

Willkommen in der Cocktailbar La Storia!

**KULINARISCHE VIELFALT VEREINT:
SPEISEN & COCKTAILS AUF ZWEI EBENEN**

Willkommen in unserer exklusiven Cocktailbar im Gewölbekeller, wo stilvolles Ambiente, unvergessliche Drinks und Italian Fingerfood auf Sie warten. Freuen Sie sich auf angesagte Events wie unseren After Work Club, der jeden 1. Donnerstag im Monat stattfindet. Gönnen Sie sich unvergessliche Momente!

VERPASSEN SIE KEIN EVENT IM LA STORIA - HIER GEHT ES ZUM EVENTGUIDE



La **Storia**
MODERN FOOD & DRINK CONCEPT

Pinsa Romana

PARMA

Parmesan, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und Fior di Latte 16.9

RUCOLA & MINI TOMATEN

Datteltomaten, Rucola, Fior di Latte, Tomatensalsa 12.9

SALAME

Fior di Latte (ital. Frischkäse), Tomatensalsa, Salame Milano 12.9

MARGHERITA

Fior di Latte, Tomatensalsa 10.9

Guests Favourite Drinks



GIN BASIL SMASH

fresh

Dry Gin, Limette, Basilikum,
Zucker Soda 10.5



PORNSTAR MARTINI

sparkling & tart

Vodka, Passionsfrucht, Vanille,
Limette, Orangenlikör, Prosecco 11



MOJITO

sweet & fresh

Rum, Minze, Limette, Zucker,
Soda 9.5



POPCORN OLD FASHIONED

sweet & tart

Bourbon Whisky, Popcornsirup,
Bitter Variation 10



MAI TAI

sweet & strong

Rum Kombination, Mandel,
Limette, Orangenlikör, Ananas 11



WHISKY SOUR

sweet & sour

Bourbon Whiskey, Limette, Zucker,
Aquafaba, Angostura Bitter 10.5

Alkoholfreie Cocktails



BASIL SMASH

fresh

Alkoholfreier Gin, Limette,
Basilikum, Soda 8.5



FOREST SMOKED

tart & smoky

Alkoholfreier Wermut,
Wildberyllimonade 8.5



SENZA MOJITO

sweet & sparkling

Minze, Limette, Zucker, Soda 8.5



0% MULE

spicy

Limette, Gurke,
Ingwerlimonade 8.5



FREE MAI TAI

sweet

Mandel, Limette,
Orange, Ananas 8.5



NO GIN SOUR

sweet

Alkoholfreier Gin, Limette,
Zucker 8.5

Highballs



GIN & TONIC

tast & sparkling

Dry Gin, Tonic Water, Limette
8.5 (auch Alkoholfrei)



CUBA LIBRE

sweet & strong

Brauner Rum, Angostura,
Limetten, Cola 9.5



BESG'A MULE

spicy

Vodka, Limette, Gurke,
Ginger Ale 9.5



SKINNY BITCH

fresh & sour

Vodka, Limettensaft,
Soda 8.5



LILLET

sweet

Franz. Likörwein,
Wildberyllimonade 8.5



HORSE'S NECK

spicy & sweet

Bourbon Whiskey, Ginger Ale,
Angostura Bitter 9.5

Italian & Japanese Art of Drinks



WHITE LADY

sweet

Dry Gin, Orangenbitter,
Limette, Zucker 10



ESPRESSO MARTINI

strong & sweet

Vodka, Bourbon, Espresso, Kaffeeликör,
Vanille, weiße Schokolade 11



AGED NEGRONI

tart

Dry Gin, Vermouth red,
Campari, Orangenbitter 10



WHITE CHOCOLATE OLD FASHIONED

fresh

Bourbon Whiskey, weiße Schokolade,
Amaretto, Cacaobitter 10



JAPANESE GARDEN

sweet

Japanischer Gin, Lemongrass,
Reissirup, Limette, Soda 11



AMARETTO SOUR

tart & spicy

Amaretto, Bourbon Whiskey,
Limette, Zucker, 9.5

Sparkling Spritz



LIMONCELLO

fresh & sparkling

Limonenlikör,
Prosecco, Soda 8.5



SARTI

balance & sparkling

Blutorangenlikör,
Prosecco, Soda 8.5



APEROL

tart & sparkling

Bitterlikör,
Prosecco, Soda 8.5

Shots & Ld



SAMBUCA 3



SARTI 3



AVERNA 3



TEQUILA GOLD 3



BERLINER LUFT 3



GRAPPA 3

A decorative border of various green watercolor leaves and foliage surrounds the central text and image.

Tages Drink



Cheers!

Softdrinks, Bier & Weine

LIMONADEN

0.2l Coca Cola, Fanta 3.4

WASSER

0,25l Medium / Naturell 2.8

LUGANA VILLA CORDEVIGO

0.2l Weißwein aus Süd Tirol 8.4

SAFTSCHORLEN

0.33l Rhabarber, Apfel 3.8

PERONI

0,33l Ital. helles Bier 3.8

PRIMITIVO APASIMENTO

0.2l Rotwein aus Apulien 8.4

Single Malt Whiskey 2cl

Laphroaig Islay 10 Jahre 5.5

Gelagert in Eichenfässern [rauchig – süß – medizinisch]

Highland Park 12 Jahre 5.5

Gelagert in ehemaligen Sherry Fässern [vollmundig - rauchig]

Oban Highland 14 Jahre 6.5

Gelagert in Bourbonfässern [Karamell – Honig – Kräuter- Gewürze]

Glenfiddich 15 Jahre 6.5

Gelagert in neuen Eichenfässern [Zimt – Ingwer – Sherry]

Bowmore 18 Jahre 9

Gelagert in Sherryfässern [cremig Karamell – Aroma mit Torfrauch]

Auchentoshan 18 Jahre 9

Gelagert in Bourbon und Sherry Fässern [Mandel – Rosinen – Feigen]

Schaumweine

Prosecco Brut

Prosecco Brut 0,75l | 36.9

Naonis - Viticoltori La Delizia

Prosecco Rose Extradry 0,75l 36.9

Naonis - Viticoltori La Delizia

0.1l Glas Prosecco 5.9

Champagner Brut 0,75l

Moët & Chandon Imperial 110

Generös und gleichzeitig subtil am Gaumen. Die köstliche Pracht von weißfleischigen Früchten (Birne, Pfirsich, Apfel). Die verführerische Sanftheit einer zarten Perlage. Die weiche Lebendigkeit von Zitrusfrüchten und Nuancen der Stachelbeere.

Ruinart Rose 165

Zuerst besticht der Ruinart Rosé mit seinem aparten, fast an korallenrot erinnernden Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlich fleischigen Champagners vor, frisch und geschmeidig zugleich [trocken, trotzdem intensive Frucht, sehr aromatisch]