

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

Aperitivo

| | |
|---|---------|
| 01. Prosecco 0,1l ^{10,g} | 6,50 € |
| 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 € |
| 711. Lillet Spritz 0,2l ³ | 10,50 € |
| Lillet, Himbeeren, Wild Berry Tonic | |
| 731. Crodino Spritz 0,15 l | 6,50 € |
| bitter-süß mit Scheibe Orange | |
| 04. Martini bianco/rosso/extra dry ⁴ 5cl | 6,00 € |
| 05. Sandeman Sherry med. /dry 5cl ² | 6,50 € |
| 06. Sandeman Port Tawny 5cl ² | 6,50 € |
| 07. Sandeman Port White 5cl ² | 6,50 € |

Cocktails

| | |
|--|---------|
| 705. Dolce Vita ^{10,g} | 8,50 € |
| Pfirsichpüree, Prosecco | |
| 708. Green Baron ² | 11,50 € |
| Baron Vodka, Blue Curaçao Orangensaft, Maracujasaft, frischer Limettensaft | |
| 709. Wild Berry Traum ^{2,3} | 12,00 € |
| Licor 43, Crème de Banana, Zitronensaft, Limettensaft, Wild Berry Tonic | |
| 710. Bora Bora ² | 9,50 € |
| Ananas- und Maracujasaft, Zitrone, Grenadine | |

Insalata - Salate

| | |
|--|---------|
| 11. Tomatensalat mit Stracciatella ^{a,d,k} | 10,50 € |
| bunte Tomaten, Stracciatella, Pesto alla Genovese, frisches Basilikum | |
| 12. Insalata Mista ^{e,l,l} | 9,50 € |
| gemischter Salat mit Senfdressing | |
| 13. Salat Caesar ^{a,d,i,l,m} | 18,50 € |
| herrlicher Caesar Salat mit Römersalat, paniertes Putenbrust, Tomatenconfit, feine Knoblauchdressing, einem weichgekochten Ei, Parmesan und Croutons | |
| 16. Insalata Gamberetti ^{4,a,c,d,k} | 19,50 € |
| herrlicher Römersalat, angebratene Garnelen, Tomatenconfit, Knoblauch, Parmesan und Croutons, feine Knoblauchdressing | |
| 17. Insalata di asparagi verdi ^{a,d,g} | 19,80 € |
| angemachter grüner Spargel und Cocktailtomaten auf Rucolabeet, Parmesanflocken | |

Antipasto – Vorspeisen

23. Burrata Pappa al Pomodoro^{a,d,i,k} 11,00 €
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} 10,80 €
Gewürfelte und gebratene Aubergine frische Gemüse, köstliche Tomaten, Pinienkernen, Rosinen, Stangensellerie und Pane Carasau (knuspriges Brot aus Sardinien)
30. Insalata di Polpo^{9,e,n} 17,80 €
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, Capern, Parmesankäse, Zitrone
33. Bruschetta mit Stracciatella^{a,d,k,i,i} 11,80 €
cremiges Stracciatella, Tomatenconfit, bunte Cherrytomaten und Pesto alla Genovese, frisches Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot
35. Asparago^{a,d,i,l} 21,80 €
Spargel mit Parmaschinken und Parmesanflocken in feiner Spargel- Buttersauce
36. Bruschetta^{a,d,k,i} 8,80 €
frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot
59. Arancini Siciliani^{a,d,i} 10,50 €
Drei frittierte Arancini (sizilianische Reisbällchen) gefüllt mit Pecorino Käse
feine Tomatenbasilikumsauce + **extra Arancini 3,50 €**
270. Formaggio misto^{4,a,d,k} 17,50 €
gemischte Käseplatte

Minestre - Suppen

50. Crema di Pomodoro^d 8,50 €
Tomatencremesuppe
54. Crema di asparagi^{d,i} 9,80 €
Spargelcremesuppe

Pasta Asciutta / Nudelgerichte

91. Risotto con asparagi verdi e capesante^{2,a,d,n} 15,90 €
mit grünem Spargel und Jackobsmuschel, Pecorino, Parmesan mit Weißwein abgeschmeckt

| | |
|---|---------|
| 60. Neapolitanische Spaghetti ^{d,i,l,m} all Pomodoro SCIUÉ-SCIUÉ mit frischen Cocktailtomaten, cremiges Stracciatella | 16,50 € |
| 61. Spaghetti Bolognese ⁱ Spaghetti mit Hackfleischsauce | 15,80 € |
| 62. Spaghetti alla Carbonara ^{4,a,d,e,i,l,m} mit Bauchspeck, Ei, Parmesan, Pecorino in Sahnesauce | 16,50 € |
| 63. Spaghetti alla Carbonara ^{4,a,d,e,i,l,m} traditionell, italienisch mit Bauchspeck, Eigelb, Pecorino, Parmesan, Petersilie | 15,80 € |
| 64. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino ⁱ mit Knoblauch, Peperoni, Petersilie in Olivenöl | 14,80 € |
| 80. Spaghetti al Frutti di Mare ^{a,b,c,d,e,i,j,n,m} mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce | 18,80 € |
| 82. Calamarata alla GIOVANNI ^{a,d,i,l,m} Rinderfleischspitzen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Pecorino, Parmesan, Petersilie in Olivenöl | 18,90 € |
| 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 | 22,90 € |
| 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 | 18,90 € |
| 101. Penne Salmone Asparagus ^{a,b,d,i,l} mit Lachs und Spargel, Cocktailtomaten in Sahnesauce | 22,80 € |
| 103. Penne alle Verdure ^{a,i,d} handgemachte Makkaroni aus Dinkelvollkornmehl mit frischem Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Pecorino, Parmesan und Petersilie mit Olivenöl | 16,90 € |
| 104. Calamarata ai Gamberetti ^{a,b,c,d,e,i,l,m} Nudeln mit Garnelen und Cherrytomaten in einer Tomaten- Knoblauchsauce | 21,90 € |
| 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 | 19,80 € |
| 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 | 19,50 € |

126. Lasagne al Forno^{2,a,d,i} 16,90 €
Nudelauf mit Hackfleisch in Béchamelsauce mit Käse überbacken
109. Trüffelpasta^{a,b,c,d,i,j,l,m} 29,50 €
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,ei,j,mi} 63,00 €
Unsere besondere Mafaldine mit cremiger Mascarpone- Sahne-Trüffel Sauce, Parmesan, frischen schwarzen Trüffeln, serviert aus Pecorino-Rad

Steinofenpizza

135. Margherita^{d,i} 14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frisches Basilikum
136. Salami^{2,4,6,d,i} 14,90 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami
138. Prosciutto e Funghi^{2,4,6,d,i} 15,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Champignons
140. Pizza Hawaii^{2,4,6,d,i} 15,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Ananas
142. Pizza alla Marinara^{2,b,c,d,i,n} 18,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Meeresfrüchte und Knoblauch
143. Tonno e Cipolla^{2,4,b,d,i,m} 16,90 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch und Zwiebeln
144. Emrata^{2,d,i} 17,50 €
Pesto alla Genovese und Stracciatella, Zucchini, Tomatenconfit, Basilikum
145. Verdure^{2,d,i} 17,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Grillgemüse
148. Diavolo^{2,4,6,d,e,i,l} 17,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami Calabrese, Peperoni
152. Rucola^{4,a,d,i} 18,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Parmesan Spänen und Rucola
153. Pizza quattro Formaggi^{2,d,i} 18,90 €
4. Sorten Käse
155. Pizza Classico^{2,4,d,i} 19,00 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Putenbruststreifen, Grillgemüse
156. Trüffelpizza^{4,a,b,c,d,e,i,j,m} 27,80 €
Trüffelsauce mit Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, frischen schwarzen Trüffel

Carne - Fleischspezialitäten

| | |
|---|-------------------|
| 192. Piccatine con Porcini ^{a,d,e} Kalbsfleisch mit Steinpilzen und Zwiebeln, in Sahnesauce, Thymiankartoffel | 31,80 € |
| 194. Cotoletta di Vitello / Kalbsschnitzel ^{a,d,i,l} mit Spargel | 33,80 € |
| 211. Bistecca di Manzo alla Griglia Arg. Rumpsteak vom Grill (250g) mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse, extra Gorgonzola oder Pfeffersauce ^d | 33,80 € 4,50 € |
| 214. Filetto di Manzo alla Griglia Arg. Rinderfilet vom Grill (200g), mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse, extra Gorgonzolasauce ^d | 39,50 € 4,50 € |

Pesce – Fischgerichte

| | |
|---|---------|
| 235. Scampi alla Griglia ^c Großgarnelen vom Grill mit Grillgemüse | 32,50 € |
| 241. Salmone alla Griglia ^{b,i} Lachsfilet vom Grill, mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse | 30,80 € |
| 242. Lachs vom Grill ^{a,b,d,i,l} mit Spargel in feiner Spargel-Buttersauce | 33,80 € |
| 243. Coda di rospo ala Livornese ^{a,b,d} Seeteufel in Kapern-Knoblauch-Oregano-Tomatensauce, Fettuccine | 33,90 € |
| 250. Orata alla Griglia ^{b,i} Dorade gegrillt, mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse | 32,80 € |
| 251. Polpo alla Griglia ^{a,d,e,k,n} gegrillter Oktopus auf Kartoffelmussee, Tomatenconfit, Salsa Verde | 33,80 € |

auf Anfrage

| | |
|---|---------|
| 260. Rissotto all Astice ^{a,c,d,i} Cremiges Risotto mit einem halben Hummer | 42,50 € |
|---|---------|

Extraportion

| | |
|--|--------|
| 37. Brot, Oliven und Butter ^{9,d,i} | 9,30 € |
| 38. Brot ⁱ | 4,90 € |
| 39. Oliven ⁹ | 6,00 € |
| 43. Thymiankartoffel | 7,20 € |
| 44. Frischer Trüffel | 9,50 € |

Dolce – Dessert

| | |
|--|--------|
| 278. Crème Brûlée ^{a,d} mit Kokosaroma | 8,50 € |
|--|--------|

| | |
|--|---------|
| 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 | 6,50 € |
| 281. Tiramisu ^{a,d,i,k} Mascarponecreme auf Bisquit mit Amaretto | 10,80 € |
| 290. Dresdner Eierschecke ^{a,d,i} | 5,90 € |
| 299. Tartufo ^{a,d,m} Schokoladeneis mit Eierlikörgeschmack und Kakao | 9,00 € |
| 308. Eisschokolade ^d | 6,50 € |
| 309. Eiskaffee ^{5,d} | 6,50 € |

sowie unsere Patisserie aus eigener Herstellung

| | |
|---|---------|
| 294. Herz ^{2,a,d,i,k,m} Pistazien-Erdbeeren Mousse-Törtchen (Valrhona Schokolade) | 11,80 € |
| 537. Dubai Törtchen ^{2,a,d,i,k,m} Schokoladen-Pistazien-Mousse-Törtchen (Valrhona Schokolade) | 17,00 € |

nach weiterem Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

Warme Getränke

| | |
|---|--------|
| 000. Filterkaffee ⁵ | 3,50 € |
| 320. Kaffee crema ⁵ | 4,00 € |
| 321. Kaffee / entkoffeiniert | 3,50 € |
| 322. Espresso ⁵ | 4,00 € |
| 323. Espresso coretto ⁵ | 5,30 € |
| 324. Espresso macchiato ^{5,d} | 4,20 € |
| 325. Cappuccino ^{5,d} | 4,60 € |
| 326. Cappuccino Classico ^{5,d} mit Baileys | 6,80 € |
| 327. Eilles Tee Schwarzer, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Grüner | 4,00 € |
| 318. Latte macchiato ^{5,d} | 4,90 € |
| 328. Milchkaffee ^{5,d} | 4,90 € |
| 329. Heiße Schokolade ^{5,d} | 4,90 € |

Alkoholfreie Getränke

| | 0,25l | 0,75l |
|---|--------------|--------------|
| 332. San Pellegrino | 4,30 € | 8,80 € |
| 339. Acqua Panna | 4,30 € | 8,80 € |
| | 0,2l | 0,4l |
| 334. Pepsi Cola ^{2,4,5,7} | 3,50 € | 5,50 € |
| 336. Pepsi Zero Zucker ^{2,4,5,7,8} | 3,50 € | 5,50 € |

| | 0,2l | 0,4l |
|-----------------------------------|--------|--------|
| 338. Schwip Schwap ^{2,4} | 3,50 € | 5,50 € |
| 340. 7Up | 3,50 € | 5,50 € |
| 342. Apfelsaftschorle | 3,50 € | 5,50 € |

0,25l

| | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| 345. Margon Tonic ³ | | 4,00 € |
| 346. Margon Ginger Ale ² | | 4,00 € |
| 347. Red Bull ^{2,5} 0,25 l | | 6,50 € |

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 € |

Niehoff's Vaihinger Saft/Nektar

0,2l

0,4l

| | | |
|--|--------|--------|
| 350. Orangensaft | 4,00 € | 6,50 € |
| 352. Kirsch Nektar | 4,00 € | 6,50 € |
| 354. Bananen Nektar | 4,00 € | 6,50 € |
| 356. Tomatensaft | 4,00 € | 6,50 € |
| 358. Apfelsaft | 4,00 € | 6,50 € |
| 360. Multivitaminsaft | 4,00 € | 6,50 € |
| 362. Saftschorle (Kirschschorle, Orangenschorle, Bananenschorle, Multivitaminschorle) | 3,80 € | 6,30 € |

Birra - Bier

vom Fass

0,3l

0,5l

| | | |
|--|--------|--------|
| 380. Feldschlößchen ⁱ | 4,40 € | 6,50 € |
| 382. Diesel ^{2,4,5,7,i} | 4,40 € | 6,50 € |
| 384. Radler ⁱ | 4,40 € | 6,50 € |
| 386. Schwarzer Steiger Schwarzbier / Feldschlößchen | 4,40 € | 6,50 € |

Flaschenbier

| | | |
|--|--|--------|
| 379. Erdinger alk. frei ⁱ 0,5l | | 6,50 € |
| 388. Erdinger Hefe Weissbier ⁱ 0,5l | | 6,50 € |
| 389. Erdinger Hefe, dunkel ⁱ 0,5l | | 6,50 € |
| 390. Erdinger Kristallklar ⁱ 0,5l | | 6,50 € |
| 392. Feldschlößchen alk. frei 0,33l | | 5,50 € |
| 393. Feldschlößchen Radler ⁱ 0,33l Naturtrüb | | 5,50 € |

Vino Rosso/Offene Rotweine^{10,9}

0,2l

| | |
|--|--------|
| 394. Chianti | 7,70 € |
| 395. "Doppio Passo" Primitivo / Casa Vinicola Botter – Apulien | 9,50 € |
| 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 | 10,80 € |
| 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 Colli Orientali DOC | 37,50 € |
|--|---------|

Monviert – Friuli / Italien

Der kurze Kontakt zwischen Schalen und Most verleiht dem Wein ein schönes, leicht rosafarbenes Strohgelb. Ein einfacher und frischer Wein, der mit seiner schönen Säure und Mineralität sofort eine angenehme Frische vermittelt. Erinnert an Wildblumen, frisches Heu und Birne.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| 411. Sauvignon Blanc Alto Adige DOC | 49,00 € |
|-------------------------------------|---------|

Cantina Bolzano - Südtirol

in der Nase feiner Holunderduft, Peperoni und Grapefruit; im Geschmack fruchtig, kräftig und aromatisch

| | |
|---------------------------|---------|
| 413. Tere Crea Lugana DOC | 38,50 € |
|---------------------------|---------|

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 | 26,00 € |
|--|---------|

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 | 37,50 € |
|-----------------------------------|---------|

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 | 40,00 € |
|------------------------------------|---------|

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 | 35,00 € |
|---------------------------------------|---------|

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 37,50 €

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 43,00 €

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 28,50 €

Zenato - Veneto

herrlicher Duft nach Rosenblüten und zartsüßen Veilchen; langer, fruchtbetonter Geschmack, der an Brombeeren und Blaubeeren erinnert

436. Rosato Pilandro 32,00 €

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“ 45,50 €

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“ 87,00 €

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“ 28,00 €

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 56,00 €

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 51,00 €

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 69,50 €

Tenuta dell' Ornellaia – Toskana

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 116,00 €

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 60,50 €

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 186,00 €

"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 83,50 €

"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 64,00 €

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 26,00 €

Tollo- Abruzzen.

Aroma von roten Früchten, harmonisch und rund am Gaumen; im Abgang ein Hauch von Süßholz

462. Negroamaro Puglia IGP "I Tratturi" 30,50 €

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 31,50 €

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. 30,00 €

Frizzante Veneto

471. Scavi & Ray Prosecco Rosé DOC 34,00 €

Spumante

488. Chandon Garden Spritz 49,00 €

Champagnér^{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. Absolut Vodka 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 | 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 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 € |
| 575. Grappa di Barricata | 6,50 € |
| 576. Pascall Poire Williams | 5,00 € |
| 580. Grappa Nonino | 8,00 € |
| 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; | f. Sesamsamen; | l. Senf; |
| b. Fisch; | g. Schwefeldioxid und Sulphite; | m. Sojabohnen; |
| c. Krebstiere; | h. Erdnüsse; | n. Weichtiere |
| d. Milch; | i. glutenhaltiges Getreide; | |
| e. Sellerie; | J. Lupine; | |
| g. Schwefeldioxid und Sulphite; | k. Schalenfrüchte; | |