

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

### Aperitivo

01. Prosecco 0,1l <sup>10,g</sup>	6,60 €
02. Champagner Moët & Chandon 0,1l <sup>10,g</sup>	18,60 €
000. Chandon Garden Spritz 0,15 <sup>10,g</sup>	9,50 €
03. Aperol Spritz 0,2l <sup>2,10,g</sup>	8,60 €
09. Hugo 0,2l <sup>10,g</sup>	8,60 €
711. Lillet Spritz 0,2l <sup>3</sup> Lillet, Himbeeren, Wild Berry Tonic	10,60 €
731. Crodino Spritz 0,15 l bitter-süß mit Scheibe Orange	6,60 €
04. Martini bianco/rosso/extra dry <sup>4</sup> 5cl	6,30 €
05. Sandeman Sherry med. /dry 5cl <sup>2</sup>	6,60 €
06. Sandeman Port Tawny 5cl <sup>2</sup>	6,60 €
07. Sandeman Port White 5cl <sup>2</sup>	6,60 €

### Cocktails

705. Dolce Vita <sup>10,g</sup> Pfirsischpüree, Prosecco	9,00 €
708. Green Baron <sup>2</sup> Baron Vodka, Blue Curaçao Orangensaft, Maracujasaft, frischer Limettensaft	12,00 €
709. Wild Berry Traum <sup>2,3</sup> Licor 43, Crème de Banana, Zitronensaft, Limettensaft, Wild Berry Tonic	12,00 €
710. Bora Bora <sup>2</sup> Ananas- und Maracujasaft, Zitrone, Grenadine	10,00 €

### Insalata - Salate

11. Tomatensalat mit Stracciatella <sup>a,d,k</sup> bunte Tomaten, Stracciatella, hausgemachtes Pesto alla Genovese (frisches Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl), frisches Basilikum	10,80 €
12. Insalata Mista <sup>e,l,l</sup> gemischter Salat mit Senfdressing	9,80 €
13. Salat Caesar <sup>a,d,i,l,m</sup> herrlicher Caesar Salat mit Römersalat, panierter Geflügelbrust, Tomatenconfit, feine Knoblauchdressing, einem weichgekochten Ei, Parmesan und Croutons	18,80 €
16. Insalata Gamberetti <sup>4,a,c,d,k</sup> herrlicher Römersalat, angebratene Garnelen, Tomatenconfit, Knoblauch, Parmesan und Croutons, feine Knoblauchdressing	19,80 €

### Antipasto – Vorspeisen

23. Burrata Pappa al Pomodoro <sup>a,d,i,k</sup> eine Burrata serviert auf Pappa al Pomodoro: eine Mischung aus Brot, Tomaten, Parmigiano Reggiano, Tomatenconfit, Olivenöl und frisches Basilikum	11,30 €
--	---------

<b>24. Burrata Pesto<sup>a,d,k</sup></b>	<b>12,30 €</b>
eine Burrata, Tomatenconfit, Rucola, Oliven, Basilikum, Pinienkerne, hausgemachtes Pesto alla Genovese (frisches Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl), Olivenöl und Balsamico	
<b>28. Caponata Siciliana<sup>a,d,e,k,i</sup></b>	<b>11,00 €</b>
Gewürfelte und gebratene Aubergine frische Gemüse, köstliche Tomaten, Pinienkernen, Rosinen, Stangensellerie und Pane Carasau (knuspriges Brot aus Sardinien)	
<b>30. Insalata di Polpo<sup>9,e,n</sup></b>	<b>18,00 €</b>
Oktopus, Kartoffeln, Möhre, Selerie, Zwiebeln, Oliven, Cherrytomaten, Petersilie und Olivenöl	
<b>31. Vitello Tonnato<sup>1,4,a,b,e,i,l</sup></b>	<b>18,20 €</b>
gekochtes Kalbfleisch, Tomatenconfit, frittierte Kapern mit würziger Thunfischsauce	
<b>32. Carpaccio di Manzo<sup>1,4,11,a,d,e</sup></b>	<b>18,20 €</b>
fein geschnittenes, rohes Rinderfilet mit frischen Champignons, Tomatenconfit, Rucola, Capern, Parmesankäse, Zitrone	
<b>33. Bruschetta mit Stracciatella<sup>a,d,k,i,j</sup></b>	<b>12,00 €</b>
cremiges Stracciatella, Tomatenconfit, bunte Cherrytomaten und Pesto alla Genovese, frisches Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot	
<b>36. Bruschetta<sup>a,d,k,i</sup></b>	<b>9,00 €</b>
frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot	
<b>59. Arancini Siciliani<sup>a,d,i</sup></b>	<b>10,80 €</b>
Drei frittierte Arancini (sizilianische Reisbällchen) gefüllt mit Pecorino Käse feine Tomatenbasilikumsauce + <b>extra Arancini 3,80 €</b>	
<b>270. Formaggio misto<sup>4,a,d,k</sup></b>	<b>17,80 €</b>
gemischte Käseplatte	

### **Minestre - Suppen**

<b>50. Crema di Pomodoro<sup>d</sup></b>	<b>8,80 €</b>
Tomatencremesuppe	

### **Pasta Asciutta / Nudelgerichte**

<b>87. Risotto con Porcini<sup>a,d</sup></b>	<b>16,90 €</b>
mit Steinpilzen und Zwiebeln, Parmesan mit Weißwein abgeschmeckt	
<b>60. Neapolitanische Spaghetti<sup>d,i,l,m</sup></b>	<b>16,80 €</b>
all Pomodoro SCIUÉ-SCIUÉ mit frischen Coktailltomaten, Knoblauch, Parmesan, Pecorino, Petersilie, Thymian, cremiges Stracciatella	
<b>61. Spaghetti Bolognese<sup>i</sup></b>	<b>16,10 €</b>
Spaghetti mit Hackfleischsauce	
<b>62. Spaghetti alla Carbonara<sup>4,a,d,e,i,l,m</sup></b>	<b>16,80 €</b>
mit Bauchspeck, Ei, Parmesan, Pecorino in Sahnesauce	
<b>63. Spaghetti alla Carbonara<sup>4,a,d,e,i,l,m</sup></b>	<b>16,10 €</b>
traditionell, italienisch mit Bauchspeck, Eigelb, Pecorino, Parmesan, Petersilie	

64. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino <sup>i</sup> mit Knoblauch, Peperoni, Petersilie in Olivenöl	15,10 €
80. Spaghetti al Frutti di Mare <sup>a,b,c,d,e,i,j,n,m</sup> mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	19,10 €
82. Calamarata alla GIOVANNI <sup>a,d,i,l,m</sup> Rinderfleischspitzen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Pecorino, Parmesan, Petersilie in Olivenöl	19,20 €
86. hausgemachte Mafaldine-Pasta ai Gamberetti al vino bianco <sup>a,b,c,d,e,i,l,m</sup> Bandnudeln mit Garnelen und Shrimps, Cherrytomaten, in feiner Knoblauch- Weißweinsauce	23,20 €
95. Penne all' Arrabbiata <sup>i,m</sup> Makkaroni mit Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce	16,60 €
98. Penne Classico <sup>a,d,e,i,j,m</sup> mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Steinpilzen in Parmesan-Sahnesauce	19,20 €
103. Penne alle Verdure <sup>a,i,d</sup> handgemachte Makkaroni <b>aus Dinkelvollkornmehl</b> mit frischem Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Pecorino, Parmesan und Petersilie mit Olivenöl	17,20 €
104. Calamarata ai Gamberetti <sup>a,b,c,d,e,i,l,m</sup> Nudeln mit Garnelen und Cherrytomaten in einer Tomaten- Knoblauchsauce	22,20 €
106. Calamarata all' Salsiccia <sup>a,d,i,l,m</sup> scharfe Salsiccia, Broccoli, Fenchel, frische Tomaten, frische Cocktaillomatensauce, frische Peperoni, Pecorino, Parmesan und Petersilie	18,80 €
107. Calamarata all' Salmone <sup>a,b,d,i,l,m</sup> mit frischem Lachs, Tomaten, Zwiebeln, Koriander mit einem Schuss Weißwein in Sahnesauce	20,10 €
108. Magherite all' Pesto <sup>a,b,c,d,i,k,n</sup> Handgemachte grüne Ravioli, gefüllt mit Ricotta, Zucchini, Tomatenconfit und Basilikum, mit gebratenen Zucchini in feiner hausgemachten Pesto- Sahnesauce (frisches Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl)	19,80 €
126. Lasagne al Forno <sup>2,a,d,i</sup> Nudelauflauf mit Hackfleisch in Béchamelsauce mit Käse überbacken	17,20 €
109. Trüffelpasta <sup>a,b,c,d,i,j,l,m</sup> UNSER SUPERSTAR: hausgemachte Mafaldine-Pasta, Mascarpone- Sahne-Trüffel Sauce, gekrönt mit frischen schwarzen Trüffeln der Saison	29,80 €
<b>für 2 Personen</b>	
110. Trüffelpasta aus dem Käse <sup>a,b,c,d,ei,j,mi</sup> Unsere besondere Mafaldine mit cremiger Mascarpone- Sahne-Trüffel Sauce, Parmesan, frischen schwarzen Trüffeln, serviert aus Pecorino-Rad	63,00 €

## **Steinofenpizza aus Sauerteig**

135. Margherita <sup>d,i</sup>	14,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frisches Basilikum	
136. Salami <sup>2,4,6,d,i</sup>	15,20 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami	
138. Prosciutto e Funghi <sup>2,4,6,d,i</sup>	16,10 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Champignons	
140. Pizza Hawaii <sup>2,4,6,d,i</sup>	16,10 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Schinken und Ananas	
142. Pizza alla Marinara <sup>2,b,c,d,i,n</sup>	19,10 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Meeresfrüchte und Knoblauch	
143. Tonno e Cipolla <sup>2,4,b,d,i,m</sup>	17,20 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch und Zwiebeln	
145. Verdure <sup>2,d,i</sup>	17,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Grillgemüse	
147. Burrata <sup>4,a,d,i</sup>	19,10 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Cocktailltomaten, Pesto alla Genovese	
148. Diavolo <sup>2,4,6,d,e,i,l</sup>	18,10 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Salami Calabrese, Peperoni	
151. Burrata e prosciutto di Parma <sup>4,a,d,i</sup>	19,80 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Parmaschinken und Rucola	
152. Rucola <sup>4,a,d,i</sup>	19,20 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Parmesan Spänen und Rucola	
153. Pizza quattro Formaggi <sup>2,d,i</sup>	19,10 €
4. Sorten Käse	
155. Pizza Classico <sup>2,4,d,i</sup>	19,50 €
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Putenbruststreifen, Grillgemüse	
156. Trüffelpizza <sup>4,a,b,c,d,e,i,j,m</sup>	28,10 €
Trüffelsauce mit Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, frischen schwarzen Trüffel	

## **Carne - Fleischspezialitäten**

192. Piccatine con Porcini <sup>a,d,e</sup>	32,10 €
Kalbsfleisch mit Steinpilzen und Zwiebeln, in Sahnesauce, Thymiankartoffel	
211. Bistecca di Manzo alla Griglia	34,10 €
Arg. Rumpsteak vom Grill (250g) mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse, extra Gorgonzola oder Pfeffersauce <sup>d</sup>	4,50 €
214. Filetto di Manzo alla Griglia	39,80 €
Arg. Rinderfilet vom Grill (200g), mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse, extra Gorgonzolasauce <sup>d</sup>	4,50 €

## **Pesce – Fischgerichte**

235. Scampi alla Griglia <sup>c</sup>	32,80 €
Großgarnelen vom Grill mit Grillgemüse	
241. Salmone alla Griglia <sup>b,i</sup>	31,10 €
Lachsfilet vom Grill, mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse	
246. Lucioperca fritto <sup>a,d,b</sup>	33,10 €
Zander gebraten, mit Kräuter-Knoblauch-Parmesankruste im Offen gratiniert, Tomatenconfit auf Safranrisotto	
250. Orata alla Griglia <sup>b,i</sup>	33,10 €
Dorade gegrillt, mit Thymiankartoffel oder Grillgemüse	
251. Polpo alla Griglia <sup>a,d,e,k,n</sup>	34,20 €
gegrillter Oktopus auf Kartoffelmussee, Tomatenconfit, Salsa Verde	

## **auf Anfrage**

260. Rissotto all Astice <sup>a,c,d,i</sup>	43,00 €
Cremiges Safranrisotto, Tomatenconfit mit einem halben Hummer	

## **Extraportion**

37. Brot, Oliven und Butter <sup>9,d,i</sup>	9,60 €
38. Brot <sup>i</sup>	4,90 €
39. Oliven <sup>9</sup>	6,00 €
43. Thymiankartoffel	7,50 €
44. Frischer Trüffel	10,00 €

## **Dolce – Dessert**

280. Sorbetto al Limone con Prosecco <sup>10,g</sup>	6,50 €
Zitronensorbet mit Prosecco	
281. Tiramisu <sup>a,d,i,k</sup>	10,80 €
Mascarponecreme auf Bisquit mit Amaretto	
290. Dresdner Eierschecke <sup>a,d,i</sup>	5,90 €
299. Tartufo <sup>a,d,m</sup>	9,00 €
Schokoladeneis mit Eierlikörgeschmack und Kakao	
308. Eisschokolade <sup>d</sup>	6,50 €
309. Eiskaffee <sup>5,d</sup>	6,50 €

## sowie unsere Patisserie aus eigener Herstellung

294. Herz <sup>2,a,d,i,k,m</sup> Pistazien-Erdbeeren Mousse-Törtchen (Valrhona Schokolade)	11,80 €
537. Dubai Törtchen <sup>2,a,d,i,k,m</sup> Schokoladen-Pistazien-Mousse-Törtchen (Valrhona Schokolade)	17,00 €

nach weiterem Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

### Warme Getränke

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

### Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
332. San Pellegrino	4,30 €	8,80 €
339. Acqua Panna	4,30 €	8,80 €
	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
334. Pepsi Cola <sup>2,4,5,7</sup>	3,50 €	5,50 €
336. Pepsi Zero Zucker <sup>2,4,5,7,8</sup>	3,50 €	5,50 €
	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
338. Schwip Schwip-Orange <sup>2,4</sup>	3,50 €	5,50 €
340. 7Up	3,50 €	5,50 €
342. Apfelsaftschorle	3,50 €	5,50 €
	<b>0,25l</b>	
345. Margon Tonic <sup>3</sup>		4,00 €
346. Margon Ginger Ale <sup>2</sup>		4,00 €
347. Red Bull <sup>2,5</sup> 0,25 l		6,50 €

### Hausgemachte Limonaden und Eistee

	0,5l
366. Rhabarber Himbeerlimonade Still / Sprudel <sup>2</sup> Himbeere Sirup, Rhabarbersaft, Himbeeren, Minze	7,90 €

		<b>0,5l</b>
367. Mango Limonade Still / Sprudel <sup>2,11</sup>		7,90 €
Mangosirup, Mango- und Orangensaft		
368. Erdbeere Eistee <sup>2</sup>		7,90 €
Erdbeersirup, Eistee und Erdbeersaft, Minze		
369. Mango Eistee <sup>2,11</sup>		7,90 €
Mangosirup, Eistee und Mangosaft		

#### **Niehoffs Vaihinger Saft/Nektar**

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
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	3,80 €	6,30 €
(Kirschschorle, Orangenschorle, Bananenschorle, Multivitaminschorle)		

#### **Birra - Bier**

##### **vom Fass**

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
380. Feldschlößchen <sup>i</sup>	4,40 €	6,50 €
382. Diesel <sup>2,4,5,7,i</sup>	4,40 €	6,50 €
384. Radler <sup>i</sup>	4,40 €	6,50 €
386. Schwarzer Steiger	4,40 €	6,50 €
Schwarzbier / Feldschlößchen		

##### **Flaschenbier**

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

#### **Vino Rosso/Offene Rotweine<sup>10,g</sup>**

	<b>0,2l</b>
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<sup>10,g</sup>****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<sup>10,g</sup>**

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 Geschmackfruchtig, 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 Nachhallt

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. Vernaccia 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

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<sup>10,g</sup>

435. Chiaretto di Bardolino DOC „Casal Busól“ 28,50 €

### Famiglia Lenotti – Venetien

Trockener, leichter Roséwein vom Gardasee mit einem fruchtigen Bukett von Pfirsichblüten.

Im Geschmack frisch und herhaft mit einer milden Säure.

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<sup>10,g</sup>

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. 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** 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<sup>10,g</sup>** 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<sup>10,g</sup>**

**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 €

<b>Kräuter &amp; Bitter</b>	<b>2cl</b>
500. Ramazzotti / 501. Averna	3,80 €
502. Fernet Branca	3,50 €
504. Campari <b>4cl</b>	6,00 €
505. Jägermeister	3,50 €
<b>Aquavits &amp; Anis</b>	<b>2cl</b>
510. Malteserkreuz Aquavit	4,50 €
511. Linie Aquavit	5,00 €
<b>Rum</b>	<b>2cl</b>
515. Havana Club 3J.	4,50 €
516. Havana Club 7J.	6,00 €
<b>Long drinks</b>	
523. Tequila Sunrice	12,00 €
Sierra Tequila Silver, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	
526. Wodka Lemon	11,00 €
527. Campari – Soda <sup>2</sup>	11,00 €
528. Campari – Orange <sup>2</sup>	11,00 €
529. Jim Beam Cola <sup>2</sup>	11,00 €
530. Jack Daniels Cola <sup>2</sup>	11,00 €
531. Hendricks GinTonic <sup>3,11</sup> mit Gurke	12,00 €
532. Bacardi Cola <sup>2</sup>	11,00 €
<b>Whisk(e)y</b>	
<b>Irish</b>	<b>2cl</b>
535. Jameson Standart <sup>2</sup>	5,00 €
536. Tullamore Dew <sup>2</sup>	5,00 €
<b>Scotch</b>	<b>2cl</b>
542. Ballantines Finest <sup>2</sup>	5,00 €
543. Chivas Regal 12J. <sup>2</sup>	6,00 €
544. Glenlivet 12J. <sup>2</sup>	7,00 €
545. Glenlivet 15J. <sup>2</sup>	7,50 €
546. Glenlivet 18J. <sup>2</sup>	8,50 €
<b>Bourbon</b>	<b>2cl</b>
550. Jim Beam <sup>2</sup>	5,00 €
<b>Tennessee</b>	<b>2cl</b>
555. Jack Daniels <sup>2</sup>	6,00 €

<b>Brandy &amp; Cognac</b>	<b>2cl</b>
560. Vecchia Romagna <sup>2</sup>	5,00 €
561. Remy Martin VSOP <sup>2</sup>	6,00 €
<b>Grappa, Obstler</b>	<b>2cl</b>
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 Phenylanalinquelle
9	geschwärzt (schwarze Oliven)	10	Sulfite
11	gewachst		

#### Allergene:

- |                                 |                                 |                |
|---------------------------------|---------------------------------|----------------|
| a. Eier;                        | f. Sesamsamen;                  | i. 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;              |                |