





# DECIO

## DAS CAFÉ

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| KAFFEE                         | 1,50€ |
| KAFFEE CORRETTO (MIT SCHNAPS)  | 2€    |
| AMERIKANISCHER KAFFEE          | 3€    |
| GINSENG KLEIN                  | 1,80€ |
| GINSENG GROSS                  | 2€    |
| GERSTE KLEIN                   | 1,80€ |
| GERSTE GROSS                   | 2€    |
| CAPPUCCINO                     | 2€    |
| MANDEL-CAPPUCCINO              | 3€    |
| SOJA-CAPPUCCINO                | 3€    |
| DOPPELTER KAFFEE               | 3€    |
| HEISSER TEE                    | 3€    |
| KRÄUTERTEE                     | 3€    |
| KAFFEECREME                    | 4€    |
| EISKAFFEE (SHAKERATO)          | 4€    |
| ENTKOFFEINIERTER KAFFEE        | 1,50€ |
| MILCHKAFFEE                    | 4€    |
| AFFOGATO (KAFFEE MIT EISCREME) | 4€    |

## DIE BAR

|  |       |
|--|-------|
| STILLES UND SPRUDELWASSER KLEIN 0,5 L  | 2€    |
| STILLES UND SPRUDELWASSER GROSS 0,75 L | 3€    |
| COCA COLA                              | 3,50€ |
| COCA COLA ZERO                         | 3,50€ |
| NESTEA ZITRONE                         | 3,50€ |
| NESTEA PFIRSICH                        | 3,50€ |
| SUSSE ORANGENLIMONADE                  | 3,50€ |
| LEMONSODA                              | 3,50€ |
| TONIC FEVER THREE MEDITERRANEA         | 3,50€ |
| GINGER BEER                            | 3,50€ |
| FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT          | 5€    |
| ACE-SAFT                               | 4€    |
| ANANAS-SAFT                            | 4€    |
| PFIRSICH-SAFT                          | 4€    |
| BIRNEN-SAFT                            | 4€    |
| ORANGEN-SAFT                           | 4€    |

## WEINE VOM FASS

|   |    |
|---|----|
| BRÛT MONTE ISOLA TURLA CAROLINA               | 7€ |
| ROSÉ MONTE ISOLA TURLA CAROLINA               | 8€ |
| CURTEFRANCA ROSSO MÀNDOLA F.LLI BERLUCCHI     | 8€ |
| CURTEFRANCA BIANCO CÀ BRUSADE F.LLI BERLUCCHI | 7€ |

## SÜSSWEINE / LIKÖRWEINE IM GLAS

|   |    |
|---|----|
| Sauternes Cuvée Tradition<br>Domaine Mallard - Bordeaux | 7€ |
| Moscato d'Asti DOCG<br>Guasti - Piemonte                | 5€ |

# ZUM KÖSTLICHEN START...

- Auswahl an Wurstwaren von Monte Isola**, serviert mit unserem Focaccia-Brot und handgemachten Grissini Monte-Isola-Salami, Pancetta, Fiocco, Coppa  
(1) **15€**
- Auswahl an regionalen Käsesorten**, serviert mit Konfitüre und Trüffelhonig  
Rosa Camuna, Taleggio, gereifter Ziegenkäse, gereifter Käse aus dem Camonica-Tal  
(7,9) **18€**
- Auswahl an Wurstwaren und Käsesorten (für 4 Personen)**, serviert mit unserem Focaccia-Brot, handgemachten Grissini und handgemachten Marmeladen  
(1,7,9) **35€**
- Fassona-Tatar**, gewürzt mit extra nativem Olivenöl von Monte Isola, getrockneten Tomaten und Kapern **13€**
- Fish & Fiore**: Zucchini-Blüte im Teigmantel und paniertes Lachsforellenfilet, serviert mit Zitrusöl  
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) **16€**
- Getrocknete Sardine von Monte Isola** mit gegrillter Polenta  
(4,10) **10€**
- Migole** (frischer Teig des Monte-Isola-Salamis) gegrillt, serviert mit gegrillter Polenta  
(10) **14€**
- Mohnsamen-Bagel** gefüllt mit  
Salatmix, geräuchertem Lachs, Frischkäse und Guacamole-Sauce  
oder  
Salatmix, gekochtem Schinken, Frischkäse und Cherrytomaten  
(1,3,4,6,7,11,13) **15€**
- Toast mit Schinken und Edamer** (Glutenfreie Variante verfügbar)  
(1,7) **5€**
- Pommes Frites** **5€**
- Auswahl an veganen Falafeln**: Kichererbsen-, Edamame-, Erbsen- und Kräuter-Falafel mit Rote-Bete-Panade sowie Rote-Bete-Ingwer-Falafel mit knuspriger Karotten-Quinoa-Panade, serviert mit Joghurt-Sauce (separat)  
(1,5,6,7,8,9,11) **6€**

## PASTA (Glutenfreie Variante verfügbar)

- Rustikale Tagliatelle** mit Migole-Ragout (frischer Teig des Monte-Isola-Salamis) und Tomaten  
(1,3,8,9,10) **16€**
- Bigoli** mit geräuchertem Lachs oder gedämpften Garnelen, serviert mit Cherrytomaten und Zucchini  
(1,2,3,4) **18€**

# LUST AUF EINEN BURGER? (Glutenfreie Variante verfügbar)

**Decio Burger:** 90 g frisches Rindfleisch, knuspriger Bacon, Cheddar, Tomate und Salat, serviert mit Pommes Frites **16€**  
(1,3,6,7,8,9,11,13)

**Decio Veganer Burger:** 125 g Gemüse-Patty, Tomaten und Salat, serviert mit Pommes Frites **16€**  
(1,9,11)

## UNSERE GROSSEN SALATE

**Unsere Caesar Salad:** Salatmix, Grana-Padano-Flocken, Cherrytomaten, Hähnchenstücke, knuspriger Bacon, geröstete Croutons und Caesar-Dressing **12€**  
(1,3,6,7,8,9,)

**Großer Fruchtsalat:** Salatmix, saisonales Obst, gedämpfte Garnelen oder geräucherter Lachs, serviert mit Zitrusdressing **14€**  
(2,4)

## FÜR DIE KLEINEN

**Panierte Hähnchenstücke,** serviert mit Pommes Frites **10€**  
(1,3,5,6,7,8,9,11)

**Pennette mit Tomatensauce oder pur** (Glutenfreie Variante verfügbar) **10€**  
(1,3)

## SÜNDEN DES GENUSSES

**Hausgemachter Kuchen des Tages** **5€**  
(1,3,7,13)

**Vanille- oder Haselnusseis** **5€**  
(3,6,7,13)

**Frischer Obstsalat** (Eis hinzugefügt + 2 €) **6€**

**Frische Erdbeersauce mit Vanilleeis** **6€**  
(3,6,7,13)

**Hausgemachter Schokoladen-Muffin** **3€**  
(1,3)

**Tiramisù, gluten- und laktosefrei** **8€**  
(3,5,13)

**Glutenfreie Beeren-Cheesecake** **8€**  
(3,5,6,7,13)

**Glutenfreier Schokoladen-Brownie** **4€**  
(3,7,13)

### ALLERGENE

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse  
6 Soja | 7 Milch | 8 Sellerie | 9 Senf | 10 Schwefeldioxid  
11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Schalenfrüchte | 14 Weichtiere



## HAST DU APERITIF GESAGT?

### AMERICANO

Campari, Vermouth rosso, seltz

8€

### NEGRONI

Campari, Vermouth rosso, gin

8€

### NEGRONI SBAGLIATO

Campari, roter Wermut, Prosecco

8€

### MOJITO

Weißer Rum, Rohrzucker, Sodawasser, Minze, Limette

9€

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Sodawasser

6,5€

### CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, Sodawasser

7€

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Sodawasser

6,5€

### HUGO

Prosecco, Sodawasser, Minze, Holunderblüten

6,5€

### VACANZIERO

Orangensaft, Ananas, Erdbeersirup, Gin

7€

### ALKOHOLFREI

#### VACANZIERO... MA NON TROPPO!

Orangensaft, Ananas, Erdbeersirup

6€

### MOSCOW MULE

Wodka, Limette, Ginger Beer

8€

### CRODINO

6€



## BIERE

|   |    |
|---|----|
| GOSSER BLONDE KLEIN 0,2 L<br>Blonde, 5,2% Vol.<br>Austria             | 4€ |
| GOSSER BLONDE MITTEL 0,4 L<br>Blonde, 5,2% Vol.<br>Austria            | 6€ |
| GOSSER BLONDE GROSS 0,5 L<br>Blonde, 5,2% Vol.<br>Austria             | 8€ |
| CARRÙ BIER, VIA RIPA 0,33 L<br>Red India Pale Ale 6,0% Vol.<br>Italia | 7€ |
| BRAUHAUS RIEGELE 50cl<br>Alkoholfreies Bier 0% Vol.<br>Austria        | 8€ |
| #BE FREE GLUTENFREI 33CL<br>Golden Ale 5,0% Vol.<br>Italia            | 8€ |



## UNSERE GIN-AUSWAHL

|   |            |
|---|------------|
| <b>ROKU</b>   | <b>12€</b> |
| Mit dem Duft von Kirschblüten und grünem Tee, die ein blumiges und süßes Aroma verleihen  |            |
| <b>MARE</b>   | <b>10€</b> |
| In der Nase zeigt er sich würzig mit krautigen Noten von Rosmarin, schwarzen Oliven und Zitrusfrüchten  |            |
| <b>HENDRICK'S</b>   | <b>10€</b> |
| Eine gekonnte schottische Mischung mit einem weichen und ausgewogenen Geschmack, geprägt von Noten von Zitrone, Limette und Zedrat, Pfeffer, Wacholder und Eukalyptus |            |
| <b>CUBICAL KISS</b>   | <b>12€</b> |
| Leicht und angenehm aromatisch, mit klaren Noten von roten Früchten   |            |
| <b>MALFY POMPELMO ROSA</b>  | <b>12€</b> |
| Einzigartig und geschmackvoll dank der Verwendung von streng sizilianischem rosa Grapefruit in seiner Infusion  |            |
| <b>MONKEY 47</b>  | <b>12€</b> |
| In der Nase hebt sich der reine Duft von Wacholder hervor, gefolgt von einer würzigen Zitrusnote und einem süßen, blumigen Aroma                                      |            |
| <b>TANQUERAY SEVILLA</b>  | <b>10€</b> |
| Zitrusartiger und intensiver Duft von Orangen, Mandarinen, Wacholder und Koriander  |            |



## BITTERLIKÖRE, LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| AMARO DEL CAPO              | 5€ |
| TEQUILA JOSE CUERVO         | 6€ |
| AMARO DISARONNO             | 5€ |
| AMARO ZEROTRENTA            | 5€ |
| AVERNA                      | 5€ |
| BAILEYS                     | 5€ |
| BRANCAMENTA                 | 5€ |
| BRAULIO                     | 5€ |
| COGNAC MARTELL              | 6€ |
| CYNAR                       | 5€ |
| FERNET BRANCA               | 5€ |
| LIMONCELLO                  | 5€ |
| LIQUIRIZIA                  | 5€ |
| MONTENEGRO                  | 5€ |
| RAMAZZOTTI                  | 5€ |
| SAMBUCA MOLINARI            | 5€ |
| FAMOUS GROUSE SCOTCH WHISKY | 6€ |
| JACK DANIEL'S               | 6€ |
| GRAPPA BARRICATA            | 6€ |
| GRAPPA MORBIDA TRADIZIONALE | 5€ |
| RUM BARCELÒ IMPERIAL        | 7€ |
| VECCHIA ROMAGNA             | 5€ |
| KAHLUA KAFFEELIKÖR          | 5€ |



# DECIO

LA CARTA DEI VINI

## WEISSE WEINE

|  |            |
|--|------------|
| <b>CÀ BRUSADE</b> <i>100% Chardonnay</i><br><b>Freccianera</b><br>Franciacorta                       | <b>22€</b> |
| <b>CORTE DEL LUPO</b> <i>81% Chardonnay, 19% Pinot Bianco</i><br><b>Cà del Bosco</b><br>Franciacorta | <b>42€</b> |
| <b>CONVENTO SS. ANNUNCIATA</b> <i>100% Chardonnay</i><br><b>Bellavista</b><br>Franciacorta           | <b>45€</b> |
| <b>LUGANA PIEVECROCE</b> <i>100% Turbiana</i><br><b>Costaripa - Mattia Vezzola</b><br>Lombardia      | <b>23€</b> |
| <b>GEWÜRZTRAMINER</b> <i>100% Gewürztraminer</i><br><b>Brigl</b><br>Trentino Alto-Adige              | <b>23€</b> |
| <b>SAUVIGNON</b> <i>100% Sauvignon Blanc</i><br><b>Brigl</b><br>Trentino Alto-Adige                  | <b>20€</b> |
| <b>TRADITION CHARDONNAY</b> <i>100% Chardonnay</i><br><b>Terlan</b><br>Trentino Alto-Adige           | <b>33€</b> |
| <b>HOCHKOFLER</b> <i>100% Riesling</i><br><b>Kellerei Bozen</b><br>Trentino Alto-Adige               | <b>25€</b> |

|   |            |
|---|------------|
| <b>RIBOLLA GIALLA CATERINA</b> <i>100% Ribolla Gialla</i>   | <b>22€</b> |
| <b>Tenuta Sant'Elena</b><br>Friuli Venezia - Giulia   |            |
| <b>GRECO DI TUFO</b> <i>100% Greco</i>  | <b>25€</b> |
| <b>Le Masciare</b><br>Campania  |            |
| <b>SAN LUIGI</b> <i>100% Dolcetto</i>   | <b>18€</b> |
| <b>Marziano Abbona</b><br>Piemonte  |            |
| <b>INALTO</b> <i>100% Trebbiano Abruzzese</i>   | <b>33€</b> |
| <b>Terre Aquilane IGT</b><br>Abruzzo  |            |
| <b>SOAVE CLASSICO</b> <i>85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave</i>                                    | <b>23€</b> |
| <b>Piero Pan</b><br>Veneto  |            |
| <b>SALMARIANO - CASTELLI DI JESI RISERVA DOCG</b> <i>100% Verdicchio</i>                              | <b>25€</b> |
| <b>Marotti Campi</b><br>Marche  |            |
| <b>VOLO D'AUTUNNO - CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE</b> <i>100% Verdicchio</i>                | <b>35€</b> |
| <b>Marotti Campi</b><br>Marche  |            |
| <b>ROSÉWEINE</b>  |            |
| <b>ROSA MARA - VALTÈNESI DOC</b> <i>50% Groppello, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera</i>     | <b>30€</b> |
| <b>Costaripa - Mattia Vezzola</b><br>Lombardia  |            |
| <b>LETTERA C - VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC</b> <i>100% Groppello Gentile</i>             | <b>46€</b> |
| <b>Pasini San Giovanni</b><br>Lombardia   |            |
| <b>ROSATO MONTE DELLA GUARDIA</b> <i>50% Groppello, 22,5% Marzemino, 22,5% Sangiovese, 5% Barbera</i> | <b>20€</b> |
| <b>Cà Lojera</b><br>Lombardia   |            |

## SCHAUMWEINE

|   |            |
|---|------------|
| <b>TURLA CAROLINA BRÛT</b> <i>50% Chardonnay, 50% Pinot Nero</i><br><b>Az. Agricola Turla Carolina</b><br>Monte Isola   | <b>24€</b> |
| <b>NOBILIUM BRÛT</b> <i>90% Chardonnay, 10% Pinot Nero</i><br><b>Bonfadini</b><br>Franciacorta  | <b>28€</b> |
| <b>MOSNEL BRÛT</b> <i>66% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 4% Pinot Nero</i><br><b>Mosnel</b><br>Franciacorta  | <b>40€</b> |
| <b>MAGNIFICENTIA BRÛT</b> <i>100% Chardonnay</i><br><b>Uberti</b><br>Franciacorta   | <b>65€</b> |
| <b>MONTEROSSA P.R BRÛT</b> <i>65% Chardonnay dell'annata, 35% Chardonnay di vini di riserva</i><br><b>Monterossa</b><br>Franciacorta                            | <b>42€</b> |
| <b>CABOCHON BRÛT</b> <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i><br><b>Monte Rossa</b><br>Franciacorta  | <b>95€</b> |
| <b>TEATRO "LA SCALA" BRÛT</b> <i>75% Chardonnay, 25% Pinot Nero</i><br><b>Bellavista</b><br>Franciacorta  | <b>70€</b> |
| <b>GIOVE IN ACQUARIO BLANC DE BLANCS - BRÛT NATURE</b> <i>65% Chardonnay dell'annata, 35% Chardonnay di vini di riserva</i><br><b>Cavalleri</b><br>Franciacorta | <b>55€</b> |
| <b>CÀ DEL BOSCO DOSAGE ZÉRO - VINTAGE COLLECTION</b> <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i><br><b>Cà del Bosco</b><br>Franciacorta                               | <b>95€</b> |

## SCHAUMWEINE

|  |            |
|--|------------|
| <b>CARPE DIEM SATÈN</b> 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero<br><b>Bonfadini</b><br>Franciacorta                     | <b>33€</b> |
| <b>CONTADI CASTALDI SATÈN</b> 100% Chardonnay<br><b>Contadi Castaldi</b><br>Franciacorta                       | <b>38€</b> |
| <b>TURLA CAROLINA ROSÈ</b> 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero<br><b>Az. Agricola Turla Carolina</b><br>Monte Isola | <b>26€</b> |
| <b>OPERA ROSÈ</b> 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero<br><b>Bonfadini</b><br>Franciacorta                           | <b>33€</b> |
| <b>FRANCESCO I ROSÈ</b> 30% Chardonnay, 70% Pinot Nero<br><b>Uberti</b><br>Franciacorta                        | <b>45€</b> |

## ES IST ZEIT FÜR EIN CHAMPAGNER!

|   |             |
|---|-------------|
| <b>LA CUVÉE BRÛT</b> 35% Chardonnay, 55% Pinot Nero, 10% Pinot Meunier<br><b>Laurent - Perrier</b><br>Champagne                 | <b>70€</b>  |
| <b>CHARLES HEIDSIECK BRÛT RESERVE</b> 40% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 20% Pinot Meunier<br><b>Charles Heidsiek</b><br>Champagne | <b>85€</b>  |
| <b>SPECIAL CUVÉE</b> 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero<br><b>Bollinger</b><br>Champagne  | <b>110€</b> |
| <b>BLANC DE BLANCS</b> 100% Chardonnay<br><b>Ruinart</b><br>Champagne   | <b>150€</b> |

## ROTE WEINE

|  |             |
|--|-------------|
| <b>ST. MAGDALENER</b> <i>95% Schiava (Vernatsh) , 5% Lagrein</i><br><b>Brigl</b><br>Trentino Alto-Adige                                      | <b>18€</b>  |
| <b>MORELLINO DI SCANSANO DOCG</b> <i>85% Sangiovese, 15% uve locali a bacca rossa</i><br><b>Podere Casina</b><br>Toscana                     | <b>18€</b>  |
| <b>MAURZIO ZANELLA SEBINO ROSSO IGT</b> <i>85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon</i><br><b>Cà del Bosco</b><br>Franciacorta | <b>100€</b> |
| <b>MÀNDOLA</b><br><b>Freccianera</b><br>Franciacorta   | <b>25€</b>  |

## KUSCHELEIN IN DER FLASCHE

|  |            |
|--|------------|
| <b>SAUTERNES CUVÉE TRADITION</b> <i>80% Semillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle</i><br><b>Domaine Mallard</b><br>Bordeaux | <b>45€</b> |
| <b>MUFFATO DELLA SALA</b> <i>70% Malvasia, 30% Trebbiano</i><br><b>Marchesi Antinori</b><br>Toscana                            | <b>65€</b> |

# SPÄTE SNACKS

- Auswahl an Wurstwaren von Monte Isola**, serviert mit unserem Focaccia-Brot und handgemachten Grissini Monte-Isola-Salami, Pancetta, Fiocco, Coppa  
(1) **15€**
- Auswahl an regionalen Käsesorten**, serviert mit Konfitüre und Trüffelhonig  
Rosa Camuna, Taleggio, gereifter Ziegenkäse, gereifter Käse aus dem Camonica-Tal  
(7,9) **18€**
- Auswahl an Wurstwaren und Käsesorten (für 4 Personen)**, serviert mit unserem Focaccia-Brot, handgemachten Grissini und handgemachten Marmeladen  
(1,7,9) **35€**
- Fassona-Tatar**, gewürzt mit extra nativem Olivenöl von Monte Isola, getrockneten Tomaten und Kapern **13€**
- Toast mit Schinken und Edamer**  
(1,7) **5€**

# SÜNDEN DES GENUSSSES

- Hausgemachter Kuchen des Tages**  
(1,3,7,13) **5€**
- Vanille- oder Haselnusseis**  
(3,6,7,13) **5€**
- Frischer Obstsalat** (Eis hinzugefügt + 2 €) **6€**
- Frische Erdbeersauce mit Vanilleeis**  
(3,6,7,13) **6€**
- Hausgemachter Schokoladen-Muffin**  
(1,3) **3€**
- Tiramisù, gluten- und laktosefrei**  
(3,5,13) **8€**
- Glutenfreie Beeren-Cheesecake**  
(3,5,6,7,13) **8€**
- Glutenfreier Schokoladen-Brownie**  
(3,7,13) **4€**

## ALLERGENE

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse  
6 Soja | 7 Milch | 8 Sellerie | 9 Senf | 10 Schwefeldioxid  
11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Schalenfrüchte | 14 Weichtiere

Gedeck 2 €