LA TERRAZZA

BERLIN

Benvenuti
Herzlich willkommen in der

LA TERRAZZA

BERLIN

dienstags bis freitags von 15:00 bis 23:00 Uhr
samstags und sonntags von 12:00 bis 23:00 Uhr
warme Küche bieten wir Ihnen gerne bis 22:00 an

Allergene und Zusatzstoffe können Sie jederzeit
auf Anfrage in einer separaten Karte einsehen

Akzeptiert werden ec, MasterCard, VISA und bar
Kartenzahlung ab 50,00 €

Antipasti · Vorspeisen

Burrata con Crudo **16 €**
Süditalienischer cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Parmaschinken und Cherrytomaten

Mozzarella di Bufala **12 €**
italienischer Weichkäse aus Büffelmilch mit Cherrytomaten und Basilikum

Prosciutto di Parma con Melone **14 €**
Parmaschinken mit Melone

Antipasto di Verdura **13 €**
Gemüsevorspeise

Vitello Tonnato **16 €**
dünne Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce

Carpaccio di Manzo **16 €**
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano in hausgemachter Sauce

Minestre · Suppen

Minestrone **8 €**
Gemüsesuppe nach italienischer Art

Crema di Pomodoro **8 €**
Tomatencremesuppe

Zuppa d'Aglio **8 €**
Knoblauchsuppe mit Ei

Zuppa di Pesce **17 €**
feine Fischsuppe nach italienischer Art

Insalate · Salate

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing, serviert,
auf Wunsch mit Balsamico-Essig und Olivenöl.

Insalata Mista **7,50 €**
gemischter Blattsalat

Insalata Tonno **13 €**
gemischter Salat mit Thunfisch

Insalata Pecorino **12,50 €**
gemischter Salat mit Hirtenkäse

Insalata Emilia **18 €**
gemischter Blattsalat mit Parmaschinken, Avocado, Frühlingszwiebeln
und Walnüssen. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing

Insalata Pollo **16 €**
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons

Insalata Pescatore **19,50 €**
gemischter Blattsalat mit gebratenen Lachsfiletstreifen, Babyscampi
und Calamari. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing

Insalata Rucola della Casa **19,50 €**
Rucolasalat mit Rinderfiletspitzen, frischen Tomaten und Grana Padano.
Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing

Focaccia · Pizzabrot

Focaccia all Rosmarino **7 €**
A mit Rosmarin

Focaccia Parma **10 €**
A mit Parmaschinken

Focaccia »La Terrazza« **9 €**
A mit frischen Tomatenscheiben & Knoblauch

Riso · Reisgerichte

Risotto Marinara **18,50 €**
Reis mit Scampetti und Knoblauch in leichter Tomatensauce

Risotto Boscaiola **17 €**
Reis mit Hähnchenbrust und Steinpilzen
in leichter Sahnesauce, Pasta • Nudeln

Pasta · Nudeln

Spaghetti Bolognese **12,50 €**
mit hausgemachter Tomaten-Fleischsauce

Spaghetti Carbonara **12,50 €**
mit Speck, Ei und Grana Padano (nach italienischer Art)

Spaghetti Amatriciana **12,50 €**
mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce, pikant

Spaghetti Aglio Olio **12,50 €**
mit Knoblauch und Olivenöl, pikant

Tagliolini al Pesto **15,50 €**
hausgemachte schmale Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum -Pesto und Pinienkernen

Tagliolini Marinara **19,50 €**
hausgemachte schmale Bandnudeln mit Fischfiletspitzen, Gamberetti und Knoblauch

Tagliolini ai Scampetti **19,50 €**
hausgemachte schmale Bandnudeln mit Baby-Garnelen, Zucchini und Knoblauch in Cherrytomatensauce, leicht pikant

Tagliolini cremosi con Funghi **18,50 €**
hausgemachte schmale Bandnudeln mit Steinpilzen, Champignons, Speck und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce

Pasta Nera **22,50 €**
hausgemachte schwarze Bandnudeln mit Babyscampi und Rucola, in Cherrytomaten-Sauce, leicht pikant

Penne all'Arrabbiata **12,50 €**
kurze Nudeln mit Knoblauch und Oliven in Tomatensauce, pikant

Penne »La Terrazza« **18,50 €**
kurze Nudeln mit Schweine- und Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Tomatensauce

Penne con Spinaci Gorgonzola **16 €**
kurze Nudeln mit Blattspinat, Gorgonzola und Walnüssen in leichter Sahnesauce

Tagliatelle con Salmone **18,50 €**
Bandnudeln mit frischen Lachsstücken in Sahnesauce

Tagliatelle Leccabaffi **18,50 €**
Bandnudeln mit Schweine- und Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce

Gnocchi alla Sorrentina **14,50 €**
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Basilikum und Mozzarella in Tomatensauce

Gnocchi Ripieni al Gorgonzola **20,50 €**
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Steinpilzfüllungin Gorgonzolasauce, mit Rucola garniert

Gnocchi Porcini **22,50 €**
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Ricotta-Steinpilz-Füllung in Butter mit gebratenen Steinpilzen und Grana Padano-Splittern

Pizza bianca

Die weiße Königin unter den Pizzen, saftig, auf Mozzarella gebettet

Bianca Quattro Formaggi mit vier Käsesorten, Rucola und Walnüssen	**17 €**
Bianca Tartufo Burrata, Trüffelcreme und frischer Trüffel	**22,50 €**
Bianca Bologna mit gezupftem Burrata, Mortadella und zerstoßenen Pistazien	**18,50 €**
Bianca Salerno mit Feigen, Gorgonzola und Parmaschinken	**18,50 €**

Pizza Rossa

Mozzarella mit Basilikum	**10 €**
Bufalina mit Cherrytomaten, gezupftem Büffelmozzarella und Basilikum	**16,50 €**
Napoli mit Sardellen, Oliven und Kapern	**12,50 €**
Hawaii mit Ananas und gek. Vorderschinken	**11,50 €**
Salame mit Salami	**11 €**
Prosciutto mit gek. Vorderschinken	**11,50 €**
Dello Chef mit frischen Cherrytomaten, Hirtenkäse und Rucola	**12,50 €**
La Terrazza mit Rucola, Cherrytomaten & Grana Padano	**13,50 €**
Funghi Rucola mit frischen Champignons und Rucola	**12 €**
Mista mit Salami, frischen Champignons, gek. Vorderschinken und Peperoni	**14 €**
Tonno mit Thunfischstücken und Zwiebeln	**15,50 €**
Calzone gefüllte Pizza mit frischen Champignons, gekochtem Vorderschinken und Salami	**14 €**
Diavolo mit pikanter italienischer Salami, Rucola und Grana Padano	**15,50 €**
Vegetale mit frischem Gemüse der Saison	**15 €**
Spinaci e Gorgonzola mit Spinat und Gorgonzola	**15,50 €**
Scampi mit Garnelen und Knoblauch	**17,50 €**
Quattro Formaggi mit vier Käsesorten	**16 €**
Buongustaio mit Bresaola (Bündnerfleisch), Rucola und Grana Padano	**18 €**
Parma mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	**17 €**
Salmone mit frischen Lachsstreifen und Crème fraîche	**17 €**
Capricciosa mit gekochtem Vorderschinken, frischen Champignons, Artischocken, Oliven	**14 €**
Toscana Mit Steinpilzen, Parmaschinken, Walnüssen, Cherrytomaten und Rucola	**18 €**

Aperitivi und Longdrinks

Alle Longdrinks werden auf 0,20 l mit Softdrink aufgefüllt

Sherry Sandeman secco I medium I rich golden	5 cl	**5 €**
Martini rosso I bianco I dry	5 cl	**6 €**
Campari-Soda 1 / Campari-Orange mit Mineralwasser / mit Orangensaft	4 cl	**8 €**
Prosecco italienischer Schaumwein DOC, trocken	0,10	**7 €**
Aperol-Spritz Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,20	**9 €**
Hugo Holunderblütensirup mit Prosecco, Mineralwasser, Zitrone und Minze		**9 €**
Limoncello – Spritz aromatisch prickelnder Zitronenlikör mit Prosecco und Minerallwasser		**9 €**
Sanbitter/Crodino alkoholfreier bitter- Aperitiv, mit Zirusfrüchte - und Kräutergeschmack	0,10	**6 €**
Negroni- italienischer Klassiker Florentiner Cocktail seit 1919 Gin, Martini rosso, Campari		**12 €**
Negroni Sbagliato - “falscher Negroni“ in der Mailander Bar “Basso” kreiert: Martini rosso, Campari, Prosecco		**11 €**
Rosato Ramazzotti Mio leicht fruchtig aus Ramazzotti Rossato		**9 €**
La Mia Terrazza Wodka, Rum, Bitter Lemon, Waldbeeren		**12,50 €**
Garda Spritz Aperol, Prosecco, Orangensaft, Ruby Apéro und Soda		**11 €**
Gin Tonic mit Bombay Sapphire / mit Gin Mare / mit Malfy Gin		**10 / 12 / 12 €**
Bacardi-Cola	4 cl	**10 €**
Wodka Lemon	4 cl	**10 €**
Whisky-Cola		**11 €**

di Maiale · vom Schwein

Alle Fleischgerichte werden auf reinem Pflanzenöl gebraten
und mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Scaloppa Milanese / Scaloppa Griglia **20 €**
paniertes Schweineschnitzel / Schweinesteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Involtini Principessa **22 €**
2 gerollte Schweineschnitzel gefüllt mit gek. Vorderschinkenund Käse
in frischer Champignon-Sahnesauce

Filetto di Maiale á Piacere **23 €**
Schweinefiletmedaillons wahlweise mit: Gorgonzolasauce, frischer Champignonsauce, grüner Pfeffer-Sahnesauce oder Pommery-Senfsauce

Filetto di Maiale Hawaii **22 €**
Schweinefiletmedaillons mit Ananas in Currysauce

Saltimbocca alla Romana **24 €**
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Filetto di Maiale ai Porcini **25 €**
Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in Sahnesauce

di Manzo · vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Entrecôte alla Griglia **29 €**
Argentinisches Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetto alla Griglia **33 €**
Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetto all´Aglio **35 €**
Argentinisches Rinderfiletsteak mit Knoblauchsauce

Fileto á Piacere **35 €**
Argentinisches Rinderfiletsteak wahlweise mit grüner Pfeffer-Sahnesauce oder Gorgonzolasauce

Filetto al Tartufo **38 €**
Argentinisches Rinderfiletsteak in Trüffelsauce mit frischen Trüffeln

Filetto ai Porcini **37 €**
Argentinisches Rinderfiletsteak mit Steinpilzen in Sahnesauce

Misto alla Griglia **33 €**
verschiedene Fleischsorten vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Fegato di Vitello alla Griglia **23,50 €**
Kalbsleber vom Grill mit Röstzwiebeln

Fegato di Vitello al Burro e Salvia **23,50 €**
Kalbsleber mit Salbei und Pinienkernen in Butter gebraten,
dazu Bandnudeln

d Agnello · vom Lamm

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Cotolette d'Agnello alla Griglia **30 €**
Lammkrone vom Grill mit Knoblauch und hausgemachter Kräuterbutter

Cotolette d'Agnello alla Buongustaio **32 €**
Lammkrone mit Oliven, Knoblauch und feinen Kräutern in Weißweinsauce

di Pollo · vom Huhn

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Petti di Pollo alla Griglia **20,50 €**
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Petti di Pollo ai Funghi **22,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce

Petti di Pollo alla Toscana **23,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Basilikum und Tomatenscheiben in leichter Tomatensauce

Pesci · Fisch

Calamari fritti **20,50 €**
Tintenfischringe frittiert, mit hausgemachter Remoulade

Filetto di Salmone alla Griglia **25,50 €**
Lachsfilet vom Grill, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla Cardinale **26,50 €**
Zanderfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla Vino bianco **26,50 €**
Zanderfilet in Weißweinsauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Scampi alla Griglia **28,50 €**
Großgarnelen vom Grill mit hausgemachter Remoulade

Scampi al Forno **29,50 €**
Großgarnelen mit Olivenöl und Knoblauch im Ofen gebacken

Scampi al Pepe verde / al Vino bianco **29,50 €**
Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahne- oder Weißweinsauce, dazu Reis

Pesce Misto alla Griglia **31,50 €**
gemischte Fischplatte vom Grill auf Rucolabett, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Gamberoni alla Griglia **33,50 €**
zwei gebratene Riesengarnellen, auf Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Per Bambini . für unsere kleinen Gäste

Pennete Bambino **7 €**
kurze Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Fleischsauce

Pizza Coccolino **7 €**
mit Tomaten, Mozzarella, Salami und frischen Champignons

Milanese Mickey **10 €**
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Dolci . Desserts

Gelato misto **7 €**
gemischte Eiscrème (Vanille, Schoko und Erdbeere)

Gelato misto con Panna **8 €**
gemischte Eiscrème mit Sahne

Tartufo **8 €**
italienische Eiskreation in Kugelform, aus Vanille- und Nusseis
im dunklen Kakao gewältzt

Tartufo al Limoncello **9,50 €**
Eisspezialität aus Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör,
umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen

Cassata alla Siciliana **8,50 €**
sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten

Tirami Sú **8 €**
kennt jeder, bei uns Chefsache! Und nicht die Einzige!

Zabaione **8,50 €**
Eierschaumcrème mit Vanilleeiscrème und Marsala

Créme Brûlée **8 €**
herrlich cremiger Genuss

Panna Cotta **8 €**
Sahnedessert mit hausgemachter Himbeersauce und gerösteten
Mandelblättchen, auch vom Chef höchstpersönlich

Fichi alla Mandorle **9,50 €**
heiße flambierte Feigen mit Wodka, Mandeln und Vanilleeiscrème

Lamponi caldi con Gelato **9,50 €**
heiße Himbeeren mit Vanilleeiscrème

Crespelle della Casa **12 €**
hausgemachte Crêpes mit Himbeeren und Vanilleeiscrème

Eiskaffee **8 €**

Birre · Bier

Warsteiner Pilsner vom Fass	0,30 l	**3,70 €**
Warsteiner Pilsner vom Fass	0,40 l	**4,70 €**
Berliner Pilsner vom Fass	0,30 l	**3,70 €**
Berliner Pilsner vom Fass	0,40 l	**4,70 €**
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	**4,50 €**
Erdinger Weißbier Kristall	Fl. 0,50 l	**5,50 €**
Erdinger Hefeweißbier	Fl. 0,50 l	**5,50 €**
Erdinger Hefeweißbier alkoholfrei Hefe oder Hefe dunkel	Fl. 0,50 l	**5,50 €**
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	**4,50 €**
Bier-Mischgetränk: **Gespritztes** Bier und wahlweise Sprite, Fanta oder Fassbrause	0,40 l	**4,70 €**

Vini aperti · Offene italienische Weine

Chardonnay I.G.T. Veneto Weißwein, trocken, fruchtig	0,20 / 0,50 / 1 l	**7,50 / 15 / 27€**
Vino bianco secco - D.O.C. Abruzzen Weißwein, trocken, Trebbiano	0,20 / 0,50 / 1 l	**7 / 14 / 25 €**
Frizzantino weißer Perlwein, lieblich	0,20 / 0,50 / 1 l	**7 / 14 / 25 €**
Rosé trocken	0,20 / 0,50 / 1 l	**7 / 14 / 25 €**
Rosso della Casa D.O.C. Rotwein, vollmundig, Nero d´Avola, Sizilien	0,20 / 0,50 / 1 l	**7 / 14 / 25 €**
Chianti D.O.C. Rotwein, trocken, Toscana	0,20 / 0,50 / 1 l	**7,50 / 15 / 27€**
Primitivo Rotwein, körperreich, weich, Apulien	0,20 / 0,50 / 1 l	**8,50 / 17 / 33 €**
Lambrusco roter Perlwein, lieblich	0,20 / 0,50 / 1 l	**7 / 14 / 25 €**
weinhaltiges Mischgetränk: **Schorle weiß oder rot**		**6 / 11 €**

Italienische Flaschenweine

Chardonnay D.O.C. — Fl. 0,75 l — **30 €**
Weißwein , trocken, rund, samtig und fruchtig, Lombardei

Gavi D.O.C. — Fl. 0,75 l — **34 €**
Weißwein, trocken, mineralische Frische, feine Säure, elegant, Piemont

Pinot Grigio D.O.C — Fl. 0,75 l — **33 €**
Weißwein, trocken, vollmundig und würzig, Friaul

Cà dei Frati Lugana I Frati D.O.C. — Fl. 0,75 l — **38 €**
Weißwein, trocken, Lombardei, weltweit geschätzte Qualität der autochthonen Traubensorte mit Blumen, Kräuterwiesenduft und leicht cremigen Textur am Gaumen

Cà dei Frati Lugana Brolettino D.O.C. — Fl. 0,75 l — **45 €**
Weißwein, trocken, Lombardei kraftvolle und facettenreiche Aromen gelber Äpfel, Birnen und Pfirsiche, frischen sowie getrockneten Kräutern. Aromen-Feuerwerk am Gaumen, druckvoll, opulent und gleichzeitig herrlich knackig-frisch

Vernaccia di San Gimignano — Fl. 0,75 l — **33 €**
Weißwein trocken aus der Toscana mit fruchtigen und floralen Noten, elegante Leichtigkeit im Abgang

Pecorino I.G.P. d'Abruzzo — Fl. 0,75 l — **32 €**
Weißwein, trocken schönste Spezialität aus Abruzzen, herrlich intensiv und vollfruchtig duftend. Cremig und würzig im Abgang

Nero d'Avola I.G.T. Chiaramonte — Fl. 0,75 l — **32 €**
sizilianischer Rotwein, einzigartiger Charakter fruchtig, nach roten Beeren, Kirschen, Pfeffer und Lakritz duftend. Kräftige Aromatik mit angenehmer Frische

Chianti D.O.C. — Fl. 0,75 l — **33 €**
Rotwein, trocken und samtig, Toscana

Montepulciano D.O.C. — Fl. 0,75 l — **34 €**
Rotwein, trocken, geschmeidig, fruchtbetont, Abruzzen

Chianti Riserva D.O.C.G. — Fl. 0,75 l — **40 €**
Rotwein, trocken, reif, intensiv, edel, Toscana

Edizione, Farnese — Fl. 0,75 l — **58 €**
Rotwein trocken, Abruzzen, aus den Rebsorten Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Nera gekeltert. Kräftige Aromen der Kirsche, Zwetschge, schwarzer Johannisbeere und Tabak.
Am Gaumen rund, samtig mit langem Notenfinale von Vanille und Schokolade

Primitivo di Manduria D.O.P. Sessantanni — Fl. 0,75 l — **60 €**
Rotwein, trocken, Apulien, Cantine San Marzano Körperreich, mit Aromen vollreifer Früchten, Zedernholz, Tabak und Würzen. Nur in Barrique gereift, mit seiner tiefroten Farbe und edler Tiefe eine Wucht am Gaumen, extrem weich und vollmundig Schaumwein & Champagner

Prosecco — Fl. 0,75 l — **32 €**
italienischer Schaumwein, trocken

Moët & Chandon — Fl. 0,75 l — **130 €**
delikates Fruchtaroma von frischen Früchten und Blüten mit Brioche Nuancen.

Pommery brut, royal — Fl. 0,75 l — **100 €**
Champagner, leicht, fruchtig und elegant

Bevande calde · Warme Getränke

Espresso		**2,90 €**
Espresso doppio		**5,40 €**
Kaffee		**3,50 €**
Cappuccino		**3,50 €**
Latte Macchiato		**4,50 €**
Heiße Schokolade mit Sahne		**5 €**
Tee		**4,50 €**
Glühwein		**7,50 €**

Nero d´Avola mit Wintergewürz

Bevande fredde · Erfrischungsgetränke

Coca-Cola	0,2 / 0,4 l	**2,80 / 4,90 €**
Coca-Cola light 1	Fl. 0,20 l	**2,90 €**
Fanta	0,2 / 0,4 l	**2,80 / 4,90 €**
Sprite	0,2 / 0,4 l	**2,80 / 4,90 €**
Spezi	0,2 / 0,4 l	**2,80 / 4,90 €**
Fassbrause	0,2 / 0,4 l	**2,80 / 4,90 €**
Apfelschorle Mischgetränk	0,2 / 0,4 l	**2,80 / 4,90 €**
Kirschschorle/ Rhabarbarschorle Mischgetränk	0,2 / 0,4 l	**2,80 / 5,20 €**
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 / 0,4 l	**2,60 / 4,60 €**
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	**7,50 €**
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	**7,50 €**
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	**3 €**
Limonata San Pellegrino Frisch-herbes, Getränk mit Saft aus reifen Zitronen, bio	Fl. 0,20 l	**3,50 €**
Aranciata San Pellegrino Limonade aus italienischen Orangen, bio	Fl. 0,20 l	**3,50 €**
Lemon Soda Mailänder Erfrischungsgetränk aus Mineralwasser und Zitronensaft	Fl. 0,20 l	**3,50 €**
Orangensaft	0,2 / 0,4 l	**3,50 / 6 €**
Apfelsaft	0,2 / 0,4 l	**3,50 / 6 €**
Kirschnektar	0,2 / 0,4 l	**3,50 / 6,50 €**
Bananennektar	0,2 / 0,4 l	**3,50 / 6,50 €**
KiBa Kirsch- & Bananennektar	0,2 / 0,4 l	**3,50 / 6,50 €**
Rhabarbarsaft	0,2 / 0,4 l	**3,50 / 6,50 €**
Schweppes Tonic Water	0,20 l	**3,50 €**
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	**3,50 €**
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	**3,50 €**
Braumeisters Kraftmalz A Malztrunk	Fl. 0,33 l	**4,50 €**

Liquori & Amari

Amaretto	2 cl	**3,00 €**
Sambuca	2 cl	**3,00 €**
Baileys Irish Cream	2 cl	**4,50 €**
Limoncello	2 cl	**4,00 €**
Ramazzotti	2 cl	**5,00 €**
Amaro Averna	2 cl	**5,00 €**
Fernet Branca	2 cl	**4,00 €**
Branca Menta	2 cl	**4,00 €**
Jägermeister	2 cl	**4,00 €**

Grappa Speciali

Grappa della Casa	2 cl	**4 €**
Grappa Chardonnay	2 cl	**7,50 €**
Grappa Prosecco	2 cl	**8 €**
Grappa 18 Lune	2 cl	**8,50 €**
Grappa Nardini Riserva	2 cl	**9 €**

Wir halten für Sie noch weitere erlesene Grappasorten bereit.
Fragen Sie bitte unser Personal, wir beraten Sie gern!

Spirituosen

Wodka Moskovskaya russisch	2 cl	**4 €**
Wodka Zubrowka polnischer Klarer eines Traditionsunternehmens seit 1926, fein und weich im Geschmack	2 cl	**4 €**
Vecchia Romagna Italienischer Brandy	2 cl	**5,50 €**
Rémy Martin Cognac	2 cl	**8 €**
Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl	**6 €**
Ballantines Scotch	2 cl	**7,50 €**
Chivas Regal Scotch 12 years old	2 cl	**8,50 €**
Johny Walker	2 cl	**7 €**
Jack Daniels	2 cl	**7 €**
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	**5,50 €**
Williamsbirne	2 cl	**5 €**
Tequila	2 cl	**5 €**

LA TERRAZZA

BERLIN

Steinbockstraße 20

12057 Berlin

Tel. & Fax: 030 / 68 05 37 45

E-Mail: la-terrazza@web.de

www.la-terrazza-berlin.de

LA TERRAZZA

BERLIN