

**Liebe Gäste, genießen Sie ein leckeres Essen im Classico Italiano und runden
Sie Ihren Abend mit einem Cocktail, Longdrink oder einem Glas Champagner in unserer
Champagner Lounge im 2. OG ab**

Aperitivo

01. Prosecco 0,1l ^{10,g}	6,00 €
02. Champagner Moët & Chandon 0,1l ^{10,g}	18,50 €
000. Chandon Garden Spritz 0,15l ^{10,g}	10,50 €
03. Aperol Spritz 0,2l ^{2,10,g}	8,50 €
09. Hugo 0,2l ^{10,g}	8,50 €
000. Lillet Spritz 0,2l	10,50 €
Lillet, Himbeeren, Wild Berry Tonic	
04. Martini bianco/rosso/extra dry ⁴ 5cl	5,40 €
05. Sandeman Sherry med. /dry 5cl ²	6,00 €
06. Sandeman Port Tawny 5cl ²	6,00 €
07. Sandeman Port White 5cl ²	6,00 €
08. Sanbitter 0,1l / alkoholfrei	4,80 €

Cocktails

705. Dolce Vita	8,00 €
Pfirsichpüree, Prosecco	
706. Amarettini	11,00 €
Amaretto, Tequila, Orangensaft, Zitronensaft	
707. Classico Cocktail	12,50 €
Cointreau, Blue Curaçao, Peachtree Vanillesirup, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft	
708. Green Baron	11,00 €
Baron Vodka, Blue Curaçao Orangensaft, Maracujasaft, frischer Limettensaft	
709. Wild Berry Traum	11,50 €
Licor 43, Crème de Banana, Zitronensaft, Limettensaft, Wild Berry Tonic	
710. Bora Bora	9,00 €
Ananas- und Maracujasaft, Zitrone, Grenadine	

Insalata - Salate

11. Tomatensalat mit Burrata ^{a,d,k}	11,00 €
bunte Mikado Tomaten, Stracciatella, Pesto alla Genovese, frisches Basilikum	
12. Insalata Mista ^{e,l,l}	7,80 €
gemischter Salat mit Senfdressing	
13. Salat Caesar ^{a,d,i,l,m}	17,00 €
herrlicher Caesar Salat mit Römersalat, paniierter Putenbrust, feine Knoblauchdressing, einem weichgekochten Ei, Parmesan und Croutons	
16. Insalata Gamberetti ^{4,a,c,d,k}	19,80 €
herrlicher Römersalat, angebratene Garnelen, Knoblauch, Parmesan und Croutons, feine Knoblauchdressing	

Antipasto – Vorspeisen

23. Burrata Pappa al Pomodoro^{a,d,i,k} 9,00 €
eine Burrata serviert auf Pappa al Pomodoro: eine Mischung aus Brot, Tomaten, Parmigiano Reggiano, Olivenöl und frisches Basilikum
24. Burrata Pesto^{a,d,k} 10,00 €
eine Burrata, Tomatenconfit, Rucola, Oliven, Basilikum, Pinienkerne, Basilikumpesto, Olivenöl und Balsamico
25. Burrata Tarturfo^{a,b,d,e,i,j,m} 17,80 €
eine Burrata serviert mit einer Trüffelsauce und frischem Trüffel obendrauf
28. Caponata Siciliana^{a,d,e,k,i} 8,80 €
Gewürfelte und gebratene Aubergine frische Gemüse, köstliche Tomaten, Pinienkernen, Rosinen, Stangensellerie und Pane Carasau (knuspriges Brot aus Sardinien)
31. Vitello Tonnato^{1,4,a,b,e,i,l} 15,80 €
gekochtes Kalbfleisch, frittierte Kapern mit würziger Thunfischsauce
32. Carpaccio di Manzo^{1,4,11,a,d,e} 16,80 €
fein geschnittenes, rohes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, Parmesankäse, Zitrone
33. Bruschetta mit Burrata^{a,d,k,i,i} 9,80 €
Burrata, Tomatenconfit, bunte Cherrytomaten und Pesto alla Genovese, frisches Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot
36. Bruschetta^{a,d,k,i} 7,00 €
frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot

Minestre - Suppen

50. Crema di Pomodoro^d 6,80 €
Tomatencremesuppe
56. getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe^{a,b,c,d,i,j,l,m} 8,80 €
57. getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe^{a,b,c,d,i,j,l,m} 13,80 €
mit frischen Trüffeln

Pasta Asciutta / Nudelgerichte

60. Neapolitanische Spaghetti^{d,i,l,m} 13,80 €
all Pomodoro SCIUÉ-SCIUÉ
mit frischen Cocktailtomaten, cremiges Stracciatella
62. Spaghetti alla Carbonara^{4,a,d,e,i,l,m} 13,80 €
mit Bauchspeck, Ei, Parmesan, Pecorino in Sahnesauce
63. Spaghetti alla Carbonara^{4,a,d,e,i,l,m} 12,80 €
traditionell, italienisch mit Bauchspeck, Eigelb, Pecorino, Parmesan, Petersilie
64. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino^{a,d,e,i,l,m} 12,80 €
mit Knoblauch, Peperoni, Petersilie in Olivenöl

82. Calamarata alla GIOVANNI^{a,d,i,l,m} 17,50 €
Rinderfleischspitzen, Cherrytomaten,
Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl

103. Penne alle Verdure^{i,d} 15,00 €
handgemachte Makkaroni **aus Dinkelvollkornmehl**
mit frischem Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln mit Olivenöl

106. Calamarata all' Salsiccia^{a,i,l,m} 16,80 €
scharfe Salsiccia, Broccoli, Fenchel, frische Tomaten,
frische Cocktailtomatensauce, frische Peperoni

107. Calamarata all' Salmone^{a,b,d,i,l,m} 17,50 €
mit frischem Lachs, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
in Sahnesauce

108. Magherite all' Pesto^{a,b,c,d,i,k,n} 16,50 €
Handgemachte grüne Ravioli, gefüllt mit Ricotta; Zucchini
und Basilikum, mit gebratenen Zucchini in feiner Pesto-Basilikum Sauce

109. Trüffelpasta^{a,b,c,d,i,j,l,m} 25,50 €
UNSER SUPERSTAR: hausgemachte Mafaldine-Pasta,
Mascarpone- Sahne-Trüffel Sauce, gekrönt mit frischen schwarzen Trüffeln der Saison

für 2 Personen

110. Trüffelpasta aus dem Käse^{a,b,c,d,e,i,j,mi} 54,80 €
Unsere besondere Mafaldine mit cremiger Mascarpone- Sahne-Trüffel Sauce,
Parmesan, frischen schwarzen Trüffeln, serviert aus Pecorino-Rad

112. hausgemachte Mafaldine^{d,e,i} 18,00 €
mit Hirschragout

Steinoffenpizza

135. Margherita^{d,i} 12,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frisches Basilikum

136. Salami^{2,4,6,d,i} 13,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami

138. Prosciutto e Funghi^{2,4,6,d,i} 14,00 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Champignons

140. Pizza Hawaii^{2,4,6,d,i} 14,00 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Ananas

143. Tonno e Cipolla^{2,4,b,d,i,m} 14,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch und Zwiebeln

144. Emrata^{2,d,i} 15,80 €
Pesto alla Genovese und Stracciatella, Tomatenconfit, Basilikum

145. Verdure^{2,d,i} 15,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Grillgemüse

148. Diavolo ^{2,4,6,d,e,i,l}	15,00 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami Calabrese	
152. Rucola ^{4,a,d,i}	17,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Parmesan Spänen und Rucola	
153. Pizza quattro Formaggi ^{2,d,i}	17,70 €
4. Sorten Käse	
155. Classico ^{2,4,d,i}	16,50 €
weiße Pizza mit Mozzarella Fior di latte, Burrata, Tomatenconfit, Rucola, Parmesan	
156. Trüffelpizza ^{4,a,b,c,d,e,i,j,m}	23,50 €
Trüffelsauce mit Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, frischen schwarzen Trüffel	

Carne - Fleischspezialitäten

179. geschmorte Kalbsbäckchen ^{d,e}	29,80 €
Feige, Möhre, Cherrytomate Portwein-Feigen-Sauce, Erbsen-Kartoffelmousse	
211. Bistecca di Manzo alla Griglia	28,80 €
Arg. Rumpsteak vom Grill (250g) mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse, + Gorgonzola oder Pfeffersauce	3,00 €
180. Entenbrust gebraten ^d	28,80 €
Entenbrust gebraten mit Orangen-Zimt-Sauce auf Kürbis-Kartoffelmousse	

Pesce – Fischgerichte

235. Scampi alla Griglia ^c	28,80 €
Großgarnelen vom Grill mit Grillgemüse	
240. Lachs en Papillote ^b	25,80 €
auf Safrankartoffel und Orangenfilet, serviert mit mediterranem Gemüse	
245. Filetto di Branzino ^{a,b,c,d,i,j,l,m}	26,80 €
Wolfsbarschfilet mit Trüffelfüllung, gebacken auf getrüffelten Kartoffelmousse	
246. Merluzzo fritto ^{a,d,b}	24,80 €
Kabeljau gebraten, mit Kräuterkruste im Ofen gratiniert, Tomatenconfit auf Safranrisotto	
251. Polpo alla Griglia ^{a,d,e,k}	28,80 €
gegrillter Oktopus auf Kartoffelmussee, Tomatenconfit, Salsa Verde	
260. Rissotto all Astice ^{a,c,d,i}	36,80 €
Cremiges Risotto mit einem halben Hummer	

Frische Fischspezialitäten, sowie weitere Angebote gern auf nach Anfrage

Extraportion

37. Brot, Oliven und Butter ^{9,d,i}	7,90 €
38. Brot ⁱ	3,90 €
39. Oliven	4,90 €
43. Thymiankartoffel	6,00 €
44. Frischer Trüffel	8,00 €

Dolce – Dessert

279 Tartelettes al Limone ^{a,d,i,k,m} mit Crème Pâtissière und Baiserschicht	9,00 €
281. Tiramisu ^{a,d,i,k} Mascarponecreme auf Bisquit mit Amaretto	10,00 €
284. Profiteroles ^{d,h,i,k} Bourbon Vanilleeis, Wallnuss-Krokant, Haselnuss-Krokant, Schokoladen- Nougatsauce	12,00 €
290. Dresdener Eierschecke ^{a,d,i}	5,30 €
308. Eisschokolade ^d	6,00 €
309. Eiskaffee ^{5,d}	6,00 €

sowie unsere Patisserie aus eigener Herstellung

294. Herz ^{2,a,d,i,k,m} Pistazien-Erdbeeren Mousse-Törtchen	11,90 €
299. Trüffel ^{2,a,d,i,k,m} Mousse-Törtchen	14,90 €

nach weiterem Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

Warme Getränke

000. Filterkaffee ⁵	3,30 €
320. Kaffee crema ⁵	3,70 €
321. Kaffee / entkoffeiniert	3,30 €
322. Espresso ⁵	3,30 €
323. Espresso coretto ⁵	5,20 €
324. Espresso macchiato ^{5,d}	3,30 €
325. Cappuccino ^{5,d}	4,00 €
326. Cappuccino Classico ^{5,d} mit Baileys	6,30 €
327. Eilles Tee Schwarzer, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Grüner	3,70 €
318. Latte macchiato ^{5,d}	4,50 €
328. Milchkaffee ^{5,d}	4,50 €
329. Heiße Schokolade ^{5,d}	4,70 €

330. Grog	5,20 €
331. Glühwein	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
332. San Pellegrino	3,80 €	8,60 €
339. Acqua Panna	3,80 €	8,60 €
000. San Pellegrino Aranciata, 0,275l Orangen Limonade mit frisch gepressten Orangen		4,00 €
000. San Pellegrino Limonata 0,275l ⁶ Zitronen Limonade mit frisch gepressten Zitronen		4,00 €
	0,2l	0,4l
334. Pepsi Cola ^{2,4,5,7}	3,30 €	5,30 €
336. Pepsi Colla Max ^{2,4,5,7,8}	3,30 €	5,30 €
	0,2l	0,4l
338. Mirinda ^{2,4}	3,30 €	5,30 €
340. 7Up	3,30 €	5,30 €
342. Apfelsaftschorle	3,30 €	5,30 €
		0,25l
344. Margon Bitter-Lemon ³		3,50 €
345. Margon Tonic ³		3,50 €
346. Margon Ginger Ale ²		3,50 €
347. Red Bull ^{2,5} 0,25 l		5,80 €

Hausgemachte Limonaden und Eistee

	0,5l
366. Rhabarber Himbeerlimonade Still / Sprudel ² Himbeere Sirup, Rhabarbersaft Himbeeren, Minze	7,60 €
367. Mango Limonade Still / Sprudel ^{2,11} Mangosirup, Mango- und Orangensaft	7,60 €
368. Erdbeere Eistee ² Erdbeersirup, Eistee und Erdbeersaft, Minze	7,60 €
369. Mango Eistee ^{2,11} Mangosirup, Eistee und Mangosaft	7,60 €

Niehofts Vaihinger Saft/Nektar

	0,2l	0,4l
350. Orangensaft	3,70 €	5,90 €
352. Kirsch Nektar	3,70 €	5,90 €
354. Bananen Nektar	3,70 €	5,90 €
356. Tomatensaft	3,70 €	5,90 €
358. Apfelsaft	3,70 €	5,90 €

360. Multivitaminsaft	3,70 €	5,90 €
362. Saftschorle	3,30 €	5,50 €
(Kirschorle, Orangensorle, Bananensorle, Multivitaminschorle)		

Birra - Bier

vom Fass

	0,3l	0,5l
380. Feldschlößchen ⁱ	4,20 €	6,30 €
382. Diesel ^{2,4,5,7,i}	4,20 €	6,30 €
384. Radler ⁱ	4,20 €	6,30 €
386. Schwarzer Steiger	4,20 €	6,30 €
Schwarzbier / Feldschlößchen		

Flaschenbier

379. Erdinger alk. frei ⁱ 0,5l	6,30 €
388. Erdinger Hefe Weissbier ⁱ 0,5l	6,30 €
389. Erdinger Hefe, dunkel ⁱ 0,5l	6,30 €
390. Erdinger Kristallklar ⁱ 0,5l	6,30 €
392. Feldschlößchen alk. frei 0,33l	5,20 €
393. Feldschlößchen Radler ⁱ 0,33l	5,20 €
Naturtrüb	

Vino Rosso/Offene Rotweine^{10,g}

	0,2l
394. Chianti	7,70 €
395. "Doppio Passo" Primitivo / Casa Vinicola Botter – Apulien	9,00 €
396. Montepulciano	7,20 €
397. Lambrusco	7,20 €
398. Rotweinschorle	6,70 €

Vino Bianco/Offene Weißweine^{10,g}

	0,2l
400. Pinot Grigio	7,70 €
401. Lugana	10,20 €
402. Chardonnay	7,50 €
403. Frizzantino	7,50 €
404. Rose	7,50 €
405. Weißweinschorle	6,70 €

Flaschen Weine

0,75 L

Vino Bianco/Weisswein^{10,g}

410. Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC	35,50 €
Azienda Agricola Lorenzon-Friaul / Italien	
Schönes Bouquet mit Charakter. Aromen von Akazien und Blumen. Der Geschmack ist schön trocken und sanft, angenehmer Abgang. Ein sehr süffiger und trinkfreudiger Pino Grigio	
411. Sauvignon Blanc Alto Adige DOC	47,00 €
Cantina Bolzano - Südtirol	
in der Nase feiner Holunderduft, Peperoni und Grapefruit; im Geschmackfruchtig, kräftig und aromatisch	

413. Tere Crea Lugana DOC 36,50 €
Azienda Agricola Pilandro – Lombardei / Italien
 Am Südufer des Gardasees wachsen die von Hand gelesenen Turbiana-Trauben für diesen großartigen, mineralischen und sehr fruchtbetonten Wein. Intensive Aromen von Pfirsich und Zitrus prägen den Lugana mit langem Nachhall.
414. „Chardonnay „Colle Cavalieri“ IGT 24,00 €
Cantina Tollo - Abruzzan
 zart-fruchtiger Duft nach exotischen Früchten mit dezenten Honig- und Vanillenuancen; vollmundig und lebhaft frisch im Mund
416. Gavi del Comune di Gavi DOCG 35,50 €
Fontanafredda - Piemont
 anregendes Bukett von frischen, aromatischen Äpfeln, Zitronen und Blumen im Mund unkompliziert, saftig und harmonisch mit einer eleganten Würze im Nachhallt
417. Roero Arneis „Pradalupo“ DOCG 38,00 €
Fontanafredda - Piemont
 ausgeprägtes Bukett von exotischen Früchten, reifen Birnen und Akazienhonig; im Mund sehr angenehm und rund mit einer Säure, die Frische und Würze hervorbringt
418. Vernacchia di San Gimignano DOCG 33,00 €
Teruzzi & Puthod - Toskana
 Duft reifer Birnen und Mandeln gepaart mit einer mineralischen Note, sie verleiht dem Wein Frucht und Eleganz, jugendlich spritzig
419. Regaleali Bianco DOC 35,50 €
Tasca d'Almerita - Sizilien
 Der Wein präsentiert sich im Glas in einem hellen Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, in der Nase zeigen sich Aromen reifer Zitrusfrüchte, Äpfeln und rosa Pampelmuse. Am Gaumen ist er von einer sehr gefälligen, ausgewogenen, weichen Art.
421. Pomino Bianco DOC 41,00 €
Castello di Pomino – Marchesi de'Frescobaldi - Toskana
 das Cuvée aus Chardonnay und Pinot Bianco verströmt Aromen von weißen Blüten, Äpfeln, Birnen und Bananen; im Mund kräftig und geschmeidig mit raffinierter Eleganz und langem, harmonischen Abgang

Roséwein^{10,9}

435. Bardolino Chiaretto DOC 26,50 €
Zenato - Veneto
 herrlicher Duft nach Rosenblüten und zartsüßen Veilchen; langer, fruchtbetonter Geschmack, der an Brombeeren und Blaubeeren erinnert
436. Rosato Pilandro 31,00 €
Azienda Agricola Pilandro – Lombardei / Italien
 Dieser Rosé mit seiner hellrosa Farbe entsteht Dank einer sorgfältigen Auswahl rotbeeriger Trauben vom südlichen Gardasee zwischen Desenzano und Peschiera. Duftig nach dunklen Beeren und Kirschen, fruchtbetont und anhaltender Geschmack, der an Heidelbeeren und helle Früchte erinnert sowie eine dezente Säure aufweist.

Vino Rosso/Rotwein^{10,9}

464. TL Herz / Till Lindemann (Rammstein) 60,90 €
 Diese deutsche Cuvée aus den Pfälzer Trauben Merlot und Cabernet Cubin schmeckt wie ein Franzose und duftet wie schwerer Brokat- erhaben, samtig und trotzdem ungestüm. Er stammt aus der Feder der beiden Winzerbrüder im Geiste Vincent Eymann und Jörn Goziewski, die den blutroten Tropfen aus handverlesenen Früchten exklusiv für und in enger Zusammenarbeit mit TL.Berlin kreiert haben.
440. Dolcetto d'Alba DOC „dei Grassi“ 43,50 €
Elio Grasso - Piemont
 Dolcetto – der „Hauswein“ der piemonteser Winzer; nuancenreich im Bukett, geschmackvoll am Gaumen und samtig-weich im Abgang

443. Barolo DOCG „Paesi Tuoi“ 85,00 €
Terre da Vino – Piemont
 Dunkel leuchtendes Rubinrot. Warmer Duft nach Sauerkirchen, Leder und Minze. Der ausdrucksstarke Geschmack harmonisch einnehmend mit seidigen Tanninen. Ein sauber vinifizierter, genussreifer Barolo mit Potenzial. In der Nase nach satter Kirsche und satter Erdbeere, unterstützt von einer Prise rotem Pfeffer und etwas Waldfrucht.
445. Chianti DOCG „Terre di Priori“ 26,00 €
Cantina di Montepulciano - Toskana
 in der Nase schöne Aromenfülle, Frucht und sortentypischer Veilchenduft; am Gaumen Struktur, Weichheit und Harmonie
446. Chianti Rufina Riserva DOCG Nipozzano 54,00 €
Castello di Nipozzano – Marchesi de'Frescobaldi - Toskana
 dieser Wein bietet elegant-florale Noten von Märzveilchen und Aromen von Kirschen, getrockneten Pflaumen und Himbeeren; im Mund sehr würzig, üppig, markant und klassisch
448. Lagrein „Perl“ Alto Adige DOC 49,00 €
Cantina Bolzano - Südtirol
 anregender Duft von Kakao, Vanille und Humus, der auch auf den 1. jährigen Ausbau im Holzfass deutet; kräftig im Geschmack mit harmonischem Körper und samtiger Fülle
449. „Le Volte“ Rosso di Toscana IGT 67,50 €
Tenuta dell' Ornellaia – Toskana
 Farbe: lebhaft glänzendes Rubinrot
 Bukett: intensiv fruchtbetonter und würziger Duft mit balsamischen Noten
 Geschmack: weich und seidig am Gaumen, geschmeidige Tannine, und lebendige, frische Säure in eindrucksvoller Harmonie. Wird in den Holzfässern von Ornellaia ausgebaut, daher auch der Name, der Kleine Ornellaia.
453. Brunello di Montalcino DOCG 114,00 €
Frescobaldi – Castel Giocondo - Toskana
 kraftvolles Bukett mit einem animalischen, speckigen Grundton und dazu schöne Fruchtaromen von dunklen Beeren und Sauerkirschen; am Gaumen wird man erst von einer mächtigen Tanninstruktur gefesselt, bevor man auf den saftigen Fruchtkern stößt; ein kraftvoller Wein, mit perfekter Länge
454. Vino Nobile di Montepulciano DOCG 58,50 €
Antinori – Tenuta La Brassesca
 Dieser klassische Vino Nobile besticht durch seine extreme Eleganz und Freiheit. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten, geschmeidigen Nachgeschmack weicher Tannine und reichhaltiger Aromen von Kirschen und Waldbeeren
455. Valpolicella DOC Superiore Ripasso 50,50 €
„Capitel San Rocco“ Fratelli Tedeschi - Veneto
 intensives Bukett von roten und schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und Vanille; am Gaumen würzige, üppige Schwarzkirscharomen mit Nuancen von Schokolade und hellem Tabak; dazu milde Säure und angenehme Tannine
456. Amarone della Valpolicella DOC 184,00 €
"Pietro dal Cero" Ca dei Frati – Veneto
 intensives Rubinrot; kräftiger Duft nach üppigen Fruchtnoten, liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße; Blumige Nuancen, kräftige Aromen aus balsamischen Noten, Sternanis und wilder Minze. Tertiäraromen wie süßer Tabak und Kaffee. Die Trauben werden 4. Monate lang in Kisten getrocknet. Gärung im Edelstahltank mit langem Schalenkontakt; malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgt für 24. Monate im Holzfass, 12. Monate im Edelstahlfass und 24. Monate auf der Flasche
457. Amarone della Valpolicella DOCG Classico 81,50 €
„Vignetti Vallata di Marano“ Giuseppe Campagnola – Veneto (Corvina & Rondinella)
 Die handgelesenen Trauben trocknen von September bis Dezember in kleinen Körben. In dieser Zeit verlieren sie 35-40% ihres Gewichtes. Knapp die Hälfte des Weines lagert für 18 Monate in Barriquefässern, der Rest in größeren Eichenholzfässern. Würzige Aromen mit kraftvollen Noten von Kirschen, Bittermandeln und Vanille, samtig und würzig im Nachhall.

458. Tenuta Frescobaldi di Castiglioni IGT	62,00 €
Tenuta di Castiglioni – Marchesi de'Frescobaldi - Toscana	
in der Nase ein fruchtiges Bukett von Brombeere, Kirsche, Pflaume und Erdbeere; würzige Noten von Kakao, Tabak, Vanille und Zimt; am Gaumen warm, weich und gut balanciert mit dichten, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen; langer und nachhaltiger Abgang mit einem Hauch von Frucht	
459. Merlot Pilandro	40,00 €
Azienda Agricola Pilandro – Lombardei / Italien	
ein wahrer Klassiker von rubinroter Farbe. Mit seiner umhüllenden Struktur bietet dieser Wein ein vielschichtiges Bouquet und eine angenehme Geschmeidigkeit mit fruchtigen Anklängen und grasigen Noten.	
461. Montepulciano d'Abruzzo DOC	24,00 €
Tollo- Abruzzien	
Aroma von roten Früchten, harmonisch und rund am Gaumen; im Abgang ein Hauch von Süßholz	
462. Negroamaro Puglia IGP "I Tratturi"	28,50 €
Cantine San Marzano – Apulien	
Dunkel-purpurroter Wein mit Aromen von Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Thymian. Körperreich mit langem Nachhallt.	
463. „Doppio Passo“ Primitivo Salento IGT	29,50 €
Casa Vinicola Botter - Apulien	
beeindruckend intensiv und vollmundig; ein weicher, fülliger und außergewöhnlich aromatischer Wein, der nach Brombeeren, Kirschen und Waldfrüchten duftet und mit einer unwiderstehlichen Geschmacksdichte daherkommt	
Prosecco/Schaumwein^{10,9}	0,75 l
470. Scavi & Ray D.O.C.	28,50 €
Frizzante Veneto	
471. Scavi & Ray Prosecco Rosé DOC	32,50 €
Spumante	
488. Chandon Garden Spritz	49,00 €
Champagner^{10,9}	
480. Moët & Chandon 0,375l	66,50 €
481. Moët & Chandon 0,75l	121,00 €
482. Moët & Chandon Rose 0,75l	136,00 €
Spirituosen	
Wodka	2cl
495. Alpha Noble Wodka	5,00 €
496. Kremlin Vodka	8,00 €
Kräuter & Bitter	2cl
500. Ramazzotti	3,80 €
501. Averna	3,80 €
502. Fernet Branca	3,50 €
504. Campari 4cl	6,00 €
505. Jägermeister	3,50 €
Aquavits & Anis	2cl
510. Malteserkreuz Aquavit	4,50 €
511. Linie Aquavit	5,00 €

Rum	2cl
515. Havana Club 3J.	4,50 €
516. Havana Club 7J.	6,00 €
Long drinks	
523. Tequila Sunrice Sierra Tequila Silver, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	12,00 €
526. Wodka Lemon	11,00 €
527. Campari – Soda ²	11,00 €
528. Campari – Orange ²	11,00 €
529. Jim Beam Cola ²	11,00 €
530. Jack Daniels Cola ²	11,00 €
531. Hendricks GinTonic ^{3,11} mit Gurke	12,00 €
532. Bacardi Cola ²	11,00 €
Whisk(e)y	
Irish	2cl
535. Jameson Standart	5,00 €
536. Tullamore Dew	5,00 €
Scotch	2cl
542. Ballantines Finest ²	5,00 €
543. Chivas Regal 12J. ²	6,00 €
544. Glenlivet 12J. ²	7,00 €
545. Glenlivet 15J. ²	7,50 €
546. Glenlivet 18J. ²	8,50 €
Bourbon	2cl
550. Jim Beam	5,00 €
Tennessee	2cl
555. Jack Daniels	6,00 €
Brandy & Cognac	2cl
560. Vecchia Romagna	5,00 €
561. Remy Martin VSOP	6,00 €
Grappa, Obstler	2cl
570. Grappa	4,50 €
571. Grappa di Prosecco	7,00 €
572. Grappa di Chardonnay	5,80 €
573. Grappa di Moscato	5,80 €
574. Grappa di Barolo	7,80 €
000. Grappa di Barricata	6,50 €
576. Pascall Poire Williams	5,00 €

Liköre

601. Baileys	5,00 €
603. Amaretto Bella Donna	4,60 €
605. Sambuca Molinari	4,60 €
609. Galliano Vanille	4,60 €
611. Limoncello	4,60 €

Die Änderungen sind vorbehalten!

Sie waren zufrieden? Nehmen Sie sich bitte eine italienische Minute, um uns online zu bewerten!

Ihr Classico Italiano-Team

Zusatzstoffe:

1	mit Geschmackverstärker (n)	2	mit Farbstoff (en)
3	chininhaltig	4	mit Konservierungsstoff (en)
5	koffeinhaltig	6	mit Antioxidationsmittel (en)
7	mit Süßungsmittel	8	enthält eine Phenylalaninquelle
9	geschwärzt (schwarze Oliven)	10	Sulfite
11	gewachst		

Allergene:

a. Eier;	h. Erdnüsse;
b. Fisch;	i. glutenhaltiges Getreide;
c. Krebstiere;	j. Lupine;
d. Milch;	k. Schalenfrüchte;
e. Sellerie;	l. Senf;
f. Sesamsamen;	m. Sojabohnen;
g. Schwefeldioxid und Sulphite;	n. Weichtiere