

Liebe Gäste, wir akzeptieren eine Kartenzahlung erst ab 20,00 €.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

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	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 ^{10,g}	8,00 €
Pfirsichpüree, Prosecco	
708. Green Baron ²	11,00 €
Baron Vodka, Blue Curaçao Orangensaft, Maracujasaft,frischer Limettensaft	
709. Wild Berry Traum ^{2,3}	11,50 €
Licor 43, Crème de Banana, Zitronensaft, Limettensaft, Wild Berry Tonic	
710. Bora Bora ²	9,00 €
Ananas- und Maracujasaft, Zitrone, Grenadine	

Insalata - Salate

11. Tomatensalat mit Burrata ^{a,d,k}	9,80 €
bunte Tomaten, Stracciatella, Pesto alla Genovese, frisches Basilikum	
12. Insalata Mista ^{e,l,l}	8,80 €
gemischter Salat mit Senfdressing	
13. Salat Caesar ^{a,d,i,l,m}	18,00 €
herrlicher Caesar Salat mit Römersalat, paniierter Putenbrust, Tomatenconfit, feine Knoblauchdressing, einem weichgekochten Ei, Parmesan und Croutons	
16. Insalata Gamberetti ^{4,a,c,d,k}	18,90 €
herrlicher Römersalat, angebratene Garnelen, Tomatenconfit, Knoblauch, Parmesan und Croutons, feine Knoblauchdressing	

Antipasto – Vorspeisen

23. Burrata Pappa al Pomodoro ^{a,d,i,k}	10,60 €
eine Burrata serviert auf Pappa al Pomodoro: eine Mischung aus Brot, Tomaten, Parmigiano Reggiano, Tomatenconfit, Olivenöl und frisches Basilikum	
24. Burrata Pesto ^{a,d,k}	11,70 €
eine Burrata, Tomatenconfit, Rucola, Oliven, Basilikum, Pinienkerne, Basilikumpesto, Olivenöl und Balsamico	

28. Caponata Siciliana ^{a,d,e,k,i}	10,30 €
Gewürfelte und gebratene Aubergine frische Gemüse, köstliche Tomaten, Pinienkernen, Rosinen, Stangensellerie und Pane Carasau (knuspriges Brot aus Sardinien)	
29. Jakobsmuschel ⁿ	14,50 €
auf Rote Beete - Carpaccio	
30. Insalata di Polpo ^{9,e,n}	17,30 €
Oktopus, Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Zwiebeln, Oliven, Cherrytomaten, Petersilie und Olivenöl	
31. Vitello Tonnato ^{1,4,a,b,e,i,l}	17,90 €
gekochtes Kalbfleisch, Tomatenconfit, frittierte Kapern mit würziger Thunfischsauce	
32. Carpaccio di Manzo ^{1,4,11,a,d,e}	17,90 €
fein geschnittenes, rohes Rinderfilet mit frischen Champignons, Tomatenconfit, Rucola, Parmesankäse, Zitrone	
33. Bruschetta mit Burrata ^{a,d,k,i,j}	11,50 €
Burrata, Tomatenconfit, bunte Cherrytomaten und Pesto alla Genovese, frisches Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot	
36. Bruschetta ^{a,d,k,i}	8,30 €
frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot	
59. Arancini Siciliani ^{a,d,i}	10,30 €
Drei frittierte Arancini (sizilianische Reisbällchen) gefüllt mit Pecorino Käse feine Tomatenbasilikumsauce + extra Arancini 3,50 €	
270. Formaggio misto ^{4,a,d,k}	17,00 €
gemischte Käseplatte	

Minestre - Suppen

50. Crema di Pomodoro ^d	7,80 €
Tomatencremesuppe	
76. Zuppa di crema di zucca ^d	8,90 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	

Pasta Asciutta / Nudelgerichte

87. Risotto con Porcini ^d	15,90 €
mit Steinpilzen und Zwiebeln, mit Weißwein abgeschmeckt	
60. Neapolitanische Spaghetti ^{d,i,l,m}	15,90 €
all Pomodoro SCIUÉ-SCIUÉ mit frischen Cocktailtomaten, cremiges Stracciatella	
61. Spaghetti Bolognese ⁱ	15,30 €
Spaghetti mit Hackfleischsauce	
62. Spaghetti alla Carbonara ^{4,a,d,e,i,l,m}	15,90 €
mit Bauchspeck, Ei, Parmesan, Pecorino in Sahnesauce	
63. Spaghetti alla Carbonara ^{4,a,d,e,i,l,m}	15,30 €
traditionell, italienisch mit Bauchspeck, Eigelb, Pecorino, Parmesan, Petersilie	

64. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino ⁱ mit Knoblauch, Peperoni, Petersilie in Olivenöl	14,50 €
80. Spaghetti al Frutti di Mare ^{a,b,c,d,e,i,j,n,m} mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	18,30 €
82. Calamarata alla GIOVANNI ^{a,d,i,l,m} Rinderfleischspitzen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Pecorino, Parmesan, Petersilie in Olivenöl	18,50 €
86. hausgemachte Mafaldine-Pasta ai Gamberetti al vino bianco ^{a,b,c,d,e,i,l,m} Bandnudeln mit Garnelen und Shrimps, Cherrytomaten, in feiner Knoblauch- Weißweinsauce	22,40 €
95. Penne all' Arrabbiata ^{i,m} Makkaroni mit Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce	16,30 €
98. Penne Classico ^{a,d,e,i,j,m} mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Steinpilzen in Parmesan-Sahnesauce	18,50 €
103. Penne alle Verdure ^{a,i,d} handgemachte Makkaroni aus Dinkelvollkornmehl mit frischem Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln und Pecorino, Parmesan und Petersilie mit Olivenöl	16,50 €
104. Calamarata ai Gamberetti ^{a,b,c,d,e,i,l,m} Nudeln mit Garnelen und Cherrytomaten in einer Tomaten- Knoblauchsauce	21,50 €
106. Calamarata all' Salsiccia ^{a,d,i,l,m} scharfe Salsiccia, Broccoli, Fenchel, frische Tomaten, frische Cocktailtomatensauce, frische Peperoni, Pecorino, Parmesan und Petersilie	18,50 €
107. Calamarata all' Salmone ^{a,b,d,i,l,m} mit frischem Lachs, Tomaten, Zwiebeln, Koriander mit einem Schuss Weißwein in Parmesan-Sahnesauce	19,30 €
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	19,00 €
126. Lasagne al Forno ^{2,a,d,i} Nudelauflauf mit Hackfleisch in Bechamelsauce mit Käse überbacken	16,60 €
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	29,00 €
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	62,00 €

Steinofenpizza

135. Margherita ^{d,i}	14,00 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frisches Basilikum	
136. Salami ^{2,4,6,d,i}	14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami	
138. Prosciutto e Funghi ^{2,4,6,d,i}	15,30 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Champignons	
140. Pizza Hawaii ^{2,4,6,d,i}	15,30 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Ananas	
142. Pizza alla Marinara ^{2,b,c,d,i,n}	18,30 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Meeresfrüchten und Knoblauch	
143. Tonno e Cipolla ^{2,4,b,d,i,m}	16,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch und Zwiebeln	
144. Emrata ^{2,d,i}	17,00 €
Pesto alla Genovese und Straciatella, Zucchini, Tomatenconfit, Basilikum	
145. Verdure ^{2,d,i}	17,00 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Grillgemüse	
148. Diavolo ^{2,4,6,d,e,i,l}	17,30 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami Calabrese, Peperoni	
152. Rucola ^{4,a,d,i}	18,30 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Parmesan Spänen und Rucola	
153. Pizza quattro Formaggi ^{2,d,i}	18,50 €
4. Sorten Käse	
155. Pizza Classico ^{2,4,d,i}	18,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Putenbruststreifen, Grillgemüse	
156. Trüffelpizza ^{4,a,b,c,d,e,i,j,m}	26,80 €
Trüffelsauce mit Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, frischen schwarzen Trüffel	

Carne - Fleischspezialitäten

179. geschmorte Rinderbäckchen ^{d,e}	28,80 €
Feige, Möhre, Cherrytomate, Portwein-Feigen-Sauce, Erbsen-Kartoffelmousse	
180. Entenbrust gebraten ^d	28,80 €
mit Orangen-Zimt-Sauce auf Kürbis-Kartoffelmousse	
211. Bistecca di Manzo alla Griglia	32,80 €
Arg. Rumpsteak vom Grill (250g) mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse, extra Gorgonzola oder Pfeffersauce ^d	
	4,00 €
214. Filetto di Manzo alla Griglia	38,50 €
Arg. Rinderfilet vom Grill (200g), mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse, extra Gorgonzolasauce ^d	
	4,00 €

Pesce – Fischgerichte

235. Scampi alla Griglia ^c Großgarnelen vom Grill mit Grillgemüse	31,50 €
241. Salmone alla Griglia ^{b,i} Lachsfilet vom Grill, mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse	29,30 €
246. Nasello fritto ^{a,d,b} Seehecht gebraten, mit Kräuterkruste im Offen gratiniert, Tomatenconfit auf Safranrisotto	22,80 €
250. Orata alla Griglia ^{b,i} Dorade gegrillt, mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse	29,30 €
251. Polpo alla Griglia ^{a,d,e,k,n} gegrillter Oktopus auf Kartoffelmussee, Tomatenconfit, Salsa Verde	32,80 €

auf Anfrage

260. Rissotto all Astice ^{a,c,d,i} Cremiges Risotto mit einem halben Hummer	41,00 €
---	---------

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 €
280. Sorbetto al Limone con Prosecco ^{10,g} Zitronensorbet mit Prosecco	5,90 €
281. Tiramisu ^{a,d,i,k} Mascarponecreme auf Bisquit mit Amaretto	10,50 €
284. Profiteroles ^{d,h,i,k} Vanilleeis, Walnuss-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 (Valrhona Schokolade)	11,80 €
---	---------

437. Zapfen^{2,a,d,i,k,m} 11,80 €
 Karamell-Spekulativ-Schokoladen-Mousse-Törtchen (Valrhona Schokolade)

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		4,00 €
000. San Pellegrino Limonata 0,275l ⁶ Zitronen Limonade		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	7,60 €
Himbeere Sirup, Rhabarbersaft, Himbeeren, Minze	
367. Mango Limonade Still / Sprudel ^{2,11}	7,60 €
Mangosirup, Mango- und Orangensaft	
368. Erdbeere Eistee ²	7,60 €
Erdbeersirup, Eistee und Erdbeersaft, Minze	
369. Mango Eistee ^{2,11}	7,60 €
Mangosirup, Eistee und Mangosaft	

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^{10,9}

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^{10,9}

410. Pinot Grigio Friuli DOC 35,50 €

Torre Rosazza – Friaul / Italien

Aromatisches Bukett von Apfel und reifem Pfirsich. Am Gaumen vollmundig, gut strukturiert mit harmonischem feinem Säurespiel. Präsent im Abgang, elegant und ausgewogen.

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 - 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 Nachhall

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}

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.

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.

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 Nachhall.

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,g} 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,g}

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 / 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 ²	5,00 €
536. Tullamore Dew ²	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 ²	5,00 €
Tennessee	2cl
555. Jack Daniels ²	6,00 €
Brandy & Cognac	2cl
560. Vecchia Romagna ²	5,00 €
561. Remy Martin VSOP ²	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;	I. Senf;	f. Sesamsamen;	m. Sojabohnen;
g. Schwefeldioxid und Sulphite;		n. Weichtiere	