






# ST. AMBROS

Trattoria  
Pizzeria - Tapas  
Café





## APERITIF

 SPRITZ APEROL (APEROL, PROSECCO, SODA, SLICE OF ORANGE)	9,50
 SPRITZ CAMPARI (CAMPARI, PROSECCO, SODA, SLICE OF ORANGE)	9,50
 PROSECCO EXTRA DRY DOC	6,00
MARTINI WHITE OR RED	6,00
VERMUT " LA SIFONERIA" BENISSALEN (MALLORCA)	5,50
BELLINI (1/2 PROSECCO, 1/2 PEACH JUICE)	7,00
AMERICANO (1/3 CAMPARI, 1/3 MARTINI ROSSO, 1/3 SODA, SLICE OF ORANGE)	10,00
GARIBALDI (1/2 CAMPARI, 1/2 ZUMO DE NARANJA, SLICE OF ORANGE)	10,00
NEGRONI (1/3 MARTINI ROSSO, 1/3 GIN, 1/3 CAMPARI, SLICE OF ORANGE)	10,00



## COCKTAIL

MOJITO	10,00
PINA COLADA	10,00
SEX ON THE BEACH	10,00
SAN FRANCISCO	10,00
GIN TONIC, CUBA LIBRE, VODKA LEMON	FROM 10,00

## COCKTAIL ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO	10,00
PINA COLADA	10,00
SAN FRANCISCO	10,00

## EXTRAS
































PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI / BREAD, OLIVES AND ALIOLI SAUCE / BROT, OLIVEN UND ALIOLI	4,90
PAN / BREAD / BROT	1,50
ACEITUNAS / OLIVES / OLIVEN	1,50
ALIOLI / ALIOLI SAUCE / ALIOLI	2,00
EXTRA PARMIGIANO RALLADO / EXTRA PARMIGIANO	2,00
PATATA FRITAS / FRENCH FRIES / POMMES FRITES	6,50

# Tapas

PATATAS BRAVAS	8,00
CROQUETAS CASERAS DE POLLO O ESPINACAS 	7,50
CHORIZOS AL VINO TINTO 	8,50
PIMIENTOS DE PADRÓN	8,50
ALBONDIGAS CASERAS CON SALSA DE TOMATE 	8,50
TORTILLA DE PATATA 	8,00
CHAMPIÑONES AL AJILLO	8,50
 GAMBAS AL AJILLO 	17,50
CALAMARES ANDALUSA  	10,50
ALITAS DE POLLO ADOBADAS	8,50
BOQUERONES FRITOS   	9,50
 GRAN VARIADO DE 6 TAPAS (para 2 personas)             	39,00
(LAS PRIMERAS 6 DE LA LISTA)	



# Paella

MIXTA        	23,50
POLLO, CALAMAR, LANGOSTINO, MEJILLONES, PIMIENTOS, GUISANTES	
MARQUÉS       	26,00
MARISCO PELADO CON, PESCADO, GAMBAS, MEJILLONES, PIMIENTO, GUISANTES	
VERDURAS    	21,00
VERDURAS, VARIADAS, PIMIENTO, GUISANTES	
VALENCIANA     	22,50
POLLO, "GARRAFÒ", JUDIAS VERDES, PIMIENTO, GUISANTES	
MARISCO       	25,00
LANGOSTINO, CIGALA, MEJILLONES, CALAMAR, PIMIENTO, GUISANTES	

*Marisco*



*Valenciana*









*Verduras*










## ENTRANTES

- "VITELLO TONNATO"** - FINAS LONAS DE TERNERA AL HORNO CUBIERTAS CON CREMA SALSA A BASE DE ATÚN A LA MAYONESA, CON ALCAPARRAS Y ANCHOAS     17,00
- CARPACCIO DE BRESAOLA CON RUCOLA Y QUESO PARMIGIANO**  17,00
- JAMÓN PARMA Y MOZZARELLA "BUFALA" D.O.P.**  19,00

## BRUSCHETTE

- "PAN DE AJO"** - PAN TOSTADO CON AJO FROTADO Y ABUNDANTE E.V.O  7,00
-  **"BRUSCHETTA DE LA CASA"** - PAN TOSTADO, CON TOMATE FRESCO, AJO FROTADO, ALBAHACA Y ABUNDANTE E.V.O  9,00
- BRUSCHETTA** - PAN TOSTADO, CON TOMATE FRESCO, Y ANCHOAS   11,00



## ENSALADAS

- ENSALADA VERDE**  7,00
- ENSALADA MIXTA** 8,50  
LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ROJA
-  **"CAPRESE DE BUFALA"** (125 GR.)  15,00  
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFALA D.O.P. Y ALBAHACA
- CAPRI**   14,00  
ENSALADA MIXTA, OLIVAS, ATÚN Y TOMATE
- CESAR SALAD**    17,00  
ENSALADA ROMANA, PARMESANO, ANCHONAS, CRUTTONS Y POLLO FRITO
-  **ENSALADA DE ESPINACAS**    17,50  
CON PERAS, NUECES, PARMIGIANO, SPECK CRUJIENTE Y CHAMPYGNON
- FRANCESA**   17,00  
ENSALADA MIXTA, OLIVAS NEGRAS, TOMATES, PIMIENTOS ASADOS, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE ARÁNDANOS
- ENSALADA DE TOMATE**  9,00





# PIZZE

<b>0. FOCACCIA AL ROSMARINO, SAL Y ACEITE</b> 🍷	7,50
<b>1. MARINARA</b> 🍷 TOMATE, AJO, ACEITE Y ORÉGANO	8,00
<b>2. MARGHERITA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y ORÉGANO	10,50
<b>3. PROSCIUTTO</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN DE YORK	11,50
<b>4. PIZZA "AI FUNGHI"</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y CHAMPIÑONES	13,50
<b>5. PROSCIUTTO E FUNGHI</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK Y CHAMPIÑONES	14,00
<b>6. QUATTRO STAGIONI</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK, CHAMPIÑONES, ALCACHOFAS Y ORÉGANO	15,00
<b>7. PUGLIESE</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y CEBOLLA	11,00
<b>8. TONNO</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA Y ATÚN	12,00
<b>9. CALABRESE</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y SALAMI PICANTE	12,50
<b>10. NAPOLETANA</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOAS, AJO Y ORÉGANO	12,50
<b>11. TONNO E CIPOLLE</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA, CEBOLLA Y ATÚN	12,50
<b>12. BUFALA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA D.O.P. Y ALBAHACA	15,00
<b>13. ROMANA</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOAS, ALCAPARRAS Y ORÉGANO	13,00
<b>14. QUATTRO QUESOS</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BRIE Y PARMESANO	16,00
<b>15. VEGETARIANA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y VERDURAS	15,00
<b>16. RIPARO</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, SCAMORZA Y PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	16,50
<b>17. ROMAGNOLA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	15,50
<b>18. DIAVOLA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, PIMIENTOS Y SALAMI PICANTE	16,00
<b>19. CAPRICCIOSA</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK, CHAMPIÑONES, ALCACHOFAS,	14,00





ACEITUNAS, ANCHOAS, ALCAPARRAS Y ORÉGANO

- |   |       |
|---|-------|
| <b>20. APPIANO</b> 🌾 🍷  | 15,50 |
| TOMATE, MOZZARELLA, PANCETA Y QUESO GORGONZOLA                                    |       |
| <b>21. GAMBERETTI E ZUCCHINE</b> 🌾 🍷 🐠  | 17,50 |
| TOMATE, MOZZARELLA, CALABACINES, GAMBAS   |       |
| <b>22. ITALIA</b> 🍷   | 16,50 |
| TOMATE, MOZZARELLA, RÚCULA, PARMESANO, ACEITE DE OLIVA, Y PROSCIUTTO DI PARMA     |       |
| <b>23. VIGEVANO</b> 🌾 🍷   | 16,50 |
| TOMATE, MOZZARELLA, BOLETUS, JAMÓN SPECK AHUMADO Y PATÈ DE TRUFA                  |       |
| <b>24. MALLORQUINA</b> 🌾 🍷  | 16,00 |
| TOMATE SALSE, MOZZARELLA, QUESO CABRA, SOBRASADA Y MIEL                           |       |
| <b>25. CALZONE</b> 🌾 🍷  | 15,00 |
| TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN YORK   |       |
| <b>26. CALZONE FARCITO</b> 🌾 🍷  | 16,00 |
| TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK Y CHAMPIGNON                                       |       |
| <b>27. PIZZA "BLANCA"</b> 🌾 🍷   | 15,50 |
| MOZZARELLA, GORGONZOLA, BRIE Y PARMESANO  |       |
| <b>28. JAMES COOK</b> 🌾 🍷   | 16,00 |
| MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, JAMON YORK Y PIÑA                                    |       |
| <b>29. "ST. AMBROS"</b> 🌾 🍷   | 16,50 |
| MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, BERENJENAS FRITAS, PARMESANO, BURRATA, SALAME MILANO |       |
| <b>30. BARBECUE</b> 🌾 🍷   | 16,50 |
| TOMATE SALSE, MOZZARELLA, SETAS CHAMPIGNON, POLLO ASADO CON SALSA BARBECUE CASERA |       |
| <b>31. FRANKFURT</b> 🌾 🍷  | 14,00 |
| TOMATE, MOZZARELLA, ORÉGANO Y SALCHICHAS  |       |











## PASTA

- |   |       |
|---|-------|
| <b>LASAÑA CASERA DE CARNE</b> 🍷 🌾 🍷 🌿   | 16,50 |
| <b>RAVIOLI "ALLA SORRENTINA"</b> 🍷 🌾 🍷  | 16,50 |
| RELLENO DE ESPINACAS Y MOZZARELLA DE BUFALA CON SALSA DE TOMATE                           |       |
| <b>"SPAGHETTI ALLE VONGOLE" CON ALMEJAS Y PEREJIL</b> 🐠 🐟 🌾                               | 19,50 |
| <b>"FETTUCCINI" CON SETAS Y PORCINI (BOLETS) EN SALSA LIGERA DE PARMIGIANO</b> 🍷 🌾 🍷      | 17,50 |
| <b>"TAGLIATELLE" AL PESTO FRESCO GENOVESE DE ALBAHACA</b> 🍷 🌾 🍷                           | 16,00 |
| <b>"TAGLIATELLE" AL RAGÚ BOLOGNESE CASERO</b> 🍷 🌾 🌿                                       | 16,00 |
| <b>"SPAGHETTI ALLA CARBONARA" CON "GUANCIALE", HUEVOS PECORINO Y PIEMENTA NEGRA</b> 🍷 🌾 🍷 | 16,00 |
| <b>"SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO"</b> 🌾 🐟  | 10,00 |
| <b>"PENNE ALL'ARRABBIATA" SALSA DE TOMATE CASEROS Y GUIDILLA FRESCA</b> 🌾 🌿               | 12,50 |











## PASTA

GNOCCHI CASEROS 4 QUESOS   	17,00
PENNE A LA "NORMA" CON BERENJENAS FRITAS, TOMATE, REQUESON DURO Y ALBAHACA 	15,00
SPAGHETTI GAMBAS AJO, ACEITE Y TOMATES CHERRY"    	18,00
SPAGHETTI "CACIO E PEPE"  	16,50

### GLUTEN FREE...








TODAS LAS PASTAS SE PUEDEN PEDIR CON PASTA "SIN GLUTEN" (EXTRA 2,00 € + 20 MIN TIEMPO)

## CARNE

MILANESA DE POLLO CON ENSALADA MIXTA Y PATATAS FRITAS  	20,00
ENTRECOTE DE TERNERA ANGUS IRLANDESA CON PATATAS Y ENSALADA	25,00
 POLLO SALTEADO À LA SOJA CON VERDURAS DE TEMPORADA 	18,00
HAMBURGUESA DE TERNERA CASERA CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA  	16,50



## PESCADO

 GRAN FRITURA MIXTA: CALAMARES, BOQUERONES, GAMBAS  	26,00
LUBINA AL "CARTOCCIO" CON PATATAS, TOMATE CHERRY Y ACEITUNA NEGRA 	25,00
 GAMBAS AL AJILLO (TAPAS) 	16,50
FILETE DE SALMON (FRESCO) A LA PLANCHA CON ENSALADA 	25,00





# POSTRE

-  **ORIGINALE TIRAMISU' ITALIANO**    7,50
- MOUSSE DE CHOCOLATE CASERA**   6,00
- "PANNACOTTA" CASERA NATURAL CON RALLADURA DE LIMON**  6,00
- PIDE PRO NUESTRA POSTRE DEL DIA**  7,50



PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO



Best Seller



Gluten Free



Vegan



Vegetarian

**Agradecemos a los clientes que presentan algun tipo de alergia informen el camarero**

## TABLA DE ALÉRGENOS



GLUTEN



HUEVO



CRUSTÁCEOS



PEZ



LECHE



APIO



MOSTAZA



SOJA



MISERIA



SULFITOS



LUPINI


























ALMEJAS




































# Tapas

POTATOES WITH "BRAVA" SAUCE	8,00
CHICKEN OR SPINACH CROQUETTES 	7,50
CHORIZOS IN RED WINE SAUCE  	8,50
SMALL FRIED GREEN PEPPERS FROM "PADRÓN" (GALICIA)	8,50
HOMEMADE MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE 	8,50
HOMEMADE SPANISH OMELET 	8,00
GARLIC AND PARSLEY CHAMPIGNON	8,50
 GARLIC PRAWNS 	17,50
SQUID ANDALUSIAN STYLE  	10,50
MARINATED AND BAKED CHICKEN WINGS	8,50
FRIED ANCHOVIES   	9,50
 OUR CHOICE OF 6 MIXED TAPAS (for 2 people)          	39,00
(THE FIRST 6 ON THE LIST)	



# Paella

<b>MIXTA</b>        	23,50
CHICKEN, SQUID, MUSSELS, PRAWN, SWEET PEPPER, PEAS	
<b>MARQUÉS</b>       	26,00
PEELED SEAFOOD WITH FISH, PRAWNS, MUSSELS, SWEET PEPPER, PEAS	
<b>VERDURAS</b>    	21,00
ASSORTED VEGETABLES, SWEET PEPPERS, PEAS	
<b>VALENCIANA</b>     	22,50
CHICKEN "GARRAFÒ", GREEN BEANS, SWEET PEPPER, PEAS	
<b>MARISCO</b>       	25,00
PRAWN, SCAMPI, MUSSELS, SQUID, SWEET PEPPER, PEAS	

*Marisco*



*Valenciana*



*Verduras*





## STARTER


**"VITELLO TONNATO"** - THIN SLICES OF BAKED VEAL COVERED WITH A CREAMY MAYONNAISE-LIKE TUNA-BASED SAUCE, WITH CAPERS AND ANCHOVIES     17,00

**BRESAOLA CARPACCIO, FRESH ROCKET SALAD, ITALIAN PARMESAN-CHEESE AND LEMON**  17,00

**DRY-CURED ITALIAN PARMA HAM AND ITALIAN "BUFALA" MOZZARELLA D.O.P.**  19,00

## BRUSCHETTE

**"GARLIC BREAD"** - HOMEMADE BREAD RUBBED WITH GARLIC AND A GENEROUS AMOUNT OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  7,00

 **"OUR BRUSCHETTA OF THE HOUSE"** - TOASTED BREAD RUBBED WITH GARLIC AND TOPPED WITH CHOPPED FRESH TOMATOES, BASIL AND A GENEROUS AMOUNT OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  9,00

**BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATOES AND ANCHOVIES**   11,00

## SALADS





**GREEN SALAD**  7,00



**MIXED SALAD** 8,50  
LATTUCE, TOMATOES AND RED ONIONS

 **"CAPRESE DE BUFALA" (125 GR.)**  15,00  
TOMATOES, ITALIAN BUFFALO MOZZARELLA D.O.P. AND BASIL

**CAPRI**   14,00  
MIXED SALAD, OLIVES, TUNA FISH AND TOMATOES

**CESAR SALAD**    17,00  
BACKED CHICKEN, ROMAN LATTUCE, ANCHOVIES, PARMESAN DRESSING , CROUTONS

 **SPINACH SALAD**    17,50  
WITH PEARS, WALNUTS, ITALIAN PARMESAN-CHEESE, CRUNCHY SPECK HAM AND CHAMPIGNON

**FRANCESCA**   17,00  
MIXED SALAD, BLACK OLIVES, TOMATOES, ROASTED PEPPERS, GOAT CHEESE AND CRANBERRY VINAIGRETTE

**TOMATO SALAD**  9,00







# PIZZE

























<b>0. FOCACCIA AL ROSMARINO, SAL Y ACEITE</b> 🍷	7,50
ITALIAN BREAD FOCACCIA WITH SALT, ROSEMARY AND OLIVE OIL	
<b>1. MARINARA</b> 🍷	8,00
TOMATO SAUCE, OIL, GARLIC AND OREGANO	
<b>2. MARGHERITA</b> 🍷 🍷	10,50
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND OREGANO	
<b>3. PROSCIUTTO</b> 🍷 🍷	11,50
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND YORK HAM	
<b>4. PIZZA "AI FUNGHI"</b> 🍷 🍷	13,50
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND CHAMPIGNON MUSHROOMS	
<b>5. PROSCIUTTO E FUNGHI</b> 🍷 🍷	14,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, YORK HAM AND CHAMPIGNON MUSHROOMS	
<b>6. QUATTRO STAGIONI</b> 🍷 🍷	15,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, YORK HAM, CHAMPIGNON MUSHROOMS, ARTICHOKES AND OREGANO	
<b>7. PUGLIESE</b> 🍷 🍷	11,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND ONIONS	
<b>8. TONNO</b> 🍷 🍷 🐟	12,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND TUNA FISCH	
<b>9. CALABRESE</b> 🍷 🍷 🍷	12,50
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND SPICY SALAMI	
<b>10. NAPOLETANA</b> 🍷 🍷 🐟	12,50
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, GARLIC AND OREGANO	
<b>11. TONNO E CIPOLLE</b> 🍷 🍷 🐟	12,50
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS AND TUNA FISH	
<b>12. BUFALA</b> 🍷 🍷	15,00
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA D.O.P. AND BASIL	
<b>13. ROMANA</b> 🍷 🍷 🐟	13,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS AND OREGANO	
<b>14. QUATTRO FORMAGGI</b> 🍷 🍷	16,00
TOMATE SOUCE, MOZZARELLA, ITALIAN GORGONZOLA-CHEESE, ITALIEN BREE-CHEESE AND ITALIEN PARMESAN-CHEESE	
<b>15. VEGETARIANA</b> 🍷 🍷	15,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND CHOPPED VEGETABLES	
<b>16. RIPARO</b> 🍷 🍷	16,50
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ITALIAN SCAMORZA-CHEESE AND ITALIAN PARMA-HAM	
<b>17. ROMAGNOLA</b> 🍷 🍷	15,50
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND ITALIAN CURED PARMA-HAM	
<b>18. DIAVOLA</b> 🍷 🍷 🍷	16,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS AND SPICY SALAMI	
<b>19. CAPRICCIOSA</b> 🍷 🍷 🐟	16,00
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, YORK HAM, CHAMPIGNON MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES, ANCHOVIES, CAPERS AND OREGANO	





<b>20. APPIANO</b>  	<b>15,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BACON AND ITALIAN GORGONZOLA-CHEESE	
<b>21. GAMBERETTI E ZUCCHINE</b>   	<b>17,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COURGETTES, PRAWNS	
<b>22. ITALIA</b>  	<b>16,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FRESH ROCKET SALAD, ITALIAN PARMESAN-CHEESE, OLIVE OIL AND ITALIEN PARMA-HAM	
<b>23. VIGEVANO</b>  	<b>16,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA , PORCINI MUSHROOMS, SPECK HAM AND TRUFFLE PASTE	
<b>24. MALLORQUINA</b>  	<b>16,00</b>
TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, GOATCHEESE, "SOBRASADA" AND HONEY	
<b>25. CALZONE</b>  	<b>15,00</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND YORK HAM	
<b>26. CALZONE FARCITO</b>  	<b>16,00</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, YORK HAM AND MUSHROOM	
<b>27. PIZZA "BLANCA"</b>  	<b>15,50</b>
MOZZARELLA, ITALIAN GORGONZOLA-CHEESE, ITALIEN BREE-CHEESE AND ITALIEN PARMESAN-CHEESE	
<b>28. JAMES COOK</b>  	<b>16,00</b>
MOZZARELLA, TOMATOES SAUCE, YORK HAM AND PINEAPPLE	
<b>29. "ST. AMBROS"</b>  	<b>16,50</b>
MOZZARELLA, TOMATOES SAUCE, FRIED AUBERGINE, PARMESAN, BURRATA, SALAME MILANO	
<b>30. BARBECUE</b>  	<b>16,50</b>
TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, CHAMPYGNON, ROASTED CHICKEN AND HOMEMADE BARBECUE SAUCE	
<b>31. FRANKFURT</b>  	<b>14,00</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO AND FRANKFURTERS	










## PASTA

<b>HOMEMADE BEEF-LASAGNE</b>    	<b>16,50</b>
<b>RAVIOLI "ALLA SORRENTINA"</b>   	<b>16,50</b>
WITH SPINACH AND BUFALA MOZZARELLA WITH TOMATO SAUCE	
<b>"SPAGHETTI" WITH FRESH CLAMS, WHITE WINE AND PARSLEY</b>   	<b>19,50</b>
<b>"FETTUCINE" WITH PORCINI MUSHROOMS IN A LIGHT PARMESAN-CHEESE SAUCE</b>   	<b>17,50</b>
<b>"TAGLIATELLE" WITH HOMEMADE FRESH BASIL GENOVESE PESTO</b>   	<b>16,00</b>
<b>"TAGLIATELLE" WITH 4 HOURS COOKED HOMEMADE "BOLOGNESE" SAUCE</b>   	<b>16,00</b>
<b>"SPAGHETTI ALLA CARBONARA" WITH "GUANCIALE", EGGS, PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER</b>   	<b>16,00</b>
<b>"SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO", WITH GARLIC, PARSLEY, DRIED CHILI FLAKES AND A GENEROUS AMOUNT OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b>  	<b>10,00</b>










## PASTA

<b>PENNE WITH "ARRABBIATA SAUCE", A HOMEMADE SPICY SAUCE MADE WITH TOMATOES AND RED CHILI PEPPERS</b>	 	17,00
<b>HOMEMADE GNOCCHI 4 CHEESES</b>	  	16,50
<b>PENNE AT "NORMA" STYLE WITH EGG PLANTS, TOMATOES, CURED CHEESE AND BASIL</b>		15,00
<b>SPAGHETTI WITH PRAWNS AND CHERRY TOMATOES</b>	   	18,00
<b>SPAGHETTI "CACIO E PEPE"</b>	 	16,50

### GLUTEN FREE...






ALL PASTAS COULD BE ORDERED WITH PASTA "GLUTEN FREE" (EXTRA 2,00 € + 20 MIN TIME)

## MEAT

<b>CHICKEN CUTLET "ALLA MILANESE" (BREADED AND PAN FRIED) WITH MIXED SALAD OR FRIES</b>	 	20,00
<b>ANGUS ENTRECOTE WITH FRIES AND MIXED SALAD</b>		25,00
<b>SAUTÉED CHICKEN WITH SOYA SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES</b>		18,00
<b>BEEF BURGER WITH FRIES AND SALAD</b>	 	16,50












## FISH

<b>LARGE MIXED FRIED FISH: SQUIDS, PRAWNS AND ANCHOVIES</b>	 	26,00
<b>SEA BASS BAKED IN TINFOIL WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES AND BLACK OLIVES</b>		25,00
<b>GARLIC PRAWNS (TAPAS)</b>		16,50
<b>FRESH GRILLED SALMON FILET WITH SALAD</b>		25,00





## DESSERT

-  **THE GENUIN TIRAMISÙ FROM ITALY**     
(POPULAR COFFEE-FLAVORED ITALIAN DESSERT) 7,50
- CHOCOLATE MOUSSE**   6,00
- "PANNACOTTA" (ITALIAN DESSERT OF SWEETENED CREAM THICKENED**   
WITH GELATIN AND MOLDED) WHIT LEMON 6,00
- ORDER OUR DESSERT OF THE DAY**   7,50



PRICES IN EUROS, VAT INCLUDED



Best Seller



Gluten Free



Vegan



Vegetarian



























**Advertising: Customers who have any type of allergy please inform our waiter**

### ALLERGEN TABLE

 GLUTEN	 EGG	 CRUSTACEANS	 FISH	 MILK	 CELERY
 MUSTARD	 SOY	 PEANUTS	 SULPHITES	 LUPINI	 CLAMS


































# Tapas

KARTOFFELN MIT „BRAVA“ SAUCE	8,00
GEFLÜGEL- ODER SPINATKROKETTEN 	7,50
CHORIZOS IN ROTWEINSAUCE  	8,50
GEBRATENE KLEINE GRÜNE PAPRIKASCHOTEN AUS „PADRÓN“ (GALICIEN)	8,50
HAUSGEMACHTE FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE 	8,50
HAUSGEMACHTE SPANISCHE OMELETTE 	8,00
KNOBLAUCHPILZE	8,50
 GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL 	17,50
TINTENFISCH IM ANDALUSISCHEN STIL  	10,50
MARINIERTER UND GEBACKENER HÄNCHENFLÜGEL	8,50
SARDELLEN GEBRATEN   	9,50
 WAHL UNSERER 6 TAPAS (für 2 Personen)             	39,00
(DIE ERSTEN 6 AUF DER LISTE)	



# Paella

<b>MIXTA</b>        	23,50
HÄNCHEN, TINTENFISCH, MUSCHELN, GARNELEN, PAPRIKA, ERBSEN	
<b>MARQUÉS</b>       	26,00
MEERESFRÜCHTE (ALLES GESCHÄLT), FISCH, MIESMUSCHELN, TINTENFISCH, GARNELEN, PAPRIKA, ERBSEN	
<b>VERDURAS</b>    	21,00
VERSCHIEDENEN GEMÜSE, PAPRIKA, ERBSEN	
<b>VALENCIANA</b>     	22,50
HUHN, "GARRAFÒ", GRÜNE BOHNEN, PAPRIKA, ERBSEN	
<b>MARISCO</b>       	25,00
LANGOSTINOGARNELEN, KAISERGRANAT, MIESMUSCHELN, TINTENFISCH, PAPRIKA, ERBSEN	

*Marisco*







*Valenciana*

*Verduras*










## VORSPEISEN
















- „VITELLO TONNATO“ - DÜNN AUFGESCHNITTENES GEBACKENES KALBFLEISCH**     17,00  
BELEGT MIT EINER THUNFISCH-KAPERN-SARDELLEN-MAYONNAISE-SAUCE
- BRESAOLA CARPACCIO, FRISCHE RAUKE, ITALIENISCHER**  17,00  
PARMESAN-KÄSE UND ZITRONE
- LUFTGETROCKNETER ITALIENISCHER PARMA-SCHINKEN UND ITALIENISCHER**  19,00  
"BUFALA" MOZZARELLA D.O.P.

## BRUSCHETTE

- „KNOBLAUCHBROT“ - HAUSGEMACHTES BROT MIT KNOBLAUCH**  7,00  
EINGERIEBEN UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA IN GROBZÜGIGER MENGE
-  **„UNSERE BRUSCHETTA DES HOUSES“ - GERÖSTETES BROT MIT KNOBLAUCH**  9,00  
EINGERIEBEN UND BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM UND  
NATIVEM OLIVENÖL EXTRA IN GROBZÜGIGER MENGE
- BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN UND SARDELLEN**   11,00



## SALADS

- GRÜNER SALAD**  7,00
- GEMISCH SALAT** MIT TOMATE SALAT UND ROTENZWIEBELN 8,50
-  **"CAPRESE DE BUFALA" (125 GR.)**  15,00  
TOMATEN, ITALIENISCHE BÜFFELMOZZARELLA D.O.P. UND BASILIKUM
- CAPRI**   14,00  
GEMISCHTER SALAT, OLIVEN, THUNFISCH UND TOMATEN
- CESAR SALAD**    17,00  
GEBRATENES HUHN, RÖMISCHER SALAD, SARDELLEN PARMESAN KASE DRESSING, CROUTONS
-  **SPINATSALAT**    17,50  
MIT BIRNEN, WALNÜSSEN, ITALIENISCHEM PARMESAN-KÄSE,  
KNUSPRIGEM SCHINKENSPECK UND CHAMPIGNON
- FRANCESA**   17,00  
GEMISCHTER SALAT, SCHWARZE OLIVEN, TOMATEN, GERÖSTETE PAPRIKASCHOTEN,  
ZIEGENKÄSE UND PREISELBEER-VINAIGRETT
- TOMATENSALAT**  9,00





# PIZZE


























<b>0. FOCACCIA AL ROSMARINO, SAL Y ACEITE</b> 	7,50
ITALIENISCHES FOCACCIA BROT MIT SALZ, ROSMARIN UND OLIVENÖL	
<b>1. MARINARA</b> 	8,00
TOMATENSAUCE, OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND OREGANO	
<b>2. MARGHERITA</b>  	10,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND OREGANO	
<b>3. PROSCIUTTO</b>  	11,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND GEKOCHTER YORK-SCHINKEN	
<b>4. PIZZA "AI FUNGHI"</b>  	13,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND CHAMPIGNON	
<b>5. PROSCIUTTO E FUNGHI</b>  	14,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER YORK-SCHINKEN UND CHAMPIGNON	
<b>6. QUATTRO STAGIONI</b>  	15,00
TOMATEN SAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER YORK-SCHINKEN, CHAMPIGNON SPEISEPILZEN ARTISCHOCKEN UND OREGANO	
<b>7. PUGLIESE</b>  	11,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND ZWIEBELN	
<b>8. TONNO</b>   	12,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND THUNFISCH	
 <b>9. CALABRESE</b>  	12,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND SCHARFE SALAMI	
<b>10. NAPOLETANA</b>   	12,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KNOBLAUCH UND OREGANO	
<b>11. TONNO E CIPOLLE</b>   	12,50
TOMATEN SAUCE, MOZZARELLA, ZWIEBELN UND THUNFISCH	
<b>12. BUFALA</b>  	15,00
TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA D.O.P. UND BASILIKUM	
<b>13. ROMANA</b>   	13,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN UND OREGANO	
<b>14. QUATTRO FORMAGGI</b>  	16,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ITALIENISCHER GORGONZOLA-KÄSE, ITALIENISCHER BRIE-KÄSE UND ITALIENISCHER PARMESAN-KÄSE	
<b>15. VEGETARIANA</b>  	15,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND GESCHNITTENES GEMÜSE	
<b>16. RIPARO</b>  	16,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ITALIENISCHER SCAMORZA-KÄSE UND ITALIENISCHER PARMA-SCHINKEN	
<b>17. ROMAGNOLA</b>  	15,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND ITALIENISCHER PARMA-SCHINKEN	
 <b>18. DIAVOLA</b>  	16,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PAPRIKASCHOTEN UND SCHARFE SALAMI	
<b>19. CAPRICCIOSA</b>   	16,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER YORK-SCHINKEN, CHAMPIGNON SPEISEPILZEN, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, SARDELLEN, KAPERN UND OREGANO	





- 20. APPIANO**   15,50  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK UND ITALIENISCHER GORGONZOLA-KÄSE
- 21. GAMBERETTI E ZUCCHINE**    17,50  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINIS, GARNELEN
- 22. ITALIA**   16,50  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, FRISCHE RAUKE, ITALIENISCHER PARMESAN-KÄSE, OLIVENÖL UND ITALIENISCHER PARMA-SCHINKEN
- 23. VIGEVANO**   16,50  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, STEINPILZEN, SPECK UND TRÜFFELPASTE
- 24. MALLORQUINA**   16,00  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA KASE, ZIEGENKÄSE "SOBRASADA" UND HONIS
- 25. CALZONE**   15,00  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND GEKOCHTER YORK-HAM
- 26. CALZONE FARCITO**   16,00  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA , GEKOCHTER YORK-HAM UND CHAMPIGNON SPEISEPILZEN
- 27. PIZZA "BLANCA"**   15,50  
MOZZARELLA, ITALIENISCHER GORGONZOLA-KÄSE, ITALIENISCHER BRIE-KÄSE UND ITALIENISCHER PARMESAN-KÄSE
- 28. JAMES COOK**   16,00  
MOZZARELLA, TOMATEN SAUCE, YORK SCHINKEN UND ANANAS
- 29. "ST. AMBROS"**   16,50  
MOZZARELLA, TOMATEN SAUCE, FRISCHE EIERPFLANZEN, PARMESAN, BURRATA, SALAME MILANO
- 30. BARBECUE**   16,50  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA KASE, CHAMPIGNON, BRATHÄHNCHEN MIT HAUSEGEMACHTE BARBECUE SAUCE
- 31. FRANKFURT**   14,00  
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO UND FRANKFURTER














## PASTA

- HAUSEGEMACHTE RINDFLEISCH-LASAGNE**     16,50
- RAVIOLI "ALLA SORRENTINA"**    16,50  
MIT KASE MOZZARELLA UND SPINAT IN TOMATENSAUCE
- "SPAGHETTI" MIT FRISCHEN VENUSMUSCHELN UND PETERSILIE**    18,50
- "FETTUCCINE" MIT STEINPILZEN IN EINER LEICHTEN PARMESAN-KÄSE-SAUCE**    16,50
- „TAGLIATELLE“ MIT HAUSEGEMACHTEM FRISCHEM BASILIKUMPESTO NACH DEM REZEPT AUS GENOVA**     16,00
- „TAGLIATELLE“ MIT HAUSEGEMACHTEM „RAGOUT ALLA BOLOGNESE“ (EINE FLEISCH - TOMATENSAUCE AUS BOLOGNA)**    16,00
- „SPAGHETTI ALLA CARBONARA“ MIT „GUANCIALE“, EIER, CASE PECORINO UND SCHWARZEM PFEFFER**    16,00
- „SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO“ MIT KNOBLAUCH, PETERSILIE, GETROCKNETE CHILI-FLOCKEN UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA IN GROBZÜGIGER MENGE**   10,00











## PASTA

PENNE MIT „ARRABBIATA-SAUCE“, EINE HAUSGEMACHTE SCHARFE TOMATENSAUCE	 	17,00
HAUSGEMACHTE GNOCCHI 4 KÄSE	  	16,50
PASTA MIT AUBERGINENTOMATEN, CASE "RICOTTA" UND BASILIKUM		15,00
SPAGHETTI MIT GARNELEN KNOBLAUCH UND KIRSCHTOMATEN	    	18,00
SPAGHETTI "CACIO E PEPE"	 	16,50

### GLUTENFREI...








ALLE PASTAS KÖNNEN ALS "GLUTEN" BESTELLT WERDEN (EXTRA 2,00 € + 20 MIN)

## FLEISCH

HÄNCHENSCHNIZEL ALLA MILANESE“ (PANIERT UND AUSGEBACKEN) MIT GEMISCHTEM SALAT ODER POMMES FRITE	 	20,00
ANGUS ENTRECÔTE MIT KARTOFFELN UND GEMISCHTEM SALAT		25,00
 SAUTIERTES HÄHNCHEN MIT SOJASAUCE UND GEMÜSEN DER SAISON		18,00
RINDFLEISCHBURGER MIT POMMES FRITES UND SALAT	 	16,50



## FISCH

 GROB FRITTIERTER FISCH: TINTENFISCHE, GARNELEN UND SARDELLEN	 	26,00
IN ALUFOLIE GEBACKENER SEEBARSCH MIT KARTOFFELN, KIRSCHTOMATEN UND SCHWARZEN OLIVEN		25,00
 GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL (TAPAS)		16,50
FRISCHE LACHSFILET AUF DÖNT ELLER MIT SALAD		25,00





# DESSERT

-  **DAS ORIGINALE TIRAMISU AUS ITALIEN**     
(POPULÄRES ITALIENISCHES DESSERT MIT KAFFEE AROMATISIERT) 7,50
- SCHOCOLADENMOUSSE**   6,00
- “PANNACOTTA” (ITALIENISCHER SAHNE - PUDDING MIT ZITRONEN SCHALE BESTREUT)**  6,00
- BESTELLEN SIE UNSER TAGESDESSERT**   7,50



PREISE IN EURO, INKL. MWST



Best Seller



Gluten Free



Vegan



Vegetarian

**Wir wissen es zu schätzen, dass Kunden, die irgendeine Art von Allergie haben, den Kellner informieren**

## ALLERGEN-TABELLE



GLUTEN



EI



KREBSTIERE



FISCH



MILCH



SELLERIE



SENF



SOJA



ERDNÜSSE



SULFITE



LUPINI



MUSCHELN





## BEBIDAS/DRINKS



<b>REFRESCOS (400 CL.)</b> <b>CHILLED SOFT DRINKS</b> <b>GEKÜHLTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE</b>	<b>4,00</b>
<b>ZUMO DE FRUTA</b> <b>FRUIT JUICE</b> <b>FRUCHTSAFT</b>	<b>4,00</b>
<b>ZUMO DE NARANJA NATURAL</b> <b>FRESH NATURAL ORANGE JUICE</b> <b>FRISCHER GEPRESSTER ORANGENSAFT</b>	<b>5,80</b>
<b>AGUA (500 CL.)</b> <b>STILL WATER</b> <b>STILLES WASSER</b>	<b>3,00</b>
<b>AGUA CON GAS (500 CL.)</b> <b>SPARKLING WATER</b> <b>WASSER MIT KOHLENSÄURE</b>	<b>3,00</b>
<b>SANGRIA 1 LT</b>	<b>17,50</b>
<b>SANGRIA DE CAVA 1 LT</b>	<b>19,50</b>
<b>COPA DE SANGRÍA</b> <b>GLASS OF SANGRÍA</b> <b>EIN GLAS SANGRÍA</b>	<b>5,50</b>
<b>COPA DE SANGRIA DE CAVA</b> <b>GLASS OF CAVA SANGRIA</b> <b>EIN GLASS SANGRIA CAVA</b>	<b>6,50</b>
<b>COPA DE SANGRIA SIN ALCOOL</b> <b>GLASS OF SANGRIA WITHOUT ALCOHOL</b> <b>GLAS SANGRIA OHNE ALKOHOL</b>	<b>6,00</b>
<b>COPA DE VINO DELLA CASA TINTO, BLANCO, ROSADO</b> <b>GLASS OF VINE RED, WHITE, ROSÉ</b> <b>EIN GLAS ROT - WEISS - ROSÉ</b>	<b>5,00</b>
<b>COPA DE TINTO DE VERANO</b> <b>GLASS OF "TINTO DE VERANO"</b> <b>EIN GLASS "TINTO DE VERANO"</b>	<b>5,00</b>
<b>VASO DE LIMONADA CASERA CON LIMONES DE SOLLER</b> <b>GLASS OF HOMEMADE LEMONADE WITH SOLLER LEMONS</b> <b>GLAS HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT SOLLER-ZITRONEN</b>	<b>5,00</b>
<b>JARRA DE LIMONADA CASERA CON LIMONES DE SOLLER</b> <b>PITCHER OF HOMEMADE LEMONADE WITH SOLLER LEMONS</b> <b>KRUG MIT HAUSGEMACHTER LIMONADE MIT SOLLER-ZITRONEN</b>	<b>17,00</b>





## VINOS/WINES/WEINE

### VINOS TINTOS | RED WINES | ROTWEINE

		
PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (PUGLIA)	5,50	25,00
ARNEGUI CRIANZA (RIOJA)	5,00	23,00
PONTORNO CHIANTI (CHIANTI D.O.C.G.)	5,50	25,00
CONDADO ORIZA CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO)		30,00
PRIMITIVO DI PUGLIA "SANTORO" (I.G.T. PUGLIA)		25,00
BELVENTO SIRENO (I.G.T. TOSCANA)		30,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA (I.G.T. VENETO)		67,00

### VINOS BLANCOS | WHITE WINES | WEIBWEINE

PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (MALLORCA)	5,50	25,00
FERRERET MOLL (MALLORCA)		35,00
LA CAMIONETA (D.O. RUEDA)	5,00	22,00
ANALIVIA (SAUVIGNON BLANC)		27,00
PUERTA SANTA (D.O. RIAS BAIXAS)	6,00	28,00
GIÒ PINOT GRIGIO (VENEZIE DOC)	5,50	26,00
LUGANA BULGARINI (POZZOLENGO - BRESCIA)		35,00


### VINOS ROSADOS | ROSE WINES | ROSÉWEINE

PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (MALLORCA)	5,50	25,00
MUCHO MÁS (VINO DE LA TIERRA)	5,00	22,00
BARDOLINO CHIARETTO (VALPOLICELLA - VENETO)	5,50	26,00

### VINOS ESPUMOSOS | SPARKLING WINES | SEKT

RIGOL BRUT NATURE (D.O. CAVA)	5,50	25,00
PROSECCO MARSURET (D.O. PROSECCO)	6,00	27,00

## CERVEZAS/BEER

CERVEZA PEQUEÑA SMALL BEER KLEINES BIER VOM FASS	3,50
 CERVEZA GRANDE 0,5L PINT OF BEER GROBES BIER VOM FASS	6,00
MEDIANA - BOTTLE 33 CL. BOTTLE BIER 33 CL. FLASCHENBIER 33 CL.	5,00
CERVEZA 0/0 - FREE ALCHOOL BEER - ALKOHOLFREIE ALCOHOL-FREE BEER ALKOHOLFREIES BIER	4,00
CERVEZA ITALIANA ITALIAN BOTTLE BIER 33 CL. ITALIENISCHES FLASCHENBIER 33 CL.	6,00





## CAFÉS Y INFUSIONES/COFFEE AND TEA

<b>CAFÉ SOLO</b> <b>ESPRESSO</b>	<b>2,00</b>
<b>CAFÉ DOUBLE</b> <b>DUBBLE COFFE</b>	<b>4,00</b>
<b>CAFÉ CORTADO/MACCHIATO</b> <b>ESPRESSO WITH MILK FOAM</b> <b>ESPRESSO MIT MILCHSCHAUM</b>	<b>2,50</b>
<b>CAFÉ CON LECHE</b> <b>MILK WITH COFFEE</b> <b>MILCH MIT KAFFEE</b>	<b>3,00</b>
<b>CAPPUCCINO ITALIANO</b> <b>ITALIAN CAPPUCCINO</b> <b>ITALIENISCHER CAPPUCCINO</b>	<b>3,00</b>
<b>CARAJILLO</b> <b>ESPRESSO WITH LICOR</b> <b>ESPRESSO MIT LICOR</b>	<b>3,50</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b> <b>BLACK COFFEE</b> <b>SCHWARZER KAFFEE</b>	<b>4,00</b>
<b>TÉS E INFUSIONES</b> <b>TEAS &amp; INFUSIONS</b> <b>SCHWARZER + AROMATISIERTER TEE</b>	<b>3,00</b>

## LICORES/LIQUORS

<b>LICORES NACIONALES ESPAÑOLES</b>	
<b>BRANDY (NACIONAL)</b>	<b>6,50</b>
<b>BRANDY SUAU (MALLORCA) 15 AÑOS</b>	<b>9,00</b>
<b>BRANDY CARDENAL MENDOZA</b>	<b>9,00</b>
<b>HIERBAS DE MALLORCA/DULCE, MESCLADA, SECA</b>	<b>4,50</b>
<b>PALO DE MALLORCA</b>	<b>4,50</b>
<b>PACHARÁN</b>	<b>4,50</b>
<b>LICORES ITALIANOS</b>	
<b>SAMBUCA "MOLINARI"</b>	<b>6,00</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>6,00</b>
<b>AVERNA</b>	<b>6,00</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>6,00</b>
<b>CYNAR (DE ALCACHOFAS)</b>	<b>6,00</b>
<b>AMARETTO DI SARONNO "ORIGINALE"</b>	<b>6,00</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>5,00</b>
<b>WHISKEY</b>	
<b>J&amp;B</b>	<b>8,00</b>
<b>JONNY WALKER RED LABEL</b>	<b>8,00</b>
<b>SINGLE MALT (SCOTCH)</b>	<b>9,00</b>
<b>BAILEYS (CREMA AL CAFFÈ)</b>	<b>6,50</b>
<b>NUESTRA SELECTION DE GRAPPA</b>	
<b>GRAPPA BIANCA DE LA CASA</b>	<b>6,50</b>
<b>GRAPPA AMARILLA DE LA CASA</b>	<b>7,00</b>
<b>COCKTAIL/COMBINADOS</b>	<b>10,00</b>

# ST. AMBROS



Plaza d'en Coll 4,7,11  
07001 Palma de Mallorca  
Tel. 971 72 52 26  
info@st-ambros.com

Review us on Google!  
Just visit:

