

COLAZIONE - FRÜHSTÜCK

MO. - SA. bis 12.00 Uhr, SO. und Feiertags bis 16.00 Uhr

0200. **YOGHURT NATURALE CON FRUTTA**
Joghurt mit frischen Früchten ^f 7,50
0201. **PANINO SICILIANA**
Mit Parmaschinken, Pecorino Käse, Tomaten und Rucola ^{a₁, f, 7, 10} .. 8,50
0202. **PANINO CAPRESE**
Mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Salat ^{a₁, e₂, f} 8,00
0203. **PANINO FORMAGGIO**
Mit Butter, Gouda Käse und Blattsalat ^{a₁, f} 7,50
0204. **DOLCE**
Croissant, Butter, Konfitüre und Käse ^{a₁, c, f} 6,50
0205. **FRITTATA CON PROSCIUTTO DI PARMA**
Omelette mit Parmaschinken ^{c, f, 7, 10} 10,50
0206. **FRITTATA AI FUNGHI ED ERBE**
Omelette mit Champignons und Kräutern ^{c, f} 10,50
0207. **FRITTATA CON FORMAGGIO PECORINO**
Omelette mit Pecorino Käse, Tomatenwürfeln und Kräutern ^{c, f} ... 10,50
0208. **UOVA AL OCCHIO DU BUE**
Drei Spiegeleier mit geröstetem Brot und frischen Kräutern ^{a₁, c} .. 10,50
0209. **COLAZIONE ALLA MILANESE**
Konfitüre, Honig, Butter, Schnittkäse, Parmaschinken,
Tomaten/Mozzarella, Croissant und Brot ^{a₁, 7, 10, c} 12,00
0210. **UOVA AL FORNO**
Salsicciasalami mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln,
gebraten mit Ei überbacken, Brot, frisch gepresster
Orangensaft 0,1 l ^{a₁, 7, 10} 14,90
0211. **COLAZIONE ALLA SICILIANA**
Konfitüre, Parmaschinken, Salsicciasalami, Pecorino Käse,
Spiegel- oder Rührei, Butter, Brot, Croissant,
Orangensaft 0,1 l oder ein Glas Prosecco ^{a₁, 7, 10, l} 14,90
0212. **COLAZIONE AL BAROLO**
Konfitüre, Honig, Butter, Gouda Käse, Parmaschinken,
Hähnchen-Fleischwurst, Oliven, Spiegelei auf Spinatbett,
Brot, frisch gepresster Orangensaft 0,1 l oder ein Glas
Prosecco ^{a₁, 7, 10, 12, l} 16,50
0213. **COLAZIONE PER DUO - FÜR ZWEI PERSONEN**
Für zwei Personen; Konfitüre, Honig, Gouda Käse, Pecorino Käse,
Salsicciasalami, Salami Caprese, Parmaschinken, Hähnchen-
Fleischwurst, Oliven, Tomaten, Gurken, Spiegel- oder Rührei,
Brot, zwei frisch gepresste Orangensäfte 0,1 l ^{f, c, a₁, 7, 10, 12} 30,50

ZUPPE – SUPPEN

0020. **CREMA DI POMODORO**
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum ^{f, g} 7,90
0021. **CREMA DI PORCINI**
Steinpilzcremesuppe mit Buttercroutons ^{a1, f} 8,90
0022. **MINISTRONE**
GemüseSuppe ^{a1, g, 9} 11,00

ANTIPASTI – DELIKATE VORSPEISEN

0030. **BRUSCHETTA CLASSICO** ^{a1} 10,50
0031. **ANTIPASTI DELLA VETRINA**
Delikate Vorspeisen aus der Vitrine 11,50
0032. **ANTIPASTI DELLA VETRINA**
Delikate Vorspeisen aus der Vitrine "Groß" 16,50
0033. **PIZZA PANE BRUSCETTO**
Frisches Pizzabrot mit Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch und Rucola belegt 13,50
0034. **POMODORO E MOZZARELLA**
Tomaten mit Mozzarella ^f 11,50
0035. **PARMA E MELONE**
Parmaschinken auf Honigmelone ^{7, 10} 14,50
0036. **CARPACCIO PIEMONTESE**
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit
reifem Pecorino Käse und Rucola ^f 14,50
0037. **GAMBAS**
Gegrillte Gambas – 3 Stck. – mit gerösteten Brotschnitten
und Quarkdip ^{a1, b, f} 17,50
0038. **VITELLO TONNATO**
Kalbsfleisch gegrillt, dünn geschnitten mit
Thunfischsauce und Kapern ^{d, f, h, 1, 7, 10, 3} 14,50
0039. **PIATTO FORMAGGI**
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Walnüssen ^{e2, f, h} ... 14,90
0042. **FORMAGGIO DI CAPRA**
mit Honig karamelisierter Ziegenkäse
an Blattsalat und Nüssen ^{e1, f} 17,00

FISCH

500. **GROÙE FISCHSUPPE**..... 16,50
501. **LOUP DE MEER (ca. 400 - 600g)**
vom Grill mit frischen Kräutern,
Gemüse und Rosmarinkartoffeln 24,90
502. **DORADE ROYAL (ca. 400 - 600g)**
vom Grill mit frischen Kräutern, Gemüse
und Rosmarinkartoffeln..... 24,90
503. **SEEZUNGE (ca. 500 - 700g)**
vom Grill mit frischen Kräutern, Gemüse
und Rosmarinkartoffeln..... 34,90
504. **LACHSSTEAK**
in Limetten-Senfsauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln.....25,90
506. **GAMBAS (6 Stck.)**
vom Grill mit frischen Kräutern und Gemüse.....28,90
507. **FISCH-TELLER - FÜR EINE PERSON**
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln.....28,90
508. **FISCH-TELLER - FÜR ZWEI PERSONEN**
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln.....55,50

Auf Wunsch servieren wir alle Gerichte auch mit Salat anstatt Gemüse.
Alle Fische sind filetiert.

FLEISCH

509. **RUMPSTEAK (ca. 220g)**
Gemüse und Rosmarinkartoffeln 24,90
510. **FILET STEAK (ca. 180g)**
Gemüse und Rosmarinkartoffeln32,50

INSALATA – SALATE

0060.	INSALATA MISTA Gemischter Salat	8,00
0061.	INSALATA DI POMODORO Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	9,50
0062.	INSALATA CON SALMONE Gemischter Salat mit Lachsstreifen in Limonenöl gebraten ^d	18,50
0063.	INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI PECORINO E PINOLI Rucolasalat mit Cherrytomaten, Pecorino Käse und Pinienkernen ^{e, f}	11,00
0064.	INSALATA DELLA NONNA Bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Zwiebeln	14,50
0065.	INSALATA BAROLO Bunter Salat mit Arg. Roastbeefscheiben	19,00
0067.	INSALATA CAPRICIOSA mit Thunfisch, Schinken, Käse und Ei ^{c, d, f, 7, 10}	12,50
0068.	INSALATA DELLO CHEF Bunter Salat mit Croutons, Schafskäse, Oliven, gebratene Champignons, Shrimps und Paprikastreifen ^{a, b, 12}	15,50

SPAGHETTI

0100.	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Knoblauch, Öl, scharfe Peperoni und getrocknete Tomaten ^{a1}	10,90
0101.	SPAGHETTI GAMBAS – 3 Stck. ^{a1, b}	19,00
0102.	SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte, herzhaftes Tomatensauce mit Knoblauch gewürzt ^{a1, b, d, j, g}	13,50
0103.	SPAGHETTI "CALVADOS" Zartes Rindfleisch in Calvados und grünem Pfeffer ^{a1, f}	15,90
0104.	SPAGHETTI AMATRICIANA Mit Speck, Zwiebeln in Rotwein-Tomatensauce ^{a1, g, 7, 10}	13,00
0105.	SPAGHETTI CARBONARA Mit Speckwürfeln, Ei und Parmesan Sahne ^{a1, c, f, 7, 10}	12,50
0106.	SPAGHETTI NAPOLI In saftiger Tomatensauce und Basilikum ^{a1, g}	10,90

TORTELLINI-GEFÜLLT MIT KÄSE

0110. **TORTELLINI AI GAMBERI E OLIO**
Mit Krabben, Knoblauch und Tomatensauce ^{a1, b, c, f, g, 10} 12,50
0111. **TORTELLINI ALLA ROMANA**
Mit Schinken, Salbei in Sahnesauce ^{a1, c, f, 7, 10} 12,50
0112. **TORTELLINI DEL CAPO**
Mit Putenstreifen, Zwiebeln und Champignons
in Sahnesauce ^{a1, c, f, 7} 14,50
0114. **TORTELLINI RUCCOLA**
Mit Rucola, Knoblauch, Cherrytomaten,
Weißwein-Tomatensauce und gehobeltem Parmesan ^{a1, c, f, 10} 13,50

PENNE

0120. **PENNE AI QUATTRO FORMAGGI**
Mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce ^{a1, f} 11,50
0121. **PENNE CON MELANZANE**
Mit Auberginen, Schafskäse und Basilikum
in Tomatensauce ^{a1, f, g} 11,50
0122. **PENNE CON PUNTE DI MANZO E GAMBERI**
Mit zartem Rindfleisch und Krabben in Currysauce ^{a1, b, f} 16,50
0123. **PENNE AGLI SPINACI E GORGONZOLA**
Mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce ^{a1, f} 11,50
0125. **PENNE SALMONE**
Mit Lachs und frischen Kräutern in
Weißwein-Tomatensauce ^{a1, d, g} 15,50
0126. **PENNE ARRABIATA**
Mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch
und Minze in scharfer Tomatensauce ^{a1, g} 11,50
0127. **PENNE ALFREDO**
Mit Hähnchen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce 14,50

TAGLIATELLE

0131. **TAGLIATELLE POLLO E FORMAGGIO**
Mit Hähnchenbrust u. Broccoli in Käsesahnesauce ^{a₁, c, f, k} 12,90
0133. **TAGLIATELLE CON POLO E VERDURE**
Mit Hähnchenbruststreifen und frischem Gemüse ^{a₁, c, f, k} 12,90
0134. **TAGLIATELLE SALMONE**
Mit geräuchertem Lachs, Mascarpone und Kirschtomaten
in Weißwein-Zitronen-Sahnesauce ^{a₁, c, d, f, k} 15,50
0135. **TAGLIATELLE MANZO E MOZZARELLA**
Mit Rinderstreifen, Zwiebeln, Basilikum
in Tomatensauce, Mozzarellawürfeln ^{a₁, c, f, k, g} 15,50

AL FORNO – ÜBERBACKEN

0140. **PENNE CAPRESE**
Kurze Nudeln mit Tomatenwürfeln und
Mozzarella überbacken ^{a₁, f, g} 11,00
0141. **RIGATONI AL FORNO**
Röhrennudeln mit Erbsen, Champignons,
Speckwürfeln und Käse überbacken ^{a₁, f, g, 7, 10} 12,50
0142. **VEGETARIA AL FORNO**
Frisches Gemüse mit Mozzarella überbacken ^{f, g} 12,50
0145. **TORTELLINI AL FORNO**
Mit Schinken, Champignons, Tomaten, Sahnesauce
und Käse überbacken ^{a₁, c, f, g, 10} 12,50

GNOCCHI

0150. **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**
Mit Tomaten, Mozzarellawürfeln und Basilikum ^{a₁, f, g, l, 7, 10} 11,50
0151. **GNOCCHI CON GORGONZOLA E POMODORINI**
Mit Gorgonzola und Cherrytomaten ^{a₁, f, l, 7, 10} 11,50
0153. **GNOCCHI BURRO E SALVIA**
Mit Butter, Salbei und Kirschtomaten ^{a₁, f, l, 7, 10} 10,50
0154. **GNOCCHI AI GEMBERI E ASPARAGI**
Mit Shrimps, Spargel, Tomatenwürfeln
in Tomaten-Sahnesauce ^{a₁, b, g, l, 7, 10} 14,50

PIZZA

800. **PIZZA MARGHERITA** ^{a₁, c, f} 10,90
801. **PIZZA SALMONE**
Mit geräuchertem Lachs, Mascarpone und Kirschtomaten ^{a₁, c, d, f} 15,50
802. **PIZZA DELLO CHEF**
Eingelegte Gemüseantipasti und Gorgonzola ^{a₁, c, f} 13,50
803. **PIZZA ITALIA**
Rucola, Parmaschinken und gehobelter Parmesan ^{a₁, c, f} 14,50
804. **PIZZA CARPACCIO**
Dünne Rinderfleischscheiben mit Zitronen-Olivenöl
mariniert, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{a₁, c, f} 15,00
805. **PIZZA VITELLO-TONNATO**
Gekochtes Kalbsfleisch, Kapern, Thunfischsauce
und Sardellen ^{a₁, c, d, f, h, 1, 3, 7, 10} 15,00
806. **PIZZA MARCELLINO**
Filetstreifen vom Rind mit Champignons und Zwiebeln ^{a₁, c, f} 16,00
807. **PIZZA RODIOMO**
Gebratene Gambas, Spargelspitzen ^{a₁, b, c, d, f} 18,00
808. **PIZZA FRANCONIO**
Putenbruststreifen, Ananas ^{a₁, c, f, 7, 10, 11} 15,00
809. **PIZZA TONNO** ^{a₁, c, d, f} 12,50
810. **PIZZA PROSCIUTTO**
Mit gekochtem Vorderschinken ^{a₁, c, f, 7, 10} 12,50
811. **PIZZA SALAMI** ^{a₁, c, f, 7, 10} 12,50

RISOTTO

170. **RISOTTO TACCHINO E FUNGHI**
Mit Pute und Champignons in Currysauce ^{a₂, f, g, 9} 17,90
172. **RISOTTO AI GAMBERONI**
Mit Gambas, Zwiebeln
und Parmesan in Weißweinsauce ^{a₂, b, f, g, 9} 19,50
173. **RISOTTO FRUTTI DI MARE**
Mit Meeresfrüchten, Tomaten in Weißwein-Tomatensauce 18,00
174. **RISOTTO CON VERDURE**
Mit Gemüse der Saison in Tomatensauce ^{a₂, f, g, 9} 17,50

FÜR UNSERE BAMBINI bis 12 Jahren

0155. **NUDELN** mit Tomatensauce ^{a, g} 6,90
0156. **NUDELN** mit Butter ^{a, d, f} 6,90
0157. **NUDELN** mit Putenstreifen und Sahne ^{a, f} 9,50

FORMAGGI

0039. **PIATTO FORMAGGI**
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Walnüssen ^{e, f} 14,90

DOLCI – DESSERT

0180. **TIRAMISÚ**
Hausgemachtes Tiramisu mit Obst ^{a, c, f, 2} 6,90
0181. **PANNA COTTA**
Mit Karamel ^f 6,90

ANALCOLICI

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0300.	S.PELLEGRINO	0,25 FL	3,60
0301.	S.PELLEGRINO	0,75 FL	7,90
0302.	ACQUA PANNA	0,25 FL	3,60
0303.	ACQUA PANNA	0,75 FL	7,90
0304.	COCA COLA ^{1,2}	0,33 FL	3,60
0305.	COCA COLA LIGHT ^{1,2,3,4}	0,33 FL	3,60
0306.	COCA COLA ZERO ^{1,2,3,4}	0,33 FL	3,60
0307.	APFELSCHORLE	0,33 FL	3,60
0308.	FANTA ^{7,8}	0,33 FL	3,60
0309.	SPRITE ⁶	0,33 FL	3,60
0310.	APFELSAFT	0,2 L	3,90
0311.	ORANGENSAFT	0,2 L	3,90
0312.	ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,2 L	6,50
0313.	KIRSCHNEKTAR	0,2 FL	3,90
0314.	BITTERINO ¹	0,1 FL	4,90
0315.	BITTER LEMON ^{5,6,7}	0,2 FL	4,00
0316.	GINGER ALE ^{1,6}	0,2 FL	4,00
0317.	TONIC WATER ^{5,6}	0,2 FL	4,00
0318.	ARANCIATA ROSSO ¹	0,25 FL	4,80
0319.	ARANCIATA GIALLO ¹	0,25 FL	4,80
0320.	MEZZO MIX	0,33 FL	3,60
3321.	Kalter frischer INGWER & KURKUMA TEE		
	Kalter Ingwertee mit Kurkuma, Orange und Minze	0,4 L	5,50

ICE TEA

0475.	GRÜNER TEE mit Granatapfel	0,3 FL	4,50
0476.	ICED TEA mit Pfirsich	0,3 FL	4,50
0477.	WHITE TEA mit Blaubeere	0,3 FL	4,50

CAFFÈ - KAFFEE

0340. ESPRESSO	3,70
0341. ESPRESSO RISTRETTO	3,70
0342. ESPRESSO LUNGO	3,70
0343. ESPRESSO MACCHIATO ^f	3,90
0344. ESPRESSO DOPPIO	5,90
0345. CAFFÈ	3,70
0346. CAFFÈ LATTE ^f	4,20
0347. CAPPUCCINO LATTE ^f	4,20
0348. CAPPUCCINO AMARETTO ^f	5,90
0349. CAPPUCCINO BAILEYS ^{1,2,f}	5,90
0350. LATTE MACCHIATO ^f	4,70
0351. LATTE MACCHIATO AMARETTO ^f	6,50
0352. LATTE MACCHIATO BAILEYS ^{1,2,f}	6,50
0357. Alle Kaffeespezialitäten können auf Wunsch mit Hafermilch zubereitet werden.	+ 1,00

CIOCCOLATA E TÈ KAKAO UND TEE

0360. CIOCCOLATA ^{f,k}	4,20
0361. CIOCCOLATA AMARETTO ^{f,k}	5,90
0362. CIOCCOLATA BAILEYS ^{1,2,f,k}	5,90
0363. LIMONE CALDO Heisse Zitrone	5,50
0364. TÈ Darjeeling	3,90
0365. TÈ Earl Grey	3,90
0366. TÈ FRUTTA Früchtetea	3,90
0367. TÈ ALLA MENTE Mit frischer Pfefferminze	5,50
0368. GRÜNER TEE	3,90
0369. Heißer frischer INGWER & KURKUMA TEE Mit Orange und Minze	6,50
0354. GLAS HEISSE MILCH ^f 0,2 L	4,20
0356. AUF WUNSCH MIT HONIG	+ 2,00

VINI BIANCHI OFFENE WEISSWEINE

0370. LUGANA [!]	0,15 L.....	8,90
0371. REGALEALI [!]	0,15 L.....	7,90
0372. GAVI [!]	0,15 L.....	7,90
0373. PINOT GRIGIO [!]	0,15 L.....	7,90
0374. WEINSCHORLE [!]	0,15 L.....	6,90
0375. SAUVIGNON BLANC [!]	0,15 L.....	7,90

VINI ROSSI OFFENE ROTWEINE

0380. BAROLO [!]	0,15 L.....	11,50
0381. CHIANTI CLASSICO [!]	0,15 L.....	9,00
0382. NERO D'AVOLA [!]	0,15 L.....	8,50
0383. CABERNET SAUVIGNON [!]	0,15 L.....	9,00
0384. CHIANTI [!]	0,15 L.....	8,50
0385. MERLOT [!]	0,15 L.....	8,00
0386. LAMBRUSCO [!]	0,15 L.....	7,00
0387. PRIMITIVO DI MANDURIA [!]	0,15 L.....	8,50
0388. LA FOLIE (MERLOT BORDEAUX) [!]	0,15 L.....	8,50

ROSATO – ROSÉ

0390. ROSE DOC. [!]	0,15 L.....	8,00
------------------------------------	-------------	------

0039. PIATTO FORMAGGI		
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Walnüssen ^{e₂, f, h} ... 14,90		

CHAMPAGNE & PROSECCO

0400. PROSECCO [!]	0,1 L.....	7,00
0401. PROSECCO [!]	0,2 L FL.....	12,50
0402. PROSECCO [!]	0,75 L FL.....	44,00
0403. PROSECCO PINK [!]	0,1 L.....	7,50
0404. PROSECCO PINK [!]	0,2 L FL.....	13,50
0405. PROSECCO PINK [!]	0,75 L FL.....	33,50
0406. MOET & CHANDON BRUT [!]	0,2 L FL.....	39,00
0407. MOET & CHANDON BRUT [!]	0,75 L FL.....	130,00
0408. MOET & CHANDON ROSE [!]	0,75 L FL.....	140,00
0409. MOET & CHANDON ICE IMPERIAL [!]	0,75 L FL.....	169,00
0326. CHANDON GARDEN SPRITZ.....	0,75 L FL.....	60,00

APERETIVI-APERITIFS

0321.	HUGO Prosecco ¹ , Holunderblütensirup, Minze u. Limetten ¹	0,2 L	9,00
0322.	APEROL SPRITZ Prosecco ¹ , Aperol ^{1,5,1}	0,2 L	9,00
0323.	RAMAZZOTTI ROSATO Mit Prosecco ¹ , Orange, Minze, Johannisbeeren ¹ ...	0,2 L	9,00
0324.	BAROLO STYLE Holunderblütensirup, Prosecco ¹ , Limetten, Limoncello ¹ Likör und Beeren.....	0,2 L	9,00
0325.	CHANDON GARDEN SPRITZ.....	0,2 L	12,50
0420.	MARTINI BIANCO ¹	0,5 CL.....	6,00
0421.	MARTINI ROSSO ¹	0,5 CL.....	6,00
0422.	MARTINI DORO ¹	0,5 CL.....	6,00
0423.	CAMPARI ¹	4 CL.....	6,00
0424.	APERITIVO ANALCOLICO ¹ Alkoholfrei	01 CL.....	5,00

BIRRE-BIERE

0410.	PILS ^{a2}	0,33 L FL.....	4,90
0411.	ALT ^{a2}	0,33 L FL.....	4,90
0412.	WEIZENBIER ^{a2}	0,5 L FL.....	6,00
0413.	WEIZENBIER ALKOHOLFREI ^{a2}	0,5 L FL.....	6,00
0414.	ALKOHOLFREI ^{a2}	0,33 L FL.....	4,90
0416.	RADLER ^{a2,7,8}	0,3 L GL.....	4,90

LIQUORI-LIKÖRE

0430.	LIMONCELLO ¹	4 CL.....	5,90
0431.	SAMBUCA MOLINARI.....	2 CL.....	5,00
0432.	AMARETTO DI SARANNO.....	2 CL.....	5,00
0433.	BAILEYS IRISH CREAM ^{1,2,f}	4 CL.....	7,00
0434.	GRAND MARNIER.....	2 CL.....	5,00

DEGISTIVI

0440.	RAMAZZOTTI.....	4 CL.....	6,00
0441.	AVERNA.....	4 CL.....	6,00
0442.	FERNET BRANCA.....	4 CL.....	6,00
0443.	APEROL ^{1,5}	4 CL.....	6,00
0445.	GRAPPA.....	2 CL.....	6,00

- FRAGEN SIE BITTE NACH UNSEREN GRAPPA SORTEN -

BRANDY & COGNAC

0450. VECCHIA ROMAGNA.....	2 CL.....	6,00
0451. REMY MARTIN.....	2 CL.....	7,50

WHISKY

0460. JOHNNIE WALKER BLACK ¹	4 CL.....	7,00
0461. JACK DANIELS.....	4 CL.....	7,50
0462. BALLANTINES ¹	4 CL.....	7,50

SPIRITUOSEN

0470. BACARDI PREMIUM.....	4 CL.....	6,00
0471. WODKA ABSOLUT.....	4 CL.....	6,00
0472. GORDONS DRY GIN.....	4 CL.....	6,00
0473. TEQUILA.....	2 CL.....	6,00

LONGDRINKS - mit 4 CL Alkohol

0480. BACARDI COLA ^{1,2}	0,4 L.....	8,90
0481. WHISKY COLA ^{1,2}	0,4 L.....	8,90
0482. CAMPARI ORANGE ¹	0,4 L.....	8,90
0483. CAMPARI SODA ¹	0,4 L.....	8,90
0484. WODKA LEMON ⁵	0,4 L.....	8,90
0485. WODKA ORANGE.....	0,4 L.....	8,90
0486. GIN TONIC ^{5,6}	0,4 L.....	8,90

LEGENDEN

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Koffein
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) mit Chinin
- 6) mit Säuerungsmittel
- 7) mit Antioxidationsmittel
- 8) mit Betacarotin gefärbt
- 9) mit Geschmacksverstärker
- 10) mit Konservierungsmittel
- 11) mit Phosphorite
- 12) geschwärzt

ALLERGENE

- a₁) enthält glutenhaltige Getreide
- a₂) enthält Gersten
- b) enthält Krebstiere und Schalentiere
- c) enthält Eier
- d) enthält Fisch
- e₁) enthält Walnüsse
- e₂) enthält Pinenkerne
- f) enthält Milch - Sahne
- g) enthält Sellerie
- h) enthält Senf
- i) enthält Sesamsamen
- j) enthält Weichtiere
- k) enthält Sojabohnen
- l) enthält Sulphite

Alle Preise in EURO. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

ROTWEINE

- 1110 SYRAH TERRE SICILIANE IGT 0,75 l 36,50
VIGNETI ZABÙ, SAMBUCA DI SICILIA – SIZILIEN
REBSORTE: SYRAH
Intensives Rubinrot, mit violetten Reflexen, würzig, harmonische Tannenstruktur, feiner vollmundiger und sehr ausgewogener Körper
Passt zu Truthahn, Perlhuhn, geschmortem Lamm und Huhn
- 1111 PUNTO AQUILA PRIMITIVO DEL SALENTO IGT 0,75 l 38,00
AZ. AGRICOLA LUIGI RUBINO, BRINDISI – APULIEN
TRAUBE: PRIMITIVO
Dunkelrot mit violetten Reflexen, sehr fruchtig, Noten von Kirschen, Waldbeeren und Gewürzen, sehr guter Körper, weich, gut strukturiert
Passt zu dunklem Fleisch vom Rost und scharfem Käse
- 1112 SALICE SALENTINO DOC CANTALUPI 0,75 l 37,00
AZ. AGRICOLA CONTI ZECCA, LEVERANO – APULIEN
REBSORTE: NEGROAMARO 80 % MALVASIA NERA 20 %
Rubinrot mit granatroten Reflexen, intensiv nach reifen Früchten, Noten und Gewürzen, trocken, harmonisch mit angenehmen Tanninen
Passt zu Wild, Nudeln mit Ragoutsaucen, dunklem Fleisch und reifem Käse
- 1113 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLEZIONE DOC 0,75 l 38,00
AZ. AGR. FOSSO CORNO, ROSETO DEGLI ABRUZZI – ABRUZZEN
TRAUBE: MONTEPULCIANO
Rubinrot, weich, fruchtig, würzig, trocken, fruchtig, harmonisch, elegant und gut strukturiert
Passt zu Bandnudeln mit Wildschweinragout, Lammfleisch auf Holzkohle und mittelreifem Käse
- 1114 VERRUZZO TOSCANA IGT 0,75 l 44,00
MONTEVERRO SRL. SOCIETÀ AGRICOLA CAPALBIO – TOSCANA
REBSORTE: 40 % MERLOT, 25 % CABERNET FRANC, 25 % CABERNET SAUVIGNON, 10 % SANGIOVESE
Schillerndes Granat mit Anklängen von Backsteinrot und Lila, schöne Noten von Rosenblättern, Pflaume, Lavendel und wilden Erdbeeren, samtige Eingangsnote, die sich zu Rosenblättern und Erdbeeren entwickeln, präsent, weiche Tannine mit Anklängen von Kirsche und Melone
Passt zu dunklem Fleisch, Wild und reifem Käse
- 1115 AMARONE DELLA VALPOLICELLA 0,75 l 77,00
SELEZIONE ANTONIO CASTAGNEDI DOCG
TENUTA SANT ANTONIO, COLOGNOLA AI COLLI – VENETIEN
TRAUBE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA
Rubinrot mit granatroten Reflexen, Noten von reifen Früchten, Lakritz, schwarzem Pfeffer, Gewürzen und Schokolade, konzentriert, strukturiert, trocken, weiche und harmonische Tannine
Passt zu Fleisch, Wild, Käse und als Dessertwein
- 1122 LA FOLIE (MERLOT AUS BORDEAUX) 0,75 l 35,00
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX
TRAUBE: MERLOT
Hergestellt aus den jungen Reben von Chateau La Croix Lartigue und Chateau Claud Bellevue. Es ist ein geschmeidiger Wein mit runden Kanten, der früh genossen werden kann.
Passt zu dunklem Fleisch, Wild und Käse
- 1116 BARBERA D'ASTI MONTEBRUNA DOCG 0,75 l 49,00
BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA, ROCHETTA TANARO – PIEMONTE
REBSORTE: BARBERA
Rubinrot, klarer Duft reifer Kirschen und kleiner roten Früchten, voll, harmonisch, langer Abgang, angenehme Mandelnote
Passt zu hellem und dunklem Fleisch und Käse
- 1117 BAROLO SERRALUNGA D'ALBA 0,75 l 99,00
FONTANAFREDDA, SERRALUNGA D'ALBA – PIEMONTE
REBSORTE: NEBBIOLO
Granatrot mit orangefarbenen Reflexen, intensiv nach verwelkten Blüten, Lakritz, Gewürzen, harmonisch, trocken, samtig
Passt zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse
- 1118 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 0,75 l 55,00
AZ. AGR. POLIZIANO, MONTEPULCIANO – TOSCANA
TRAUBE: PRUGNOLO GENTILE 80 %, CANAILOLO NERO, COLORINO, MERLOT
Rubinrot mit granatroten Reflexen, intensiv, dunkle, rote Kirschen, Brombeeren, Veilchen, Röstaromen, kompakt, geschliffen, ausgewogen, Süßholz, Vanille, Lakritze, nachhaltig
Passt zu dunklem Fleisch, Wild und Käse
- 1119 BAROLO DOCG 0,75 l 61,00
AZ. VINICOLA MONCHIERO CARBONE, CANALE – PIEMONTE
TRAUBE: NEBBIOLO
Granatrot, harmonisch, Noten von Kirschen und Gewürzen, klar und dicht und trotz der lebhaften Tannine wunderbar ausgewogen
Passt zu Braten, Wildbret, gereiften Käsesorten, ist aber auch ein hervorragender Meditationswein
- 1120 CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC 0,75 l 49,00
AZ. AGR. S. CRISTINA (ZENATO), SAN BENEDETTO DELLA LUGANA – VENETIEN
TRAUBE: 80 % CABERNET SAUVIGNON, 20 % CABERNET FRANC
Tiefrot mit granatroten Reflexen, intensiv, Vanille- und Süßholz-Töne, strukturreich, markant, robust, anhaltend, Veilchen- und Lakritz-Geschmack, leichter Holzton
Passt zu dunklem Fleisch, Lamm und Nudelgerichten
- 1121 PRIMITIVO DI MANDURIA SESSANTANNI DOC 0,75 l 76,50
FEUDI DI SAN MARZANO, SAN MARZANO – APULIEN
TRAUBE: PRIMITIVO
Rubinrot mit purpurroten Reflexen, intensiv nach Kirsch- und Brombeerkonfitüre, Noten von Tabak und Pfefferminz, leicht würzig, kräftig, aber sehr weich, Noten von süßen Gewürzen, endet mit Noten von Kakao und Kaffee
Passt zu typischen dunklen Fleischgerichten aus der Apulischen Küche und sehr reifem Schafskäse

WEISSWEINE

- 1130 GRILLO TEREINTO SICILIA MENFI DOC 0,75 l 45,00
ULMO/PLANETA, MENFI – SIZILIEN
REBSORTE: GRILLO
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Cantaloupe Melone, Mispel, Aprikose und Ananas, etwas Honig, frischer, jugendlicher Charakter, voluminöser Nachklang Passt zu rohem Fisch, Pasta mit Seeigel, gedünstetem Gemüse, weißfleischigem Fisch, Gemüse mit Dips und cremigem Käse
- 1131 VERDICCIO DEI CASTELLI DI JESI 0,75 l 38,00
CLASSICO SUPERIORE CASAL DI SERRA DOC (BIOLOGICO)
UMANI RONCHI, OSIMO – MARKEN
TRAUBE: VERDICCIO
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensiv, rund, frisch, trocken, weich, Noten von reifen gelben Früchten, Pfirsich und Apfel
Passt zu kräftigen Fischarten, Geflügel und Kaninchen
- 1132 PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC 0,75 l 39,50
WILHELM WALCH, TRAMIN – SÜDTIROL
REBSORTE: PINOT BIANCO
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtiger Duft nach reifen Äpfeln und Wiesenblumen, kernig, frisch und saftig überzeugt mit beeindruckender Körperfülle
Passt zu leichten Vorspeisen, Fisch und als Aperitif
- 1133 GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG 0,75 l 38,50
AZ. VITINICOLA MONCHIERO CARBONE, CANALE – PIEMONT
TRAUBE: CORTESE DI GAVI
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, trocken, sehr frisch und fruchtig, sehr gut ausgewogen und lange anhaltend Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und ausgezeichnet als Aperitif
- 1134 VERMENTINO TOSCANA IGT 0,75 l 48,50
MONTEVERRO SRL. SOCIETÀ AGRICOLA, CAPALBIO – TOSCANA
TRAUBE: VERMENTINO
Blassgrau mit Anklängen von Quecksilber am Rand, explosive mineralische Eingangsnoten mit Anklängen von Mango, Jasmin, Orangenblüte, Birne und geröstetes Brot, schillernder Eingang mit einer schönen Säurestruktur, der sich zu frischen Zitrusnoten, wie Mandarine entwickelt, Aprikose, Graphit und etwas Rose mit weißer Schokolade Passt zu Fisch, Schalentieren, besonders Hummer, Nudelgerichten mit Fischsaucen
- 1135 SHARIS BIANCO DELLE VENEZIE IGT 0,75 l 41,50
LIVIO FELLUGA, BRAZZANO DIE CORMONS – FRIAUL-JULISCH-VENETIEN
TRAUBE: CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA
Hellgelb mit goldenen Reflexen, intensiv, frisch, klare Noten von Limonen- und Zitronenschale, Minze und Kirschblüten, leichte würzige Anklänge, lebendig, frisch, wohlldosierte Säure, grüner Apfel, Kiwi und Ingwer
Passt zu grünem Spargel, Gemüse, Fisch und als Aperitif
- 1136 SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGP 0,75 l 39,50
AZ. AGR. PIERPAOLO PECORARI,
SAN LORENZO ISONTINO – FRIAUL-JULISCH VENETIEN
TRAUBE: SAUVIGNON BLANC
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, sehr intensiv mit Noten von Tomatenblätter, Holunder, Orangen und Zitronen, intensiv, frisch und würzig, mit sehr langem Abgang
Passt zu kräftigen Fisch- und Trüffelgerichten
- 1137 ROERO ARNEIS RE CIT DOCG 0,75 l 38,50
AZ. VITINICOLA MONCHIERO CARBONE, CANALE – PIEMONT
REBSORTE: ARNEIS
Brillant strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtig, frisch, ausgewogen und körperreich
Passt zu Fisch und Vorspeisen
- 1138 SCAIA BIANCO GARGANEGA/
CHARDONNAY TREVENEZIE IGT 0,75 l 37,50
TENUTA SANT ANTONIO, COLOGNOLA AI COLLI – VENETIEN
TRAUBE: GARGANEGA, CHARDONNAY
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Noten von gelben Früchten, Birne, Mango, Ananas, Zitrusfrüchten, Pampelmuse, frisch, angenehme Säure, weich und rund
Passt zu Vorspeisen, Fisch und Aperitif
- 1139 LUGANA SANTA CRISTINA DOC 0,75 l 41,00
REBSORTE: TREBBIANO
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, delikat, elegant, hervorragend, fein und tief
Passt zu Fisch, hellem Fleisch, Gemüse und Salaten
- 1140 LUGANA FAMIGLIA OLIVINI DOC 0,75 l 36,50
REBSORTE: TREBBIANO
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, mineralisches Bukett mit blumigen Nuancen, aromatisch und frisch
Passt zu Fisch, hellem Fleisch, Gemüse und Salaten

ROSEWEINE

- 1150 ROSES ROSES ROSATO ALTO MINCIO IGT 0,75 l 39,50
AZ. AGR. OTTELLA, PESCHIERA DEL GARDA – VENETIEN
REBSORTE: CORVINA, LAGREIN, RONDINELLA
Metallisch-rosa, intensiv, mit Noten von weißem Pfirsich, fein, vollmundig, langer Abgang
Passt zu Salaten, Nudelgerichten und Fisch
- 1151 REGALEALI LE ROSE IGT 0,75 l 37,50
SIZILIEN
REBSORTE: NERELLO MASCALESE
Leuchtend helles Rot, frisch und fruchtig mit Andeutungen von Erdbeeren, Kirschen und Brombeeren
Passt zu Salaten, Fisch und Gemüsegerichten