

la veranda

CUCINA ITALIANA

DIE
SPEISE

formentor
beach

ANTIPASTI.

CAPRESE SALAT.

Tomaten, Mozzarella und Basilikum.
16€.



GEMISCHTER SALAT.

mit Thunfisch und Zwiebel. 16€.



KALBSCARPACCIO.

Trüffelvinaigrette, mit Raukensalat und
parmigiano. 22€.



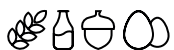
FOCACCIA FORMENTOR.

(Tomaten, Pfeffer und Zwiebeln Salat)
mit Mahones-Käse. 20€.



PASTAS

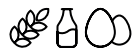
RIGATONI MIT PESTO. 20€.



TAGLIATELLE A BOLOGNESE. 20€.



SPAGUETTI CARBONARA. 20€.



PAPPARDELLE AL FRUTTI DI MARE.

24€.



PIZZAS.

AUTHENTISCHE NEAPOLITANISCHE
PIZZA. ALLE TEIGE SIND
HAUSGEMACHT UND WERDEN
VON HAND GERROLLT. DER TEIG
WIRD FÜR MINDESTENS 24
STUNDEN FERMENTIERT. DAS
ERGEBNIS IST EINE
SCHMACKHAFTERE, LEICHTERE
UND ALBEOLIGERE PIZZA.

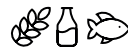
MARGARITA.

Tomato, mozzarella und basilikum.
18€.



NAPOLITAN.

Tomato, mozzarella, oliven,
sardellen, karpfen. 20€.



VEGETARISCH.

Tomato, mozzarella, pilze, zucchini,
zwibel und rucola. 22€.



PEPPERONI.

Tomato, Mozzarella und pepperoni
21€.



PROSCIUTTO.

tomato, mozzarella und schinken.
19€.



MALLORCA.

Tomato, mozzarella, provolone,
schwarzes Schweinefleisch und
Honig-Sobrasada. 22€.



la veranda

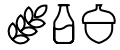
NACHSPEIEN.

HAUSGEMACHT, HERGESTELLT
VON UNSEREN KONDITOREN.

TIRAMISÚ. 7€.



NUTELLA-PIZZA mit NÜSSEN. 12€.



PANNA COTTA. 7€.



ZITRONENSORBET. 6€.

KAFFES.

EXPRESSO. 3,4€.

CORTADO. 3,6€.

AMERICANO. 3,7€.

KAFFEE MIT MILCH. 4,2€.

CAPPUCCINO. 4,2€.

LATTE MACCHIATO. 4,2€.

DOPPELTER KAFFEE. 4€.


ALLERGENE.

 Gluten


 Laktose


 Krustentiere

 Ei

 Nuts


 Meeresfruechte

 Soja

 Sulfite

 Staudensellerie

 Fisch

 Senf

 Erdnüsse

WEINE.

WEIßWEIN.

CAN AXARTELL BLANCO.

Malvasía, Giró Ros, Viogner y
Prensal blanc. Mallorca.
22,50€.

MENADE.

Verdejo. Rueda.
26€.

ROSÉWEIN.

CAN AXARTELL ROSADO.

Manto negro, Merlot, Pinot noir y
Callet. Mallorca.
22,50€.

FRAGANCIA DE MARTA.

Sauvignon blanc y Pinot noir.
Penedés.
27€.

ROTWEINE.

CAN AXARTELL TINTO.

Callet, Manto negro, Merlot, Syrah
y Gorgollassa. Mallorca.
22,50€.

MARQUÉS DE RISCAL.

Tempranillo. Rioja.
40€.

SPARKLING.

CAVA.

RAVENTÓS ROIG.

Brut Nature.
23€.

LAMBRUSCO ROSATO.

GIUSEPPE VERDI AMABILE.
18€.

la veranda

GETRÄNKE.

CERVEZAS.

FASSBIER 30 CL. 4,5€.

FASSBIER 50 CL. 5,5€.

BIER 33L. 4,5€.

BIER 0,0 33 CL. 4,5€.

BIER SHANDY 33CL. 4,5€.

GLUTENFREIES BIER 33CL. 4,5€.

BIER SOL. 5€.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE. 4€.

APERITIF.

CINZANO DRY/ROJO/BIANCO. 6€.

VERMUT MUNTANER
(MALLORQUÍN)
BIANCO/ROSÉ/ROSSO. 8€.

CAMPARI. 12€.

FINO/MANZANILLA. 7€.

APEROL SPRITZ. 12€.

FORMENTOR SPRITZ. 12€.

GLAS SANGRÍA. 9€.

GLAS WEINE. 6€.

GIN.

SEAGRAMS. 12€.

BOMBAY SAHIRE. 14€.

VODKA.

ERISTOFF. 11€.

ABSOLUT. 12€.

RON.

BACARDI BLANCO. 12€.

BRUGAL AÑEJO. 13€.

WHISKY.

DEWAR'S WHITE LABEL. 11€.

CHIVAS REGAL XII. 18€.

JACK DANIEL'S. 13€.

JAMESON. 12€.

la veranda