

# CRONERIA

E U R O P A

## VORSPEISEN

### Minestrone

Vegetable soup

6.00 €

### Tomatensuppe

Tomato soup

6.00 €

### Vitello Tonnato

10.50 €

### Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

beef carpaccio with rocket salad and parmesan

9.50 €

### Gebratene Babycalamaretti & Miesmuscheln

Fried baby calamaretti and blue mussels

11.50 €

### Parmesanpolenta mit gebratenen Edelpilzen und Wildkräutersalat

Parmesan polenta with fried mushrooms and herbage lettuce

13.50 €

### 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

E U R O P A

## PASTA

Penne Pomodoro	8.50 €
Spaghetti Aglio Olio	8.50 €
Rigatoni Bolognese	9.50 €
Spaghetti Carbonara	9.50 €
Spaghetti Puttanesca	9.50 €
Lasagne Classica	9.50 €
Lasagne vegetariana	10.50 €
<b>Tagliatelle</b> mit Rinderfiletstreifen, Tomatensauce, Rucola und Parmesan Tagliatelle with stripes of beef filet, tomato sauce, rocket salad and parmesan	14.50 €
<b>Tagliolini mit Trüffel</b> im Parmesanlaib geschwenkt Tagliolini with truffles and stewed in parmesan	19.50 €
<b>Linguine mit Lachs</b> Linguine with salmon	14.50 €
<b>Hausgemachte Gnocchi gefüllt</b> – wöchentlich wechselnd nach Saison Homemade filled gnocchi – weekly changing variation	13.50 €

# CRONERIA

E U R O P A

## Salate

### Gemischter Salat

mixed salad

### wahlweise mit Burrata oder Rinderfiletstreifen

optionally with burrata or stripes of beef filet

6.50 €

12.50 €

### Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

7.50 €

### Insalata Mediterrana

Gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Bohnen

13.50 €

### Caprese classico

11.50 €

### Berglinsensalat mit Karotten und Zucchini

### wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse

8.50 €

13.50 €

### Insalata Frutti di Mare

seafood salad

13.50 €

# CRONERIA

EUROPA

## FLEISCH

### **Rinderfilet vom Lavastein** 200g/300g

Beef filet grilled on lava stone

26.50 €/36.50 €

### **Lammcarré** mit Oliven-Kräutersauce

lamb with an olive herbage sauce

22.50 €

## FISCH

### **Dorade** an Kräutern gegrillt

sea bream grilled with fresh herbage

21.50 €

### **Lachsfilet** in Dill-Honig-Senfsauce

Filet of salmon in a sauce of dill and honey

19.50 €

**Zu Fisch und Fleisch servieren wir Rosmarinkartöfelchen und frisches Marktgemüse**

*Wir bereiten täglich frische Empfehlungen von  
Fleisch- und Fischgerichten für Sie zu, die wir Ihnen gerne  
persönlich vorstellen!*

# CRONERIA

EUROPA

## PIZZA

<b>Pizzabrot</b> wahlweise mit Knoblauch oder Pomodoro pizza bread with garlic or tomatoe sauce	4.50 €
<b>Parma</b> Parmaschinken, Rucola und Mozzarella with ham of Parma, rocket salad, mozzarella	8.50 €
<b>Quattro Stagioni</b> Funghi, Salami, Prosciutto und Artischocken with mushrooms, salami, ham and artichokes	8.50 €
<b>Frutti di Mare</b> frische Meeresfrüchte with fresh seafood	10.50 €
<b>Italia</b> frische Tomaten und Mozzarella, Basilikum with rocket salad, fresh tomatoes, mozzarella and basil	8.00 €
<b>Vegetariana</b> verschiedene Gemüsesorten Vegetarian pizza with selected fresh vegetables	8.00 €
<b>Mediterrana</b> Lachs, Spinat und Crème fraiche salmon, spinache and creme fraiche	8.50 €
<b>Tonno</b> Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella tuna, onions, mozzarella	8.50 €
<b>Vesuvio</b> Peperoni, Peperoncino, Salami, Oliven, Pecorino Peperoni, peperoncini (hot), salami, olives, pecorino cheese	9.50 €
<b>Salsiccia</b> original Salsiccia, Cime di Rapa und Pecorino original salsiccia sausage, Italian cabbage, pecorino cheese	9.00 €
<b>CRONERIA</b> 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 (6.50 €)**

**Classic pizza styles like margarita, mushrooms, salami, ham we offer for 6.50 € each.**

# CRONERIA

E U R O P A

## DESSERT

Tiramisu

6.50 €

Warmes Schokotörtchen auf Vanillecrème

warm chocolate cake on vanilla cream

7.00 €

Panna Cotta alla casa

Homemade Panna cotta

6.50 €

Sorbet des Tages

sorbet of the day

7.00 €

Ricotta mit gerösteten Mandeln und Waldhonig

Ricotta with roasted almonds and forrest honey

7.00 €

Käsevariation

variation of cheese

9.50 €

## FÜR ZWEI

Käseauswahl mit zwei Gläsern Rotwein je 0,1l

variation of cheese with two glasses of red wine

17.50 €

Käseauswahl mit zwei Gläsern Dessertwein je 0,1l

variation of cheese with two glasses of dessert wine

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, Ginger Ale 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 0,1l/0,75l	€ 5.00/€ 32.00
Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay, Saumur 0,1l	€ 5.50
Moët Chandon Imperial 0,1l	€ 11.00

# CRONERIA

E U R O P A

## 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

Ramazotti 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

€ 5.00/5.50

## 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

€ 8.50/9.50/10.50



# CRONERIA

E U R O P A

## DIGESTIF 4cl

Ramazotti	€ 5.00
Averna	€ 5.00
Alpestre	€ 5.50
Amaretto	€ 5.00
Sambuca	€ 4.50
Limoncello	€ 4.50
Fernet klassisch/Menta	€ 4.50
Baileys	€ 5.50

## GIN 4cl

Gordon	€ 6.50
Bombay Sapphire	€ 7.50
Hendricks	€ 8.50

## RUM 4cl

Myers´ s Rum	€ 6.50
Bacardi 8 anos	€ 7.50

## DIRKER 4cl

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

# CRONERIA

E U R O P A

## Grappe SELEZIONE BERTA 4cl

**Nibbio** (*Barbera*)

€ 6.50

Kristallklar. Elegantes und harmonisches Bukett. Weicher Geschmack mit Noten von frischen Blüten und Unterholz.

**Valdavi** (*Moscato*)

€ 6.50

Kristallklar. In der Nase elegant, ausgeprägt und harmonisch. Weicher Geschmack mit starken und angenehmen aromatischen Noten.

**Monpra** (*Barbera und Nebbiolo*)

€ 6.50

Tiefe Bernsteinfarbe. Elegant, harmonisch, ausgeprägt in der Nase. Geschmack: Weich, Anzeichen der Vanille und Kakao

**Elisi** (*Barbera d'Asti, Nebbiolo da Barolo, Cabernet*)

€ 7.50

Bernsteinfarben. Komplexes Bukett mit einem Hauch von Kakao und Kirsche. Reich einhüllend mit großer Persönlichkeit.

**Bric del Gaian Moscato D' Asti** (*Moscato*)

€ 11.50

Bernsteinfarben. Komplex, weich, faszinierend mit großer Persönlichkeit. Unter den vielfältigen Noten stechen der Muskatellersalbei, die kleinen Waldfrüchte, die Grapefruit, die Vanille hervor. Reich und faszinierend. Seidiger Geschmack, der lange im Mund anhält.

**Tre Soli Tre 2004** (*Nebbiolo*)

€ 11.50

Bernsteinfarben. Komplex, weich, faszinierend mit großer Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle in dem das reife Obst (Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche), der Kakao und die Vanille hervorstechen. Die verlockenden Aromen bestätigen sich auch am Gaumen und im Abgang.

**Riserva del Fondatore Paolo Berta**

**1988 Nebbiolo da Barolo** (*Berta Selektion*)

€ 16.50

Grappa Riserva aus Nebbiolo da Barolo und Barbera d'Asti nach dem Gründer Paolo Berta benannt.

Die Perfektion für Liebhaber sehr alter Brände. Reifer Goldton, würziges Bouquet nach Rosinen und Tabak, am Gaumen schön akzentuiert und mit kontinuierlicher Entwicklung bis in den langen Abgang.

**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!**

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!  
Ihr CRONERIA Team**