

CAFFÉ
BIBITE
APERITIVI



SETTEBELLO
1980

CAFFÈ

Espresso <i>der schnelle "Italienische" - jederzeit passend</i>	2.20
Espresso macchiato <i>mit etwas Milch und Schaum</i>	2.30
Espresso corretto <i>korrigiert mit Grappa oder Sambuca</i>	3.50
Solino <i>Espresso mit warmer Milch und Schaum</i>	2.50
Doppio espresso <i>doppelter Espresso</i>	3.50
Doppio macchiato <i>mit etwas Milchschaum</i>	3.70
Caffè crema <i>Tasse Kaffee auf Espresso-Basis</i>	2.30
Caffè americano <i>große Tasse Kaffee</i>	2.80
Caffè crema corretto <i>korrigiert mit Grappa</i>	3.60
Cappuccino Settebello <i>Unser Klassiker</i>	2.70
Cappuccino grande <i>großer Cappuccino</i>	3.50
Cappuccino doppio <i>Cappuccino mit doppeltem Espresso</i>	3.80
Cappuccino corretto <i>Cappuccino korrigiert mit Grappa oder Sambuca</i>	3.90
Latte macchiato <i>warmgeschäumte Milch im Glas mit einem Espresso</i>	3.20
Latte macchiato grande <i>großer Latte macchiato</i>	3.80
Latte macchiato doppio <i>Latte macchiato mit doppeltem Espresso</i>	3.90
Latte macchiato Caramel <i>Latte macchiato mit Karamelsirup</i>	3.90
Milchkaffee <i>die leichte Alternative in der großen Tasse</i>	3.50
Caffè latte <i>ein Espresso mit viel warmer Milch & Schaum</i>	3.50
Caffè latte doppio <i>mit doppeltem Espresso</i>	4.00
Mezzo e mezzo <i>Caffè crema mit heißem Kakao und Milchschaum</i>	3.80
Affogantino <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	3.70
Espresso shakerato <i>Espresso mit Zucker und Eiswürfeln, cremig geschüttelt</i>	3.50
Latte macchiato freddo <i>Glas kalte Milch mit Espresso auf Eiswürfeln</i>	3.20
Latte caldo <i>Glas warme Milch</i>	2.50
Latte freddo <i>Glas kalte Milch</i>	2.00
Portion Honig	0.50



**Wir bereiten Ihnen Ihr Getränk auf Wunsch auch mit
laktosefreier Milch oder entkoffeiniertem Kaffee zu**

FRAPPÈ AL CAFFÈ

Espresso & kalte Vollmilch gemixt ...

	Normal	Groß
Frappè Mocca ... <i>mit Moccaeis</i>	4.80	5.80
Frappè Schoko ... <i>mit Schokoeis</i>	4.80	5.80
Frappè Haselnuss ... <i>mit Haselnusseis</i>	4.80	5.80
Frappè Stracciatella ... <i>mit Stracciatella-Eis</i>	4.80	5.80
Frappè Bacio ... <i>mit Bacio-Eis</i>	4.80	5.80
Frappè Vanille ... <i>mit Vanilleeis</i>	4.80	5.80
Frappè YoCaffè ... <i>mit frischem Joghurt und Joghurteis</i>	5.30	6.30
... mit Sahne	+ 0.50	+ 0.50



GINSENG



[ˈʒɪnsɛŋ]

Auch „Wurzel des Lebens“ genannt, wurde schon vor 2000 Jahren in der chinesischen Medizin verwendet. Sie ist heute als eine der ältesten Heilmittel der Menschheit bekannt. Ginseng hat zahlreiche positive Eigenschaften wie z.B. die Verbesserung des Immunsystems, der Konzentration, der Verdauung etc. Dabei schont es gleichzeitig ihr Nervensystem, so wie das Herz-Kreislaufsystem. Die Caffè Bars in Italiens bieten seit einigen Jahren das CAFFÈ GINSENG an, zubereitet mit der Wurzelessenz, Milch, Zucker und Espresso, heiß serviert. Nun bieten wir diese exquisite und gesunde Spezialität auch im SETTEBELLO an.

Caffè Ginseng <i>Kleiner Ginseng</i>	2.70
Doppio Ginseng <i>Großer Ginseng</i>	3.50

BEVANDE CALDE

Chai Latte <i>Schwarztee mit Milch und orientalischen Gewürzen</i>	3.20
Chai Latte Caramel ... mit Karamelsirup	3.90
Heiße Zitrone <i>frisch gepresst, mit heißem Wasser aufgebrüht</i>	3.00
Portion Honig	0.50
Heiße Orange <i>frisch gepresst und erhitzt</i>	4.50
Heiße Orange mit Vanilleeis	5.50
Große heiße Orange	5.50
Heißer Apfelsaft mit Zimt <i>naturtrüb</i>	3.00
Heißer Amaretto <i>mit Sahne</i>	3.50
Irish Coffee <i>Espresso, heißer Irish Whiskey, brauner Zucker, Sahne, hausgemacht</i>	4.00
Grog	3.00

TÈ

Tee - <i>Klassische Sorten und viele mehr, bitte fragen Sie nach der Teekiste...</i>	2.50
Frischer Minztee	3.00
Frischer Ingwertee	3.00
Frischer Ingwer-Minz-Tee	3.50
Portion Honig	0.50

SNACKS

Settebello Toast <i>Schinken, Käse & Gewürzmischung nach unserem Rezept</i>	4.80
Portion Zucker-Mandeln <i>hausgemacht</i>	2.80
Frischer Obstsalat	4.80
<i>frischer Joghurt dazu</i>	+ 1.00
<i>Sahne oder Sauce dazu</i>	+ 1.50
<i>Kugel Eis dazu</i>	+ 1.50*

TORTEN

Pinientorte <i>mit Pâtisieur-Crème-Füllung, garniert mit frischem Obstsalat, Sahnehäubchen und einem Hauch Eierlikör</i>	stück 5.50
<i>ohne alles</i>	stück 3.50
Pflaumenkuchen <i>mit Sahne und einer Kugel Eis</i>	stück 4.50
Pflaumenkuchen ohne alles <i>mit Puderzucker und Zimt</i>	stück 3.00
<i>... mit Sahne</i>	+ 1.00
<i>... Kugel Eis dazu</i>	+ 1.50*
Heißer Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce, Sahne und einer Kugel Eis</i>	stück 6.00
Heißer Apfelstrudel ohne alles <i>mit Puderzucker und Zimt</i>	stück 3.50
<i>... mit Vanillesauce</i>	+ 1.00
<i>... mit Sahne</i>	+ 1.00
<i>... Kugel Eis zusätzlich</i>	+ 1.50*
* <i>Premiumsorten</i>	+ 2.00

LA CIOCCOLATA

- ORIGINAL ITALIENISCHE HEISSE SCHOKOLADE ZUM LÖFFELN, HAUSGEMACHT -

Ciocolata extra fondente <i>Bitter-Schokolade - extra starker Genuss</i>	3.80
Ciocolata fondente <i>Zartbitter-Schokolade - schokoladig & cremig</i>	3.80
Ciocolata classica <i>Edelbitter-Schokolade - feiner Schokogeschmack</i>	3.80
Ciocolata al latte <i>Vollmilch-Schokolade - unwiderstehlich</i>	3.80
Ciocolata bianca <i>Weißer Schokolade - süße Vanille-Verführung</i>	3.80
Ciocolata alla gianduia <i>Nougat-Schokolade - nussig & cremig</i>	3.80
CiocCaffè <i>Espresso-Schokolade - Genuss aus 2 weltweit beliebten Bohnen</i>	3.80
Ciocolata alla cannella <i>Zimt-Schokolade - fein gewürzt</i>	3.80
Ciocolata al peperoncino <i>Chili-Schokolade - pikante Versuchung</i>	3.80
Ciocolata alla menta <i>Pfefferminz-Schokolade - erfrischend heiß</i>	3.80
Ciocolata allo Zabajone <i>Weißer Schokolade mit italienischem Eierlikör</i>	3.80
Ciocolata all'arancia <i>Orangen-Schokolade - Sizilianischer Genuss</i>	3.80
Con panna <i>mit Sahne</i>	4.50



IL CACAO

- HAUSGEMACHTER HEISSER KAKAO MIT TRADITIONELLER SETTEBELLO-REZEPTUR -

Cacao <i>Kakao</i>	2.80
Cacao con panna <i>Kakao mit Sahne</i>	3.50
Cacao grande <i>großer Kakao</i>	3.80
Cacao grande con panna <i>großer Kakao mit Sahne</i>	4.50
Cacao di Saronno <i>großer Kakao mit Amaretto</i>	4.50
Cacao Jamaicano <i>großer Kakao mit Rum</i>	4.50
Cacao di Lumumba <i>großer Kakao mit Brandy</i>	4.50
Cacao al caramello <i>Kakao mit Karamelsirup</i>	3.80
Mezzo e Mezzo <i>Kaffee mit heißem Kakao und Milchschaum</i>	3.80
Affogato al cacao <i>Kakao mit einer Kugel Vanilleeis</i>	3.80
... con panna ... <i>mit Sahne</i>	+ 0.70



BEVANDE

Gerolsteiner Sprudel <i>Mineralwasser</i>	0,2 l	2.30
	0,3 l	3.30
	Fl. 1,0 l	5.80
Apfelschorle <i>mit naturtrübem Apfelsaft</i>	0,3 l	3.50
Rhabarberschorle <i>mit van Nahmen Rhabarbersaft</i>	0,3 l	3.50
Coca Cola <i>das Original - in der Gourmet-Flasche</i>	Fl. 0,2 l	2.80
Coca Cola light <i>0 Kalorien</i>	Fl. 0,2 l	2.80
Bitter Lemon <i>erfrischend, fein-herb, limonig</i>	Fl. 0,2 l	2.80
Tonic Water <i>prickelnd, herb, klar</i>	Fl. 0,2 l	2.80
Ginger Ale <i>kräftig, natürlich, erfrischend</i>	Fl. 0,2 l	2.80



San Pellegrino <i>das feinperlige Mineralwasser aus den ital. Alpen</i>	Fl. 0,25 l	2.80
	Fl. 0,75 l	5.80
Acqua Panna <i>das stille Wasser der Toskana, geschmeidig dezent</i>	Fl. 0,25 l	2.80
	Fl. 0,75 l	5.80
Sanbittèr <i>der klassische alkoholfreie Aperitif aus Italien</i>	Fl. 0,1 l	2.80
Aranciata <i>der spritzige Fruchtgenuss aus vollreifen ital. Orangen</i>	Fl. 0,2 l	2.80
Limonata <i>die prickelnd-fruchtige Limonade, leicht säuerlich</i>	Fl. 0,2 l	2.80



SUCCO DI FRUTTA

Orangensaft <i>Granini</i>	0,3 l	3.70
	0,2 l	2.80
Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	0,3 l	3.70
	0,2 l	2.80
Rhabarbersaft <i>van Nahmen</i>	0,3 l	3.70
	0,2 l	2.80
Zitrone Natur <i>frisch gepresste Zitrone auf Wasser & Eiswürfeln</i>	0,3 l	3.80
	0,2 l	3.00
Orange Natur <i>saftige Orangen, frisch gepresst</i>	0,3 l	5.40
	0,2 l	4.40



APERITIVI

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe</i>	0,2 l	6.00
Hugo <i>Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, frische Minze</i>	0,2 l	6.00
Camperol <i>Campari, Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe</i>	0,2 l	6.50
Spritz Orange <i>Aperol, Prosecco, Orangensaft, Soda</i>	0,2 l	6.50
Aperol Soda <i>Aperol, Soda, Orangenscheibe</i>	0,2 l	4.50
Bicicletta <i>Prosecco & Campari</i>	0,1 l	5.00
Kir <i>Prosecco & Crème de Cassis</i>	0,1 l	5.00
Bergamo Nights <i>Sanbittèr, Soda, Holunderblütensirup</i>	0,2 l	4.50
Virgin Hugo <i>Soda, Holunderblütensirup, frische Minze</i>	0,2 l	4.50
Bitter Orange <i>Sanbittèr & Orangensaft</i>	0,2 l	4.50
Campari Orange	0,3 l	5.00
Campari Soda	0,3 l	4.50
Campari pur	4 cl	3.50
Martini Bianco/ Rosso/ Dry	5 cl	3.00
Portwein	4 cl	3.00
Gin Tonic		5.80
Vodka Lemon		5.80
Rum Cola		5.80
Whisky Cola		5.80

VINO & PROSECCO

Rotwein <i>trocken</i>	0,2 l	5.50
	0,1 l	3.50
Weißwein / Rosé <i>trocken</i>	0,2 l	5.50
	0,1 l	3.50
Weißwein-Schorle	0,2 l	4.50
Prosecco Spumante Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.	0,1 l	4.50
	Fl. 0,75 l	27.00

BIRRE

Reissdorf Kölsch	Fl. 0,33 l	2.80
Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,5 l	3.80
Erdinger alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3.80

SPIRITS

Grappa	2 cl	3.00
Grappa Prosecco <i>Andrea da Ponte</i>	2 cl	4.00
Grappa Nardini / Nardini Riserva	2 cl	4.00
Grappa Nonino	2 cl	4.00
Limoncello	2 cl	2.50
Ramazotti	2 cl	2.50
Averna	2 cl	2.50
Fernet Branca	2 cl	2.50
Sambuca Molinari	2 cl	2.50
Amaretto di Saronno	2 cl	2.50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4.00
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	4.00
Calvados Gilbert	2 cl	3.50
Carlos I	2 cl	3.50
Vecchia Romagna	2 cl	3.00
Osborne Veterano	2 cl	3.00

40 JAHRE SETTEBELLO

1980 - 2020



Settebello-Geschichte

1980 Meine Eltern Barbara und Carmelo eröffneten am 25. April 1980. "Settebello" heißt "schöne Sieben", denn in Italien ist die Sieben eine Glückszahl.

Stilvolles Mobiliar, elegante Eiskarten und sieben Eissorten luden ein.

1982 wurde ich, Salvatore, geboren, ich verbrachte meine Kindheit meistens auf der Fensterbank des Eiscafés, und lockte die Kunden rein.

1984 stieg die Eissortenanzahl auf 13. Eine weitere Glückszahl in Italien.

1986 wurde das Eiscafè renoviert. Ein moderner Look aus hellen Farben. Ein Metallbauer fertigte Tische die an eine „7“ erinnern nach dem Entwurf meines Vaters an, welche bis heute noch im Settebello stehen.

1987 wurde das Settebello durch die Außenterrasse erweitert, welche weitere Sitzplätze für die Kunden anbot.

Außerdem wurde die Eissorten-Auswahl auf 18 erhöht.

1990 dekorierten wir unsere Eisbecher mit kleinen Eisbären, die gerne gesammelt wurden, doch als es diese nicht mehr zu kaufen gab, wurden die letzten sieben unserer Maskottchen von einem Künstler auf einem Gips-Eisberg platziert welches bis heute im Settebello hängt.

2000 stieg ich in dem Betrieb ein und brachte eigene Ideen mit.

2002 wurden unsere Eiskarten bunter und es gab Spaghetti Eis und Joghurtbecher in vielen Variationen.

2010 überreichten meine Eltern mir das Zepter. Zum 30-jährigen Jubiläum entwickelte ich eine Eiskarte mit neuem Design und die Getränkekarte gestaltete ich im Retro-Look der 80er.

2014 wurde das Settebello vollständig renoviert und vergrößert wiedereröffnet. Zwei große Eisbären hießen die Kunden im neugestalteten Settebello willkommen.

2019 erwarb ich eine neue Eisvitrine, die 25 Eissorten umfasst und das Eis eleganter präsentiert.

2020 im Januar, investierte ich in eine neue Speiseeis-Maschine, die unser Eis noch cremiger und geschmackvoller verarbeitet.

Vielleicht wird der nächste Besuch durch diese schöne Geschichte nochmal interessanter.

Bei Fragen und Anregungen sprechen Sie mich gerne an.

Buon gelato a tutti!

Salvatore Peci

ALLERGENE

UNSERE PRODUKTE UND ZUGABEN KÖNNEN FOLGENDE ALLERGENE UND DEREN ERZEUGNISSE IN GRÖßEREN MENGEN, ZUM TEIL ODER IN SPUREN ENTHALTEN: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH, LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTE, ERDNÖSSE, SESAMSAMEN, SENF, SELLERIE, LUPINE, FARBSTOFFE, SCHWEFELDIOXID, SULFITE, CHININ, SOJA UND ANDERE ALLERGIE AUSLÖSENDE ZUTATEN

EISCAFÉ **SETTEBELLO** GMBH

ALTEBURGER STR. 5 • 50678 KÖLN • 0221 329194

WWW.SETTEBELLO.BIZ • GELATI@SETTEBELLO.BIZ • FACEBOOK.COM/SETTEBELLO7

DISEGNATO DA *Salvatore Peci*