

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}	9,00 €
03. Aperol Spritz 0,2l ^{2,10,g}	8,50 €
09. Hugo 0,2l ^{10,g}	8,50 €
000. Lillet Spritz 0,2l ³ Lillet, Himbeeren, Wild Berry Tonic	10,50 €
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 ^{10,g} Pfirsichpüree, Prosecco	8,00 €
706. Amarettini Amaretto, Tequila, Orangensaft, Zitronensaft	11,00 €
707. Classico Cocktail ² Cointreau, Blue Curaçao, Peachtree Vanillesirup, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft	12,50 €
708. Green Baron ² Baron Vodka, Blue Curaçao Orangensaft, Maracujasaft, frischer Limettensaft	11,00 €
709. Wild Berry Traum ^{2,3} Licor 43, Crème de Banana, Zitronensaft, Limettensaft, Wild Berry Tonic	11,50 €
710. Bora Bora ² Ananas- und Maracujasaft, Zitrone, Grenadine	9,00 €

Insalata - Salate

12. Insalata Mista ^{e,l,l} gemischter Salat mit Senfdressing	8,80 €
13. Salat Caesar ^{a,d,i,l,m} herrlicher Caesar Salat mit Römersalat, paniertes Putenbrust, feine Knoblauchdressing, einem weichgekochten Ei, Parmesan und Croutons	18,00 €
16. Insalata Gamberetti ^{4,a,c,d,k} herrlicher Römersalat, angebratene Garnelen, Knoblauch, Parmesan und Croutons, feine Knoblauchdressing	21,00 €

Antipasto – Vorspeisen

23. Burrata Pappa al Pomodoro^{a,d,i,k} 10,10 €
eine Burrata serviert auf Pappa al Pomodoro: eine Mischung aus Brot, Tomaten, Parmigiano Reggiano, Olivenöl und frisches Basilikum
24. Burrata Pesto^{a,d,k} 11,20 €
eine Burrata, Tomatenconfit, Rucola, Oliven, Basilikum, Pinienkerne, Basilikumpesto, Olivenöl und Balsamico
25. Burrata Tarturfo^{a,b,d,e,i,j,m} 19,80 €
eine Burrata serviert mit einer Trüffelsauce und frischem Trüffel obendrauf
28. Caponata Siciliana^{a,d,e,k,i} 9,80 €
Gewürfelte und gebratene Aubergine frische Gemüse, köstliche Tomaten, Pinienkernen, Rosinen, Stangensellerie und Pane Carasau (knuspriges Brot aus Sardinien)
30. Insalata di Polpo 16,80 €
Oktopus, Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Zwiebeln, Oliven, Cherrytomaten, Petersilie und Olivenöl
31. Vitello Tonnato^{1,4,a,b,e,i,l} 17,50 €
gekochtes Kalbfleisch, frittierte Kapern mit würziger Thunfischsauce
32. Carpaccio di Manzo^{1,4,11,a,d,e} 17,50 €
fein geschnittenes, rohes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, Parmesankäse, Zitrone
33. Bruschetta mit Burrata^{a,d,k,i,i} 11,00 €
Burrata, Tomatenconfit, bunte Cherrytomaten und Pesto alla Genovese, frisches Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot
36. Bruschetta^{a,d,k,i} 7,80 €
frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot

Minestre - Suppen

50. Crema di Pomodoro^d 7,80 €
Tomatencremesuppe
56. getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe^{a,b,c,d,i,j,l,m} 9,80 €
57. getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe^{a,b,c,d,i,j,l,m} 15,50 €
mit frischen Trüffeln

Pasta Asciutta / Nudelgerichte

60. Neapolitanische Spaghetti^{d,i,l,m} 15,50 €
all Pomodoro SCIUÉ-SCIUÉ
mit frischen Cocktailtomaten, cremiges Stracciatella
62. Spaghetti alla Carbonara^{4,a,d,e,i,l,m} 15,50 €
mit Bauchspeck, Ei, Parmesan, Pecorino in Sahnesauce
63. Spaghetti alla Carbonara^{4,a,d,e,i,l,m} 14,80 €
traditionell, italienisch mit Bauchspeck, Eigelb, Pecorino, Parmesan, Petersilie

64. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino ⁱ mit Knoblauch, Peperoni, Petersilie in Olivenöl	14,00 €
80. Spaghetti al Frutti di Mare ^{a,b,c,d,e,i,j,n,m} mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	17,80 €
82. Calamarata alla GIOVANNI ^{a,d,i,l,m} Rinderfleischspitzen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Pecorino, Parmesan, Petersilie in Olivenöl	18,00 €
95. Penne all' Arrabbiata ^{i,m} Makkaroni mit Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce	15,80 €
98. Penne Classico ^{a,d,e,i,j,m} mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Steinpilzen in Sahnesauce	18,00 €
103. Penne alle Verdure ^{i,d} handgemachte Makkaroni aus Dinkelvollkornmehl mit frischem Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln und Pecorino, Parmesan und Petersilie mit Olivenöl	16,00 €
106. Calamarata all' Salsiccia ^{a,i,l,m} scharfe Salsiccia, Broccoli, Fenchel, frische Tomaten, frische Cocktailltomatensauce, frische Peperoni, Pecorino, Parmesan und Petersilie	18,00 €
107. Calamarata all' Salmone ^{a,b,d,i,l,m} mit frischem Lachs, Tomaten, Zwiebeln, Koriander mit einem Schuss Weißwein in Sahnesauce	18,80 €
108. Magherite all' Pesto ^{a,b,c,d,i,k,n} Handgemachte grüne Ravioli, gefüllt mit Ricotta; Zucchini, Tomatenconfit und Basilikum, mit gebratenen Zucchini in feiner Pesto-Basilikum Sauce	18,50 €
109. Trüffelpasta ^{a,b,c,d,i,j,l,m} UNSER SUPERSTAR: hausgemachte Mafaldine-Pasta, Mascarpone- Sahne-Trüffel Sauce, gekrönt mit frischen schwarzen Trüffeln der Saison	28,50 €

für 2 Personen

110. Trüffelpasta aus dem Käse ^{a,b,c,d,e,i,j,mi} Unsere besondere Mafaldine mit cremiger Mascarpone- Sahne-Trüffel Sauce, Parmesan, frischen schwarzen Trüffeln, serviert aus Pecorino-Rad	61,50 €
--	---------

Steinoffenpizza

135. Margherita ^{d,i} Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frisches Basilikum	13,50 €
136. Salami ^{2,4,6,d,i} Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami	14,00 €
138. Prosciutto e Funghi ^{2,4,6,d,i} Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Champignons	14,80 €

140. Pizza Hawaii ^{2,4,6,d,i}	14,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Ananas	
142. Pizza alla Marinara ^{2,b,c,d,i,n}	17,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Meeresfrüchten und Knoblauch	
143. Tonno e Cipolla ^{2,4,b,d,i,m}	16,00 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch und Zwiebeln	
144. Emrata ^{2,d,i}	16,50 €
Pesto alla Genovese und Stracciatella, Zucchini, Tomatenconfit, Basilikum	
145. Verdure ^{2,d,i}	16,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Grillgemüse	
148. Diavolo ^{2,4,6,d,e,i,l}	16,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami Calabrese, Peperoni	
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}	18,00 €
4. Sorten Käse	
155. Pizza Classico ^{2,4,d,i}	18,00 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Putenbruststreifen, Grillgemüse	
156. Trüffelpizza ^{4,a,b,c,d,e,i,j,m}	26,30 €
Trüffelsauce mit Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, frischen schwarzen Trüffel	

Carne - Fleischspezialitäten

179. geschmorte Kalbsbäckchen ^{d,e}	33,40 €
Feige, Möhre, Cherrytomate, Portwein-Feigen-Sauce, Erbsen-Kartoffelmousse	
192. Piccatine con Porcini ^{a,d,e}	29,80 €
Kalbsfleisch mit Steinpilzen und Zwiebeln, mit Thymiankartoffel in Sahnesauce	
211. Bistecca di Manzo alla Griglia	32,20 €
Arg. Rumpsteak vom Grill (250g) mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse, + Gorgonzola oder Pfeffersauce ^d	
	3,50 €

Pesce – Fischgerichte

235. Scampi alla Griglia ^c	32,20 €
Großgarnelen vom Grill mit Grillgemüse	
240. Lachs en Papillote ^b	29,80 €
auf Safrankartoffel und Orangenfilet, serviert mit mediterranem Gemüse	
241. Salmone alla Griglia ^{b,i}	28,80 €
Lachsfilet vom Grill, mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse	

246. Merluzzo fritto ^{a,d,b} Kabeljau gebraten, mit Kräuterkruste im Offen gratiniert, Tomatenconfit auf Safranrisotto	28,80 €
250. Orata alla Griglia ^{b,i} Dorade gegrillt, mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse	28,80 €
251. Polpo alla Griglia ^{a,d,e,k} gegrillter Oktopus auf Kartoffelmussee, Tomatenconfit, Salsa Verde	32,20 €

Extraportion

37. Brot, Oliven und Butter ^{9,d,i}	8,80 €
38. Brot ⁱ	4,40 €
39. Oliven	5,50 €
43. Thymiankartoffel	6,70 €
44. Frischer Trüffel	9,00 €

Dolce – Dessert

279 Tartelettes al Limone ^{a,d,i,k,m} mit Crème Pâtissière und Baiserschicht	10,00 €
281. Tiramisu ^{a,d,i,k} Mascarponecreme auf Bisquit mit Amaretto	10,50 €
284. Profiteroles ^{d,h,i,k} Bourbon Vanilleeis, Wallnuss-Krokant, Haselnuss-Krokant, Schokoladen- Nougatsauce	12,80 €
290. Dresdener Eierschecke ^{a,d,i}	5,90 €
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	11,80 €
299. Trüffel ^{2,a,d,i,k,m} Mousse-Törtchen	14,80 €

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 €

Niehoffs 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 €
(Kirschschorle, Orangenschorle, Bananenschorle, 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 €

Vino Bianco/Weisswein^{10,9}

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 Geschmack fruchtig, 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 - Abruzzen
 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. Vernaccia 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}

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. Tertiäroromen 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 - Toskana
 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- Abruzzen
 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 €

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	12,00 €
Sierra Tequila Silver, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	
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}	12,00 €
mit Gurke	
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