Jederzeit

Seecafé

ITALIANO

CIAO

und Herzlich Willkommen im Seecafé Italiano

Seecafé
ITALIANO

Vielfältig • Regional • Herzlich

Unser Frühstücksbuffet:
Täglich ab 09.00 Uhr

Für den erfolgreichen Start in den Tag.

Genieße die Frische am Morgen mit
unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet,
verschiedenen Steinofenbroten
gebacken nach traditioneller Art,
hochwertigen Kaffee Genuss,
diverse Kräutertees,
pure Säfte und vieles mehr…

Montag bis Sonntag

Du hast Lust auf knusprige Steinofen Pizza
nach altitalienischer Rezeptur,
ausgewählte Pastagerichte,
leckere Fischkreationen,
sowie Fleisch aus der mediterranen Welt?

Oder einfach auf unsere knackig frischen Salate,
feine Suppen, italienische Patisserie
und zartschmelzende Eissorten?

Ein Stück Hausgemachte Torte
mit einem Espresso Macchiato?
Oder doch lieber eine Bio Limonade?

Wir bieten dafür das passende Ambiente
und diese abwechslungsreiche Karte.

Genieße deinen Aufenthalt
nach eigenem Gusto,
Guten Appetit!

Dein Seecafé-Italiano Team

Kaffee

Latte Macchiato Spezial hell

Latte Macchiato Eiskaffee Spezial dunkel & hell

Latte Macchiato Spezial dunkel

Latte Macchiato

KAFFEE - KLASSIKER

Espresso	2,7
doppelter Espresso mit kräftig würzigem Aroma	3,9
Espresso Macchiato	2,9
doppelter Espresso Macchiato mit Milchschaum	4,1
Frühstückskaffee- koffeinhaltig	2,6
Caffé Crema	2,9
doppelter Caffé Crema mild mit einer schönen Crema	3,9
Cappuccino	3,3
doppelter Cappuccino mit geschäumter Milch	4,2
Milchkaffee mit viel Milch und Milchschaum	4,2
Latte Macchiato	4,3
Affogato Italiano Espresso mit Haselnusseis und Sahne	4,8

KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

Latte Macchiato Spezial hell **oder** dunkel Espresso mit heißer Milch, heller oder dunkler Schokolade und Sahne	4,9
Latte Macchiato Eiskaffee Spezial hell **oder** dunkel Espresso mit kalter Milch, heller oder dunkler Schokolade, Schoko Frappé und crushed Ice	4,9
mit Sahne	+ 1

Alle Kaffeegetränke sind sowohl koffeinfrei als auch lactosefrei und mit Hafermilch +1 erhältlich.

FLAVOURS 1

Alle Kaffeespezialitäten auch mit den Geschmackszusätzen:
Vanille, Amaretto, Haselnuss, Karamell

unsere Eissorten

Die Milch von unseren Eissorten wird regional aus dem Vogelsberg bezogen

Alle Eissorten erhälst Du auch als
Milch-Shake
0,5l 5,5
unsere Spezialität
OREO Milch-Shake
0,5l 5,9

EISSPEZIALITÄTEN

Smarties Becher 5,5
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, Smarties, Sahne und Schokosauce

Kirschtraum 8,9
3 Kugeln Vanilleeis mit Sauerkirschen, Sahne und Fruchtsauce

Fitnessbecher 9,5
3 Kugeln Joghurteis mit Cranberry und Walnüssen, verfeinert mit Honig

Eiskaffee Classico 6,9
2 Kugeln Vanilleeis treffen auf kaltem Kaffee verfeinert mit Vanille Flavour

Gelato Amore 8,9
3 Kugeln Vanilleeis auf rote Grütze mit Sahne und Fruchtsauce

Schokobecher 8,5
2 Kugeln Schokoeis,1 Kugel Vanilleeis, Sahne und Schokosauce

Obstbecher 9,5
1Kugel Joghurteis, 1 Kugel Mangoeis, 1 Kugel Erdbeereis und frisches Obst

EISKUGEL NACH WAHL

1 Kugel Eis	2,2
2 Kugeln Eis	4
3 Kugeln Eis	5,8
Port. Sahne	1

SANFTER ENGEL
Cremiges Vanilleeis trifft auf fruchtigen Orangensaft.
7,5

MILCHEIS

Unsere Milcheisbasis besteht aus: Milch, Sahne, Zuckerarten, Ballaststoffe, Stabilisatoren, Johannisbrotkernmehl

Vanille
Schokolade
Haselnuss
Stracciatella
Joghurt
Sahne-Kirsch
Cookies
Oreo
Raffaelo

FRUCHTEIS

Unser Fruchteis besteht aus: Bis zu 70% frischen Früchten oder Fruchtpüree, Wasser, Zuckerarten, Ballaststoffe, Stabilisatoren, Johannisbrotkernmehl

Zitrone
Erdbeere
Himbeere
Mango

Geeignet auch für VEGANER, da wir keine Emulgatoren verwenden.

Waffeln

HEISSE WAFFELN

mit Puderzucker	5
mit Zimt - Zucker	5,5
mit Nutella	6,9
mit Sauerkirschen und Sahne	7,5
mit Vanilleeis, Sauerkirschen und Sahne	8,9
mit roter Grütze und Vanille Eis	8,5

Torten und Kuchen

Kuchen & Torten aus einer regionalen Traditionsbäckerei, inklusive Sahne	4
Hausgemachtes Tiramisu, inklusive Sahne	5,5

Die große Auswahl findest Du an unserer Kuchentheke.

Die Welt gehört dem, der Sie genießt.
GIACOMO LEOPARDI

Art for Tea

Alle Teesorten im Thermoglas
TEE 3,7

English Breakfast Leaves SCHWARZTEE • NATURBELASSEN
Eine kräftig aromatische Mischung aus indischen und chinesischen Tees sowie Tees aus Sri Lanka.
EXTRAKTION: 3 - 5 Min.

Earl Grey SCHWARZER TEE • MIT BERGAMOTTEÖL
Feinstes Bergamotte Öl gibt diesem blumig leichten Darjeeling seinen unverwechselbaren Charakter.
EXTRAKTION: 3 - 5min.

Blossoms Of Camomile KRÄUTERTEE • NATURBELASSEN
Die Kamillenblüten stammen aus Ägypten und zeichnen sich durch einen besonders hohen Anteil an ätherischen Ölen aus, die das typische, markante Geschmacksbild dieses Kräutertees zeichnen.
EXTRAKTION: 5 Min.

Green Jasmine GRÜNER TEE • MIT JASMINBLÜTEN
Sehr schöner chinesischer Grüntee mit dem intensiv duftigen Aroma feinster Jasminblüten.
EXTRAKTION: 2 - 4 Min.

Fruit Triple Flavour FRÜCHTETEE • ZART AROMATISIERT
Ein sehr fruchtiges Geschmackserlebnis. Genießen Sie einen ausgewogenen Früchtetee mit dem frech fruchtigen Geschmack süßer Ananas, reifer Kiwi und Erdbeeren.
EXTRAKTION: 5 Min.

Chai Chai GEWÜRZTEE • NATURBELASSEN
Eine indisch orientalische Gewürzmischung aus Ingwer, Zimt und Kardamom, versetzt mit schwarzem Pfeffer und feinen Nelken. Ein traditioneller Gewürztee, der gerne mit Milch zubereitet wird und dadurch seinen sehr speziellen Charakter entfalten kann.
EXTRAKTION: 5 Min.

frischer Minzetee	4
frischer Ingwertee	4
frischer Minzetee mit Ingwer	4,2

Choco Late

CHOCO LATE DUNKEL cremig, schokoladig, herb	3,9
CHOCO LATE HELL leckere weiße Trinkschokolade mit echter Bourbon Vanille aus Madagaskar	3,9
KIDS CHOCO LATE DUNKEL mit Sahne und dunkler Schokosauce	3,9
KIDS CHOCO LATE HELL mit Sahne und weißer Schokosauce	3,9

serviert im Thermoglas
EISTEA 4,7

EISTEA Variationen naturbelassen

Earl Grey mit Limette-Ingwer-Minze
Belebender Eistee - anregend und erfrischend.
Blumig - aromatischer Earl Grey mit feiner Ingwer-Limette-Minze-Note.

Earl Grey mit Peach Lemon
Der Eisteeklassiker - direkt aus frisch aufgebrühten English Breakfast Leaves und einem Hauch feinstem Bio - Sirup Agave sowie Pfirsich.

Fruit Triple Flavor mit Himbeer Zitrone
Früchtetee - zart aromatisiert mit einem feinen Plus an Himbeer und Zitrone

Bevande Alkoholfreie Getränke

still, medium oder prickelnd	0,25l	3,3
	0,5l	4,9
Aqua Purezza Classico	Fl. 0,75l	6,9
Aqua Purezza Naturale	Fl. 0,75l	6,9
Coca Cola	Fl. 0,33l	4
Coca Cola Zero	Fl. 0,33l	4
Mezzo Mix	Fl. 0,33l	4
Fanta	Fl. 0,33l	4
Sprite	Fl. 0,33l	4
Goldberg Ginger Ale	Fl. 0,2l	3,9
Goldberg Bitter Lemon	Fl. 0,2l	3,9
Goldberg Tonic Water	Fl. 0,2l	3,9

Succhi di frutta

FRUCHTSÄFTE/ NEKTAR REGIONAL	0,3l	4,2
Apfelsaft, Orangensaft Maracujanektar, Bananennektar Kirschnektar, Johannisbeersaft		
Rapps Apfelwein auch als Sauer oder Süß	0,25l	3,7
	0,5l	5,3

Alle Säfte/ Nektare kannst Du auch als Schorle genießen

Bio Limo

Bio &
100%
vegan

Alle Sorten
auch als

FROZEN Lemonades
0,50l 5,6

HOT Lemonades
0,40l 4,8

LIMETTE ZITRONE

0,25l 3,8
0,50l 5,5

Holen Sie sich mit unserer Bio-Limonade Zitrone - Limette einen fruchtig - sauren Energiekick und genießen Sie unseren belebenden Durstlöscher: sonnengereifte Zitronen und exotische Limetten sind die Basis dieser prickelnd - erfrischenden Limonade - frei von Kristallzucker, künstlichen Farb- und Aromastoffen sowie chemischen Stabilisatoren.

HOLUNDER - ZITRONE - MELISSE

0,25l 3,8
0,50l 5,5

Die Geschmacksvariation Holunder - Melisse verleiht dem Getränk eine besonders erfrischende Note und wirkt beruhigend auf Geist und Köper

LIMETTE - INGWER - MINZE

0,25l 3,8
0,50l 5,5

Fruchtig und erfrischen kühl - so raffiniert schmeckt die neue Bio-Limonade

HIMBEER - ZITRONE

0,25l 3,8
0,50l 5,5

Verfeinert mit frischen, saftigen Himbeeren und einem Schuss Zitrone erfreut sich dieses Erfrischungsgetränk großer Beliebtheit

CRANBERRY

0,25l 3,8
0,50l 5,5

Hausgemachte Bio-Limonade - fruchtig und frisch. Die Kraft der Cranberry in Bio - Qualität, mit vielen Vitaminen und bioaktiven Wirkstoffen.

PEACH LEMON

0,25l 3,8
0,50l 5,5

Der prickelnd, fruchtige Durstlöscher mit einem Hauch Pfirsich. Einfach herrlich erfrischend! Prickelnd und fruchtig zugleich präsentiert sich diese Bio-Limonaden Kreation. Veredelt mit 100% Bio - Sirup Pfirsich kann dieser Klassiker unter den Durstlöschern sowohl prickelnd als auch still serviert werden.

Unsere Bio-Limonaden gibt es sowohl still als auch prickelnd.

Minestre Suppen

Crema di Pomodoro 6
Tomatencremesuppe aus sonnengereiften Tomaten

Minestrone 6,5
hausgemachte Gemüsesuppe

Fischsuppe nach Art des Hauses 9,9
Gemüsesuppe mit Seeteufel, Garnele, Calamari,
Pulpo und Muschel, Sellerie und Karotte

Antipasti
Vorspeisen

Wenn Einfaches zu etwas Besonderem wird, ist es die Esskultur der einfachen Küche gepaart mit der Seecafé Italiano Raffinesse.

Antipasto Seecafé-Italiano 12,5
mit Bresaola, Parmigiano Reggiano, Oliven, Artischocken,
Vitello tonnato, Caprese Buffalo und mediterranem Gemüse

Caprese Buffalo 11
Scheiben sonnengereifter Tomaten unter cremigem Büffelmozzarella
mit Basilikumblättern, beträufelt mit Olivenöl und hausgemachtem Pesto

Bruschetta alla Casa 4 Stück 6,5
knusprig-kross gebackenes Steinofenbrot mit sonnengereiften Tomaten,
würzig verfeinert mit Olivenöl und italienischen Kräutern

wahlweise mit Buffalo Mozzarella 9,5

Vitello tonnato 13
hauchdünne, zartgegarte Scheiben vom Kalb mit samtiger Thunfischsoße und Kapern

Gebratene Baby Calamari 15,5
auf Rucola mit Strauchtomaten und Balsamico

Gamberetti piccoli ca. 15 Stück 15
gebratene Garnelen mit leichter Chilisoße in Knoblauchöl aromatisiert

Pizzabrot Seecafe Italiano 6,2
mit feinem Olivenöl, Oregano, Parmesansplitter, Cocktailtomaten auf Rucola

Il Pastore 13
Schafskäse überbacken mit Oliven, Kräutern und Cocktailtomaten

Insalate
da tutto il mondo
Salate aus der Welt

Wir servieren unsere Salate in der Grundbasis mit
knackfrischem Salat, dazu Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Karotten, Paprika, Mais, rote Zwiebeln, verfeinert mit Kürbis- sowie Sonnenblumenkernen:

Fein abgestimmt mit unseren leckeren Hausdressings.
Honig-Senf, Cesar Dressing oder mit fruchtigem Beeren-Balsamico.
Dazu reichen wir unser selbstgebackenes Brot.

Insalata Mista 7,5
gemischter Salat

Insalata Salmone 16
mit gegrilltem Lachsfilet

Insalata Deliziosa 14
mit saftig-kross gebratenen Hühnerfilets

Insalata di Manzo 16
mit Rinderstreifen vom Angusrind an Parmesansplittern

Insalata Classico 13
mit Gouda aus Holland, gekochtem Ei aus Deutschland und Thunfisch aus dem Pazifik

Insalata con Gamberetti-Avocado 17,5
mit gebratenen Garnelen und einem Topping aus Avocado-Würfeln und französischen Wallnüssen

Insalata alla Pescatore 18,5
mit gebratenen Garnelen, Pulpo & Calamaris

Fitnesssalat 18,5
mit saftig-kross gebratenen Hühnerbrustfilets, Mangoscheiben, Mozzarella und fruchtig frischen Granatapfelkernen

Insalata Surf & Turf 19,9
mit gegrillten Rumpsteak-Streifen und gebratenen Garnelen

Bambini
Kindermenue

Rigatoni mit Tomatensoße 6,5
Rigatoni mit Bolognesesoße 8
Pizza Bambini 8,5
Piccolino Pollo 11
Hähnchenbrust mit Rahmsoße, dazu Drilling-Bratkartoffeln

Pizza

Frisch aus dem Steinofen -
kross und saftig ...
ca. 33 cm

Alle Pizzakreationen kommen mit fruchtiger Tomatensoße und geriebenem Mozzarella.

Das besondere Geheimnis liegt in der Zubereitung des Teiges, sowie in der Weiterverarbeitung. Bei jedem Arbeitsschritt gilt stets die Faustregel:

Con Passione – mit Leidenschaft

Pizza Salame 13
die Lieblingspizza mit würziger Rindersalami

Pizza Peperoniwurst 13
mit leicht pikanter Peperoniwurst vom Rind

Pizza Tacchino 12,5
mit zarten Truthahnscheiben

Pizza Mista 13,5
mit Rindersalami, feinen Truthahnscheiben und Champignons

Pizza Speciale 14,5
mit Peperoniwurst vom Rind, Fetakäse, Champignons und Cherrytomaten

Pizza Margherita 9,2
Italiens Klassiker

Pizza Buffala 12,9
Die Tradition mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

Pizza Bresaola 15,9
mit Bresaola, Cherrytomaten, Rucola und Parmesansplittern

Pizza Tonno 13
mit Thunfisch und roten Zwiebeln

Pizza Calabria 13,5
mit Peperoniwurst vom Rind, Peperoncini, Paprikastreifen und mit Knoblauch verfeinert

Pizza Capricciosa 14
mit Truthahnscheiben, Artischocken, frischen Champignons und Oliven

Pizza Pollo 14
mit tranchiertem Hühnerfilet an Parika und Mais

Pizza Seecafé Italiano 12,9
mit Auberginen, Zucchini, Paprikastreifen, frischen Champignons und Oliven

Pizza Quattro Formaggi 14,5
belegt mit den vier herzhaftesten Käsesorten der Welt

Pizza Pescatore 17,5
mit frischen Meeresfrüchten in der Pfanne flambiert, in Knoblauchöl verfeinert

Pizza Aurela 16,5
mit Creme fraiche und Mozzarella, Tranchen vom norwegischem Lachs, Brokkoli und Cherrytomaten

Pizza Currygold 16,5
mit Currycreme, tranchiertem Hühnerfilet, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Cilli und Aprikose

Pizza Per Amici 15,5
mit Sucuk (Knoblauchwurst), Mozzarella, Feta und Champignons

Pizza Funghi 12,5
mit frischen Champignons

Pasta – Con Passione

Spaghetti Aglio e Olio 9,9
mit aromatischem Knoblauch,
feinem Olivenöl und Peperoncino
Wahlweise mit gebratenen Garnelen 15,5

Tagliatelle al Salmone Giallo 16,5
mit gebratenen Lachswürfeln,
Zucchini und Cherrytomaten
in feiner Kurkuma-Soße

Tagliatelle Gamberetti e Pesto 15,9
mit frisch gegrillten Garnelen, Cherry-
tomaten, Tomatensoße und haus-
gemachtem Pesto

Spaghetti Pomodoro 9,9
in Tomatensoße mit frischem Basilikum

Rigatoni di Manzo 15,5
mit gebratenen Rinderstreifen, Cherrytomaten
und Knoblauch in Tomatensoße

Spaghetti Bolognese 12,9
würzige Rinderhackfleischsoße an
gehobeltem Parmigiano Reggiano

Rigatoni Surf & Turf 17,5
gegrillte Rinderstreifen gepaart mit Garnelen
und Cherrytomaten in Tomaten-Sahnesoße

Rigatoni all`Arrabbiata 11,5
fein angebratener Knoblauch, Cherrytomaten
verfeinert mit Petersilie und
Chili-Schoten in würziger Tomatensoße

Rigatoni Per Amici 14,9
gebratene Hühnerbruststeifen
mit Champignons,
gedünstetem Brokkoli in Sahnesoße

Rigatoni Quattro Formaggi 13,5
vier der herzhaftesten
Käsesorten der Welt

Gefüllte Gnocchi alla Sorrentina 12,5
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

Tagliatelle Spinaci 17
mit Lachs-Würfeln und Blattspinat in feiner Sahnesoße

Tagliatelle ai Funghi Porcini 14,9
mit gebratenen Steinpilzen in cremiger Sahnesoße,
verfeinert mit Schalotten und Cherrytomaten

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
orientalisch mit feiner Safran-Creme und frischen Zucchini
17,5

Tagliatelle Tartufo
in feiner Buttersoße mit Parmesansplitter und frischem Trüffel
19

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
an Gorgonzola-Creme abgerundet mit französischen Walnüssen
18,5

Piatti principali Hauptgerichte

Einen knackigen **Beilagen Salat** zu jederzeit. 4

Bistecca alla Griglia ca. 300g **26,9**
zart gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling-Kartoffeln

Bistecca con al Cipolla Arrosto ca. 300g **28,9**
zart gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling-Kartoffeln

Bistecca ai Porcini ca. 300g **29,9**
zart gegrilltes Rumpsteak mit cremiger Steinpilz-Sahnesoße, marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling-Kartoffeln

Bistecca al Tartufo ca. 300g **33**
Zart gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Drilling-Kartoffeln, marktfrischem Gemüse, Parmesansplittern und frischem Trüffel

Scaloppina al Limone **19,9**
zarte Kalbfleischscheiben an Zitronensoße mit marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling-Kartoffeln

Scaloppina al Gorgonzola **21,9**
zarte, in Butter gebratene Kalbfleischscheiben an cremiger Gorgonzolasoße und Wallnüsse mit marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling-Kartoffeln

Pollo ai Funghi **16,9**
saftiges Hühnerfilet mit Champignon-Rahmsoße, marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling-Kartoffeln

Petto di Pollo con Pistacchi **19,9**
saftiges Hühnerfilet mit Pistazienkruste, verfeinertem Pesto an marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling-Kartoffeln

Pollo al Curry **16**
saftiges Hühnerfilet mit Currysoße dazu marktfrisches Gemüse und gebratene Drilling-Kartoffeln

BURGER Italiano Della casa **12,5**
hausgemachtes Burgerbrötchen mit reinem Rindfleisch (180g) mit Tomaten, roten Zwiebeln, Gewürzgurken, geschmolzenem Käse an knackig frischem Salat und unserer einzigartigen Burger-Sauce

Beilagen Salat	4
Grillgemüse	4
Drilling - Bratkartoffeln	4

Pesce Fisch

Seppia alla Griglia 18,9
gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Olivenöl, Kräutern und Tagliatelle

Salmone alla Curcuma 23,9
saftig gegrilltes Lachsfiletsteak mit Kurkumacreme-soße, verfeinert mit Rosa-Beeren Gewürz, markt-frischem Gemüse und gebratenen Drilling- Kartoffeln

Salmone alla Safran 24,9
saftig gegrilltes Lachsfilet mit Safransoße, marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling- Kartoffeln

Dorade Pizzaiolia 22,9
saftig gegrilltes Doradenfilet an Tomatensoße, abgeschmeckt mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Oregano dazu marktfrisches Gemüse und gebratene Drilling- Kartoffeln

Dorade Coda Di Rospo 23,9
saftig gegrilltes Doradenfilet und Gambero an Hummersoße, verfeinert mit Zitrone, marktfrischem Gemüse und gebratenen Drilling- Kartoffeln

Filetto di Pesce - Zanderfilet 23,9
saftig gegrilltes Zanderfilet an marktfrischem Gemüse und Drilling Kartoffeln

Gamberetti alla Donato

(2 Personen)
wir servieren Ihnen in der Riesen-Pfanne, ca. 1 KG gebratene Garnelen in feiner Knoblauch-Weißweinsoße dazu reichen wir 2 Beilagen: Beilagensalat und hausgemachtes Pizzabrot

49,9

Grigliata di Pesca

reichhaltige Fisch- und Meeresfrüchte-platte mit gebratenen Drilling Kartoffeln und Beilagensalat

37,9

Risotto

Frisch zubereitet - Dauer ca. 20 Minuten

Curry Risotto 17,9
mit saftigem Hühnerbrustfilet, feinen Paprikastreifen an Curry-Cocos-Creme

Risotto Salsa di aragosta 19,9
mit gebratenen Garnelen und feiner Hummersoße, abgerundet mit feiner Limette

Safran Risotto 16,9
mit frischem Zucchini, Mozzarella an Safran Creme

Vino offene Weine

VINO BIANCO - WEISSWEINE

Chardonnay Sire	0,2l	6,9
Region: Salento – mit sortentypischen Fruchtaroma	0,75l	23,9
Pinot Grigio Anticavigna	0,2l	6,9
aus Venezie – trocken mit schöner Frucht-Würze	0,75l	23,9
Lambrusco Bianco	0,2l	6,9
Anbaugebiet: Emilia Romagna (Norditalien) – lieblich, abgerundete Süße	0,75l	23,9
Lugana Ilenia D.O.C.	0,2l	6,9
aus der Lombardei – fruchtig, frisch	0,75l	23,9

VINO ROSSO - ROTWEINE

Lambrusco Rot	0,2l	6,9
Anbaugebiet: Emilia Romagna – lieblich, fruchtig, perlend	0,75l	23,9
Primitivo Puglia	0,2l	6,9
Anbaugebiet: Apulien – fruchtig und rund im Geschmack	0,75l	23,9
Monte Pulciano D.O.C.	0,2l	6,9
Mittelitalien: Abruzzen – fruchtig, trocken mit dezenter Säure	0,75l	23,9
Chianti Casa ale Vacche	0,2l	6,9
aus der Toskana – würzig, trocken	0,75l	23,9

VINO ROSÈ - ROSEWEIN

Ciro Rosato D.O.C.		
Region: Kalabrien – leuchtendes Himbeerrot, weich und fruchtig im Geschmack	0,2l	6,9
	0,75l	23,9

WEINSCHORLE 0,2l 5,9

Birra Bier

BIRRA IN BOTTIGLIA Flaschenbiere

Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,33l	4,1
Schlappeseppel Urweizen Dunkel	0,5l	5,3

PROSECCO

Prosecco D.O.C. Brut	0,1l	4,5
	Fl	26
Prosecco D.O.C. Brut Rosé	0,1l	5,3
	Fl	33

BIRRA ALLA SPINA Biere vom Fass

Schlappeseppel Pils	0,3l	4,4
	0,5l	5,6
Schlappeseppel Hefezweizen	0,5l	5,6
Schlappeseppel Hefezweizen alkoholfrei	0,5l	5,6
Schlappeseppel Helles Bayrisch mild	0,5l	5,6

APERITIVO Aperitif

Aperol Spritz	7,7
Lillet Wild Berry	7,7
HUGO Lime - Ginger - Mint	7,7
HUGO Holunder-Melisse	7,7
HUGO Pfirsich	7,7
HUGO Cranberry	7,7
Gin Tonic	9,3
Gin Lemon	9,3

DIGESTIF

Grappa	5,5
Remy Martin	5
Ramazzotti	5
Averna	5
Limoncello	4,5
Baileys	4,9
Sambuca	5
Amaro del Capo	5,5

Jederzeit für Dich

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragst Du bitte bei unserem Servicepersonal.

Bitte informiere unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten

Preise in € – inklusive Mehrwertsteuer

Wer Rechtschreibfehler findet, darf sie gerne behalten

Seecafé
ITALIANO

Otto-Hahn-Straße 18 • 63456 Hanau - Steinheim
info@seecafe-italiano.de • www.seecafe-italiano.de

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag ab 9 Uhr