

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## APERITIVI DI PROSECCO

€

|   |     |
|---|-----|
| <b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco, Aperol, Orange                   | 7,9 |
| <b>ROSATO SPRITZ</b> Prosecco, Martini Rosato, Orange           | 7,9 |
| <b>SANDDORN SPRITZ</b> Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup    | 7,9 |
| <b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette             | 7,9 |
| <b>LILLET</b> Prosecco, Lillet, frischer Basilikum              | 7,9 |
| <b>PINK SPRITZ</b> Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, Beeren | 7,9 |

## PROSECCO

|  |      |
|--|------|
| <b>GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l</b>   | 6,9  |
| <b>GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l</b>  | 39,5 |
| Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt   |      |
| <b>GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l</b>   | 6,9  |
| <b>GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l</b>  | 39,5 |
| Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, im Geschmack trocken, frisch und voll, nach Champagnerverfahren gefertigt |      |

## APERITIVI / MARTINI-DRINKS

|   |     |
|---|-----|
| <b>BIANCO weiß</b> herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken       | 5,3 |
| <b>BIANCO LEMON</b> Bianco, Bitter Lemon, Limette             | 7,5 |
| <b>ROSSO</b> rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran | 5,3 |
| <b>EXTRA DRY</b> hell, extra trocken                          | 5,3 |
| <b>CLASSIC DRY MARTINI</b> extra trocken, Gin, Olive, Eis     | 7,5 |

## LONGDRINKS

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| <b>GRÜNE WIESE</b>              | 7,9 |
| <b>BATIDA DE COCO-KIRSCH</b>    | 7,9 |
| <b>CAMPARI ORANGE / SODA</b>    | 7,9 |
| <b>WODKA LEMON / COLA</b>       | 8,5 |
| <b>BACARDI COLA</b>             | 8,5 |
| <b>CUBA LIBRE – HAVANA-COLA</b> | 8,5 |
| <b>JACK DANIEL'S-COLA</b>       | 8,5 |

## GIN & TONIC

|   |            |
|---|------------|
| <b>BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.</b>  |            |
| Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis  | 6,0 / 9,9  |
| Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke |            |
| <b>MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.</b>   |            |
| Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Orange und Eis   | 9,9 / 13,5 |
| kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen     |            |
| <b>BROCKMANS GIN 40% VOL.</b>   |            |
| Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Blaubeeren und Eis   | 9,9 / 14,9 |
| aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note  |            |

LA CUCINA TOSCANA

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA





## ZUPPE / SUPPEN

- |   |   | €   |
|---|---|-----|
| 1 | <b>PAPPA DI POMODORO</b> <br>Tomatensuppe                            | 5,9 |
| 2 | <b>MINISTRONE ALLA MILANESE</b> <br>Gemüsesuppe nach original Rezept | 5,9 |

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 10 | <b>BRUSCHETTA ORIGINALE</b> <br>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum                    | 6,9  |
| 11 | <b>BRUSCHETTA DI PARMA</b><br>Geröstetes Weißbrot mit Prosciutto Crudo und Grana Padano  | 7,5  |
| 12 | <b>LA CAPRESE DI BUFALA</b> <br>Büffelmozzarella, frische Tomaten und Basilikum                             | 11,9 |
| 13 | <b>ANTIPASTO VEGETALE</b> <br>Verschiedene, gegrillte und marinierte Saisongemüse und knuspriges Bruschetta | 12,5 |
| 14 | <b>CARPACCIO DI FILETTO</b><br>Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten mit Grana Padano, Rucola, Champignon und Zitrone  | 13,9 |
| 15 | <b>VITELLO TONNATO</b><br>Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce  | 13,9 |
| 16 | <b>FORMAGGIO DI CAPRA</b> <br>Gebratener Ziegenkäse mit Chili-Honig und Thymian                           | 12,5 |
| 17 | <b>INSALATA FRUTTI DI MARE</b><br>Marinierte Meeresfrüchte auf knackigem Salat   | 13,9 |

## INSALATA / SALATE

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 20 | <b>INSALATA MISTA</b> <br>Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken und rote Zwiebeln                       | 10,5 |
| 21 | <b>INSALATA DI POMODORO</b> <br>Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum                                       | 8,5  |
| 22 | <b>INSALATA DI RUCOLA</b> <br>Knackiger Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten                                      | 9,5  |
| 23 | <b>INSALATA FRUTTI MISTI</b> <br>Knackiger Rucola, Cherrytomaten, Erdbeeren, Kiwi, Bries, Walnüsse und Grana Padano | 15,9 |

## ZUM SALAT DAZU

- |                 |     |                     |      |
|-----------------|-----|---------------------|------|
| THUNFISCH IN ÖL | 4,5 | RINDERFILETSTREIFEN | 12,5 |
| HÄHNCHENBRUST   | 5,5 | GARNELEN            | 7,9  |

LA CUCINA TOSCANA

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## NUDELGERICHTE / PASTASCIUTTA

|    |   | €    |
|----|---|------|
| 30 | <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO</b> <br>Spaghetti mit Knoblauch und Chili in feinem Olivenöl                         | 9,5  |
| 31 | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>Spaghetti mit Speck, Grana Padano und Eigelb  | 11,9 |
| 32 | <b>SPAGHETTI SCAMPI</b><br>Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, Lauch und Basilikum in Tomaten-Weisswein-Sauce   | 16,9 |
| 33 | <b>SPAGHETTI SCOGLIO</b><br>Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch und Lauch in tomatisierter Weissweinsauce  | 16,9 |
| 34 | <b>TAGLIATELLE ROSA</b><br>Bandnudeln mit Lachs und Lauch in Tomaten-Sahne-Sauce  | 16,9 |
| 35 | <b>TAGLIATELLE VEGETALE</b> <br>Bandnudeln mit frischem Saisongemüse, Knoblauch und Lauch in Tomatensauce mit Mozzarella   | 11,9 |
| 36 | <b>TAGLIATELLE FILETTO DI MANZO</b><br>Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in Gorgonzola-Sahne-Sauce verfeinert mit Trüffelöl und frischem Grana Padano  | 18,5 |
| 37 | <b>RIGATONI ALLA BOSCAIOLA</b><br>Röhrennudeln in Tomaten-Sahne-Sauce mit Steinpilzen, Kochschinken und Erbsen  | 14,9 |
| 38 | <b>RIGATONI ARRABBIATA</b> <br>Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch                          | 11,5 |
| 39 | <b>RIGATONI DELL'ANGELO</b><br>Röhrennudeln mit Schweinefiletspitzen und Basilikum in Cognac-Sahne-Sauce  | 15,5 |
| 40 | <b>TAGLIOLINI CAPESANTE</b><br>Frische, dünne Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Garnelen, verfeinert mit Knoblauch und Lauch in Tomaten-Weisswein-Sauce   | 19,5 |
| 42 | <b>CANNELLONI RIPIENI</b> <br>Breite Röhrennudeln gefüllt mit Spinat und Ricotta in cremiger Sauce                       | 15,5 |
| 43 | <b>RAVIOLI RIPIENI</b> <br>Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Butter-Salbei-Sauce, verfeinert mit frischem Grana Padano | 13,5 |

LA CUCINA TOSCANA

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE



€

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 60 | <b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b><br>Zarte Kalbsmedaillons mit Prosciutto crudo und frischem Salbei, serviert mit Tagliatelle      | 23,5 |
| 61 | <b>POLLO AL PEPE VERDE</b><br>Gebratenes Hähnchenbrustfilet in grüner-Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffeln und Knoblauchbaguette      | 15,9 |
| 62 | <b>SCALOPPINA FUNGHI PORCINI</b><br>Kalbsmedaillons mit Steinpilzen, dazu frische Tagesbeilage                                  | 23,5 |
| 63 | <b>TAGLIATA FILETTO DI MANZO</b><br>Marinierte Tranchen vom Rinderfilet auf knackigem Rucola mit Cherrytomaten und Grana Padano | 32,5 |
| 64 | <b>FILETTO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA</b><br>Lammrücken vom Grill in feiner Balsamicosauce mit frischer Tagesbeilage                | 28,5 |
| 65 | <b>ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA</b><br>Entrecôte vom Lavastein Grill mit frischer Tagesbeilage  | 29,5 |

## SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 70 | <b>FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA</b><br>Frisches Lachsfilet vom Grill auf gemischtem Salat mit Orangenfilets | 21,5 |
| 71 | <b>PESCE MISTO</b><br>Gebratene Calamari, Gamberoni und Jakobsmuschel, dazu knackiger Beilagensalat            | 27,9 |
| 72 | <b>FILETTO DI LUCCIO</b><br>Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten und Knoblauch, dazu frische Tagesbeilage  | 24,9 |

## KINDERGERICHTE

- |    |  | klein | groß |
|----|--|-------|------|
| 75 | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b><br>Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce  | 6,0   | 10,0 |
| 76 | <b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> <br>Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce       | 5,5   | 9,9  |
| 77 | <b>RAVIOLI CON PANNA</b> <br>Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Sahnesauce | 6,9   | 12,5 |

LA CUCINA TOSCANA

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## PIZZA AUS DEM STEINOFEN

€

- 80 **PIZZA MATTEO**   
Tomatensauce, Mozzarella 9,9
- 81 **PIZZA PAOLO** 11,4  
Salami, Tomatensauce, Mozzarella
- 82 **PIZZA THADDEUS** 12,9  
Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella
- 83 **PIZZA ANDREAS** 14,9  
Salami, Kochschinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella
- 84 **PIZZA DELL'ANGELO**   
Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella 13,4
- 85 **PIZZA TOMMASO** 13,9  
Champignon, Paprika, Brokkoli, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella
- 86 **PIZZA JOHANNES** 15,9  
Lachs, Kräuter-Crème-fraîche, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella
- 87 **PIZZA DIAVOLA** 14,9  
Salami piccante, Chili, Brokkoli, Schafskäse Tomatensauce, Mozzarella
- 88 **PIZZA JACOBUS** 15,9  
Marinierte Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant
- 89 **PIZZA NETTUNO** 12,4  
Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella
- 90 **PIZZA FILIPO** 15,9  
Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella
- 91 **PIZZA PETRUS** 14,9  
Frische, marinierte Meeresfrüchte, Oliven, Kapern, Tomatensauce, Mozzarella
- 92 **PIZZA MAGDALENA** 12,9  
Ananas, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella
- 93 **PIZZA MARKUS**   
Gorgonzola, Grana Padano, Schafskäse, Mozzarella, Tomatensauce 14,9
- 94 **PIZZA SIMON** 15,9  
Rindersalami, Champignons, Paprika, Schafskäse, Tomatensauce, Mozzarella

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich, alle Pizzen auch als Calzone bestellbar

|      |                  |     |      |                |     |      |              |     |
|------|------------------|-----|------|----------------|-----|------|--------------|-----|
| 1200 | Pizzamozzarella  | 3,0 | 1210 | Frutti di mare | 5,5 | 1220 | Zwiebeln     | 0,5 |
| 1201 | Gorgonzola       | 2,5 | 1211 | Thunfisch      | 3,5 | 1221 | Knoblauch    | 0,5 |
| 1202 | Schafskäse       | 2,0 | 1212 | Lachs          | 5,0 | 1222 | Oliven       | 1,0 |
| 1203 | Grana Padano     | 2,5 | 1213 | Garnelen       | 5,5 | 1223 | Ananas       | 2,0 |
| 1204 | Kräuter-Crème    | 1,5 | 1214 | Sardellen      | 2,0 | 1224 | Peperoni     | 1,5 |
| 1205 | Kochschinken     | 2,5 | 1215 | Cherrytomaten  | 2,0 | 1225 | Artischocken | 2,0 |
| 1206 | Salami           | 2,5 | 1216 | frischer Chili | 0,5 | 1226 | Paprika      | 2,5 |
| 1207 | Prosciutto crudo | 4,0 | 1217 | Pinienkerne    | 3,0 | 1227 | Spinat       | 2,0 |
| 1208 | Salami piccante  | 3,0 | 1218 | Rucola         | 2,0 | 1228 | Kapern       | 1,0 |
| 1209 | Rindersalami     | 3,5 | 1219 | Champignons    | 1,0 | 1229 | Brokkoli     | 2,0 |

LA CUCINA TOSCANA

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## DESSERT

|     |  | €   |
|-----|--|-----|
| 170 | <b>HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ</b><br>Lockereres Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone | 6,9 |
| 171 | <b>PANNA COTTA</b><br>Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel                | 6,9 |

Eine separate Karte mit den Allergenen- und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.

## WARME GETRÄNKE

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| <b>CAFFE CREMA</b>                | 3,8 |
| <b>MILCHKAFFEE</b>                | 4,5 |
| <b>ESPRESSO</b>                   | 2,8 |
| <b>DOPPELTER ESPRESSO</b>         | 4,9 |
| <b>ESPRESSO CORRETTO</b>          | 5,9 |
| <b>ESPRESSO MACCHIATO</b>         | 3,4 |
| <b>CAPPUCCINO</b>                 | 4,5 |
| <b>LATTE MACCHIATO</b>            | 4,5 |
| <b>HEISSE SCHOKOLADE</b>          | 4,5 |
| <b>GLÜHWEIN</b>                   | 4,5 |
| <b>BIO-SANDDORNNEKTAR</b>         | 4,4 |
| <b>HOLUNDERBEERSAFT MIT HONIG</b> | 4,4 |

## DIGESTIF 2 cl

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>JUBILÄUMS AQUAVIT</b> 40 Vol.-%   | 3,0 |
| <b>MALTESER</b> 38 Vol.-%            | 3,0 |
| <b>ROSTOCKER KÜMMEL</b> 38 Vol.-%    | 3,0 |
| <b>SAMBUCA MOLINARI</b> 42 Vol.-%    | 3,9 |
| <b>AMARETTO DI SARONNO</b> 28 Vol.-% | 3,0 |
| <b>BAILEYS</b> 17 Vol.-%             | 3,0 |
| <b>VECCHIA ROMAGNA</b> 36 Vol.-%     | 3,5 |
| <b>LIMONCELLO</b> 36 Vol.-%          | 3,5 |

## AMARO / KRÄUTER 4 cl

|   |     |
|---|-----|
| <b>FERNET BRANCA</b> 42 Vol.-%<br>über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille                                     | 5,9 |
| <b>RAMAZZOTTI</b> 35 Vol.-%<br>enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille | 5,9 |
| <b>AVERNA</b> 32 Vol.-%<br>60 verschiedene Kräuter und Wurzeln  | 5,9 |

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## GLAS EILLES-TEE

€

Blatt- und Broken-Tee in Premiumqualität, serviert im pyramidenförmigen Seidensachet, 0,3 l

|  |     |
|--|-----|
| <b>DARJEELING ROYAL First Flush</b> Schwarztee | 2,8 |
| <b>ASSAM SPECIAL</b> Schwarztee                | 2,8 |
| <b>SONNE ASIENS</b> Grüntee aromatisiert       | 2,8 |
| <b>SOMMERBEEREN</b> Früchteteemischung         | 2,8 |
| <b>KRÄUTERGARTEN</b> Kräuterteemischung        | 2,8 |
| <b>PFEFFERMINZ</b> Kräutertee                  | 2,8 |
| <b>KAMILLE</b> Kräutertee                      | 2,8 |

## SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>APFELSAFT</b>                   | 3,2 |
| <b>ORANGENSAFT</b>                 | 3,2 |
| <b>RHABARBERSAFT</b>               | 3,2 |
| <b>PFIRSICHNEKTAR</b>              | 3,2 |
| <b>BANANENNEKTAR</b>               | 3,2 |
| <b>KIRSCHNEKTAR</b>                | 3,2 |
| <b>TOMATENSAFT</b>                 | 3,2 |
| <b>KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR</b> | 3,2 |
| <b>BIO-SANDDORNNEKTAR</b>          | 3,2 |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
|                           | 0,3l | 0,4l |
| <b>SINALCO COLA</b>       | 3,5  | 4,6  |
| <b>SINALCO COLA LIGHT</b> | 3,5  | 4,6  |
| <b>SINALCO ZITRONE</b>    | 3,5  | 4,6  |
| <b>SINALCO ORANGE</b>     | 3,5  | 4,6  |
| <b>SPEZI</b>              | 3,5  | 4,6  |
| <b>APFELSCHORLE</b>       | 3,5  | 4,6  |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>RAUCH EISTEE GRANATAPFEL</b> 0,33l | 3,6 |
| <b>RAUCH EISTEE PFIRSICH</b> 0,33l    | 3,6 |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>VITAMALZ</b> 0,33 l | 3,5 |
|------------------------|-----|

## THOMAS HENRY 0,2 l

|                     |     |
|---------------------|-----|
| <b>BITTER LEMON</b> | 3,8 |
| <b>GINGER ALE</b>   | 3,8 |
| <b>TONIC WATER</b>  | 3,8 |

## MINERALWASSER

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| <b>SAN PELLEGRINO</b> medium 0,25 l | 2,9 |
| <b>SAN PELLEGRINO</b> medium 0,75 l | 7,9 |
| <b>AQUA PANNA</b> still 0,25 l      | 2,9 |
| <b>AQUA PANNA</b> still 0,75 l      | 7,9 |

LA CUCINA TOSCANA

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## FASSBIERE

|   |       | €   |
|---|-------|-----|
| ROSTOCKER PILS                          | 0,3 l | 3,6 |
| ROSTOCKER PILS                          | 0,4 l | 4,8 |
| ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier  | 0,3 l | 4,2 |
| ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier  | 0,4 l | 5,3 |
| ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade | 0,3 l | 3,6 |
| ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade | 0,4 l | 4,8 |
| KREFELDER helles Bier mit Cola          | 0,3 l | 3,6 |
| KREFELDER helles Bier mit Cola          | 0,4 l | 4,8 |

## FLASCHENBIERE

|                           |        |     |
|---------------------------|--------|-----|
| SCHÖFFERHOFER trüb        | 0,5 l  | 5,5 |
| SCHÖFFERHOFER kristall    | 0,5 l  | 5,5 |
| SCHÖFFERHOFER dunkel      | 0,5 l  | 5,5 |
| SCHÖFFERHOFER alkoholfrei | 0,5 l  | 5,5 |
| JEVER FUN alkoholfrei     | 0,33 l | 3,3 |

## GRAPPA 2 cl

|  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>HAUSGRAPPA</b> 40 Vol.-%<br>Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben   |  | 3,8 |
| <b>NONINO CHARDONNAY</b> 41 Vol.-%<br>Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste                                     |  | 4,8 |
| <b>MARZADRO DICHIOTTO LUNE</b> 41 Vol.-%<br>Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote                            |  | 5,8 |
| <b>GRAPPA DI PROSECCO</b> 42 Vol.-%<br>Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet  |  | 5,8 |
| <b>POLI MIELE</b> 35 Vol.-%<br>Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen |  | 5,8 |



## OFFENE WEISSWEINE

|  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| <b>HAUSWEIN</b>  | 0,2 l<br>6,8 | 0,5 l<br>16,8 |
| Trebiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch         |              |               |
| <b>FRIZZANTINO</b>   | 6,8          | 16,8          |
| Spritzig-lieulich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch                               |              |               |
| <b>CHARDONNAY</b>  | 7,8          | 19,5          |
| Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch      |              |               |
| <b>GRILLO</b>  | 7,8          | 19,5          |
| Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur |              |               |

## OFFENE ROTWEINE

|   |              |               |
|---|--------------|---------------|
| <b>HAUSWEIN</b>   | 0,2 l<br>6,8 | 0,5 l<br>16,8 |
| Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure  |              |               |
| <b>LAMBRUSCO</b>  | 6,8          | 16,8          |
| Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch  |              |               |
| <b>CHIANTI</b>  | 7,8          | 19,5          |
| Straccali DOCG, vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta   |              |               |
| <b>ROSSO SALENTO</b>  | 7,8          | 19,5          |
| Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti |              |               |

## OFFENER ROSÈWEIN

|  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| <b>HAUSWEIN</b>  | 0,2 l<br>6,8 | 0,5 l<br>16,8 |
| Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch |              |               |

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## FLASCHENWEINE 0,75 l

€

### WEISS

#### **PINOT GRIGIO, GRIVO**

25,5

Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen, zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch

#### **COSTAMOLINO**

25,5

Sardinien, Vermentino, einnehmender Körper, ausgeglichen mit blumigem Bouquet und nachhaltigem Abgang

#### **POMINO BIANCO**

29,5

Toscana, Chardonnay, Pinot Bianco  
Strohgelbe Farbe mit leicht goldenem Schimmer, würziges Bouquet mit fruchtigem Finale

#### **GAVI DEL COMUNE DI GAVI**

29,5

Piemont, würzig, erfrischend, elegant aber nachhaltig, als Aperitif, zu Vorspeisen oder Meeresfrüchten

## FLASCHENWEINE 0,75 l

### ROT

#### **TRITO**

29,5

Sizilien, Nero d'Avola-Syrah, rubinrot mit Anklängen von Brombeeren und Kirschen

#### **COLTIBUONO**

31,5

Toscana, Chianti Classico, geschmeidig, voll, von guter Struktur, sauber und nachhaltig

#### **CARPINETO**

36,5

Toscana, Chianti Classico, samtig, würzig, abgerundet, guter Körper und Struktur

#### **RISERVA DI FIZZANO ROCCA DELLE MACIE**

59,5

Toscana, Chianti Classico Riserva, frisch mit gut ausgebautem Körper, elegant vollmundig, nachhaltig

### ROSÉ

#### **CÀ MAIOL ROSERI VIGNETI STORICI**

39,5

Provenza, Valtenesi Chiaretto DOP  
Rosarot im Glas, delikates Aroma von Rosenknospen, Pfirsichblüten, roten Johannisbeeren und Litschi, sanft und gleichermaßen trocken am Gaumen, überzeugt durch schöne Struktur

#### Liste der Inhaltsstoffe

- 1 Geschmacksverstärker; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 Phosphat; 5 Farbstoff; 6 Süßungsmittel; 7 geschwärzt; 8 geschwefelt; 9 gewachst; 10 chininhaltig; 11 koffeinhaltig; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gentechnisch verändert; 14 aus Fleischstücken zusammengefügt; 15 mit Zucker und einem Süßungsmittel

Eine separate Karte mit den Allergenen Stoffen, erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.

LA CUCINA TOSCANA

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

## CRUSHED/CAIPI/MOJITO

€

### CAIPIRINHA

7,9

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

### STRAWBERRY CAIPI

8,9

Cachaca, Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker

### MOJITO

8,5

Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda

### MOJITO RASBERRY

8,9

Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Himbeersirup

### MOJITO BLUEBERRY

8,9

Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Heidelbeersirup

### FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

9,5

Havana, Lime Juice, Erdbeerpüree, Rohrzucker

## FANCYS

### PINA COLADA

8,9

Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

### STRAWBERRY PINA COLADA

8,9

Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Erdbeerpüree

### TEQUILA SUNRISE

8,9

Tequila silver, Lemon Squash, Orangensaft, Grenadine

### SEX ON THE BEACH

8,9

Vodka, Peachtree, Zitrone, Cranberry, Maracuja

### MAI TAI

9,5

Havana, Meyers, Triple sec, Mandel, Zitrone, Orange, Ananas

## STRONG MEN

### ZOMBI

12,9

Havana, Meyers, Old Pascas, Apricot Brandy, Ananassaft

### LONG ISLAND ICE TEA

12,9

Havana, Vodka, Gin, Tequila, Lime Juice, Triple sec, Cola

## NON ALCOHOLIC'S

### CAIPI LIGHT

6,9

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

### MOJITO LIGHT

6,9

Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Ginger Ale

### CAVA CAIPI

6,9

Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Vanille, Karamel, Tonic

### VIRGIN COLADA

6,9

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

### STRAWBERRY VIRGIN COLADA

6,9

Kokossirup, Erdbeerpüree, Sahne, Ananassaft

### FRUITY PUNCH

6,9

Pfirsichsaft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Tonic

### PARADISO

6,9

Orange, Ananas, Maracuja, Erdbeersirup, Bitter Lemon

### JUICY JULEP

6,9

Orange, Ananas, Lime Juice, Himbeersirup, Minze, Ginger Ale

LA CUCINA TOSCANA

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.