

CRONERIA Europa

VORSPEISEN

Tagessuppe soup of the day	6.00 €
Vitello Tonnato	10.50 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan beef carpaccio with rocket salad and parmesan	9.50 €
Büffelmozzarella auf Tomaten-Avocadosalat Buffala on tomato-avocado salad	12.50 €
Insalata Frutti di Mare seafood salad	13.50 €
Gebratene Babycalamaretti & Miesmuscheln Fried baby calamaretti and blue mussels	11.50 €
Ziegenkäse auf Apfel-Linsensalat mit Aprikosen-Kürbischutney Goat cheese on lentil salad with truffled honey	12.50 €
Gemischter Salat mixed salad	6.50 €
wahlweise mit Burrata oder Rinderfiletstreifen optionally with burrata or stripes of beef filet	12.50 €
Parmigiana Auberginenauflauf aubergine casserole	10.50 €
Pulpo gegrillt auf eingelegtem Gemüse Pulpo grilled on pickled vegetables	12.50 €
Antipasto Misto ab 2 Personen pro Person Antipasto misto as from 2 guests p.P.	14.50 €

Alle Vorspeisen bieten wir auch als größere Portion für einen Aufpreis von 3 € an.

Every starter can be ordered as main course for 3 € on top.

CRONERIA Europa

PASTA & RISOTTO

Spaghetti Puttanesca	9.50 €
Lasagne Classica	9.50 €
Rigatoni Bolognese	9.50 €
Tagliatelle mit Pistazienpesto und Burrata <small>Tagliatelle with pistache pesto and burrata cheese</small>	13.50 €
Tagliolini mit Trüffel im Parmesanlaib geschwenkt <small>Tagliolini with truffles and stewed in parmesan</small>	18.00 €
Pappardelle mit Lachs und Kräuterseitlingen <small>Tagliatelle with salmon and king yellow boletus</small>	14.50 €
Safranrisotto mit Zucchinijulienne und Babycalamari <small>saffron risotto with zucchini and baby calamari</small>	13.50 €

Natürlich servieren wir Ihnen auch weitere Pastaklassiker wie Penne Arrabiate, Spaghetti Carbonara, Alio Oglia, Pomodoro etc.- sprechen Sie uns gerne an!

CRONERIA Europa

FLEISCH

Paillard in Cassisjus Paillard in black currant jus	18.50 €
Rinderfilet vom Lavastein 200g/300g Beef filet grilled on lava stone	26.50 €/36.50 €
Rumpsteak in Dijonsenfruste mit Honig-Orangensauce Rump steak in a coat of Dijon mustard with hone-orange sauce	22.50 €
Lammcarrée in Thymiankruste Lamb carré in a thyme crust	24.50 €

FISCH

Dorade an Kräutern gegrillt sea bream grilled with fresh herbage	20.50 €
Lachsfilet in Dill-Honig-Senfsauce Sea bass with Mediterranean zucchini vegetable	19.50 €
Fang des Tages catch of the day	24.50 € – 28.50 €

Weitere Empfehlungen stellen wir Ihnen auf unserer aktuellen Tageskarte vor.

Further recommendations we present you on our daily menu.

CRONERIA Europa

PIZZA

Pizzabrot wahlweise mit Knoblauch oder Pomodoro pizza bread with garlic or tomatoe sauce	4.50 €
Parma Parmaschinken, Rucola und Mozzarella with ham of Parma, rocket salad, mozzarella	8.50 €
Quattro Stagioni Funghi, Salami, Prosciutto und Artischocken with mushrooms, salami, ham and artichokes	7.50 €
Frutti di Mare frische Meeresfrüchte with fresh seafood	9.50 €
Italia frische Tomaten und Mozzarella, Basilikum with rocket salad, fresh tomatoes, mozzarella and basil	7.50 €
Vegetariana verschiedene Gemüsesorten Vegetarian pizza with selected fresh vegetables	8.00 €
Mediterrana Lachs, Spinat und Crème fraiche salmon, spinach and creme fraiche	8.50 €
Tonno Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella tuna, onions, mozzarella	8.50 €
Vesuvio Peperoni, Peperoncino, Salami, Oliven, Pecorino Peperoni, peperoncini (hot), salami, olives, pecorino cheese	9.50 €
Salsiccia original Salsiccia, Cime di Rapa und Pecorino original salsiccia sausage, Italian cabbage, pecorino cheese	9.00 €
CRONERIA Anchovies, Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Parmiggiano anchovies, capers, olives, aubergines and parmiggiano cheese	9.50 €

Pizzaklassiker wie Pizza Funghi, Margaritha, Salami, Prosciutto bieten wir natürlich auch gerne an (6.00 €)

Classic pizza styles like margarita, mushrooms, salami, ham we offer for 6.00 € each

CRONERIA Europa

DESSERT

Tiramisu	6.50 €
Warmes Schokotörtchen mit Zucchini auf Vanille-Minzcrème <small>warm chocolate cake with zucchini on mint cream</small> <i>auf Wunsch Tortino classico</i>	7.00 €
Panna Cotta mit Buffala und frischem Basilikum und Waldfrüchten <small>Panna cotta with buffala and fresh basil</small>	6.50 €
Sorbet des Tages <small>sorbet of the day</small>	7.00 €
Profiteroles	7.00 €
Käsevariation <small>variation of cheese</small>	9.50 €

FÜR ZWEI

Käseauswahl mit zwei Gläsern Rotwein <small>variation of cheese with two glasses of red wine</small>	17.50 €
Käseauswahl mit zwei Gläsern Dessertwein <small>variation of cheese with two glasses of dessert wine</small>	23.50 €

CRONERIA Europa

Getränke alkoholfrei / soft drinks

Wasser naturell oder leicht 0,25l/0,75l	€ 2.10/6.00
Coca Cola /light Fanta, Sprite 0,2l/0,4l	€ 2.40/3.90
Apfelsaft/Orangensaft/Rhabarbersaft/ 0,2l/0,4l	€ 2.40/3.90
Johannisbeersaft/Maracujasaft/Schorle	
Bionade 0,33l	€ 3.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon 0,2l	€ 2.60

Bier/beer

Licher Pils vom Fass 0,25l/0,4l	€ 3.20/4.20
Benediktiner Weizen 0,5l (auch alkoholfrei)	€ 4.50
Früh Kölsch 0,2l	€ 2.40
Licher alkoholfrei 0,33l	€ 3.20

Kaffee/coffee (auch laktosefrei/Soja/enkoffeiniert)

Espresso/Doppio	€ 2.20/3.90
Espresso Macchiato/Doppio Macchiato	€ 2.40/4.20
Cappucino/Latte Macchiato/Milchkaffee	€ 2.60

Prosecco, Crémant & Champagner

Prosecco Extra Dry DOC 0,1l	€ 4.50
Rieslingsekt Brut Spreitzer 0,1l/0,75l	€ 4.50/€ 28.00
Berlucchi` 61 Franciocorta rosé 90 Parkerpunkte 0,1l	€ 7.50
Crémant d´Alsace, Bouvet-Ladubay, Saumur 0,1l	€ 5.50
Moët Chandon Imperial 0,1l	€ 11.00

CRONERIA Europa

Apéritif

Hugo klassisch	
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze und Limette	€ 6.50
Black Hugo	
Schwarzer Johannisbeersirup, Prosecco, Soda, Waldfrüchte	€ 7.50
Aperol Sprizz	€ 6.50
Lillet Vive Rosé Lillet, Tonic Water, Erdbeere und Minze	€ 6.50
Ramazotti Rosato Mio	
Averna Rosato, Prosecco, Soda, Basilikum	€ 7.50
Kir Royal Champagner und Cassis	€ 11.50
Martini bianco/rosso/dry/d'Oro	€ 5.50
Cynar Soda/pur	€ 5.00
Pernod	€ 5.00
Sherry medium/dry	€ 5.50
Portwein 0,1l	€ 5.50

Apéritif alkoholfrei/non-alcohol

Hugo (mit Apfelsaft)	€ 5.50
Crodino/Bitterino mit Soda oder Orange	€ 4.50/4.90

Longdrinks

Campari Orange oder Soda	€ 6,50
Wodka Lemon	€ 7.50
Bacardi Cola	€ 7.50
Negroni Campari, Gin, Martini Rosso, Orange	€ 7,50
Tocco Rosso Campari, Holunderblüte, Prosecco, Minze	€ 7.50
Gin Tonic mit Gordon/mit Bombay/mit Hendricks	€ 7.50/8.50/10.50

CRONERIA Europa

DIGESTIF 4cl

Ramazotti	€ 5.00
Averna	€ 5.00
Alpestre	€ 5.50

GIN 4cl

Gordon	€ 6.50
Bombay Sapphire	€ 7.50
Tanqueray	€ 7.50
London Dry Gin	€ 8.50
Hendricks	€ 8.50
Sloe Gin	€ 8.50

RUM 4cl

Myers´s Rum	€ 6.50
Bacardi 8 anos	€ 7.50
Gran Reserva 23 Solera	€ 8.50

DIRKER 4cl

Haselnussgeist	€ 4.50
Waldhimbeergeist	€ 4.50
Mirabellenbrand	€ 4.50
Kümmelgeist	€ 4.50
William-Christ-Birne	€ 4.50

CRONERIA Europa

SELEZIONE BERTA ^{4cl}

Nibbio	€ 6.50
Valdavi	€ 6.50
Monpra	€ 6.50
Bimba	€ 6.50
Elisi	€ 7.50
Bric del Gaian Moscato D' Asti	€ 11.50
Tre Soli Tre 2004	€ 11.50
Riserva del Fondatore Paolo Berta	
1988 Nebbiolo da Barolo	€ 16.50

Gerne steht Ihnen unser CRONERIA-Team auch für die Ausrichtung Ihrer privaten

wie Firmenfeiern zur Verfügung mit einer Kapazität bis 55 Gästen.

Außer-Haus Catering auf Anfrage –sprechen Sie uns gerne an!