



Frühstück servieren wir Ihnen
täglich bis 12 Uhr



Süßes Frühstück 6,20

1 Croissant, 1 Brötchen,
Konfitüre, Honig, Nutella und Butter

Käse Frühstück 7,20

1 Brötchen, 1 Vollkornbrötchen,
diverse Käseauswahl, Butter
und 1 Fruchtspieß

Guten Morgen Frühstück 9,50

2 Brötchen, Schinken- Käseteller,
Konfitüre, Butter und
ein Glas Orangensaft

Cortina Frühstück 12,90

1 Brötchen, 1 Vollkornbrötchen, 1 gekochtes Ei,
Schinken-Käseteller mit Frischkäse, geräucherter Lachs,
Butter und ein Glas Prosecco Frizzante D.O.C.

3 Spiegeleier oder Rühreier natur 6,20

mit gebratenen Zwiebeln und Kirschtomaten 6,80

mit gebratenem Schinken 6,90

mit geräuchertem Lachs 8,20

• 1 Brötchen 1,00

•• 1 Vollkornbrötchen 1,30

••• 1 Croissant 2,30

•••• 1 gekochtes Ei 1,60

••••• Konfitüre, Nutella oder Honig 1,50

•••••• Portion Butter 1,20

••••••• Frischkäse 1,30

•••••••• Joghurt - natur 3,60

••••••••• Joghurt mit Früchten 5,50

•••••••••• Müsli mit Milch 4,50

••••••••••• Müsli mit Milch und Früchten 5,50

Frischer Obstsalat 5,50





 **Hausgemachte Tomatensuppe** 5,95
mit frischem Basilikum



auf Wunsch auch vegan ohne Sahne

Tagessuppe 5,95
... nach Saison



Gefüllte Panini 6,60

5 Panini mit Basilikumpesto, Bruschetta, Knoblauch, gehackten Oliven und Hirtenkäse

3,5,6

Fünf kleine Italiener 9,30

Pizzabrötchen gefüllt-, gerollt-, gebacken wahlweise mit Käse oder Schinken und Käse, dazu Rucola und ein Aioli-Dip mit Kräutern oder

mit Räucherlachs und Käse 9,90



Olivenschiffchen 7,20

mit eingelegten grünen und schwarzen Oliven und hausgemachtem Pizzabrot



Bruschetta 9,00

geröstetes Baguettebrot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl, dazu ein Salatbukett



Tomaten mit Mozzarella 9,50

mit frischem Basilikum, hausgemachtem Basilikumpesto, Balsamico und Baguettebrot



Quartett von der Bruschetta 9,50

geröstetes Baguettebrot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl, Basilikumpesto mit Pinienkernen, gehackten grünen und schwarzen Oliven und einer Thunfischcreme





 **• Verdure San Remo** 6,80
in Olivenöl gedünstetes Gemüse
mit frischen Kräutern, dazu 2 Panini

•• Scampipfanne „Cortina“  scharf 14,50
Garnelen und Shrimps mit Knoblauch,
Chili, Kirschtomaten und Petersilie
in Olivenöl gebraten,
mit Hummersauce verfeinert und
Hirtenkäse überbacken, dazu 4 Panini

•• Carpaccio 13,50
hauchdünne Scheiben
vom Rinderfilet auf Rucola mit
gehobeltem Grana Padano D.O.P,
Olivenöl und Baguettebrot

 **• Pizzabrot** 5,60
Extra Portion

 **•• Formaggi Misti** 10,90
Verschiedene Käsespezialitäten,
Oliven, Weintrauben, Preiselbeeren
und Baguettebrot

5,6 •• Antipasti Misto 13,90
gegrilltes Gemüse,
verschiedene Käsespezialitäten,
Bruschetta, Oliven,
Honigmelone mit Parmaschinken,
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
und pikanter Peperoni-Salami,
dazu Baguettebrot





Unsere Salate werden mit Kräuterdressing ohne Öl serviert, auf Wunsch auch gerne mit Joghurt-Kräuterdressing



Gurkensalat 4,80
mit Dill



Tomatensalat 4,80
mit Kirschtomaten und Zwiebeln



Insalata Mista mittel / groß 6,80 / 8,95
Verschiedene Blattsalate der Saison
mit Kirschtomaten, Oliven und Karotten

wählen Sie dazu:

- Hirtenkäse 2,60
- gehobelter Grana Padano D.O.P. 3,50
- Streifen vom Hähnchenbrustfilet 3,90
- 1 gegrillte Garnele 2,50
- Streifen vom Schweinefilet 3,90

• **Insalata Nizza** 10,90

Verschiedene Blattsalate der Saison
mit Thunfisch, roten Zwiebeln,
Oliven und Ei



• **Insalata di Rucola** 10,90

Rucola, Kirschtomaten,
Pinienkerne und
gehobelter Grana Padano D.O.P.

- Alle Salate werden mit Baguettebrot serviert.



ÜBERBACKENES UND TAGLIATELLE

*Tu Deinem Leib etwas Gutes,
damit Deine Seele Lust hat, darin zu wohnen*
(Theres von Ávila)



Überbackenes

3 ● ● ● **Gnocchi-Spinaci-Gratin** 10,50

mit Blattspinat in Gorgonzolasauce,
mit Käse überbacken

● ● ● **Gnocchi-Salami-Gratin** 11,30

mit pikanter Peperoni-Salami und Fenchel in einer
fruchtigen Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken

3 ● **Blumenkohl-Broccoli-Gratin** 10,90

Blumenkohl und Broccoli
in einer Gorgonzolasauce,
mit Käse überbacken

3 ● ● **Lasagne Bolognese** 11,60

Nudelschichten mit einer herzhaften
Rindfleisch-Bolognese und Bechamelsauce,
mit Käse überbacken

3,4,6,7 ● ● **Tortellini al forno** 11,60

in einer Tomaten-Sahnesauce
mit frischen Champignons
und Schinken, mit Käse überbacken

3 ● ● **Penne á la Chef** scharf 12,50

mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet,
frischen Champignons, Erbsen und
Chili in einer Parmesan-Sahnesauce,
mit Käse überbacken

3 ● ● ● **Penne Tonno al forno** 11,60

mit Thunfisch, Zwiebeln und
Kirschtomaten in einer Tomatensauce,
mit Käse überbacken



Tagliatelle

● ● **Tagliatelle Rustika** 13,50

mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet,
frischen Champignons, Paprika und Broccoli
in einer Parmesan-Sahnesauce

● ● ● **Tagliatelle Toskana** 15,90

mit Steinpilzen und Shrimps
in einer Kräuter-Sahnesauce

● ● **Tagliatelle Kalabria** 15,90

mit Steinpilzen, Streifen vom
Schweinefilet und rotem Paprika
in einer Gorgonzolasauce

● ● ● **Tagliatelle Salmone** 16,90




mit Lachsfilet und Blattspinat,
in einer Parmesan-Sahnesauce



SPAGHETTI UND GNOCCHI


Noch immer gilt: Nudeln machen glücklich
(unbekannt)




  **Spaghetti Aglio e olio**  scharf **9,30**
mit Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und frischem Chili

  **Spaghetti Napoli** **8,90**
mit fruchtiger Tomatensauce, Kirschtomaten und frischem Basilikum



Spaghetti Bolognese **10,50**
mit herzhafter Rinderhackfleisch-Tomatensauce

 **Spaghetti Siziliana** **10,90**
mit Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten und Oliven in Olivenöl geschwenkt, dazu Hirtenkäse

^{4,5}  **Spaghetti Carbonara** **10,90**
mit einer Parmesan-Sahnesauce, geräuchertem Schinkenspeck und Ei


 **Spaghetti Pesto Verde** **12,50**
mit in Olivenöl gebratenen Pinienkernen, hausgemachtem Basilikumpesto und gehobelten Grana Padano D.O.P.



 **Spaghetti con Pomodori Secchi**  scharf **12,50**
mit in Olivenöl gebratenen frischen Chili, Kräutern, Knoblauch, Pinienkernen und getrockneten Tomaten - dazu gehobelter Grana Padano D.O.P.

Spaghetti Scampi mit Oliven **18,50**
mit Shrimps, Knoblauch, Oliven, Garnelen und ein Gambaretti in Olivenöl geschwenkt - mit Hummersauce verfeinert, dazu Rucola und gehobelter Grana Padano D.O.P.

Tortellini und Gnocchi

^{4,5,7}  **Tortellini della Casa** **10,90**
in einer Champignon-Sahnesauce, mit Erbsen, Schinkenwürfel und frischen Kräutern

 **Gnocchi-Speziale** **10,90**
mit fruchtiger Tomaten-Orangensauce und Walnüssen

Gnocchi con Salmone **12,80**
mit einer Frischkäse-Käutersauce, Räucherlachs und frischen Kräutern



Für unsere Allergiker haben wir wahlweise:
Fusilli aus Mais- und Kichererbsenmehl
oder Penne aus 100 % Roten Linsen.
Beide Nudeln sind glutenfrei - weizenfrei - laktosefrei - eifrei
Aufpreis 2,50



PENNE

Die Italiener wissen um die Kunst das Leben zu genießen - deshalb erfanden sie die Pasta (unbekannt)



  **• Penne Arrabiata**  scharf **9,90**

mit hausgemachter feuriger Tomatensauce, Kirschtomaten, frischem Chili und frischen Kräutern

  **• Penne Verdure** **10,50**

mit frischem, mediterranen Gemüse in Olivenöl geschwenkt und frischen Kräutern

 **• Penne Caprese** **10,80**

mit frischen Tomaten, fruchtiger Tomatensauce, frischem Basilikum, Mozzarellawürfeln und frischen Kräutern

• Penne Catania **16,90**

mit Lachsfilet, Kirschtomaten und roten Zwiebeln in einer Hummer-Sahnesauce, mit frischen Kräutern

 **• Penne Quattro Formaggi** **10,80**

mit einer Sahnesauce, vier verschiedene Käsesorten, dazu gehobelter Grana Padano D.O.P.

^{4,5} **• Penne Matriciana** **11,50**

mit Zwiebeln, geräucherten Schinkenwürfeln, fruchtiger Tomatensauce und Lauchzwiebeln

• Penne Venezia **12,90**

mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Sahnesauce, mit Ananas und gerösteten Mandeln

^{4,5} **• Penne Diavolo** **12,90**

mit frischem Fenchel, pikanter Peperoni-Salami, Gorgonzolasauce, Rucola und Walnüssen

^{4,6,7} **• Penne Romana** **13,50**

mit Schinken und frischen Champignons in einer Parmesan-Sahnesauce, dazu Rucola und gehobelter Grana Padano D.O.P.

 **• Penne Piemonte** **12,90**

mit Blumenkohl, Broccoli und in Olivenöl gebratenen Pinienkernen, in einer Sahnesauce mit hausgemachtem Basilikumpesto, dazu gehobelter Grana Padano D.O.P.

mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet - **Aufpreis + 3,90**

• mit gebratenen Lachswürfeln - **Aufpreis + 7,50**

• Penne Cortina **14,20**

mit Streifen vom Schweinefilet, Kirschtomaten und frischen Champignons mit Sherry abgelöscht, in Gorgonzolasauce, dazu Walnüsse




PIZZA

Knuspriger Teig, zartschmelzender Käse
und frischer Belag - so muss Pizza schmecken
(unbekannt)




 3 ● ● **Pizza Margherita** 8,90
Tomatensauce, Käse,
Tomaten und frisches Basilikum

 3 ● ● **Pizza Bruschetta** 11,90
Tomatensauce, Käse, Knoblauch, Tomaten,
Zwiebeln, Rucola und gehobelter
Grana Padano D.O.P.

 3 ● ● **Pizza Italiana** 10,50
Tomatensauce, Käse, Tomaten,
Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Hirtenkäse

 3 ● ● **Pizza Rucola** 10,90
Tomatensauce, Käse, Tomaten,
Rucola und gehobelter Grana Padano D.O.P.

 3 ● ● **Pizza Vegetariana** 10,50
Tomatensauce, Käse, Broccoli,
frische Champignons, Paprika und Oliven

 3 ● ● **Pizza Funghi** 9,30
Tomatensauce, Käse und
frische Champignons

 3 ● ● **Pizza Pesto Verde** 11,90
Basilikumpesto-Sahnesauce, Tomaten, Käse,
Pinienkerne, Mozzarella und frisches Basilikum

3,4,6,7 ● ● **Pizza Salami** 9,90
Tomatensauce, Käse und Salami

3,4,6,7 ● ● **Pizza Peperoni**  scharf 10,90
Tomatensauce, Käse, Salami und Peperoni

3,5 ● ● **Pizza Prosciutto e Funghi** 10,90
Tomatensauce, Käse, Schinken
und frische Champignons

3,4,6,7 ● ● **Pizza Montanara** 11,30
Tomatensauce, Käse, Schinken,
Salami und frische Champignons

3,4,6,7 ● ● **Pizza Quattro Stagioni** 11,90
Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas,
Salami und frische Champignons

3,5 ● ● **Pizza Guiletta** 13,90
Frischkäsesauce, Käse, geräucherter
Lachs und frische Kräuter

3 ● ● **Pizza Venezia** 12,80
Curry-Sahnesauce, Käse, Streifen
vom Hähnchenbrustfilet,
Ananas, Paprika und
geröstete Mandeln

3 ● ● **Pizza Speciale** 12,80
Tomatensauce, Käse,
Broccoli, Paprika,
frische Champignons
und Streifen vom
Hähnchenbrustfilet





PIZZA

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen
(J.W. von Goethe)



^{3,4,6,7} ● ● **Pizza Calzone** 12,90
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,
frische Champignons und Peperoni

 ● ● **Pizza Calzone Spinaci** 12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat,
einem Hauch Knoblauch, Zwiebeln und Frischkäse

 ³ ● ● **Pizza con Spinaci** 9,90
Tomatensauce, Käse, Blattspinat,
einem Hauch Knoblauch, Zwiebeln und Ei

^{3,4,6,7} ● ● ● **Pizza con Spinaci e Prosciutto** 10,90
Tomatensauce, Käse, Blattspinat, einem Hauch
Knoblauch, Zwiebeln, Schinken und Ei

^{3,4,5} ● ● ● **Pizza Abruzzo** 10,50
Frischkäsesauce, Käse, geräucherte
Schinkenwürfel und Lauchzwiebeln

 ³ ● ● **Pizza Quattro Formaggi** 9,90
Tomatensauce und vier Käsesorten

^{3,4,6,7} ● ● **Pizza Hawaii** 10,90
Tomatensauce, Käse,
Ananas und Schinken

³ ● ● ● **Pizza Bolognese** 11,30
Tomatensauce, Käse, herzhaftes
Rinder-Hackfleischsauce, Zwiebeln und Ei

^{3,4,5} ● ● **Pizza Diavolo**  scharf 11,90
Tomatensauce, Käse, Tomaten,
pikante Peperoni-Salami und Peperoni

³ ● ● ● **Pizza Tonno** 11,20
Tomatensauce, Käse, Thunfisch und rote Zwiebeln

³ ● ● ● ● **Pizza Cortina** 18,50
Tomatensauce, Käse, Lachs, Shrimps, Garnelen,
Oliven, Rucola und ein Gambaretti

³ ● ● **Pizza Sorrento** 14,20
Tomatensauce, Käse, Rucola, luftgetrockneter
italienischer Schinken, Kirschtomaten und Baby-Mozzarella

^{3,4,6,7} ● ● ● **Pizza Salami e Rucola** 12,80
Tomatensauce, Käse, Salami,
Rucola, Kirschtomaten und Baby-Mozzarella

● ● **Pizza Parma e Rucola** 14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten,
Rucola, luftgetrockneter italienischer Schinken und
gehobelter Grana Padano D.O.P.

● ● ● **Pizza Rustika** 14,30
Tomatensauce, Gorgonzola,
luftgetrockneter italienischer Schinken,
Rucola und Walnüsse

Wir bieten Ihnen auch
glutenfreien Pizzateig an
Aufpreis 2,20



Alle Kaffeespezialitäten auch mit den Geschmackszusätzen^{3,4}
Karamell, Vanille, Haselnuss^{3,5} 0,70



Espresso



Große Tasse Kaffee Creme



Cappuccino Classico



Große Tasse Milchkaffee



J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

1 Tasse Kaffee Creme 2,80
Manufaktur Kaffee

1 Große Tasse Kaffee Creme 4,50
Manufaktur Kaffee

1 Espresso 2,40

1 Doppelter Espresso 3,60

1 Espresso Macchiato 2,70
mit aufgeschäumter Milch

1 Doppelter Espresso Macchiato 3,70
mit aufgeschäumter Milch

1 Große Tasse Milchkaffee 3,95
Manufaktur Kaffee mit aufgeschäumter Milch

1 Cappuccino Classico 3,40
Espresso mit aufgeschäumter Milch

1 Cappuccino Cortina 3,60
Espresso mit aufgeschäumter Milch und Sahnehaube

1 Latte Macchiato 4,20
Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch und Milchschaum

1,3,4 Heller Mokkachino 4,95
Manufaktur Kaffee mit Milch, helle Schokoladensoße
mit Milchschaum geschichtet und Sahne

1,4 Dunkler Mokkachino 4,95
Klassischer Espresso mit Milch,
dunkler Schokoladensoße
mit Milchschaum geschichtet und Sahne

1,3,4 Heller Eis Mokkachino 5,20
Manufaktur Kaffee mit Milch,
helle Schokoladensoße,
Schokofrappe hell
und Crashed-Ice

1,4 Dunkler Eis Mokkachino 5,20
Klassischer Espresso mit Milch,
dunkle Schokoladensoße,
Schokofrappe dunkel
und Crashed-Ice



Latte
Macchiato

mit und ohne Alkohol

- 1. Espresso con Panna 2,90
Espresso mit Sahne
- 1. Doppelter Espresso con Panna 3,95
Doppelter Espresso mit Sahne
- 1,2 Espresso Corretto 4,70
mit 2cl Grappa
- 1. Espresso Affogato 4,30
Espresso mit Vanilleeis
- 1,2 Cappuccino Amaretto 4,80
Espresso mit aufgeschäumter Milch,
2cl Amaretto und Sahne
- 1. Kaffee Mexikanisch 4,40
Kaffee Creme mit Trinkschokolade
- 1,2 Kaffee Cortina 4,80
Kaffee Creme mit 2cl Cointreau und Sahne
- 1,2 Irish Coffee 4,80
Kaffee Creme mit 2cl Irischem Whisky und Sahne
- 1,2 Holländischer Kaffee 4,80
Kaffee Creme mit 4cl Eierlikör und Sahne
- 1,2,3 Latte Macchiato mit Baileys 4,95
Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch,
4cl Baileys und Milchschaum



- Glas Milch 2,50
heiß oder kalt
mit Honig 2,80
- 1,3,4 • Heiße weiße Schokolade 3,60
- Heiße Trinkschokolade 3,30
- Heiße Trinkschokolade
mit Sahne 3,90
- 2•• Russische Schokolade 4,95
mit 2cl Rum und Sahne
- 2•• Italienische Schokolade 4,95
mit 2cl Amaretto und Sahne

BIO DARJEELING IMPERIAL SECOND FLUSH BLATT FAIRTRADE SCHWARZTEE - ZIEHZEIT: 3 MINUTEN

Spitzenqualität aus der Sommerpflückung. Er überzeugt durch sein buntes, regelmäßiges Blatt, seine zartnussige, ausgereifte Note und goldene Tassenfarbe.

EARL GREY PREMIUM BLATT SCHWARZTEEMISCHUNG - ZIEHZEIT: 3 MINUTEN

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottefrüchte. Ein Klassiker speziell zu Gebäck und Kuchen.

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR BLATT GRÜNTEE - ZIEHZEIT: 2-3 MINUTEN

Unfermentierter Tee aus der Mitte Chinas mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe. Für Anspruchsvolle aber auch für Einsteiger.

BIO CHINA JASMIN BLATT GRÜNTEE JASMIN - ZIEHZEIT: 2-3 MINUTEN

Unfermentierter Tee aus China mit einer betörend zarten Jasminnote. Eine Freude für Teekenner.

ROOIBOS VANILLA

KRÄUTERTEE AROMATISIERT - ZIEHZEIT: 5-10 MINUTEN

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein. Einfach lecker!

SPICY BLACK CHAI BROKEN

SCHWARZTEE AROMATISIERT - ZIEHZEIT: 3-5 MINUTEN

Gehaltvolle Schwarzteemischung versetzt mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Zimt, Pfeffer und Aroma. Ein traditioneller Gewürztee der gerne mit Milch getrunken wird.



Alle Teesorten sind auch
als Eistee erhältlich € 4,50

*Ein Bad erfrischt den Körper,
eine Tasse Tee den Geist!*
(Japanisches Sprichwort)

BIO PFEFFERMINZE

KRÄUTERTEE · ZIEHZEIT: 5-10 MINUTEN

Die grob geschnittenen Pfefferminzblätter mit ihrem frischen Geschmack bieten einen Genuss der besonderen Art.

KRÄUTERGARTEN

KRÄUTERTEEMISCHUNG · ZIEHZEIT: 5-10 MINUTEN

Reine Kräutermischung aus Rooibos, Zitronengras, Krauseminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

HAGEBUTTE MIT HIBISKUS

FRÜCHTETEE · ZIEHZEIT: 5-10 MINUTEN

Mit dem vollen, naturbelassenen Geschmack - fruchtvoll und aromatisch.

APFEL FRÜCHTE

FRÜCHTETEE AROMATISIERT · ZIEHZEIT: 5-8 MINUTEN

Eine lieblich-spritzige Früchtemischung mit dem köstlichen Aroma saftiger Apfel - heiß und kalt getrunken ein Genuss.

SOMMERBEEREN

**FRÜCHTETEEMISCHUNG AROMATISIERT
ZIEHZEIT: 5-10 MINUTEN**

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend!

BIO RELAX AYURVITAL®

GEWÜRZTEEMISCHUNG · ZIEHZEIT: 5-10 MINUTEN

Harmonische und pikante Wellness-Mischung mit Fenchel, Anis, Zimt, Süßholzwurzel, Gewürznelke, Kardamom, Orangenschale, Pfeffer und abgerundet mit der angenehmen Schärfe von Ingwer.

*Ein Bad erfrischt den Körper,
eine Tasse Tee den Geist!*

(Japanisches Sprichwort)

Serviert im Teebecher 0,3l € 3,90





Wasser, Säfte, Softdrinks

Tafelwasser 0,2l / 0,4l **2,20 / 3,80**
Spritzig, Medium, Naturell

Tafelwasser 1,0l **5,90**
Spritzig, Medium, Naturell

⁹ Tonic Water Gourmet 0,25l **3,00**

³ Ginger Ale Gourmet 0,25l **3,00**

^{4,9} Bitter Lemon Gourmet 0,25l **3,00**

³ Vita Mineral-Sport 0,5l **4,50**
Isotonischer Durstlöcher mit erfrischendem
Grapefruit-Zitronengeschmack

³ Vita Mineral-Aktiv 0,5l **4,50**
Erfrischender Energiespender mit
Apfel-Cranberrygeschmack

³ Hausgemachte Limonaden 0,5l / 1,0l **5,40 / 8,50**
Holunder-Minze, Himbeere oder Orange



pepsi. ^{1,3} Pepsi-Cola 0,2l / 0,4l **2,80 / 4,50**

⁵ Mirinda 0,2l / 0,4l **2,80 / 4,50**

⁴ 7 Up 0,2l / 0,4l **2,80 / 4,50**



^{1,3,4} Schwip Schwap 0,2l / 0,4l **2,80 / 4,50**
Cola + Mirinda Mix

⁴ Apfelschorle 0,2l / 0,4l **3,20 / 4,50**

^{1,3,11} Pepsi light, Flasche 0,33l **3,50**

^{5,11} Fassbrause, Flasche 0,33l **3,90**
Himbeere, Waldmeister



Säfte - Rauch 0,2l / 0,4l **3,00 / 4,70**

⁵ Erdbeere, Mango,
⁵ Schwarze Johannisbeere,
Apfel, Amarena Kirsch,
Banane, Orange

KiBa 0,2l / 0,4l **3,00 / 4,70**
Kirsch-Bananensaft

Saftschorle 0,2l / 0,4l **3,00 / 4,70**
(alle Säfte)





BIERE

Braustolz Pilsner vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,80
Braustolz Schwarzbier, Flasche	0,5 l	4,80
Clausthaler alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,60
Kapuziner Weizenbier hell	0,5 l	4,80
Kapuziner Weizenbier dunkel	0,5 l	4,80
Kapuziner Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	4,80
Bananen - Weizen	0,5 l	5,00
Cola Weizen^{1,3}	0,5 l	5,00
Diesel Bier und Cola^{1,3}	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,80
Radler Bier und Zitronenlimonade⁴	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,80





Ramazzotti	2 cl	2,70
Lauterbacher	2 cl	2,70
Havana Club 3 Jahre	2 cl	2,70
Gordon's London Dry Gin	2 cl	2,70

Wodka Gorbatschow	2 cl	2,70
Absolut Wodka	2 cl	3,00

3Limoncello	2 cl	3,20
Frischer, spritziger italienischer Zitronenlikör von der Amalfiküste		

Amaretto	2 cl	2,70
Batida de Coco	2 cl	2,70
1,3Baileys Irish Cream	2 cl	2,90
Kirschlikör	2 cl	2,70
3Cointreau	2 cl	3,00
Milder, französischer Orangenlikör		

Wald Himbeergeist	2 cl	3,20
Pircher's Himbeergeist aus Südtirol		

Williams Christ	2 cl	3,20
Pircher's Christbirnen-Edelbrand aus Südtirol		

Grappa di Chianti	2 cl	3,20
Villa Mazzolini		
Grappa di Barolo	2 cl	3,60
Villa Mazzolini/samtig weich - im Eichenfass gereift		
La Grappa Barrique	2 cl	4,20
Milde Schärfe und große Aromatik mit toller Struktur - im Barrique gereift		

Scotch Whisky	2 cl	3,00
Johnnie Walker Red Label		

Irish Whisky	2 cl	3,30
Jameson		

Cognac		
Remy Martin	2 cl	3,70
Hennessy	2 cl	4,40

¹⁰ Martini bianco	5 cl	4,20
^{10,4,9} Martini Jigger		5,50
Martini Bianco, Bitter Lemon, Limette		
³ Aperol Prosecco	0,2l	5,90
Aperol mit Prosecco		
³ Aperol Spritz	0,2l	5,90
Aperol mit Weißwein und Soda		
³ Aperol Cortina	0,2l	5,70
Aperol mit Orangensaft		
Hugo	0,2l	5,90
Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda - auf Wunsch auch alkoholfrei		
³ Campari Orange		5,90
Campari Soda		
Campari 4cl mit Orangensaft oder Soda		
^{3,5} Campari Red Red		5,90
Campari 4cl mit Erdbeersaft		
Prosecco		
Prosecco Frizzante D.O.C.	0,1l	3,60
Flasche Prosecco Frizzante	0,75l	18,50
Sekt - Piccolo		
Graf von Wackerbarth	0,2l	5,50
trocken oder halbtrocken		
Rotkäppchen - Piccolo	0,2l	5,30
alkoholfrei		

^{1,3} Cola Whisky		6,30
Johnnie Walker Red Label 4cl mit Cola		
^{1,3} Cuba Libre		6,30
Havana Club - 3 Jahre 4cl mit Cola und Limetten		
⁹ Gin Tonic		6,30
Gordons Dry Gin 4cl mit Tonic Water		
^{4,9} Wodka Lemon		6,30
Wodka 4cl mit Bitter Lemon		
Wodka Orange		6,30
Wodka 4cl mit Orangensaft		
³ Springtime		6,30
Wodka 4cl, Cointreau 2cl, Orangensaft		
⁴ Eisberg		6,30
Wodka 4cl, Blue Curacao 2cl, Orangensaft		
Batida Kirsch		6,30
Batida de Coco 4cl mit Kirschsafte		



Alkoholfrei

³ Grüne Wiese		5,60
Blue Curacao Sirup 4cl mit Orangensaft		
^{9,5} Erdbeer Tonic		5,60
Erbeersaft, Tonic Water, Zitronensaft (frisch)		
Johannisbeer- Orangen-Margarita		5,60
Orangensaft, Johannisbeersaft, Zitronensaft (frisch)		



WEISSWEIN OFFEN

Schoppen / Karaffe

Pinot Grigio IGT, Venetien (trocken) 0,2l / 0,5l **5,20 / 12,60**
Der Duft nach Zitrone macht diesen spritzigen Wein angenehm frisch und prickelnd am Gaumen

Chardonnay IGT, Venetien (trocken) 0,2l / 0,5l **5,20 / 12,60**
Im Bukett duftend nach grünem Apfel - genussvoll, trocken, leicht und süffig

Grillo Sicilia IGT, Sizilien (trocken) 0,2l / 0,5l **5,20 / 12,60**
Harmonisch und rund am Gaumen, leichter, trockener Sizilianer mit dem typischen Zitrus-Limonenbukett und Aromen tropischer Früchte

Bacchus, Saale-Unstrut (halbtrocken) 0,2l / 0,5l **5,90 / 14,30**
Ein eleganter Wein mit feinem Spiel zwischen Süße und Säure am Gaumen, leicht aromatisch mit feiner Würze, ausgewogen, frisch und fruchtig, fröhlich wie der Weingott „Bacchus“

Müller Thurgau Kabinett, Rheinhessen (lieblich) 0,2l / 0,5l **5,70 / 13,90**
Brillant strohgelb, feines, fruchtiges Bukett - milde, angenehme Restsüße lässt Lust auf „Mehr“ aufkommen

Gewürztraminer Spätlese, Pfalz (lieblich/süß) 0,2l / 0,5l **6,30 / 15,00**
Die sonnenverwöhnten Trauben geben dem Wein eine brillante, goldgelbe Farbe. Das Bukett ist sehr ausdrucksvoll, aromatisch und fruchtbetont. Ein eleganter Tropfen mit feiner Säure. Er eignet sich als Aperitif, zum Dessert oder nach dem Essen.

ROSÉWEIN OFFEN

Portugieser Weissherbst, Saale-Unstrut (halbtrocken) 0,2l / 0,5l **6,10 / 14,70**
Aromatischer Geschmack nach Erdbeeren und Himbeeren. Flotter, schlanker Schoppen- mild und zu allen Kaugenüssen passend. Ein süffiger Rosé für alle fröhlichen Runden.

Bardolino Chiaretto Classico DOC, Venetien (trocken) 0,2l / 0,5l **6,10 / 14,70**
Fruchtiger Geschmack nach Himbeeren und Johannisbeeren. Ein sehr harmonischer Rosé am Gaumen erfrischend, leicht und spritzig- einfach perfekt

Unsere Weine sind alle Weingutsabfüllungen.
Die aktuellen Jahrgänge können Sie bei unserem Service-Personal erfragen.



WEISSWEIN

Pinot Grigio IGT, Venetien (trocken) 0,75l 18,00

Der Duft nach Zitrone macht diesen spritzigen Wein angenehm frisch und prickelnd am Gaumen

Chardonnay, Trentino (trocken) 0,75l 18,00

Der Wein hat ein angenehmes und elegantes Bukett, fruchtig duftend nach Birne und Apfel. Harmonisch, leicht aromatisch im Geschmack, der ideale Begleiter zum Essen und danach

Grillo Sicilia IGT, Sizilien (trocken) 0,75l 18,00

Harmonisch und rund am Gaumen, leichter, trockener Sizilianer mit dem typischen Zitrus-Limonenbukett und Aromen tropischer Früchte

Bacchus, Saale-Unstrut (halbtrocken) 0,75l 20,50

Ein eleganter Wein mit feinem Spiel zwischen Süße und Säure am Gaumen, leicht aromatisch mit feiner Würze, ausgewogen, frisch und fruchtig fröhlich wie der Weingott „Bacchus“

Müller Thurgau Kabinett 0,75l 19,90**Rheinhessen (lieblich)**

Brillant strohgelb, feines, fruchtiges Bukett - milde, angenehme Restsüße lässt Lust auf „Mehr“ aufkommen

Gewürztraminer Spätlese, Pfalz (lieblich/süß) 0,75l 21,90

Die sonnenverwöhnten Trauben geben dem Wein eine brillante, goldgelbe Farbe. Das Bukett ist sehr ausdrucksvoll, aromatisch und fruchtbetont. Ein eleganter Tropfen mit feiner Säure. Er eignet sich als Aperitif, zum Dessert oder nach dem Essen.

ROSÉWEIN

Portugieser Weissherbst, Saale-Unstrut (halbtrocken) 0,75l 20,90

Aromatischer Geschmack nach Erdbeeren und Himbeeren. Flotter, schlanker Schoppen- mild und zu allen Kaugenüssen passend. Ein süffiger Rosé für alle fröhlichen Runden.

Bardolino Chiaretto Classico DOC, Venetien (trocken) 0,75l 20,90

Fruchtiger Geschmack nach Himbeeren und Johannisbeeren. Ein sehr harmonischer Rosé, am Gaumen erfrischend, leicht und spritzig- einfach perfekt



ROTWEIN OFFEN

Schoppen / Karaffe

Merlot IGT, Venetien (trocken) Rubinrot in der Farbe - fruchtig, leicht würzige Noten in der Nase, harmonisch und weich am Gaumen	0,2l / 0,5l	5,80 / 14,20
Montepulciano d' Abruzzo DOC, Venetien (trocken) Dunkelrote Früchte, Zimt und würzige Aromen in der Nase, voll und samtig am Gaumen - ein angenehmer, kräftiger und charakteristischer Rotwein	0,2l / 0,5l	5,80 / 14,20
Nero d'Avola IGT, Sizilien (trocken) Sehr aromatisch mit Anklängen von Nelke und dunklen Beerenfrüchten, sehr harmonisch und elegant am Gaumen - ein Wein für Lust auf „Mehr“	0,2l / 0,5l	6,00 / 14,70
Bardolino Classico DOC, Venetien (trocken) Anspruchsvoller Wein, nuancenreich, große Struktur und ausdrucksstarkes Temperament, Geschmack von frischen, reifen Beeren, sehr harmonisch und leicht bekömmlich, überzeugt mit seiner Aromenvielfalt	0,2l / 0,5l	6,30 / 15,00
Chianti DOCG, Toskana (trocken) Glanzvolles Rubinrot, zart duftend nach reifen roten und schwarzen Beerenfrüchten - sehr elegant, weich mit seidigen Tanninen, würzig und vollmundig - mit seinem reichhaltigen Geschmack verwöhnt er den Gaumen - lässt „Urlaubs-Lust“ aufkommen	0,2l / 0,5l	6,80 / 16,50
Shiraz-Zonnebloem, Südafrika (trocken) Saftiger, würziger Duft, viel schwarze, reife Beerenfrüchte (Brombeeren und Pflaumen). Die Gewürznoten in der Nase werden von weichen Tanninen am Gaumen geleitet, ein opulenter und kräftiger Afrikaner mit langem Nachklang - er stampft heißblütig durch den Mund	0,2l / 0,5l	6,80 / 16,50
Dornfelder, Pfalz (halbtrocken) Sattes Samtrot, in der Nase Sauerkirsche und Anklänge von Brombeeren. Feinfruchtiger, vollmundiger Rotwein mit feinem Schmelz	0,2l / 0,5l	6,30 / 15,00
Blauer Portugieser QbA., Rheinhessen (lieblich) Angenehme leichte Restsüße, ein leichter Johannisbeergeschmack, gepaart mit zartem Tanninspiel - ein Wein für langes Zechen	0,2l / 0,5l	6,30 / 15,00

Alle offenen Weiß- und Rotweine
sind auch als Weinschorle 0,3 l erhältlich.



ROTWEIN

Nero d'Avola IGT, Sizilien (trocken) 0,75l 20,90

Sehr aromatisch mit Anklängen von Nelke und dunklen Beerenfrüchten, sehr harmonisch und elegant am Gaumen - ein Wein für Lust auf „Mehr“

Bardolino Classico DOC, Venetien (trocken) 0,75l 21,90

Anspruchsvoller Wein, nuancenreich, große Struktur und ausdrucksstarkes Temperament, Geschmack von frischen, reifen Beeren, sehr harmonisch und leicht bekömmlich, überzeugt mit seiner Aromenvielfalt

Chianti DOCG, Toskana (trocken) 0,75l 23,50

Glanzvolles Rubinrot, zart duftend nach reifen roten und schwarzen Beerenfrüchten - sehr elegant, weich mit seidigen Tanninen, würzig und vollmundig - mit seinem reichhaltigen Geschmack verwöhnt er den Gaumen - lässt „Urlaubs-Lust“ aufkommen

Shiraz-Zonnebloem, Südafrika (trocken) 0,75l 23,50

Saftiger, würziger Duft, viel schwarze, reife Beerenfrüchte (Brombeeren und Pflaumen). Die Gewürznoten in der Nase werden von weichen Tanninen am Gaumen geleitet, ein opulenter und kräftiger Afrikaner mit langem Nachklang - er stampft heißblütig durch den Mund

Dornfelder, Pfalz (halbtrocken) 0,75l 21,90

Sattes Samtrot, in der Nase Sauerkirsche und Anklänge von Brombeeren. Feinfruchtiger, vollmundiger Rotwein mit feinem Schmelz

Blauer Portugieser QbA., Rheinhessen (lieblich) 0,75l 21,90

Angenehme leichte Restsüße, ein leichter Johannisbeergeschmack, gepaart mit zartem Tanninspiel - ein Wein für langes Zechen

Zum Wein empfehlen wir
Formaggi Misti



„HIER KOMMT DIE WARE NICHT VOM BAND -
HIER SCHAFFT MAN NOCH MIT HERZ UND
HAND“

Ohne Kuchen, Torten und Gebäck
hat das Leben keinen Zweck
(Demokrit)



Cortina

KONFITOREN EISCAFE RESTAURANT

Genießen im Herzen von Chemnitz

Einen angenehmen Aufenthalt
wünscht Ihnen das
gesamte Cortina-Team

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 - Koffeinhaltig
- 2 - Alkoholhaltig
- 3 - mit Farbstoff
- 4 - mit Konservierungsstoffen
- 5 - mit Antioxidationsmitteln
- 6 - mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 7 - mit Geschmacksverstärker
- 8 - mit Phosphat/Stabilisatoren
- 9 - Chinin
- 10 - Sulfite
- 11 - Süßungsmittel
- * - alle Weine enthalten Sulfite

Deklarationspflichtige Allergene

- Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse

Unsere Preise sind alle in Euro
sowie inkl. Mehrwertsteuer.
Kartenzahlung ist ab 10 Euro möglich.

