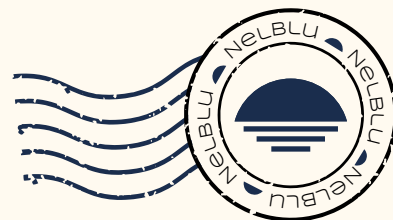


speisekarte



Vorspeisen

Ein leichter und frischer Start,
mit Liebe serviert.



ZWIEBELRINGE 7.50

Zwiebelringe frittiert ^(A.a.)

CALAMARI FRITTI 9.50

Tintenfischringe frittiert ^(A.a.c.d.)

TRIO DI BRUSCHETTA 11.50

San Marzano Tomaten, Zwiebel, Knoblauch,
Basilikum, Schafskäse, Oliven ^(g.)

IL CLASSICO 18.50

San Daniele Schinken, Salami, Käse, Oliven,
Gemüse und Artischocke ^(g.z.)

IL CLASSICO VEGETALE 16.50

Zucchini, Paprika, Artischocke, Aubergine, Oliven,
Tomaten gegrillt, in Olivenöl mit Knoblauch
und Kräutern ^(g.z.)

POMODORO OCCHIO DI BUE 17.50

Ochsenherztomaten mit Burrata oder
Büffelmozzarella und
12 Monate altem Balsamico ^(g.l.)

MANZO NUDO 21.50

Rinder Carpaccio, schwarzer Trüffel,
Rucola, Parmesan ^(c.d.g.j.)

L 'ARTE DEL CRUDO 22.50

Rinder-Tatar, Crème fraîche, Olivenöl,
Kapern, Wachtelei ^(c.g.j.)

ORO ROSA 19.50

Lachs Carpaccio mit Wasabi-Mayo,
gepuffter Amaranth mit ^(g.j.l.c.)

VERDE VIVO 16.50

Duett Avocado-Tatar, Limettensaft, Sour
Creme ^(g.)

GAMBERI ROSSO 25.50

6 argentinische rote Garnelen ^(b.)

FRITTO MISTO NEL BLU 16.50

Pommes frites, Süßkartoffelspalten,
Zucchini frittiert, Salbeiblätter Tempura,
Pimentos ^(A.a.)

PIZZAPANE 6.50

Pizzabrot ^(A.a.)

salate

Knackig, bunt und voller Aroma.

BEILAGEN SALAT

6.50

Bunter gemischter Salat; Wahlweise mit French, Balsamico oder Hausdressing ^(c.j.m.l.)

CAESAR SALAT

18.50

Romanasalat-Herzen, Caesar -Dressing, Parmesanchips, Croutons, Kirschtomaten, Maispouladenbrust-Streifen ^(l.j.g.)

SKYBAR SALAT

19.50

Bunter gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen, Sprossen und gegrillte Streifen vom argentinischen Rumpsteak

PERTA DI CAPRA

13.50

Bunter gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen, Sprossen und gratinierter Ziegenkäse ^(c.)

BURRATASALAT

17.50

Rucola, Burrata, frische Himbeeren, frische Granatapfelkerne, Himbeervinaigrette ^(c.j.l.)

PULPO NEL BLU

21.50

mit frischem Pulpo, lauwarmen Kartoffeln, Kirschtomaten, Sellerie, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl ^(n.)

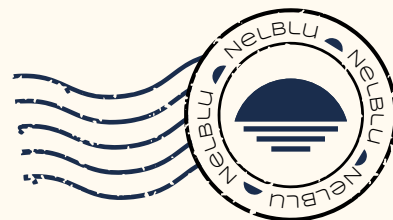
Dressings

French | Balsamico | Himbeere

Wir empfehlen den
Skybar Salat

Pasta

Al dente, mit feiner Soße.
Ein Teller Italien, ganz nah.



SPAGHETTI AGLIO E OLIO **13.50**

Knoblauch, scharfe Peperoni, Basilikum
und Olivenöl

PACCHERI AL POMODORO **13.50**

Hausgemachte Tomatensoße

ZUCCHINISPAGHETTI (OHNE PASTA) **13.50**

Zucchinispirelli, Knoblauch, Kirschtomaten und
Olivenöl

TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO **16.50**

Rindfleischsoße (i.q.c.)

STROZZAPRETI AL PESTO DI PISTACCHIO **17.50**

Pistazienpesto, Stracciatella (c.A.m.,H.)

LINGUINE NEL BLU **24.50**

frischer Venusmuschel, Kirschtomate
und Zitronenzeste ^(n.)

TAGLIOLINI AL TARTUFO **25.50**

frisch gehobelter schwarzer Trüffel,
Trüffelsoße geröstete Pinienkerne, Parmesan
^(A.a.g.h.c.)

SPAGHETTI AL GAMBERO ROSSO **26.50**

Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten ^(b.)

LINGUINE AL ASTICE **31.50**

Hummerfleisch und Kirschtomaten ^(b.)



*Auf Wunsch servieren wir Ihnen
gerne glutenfreie Pasta*

FLEISCH

Vom Grill auf den Teller –
kräftig, saftig, voller Charakter.

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK | 250 G
27.50

ENTRECOTE VOM KALB | 250 G
29.50

RINDERFILET | 220 G
34.50

RINDERFILET | 180 G
29.50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
24.50

Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken,
Salbei, Weißweinsauce, Gemüse ^(G.C.H)

MILANESE
29.50

Kalbsschnitzel paniert in Butter gebraten mit
Salat ^(Aa.g.c.)

SPARERIBS
21.50

400 G, mit BBQ-Soße und Süßkartoffel ^(i,j,h1.2.3.)

MAISPOURLADE ^(A.a.c.g.1.j.)
24.50

FISCH

Aus dem Meer auf den Teller –
frisch, fein, voller Sonne.

FRISCHE AUSTERN
7.00 | 18.00

je Stück | 3 Stück ^(b.)

SALMONE ALLA GRILLIA
24.50

mit Zitrone, Olivenöl, Burre blanc, Gemüse ^(d.h.)

PULPO ALLA GRIGLIA
29.50

mit Zitrone, Olivenöl, Knoblauchsauce
und Kartoffelpüree ^(b.g.)

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
29.50

Seezunge nach Müllerin Art
mit Rosmarinkartoffeln ^(b.)

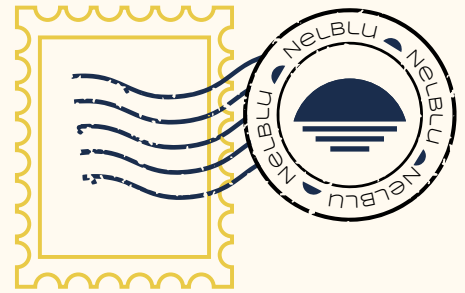
DORADENFILET INSALATA
DI FREGOLASARDA
22.90

mit Tomatensugo ^(b.)



BEILAGEN

Die kleinen Begleiter mit großem Geschmack.



GRILLGEMÜSE (z.)
6.50

POMMES 
6.50

TRÜFFELPOMMES 
12.50

mit frischen Trüffeln (g.)

SÜSSKARTOFFELN
6.50

in Spalten, gegrillt (z.)

ROSMARIN-DRILLINGE 
6.50

BEILAGEN SALAT 
6.50

KARTOFFELPÜREE (g.) 
6.50

PIMENTOS DE PATRON 
5.50

Dips

BBQ-SOSSE (i.j.1.2.3.)
1.80

TRÜFFEL-MAYO (Aa.c.g.j.l.l.4.) 
4.90

JUS (Aa.fi.l.)
4.00

KRÄUTERBUTTER DELLA CASA (c.) 
2.50

SCHMELZZWIEBELN (c.g.) 
3.50

KETCHUP ODER MAYO (i.1.2.3.) 

Burger

Mit Patty vom Rind
oder Vegetarisch

BURGER CLASSICO **19.50**

Rindfleisch-Patty, Speck, Tomate, geschmorte Zwiebel, Gurke, Salat, Cheddar-Käse,
BBQ-Soße und Pommes ^(c.Aa.j.1.2.3.)

BURGER NEL BLU **22.50**

Rindfleisch-Patty, Tomate, geschmorte Zwiebel, Gurke, Salat, Cheddar-Käse,
Trüffelremoulade und Pommes ^(g.Aa.c.j.l.-1.4.)

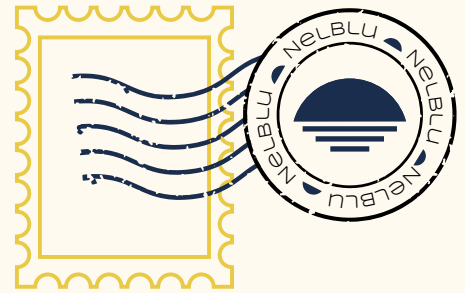
BURGER MEDITERRANEO **19.50**

Gemüse-Patty, Burrata, Tomate, Zwiebel, Gurke, Rucola, Pesto und Pommes ^(g.)



PIZZA

Pizza mit Sauerteig-Starter mit einer 72-stündigen Reifezeit, um den Teig mürbe und bekömmlich weich, aber gleichzeitig knusprig zu machen.



PIZZA MARGHERITA **12.50**

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, Basilikum ^(c.g.)

PIZZA SALAME **13.50**

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten,
Salami Napoli ^(c.g.)

PIZZA RUSTICA **14.50**

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, Salami,
Schinken, frische Champignons ^(c.g.)

PIZZA RUCOLA **14.50**

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, Kirschtomaten,
San Daniele Schinken, Rucola und
gehobelter Parmesan ^(c.g.)

80 | PIZZA DIAVOLA **14.50**

Mozzarella Fior di Latte, Tomaten,
scharfe Salami ^(c.g.)

PIZZA BURRATA **18.50**

Mozzarella Fior di Latte,
San Daniele Schinken, Burrata

PIZZA SKY BAR **17.50**

Crème fraîche, Lachs, rote Zwiebel, Zitrone,
Guacamole-Creme ^(c.g.)

PIZZA FELICITÀ **18.50**

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella,
Crema di Pistacchio ohne Tomatensoße ^(c.g.)

PIZZA TARTUFO **18.50**

Mozzarella Fior di Latte, Trüffelcreme,
Rucola, frischer Trüffel
und gehobelter Parmesan ^(c.g.)

PIZZA BUFALA **15.50**

Büffelmozzarella, Tomaten,
Kirschtomaten, Rucola ^(c.g.)

PIZZA NEL BLU **18.50**

Tomaten, Knoblauch, frische Meeresfrüchte
ohne Käse ^(b.g.)

Weitere Zutaten

frisch gehobelter Trüffel 4.50

frische Meeresfrüchte 4.50

Lachs 4.50

Shrimps 4.00

KINDERGERICHTE

TOMATE MOZZARELLA 

12.00

CHICKEN NUGGETS

11.50

mit Pommes ^(Aa.)

KINDERSCHNITZEL (KALB)

12.50

mit Pommes ^(Aa.)

SPAGHETTI BOLOGNESE

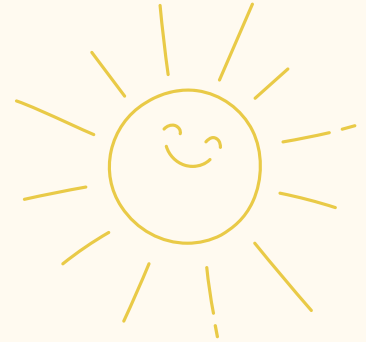
9.50

mit Rindfleisch ^(Aa.)

GNOCCHI ALLA PANNA

9.50

mit Schinken-Sahnesoße ^(g.c.)



DESSERT

Süßer Schlussakkord –
la dolce vita in jedem Löffel.

CRÈME BRÛLÉE MIT CASSIS-SORBET^(g.a.b.) 
11.50

CUORE DI CIOCCOLATO 
12.50

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis ^(g.a.b.)

PANACOTTA 
9.50

auf Himbeerspiegel ^(g.a.b.i.)

AFFOGATO 
7.50

Espresso, Vanilleeis ^(g.a.b.)

SORBET 
3.50

Erdbeer, Zitrone, Himbeere, Cassis, Mango. Je Kugel ^(i.)

GELATO 
3.50

Vanille, Schokolade. Je Kugel ^(g.a.b.)

KÄSEPLATTE „O SOLE MIO“
15.50

Taleggio, Parmigiano, Scamorza, Gorgonzola, Panini ^(g.a.b.)

NEL BLU SPECIALE 
15.50

Frittierte Teigstreifen, Nutella, M&M, Kinderschokolade, Puderzucker ^(c.g.e.)

*Wir empfehlen
Cuore di Cioccolato*

Trotz sorgfältiger Zubereitung können alle Speisen Spuren von Allergenen enthalten.
Bitte informieren Sie unser Personal bei Unverträglichkeiten oder Allergien.

Zusatzstoffe

- 1 | mit Konservierungsstoff
- 2 | mit Farbstoff
- 3 | mit Antioxidationsmittel
- 4 | mit Geschmacksverstärker
- 5 | mit Phosphat
- 6 | mit Süßungsmittel(n)
- 7 | enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 | geschwefelt
- 9 | geschwärzt
- 10 | gewachst
- 11 | koffeinhaltig
- 12 | chitinhaltig

Allergene

- Aa | Weizen
- Ab | Roggen
- Ac | Gerste
- Ad | Hafer
- B | Krebstiere
- C | Eier
- D | Fisch
- E | Erdnüsse
- F | Soja
- G | Milch (einschl. Laktose)
- Z | Austernsoße

 | Vegetarisch

Schalenfrüchte

- Ha | Mandeln
- Hb | Haselnüsse
- Hc | Walnüsse
- Hd | Cashewnüsse
- He | Pekannüsse
- Hf | Paranüsse
- Hg | Pistazien
- Hh | Macadamianüsse
- I | Sellerie
- J | Senf
- K | Sesamsamen
- L | Schwefeloxid & -Sulfite
- M | Lupine
- N | Weichtiere

Getränkekarte



APERITIVO

Bubbles

SPUMANTE | 8.00

Prosecco 0,1 l (13) (O)

SPUMANTE ALKOHOLFREI | 8.00

0,1 l

CHAMPAGNER | 18.00

0,1 l (13) (O)

Classici

MARTINI BIANCO | 6.50

MARTINI ROSSO | 6.50

VODKA MARTINI | 12.50

Vodka | Martini Extra Dry



APERITIVO

Spritz

APEROL SPRITZ | 8.50

Aperol | Secco | Soda ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

CAMPARI SPRITZ | 8.50

Campari | Secco | Soda ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

ITALICUS SPRITZ | 8.50

Italicus | Secco | Soda ⁽¹³⁾

SARTI SPRITZ | 8.50

Sarti Rosa | Secco | Soda ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

CRODINO SPRITZ | 8.50

Crodino | Secco | Soda ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

LIMONCELLO SPRITZ | 8.50

Limoncello | Secco | Soda ⁽¹³⁾

LILLET WILDBERRY | 8.50

Lillet | Wildberry Tonic ⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾ ⁽¹³⁾

WHITE GARDEN | 8.50

Wermut | Secco | Tonic Water ⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾ ⁽¹³⁾

PINK AMALFI | 8.50

Campari | Bitter Lemon | Pink Grapefruit
⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾ ⁽¹³⁾

HUGO | 8.50

Holunderblüten Sirup | Secco | Limette | Minze
⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾ ⁽¹³⁾

Aperitivi Analcolici

CRODINO | 5.00

⁽¹⁾

SAN BITTER | 5.00

⁽¹⁾

GOLDEN SUNSET | 8.50

Crodino | Maracujasaft ⁽¹⁾

PINK APERO | 8.50

Alk. Frei Aperol | Pink Grapefruit Tonic ⁽¹⁰⁾

VIRGIN HUGO | 8.50

Holunderblüten Sirup | Ginger Ale | Limette
Minze ⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾

ZERO WILDBERRY | 8.50

Alk. Frei Wermut | Wild Berry Tonic ⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾

0,0 GIN TONIC | 8.50 (10)

0,0% Gin | Tonic Water ⁽¹⁰⁾

Alkoholfreie Drinks

wein im GLAS

Weiss

PINOT GRIGIO SACCHETTO

SAUVIGNON BLANC PFAFFMANN

CHARDONNAY TORMARESCA

0,1 l | 5.50

0,2 l | 9 .00

Flasche 0,75 l | 37.00

Rot

PRIMITIVO NÉPRICA

NERO D'AVOLA TARDUS

RIOJA BARON DE LEY RESERVA

0,1 l | 5.50

0,2 l | 9 .00

Flasche 0,75 l | 37.00

Rosé

SANTA CRISTINA

0,1 l | 5.50

0,2 l | 9.00

Flasche 0,75 l | 37.00

Lieblich spritzig

LAMBRUSCO CHIARLI

0,1 l | 5.50

0,2 l | 9.00

Flasche 0,75 l | 29.00

Bier

BIRRA MORETTI 0,33 L | 4.50

AUGUSTINER HELL 0,25 L | 4.00

AUGUSTINER HELL 0,4 L | 5.00

KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER 0,3 L | 4.50

KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER 0,5 L | 5.50

**KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER
ALKOHOLFREI 0,5 L | 5.50**

WALDHAUS – ALKOHOLFREI 0,33 L | 4.50



Long Drinks

GIN TONIC | 10.00

Gin | Tonic Water ⁽¹⁰⁾

VODKA TONIC | 10.00

Vodka | Tonic Water ⁽¹⁰⁾

VODKA LEMON | 10.00

Vodka | Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾

SKINNY BITCH | 10.00

Vodka | Limette | Soda ⁽¹³⁾

WHISKY COLA | 10.00

Bourbon | Cola ⁽⁹⁾

CAMPARI SODA | 10.00

Campari | Soda ⁽¹⁾

CAMPARI ORANGE | 10.00

Campari | Orangensaft ⁽¹⁾

CUBA LIBRE | 10.00

Rum | Limette | Cola ⁽⁹⁾ ⁽¹³⁾

DARK & STORMY | 11.00

Rum | Ginger Beer ⁽¹⁰⁾ ⁽¹³⁾

HORSÉS NECK | 11.00

Bourbon | Ginger Ale | Bitters ⁽¹⁰⁾ ⁽¹³⁾

ASBACH COLA | 11.00

Asbach Uralt | Cola ⁽⁹⁾

ESPOLÓN PALOMA | 11.50

Espolón Blanco | Pink Grapefruit Tonic ⁽¹⁰⁾

wasser, SOFTS & SÄFTE

Wasser

TAFELWASSER | 3.00

still oder Sprudel 0,3 l

SAN PELLEGRINO | 7.50

Medium | Acqua Panna - Still 0,75 l

Limo

SKY LIMO | 5.50

0,2l | Zitronen Limonade | Frischer Basilikum
Zucker | Soda

BERRY FREEZE | 5.50

Himbeerpüree | Zitrone | Agavendicksaft | Soda

Softs

COLA 0,33 L | 4.50 ⁽¹⁾ ⁽⁹⁾

COLA ZERO 0,33 L | 4.50 ⁽¹⁾ ⁽⁹⁾ ⁽¹¹⁾

SPRITE 0,33 L | 4.50

FANTA 0,33 L | 4.50 ⁽¹⁾

PAULANER SPEZI 0,33 L | 4.50 ⁽¹⁾ ⁽⁹⁾

ESTA THE LIMONE 0,2 L | 4.50

ESTA THE PESCA 0,2 L | 4.50

EISTEE GRANATAPFEL 0,33 L | 4.50

EISTEE BLAUBEERE 0,33 L | 4.50

GINGER ALE 0,2 L | 4.50 ⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾

BITTER LEMON 0,2 L | 4.50 ⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾

TONIC WATER 0,2 L | 4.50 ⁽¹⁰⁾

WILD BERRY TONIC 0,2 L | 4.50 ⁽¹⁾ ⁽¹⁰⁾

PINK GRAPEFRUIT 0,2 L | 4.50 ⁽¹⁾

MYSTIC MANGO 0,2 L | 4.50 ⁽¹⁾

LEMON SODA 0,33 L | 4.50

Wasser, Softs & Säfte

Säfte

APFEL NATURTRÜB 0,3 L | 4.50

MARACUJA 0,3 L | 4.50

JOHANNISBEERE 0,3 L | 4.50

CRANBERRY 0,3 L | 4.50

PINK GRAPEFRUIT 0,3 L | 4.50

ORANGE 0,3 L | 4.50

Schorlen

APFEL NATURTRÜB SCHORLE 0,3 L | 4.50

MARACUJA SCHORLE 0,3 L | 4.50

JOHANNISBEER SCHORLE 0,3 L | 4.50

CRANBERRY SCHORLE 0,3 L | 4.50

PINK GRAPEFRUIT SCHORLE 0,3 L | 4.50

ORANGEN SCHORLE 0,3 L | 4.50

Heissgetränke

ESPRESSO | 3.20 ⁽⁹⁾

ESPRESSO DOPPIO | 5.00 ⁽⁹⁾

ESPRESSO MACCHIATO | 3.50 ⁽⁹⁾

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO | 5.50 ⁽⁹⁾

CAFFÉ CREMA | 3.50 ⁽⁹⁾

CAPPUCCINO | 4.50 ⁽⁹⁾

LATTE MACCHIATO | 5.00 ⁽⁹⁾

Gerne als Coretto +1 (mit Grappa,
Amaretto oder Sambuca)

TEE | 3.50

Schwarz | Frucht | Kräuter | Grün

DIGESTIVE

Liquori e Amari

RAMAZZOTTI 2 CL | 5.00

AVERNA 2 CL | 5.00

LIMONCELLO 2 CL | 5.00

AMARO DEL CAPO 2 CL | 5.00

FERNET BRANCA 2 CL | 5.00

JÄGERMEISTER 2 CL | 5.00

SAMBUCA 2 CL | 5.00

FRANGELICO 2 CL | 5.00

BAILEYS 2 CL | 5.00

AMARULA 2 CL | 5.00

GRAPPA ANDREA DA PONTE 2 CL | 9.00

GRAPPA POLI CLEOPATRA MOSCATO 2 CL | 10.00

GRAPPA TRE SOLI TRE 2 CL | 15.50

Schnäpse

ALTE WILLIAMSBIRNE 2 CL | 5.00

ALTE MIRABELLE 2 CL | 5.00

ALTE HIMBEERE 2 CL | 5.00



INHALTSSTOFFE

(C) | EIWEISS

(G) | MILCH (EINSCHL. LAKTOSE)

(O) | SCHWEFELDIOXID / SULFITE

(1) | FARBSTOFF

(9) | KOFFEINHALTIG

(10) | CHININHALTIG

(11) | MIT SÜSSUNGSMITTEL

(13) | ALKOHOL

BARKarte



SPIRITS

ROOFTOP EDITION

Gin

MALFY ROSA

Frisch & fruchtig mit Pink Grapefruit
idealer Einstiegsgin

2 CL – 4.50 | 4 CL – 8.50

HENDRICK'S

Floral mit Gurke und Rosenblüte
weich & modern

2 CL – 5.50 | 4 CL – 9.00

ILLUSIONIST

Lavendel, Zitrus
farbwechselnd & aromatisch

2 CL – 5.50 | 4 CL – 9.00

GIN MARE

Rosmarin, Basilikum
mediterran & würzig

2 CL – 5.50 | 4 CL – 9.00

TANQUERAY NO. TEN

Zitrus & Kamille
klassisch mit Tiefe

2 CL – 5.50 | 4 CL – 9.00

MONKEY 47

47 Botanicals
kräftig, wacholderlastig & komplex

2 CL – 6.00 | 4 CL – 10.00

TONIC WATER – 0,2L JE 4,50

Fevertree Mediterran | Thomas Henry

Vodka

GREY GOOSE

Weich, Mild & Mandelig

2 CL – 5.5 | 4 CL – 10.00

BELVEDERE

Samtig, Rein & Leicht Pfeffrig

2 CL – 5.5 | 4 CL – 10.00

Tequila

ESPOLÓN BLANCO

Frisch & Würzig

2 CL – 5,5 | 4 CL – 9

LALO BLANCO

Klar & puristisch
mit Zitrus & weißem Pfeffer

2 CL – 5,5 | 4 CL – 9

CASA NOBLE AÑEJO

Karamell, dunkle Früchte,
gereifte Komplexität

2 CL – 6,5 | 4 CL – 12

SPIRITS ROOFTOP EDITION

Rum

APPLETON ESTATE SIGNATURE

Orange, Muskat, Karamell
weich & klassisch

2 CL – 5.00 | 4 CL – 9.00

BLACK BEAN RUM

Espresso, dunkle Schokolade
würzig & rund

2 CL – 5.50 | 4 CL – 9.00

APPLETON ESTATE 12 YEARS

Trockenfrüchte, Eiche, Kakao
gereift & komplex

2 CL – 7.00 | 4 CL – 12.00

Whisky

GLEN ELGIN 12 JAHRE

Honig, Apfel
weich, floral, elegant.

2 CL – 5.50 | 4 CL – 9.00

ARDMORE LEGACY

Malz, Vanille, leicht rauchig
Übergang zu Torf

2 CL – 5.50 | 4 CL – 9.00

CAOL ILA 12 JAHRE

Maritim, torfig, elegant
klassischer Islay

2 CL – 6.00 | 4 CL – 10.00

NIKKA MIYAGIKYO SINGLE MALT

Japanisch, Fruchtig, Elegant
& Leicht Rauchig

2 CL – 8.00 | 4 CL – 14.00



COCKTAILS

Roots

NEGRONI | 12.50

Campari | Roter Wermut | Gin ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

AMERICANO | 12.50

Campari | Roter Wermut | Soda ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

OLD FASHIONED | 12.50

Bourbon | Zucker | Bitters ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

MANHATTAN | 12.50

Bourbon | Roter Wermut | Bitters ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

BOULEVARDIER | 12.50

Bourbon | Roter Wermut | Campari ⁽¹⁾ ⁽¹³⁾

Sours

GIN FIZZ | 14.00

Gin | Zitronensaft | Zucker | Eiweiß ^(C)

VODKA SOUR | 14.00

Vodka | Zitronensaft | Zucker | Eiweiß ^(C)

WHISKEY SOUR | 14.00

Bourbon | Zitronensaft | Zucker
Bitters | Eiweiß ^(C)

AMARETTO SOUR | 14.00

Amaretto | Zitronensaft | Zucker | Eiweiß ^(C)

LIMONCELLO SOUR | 14.00

Limoncello | Zitronensaft | Zucker | Eiweiß ^(C)

LYCHEE SOUR | 14.00

Vodka | Lychee Likör | Zitronensaft | Zucker



COCKTAILS

Global Hits

GIN BASIL SMASH | 15.00

Gin | Frischer Basilikum | Zitronensaft | Zucker

ESPRESSO MARTINI | 14.00

Vodka | Espresso | Kaffee Likör | Zucker ⁽⁹⁾

PORNSTAR MARTINI | 15.00

Vanillevodka | Marcujapüree | Vanille | Shot Prosecco ⁽¹⁾

COSMOPOLITAN | 14.00

Vodka | Triple Sec | Limettensaft | Cranberry ⁽¹⁾

MOJITO | 13.00

Rum | Limette | Minze | Zucker | Soda

CAIPIRINHA | 13.00

Cachaça | Limette | Zucker

PINA COLADA | 15.00

Rum | Ananas | Sahne I Kokos Sirup ⁽⁹⁾

COCKTAILS

Mocktails

VIRGIN MOJITO | 9.00

Minze | Limette | Zucker | Soda

TROPIC COOLER | 9.00

Maracuja | Ananas | Limette | Soda

CUCUMBER COOLER | 9.00

Gurke | Limette | Minze | Zucker | Soda

TIKI SUNRISE | 9.00

Ananas | Orange | Limette | Grenadine ⁽¹⁾

SPICED APPLE FIZZ | 9.00

Apfelsaft | Zitrone | Zimt | Ginger Ale ⁽¹⁾

VIRGIN COLADA | 9.00

Sahne | Ananas | Kokos Sirup ⁽⁶⁾

Alkoholfreie Cocktails



weinkarte



BUBBLES

MILLE BOLLE BRUT | 35.00

Italien | Venetien | Glera

Trocken & spritzig – Apfel, Zitrus

Empfehlung: Aperitif, Antipasti, leichte Gerichte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

MILLE BOLLE ROSÉ | 35.00

Italien | Venetien | Glera & Pinot Nero

Frisch & beerig – Erdbeere, rosa Grapefruit

Empfehlung: Sommergerichte, Frischkäse, Salate

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

FERRARI MAX. BLANC DE BLANCS | 70.00

Italien | Trentino | 100 % Chardonnay

Elegant & feinperlig – Zitrus, weiße Blüten

Empfehlung: Aperitif, Fisch, feine Vorspeisen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

FERRARI MAXIMUM ROSÉ | 75.00

Italien | Trentino | Pinot Noir & Chardonnay

Fruchtig & frisch – rote Beeren, Brioche

Empfehlung: Geflügel, Lachs, cremige Speisen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

JEAN-MILAN BRUT | 110.00

Frankreich | Champagne | Oger, Grand Cru
100 % Chardonnay

Trocken & mineralisch – Apfel, Zitrus, feine Hefe

Empfehlung: Austern, Meeresfrüchte, feine Canapés

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

JEAN-MILAN ROSÉ | 110.00

Frankreich | Champagne | Grand Cru
Chardonnay & Pinot Noir

Elegant & fruchtig – Himbeere, Kirsche, Hefe

Empfehlung: Lachs, Entenbrust, Ziegenkäse

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

JEAN-MILAN TERRES DE NOËL | 150.00

Frankreich | Champagne | Grand Cru
100 % Chardonnay

Komplex & cremig – Brioche, Honig, Zitrus

Empfehlung: Jakobsmuscheln, Kalb,
feine Fischgerichte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

RUINART BLANC DE BLANC | 150.00

Frankreich | Champagne | Reims
100 % Chardonnay

Fein & frisch – Zitrus, weiße Blüten, Mineralität

Empfehlung: Aperitif, Austern, Sushi

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)



Bubbles

RUINART ROSÉ | 150.00

Frankreich | Champagne | Reims
Chardonnay & Pinot Noir

Fruchtig & strukturiert
Erdbeere, Johannisbeere

Empfehlung: Tatar, Garnelen, frische Kräuter

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

MOËT ICE IMPÉRIAL ROSÉ | 150.00

Frankreich | Champagne | Épernay | Pinot
Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Lebendig & elegant
Beeren, Hefe, florale Noten
Empfehlung: Gebratener Fisch, Ente,
Erdbeer-Desserts

0,75 l ⁽¹³⁾ (O)

DOM PÉRIGNON VINTAGE | 380.00

Frankreich | Champagne | Épernay
Chardonnay & Pinot Noir

Elegant & Cremig – Zitrus, Brioche, Geröstete
Mandeln. Empfehlung: Jakobsmuscheln, Garne-
len, Geflügel, Trüffelgerichte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

DOM PÉRIGNON ROSÉ | 380.00

Frankreich | Champagne | Épernay
Chardonnay & Pinot Noir

Kraftvoll & Seidig – Rote Beeren, Gewürzen &
Rauch. Empfehlung: Lamm, Meeresfrüchte,
Vegetarische Gerichte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

Magnum

FERRARI MAX. BLANC DE BLANCS | 150.00

Italien | Trentino | 100 % Chardonnay

Elegant & feinperlig – Zitrus, weiße Blüten
Empfehlung: Aperitif, Fisch, feine Vorspeisen

1,5 l ⁽¹³⁾ (O)

FERRARI MAXIMUM ROSÉ | 160.00

Italien | Trentino | Pinot Noir & Chardonnay

Fruchtig & frisch – rote Beeren, Brioche
Empfehlung: Geflügel, Lachs, cremige Speisen

1,5 l ⁽¹³⁾ (O)

RUINART BLANC DE BLANC | 420.00

Frankreich | Champagne | Reims
100 % Chardonnay

Fein & frisch – Zitrus, weiße Blüten, Mineralität
Empfehlung: Aperitif, Austern, Sushi

1,5 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

RUINART ROSÉ | 420.00

Frankreich | Champagne | Reims
Chardonnay & Pinot Noir

Fruchtig & strukturiert – Erdbeere, Johannisbeere
Empfehlung: Tatar, Garnelen, frische Kräuter

1,5 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

weissweine

SACCHETTO PINOT GRIGIO | 37.00

Italien | Venetien | 100 % Pinot Grigio

Leicht & frisch – Apfel, Zitrus

Empfehlung: Antipasti, Fisch, leichte Vorspeisen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

C.D.C. BIANCO | 49.00

Italien | Sizilien | Cuvée aus Cataratto,
Inzolia & Grecanico

Frisch & floral – weiße Blüten, Melone

Empfehlung: Salate, leichte Pasta, Gemüsegerichte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

CASTEL BONDONI – LUGANA | 45.00

Italien | Lombardei | Gardasee
100 % Trebbiano di Lugana

Frisch & mineralisch

Zitrus, Mandel, feine Kräuter

Empfehlung: Fischgerichte, Risotto, Antipasti

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

LAIBLE, ALTE REBEN – RIESLING | 50.00

Deutschland | Baden | Ortenau | 100 % Riesling

Trocken & mineralisch – Pfirsich, Zitrus

Empfehlung: Geflügel, Spargel, milde asiatische Speisen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

PFAFFMANN SAUVIGNON BLANC | 37.00

Deutschland | Pfalz | 100 % Sauvignon Blanc

Frisch & lebendig – Zitrus, Stachelbeere

Empfehlung: Salate, Ziegenkäse, Fischgerichte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

VILLA MARIA SAUVIGNON BLANC | 45.00

Neuseeland | Marlborough | 100 % Sauvignon Blanc

Frisch & tropisch – Passionsfrucht, Limette

Empfehlung: Meeresfrüchte, asiatische Küche

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

CA' DEI FRATI – LUGANA | 45.00

Italien | Lombardei | Gardasee
100 % Trebbiano di Lugana

Elegant & fruchtig – gelbe Früchte, Mandeln,
mineralischer Abgang

Empfehlung: Geflügel, Fisch, Pasta mit Sahnesaucen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

KLUMPP MUSCHELKALK | 55.00

Deutschland | Baden | Kraichgau
100 % Chardonnay

Trocken & rund – Zitrusfrüchte

Empfehlung: Helles Fleisch, Geflügel, Krustentiere,
Meeresfrüchte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

KLUMPP GRAUBURGUNDER | 42.00

Deutschland | Baden | Kraichgau
100 % Grauburgunder

Trocken & rund – gelbe Früchte, leichte Nussigkeit

Empfehlung: Helles Fleisch, Pasta oder milder Käse

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

CHARDONNAY, TORMARESCA | 37.00

Italien | Apulien | 100 % Chardonnay

Fruchtig & weich – Birne, Apfel, florale Noten

Empfehlung: Pasta, helle Saucen, vegetarische Gerichte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

TORMARESCA CHARDONNAY | 85.00

Antinori, Castel del Monte
Italien | Apulien | 100 % Chardonnay

Rund & elegant – reife Frucht, feine Würze

Empfehlung: Weißes Fleisch, Kalb, milde Pasta

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

ROSÉweine

SANTA CRISTINA ROSATO | 37.00

Italien | Toskana | Sangiovese
& weitere Rebsorten

Fruchtig & leicht
Himbeere, Kirsche
Empfehlung: Pasta, Pizza, Antipasti

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

KLUMPP ROSÉ | 39.00

Deutschland | Baden | Kraichgau
Spätburgunder & Cabernet Sauvignon

Frisch & animierend
rote Beeren, Kräuter
Empfehlung: Sommergerichte,
mediterrane Küche

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

„STUDIO“ BY MIRAVAL | 37.00

Frankreich | Provence | Cinsault |
Grenache | Rolle | Tibouren

Elegant & floral
Zitrus, Pfirsich, Lavendel
Empfehlung: Meeresfrüchte, Sushi,
vegetarische Speisen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

MIRAVAL | 55.00

Frankreich | Provence | Cinsault
Grenache | Syrah | Rolle

Zart & balanciert
Erdbeere, Kräuter, Zitrus
Empfehlung: Sommergerichte,
gegrillter Fisch, Salate

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

CALAFURIA ROSÉ - TORMARESCA | 45.00

Italien | Apulien | 100 % Negroamaro

Intensiv & Delikat
Granatapfel, Pfirsich, Papelmuse
Empfehlung: Aperitif, leichte
Vorspeisen, gegrillter Fisch

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

CHÂTEAU MINUTY 281 | 90.00

Frankreich | Provence | Côtes de Provence
Grenache | Syrah

Elegant & Mineralisch
Zitrus, weißer Pfirsich, florale Noten
Empfehlung: Meeresfrüchte, Ziegenkäse,
mediterrane Vorspeisen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)



ROTWEINE

LAMBRUSCO CHIARLI | 29.00

Italien | Emilia-Romagna | 100 % Lambrusco

Fruchtig & prickelnd – Kirsche, rote Beeren
Empfehlung: Antipasti, Schinken, Pizza

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

C.D.C. ROSSO | 49.00

Italien | Sizilien | Cuvée aus Nero d'Avola
Merlot & Cabernet Sauvignon

Weich & fruchtig – Kirsche, Kräuter
Empfehlung: Pizza, Pasta, Alltagsküche

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

TARDUS NERO D'AVOLA | 37.00

Italien | Sizilien | 100 % Nero d'Avola

Weich & rund – Pflaume, Kräuter, Lakritz
Empfehlung: Lamm, Eintöpfe, gereifter Käse

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

VILLA ANTINORI ROSSO | 54.00

Italien | Toskana | Sangiovese

Cabernet Sauvignon | Merlot
Weich & fruchtig – Kirsche, Tabak, Vanille
Empfehlung: Pasta, Rind, Käseplatten

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

SCHNEIDER URSPRUNG | 42.00

Deutschland | Pfalz | Cabernet Sauvignon
Merlot | Portugieser

Saftig & voll – dunkle Beeren, Kräuter
Empfehlung: Rind, Pasta mit Ragout, herzhaftes
Speisen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

LE VOLTE | 69.00

Italien | Toskana | Merlot | Sangiovese
Cabernet Sauvignon

Elegant & kraftvoll – Kirsche, Gewürze
Empfehlung: Gegrilltes, Pasta mit Fleisch
gereifter Käse

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

PRIMITIVO TORCICODA | 54.00

Italien | Apulien | 100 % Primitivo

Würzig & kräftig – dunkle Beeren, Vanille
Empfehlung: Gegrilltes Fleisch, Pasta, kräftige
Saucen

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

BARON DE LEY RESERVA | 37.00

Spanien | Rioja | 100 % Tempranillo

Vollmundig & gereift – rote Früchte, Vanille
Empfehlung: Lamm, Wild, gereifte Käsesorten

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

BARON DE LEY FINCA MONASTERO | 59.00

Spanien | Rioja | Tempranillo | Graciano
Cabernet Sauvignon

Komplex & strukturiert – dunkle Frucht, Würze
Empfehlung: Schmorgerichte, gereifter Käse, Rind

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

IL BRUCIATO | 79.00

Italien | Toskana | Bolgheri | Cabernet Sauvignon
Merlot, Syrah

Dicht & modern – dunkle Frucht, Röstaromen
Empfehlung: Gegrilltes Fleisch, Pasta, Käse

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

INSOGLIO DEL CINGHIALE | 74.00

Italien | Toskana | Bolgheri | Syrah | Merlot
Cabernet Sauvignon

Wild & würzig – Brombeere, Pfeffer, Holz
Empfehlung: Wildschwein, Lamm, kräftige Gerichte

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

TIGNANELLO | 249.00

Italien | Toskana | Sangiovese | Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Komplex & kraftvoll – dunkle Früchte, Leder, Holz
Empfehlung: Rinderfilet, Trüffelpasta, Lamm

0,75 l ⁽¹³⁾ (O) (T)

VINO? SI. PROMILLE? NO.

MILLE BOLLE SPUMANTE ALKOHOLFREI

Italien | Venetien | Glera

0,75 l^(O) | 35.00

PRISECCO WEISSDUFTIG & ROTFRUCHTIG

Deutschland | Württemberg

0,75 l^(O) | 35.00

FREITAG WEISS 0,0%

Deutschland | Rheinhessen | Lonsheim

0,75 l^(O) | 35.00

NATUREO TRIO ALKOHOLFREIE WEINE

Blanco | Rosé | Tinto

Spanien | Barcelona

0,75 l^(O) | 35.00

INHALTSSTOFFE

(T) | ENTHÄLT TANNINE

(O) | SCHWEFEL UND SULFITE

(13) | ALKOHOL

neBLU

SKYBAR • CAFFÈ • RESTAURANT



Hinterlassen sie uns
gerne eine Bewertung!