

SPEISEN

idilio BISTRO CAFE



Frühstück · Mittags · Abends



Willkommen im idilio-
“ein kurzer, aber sehr intensiver
Moment des Genusses.”

Unsere Our bread creations **BROT-KREATIONEN**

Feine und frische Aufstriche sind zu jeder Tageszeit ein wahrer Genuss
Fine and fresh spreads are a true delight at any time of the day!

Wir verwenden Eier aus Freilandhaltung mit viel Auslauf und natürlicher Fütterung!
We use free-range eggs from hens with plenty of space and natural feeding!

-NEU- AVOCADO & TARTUFATA BROT **16,90**
Avocado, Tartufata-Creme, Olivenöl, Riccota, Zwei Spieleleier, und Trüffel auf Vollkornbrot
Avocado, Tartufata cream, olives oil, ricotta, two fried eggs, and truffe on wholegrain bread
+ Bacon 2St +2,00

-NEU- AVOCADO & PISTAZIEN BROT **15,50**
Avocado, Pistazien Soße, Honig, Ricotta, und Spieleleier auf Vollkornbrot
Avocado, pistachio cream, honey, ricotta, and two fried eggs on wholegrain bread
+ Bacon 2St +2,00

GUACAMOLE-BROT SUPREME **15,90**
Frische, hausgemachte Guacamole, Paprika-Hummus, Räucherlachs, Haus-Dressing, zwei
Spiegeleier und Hirtenkäse auf Vollkornbrot, garniert mit Kresse und Kirschtomaten
Fresh, homemade guacamole, bell pepper hummus, smoked salmon, house dressing, two
sunny-side-up eggs, and shepherd's cheese on whole grain bread, garnished with
garden cress and cherry tomatoes
+ Bacon 2St +2,00

CROISSANT "EL GLORIOSO" **15,50**
Honig-Senf-Creme, Rucola, Rührei mit Fior-di-Latte-Mozzarella, Tomaten und
Bacon im Buttercroissant / Honey-mustard cream, rocket, scrambled eggs
with Fior di Latte mozzarella, tomatoes, and bacon in a butter croissant
+ Räucherlachs / + Smoked Salmon +5,00

CROISSANT "DIE FAULE ZIEGE" **15,50**
Honig-Senf-Creme, Rucola, Rührei mit Fior-di-Latte-Mozzarella, Tomaten und gegrillter
Ziegenkäse im Buttercroissant / Honey-mustard cream, rocket, scrambled eggs with
Fior di Latte mozzarella, tomatoes, and grilled goat cheese in a butter croissant

SALMON-BROT **14,90**
Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Avocado, Räucherlachs und Hausdressing auf Vollkornbrot,
garniert mit Kresse / Fresh tomatoes, garlic, basil, avocado, smoked salmon, and house dressing on
whole grain bread, garnished with garden cress



Unsere Our bread creations **BROT-KREATIONEN**

Feine und frische Aufstriche sind zu jeder Tageszeit ein wahrer Genuss
Fine and fresh spreads are a true delight at any time of the day!

Wir verwenden Eier aus Freilandhaltung mit viel Auslauf und natürlicher Fütterung!
We use free-range eggs from hens with plenty of space and natural feeding!

STRAMMER MAX 13,50

Honig-Senf-Creme, gemischter Salat, Hausdressing, gekochter Schinken, zwei Spiegeleier und Cipolle Borettane auf Vollkornbrot, garniert mit Kresse und Kirschtomaten

Honey mustard cream, mixed salad, house dressing, cooked ham, two sunny-side-up eggs, and Cipolle Borettane on whole grain bread, garnished with garden cress and cherry tomatoes

+ Ziegenkäsescheibe / + Slice of goat cheese +2,00

+ Pepperoni-Salami (Salsiccia Napoli Piccante) 4St +2,50

CAPRA-BROT 13,50

Honig-Senf-Creme, gemischter Salat, Hausdressing, rote Beete, Apfel, Feige, Walnüsse und gegrillter Ziegenkäse mit Honig auf Vollkornbrot, garniert mit Kresse / Honey mustard cream, mixed salad,

house dressing, beetroot, apple, figs, walnuts, and grilled goat cheese with honey on whole grain bread, garnished with garden cress



CAPRESE-BURRATA-BROT 13,50

Basilikum-Pesto, Tomaten, Burrata und Basilikum auf Vollkornbrot, garniert mit Olivenöl,

Pfeffer und Aceto-Balsamico-Creme / Basil pesto, tomatoes, burrata, and basil on whole grain bread, garnished with olive oil, pepper, and balsamic cream

+ Parmaschinken 3 Scheiben / Parma Ham 3 slices +3,00

GUACAMOLE-BROT 12,50

Frische, hausgemachte Guacamole und zwei Spiegeleier auf Vollkornbrot, garniert

mit Granatapfel und Kresse / Fresh, homemade guacamole and two sunny-side-up eggs on whole grain bread, garnished with pomegranate and garden cress

Mit Rührei-Option / With scrambled eggs option +2,00

+ Bacon 2St +2,00

TUNA-BROT 10,90

Thunfisch, Artischocken, getrocknete Tomaten und Caesare-Dressing auf Vollkornbrot, garniert

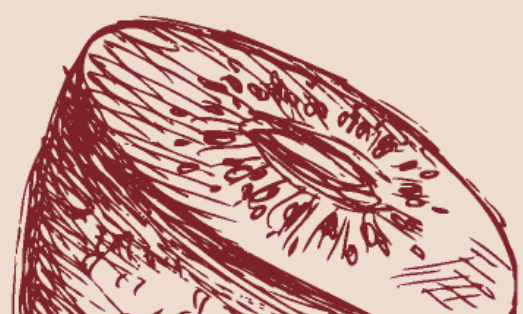
mit Petersilie und Kirschtomaten / Tuna, artichokes, sun-dried tomatoes and Caesar dressing on whole grain bread, garnished with parsley and cherry tomatoes

HUMMUSBROT 10,50

Frischer, hausgemachter Paprika-Hummus, gegrilltes Gemüse und Hirtenkäse auf Vollkornbrot,

garniert mit Kresse / Fresh homemade bell pepper hummus, grilled vegetables, and shepherd's cheese on whole grain bread, garnished with garden cress

+ Spiegelei 2St / + fried Eggs 2 pcs +4,00





FRÜHSTÜCK

Bis 12.00 Uhr / Till 12 o'clock

Breakfast

Wir verwenden Eier aus Freilandhaltung mit viel Auslauf und natürlicher Fütterung!
We use free-range eggs from hens with plenty of space and natural feeding!



WAFFLES



Die Basis unserer Waffeln besteht aus Mais und Maniokmehl
The base of our Waffles consists of cassava flour and corn

SWEET & SALTY 14,50

Waffel mit zwei Spiegeleiern, Bacon und Ahornsirup

Waffle with two fried eggs, Bacon, and maple syrup

+ Avocado ½ st +3,50

-neu- SWEET & SALTY SUPREME 16,50

Waffel mit Ahornsirup, Mascarpone-Soße, zwei Spiegeleiern, Bacon und Avocado

Waffle with maple syrup, mascarpone sauce, two fried eggs, bacon and avocado

WAFFLE AREQUIPE & BANANA ☺ 8,50

Arequipe ist eine süße Karamellcreme aus Milch und stammt ursprünglich aus Lateinamerika

Arequipe is a sweet caramel cream made from milk and originally comes from Latin America

+ Kugel Eis / + Ice Cream +2,50

WAFFLE BELGIAN-CHOCOLATE-BANANA-STRAWBERRY ☺ 8,90

+ Kugel Eis / + Ice Cream +2,50

+ Sahne / Whipped cream +0,75

WAFFLE STRAWBERRY SAUCE & BERRIES ☺ 8,50

+ Kugel Eis / + Ice Cream +2,50

+ Sahne / Whipped cream +0,75



EIER-VARIATIONEN / SCRAMBLED EGGS



Unsere Rühreier servieren wir mit Brot und einer Portion frischer Früchte
Our scrambled eggs are served with bread and a portion of fresh fruit

NATURE ☺ 11,50

Rührei mit Vollkornbrot und cremigem Ricotta, dazu Marmelade separat

Scrambled eggs with wholegrain bread and creamy ricotta, served with jam on the side.

BACON-CHEESE 12,50

Rührei mit knusprigem Bacon und Fior-di-Latte Mozzarella

Scrambled eggs with crispy bacon and Fior di Latte mozzarella

MEDITERRAN ☺ 12,50

Rührei mit gegrilltem Gemüse, Fior-di-Latte Mozzarella und Rosmarin

Scrambled eggs with grilled vegetables, Fior di Latte mozzarella, and rosemary

+ Hähnchen / Chicken +3,00

RUSTIKAL ☺ 12,50

Rührei mit Fior-di-Latte-Mozzarella, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Oregano

Scrambled eggs with cherry tomatoes, red onions, Fior di Latte mozzarella, and oregano

+ Bacon 2 St. +2,00



FRISCH & FRUCHTIG / FRESH & FRUITY



AÇAÍ BOWL ☺ 14,50

Cremiger Açaí-Bowl mit einer großzügigen Portion frischer Früchte, knusprigem, hausgemachtem Granola und Chia-Samen – Ahornsirup wird separat serviert

Creamy açai bowl with fresh fruits, crunchy homemade granola, and chia seeds, with maple syrup on the side

OBSTSALAT / FRUIT SALAD ☺ 7,90

Verschiedene frische Früchte aus der ganzen Welt / A variety of fresh fruits from around the world



With Love CON AMORE

Ab 11.30 Uhr / From 11:30 AM



ANTIPASTI

BRUSCHETTA 8,50

Frische Tomaten, Knoblauch, und Basilikum auf Brot, garniert mit Rucola und Aceto-Balsamico-Creme
Fresh tomatoes, garlic, and basil on bread, garnished with rocket and balsamic cream

GUACAMOLE BRUSCHETTA 9,50

Frische, hausgemachte Guacamole und Granatapfel auf Brot, garniert mit Rucola und Aceto-Balsamico-Creme
Fresh homemade guacamole and pomegranate on bread, garnished with rocket and balsamic cream



BRUSCHETTA TARTUFATA 11,50

Knuspriges geröstetes Brot mit einer feinen Creme aus schwarzen Trüffeln, Champignons und Olivenöl - intensiv, erdig und aromatisch. Garniert mit italienischem Hartkäse und Rucola
Crispy toasted bread with a delicate cream of black truffles, mushrooms and olive oil – intense, earthy and aromatic. Garnished with Italian hard cheese and rocket

PIZZA PANE 8,90

Pizzabrot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Rosmarin
Pizza bread with fresh tomatoes, garlic, and rosemary

CAPRESE BURRATA 11,50

Kirschtomaten, Burrata und Basilikum, garniert mit Aceto-Balsamico-Creme
Cherry tomatoes, burrata, and basil, garnished with balsamic cream

FOGLIE DI PARMIGIANA 11,90

Auberginen geschichtet mit Tomatensoße, Ziegenkäse, italienischem Hartkäse, Oregano und Basilikum
Eggplant layered with tomato sauce, goat cheese, Italian hard cheese, Oregano, and basil



CARPACCIO 15,90

Vom Rinderfilet mit Kapern, Kirschtomaten, Rucola und italienischem Hartkäse, garniert mit Aceto-Balsamico-Creme
Beef fillet with capers, cherry tomatoes, rocket, and Italian hard cheese, garnished with balsamic cream
+ Burrata

+6,00

ANTIPASTI TELLER 25,50

Burrata, Rucola, Prosciutto di Parma, Salame Dolce Napoli, Salsiccia Napoli Piccante, Bresaola, Aubergine, Artischocken, Cipolle Borettane, getrocknete Tomaten, Oliven, italienischer Hartkäse, Tomaten-Bruschetta, Guacamole-Bruschetta
Burrata, arugula, Prosciutto di Parma, Salame Dolce Napoli, Salsiccia Napoli Piccante, Bresaola, eggplant, artichokes, Borettane onions, sun-dried tomatoes, olives, Italian hard cheese, tomato bruschetta, guacamole bruschetta

With Love
CON AMORE

Ab 11.30 Uhr / From 11:30 AM



SALATE / SALADS



MISTA **5,90**

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Radieschen und Hausdressing

Mixed salad with cherry tomatoes, cucumbers, radishes, and house dressing

CAESARE **11,50**

Romanasalat mit Knoblauch-Croûtons, Caesar-Dressing und italienischem Hartkäse

Romaine lettuce with garlic croutons, Caesar dressing, and Italian hard cheese

CAESARE MIT HÄHNCHEN / CAESARE WITH CHICKEN **14,50**

Romanasalat mit Knoblauch-Croûtons, Caesar-Dressing, italienischem Hartkäse und Hähnchenbrustfilet

Romaine lettuce with garlic croutons, Caesar dressing, Italian hard cheese, and chicken breast fillet

QUINOA-AVOCADO **13,50**

Gemischter Salat mit Haus-Dressing, Quinoa, Granatapfelkernen, roter Bete, Kirschtomaten und Avocado

Mixed Salad with House Dressing, quinoa, pomegranate seeds, beetroot, cherry tomatoes, and avocado

+ Räucherlachs / + Smoked Salmon **+5,00**

+ Hähnchenbrustfilet / + Chicken breast fillet **+4,00**

CAPRA **14,50**

Gemischter Salat mit Haus-Dressing, roter Beete, Apfel, Walnüssen, Feige, gebratenem Ziegenkäse und Honig

Mixed salad with house dressing, beetroot, apple, walnuts, fig, grilled goat cheese, and honey

TONNO SALAT **14,50**

Gemischter Salat mit Haus-Dressing, Oliven, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen,

Fior-di-Latte-Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, getrockneten Tomaten und Cipolle Borettane

Mixed salad with house dressing, olives, cherry tomatoes, cucumbers,

radishes, Fior di Latte mozzarella, tuna, artichokes, sun-dried tomatoes, and Borettane onions

“REIS DICH ZUSAMMEN” BOWL **14,50**

Kokosnuss-Ingwer-Reis mit gemischtem Salat, Haus-Dressing, Gurken, Radieschen,

Kirschtomaten, Granatapfel, Avocado, Edamame und Wasabi-Erdnüssen

Coconut ginger rice with mixed salad, house dressing, cucumbers, radishes, cherry tomatoes, pomegranate, avocado, edamame, and wasabi peanuts

+ Räucherlachs / + Smoked Salmon **+5,00**

+ Rindfleischfilet / + Beef fillet **+5,00**





With Love
CON AMORE

Ab 11.30 Uhr / From 11:30 AM



PASTA AL FORNO



PENNE AL POMODORO ② 10,50

Tomatensauce, rote Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Fior-di-Latte-Mozzarella und italienischer Hartkäse
Tomato sauce, red onions, garlic, basil, mozzarella, and Hard Cheese

PENNE ALLE VERDURE ② 11,50

Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, rote Zwiebeln, Knoblauch, Fior-di-Latte-Mozzarella, italienischer Hartkäse, Rosmarin und Kirschtomaten
Tomate sauce, grilled vegetables, red onions, garlic, mozzarella, Italian hard cheese, rosemary, and cherry tomatoes

PENNE AL TONNO 12,50

Tomatensauce, Thunfisch, Kapern, rote Zwiebeln, Knoblauch, Fior-di-Latte-Mozzarella und Petersilie
Tomato sauce, tuna, capers, red onions, garlic, mozzarella, and parsley

PENNE ALLA BOLOGNESE 13,50

Mit Rindfleischragout, Zwiebeln, Sellerie, Fior-di-Latte-Mozzarella, und italienischem Hartkäse
With hearty beef ragout, onions, celery, mozzarella, and Italian hard cheese

PENNE AL GORGONZOLA 12,90

Gorgonzola-Soße, Fior-di-Latte-Mozzarella, italienischer Hartkäse und Petersilie
Gorgonzola sauce, mozzarella, Italian hard cheese, and Parsley
+ Champignons +2,80
+ Hähnchen / Chicken +4,00

PENNE AL GAMBERETTI 15,90

mit Garnelen in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Sahne, Kokosmilch und Knoblauch, verfeinert mit Zitronensaft, Pfeffer und frischer Petersilie
With shrimp in an aromatic sauce made of tomatoes, cream, coconut milk, and garlic, refined with lemon juice, pepper, and fresh parsley

-neu- PENNE DI MANZO 16,90

Mascarpone Soße, Zitrone, Rinderfiletstreifen, Paprika, scharfes Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Fior-di-Latte-Mozzarella, italienischer Hartkäse und mit Rucola garniert.
Mascarpone sauce, lemon, beef fillet strips, bell peppers, spicy oil, onions, garlic, Fior di Latte mozzarella, Italian hard cheese, garnished with rocket

-neu- PENNE TRÜFFEL 20,90

Mascarpone Soße, Fior-di-Latte-Mozzarella, Tartufata, Olivenöl, Trüffel und italienischer Hartkäse
Mascarpone sauce, Fior di Latte mozzarella, tartufata, olive oil, truffe and Italian hard cheese.





Love at first bite!

PIZZA LOVERS

Ab 11.30 Uhr / From 11:30 AM

GOURMET SELECTION PIZZA / EXQUISITE PAIRINGS PIZZAS

CAESARE E POLLO 17,50

Caesar-Dressing, Fior-di-Latte-Mozzarella, frittierte Hähnchenbruststreifen, Romana Salat und italienischer Hartkäse / Caesar dressing, Fior di Latte mozzarella, fried chicken breast, Romane lettuce and Italien hard cheese

BBQ E POLLO 17,50

Barbecuesauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, frittierte Hähnchenbruststreifen, Paprika, rote Zwiebeln und scharfes Öl / Barbecue Sauce, Fior di Latte mozzarella, fried chicken breast, bell peppers, red onions, and spicy oil

RUCOLA E PARMA 18,50

Fior-di-Latte-Mozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma DOP, italienischer Hartkäse und Knoblauchöl
Fior di Latte mozzarella, rocket, Prosciutto di Parma, Italien hard cheese, and garlic oil

CAPRA 16,50

Mascarpone-Soße, Fior-di-Latte-Mozzarella, Ziegenkäse, Walnüsse, Apfel und Honig
Mascarpone sauce, Fior di Latte mozzarella, goat cheese, walnuts, apple, and honey

CAPRA E RUCOLA 17,50

Ohne Tomatensoße, Fior-di-Latte-Mozzarella, Ziegenkäse, Honig-Senf, Rucola und Cipolle Borettane
Without tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, goat cheese, honey-mustard, rocket and Borettane onions

DIVINA 17,90

Mascarpone-Soße, Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Spinat, Hirtenkäse und Knoblauchöl
Mascarpone sauce, basil pesto, cherry tomatoes, spinach, feta cheese, and garlic oil

DIVA 20,90

Mascarpone-Soße, Basilikum-Pesto, Fior-di-Latte-Mozzarella, Rucola, Burrata und Aceto-Balsamico-Creme, cherry tomaten / Mascarpone sauce, basil pesto, Fior di Latte mozzarella, rocket, burrata, and balsamic cream, cherry tomatoes

-neu- TRÜFFEL 22,90

Mascarpone-Soße, Fior-di-Latte-Mozzarella, Tartufata, Olivenöl, Trüffel und italienischer Hartkäse
Mascarpone sauce, Fior di Latte mozzarella, Tartufata, olive oil, truffle and Italian hard cheese

-neu- PIZZA FICO & BRESAOLA 22,90

Pizza Bianca (ohne Tomatensoße) Ricotta, Fior di Latte, Honig, Rucola, Feigen, Walnüsse, Bresaola
White pizza (without tomato sauce) with ricotta, Fior di Latte, honey, rocket, figs, walnuts, and bresaola

Love at first bite!

PIZZA LOVERS

Ab 11.30 Uhr / From 11:30 AM

FISCH & MEERESFRÜCHTE PIZZA / SEAFOOD & FISH PIZZAS

TONNO 15,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Fior di Latte mozzarella, tuna, and onions

NAPOLI 15,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano

Fior di Latte mozzarella, anchovies, capers, and oregano

FRUTTI DI MARE 17,50

Fior-di-Latte-Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauchöl und Petersilie

Fior di Latte mozzarella, seafood, garlic oil, and parsley

GAMBERETTI 17,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, Spinat, Kirschtomaten, Garnelen und Knoblauchöl

Fior di Latte mozzarella, spinach, cherry tomatoes, shrimps, and garlic oil



HERZHAFTE PIZZA / HEARTY PIZZAS



PROSCIUTTO 13,50

Fior-di-Latte-Mozzarella und gekochter Schinken

Fior di Latte mozzarella, and cooked ham

HAWAII 13,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas

Fior di Latte mozzarella, cooked ham, and pineapple

SALAME NAPOLI 14,50

Fior-di-Latte-Mozzarella und Salame Dolce Napoli

REGINA 14,50

Fior-di-Latte-Mozzarella, gekochter Schinken und frische Champignons

Fior di Latte mozzarella, cooked ham, and fresh mushrooms

BACON 14,90

Ohne Tomatensoße, Fior-di-Latte-Mozzarella, Bacon, rote Zwiebeln, Eier, scharfes Öl und Pfeffer

Without tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, bacon, red onions, eggs, spicy oil, and pepper

ALL ´AMATRICIANA 15,50

Bacon, rote Zwiebeln, italienischer Hartkäse, scharfes Öl und Pfeffer

Bacon, red onions, Italian hard cheese, spicy oil, and pepper

CAPRICCIOSA 15,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, frische Champignons, gekochter Schinken, Artischocken und Kalamata-Oliven

Fior di Latte mozzarella, fresh mushrooms, cooked ham, artichokes. and kalamata olives

Love at first bite!

PIZZA LOVERS

Ab 11.30 Uhr / From 11:30 AM



FEURIGE KREATIONEN / SPICY PIZZAS



DIAVOLA 15,50

Fior-di-Latte-Mozzarella, Salsiccia Napoli Piccante, Peperoni und scharfes Öl

Fior di Latte mozzarella, spicy peperoni salami, chili peppers, and spicy Oil

+ rote Zwiebeln / red onions +1,50

NDUJA CALABRESE 16,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, italienische Streichsalami, getrocknete Tomaten und Oliven

Fior di Latte mozzarella, spreadable salami, semi-dried tomatoes, and olives



VEGETARISCHE PIZZA / VEGETARIAN PIZZA



MARGHERITA ② 10,90

Fior-di-Latte-Mozzarella und Basilikum / Fior di Latte mozzarella, and basil

+Mit Büffel-Mozzarella statt Fior-di-Latte / With buffalo mozzarella instead of Fior di Latte +2,00

FUNGHI ② 13,50

Fior-di-Latte-Mozzarella und frische Champignons / Fior di Latte mozzarella, and fresh mushrooms

SPINACI ② 13,50

Fior-di-Latte-Mozzarella, Spinat, Ei und Knoblauchöl / Fior di Latte mozzarella, spinach, egg, and garlic oil

RUSTIKAL ② 14,50

Fior-di-Latte-Mozzarella, frische Tomaten, Kalamata-Oliven, rote Zwiebeln, Oregano und scharfes Öl

Fior di Latte mozzarella, fresh tomatoes, Kalamata olives, red onions, oregano, and spicy oil

CAPRESE BUFALINA ② 14,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl und Pfeffer

Fior di Latte mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, olive oil, and pepper

VEGETARIANA ② 14,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, frische Champignons, gegrilltes Gemüse, rote Zwiebeln und Knoblauchöl

Fior di Latte mozzarella, fresh mushrooms, grilled vegetables, red onions, and garlic oil

PARMIGIANA ② 15,50

Fior-di-Latte-Mozzarella, Aubergine, italienischer Hartkäse, Oregano und Basilikum

Fior di Latte mozzarella, eggplant, Italian hard cheese, Oregano, and basil

QUATTRO FORMAGGI ② 15,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola und italienischer Hartkäse

Fior di Latte mozzarella, goat cheese, gorgonzola, and Italian hard cheese

+ Getrocknete Tomaten / Semi-dried tomatoes +4,00

RUCOLA ② 15,90

Fior-di-Latte-Mozzarella, Rucola, italienischer Hartkäse und Knoblauchöl

Fior di Latte mozzarella, rocket, Italian hard cheese, and garlic oil

+ Burrata +6,00



Desserts DOLCI

PANNA COTTA		6,50
mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce with fresh Strawberries and Strawberry Sauce		
WAFFLE AREQUIPE & BANANA	🍃	8,50
Arequipe ist eine süße Karamellcreme aus Milch und stammt ursprünglich aus Lateinamerika Arequipe is a sweet caramel cream made from milk and originally comes from Latin America + Kugel Eis / + Ice Cream +2,50		
WAFFLE BELGIAN CHOCOLATE-BANANA-STRAWBERRY	🍃	8,90
+ Kugel Eis / + Ice Cream +2,50 + Sahne / Whipped cream +0,75		
WAFFLE STRAWBERRY SAUCE & BERRIES	🍃	8,50
+ Kugel Eis / + Ice Cream +2,50 + Sahne / Whipped cream +0,75		
BROWNIE	🍃	6,50
+ Kugel Eis / + Ice Cream +2,50		
TIRAMISÙ	🍃	7,50
VANILLA ICE CREAM WITH BELGIAN CHOCOLATE		5,90
AFFOGATO		5,30



Spirits SPIRITUOSEN

AMARETTO	4cl	4,70
AVERNA	4cl	4,70
FRANGELICO	4cl	4,70
GRAPPA NONINO	4cl	4,70
LO CHARDONNAY		
LIMONCELLO	4cl	4,70
RAMAZZOTTI	4cl	4,70
SAMBUCA MOLINARI	4cl	4,70
VECCHIA ROMAGNA	4cl	4,70
BAILEYS	5cl	5,30
MARTINI BIANCO	5cl	5,30
AMARO DEL CAPO	5cl	5,30



idilio

BISTRO
CAFÉ

www.idilio.net
Zielstattstraße 32, 81379 München, Deutschland

 [idilio_bistro_cafe](https://www.instagram.com/idilio_bistro_cafe)

 = vegetarisch / vegetarian  = vegan / vegan

Unsere Mitarbeiter informieren Dich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.

Stand September 2025. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.
From September 2025. All prices in EURO incl. VAT.