



*Viale*



Herzlich Willkommen im  
**Ristorante Viale dei Tigli**

Wir freuen uns, Sie in unserem Ristorante  
begrüßen zu dürfen.

Verbringen Sie ein Paar schöne Stunden  
in gepflegtem Ambiente, bei einem Glas Wein  
und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Planen Sie Ihren Geburtstag, eine Hochzeit,  
Firmen- oder Weihnachtsfeier  
und suchen noch passende Räumlichkeiten?  
Wir helfen Ihnen gerne weiter!  
Bitte fragen Sie unser Personal!

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.

**Ihr Viale-Team**

## ***Aperitivi - Aperitifs***

Prosecco <sup>N</sup> (11,0 % Vol.)	0,1 l	7,50
Campari Soda <sup>2, 3</sup>	4 cl	7,70
Campari Orange <sup>2, 3</sup>	4 cl	7,70
Martini bianco <sup>N</sup> (15,0 % Vol.)	5 cl	6,50
Martini rosso <sup>3, N</sup> (15,0 % Vol.)	5 cl	6,50
Martini extra dry <sup>N</sup> (15,0 % Vol.)	5 cl	6,50
Sherry dry <sup>N</sup> (15,0 % Vol.)	5 cl	6,50
Sherry medium <sup>N</sup> (15,0 % Vol.)	5 cl	6,50
Pernod <sup>3</sup> (40,0 % Vol.)	2 cl	6,50
Aperol Spritz <sup>2, 3</sup>	0,2 l	8,50
Bitter San Pellegrino <sup>2, 3</sup>	0,1 l	4,50
<i>Aperitivo analcolico / alkoholfreier Aperitif non-alcoholic aperitif</i>		
Kir Royal <sup>3, N</sup>	0,1 l	8,60
<i>Prosecco e Crème de Cassis / Prosecco und Crème de Cassis Prosecco and Crème de Cassis</i>		
Champagner <sup>N</sup> (12,0 % Vol.)	0,1 l	16,00
Hugo <sup>3, 9, N</sup>	0,2 l	8,80

**Kartenzahlung ab einer Rechnungshöhe von € 20,00 möglich!**

***Card payment possible from an invoice of € 20.00!***

## ***Antipasti - Vorspeisen - Appetizers***

ANTIPASTO MISTO ITALIANO	13,00
gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses <i>mixed appetizers according to the type of house</i>	
CARPACCIO DI MANZO CLASSICO <sup>1</sup>	14,50
Rinderfilet mit Zitronenvinaigrette, frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan <i>beef fillet with lemon vinaigrette, fresh mushrooms, arugula and sliced Parmesan</i>	
MOZZARELLA ALLA CAPRESE <sup>1</sup>	13,00
Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum <i>mozzarella with tomato slices and basil</i>	
VITELLO TONNATO <sup>F, 1</sup>	14,00
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern <i>thinly sliced veal with tuna sauce and capers</i>	
PROSCIUTTO E MELONE	14,50
Parmaschinken mit Melone <i>Parma ham with melon</i>	
TRIS DIE CARPACCIO <sup>F, 1</sup>	18,00
Eine Auswahl aus Carpaccio di manzo classico, <i>Prosciutto e Melone und Vitello tonnato.</i>	
TAGLIATELLE AL TARTUFO FRESCO <sup>Aa, K, 1</sup>	15,50
Halbe Portion Bandnudeln mit frischem Trüffel im Parmesan Laib <i>Half portion tagliatelle with fresh truffle in the parmesan loaf</i>	

## ***Insalate - Salate - Salads***

INSALATA MISTA	7,50
<i>gemischter Salat / mixed salad</i>	
INSALATA MISTA DI STAGIONE <sup>6, 9, K</sup>	14,50
bunt gemischt aus verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Ei und Schinken	
<i>mixed with different leafy lettuce with tomatoes, carrots, cucumbers, onions, egg and ham</i>	
INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO <sup>1</sup>	13,00
Rucolasalat mit Cherry-Strauchtomaten und gehobeltem Parmesan	
<i>arugula salad with cherry tomatoes and grated Parmesan</i>	
INSALATA DI TACCHINO	16,00
Putenbruststreifen gebraten in Balsamico auf Salatbouquet oder Rucolasalat	
<i>turkey breast strips, fried in balsamic, on salad bouquet or arugula salad</i>	
INSALATA MISTA AL TONNO <sup>3, F</sup>	15,50
gemischter Salat mit Thunfisch oder Pecorino	
<i>mixed salad with tuna or Pecorino</i>	

## ***Zuppe - Suppen - Soups***

MINISTRONE ALLA LOMBARDA <sup>B</sup>	7,50
frische Gemüsesuppe nach lombardischer Art	
<i>fresh vegetable soup of the Lombard style</i>	
CREMA DI POMODORO <sup>1</sup>	7,50
Tomatencremesuppe mit Basilikum aromatisiert	
<i>cream of tomato soup flavored with basil</i>	
TORTELLINI IN BRODO <sup>16, Aa, K</sup>	8,00
Rinderboullion mit fleischgefüllten Teigtaschen	
<i>beef boullion with meat-filled dumplings</i>	
ZUPPA DI PESCE MISTO <sup>C, F, L</sup>	12,50
Fischsuppe mit Krustentieren und je nach Saison mit Muscheln	
<i>fish soup with shellfish and, depending on the season, mussels</i>	

## **Pizze - Pizza**

<b>FOCACCIA CON ROSMARINO</b> <sup>Aa</sup> Pizzabrot mit Rosmarin <i>pizza bread with rosemary</i>	8,50
<b>MARGHERITA</b> <sup>Aa, I</sup> mit Tomatensauce und Mozzarella <i>with tomato sauce and mozzarella</i>	12,00
<b>SALAMI</b> <sup>6, 9, Aa, I</sup> mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami <i>with tomato sauce, mozzarella and salami</i>	13,50
<b>GIARDINO DEI DESIDERI</b> <sup>Aa, I</sup> vegetarisch mit Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Aubergine und Broccoli <i>vegetarian with tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini, eggplant and broccoli</i>	15,00
<b>GARNELEN</b> <sup>Aa, C, I</sup> mit Tomatensauce, Mozzarella und Großgarnelen <i>with tomato sauce, mozzarella and king prawns</i>	18,00
<b>VIALE</b> <sup>Aa, I</sup> mit Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Parmaschinken, Rucola und Parmesanflocken <i>with tomato sauce, mozzarella, eggplant, Parma ham, arugula and parmesan flakes</i>	18,00
<b>TONNO ALLE CIPOLLE</b> <sup>Aa, F</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	14,50
<b>SPINACI</b> <sup>3, Aa, I, Jc</sup> Gorgonzola, Spinat und Walnüsse <i>Gorgonzola, spinach and walnuts</i>	15,50
<b>SALAMI PICANTE</b> <sup>6, 9, Aa</sup> Salami picante und Steinpilze <i>salami picante and porcini mushrooms</i>	17,00

Wir fertigen auch eine Pizza nach Ihren Wünschen.  
*We produce a pizza according your wishes.*

## **Paste - Nudeln - Noodles**

SPAGHETTINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <sup>Aa, K</sup> die einfachste Variante, Spaghettini scharf zu genießen <i>the simplest way to enjoy spicy Spaghettini</i>	13,50
SPAGHETTINI DEL PERSONALE <sup>Aa, K</sup> Spaghettini mit Tomatenfilets, Knoblauch und Basilikum (auf Wunsch scharf) <i>Spaghettini with tomato fillets, garlic and basil (spicy on request)</i>	13,50
SPAGHETTINI CARBONARA <sup>6, 9, Aa, I, K</sup> Spaghettini mit Speck, Ei, Sahne und Parmesankäse <i>Spaghettini with bacon, egg, cream and parmesan</i>	14,50
SPAGHETTINI BOLOGNESE <sup>16, Aa, K</sup> Spaghettini mit reiner Rinderbolognese / <i>Spaghettini with pure bovine bolognese</i>	14,50
PENNE ALL`ARRABBIATA <sup>12, Aa, K</sup> Federnudeln in scharfer Tomatensauce mit Oliven <i>noodles in spicy tomato sauce with olives</i>	14,00
TAGLIATELLE AL SALMONE <sup>Aa, F, I, K</sup> Bandnudeln mit Lachswürfeln in Cognac-Sahnesauce <i>noodles with salmon cubes in cognac cream sauce</i>	17,50
TAGLIOLINI DELLA CASA CON PESTO ALLA GENOVESE <sup>Aa, K</sup> hausgemachte Tagliolini mit Pestosauce / <i>homemade tagliolini with pesto sauce</i>	15,00
TAGLIATELLE AL TARTUFO FRESCO <sup>Aa, K, I</sup> Bandnudeln mit frischem Trüffel im Parmesan Laib <i>Tagliatelle with fresh truffle in the parmesan loaf</i>	27,00
LASAGNE AL FORNO <sup>3, 16, Aa, I, K</sup> hausgemachter Nudelaufbau nach Bologneser Art (mit reiner Rinderbolognese) im Ofen überbacken <i>homemade pasta Bolognese style (with pure bovine bolognese), gratinate in the oven</i>	14,00
GNOCCHI E BURRO ALLA SALVIA <sup>Aa, K</sup> Gnocchi mit Salbeibutter / <i>Gnocchi with sage butter</i>	14,00
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO <sup>6, 9, Aa, I, K</sup> Tortellini mit Sahne und Schinken / <i>Tortellini with cream and ham</i>	15,00
PENNE GORGOZOLA <sup>3, Aa, I, K</sup> Federnudeln mit Gorgonzola / <i>noodles with Gorgonzola</i>	14,00
TRIS DI PASTA (für 2 Personen / <i>for 2 persons</i> ) 3 Pastagerichte , angerichtet auf einer Platte / <i>3 pasta dishes, served on a plate</i>	38,00

## **Secondi piatti di carne - Fleischgerichte - Meat Dishes**

SCALOPPINE AL LIMONE <sup>1</sup> Schweinemedallions in Zitronensauce <i>pork medallions in lemon sauce</i>	23,00
MEDAGLIONI ALLA BOSCAIOLA <sup>1</sup> Schweinefiletmedallions mit gedünsteten Pilzen nach Saison <i>pork tenderloin medallions with steamed mushrooms according to season</i>	25,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>1, N</sup> Schweinefiletmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce <i>pork tenderloin medallions with Parma ham and sage in white wine sauce</i>	25,50
FILETTO DI MANZO AI FERRI gegrilltes Rinderfilet (200g) <i>grilled beef fillet (200g)</i>	32,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE <sup>1</sup> Rinderfilet (200g) mit grünem Pfeffer und Rahmsauce <i>beef fillet (200 g) with green pepper and cream sauce</i>	34,50
BISTECCHA ALLA PIZZAIOLA <sup>Aa, K</sup> gegrilltes Steak mit Spaghetti angerichtet <i>grilled steak served with spaghetti</i>	30,50
BISTECCHA GORGONZOLA <sup>3, 1</sup> gegrilltes Steak mit Gorgonzola <i>grilled steak with Gorgonzola</i>	30,50
BRACIOLA DI AGNELLO <sup>1</sup> Lammkotelett in Kräutersauce <i>lamb chop in herb sauce</i>	36,50

Als Beilage servieren wir Ihnen Tagesgemüse und Kartoffeln.

*As a side dish we serve daily vegetables and potatoes.*



## ***Secondi piatti di pesce - Fischgerichte - Fish Dishes***

GARNELEN ALLA GRIGLIA <sup>C, I</sup> (5 Stück / 5 pieces)	28,50
Garnelen auf Lavastein gegrillt, auf Wunsch mit Knoblauch-Kräutersauce <i>prawns grilled on lava stone, on request with garlic and herb sauce</i>	
SCAMPI AL PEPE VERDE <sup>C, I</sup> (5 Stück / 5 pieces)	29,00
Garnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahne-Sauce <i>prawns with green pepper in cognac cream sauce</i>	
SCAMPI DEL VIALE <sup>C, I</sup> (5 Stück / 5 pieces)	29,00
Garnelen mit Hummer-Sahne-Sauce und Krabben <i>prawns with lobster cream sauce and crabs</i>	
SALMONE ALLA VERNACCIA <sup>F, I, N</sup>	27,50
Lachsfilet, gedünstet in Vernaccia Wein-Petersilien-Knoblauch-Kräutersauce <i>salmon fillet, steamed in Vernaccia wine-parsley-garlic-herb sauce</i>	
ZANDERFILET AL LIMONE <sup>F</sup>	27,50
Zanderfilet in Zitronensauce mit Beilagen <i>pike perch fillet in lemon sauce with side dishes</i>	
ORATA AL SPINACI <sup>F</sup>	27,00
gegrilltes Doradenfilet auf Spinat <i>grilled sea bream fillet on spinach</i>	

Alle Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison serviert.

*All fish dishes are served with boiled potatoes and seasonal vegetables.*

Weiteren frischen Fisch des Tages auf Anfrage.

*Other fresh fish of the day on request.*

## Dessert

TIRAMISU <sup>4, Aa, I, Ja, K</sup>	7,00
PANNA COTTA <sup>I</sup> mit pürierten Früchten der Saison <i>with pureed fruits of the season</i>	7,00
DESSERT MISTO DEL VIALE eine abgerundete Dessertauswahl mit frischen Früchten der Saison garniert <i>a rounded dessert selection garnished with fresh seasonal fruits</i>	10,50
TARTUFO CON AMARETTO O CAFE <sup>3, 4, Ja</sup>	8,00
SORBETTO AL LIMONE Zitronensorbet <i>lemon sorbet</i>	8,50
GELATO MISTO CON PANNA <sup>3, 9, I</sup> gemischtes Eis mit Sahne <i>mixed ice cream with cream</i>	7,00
GELATO ALLA VANIGLIA SU ESPRESSO <sup>3, 4, 9, I</sup> Vanilleeis auf einem Espresso <i>vanilla ice cream on an espresso</i>	6,00
PIATTO DI FORMAGGI MISTI <sup>3, I</sup> verschiedene ital. Käsesorten <i>various Italian cheeses</i>	15,00

Haben Sie Appetit auf ein anderes Dessert, dann fragen Sie bitte den Kellner.  
*If you are hungry for another dessert, please ask the waiter.*

## **Bevande calde - Warme Getränke - Hot Drinks**

Espresso <sup>4</sup>	<i>Tasse / cup</i>	3,00
Espresso Macchiato <sup>4,1</sup>	<i>Tasse / cup</i>	3,20
Doppio Espresso <sup>4</sup>	<i>Tasse / cup</i>	4,80
Espresso Corretto <sup>4</sup> (mit Schuß Grappa <sup>N</sup> o. Brandy)	<i>Tasse / cup</i>	5,20
Cappuccino <sup>4,1</sup>	<i>Tasse / cup</i>	4,20
Latte Macchiato <sup>4,1</sup>	<i>Glas / glass</i>	4,50
Kaffee <sup>4</sup> / <i>coffee</i>	<i>Tasse / cup</i>	3,50
Tee / <i>tea</i> (schwarzer oder grüner Tee, Kamillentee, Pfefferminztee, Hagebuttentee) ( <i>black or green tea, chamomile tea, mint tea, rosehip tea</i> )	<i>Glas / glass</i>	3,50

## **Analcolici - Alkoholfreie Getränke - Non Alcoholic**

	<i>Fl. 0,25 l</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>
San Pellegrino Frizzante / <i>sparkling water</i>	3,20	(10,00 / l) 7,50
Acqua Panna (still) / <i>still water</i>	3,20	7,50
	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
Coca-Cola <sup>3,4</sup> / Coca-Cola Zero <sup>1,3,4,13</sup>	3,20	5,20
Fanta <sup>3,6</sup>	3,20	5,20
Sprite	3,20	5,20
Spezi <sup>3,4,6</sup>	3,20	5,20
Bitter Lemon <sup>2,6</sup>	3,70	
Tonic Water <sup>2</sup>	3,70	
Ginger Ale <sup>3</sup>	3,70	
Säfte & Nektare / <i>juices and nectars</i> (Orangensaft oder Apfelsaft)	3,70	
	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
Apfelsaftschorle / <i>apple spitzer</i>	3,40	4,80
Malztrunk <sup>3</sup> / <i>malt drink</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	5,50
Bionade <sup>Ac</sup>	<i>Fl. 0,33 l</i>	5,00

# Birre - Biere - Beer

	0,25 l	0,4 l
Radeberger Pilsner vom Fass <sup>Ac</sup> (5,5 % Vol.) <i>draft beer</i>	3,80	5,30
Alsterwasser <sup>Ac</sup> (Biermischgetränk / <i>beer mixed drink</i> )	3,80	5,30
	0,30 l	0,4 l
Berliner Pilsner vom Fass <sup>Ac</sup> (5,0 % Vol.) <i>draft beer</i>	4,10	5,30
		<i>Fl. 0,5 l</i>
Schöfferhofer Kristall <sup>Aa, Ac</sup> / <i>crystal wheat</i> (5,0 % Vol.)	(11,60 / l)	5,80
Schöfferhofer Hefe hell <sup>Aa, Ac</sup> / <i>yeast light</i> (5,0 % Vol.)		5,80
Schöfferhofer Hefe dunkel <sup>Aa, Ac</sup> / <i>yeast dark</i> (5,0 % Vol.)		5,80
Schöfferhofer Alkoholfrei <sup>Aa, Ac</sup> / <i>yeast non alcoholic</i>		5,80
		<i>Fl. 0,33 l</i>
Radeberger alkoholfrei <sup>Ac</sup> / <i>non alcoholic</i>		5,00
Berliner Weiße <sup>1, 3, 13, Aa, Ac</sup> grün oder rot / <i>green or red</i> (2,7 % Vol.) (Biermischgetränk / <i>beer mixed drink</i> )		5,50

## Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat (Säuerungsmittel), 8. mit Milcheiweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. gekochter Vorderschinken, (Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren,

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

Alle Preise sind in Euro incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## Additives & allergens:

1. with sweeteners, 2. quinine, 3. with dyes, 4. caffeine, 5. taurine, 6. with antioxidants, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. with preservatives, 10. waxed, 11. sulfurized (sulfur dioxide / sulphites), 12. blackened, 13. contains a source of phenylalanine (aspartame for example), 14. with flavor enhancers, 15. composed of cooked ham, processed meat from ham share, 16. made from minced meat, 17. stabilizers

A. cereals containing gluten / -products (a. wheat, b. rye, c. barley, d. oat, e. spelled, f. kamut, or g. hybrid strains), B. celery / -products, C. crustaceans / -products, D. lupin / -products, E. sesame / -products, F. fish / -products, G. mustard / -products, H. peanuts / -products, I. milk / -products, J. nuts (nuts) / -products (a. almond, b. hazelnut, c. walnut, d. cashew, e. pecan, f. Brazil nut, g. pistachio, h. macadamia nut, or i. Queensland nut), K. eggs / -products, L. molluscs / -products, M. soy / -products, N. sulphites (more than 10 mg / kg or 10 mg / l)

All prices are in EUR incl. service and VAT.



## **Offene Weißweine - Open White Wines**

	<i>0,25 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1,0 l</i>
Soave <sup>N</sup> - Italien, DOC, trocken (11,5 % Vol.)	8,00	14,00	26,00
Pinot Grigio <sup>N</sup> - Italien, IGT, trocken (12,0 % Vol.)	8,00	14,00	26,00
Chardonnay <sup>N</sup> - Italien, IGT, trocken (12,0 % Vol.)	8,00	14,00	26,00
Weißweinschorle <sup>N</sup> weinhaltiges Mischgetränk <i>wine based mixed drink</i>		<i>0,2 l</i>	4,50

## **Offene Roséweine - Open Rose Wines**

Rosè <sup>N</sup> - Italien, IGT, trocken (11,5 % Vol.)	7,50	13,00	24,00
---	------	-------	-------

## **Offene Rotweine - Open Red Wines**

Merlot <sup>N</sup> - Italien, IGT, trocken (13,0 % Vol.)	8,00	14,00	27,00
Chianti <sup>N</sup> - Italien, IGT, trocken (12,0 % Vol.)	8,00	14,00	27,00
Lambrusco <sup>N</sup> - Italien, Perlwein, lieblich (7,0 % Vol.)	8,00	14,00	27,00

## **Spumante - Prosecco**

		<i>0,1 l</i>	<i>Fl. 0,75</i>
Prosecco <sup>N</sup> - Italien, Prosecco (11,5 % Vol.)		7,50	38,00

Wir empfehlen einen Blick in unsere separate Weinkarte.  
*We recommend a look at our separate wine list.*

## **Grappe - Grappa**

2 cl

Della Casa <sup>N</sup> (38,0 % Vol.)	4,00
Grappa Nardini <sup>N</sup> (50,0 % Vol.)	7,00
Grappa Nardini Riserva <sup>N</sup> (50,0 % Vol.)	8,00
Grappa di Moscato <sup>N</sup> (41,0 % Vol.)	8,50
Grappa di Prosecco <sup>N</sup> (41,0 % Vol.)	8,50
Grappa di Chardonnay <sup>N</sup> (40,0 % Vol.)	8,50
Grappa di Pinot Grigio <sup>N</sup> (40,0 % Vol.)	8,50
Grappa di Brunello <sup>N</sup> (42,0 % Vol.)	9,50

## **Digestivi - Für den Magen - For the stomach**

2 cl

Amaretto <sup>3, Ja</sup> (23,0 % Vol.)	3,50
Sambuca (38,0 % Vol.)	3,50
Ramazzotti (30,0 % Vol.)	5,00
Amaro Averna (29,0 % Vol.)	5,00
Fernet-Branca (39,0 % Vol.)	4,50
Fernet-Branca Menta (30,0 % Vol.)	4,50
Limoncello <sup>3</sup> (35,0 % Vol.)	4,00
Vecchia Romagna (38,0 % Vol.)	5,50
Martell (40,0 % Vol.)	7,50
Remy Martin V.S.O.P. (40,0 % Vol.)	9,00
Scotch <sup>3</sup> (40,0 % Vol.)	9,00
Bourbon (40,0 % Vol.)	9,00
Chivas Regal 12 anni <sup>3</sup> (40,0 % Vol.)	10,50
Russischer Wodka (38,0 % Vol.)	5,00
Gordon Dry Gin (37,5 % Vol.)	5,00
Malteser Kreuz Aquavit (40,0 % Vol.)	4,50

## Viale dei Tigli - Unter den Linden

ein altes Volkslied nur ein wenig umgedichtet.

Kein schöner Land in dieser Zeit  
als hier das unsre weit und breit,  
wo wir finden wohl unter Linden  
zur Festtagszeit.

Hier haben wir so manche Stund  
gesessen da in froher Rund  
und taten singen, die Lieder klingen  
aus gutem Grund.

Wir freuen uns an Speis und Trank,  
uns wurde auch die Zeit nicht lang.  
Wir sagen allen, weil's uns gefallen:  
Herzlichen Dank





# Viale

Ristorante

Viale dei Tigli

M&B Mangia & Bevi Gastr. Serv. GmbH  
Wilhelmstr. 75 | 10117 Berlin

Tel: 030 - 229 74 05