

COLAZIONE ITALIANA

~ Il Risveglio del Gusto ~

Frische. Qualität. Handwerk.

Regionale Zutaten, saisonale Produkte und verantwortungsvolle Herkunft – darauf bauen wir. Unser Küchenteam bereitet täglich frisches Brot und hausgemachte Spezialitäten mit viel Liebe zum Detail zu.

*Aus besten Rohstoffen entstehen Gerichte, die zwischen Tradition und moderner Kreativität balancieren.
Mal vertraut, mal neu – immer authentisch.*

*Buon appetito.
Ihr Drogheria Domvini Team*

Domenico Donnantuoni

Drogheria Domvini · Louisenstraße 84a · 61348 Bad Homburg
Tel. 06172 / 593653 · E-Mail: info@drogheria-domvini.de
Internet: www.drogheria-domvini.de
Öffnungszeiten: Mo-Sa: 10 bis 19 Uhr · Sonntag Ruhetag

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten sämtliche Steuern und Abgaben.

Aperitivi Et Cocktails

~ Feine Aperitifs & Cocktails ~

Aperol Spritz	0,2 l 7,50
<i>Aperol Aperitivo dal 1919 ⁽⁴⁾ / Prosecco / Soda / Orangenscheibe</i>	
Veneziano Spritz	0,2 l 7,50
<i>Bitterlikör ⁽⁴⁾ / Prosecco / Soda / Orangenscheibe</i>	
Limoncello Spritz	0,2 l 7,50
<i>Limoncello / Prosecco / Soda</i>	
Capo Tonic	0,2 l 9,50
<i>Caffè-Corretto-Likör / Tonic Water</i>	
Negroni Spritz	0,2 l 9,50
<i>Gin / Campari / roter Wermut / Prosecco / Soda / Orange</i>	
Negroni Sbagliato	0,2 l 9,50
<i>Bitterlikör / rotem Wermut / Prosecco</i>	
Campari Orange	0,2 l 9,50
<i>Campari ⁽⁴⁾ / Orangensaft</i>	
Espresso Martini	0,1 l 9,50
<i>Wodka / Kaffeelikör / frischer Espresso / Zuckersirup</i>	

Aperitivi Analcolici

~ Alkoholfreie Aperitifs ~

San Pellegrino Sanbitter Rosso dal 1961	0,1 l 5,50
<i>Bitterlikör ohne Alkohol ⁽⁴⁾</i>	
Crodino Aperitivo non Alcolico dal 1965	0,1 l 5,50
<i>Crodino Aperitif ohne Alkohol ⁽⁴⁾</i>	

Prosecco Bollicine

0,15 l / 0,75 l Fl.

Prosecco DOC Extra Dry 'ICY' · Villa Loren

6,50 / 27,00

Rebsorten: Glera · Region: Venetien · Alk. 11% Vol.

Prosecco DOC Millesimato EXTRA DRY SQNPI · COL DE MAR

6,50 / 29,00

Rebsorten: Glera · Region: Venetien · Alk. 11,5% Vol.

Prosecco DOC Millesimato BRUT · COL DE MAR

7,00 / 30,00

Rebsorten: Glera · Region: Venetien · Alk. 11,5% Vol.

Prosecco Rosé DOC Millesimato Brut SQNPI · COL DE MAR

7,00 / 31,00

Rebsorten: Glera, Pinot Noir · Region: Venetien · Alk. 11,5% Vol.

Spumante Metodo Classico

0,15 l / 0,75 l Fl.

Spumante 'Pertè' Ribolla Gialla · Castello di Spessa

7,00 / 30,00

Rebsorten: Ribolla Gialla · Region: Friaul · Alk. 12% Vol.

Chiaretto' Bardolino Spumante Brut DOC · ZENI 1870

7,00 / 30,00

Rebsorten: Corvina, Rondinella · Region: Gardasee · Alk. 12% Vol.

Vino Spumante Extra Dry Veneto 'ICY' · Villa Loren

6,50 / 27,00

Rebsorten: Glera · Region: Venetien · Alk. 11% Vol.

Spazio Vendita

~ Verkaufsraum ~

Unsere Weine, Prosecco und Spumante können Sie bei uns
nicht nur genießen, sondern auch direkt mitnehmen.
In unserem Verkaufsraum entdecken Sie eine sorgfältig kuratierte
Auswahl – hochwertig, stilvoll und zu fair kalkulierten Preisen.

Colazione Tradizionale

~ Traditionelles Frühstück ~

Uova Strapazzate / Uova al Tegamino

Rührei - 3 Eier ^(c) / Käse ^(g) / Salami / Prosciutto / Tomaten – 10,90

Spiegelei - 2 Eier ^(c) – 4,00

Rührei - 3 Eier ^(c) – 4,50

Omelett - 3 Eier ^(c) – 4,50

Pane Tostato della Casa

Gebratenes Toastbrot

Mozzarella ^(g) / Tomaten / Avocado / Spiegelei ^(c) – 10,90

Colazione Classica

Croissant / Butter ^(g) / Marmelade / Wärme Getränk nach Wahl – 6,50

Pasticceria Artigianale

~ Unsere handwerkliche Konditorei ~

Cornetto Vuoto

Croissant ungefüllt – 3,00 pro Stück

Cornetto a Scelta

Croissant nach Ihrer Wahl – 3,90 pro Stück

Schoko · Pistazien^(h) · Vanille · Aprikose

Pasticcini Artigianali

Feine italienische Gebäckstücke nach Ihrer Wahl aus unserer Vitrine

3,50 € pro Stück / 35,00 € pro kg

Torte Artigianali

Handwerklich hergestellte Kuchen nach Ihrer Wahl

aus unserer Vitrine – 3,90 pro Stück

Torte Artigianali su Misura

Maßgefertigte Torten auf Reservation

ab 28,00 € pro kg

Bistro – Qualita Italiana

~ Qualität nach italienischer Art ~

Arancini Siciliani

Knusprige Reiskugel / gefüllt mit Rinderragout / Erbsen – 4,50

Focaccia a Scelta

Frische Focaccia Natur ^(a3) – 3,90

(gefüllt) Mortadella di Bologna IGP / Burrata ^(g) / Pistazien – 8,90

(gefüllt) Mozzarella ^(g) / Tomaten / Rucola frisch / Pesto – 8,90

(gefüllt) Pros. di Parma DOP / Rucola frisch / Parmigiano DOP ^(g) – 8,90

Pizzetta Artigianale a Scelta

~ Mini-Pizza ^(a3) ~

Tomatensauce / Mozzarella ^(g) – 5,90

Tomatensauce / Mozzarella ^(g) / Parma DOP / Rucola frisch – 8,90

Ciabatta Panino Artigianale a Scelta

~ Ciabatta ^(a3) ~

Tomaten / Mozzarella ^(g) / Rucola frisch – 7,90

Tomaten / Mozzarella ^(g) / Salame / Rucola frisch – 7,90

Tomaten / Mozzarella ^(g) / Parma DOP – 7,90

Pizza al Taglio Romana

~ Blechpizza nach Stück ^(a3) ~

*Handwerklich hergestellte Pizza nach Ihrer Wahl
aus unserer Vitrine - 7,90 pro Stück*

Lasagne Classica della Tradizione

Rinderragout / Tomatensauce / Bechamel /

Fior die Latte ^(g) – 14,50

Parmigiana di Melanzane

Auberginen / Tomatensauce / Basilikum /

Parmesan ^(g) – 14,50

Bevande fredde

~ Alkoholfreie Getränke ~

Acqua piccola – Naturale / Frizzante	0,33 l Fl.	3,90
Acqua grande – Naturale / Frizzante	0,90 l Fl.	7,90
Coca-Cola ^(4,7) / Light ^(4,6) / Zero ^(4,6)	0,20 l Fl.	4,90
Macario Aranciata Rossa – Premium	0,275 l Fl.	4,90
Macario Limonata – Premium	0,275 l Fl.	4,90
Macario Chinotto – Premium	0,275 l Fl.	4,90
Macario Gazzosa – Premium	0,275 l Fl.	4,90
Macario Tonica – Premium	0,275 l Fl.	4,90
Macario Tè alla Menta (Ice Tea) – Premium	0,275 l Fl.	4,90
Macario Tè al Limone (Ice Tea) – Premium	0,275 l Fl.	4,90
Macario Tè alla Pesca (Ice Tea) – Premium	0,275 l Fl.	4,90
Apfelschorle	0,30 l	4,90
Birra italiana	0,33 l Fl.	5,90

Caffetteria

~ Erlesene Spezialitäten unserer Caffetteria ~

Espresso ⁽⁷⁾	2,90
Espresso doppio ⁽⁷⁾	4,90
Espresso macchiato ⁽⁷⁾	3,10
Espresso Decaffeinato (koffeinfrei)	2,90
Cappuccino ^(7, g)	4,10
Cappuccino Maxi ^(7, g)	5,20
Latte Macchiato ^(7, g)	5,20
Milchkaffee ^(7, g)	5,20
Americano ⁽⁷⁾	4,10
Affogato ⁽⁷⁾	6,90
Eiskaffee ^(7, g)	9,90
Tee nach Ihrer Wahl	3,50

Liebe Gäste,

Ihr Wohl liegt uns am Herzen. Deshalb verwenden wir in unserer Küche ausschließlich hochwertige Zutaten – bevorzugt aus regionaler Herkunft und mit größter Sorgfalt ausgewählt.

Einige Produkte, die von vielen Gästen geschätzt werden, sind leider nur mit bestimmten Zusatzstoffen erhältlich. Um Ihnen größtmögliche Transparenz zu bieten, kennzeichnen wir solche Zutaten mit Ziffern und Buchstaben gemäß den gesetzlichen Vorgaben.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Wertschätzung.

Informationen:

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei losen abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

1. mit Konservierungsstoff | **2.** mit Geschmacksverstärker | **3.** mit Antioxidationsmittel | **4.** mit Farbstoff | **5.** mit Phosphat | **6.** mit Süßungsmittel | **7.** koffeinhaltig | **8.** Chininhaltig | **9.** Geschwärzt | **10.** enthält Phenylalaninquelle | **11.** Hinterschinken mit Würzlake, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Phosphat | **12.** mit Nitritpökelsalz (natrium- oder Kaliumnitrit)

Informationen für Allergiker: Allergenkennzeichnung loser Ware

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

a3 = Glutenthaltiges Getreide Gerste | **b** =Krebstiere | **c**=Eier, Eigelb | **d**=Fisch | **g**=Milch (einschließlich Laktose): Gouda-Käse, Butter, Sahne, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta, Mozzarella Fior di Latte, Büffel Mozzarella, Mascarpone, Schafskäse, Ziegenkäse | **h**= Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse; Pistazien, Pinienkern | **i**=Sellerie | **j**=Senf | **k**=Sesamsamen | **l**=Schwefeldioxid und Sulfite | **m**=Lupinen | **n**=Weichtiere