

**N1**

**NUMERO UNO - RISTORANTE**

Benvenuti !

*Herzlich Willkommen*

# N1

## NUMERO UNO - RISTORANTE

### Nostro Menu & Bevande

Unsere Speisen & Getränke

*Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel/Allergien haben, die in den Speisen enthalten sein können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speiseauswahl. Unsere Getränke und Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet.*

*(LMIV Verordnung, Information/Angaben s. letzte Seiten)*

### APERITIVI

Aperitif | *Aperitifs*

01.	Campari Orange Soda <sup>5</sup>	4 cl	7,5
02.	Aperol Spritz <sup>5</sup>	Glas 0,1l	7,5
03.	Portwein	5 cl	5,5
04.	Sherry (secco, medio, dry)	5 cl	5,5
05.	Martini (bianco, rosso, dry)	5 cl	5,5
06.	KirRoyal <sup>1</sup>	Glas 0,1l	7,5
07.	GinTonic <sup>3</sup>	4 cl	7,5
08.	Bacardi Cola <sup>1,3</sup>	4 cl	7,5
09.	Sanbitter	9,8 cl	6,6

### CHAMPAGNE & PROSECCO

Champagner & Schaumwein | *Champagne & Sparkling*

10.	Moët & Chandon Brut Impérial <sup>o</sup>	Glas 0,10 l	17,5
11.	Moët & Chandon Brut Impérial <sup>o</sup>	Flasche 0,75 l	110
12.	Prosecco Brut <sup>o</sup>	Glas 0,10 l	6,5
13.	Prosecco N1 <sup>o</sup>	Flasche 0,75 l	39

### VINI SCIOLTI

Offene Weine | *Wines by the glas*

VINO BIANCO   <i>Weißwein</i>	0,20 l	0,50 l	1,00 l
Vino Bianco della Casa <sup>o</sup> ( <i>fruchtig, blumig</i> )	14. 6,5	15. 12,5	16. 21,5
Vino tagliato con acqua, Weinschorle <sup>o</sup>	17. 5,5		
VINO ROSSO   <i>Rotwein</i>			
Vino Rosso della Casa <sup>o</sup> ( <i>trocken, fruchtig</i> )	18. 6,5	19. 12,5	20. 21,5

## LISTA DEI VINI

Flaschenweine | *Bottled Wines*

VINO BIANCO   <i>Weißwein</i>		<i>Flasche 0,75 l</i>
21.	Chardonnay L.G.T. <sup>o</sup>	24,5
22.	Pinot Grigio I.G.T. <sup>o</sup>	24,5
22a.	Lugana Ca dei Frati	36
VINO ROSATO   <i>Roséwein</i>		
23.	ROSE della Casa <sup>o</sup>	24,5
23a.	Lugana Ca dei Frati <sup>o</sup>	36
VINO ROSSO   <i>Rotwein</i>		
24.	Barbera d'Ast, D.O.C. 13,5 % Vol	29
28.	Chianti Classico D.O.C.G. Riserva 13,5 % Vol	34
30.	Vino Nobile Di Montepulciano Riserva 14 % Vol	38
33.	Primitivo Di Manduria I.G.T 13,5 % V	26,5
34.	Nero D'Avola I.G.T., Sicilia 13,5 % Vol	29
34a.	Salice Salentino Riserva 14 % Vol	39
34e.	Peppoli Antinori 2013, Chianti classico 13 % Vol	39
34h.	Tignanello 2013 13 % Vol	
34i.	Tignanello 2014 13 % Vol	235

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS  
TARTINE | HORS D'OEUVRE

Focaccia | Pizzabrot | *Pizza bread*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 35. | <b>Naturale<sup>A</sup></b><br>Olio di oliva, sale, rosmarino   Olivenöl, Salz, Rosmarin<br><i>Olive oil, salt, rosemary</i>   | 5,5  |
| 36. | <b>Piccante<sup>AG</sup></b><br>Olio di oliva, salame piccante, gorgonzola   Olivenöl, Salz, Gorgonzola<br><i>Olive oil, spicy italian salami, Gorgonzola cheese</i>                   | 11,5 |
| 37. | <b>Semplice<sup>A</sup></b><br>Olio di oliva, olive, pomodorini, origano   Olivenöl, Oliven, Cherrytomaten, Oregano<br><i>Olive oil, olives, cherry tomatoes, oregano</i>              | 9,5  |
| 38. | <b>Bruschetta</b> (4 Stück)<br>Hausgebackenes Brot mit Tomaten, Basilikum und Zwiebeln, Oliven und Rucola<br><i>Homemade bread with tomatoes, basil and onions, olives and arugula</i> | 5    |
| 40. | <b>Tagliere Salumi &amp; Crouton</b><br>Gemischter Aufschnittteller<br><i>Selection of assorted sliced coldcuts</i>  | 13,5 |
| 41. | <b>Tagliere Formaggi &amp; Crouton</b><br>Gemischter Käseteller<br><i>Selection of assorted sliced cheese</i>  | 13,5 |

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS  
TARTINE | HORS D'OEUVRE

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 42. | <b>Bresaola Rucola &amp; Parmigiano</b><br>Mageres Bündnerfleisch mit Rucola und Parmesanscheiben<br><i>Sliced greason meat with arugula and Parmesan cheese</i>  | 14   |
| 43. | <b>Crudo Melone Parmigiano Noci</b><br>Echter Parmaschinken mit Honigmelone, Honig, Parmesanscheiben und Walnüssen<br><i>Parma ham with cantaloupe, honey, parmesan cheese and walnuts</i>                                | 15,5 |
| 44. | <b>Crostino Mix</b><br>Gemischte belegte Brotscheiben<br><i>Mix took bread</i>  | 10,5 |
| 45. | <b>Verdure Miste</b><br>Gemischtes Gemüse<br><i>Mixed vegetable specialties</i>   | 12   |
| 46. | <b>Spiedo &amp; Friends</b><br>Spieß vom Grill mit Gambas, Hähnchen, Kartoffeln, Gemüse, rote Zwiebeln u. Trüffelöl<br><i>Skewers on grill with king prawns, chicken, potatoes, vegetable, red onions and truffel oil</i> | 15   |

### CARPACCI | Carpaccio | *Carpaccio*

47. **Manzo** 15  
Hauchdünnes argentinisches Rinderfiletcarpaccio auf Rucolabett & Parmesanflocken  
*Beef fillet carpaccio with arugula salad and Parmesan flakes*
48. **Manzo con Mozzarella di Bufala** 17,5  
Hauchdünnes argentinisches Rinderfiletcarpaccio mit Büffelmozzarella & Trüffelöl  
*Beef fillet carpaccio with buffalo mozzarella and truffle oil*
49. **Salmone** 13,5  
Hauchdünnes frisches Lachsfiletcarpaccio auf Rucolabett mit Zitronensauce & rosa Pfeffer  
*Salmon carpaccio with arugula salad, lemon sauce and pink pepper*
50. **Vitello Tonnato** 14,5  
Hauchdünnes Kalbscarpaccio in Thunfischsauce mit Zitronen & Kapern  
*Veal carpaccio in tuna sauce with lemons & capers*

### MOZZARELLA | Mozzarella | *Mozzarella cheese*

51. **Caprese** 12  
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pesto  
*Mozzarella cheese with tomatoes, basil, olive oil and pesto*
52. **Bufala Crudo Olio Tartufato** 17,5  
Büffelmozzarella mit Parmaschinken, Cherrytomaten & Trüffelöl  
*Buffalo mozzarella with Parma ham, cherry tomatoes and truffle oil*

ZUPPE | Suppen | *Soups*

54. **Minestrone** 6,5  
Italienische Gemüsesuppe  
*Italian vegetable soup*
55. **Pomodoro** 6,5  
Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella & Basilikum  
*Tomato cream soup with buffalo mozzarella and basil*
56. **Spinaci e Parmigiano** 6,5  
Spinatcremesuppe mit Parmesan  
*Spinach cream soup with Parmesan cheese*

INSALATE | Salate | *Salads*

58. **Piccola Mista** 5,5  
Kleiner gemischter Salat  
*Mixed salad*
59. **Numero Uno** 16,5  
Rucolasalat mit gebratenen argentinischen Rinderfiletmedaillons, frischen Champignons, Rosmarin und Parmesanflocken  
*Arugula salad with fried beef fillet medallions, mushrooms, rosemary and Parmesan flakes*



### INSALATE | Salate | *Salads*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 60. | <b>Spinaci con Frutti di Bosco, Pecorino, Noci</b><br>Salat vom Babyblattspinat mit frischen Waldfrüchten, Pecorino-Käse und Walnüssen<br><i>Spinach salad with wild berries, Pecorino cheese and walnuts</i>      | 13,5 |
| 61. | <b>Prosciutto e Cantalupo</b><br>Gemischter Salat mit Ziegenkäse, Honigmelone, Parmaschinken<br><i>Mixed salad with goat's cheese, honey melon and Parma ham</i>   | 15,5 |
| 62. | <b>Sole &amp; Mare</b><br>Gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Oliven, Sardellen & Cherrytomaten<br><i>Mixed salad with boiled eggs, tuna, olives, anchovies and cherry tomatoes</i>                                | 11,5 |
| 63. | <b>Pirata dei Caraibi</b><br>Fenchel mit Gambas, Olivenöl, Limetten, eingelegte Tomaten & geröstetem Vollkornbrot<br><i>Fennel with king prawns, olive oil, lime, sun-dried tomatoes and roasted grain bread</i>   | 14,5 |
| 64. | <b>Porto Cervo</b><br>Gemischter Salat mit gebeizten hausgemachten Lachs, Pinienkernen, Cherrytomaten und Mozzarella<br><i>Mixed salad with homemade pickled salmon, pine nuts, cherry tomatoes and Mozzarella</i> | 16   |
| 65. | <b>La Diva</b><br>Glasierte Hähnchenbrust und Gambas auf Rucolabett mit Parmesanflocken<br><i>Glazed chicken breast and king prawns on arugula salad with Parmesan flakes</i>                                      | 18   |

PASTA | Nudelgerichte | *Noodle dishes*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 66. | <b>Spaghetti Aglio e Olio con Peperoncino</b><br>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Chili<br><i>Spaghetti with garlic, olive oil and spicy peperoncino</i> | 9,5  |
| 67. | <b>Penne Verdure</b><br>Penne mit Gemüse und Parmesanflocken<br><i>Penne with vegetables and Parmesan flakes</i>   | 10,5 |
| 68. | <b>Penne all Arrabiata</b><br>Penne mit scharfer Tomatensauce und Peperoncini<br><i>Penne with spicy tomato sauce and peperoncino</i>                                  | 10,5 |
| 69. | <b>Spaghetti Bolognese</b>   | 10,5 |
| 70. | <b>Penne Sorrentina</b><br>Penne mit Tomatensauce und geschmolzenem Mozzarella<br><i>Penne with tomato sauce and melted Mozzarella</i>                                 | 11,5 |
| 71. | <b>Lasagna</b><br>Lasagne mit Hackfleisch<br><i>Lasagne with ground meat sauce</i>   | 12   |

PASTA SPECIALE | Nudeln Spezial | *Noodle Specialities*

73. **Spaghetti Scampi con Pomodorini** 20,5  
Spaghetti mit Gambas in einer Cherrytomatensauce  
*Spaghetti with king prawns served in a cherry tomato sauce*
74. **Tagliolini Salmone** 15,5  
Hausgemachte Bandnudeln mit Lachsfilet und Tomaten in einer Sahnecreme-Sauce  
*Homemade ribbon noodles with salmon fillet and tomatoes served in a cream sauce*
75. **Tagliatelle Punte di Filetto e Funghi** 15,5  
Bandnudeln mit Rinderfiletspitze und Champignons in einer Parmesancremesauce  
*Ribbon noodles with beef fillet tips and mushrooms served in a Parmesan cream sauce*

RISOTTO | Risotto | *Risotto Specialities*

77. **Risotto Frutti di Mare** 16,5  
Risotto in Weißweinsauce und Meeresfrüchten  
*Risotto in whitewine sauce and seafood*
78. **Risotto Bietola Rossa Gorgonzola** 12,5  
Risotto mit roter Beete, Gorgonzola, Zwiebeln, Butter, Gemüsebrühe, Parmesan  
*Risotto with beetroot, gorgonzola cheese, onions, butter, vegetable broth, parmesan cheese*
79. **Risotto Milanese** 13,5  
Risotto mit Safran, Zwiebeln, Butter, Gemüsebrühe, Parmesan  
*Risotto with saffron, onions, butter, vegetable broth, parmesan cheese*

PIZZA BIANCA | Pizza blanco | *Pizza white*

80. **Imperatore** 12,5  
**Mozzarella, gorgonzola, pancetta**  
Pizza mit Mozzarella, Gorgonzola, pancetta & Speck  
*Pizza with mozzarella, gorgonzola, pancetta & bacon*

PIZZA ROSSA | Pizza rosso | *Pizza red*

82. **La Regina** 9  
**pomodoro, mozzarella, basilico**  
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum | *with tomatoes, mozzarella, basil*
83. **Tonno** 10,5  
**pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle**  
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln | *with tomatoes, mozzarella, tuna, onion*
84. **Al Capone** 11,5  
**pomodoro, acciughe, aglio, capperi, olive nere, origano**  
Pizza mit Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Kapern, Oliven, Oregano  
*Pizza with tomatoes, anchovies, garlic, capers, olives, oregano*
85. **Numero Uno** 12,5  
**pomodoro, mozzarella, salame, olive nere, carciofi, funghi**  
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Artischocken, Pilze  
*Pizza with tomatoes, mozzarella, salami, black olives, artichokes, mushrooms*
86. **La Grande Bellezza** 15,5  
**pomodorini, mozzarella, rucola, prosciutto di parma, parmigiano**  
Pizza mit Cherry-Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan  
*Pizza with cherry tomatoes, mozzarella, arugula, Parma ham, parmesan*

### PIZZA ROSSA | Pizza rosso | *Pizza red*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 90. | <b>Funghi</b><br><b>pomodoro, mozzarella, funghi</b><br>Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Pilzen<br><i>Pizza with tomatoes, mozzarella, mushrooms</i>  | 11,5 |
| 91. | <b>Portofino</b><br><b>pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto di Parma, parmigiano</b><br>Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Parmaschinken, Parmesan<br><i>Pizza with tomatoes, mozzarella, mushrooms, Parma ham, parmesan</i> | 14,5 |
| 92. | <b>Il Brutto</b><br><b>pomodoro, zucchini, melanzane alla griglia</b><br>Pizza mit Tomaten, Zucchini, gegrillte Auberginen<br><i>Pizza with tomatoes, zucchini, grilled aubergines</i>  | 11,5 |
| 94. | <b>Il Cattivo</b><br><b>pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, rucola</b><br>Pizza mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Rucola<br><i>Pizza with tomatoes, mozzarella, spicy salami, olives, arugula</i>         | 13,5 |
| 96. | <b>Calzone Vulcano</b><br><b>pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame, funghi,</b><br>Gefüllte Teigtaschen mit Mozzarella, Schinken, Salami, Pilzen<br><i>Filled dumplings with mozzarella, , boiled ham, salami, mushrooms</i>     | 14,5 |
| 97. | <b>Mediterraneo</b><br><b>mozzarella di bufala, pomodoro, parma e rucola</b><br>Pizza mit Tomaten, Büffel-Mozzarella, Parma Schinken, Rucola<br><i>Pizza with tomatoes, buffalo mozzarella, ham, arugula</i>                        | 14,5 |
| 98. | <b>Pizza Frutti di Mare</b><br><b>Pomodoro, mozzarella, Frutti di Mare</b><br>Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Frutti di Mare<br><i>Pizza with tomatoes, mozzarella, sea food</i>   | 14,5 |

- PIZZA ROSSA** | Pizza rosso | *Pizza red*
99. **Pizza Salame (mild)** 9,5  
**pomodoro, mozzarella, Salami, parmigiano**  
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, milder Salami, Parmesan  
*Pizza with tomatoes, mozzarella, mild salami, Parmesan*
100. **Pizza Prosciutto** 9,5  
**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto**  
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken  
*Pizza with tomatoes, mozzarella, ham*
101. **Pizza Salmone** 15,5  
**Pomodoro, mozzarella, salmone, mascarpone**  
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Lachs, Mascarpone  
*Pizza with tomatoes, mozzarella, salmon, mascarpone cheese*
102. **Exotica** 10,5  
**Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas**  
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas  
*Pizza with tomatoes, mozzarella, boiled ham, pineapple*
106. **Pizza Profondo Rosso** 15  
**pomodorini, mozzarella, crudo, radicchio**  
Pizza mit Cherry-Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Chicorrée  
*Pizza with cherry tomatoes, mozzarella, Parma ham, chicory*

CARNE | Fleisch | *Meat* mit Tagesbeilage

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 107. | <b>Filetto di Manzo alla Griglia</b><br>Gegrilltes argentinisches Rinderfilet<br><i>Grilled argentine beef fillet</i>   | 28,5 |
| 108. | <b>Filetto di Manzo al Tartufo</b><br>Argentinisches Rinderfilet auf Parmesancreme mit frischen Trüffel<br><i>Argentine beef fillet with Parmesan cheese cream and fresh truffle</i>                  | 34,5 |
| 109. | <b>Filetto al Barolo</b><br>Gegrilltes argentinisches Rinderfilet, tranchiert auf einer Barolo-Rotweinsauce<br><i>Grilled argentine beef fillet served on a Barolo red wine sauce</i>                 | 29,5 |
| 110. | <b>Filetto di Manzo ai Porcini su Rucola</b><br>Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen auf Rucolabett<br><i>Grilled argentine beef fillet with porcino on arugula salad</i> | 33,5 |
| 111. | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Weinbutter-Salbeisauce<br><i>Veal medaillons with Parma ham served on a whitewine butter &amp; sage sauce</i>                  | 21,5 |
| 112. | <b>PAILLARD Fettina di vitello alla griglia</b><br>Kalbsschnitzel in Nussbutter gegrillt<br><i>Grilled veal escalope on a nutbutter</i>   | 20   |

### CARNE | Fleisch | *Meat* mit Tagesbeilage

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 113. | <b>Costolette di Agnello alla Griglia</b><br>Lammkotelett vom Grill<br><i>Grilled lamb chops</i>            | 23,5 |
| 114. | <b>Milanese di Pollo</b><br>Paniertes Hähnchen in Butter gebacken<br><i>Breaded chicken breast buttered</i> | 17,5 |
| 115. | <b>Milanese di Vitello</b><br>Paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebacken<br><i>Breaded veal buttered</i>   | 19,5 |

### PESCE | Frischer Fisch | *Fish dishes*

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 116. | <b>Scampi al Forno</b><br>Scampis im Ofen gebacken in Rosmarin-Thymianöl mit Knoblauch-Chili<br><i>King prawns from the oven in rosemary-thymeoil with garlic-chili</i> | 23,5 |
| 117. | <b>Filetti d'Orata al Limone</b><br>Doradenfilet an Butter-Zitronensauce<br><i>Gilthead seabream fillet with butter-lemon sauce</i>                                     | 19,5 |
| 118. | <b>Filetti di Luccio</b><br>Zanderfilet auf rote Beete Carpaccio und Limettenschaum<br><i>Pikeperch served on beetroot carpaccio with lime-sauce</i>                    | 18,5 |



DOLCI | Desserts | *Desserts*

- |      |   |     |
|------|---|-----|
| 119. | <b>Tiramisu</b> <sup>G</sup><br>Mascarponecrème bedeckt mit esspressogetränktem Löffelbiskuit und Amaretto<br><i>Mascarpone cream with espresso soaked spoon biscuit and amaretto</i>                         | 6,5 |
| 120. | <b>Panna Cotta</b> <sup>A,H,G,O</sup><br>Typisch, italienisches Dessert „gekochte Sahne“ mit Waldbeeren-Fruchtspiegel<br><i>Typically italian dessert „boiled cream“ with wildberries fruit coulis</i>        | 6,5 |
| 121. | <b>Macedonia di Frutta Fresca</b><br>Obstsalat mit frischen Früchten der Saison<br><i>Fruit Salad with seasonal fruit</i>   | 6,5 |
| 122. | <b>Gelato Misto</b><br>Gemischtes Eis<br><i>Mixed Ice cream</i>   | 6,5 |
| 123. | <b>Tartufo</b><br>Eisspezialität wie eine Trüffelpraline mit einer Schoko-Eiskruste, gefüllt mit Vanille-Eis<br><i>Ice cream speciality like a chocolate truffle, filled with vanilla ice cream</i>           | 6,5 |
| 124. | <b>Cassata alla Siciliana</b><br>Sizilianische Spezialität. Gefrorenes mit Schoko-Zabalione- Eis und kandierten Früchten<br><i>Sicilian speciality. Frozen chocolate-zabalione-ice cream and candy fruits</i> | 7,5 |

# N1

## NUMERO UNO - RISTORANTE



## Nostre Bevande

Unsere Getränke

*Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel/Allergien haben, die in den Speisen enthalten sein können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speiseauswahl. Unsere Getränke und Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet.*

*(LMIV Verordnung, Information/Angaben s. letzte Seiten)*

### CAFFEE | Kaffee | *Coffee*

125.	Caffee Crema	2,8
126.	Kännchen Caffee	5,1
127.	Cappuccino	2,9
128.	Latte Macchiato ( <i>großes Glas</i> )	3,8
129.	Espresso	2,7
130.	Doppio Espresso	3,6
131.	Espresso macchiato	2,8
132.	Espresso corretto	3,8
133.	Heiße Schokolade	3,1
134.	Heiße Schokolade mit Sahne	3,3
135.	Irish Coffee <i>mit 2 cl Whiskey und Sahnehaube</i>	8,5

### TÈ | Tee | *Tea*

136.	Glas Tee	2,8
137.	Kännchen Tee	5,1

wahlweise:

Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grüner, Schwarzer, Ingwer

### AQUA MINERALE | Mineralwasser | *Mineral water*

138.	Aqua Panna, <i>still</i>	0,25 l	3,5
139.	- <i>From Tuscany for the Art of Dining</i>	0,75 l	6,5
140.	San Pellegrino, <i>leicht perlend</i>	0,25 l	3,5
141.	- <i>Aus unberührten Natur der lombardischen Alpen</i>	0,75 l	6,5

### SOFT DRINKS | Softdrinks | *Soft drinks*

142.	Cola <sup>1,2,5</sup>	0,20 l	3,5
143.	Cola light <sup>1,2,3,5,6</sup>	0,20 l	3,5
144.	Fanta <sup>1,4,5</sup>	0,20 l	3,5
145.	Sprite <sup>1,4,5</sup>	0,20 l	3,5
146.	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	3,5
147.	Bitter Lemon <sup>6,9,12</sup>	0,20 l	3,5
148.	Tonic Water <sup>6,9</sup>	0,20 l	3,5

### SUCCO DI FRUTTA | Fruchtsäfte | *Fruit juices*

151.	Orangensaft	0,20 l	3,5
152.	Orangensaft frisch gepresst	0,10 l	3,8
153.	Apfelsaft	0,20 l	3,5
154.	Apfelsaftschorle	0,20 l	3,5

# N

NUMERO UNO - RISTORANTE

ALCOLICI

## BIRRA | Biere | *Beer*

155.	Warsteiner	0,30 l	3,5
156.	Warsteiner	0,50 l	4,8
157.	Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,7
158.	König Ludwig Hefeweizen	0,50 l	4,8
159.	König Ludwig Kristallweizen	0,50 l	4,8

## VODKA | Wodka | *Vodka*

160.	Absolut Vodka	4 cl	6,5
161.	Moskovskaya Vodka	4 cl	6,5

## COGNAC & BRANDY

162.	Vecchia Romagna	4 cl	6,5
163.	Remy Martin	4 cl	7,5
164.	Carlos	4 cl	6,5

## LIQUORI | Liköre | *Liqueurs*

165.	Amaretto di saronno	4 cl	5,5
166.	Sambuca Molinari	4 cl	5,5
167.	Strega	4 cl	6,5
168.	Limoncello	4 cl	5,5
169.	Grappa della casa	4 cl	6,5
170.	Grappa Speciale	4 cl	7,5

## AMARI e BITTER | Kräuterbitter | *Herb Liqueurs*

171.	Fernet Branca	4 cl	5,5
172.	Amaro Averna	4 cl	5,5
173.	Ramazotti	4 cl	5,5

## WHISKY & WHISKEY

174.	Ballantine 's	4 cl	6,5
175.	Johnnie Walker	4 cl	6,5
176.	Jack Daniel's	4 cl	7,5
177.	Jim Beam	4 cl	6,5
178.	Chivas Regal	4 cl	8,5

## Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene

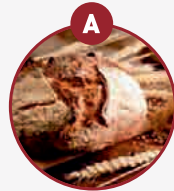
*Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe, die in Getränken und Speisen enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.*

### **Zusatzstoffe | Additives**

- 1 = Koffeinhaltig | with Caffeine
- 2 = Farbstoffe | Dyestuffs
- 3 = Ascorbinsäure | Ascorbic Acid
- 4 = Betacarotin | Betacarotine
- 5 = Sucralose | Sucralose
- 6 = Zitronensäure | Citric Acid
- 7 = Fructose | Fructose
- 8 = Konservierungsstoffe | Antidegradant
- 9 = Chininhaltig | with Quinine
- 10 = Antioxidationsmittel | with Taurine
- 11 = Phenylalaninquelle | phenylalanine
- 12 = Antioxidationsmittel | Antioxidant

*Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie eine spezielle Diät benötigen oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel/Allergien haben, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen – wir beraten Sie gerne bei der Getränke- und Speiseauswahl.*

## Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene



**A**  
Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**B**  
Krebstiere und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**C**  
Eier von Geflügel und  
daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**D**  
Fisch und daraus  
gewonnene Erzeugnisse  
(außer Fischgelatine)



**E**  
Erdnüsse und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**F**  
Sojabohnen und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**G**  
Milch aus Säugetieren  
und Milcherzeugnisse  
(inklusive Laktose)



**H**  
Schalenfrüchte und  
daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**L**  
Sellerie und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



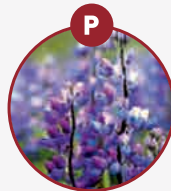
**M**  
Senf und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**N**  
Sesamsamen und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**O**  
Schwefeldioxid/Sulfide  
in Konzentration von  
>10mg/kg oder  
10mg als SO<sub>2</sub>



**P**  
Lupinen und  
daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**R**  
Weichtiere wie Schnecken,  
Muscheln und daraus  
gewonnene Erzeugnisse

*Unsere Gerichte und Getränke, die allergene Inhaltsstoffe und/oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet.*

*Änderungen vorbehalten! Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für 100%ige Vollständigkeit übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigung einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.*

**N1**

NUMERO UNO - RISTORANTE / BAR

Original Italienische Spezialitäten

TEL/FAX: +49/30 70082849 / +49/30 70082851

OLIVAER PLATZ 18 / D-10707 BERLIN

ECKE XANTENER STR.