

TEA & COFFEE

Espresso _____	€ 2
Cappuccino _____	€ 4
Caffè Americano _____	€ 3,5
Cioccolato caldo _____ Latte schiumato	€ 4
Caffè Shakerato _____ Caffè freddo	€ 6
Tè alla menta _____ Acqua calda, foglie di menta fresca	€ 5
Tè allo zenzero _____ Acqua calda, zenzero fresco	€ 5
Selezione di tè Mariage Frères _____ Darjeeling, Early Grey Imperial, Jasmin, Thé sur le Nil	€ 5,5
Tè alle erbe Kräuterrebellen _____ Tisana rilassante alle erbe di montagna	€ 5,5

NON ALCOHOLIC

Acqua _____ Naturale o frizzante	€ 2,5
Plose acqua minerale _____ Naturale o frizzante	€ 3,5 € 5
Limonata al sambuco _____ Fiori di sambuco, limone, acqua minerale frizzante	€ 5
Soft drink & succhi _____	€ 4,5
Limonata della casa _____ Limone, pompelmo, sciroppo di zucchero	€ 5,5
Centrifuga _____ Carota, mela, zenzero, arancia	€ 7

BEER

Antonius Hell alla spina _____ € 5
Birra locale chiara alla spina

Mendelbier Helles Ungefiltert _____ € 6
Birra artigianale non filtrata in bottiglia

Tannenzäpfle _____ € 6
Schwarzwald Pils in bottiglia

Antonius Hefe Weissbier _____ € 6
Birra Weizen in bottiglia

Forst O,O _____ € 5
Birra anacolica locale in bottiglia

WINE BY GLASS

Vino spumante / frizzante

Corvezzo, Prosecco Extra Dry _____ € 5 | € 28

Alois Lageder, Pet Nat MUS XXII _____ € 7 | € 42

Arunda, Extra Brut Blanc de Blancs _____ € 9 | € 52

Cavalleri, Franciacorta Brut Blanc de Blanc _____ € 9 | € 52

Vino bianco

Nals Magreid, Chardonnay 2022 _____ € 6 | € 34

Garlider, Grüner Veltliner 2021 _____ € 6 | € 36

Kuenhof, Sylvaner 2022 _____ € 7 | € 38

Niedrist, Sauvignon Porphy & Kalk 2022 _____ € 7 | € 41

Vino orange

Schloss Englar, Gewürztraminer Orange 2021 _____ € 7 | € 39

Vino rosé

Felix Anton, Baron Longo 2023 _____ € 5 | € 30

Vino rosso

Fliederhof, St. Magdalener Marie 2023 _____ € 6 | € 35

Schloss Englar, Blauburgunder 2022 _____ € 7 | € 41

Fliederhof, Lagrein Helen 2022 _____ € 6 | € 35

Peter Dipoli, Merlot Fihl 2020 _____ € 7 | € 38

PLEASE ASK FOR OUR WINE LIST

CLASSIC DRINKS & COCKTAILS

A small selection of carefully curated Drinks,
prepared with love, care and honesty

'THE HOUR OF 'APERITIVO'

Haus Negroni _____ € 11

Blend of Vermouth, Campari, Tanqueray Gin

Sbagliato _____ € 9

Blend of Vermouth, Campari, Prosecco

Aperol Sour _____ € 10

Aperol, limone, arancia, pompelmo

Moscow Mule _____ € 10

Stoli Vodka, Angostura, lime, Ginger Beer

Haus Spritz _____ € 9

Aperol, Prosecco, succo d'arancia fresco, frutta

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Arise _____ € 9

Sanbitter Bianco, zenzero, menta, Ginger Beer, fiori di sambuco

Rosalina _____ € 9

Ananas, lampone, lime, zucchero, Soda

Gimlet O.O _____ € 11

Roner Gin O.O, lime, menta

NEOCLASSIC COCKTAILS

Amaretto Sour _____ € 12

Amaretto Di Saronno, Angostura, Bourbon, limone, albume

Last Word _____ € 15

Green Chartreuse, Luxardo Marschino, Tanqueray Gin, lime

Espresso Martini _____ € 12

Stoli Vodka, espresso, Kahlua, zucchero

Penicillin _____ € 15

Monkey Shoulder Blended Scotch, zenzero, limone, miele,
Laphroaig Islay

Pornstar Martini _____ € 13

Stoli Vodka, vaniglia, lime, frutto della passione, Prosecco

Tommy's Margarita _____ € 12

Herencia de Sanchez Mezcal, lime, agave

WE DO ALL THE CLASSICS

SNACKS

Day & Night

Olive Nocellara del Belice ^V _____ € 3,5

Mandorle tostate Siciliane ^V _____ € 3,5

Toast al formaggio/prosciutto _____ € 12
Gardiniera, maionese fatta in casa

SWEET

Tiramisù ^{VG} _____ € 6

Affogato al Café ^{VG} _____ € 5

VG - vegetariano

V - vegano

**LUNA
BAR**
BOLZANO

**LUNA
BAR**

BOLZANO

DRINKS & SNACKS