

Sapoorito

Täglich von
17-23 Uhr
SONNTAG RUHETAG

ANTIPASTERIA | VINOTECA

www.Sapoorito.com
info@sapoorito.com

Antipasti - Platten

Käsevariationen | 19,50 je Person

Käse aus Kuh-Schafs- und Ziegenmilch, frisches & getrocknetes Obst, Gemüse, Nüsse, Feigensenf

Wurstvariationen | 21,50 je Person

Ausgewählte mediterrane Spezialitäten
luftgetrockneter Serano-Schinken, italienische Mortadella & Salami,
frisches & getrocknetes Obst, Gemüse, Nüsse, Oliventampenade

Della Casa | 19,00 je Person

Feine Auswahl an Käse- & Wurstspezialitäten, frisches & getrocknetes Obst,
Gemüse, Nüsse, Feigensenf, Oliventampenade

*ALLE PLATTEN KÖNNEN JE NACH PERSONENANZAHL ERWEITERT WERDEN.

BAGUETTINOS

inkl. 1 Dip nach Wahl

KLASSISCH | 6,00

Sauerteigbaguette mit
Roggenvollkorn.-Weizengemisch

ZWIEBEL | 6,50

Sauerteigbaguette mit
Roggenvollkorn.-Weizengemisch

CHILLI | 6,50

Sauerteigbaguette mit
Roggenvollkorn.-Weizengemisch

Antipasti Casa

BURRATA VERDE 12,50

Frittierte Burrata, gefüllt mit
Basilikum-Pesto, auf einem
Tomaten-Ruccola-Bett

ROTE BEETE CARPACCIO kl. 12,50 | gr. 16,50

Rote Beete mit Ziegenkäse,
Honig & karamellisierten
Wallnüssen
oder
Burrata
& karamellisierten Wallnüssen

PIZETTA FRITTA | 6,50

Frittierte Pizza
mit Tomatensoße & Parmesan

Antipasti | Toppings & Dips

PAPRIKA | 3,50

Geröstet und mariniert nach
Neapolitanischer Art.

MORTADELLA | 4,50

Italienische Wurstspezialität
aus Bologna.

SALAMI | 3,50

Fuet Catalan

OLIVEN | 3,50

DIPS

OLIVENTAPENADE | 3,50

Hausgemacht nach eigener Rezeptur

CURRY-DATTEL-DIP | 3,50

Hausgemacht nach eigener Rezeptur

FEIGENSENF | 4,50

Hausgemacht nach eigener Rezeptur

CHAMPIONS | 2,80

Geröstet und mariniert nach
Neapolitanischer Art.

ZUCCHINI | 3,50

Frittiert und mariniert nach
Neapolitanischer Art.

SERRANO SCHINKEN | 5,00

de Teruel, Luftgetrocknet

ZWIEBEL-CHUTNEY | 3,50

Hausgemacht nach eigener Rezeptur

BASILIKUM-PESTO | 4,00

Hausgemacht nach eigener Rezeptur

PISTAZIEN PESTO | 4,50

Hausgemacht nach eigener Rezeptur

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhältet ihr von unseren MitarbeiterInnen!

Sapoorito

Täglich von
17-23 Uhr
SONNTAG RUHETAG

ANTIPASTERIA | VINOTECA

www.Sapoorito.com
info@sapoorito.com

Desserts

TIRAMISU DELLA CASA | 6,50

Biscotti mit Kaffee & Amaretto

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT ERDNUSS-KARAMELL-EIS | 8,50

PIZETTA FRITTA MIT NUTELLA UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN | 7,50

Frittierte Pizza mit Nutella und Haselnüssen

Sapoori

Täglich von
17:00-23:00
SONNTAG RUHETAG

COCKTAILBAR | COCKTAILKURSE

www.Sapoori.com
info@sapoori.com

Cocktails

WHISKEY SOUR | 11,00

Whiskey, Zuckersirup, Zitrone, Eiweiß

APEROL SOUR | 11,00

Aperol, Zuckersirup, Zitrone, Orange

GIN BASIL SMASH | 11,00

Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup

LIMONCELLO SOUR | 11,00

Limoncello, Zitrone, Zuckersirup, Orange,
Eiweiß

EXOTIC CAIPIRINHA | 11,00

Cachaca, Mangosirup, Limette, Guavensaft

MEXICAN NIGHTS | 11,00

Tequila, Agavendicksaft, Limette, Litschi,
Ananassaft, Aromatic Bitter

FLAMINGO COLADA | 11,00

Rum, Kokosnuss Rum, Sahne, Kokosflocken,
Grenadinesirup, Guavensaft, Ananassaft

MALLORCA MULE | 11,00

Gin, hausgemachter Ingwersirup, Limette,
Orange, Gurke, Sprudelwasser

MANGO ON FIRE | 11,00

Rum, Mangosirup, Minze, Limette,
Sprudelwasser

SUMMER GLOW | 11,00

Rum, Vanillesirup, Vanilleeis, Limette,
Maracujasaft, Orangensaft

HIERBARITO | 11,00

Hierbas, Rum, Minze, Limette, brauner
Rohrzucker, Sprite

VALENCIAN MARGARITA | 11,00

Tequila, Mandelsirup, Limette, frische Orange,
Orangenliquer, Chili-Pfeffer Rand

ESPRESSO MARTINI | 11,00

Wodka, Espresso, Kaffeeliquer, Zuckersirup

PORNSTAR MARTINI | 11,00

Wodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, limette,
Prosecco

0%
alcohol

Diese Cocktails sind alkoholfrei
bestellbar

Spritz

APEROL SPRITZ (0,2L) | 7,00

LIMONCELLO SPRITZ(0,2L) | 7,00

BLACK PEACH SPRITZ (0,2L) | 7,00

OR DEL MAR SPRITZ (0,2L) | 7,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr von unseren MitarbeiterInnen!

Sapoori

Täglich von
17:00-23:00 Uhr
SONNTAG RUHETAG

COCKTAILBAR | COCKTAILKURSE

www.Sapoori.com
info@sapoori.com

Weine

SCHWARZER SEKT (0,75L) | 26,50

PROSECCO FRIZZANTE (0,2L) | 6,50

PROSECCO FRIZZANTE (0,75L) | 15,50

WEISSWEIN

LA SASTRERIA GARNACHA (0,2L) | 6,00

LA SASTRERIA GARNACHA (0,75L) | 18,50

LUGANA DOC BRUNELLO (0,75L) | 28,00

ROTWEIN

PRIMITIVO DI PUGLIA (0,75L) | 26,50

PRIMITIVO DI PUGLIA (0,2L) | 8,50

NEGRO AMARO IGT VECCHIO SOGNO
(0,75L) | 28,50

ROSE

MUCHO MAS ROSE (0,2L) | 7,00

MUCHO MAS ROSE (0,75L) | 22,50

Bier

PERONI (0,33L) | 3,50

SAN MIGUEL (0,33L) | 2,50

Limonaden

ICE TEA PFIRSICH (0,2L) | 3,00

ICE TEA ZITRONE (0,2L) | 3,00

INGWER LIMONADE (0,25L) | 4,50

ZITRONEN LIMONADE (0,25L) | 4,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr von unseren MitarbeiterInnen!