



CUCINA ITALIANA

APERITIVI

APEROL SPRITZ ^{2,5,8,10} Prosecco, Aperol, Orange	7,50 €
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	7,50 €
SANDDORN SPRITZ ¹⁵ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	7,50 €
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	7,50 €
MARTINI BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	4,90 €
MARTINI ROSSO rubinrot, Aromen von Thymian und Majoran	4,90 €
MARTINI EXTRA DRY ² hell, extra trocken	4,90 €
MARTINI ROSATO mildes Aroma, fruchtige Note	4,90 €
SANDEMANN SHERRY medium	4,90 €
SANDEMANN SHERRY dry	4,90 €

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,50 €
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt	39,50 €
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l	6,50 €
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l 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	39,50 €

CHAMPAGNER

VEUVE CLICQUOT BRUT 0,75 l Der Klassiker, ausgewogenes Cuvée mit feinem lebhaften Charakter und saftigen Obstaromen	99,00 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 0,75 l Fruchtige Noten von frischen Früchten und Blüten	99,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 0,75 l Intensive Fruchtigkeit und Frische, auf Eis serviert, wahlweise mit Limetten, Orangen, Gurken oder Minze	110,00 €

LONGDRINKS

GRÜNE WIESE ⁵	7,50 €
BATIDA DE COCO-KIRSCH ¹⁵	7,50 €
CAMPARI ORANGE / SODA ⁵	7,50 €
WODKA LEMON / COCA COLA ^{3,5,10,11,15}	8,50 €
BACARDI COCA COLA ^{5,11,15}	8,50 €
CUBA LIBRE – HAVANA-COCA COLA ^{5,11,15}	8,50 €
JACK DANIEL'S-COCA COLA ^{5,11,15}	8,50 €

ZUPPE / SUPPEN

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | PAPPA DI POMODORO
Tomatensuppe mit Büffelmozzarella verfeinert | 5,90 € |
| 2 | LA ZUPPA VITALE
Möhren-Orangen-Suppe mit Sonnenblumenkernen und Ingwer | 5,90 € |

ANTIPASTI / VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | BRUSCHETTA ORIGINALE
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum | 5,50 € |
| 11 | BRUSCHETTA DI CAPRA
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Ziegenkäse, Pinienkernen und Rucola | 6,90 € |
| 5 | BRUSCHETTA CARPACCIO ³
Geröstetes Weißbrot mit Trüffel-Creme und hauchdünn aufgeschnittenes, hausgebeiztes Rinderfilet | 8,90 € |
| 12 | CAPONATA ALLA SICILIANA
Traditionell, sizilianisches Gemüsegericht aus Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, süß-sauer angerichtet, verfeinert mit Balsamico mit geröstetem Ciabatta | 12,50 € |
| 13 | LA CAPRESE DI BUFALA
Büffelmozzarella, frische Tomaten und Basilikum | 12,90 € |
| 14 | ANTIPASTO ALL' ITALIANA ^{2,3}
Verschiedene eingelegte Saisongemüse, italienische Wurst- und Käsespezialitäten | 16,90 € |
| 15 | CARPACCIO DI FILETTO CON TARTUFO
Hausgebeiztes Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten mit Grana Padano, Rucola, Pinienkernen, Zitrone und Trüffelöl | 14,90 € |
| 16 | VITELLO TONNATO ⁵
Gebackenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce | 14,90 € |
| 9 | INSALATA FRUTTI DI MARE ⁵
Frischer, marinierter Meeresfrüchte Salat verfeinert mit Kapern, Oliven und Knoblauch | 15,90 € |

INSALATA / SALATE

- | | | |
|----|--|---------|
| 20 | INSALATA POLLO E MOZZARELLA DI BUFALA
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken, Oliven, Champignons, Zwiebeln, Hähnchenbrust und Büffelmozzarella | 15,50 € |
| 21 | INSALATA DI RUCOLA
Knackiger Rucola mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Grana Padano Hobel | 11,90 € |
| 22 | -mit Rinderfilet | 18,90 € |
| 27 | -mit Garnelen | 18,90 € |
| 23 | INSALATA DI CAPRA
Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse, Paprika-Marmelade, Wallnüsse, Mango Dressing und Speck-Chips | 16,50 € |

NUDELGERICHTE / PASTA ASCIUTTA

- | | | |
|----|--|---------|
| 29 | SPAGHETTI ALL' AMATRICINA
Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Petersilie in Tomatensauce und Grana-Padano-Hobel | 14,90 € |
|----|--|---------|



CUCINA ITALIANA

30	SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON SCAMPI ^{3,8}	17,90 €
	Spaghetti mit Chili, Zwiebellauch, Kapern, Oliven, Oregano, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Garnelen	
132	PENNE ARRABBIATA	11,90 €
	Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce verfeinert mit Knoblauch	
133	PENNE ALLA VODKA	15,90 €
	Röhrennudeln mit gebratener Hähnchenbrust in Tomaten-Sahne-Sauce verfeinert mit Vodka und knackigem Rucola	
34	TAGLIATELLE CON RUCOLA	15,50 €
	Bandnudeln mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano Hobel in Tomatensauce	
35	TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO	19,50 €
	Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in getrüffelter Gorgonzolasauce und Grana Padano Hobel	
36	GNOCCHI CON PORCINI	16,50 €
	Mit Steinpilzen gefüllte Gnocchi in Butter-Salbei-Sauce und Grana Padano Hobel	
37	TORTELLIONI ALLA SORRENTINA	16,50 €
	Hausgemachte Riesen-Tortellini gefüllt mit Brokkoli und Ziegenkäse in fruchtiger Tomaten-Sahne-Sauce verfeinert mit Knoblauch, Basilikum und Büffelmozzarella	
41	TAGLIOLINI CASANOVA	18,50 €
	Frische, dünne Bandnudeln in tomatisierter Weissweinsauce mit Rumpsteak, Steinpilzen und Zwiebellauch	
42	TAGLIOLINI FELLINI	17,90 €
	Frische, schwarze Bandnudeln in Safransauce mit Zwiebellauch, Babyspinat und Zanderfilet	
43	TAGLIOLINI NERI AL SALMONE	15,90 €
	Frische, schwarze Bandnudeln in Tomaten-Sahne-Sauce mit Lachs, Knoblauch und Dill	
44	LASAGNE ALLA NONNA ^{2,3}	11,90 €
	Lasagne Bolognese aus dem Steinofen; verfeinert mit Erbsen und Kochschinken, nach Großmutter's Rezept	
48	RISOTTO MARINARA	17,50 €
	Risotto mit frischen Meeresfrüchten und Garnelen in Leichter Tomaten-Weißwein-Sauce	

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

551	SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA Kalbsmedaillons, Kapern, Oliven in würziger Tomatensauce	23,90 €
552	BISTECCA AL GORGONZOLA Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	28,90 €
53	FILETTO ALLA GRIGLIA Feines Rinderfilet vom Lavastein-Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	34,50 €
54	FILETTO ROMA ² Zartes Rinderfilet in Rotwein-Jus an Trüffelcreme-Risotto mit Kirschtomaten und frischen Kräutern	37,90 €
55	ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA Rib Eye mit Kräuter-Maionese-Dip, Kartoffelpüree und Gemüse	31,50 €
57	FILETTO D'AGNELLO Lammfilet vom Lavasteingrill verfeinert mit Rosmarin, Knoblauch und sizilianischem Olivenöl	26,90 €

SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

60	SCAMPI ALLA GRIGLIA Garnelen vom Lavastein-Grill, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitrone und Rosmarin	23,90 €
61	SCAMPI CASANOVA ^{2,5} Gebratene Garnelen mit Paprika, Kapern, Oliven und Knoblauch, leicht pikant	25,90 €
64	SALMONE ALLA SENAPE Gebratenes Lachsfilet in Senfsauce an Kartoffelpüree und gemischtem Salat	23,50 €
63	FILETTO DI LUCIOPERCA Zanderfilet auf Safran-Risotto und Limonensauce	24,90 €

ZU UNSEREN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR
EINE FRISCHE TAGESBEILAGE.

KINDERGERICHTE

		klein	groß
70	SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce	6,50 €	12,50 €
71	SPAGHETTI AL POMODORO Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce	5,00 €	9,90 €
72	SPAGHETTI AL PESTO Spaghetti in hausgemachtem Basilikumpesto	6,50 €	12,90 €
73	POLLO ALLA GRIGLIA Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Tagesbeilage		12,90 €
74	PIZZA SALAMI ^{2,3,5} Salami, Tomatensauce, Mozzarella		10,00 €

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

80	QUARTA PAGINA ^{2,3,5} Champignons, Salami, Kochschinken, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,50 €
81	PAISÁ Rucola, Pinienkerne, frische Cherrytomaten, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	13,90 €
82	AMORE Räucherlachs, Dill, Kräuter-Crème-fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	16,50 €
83	IL BIDONE-CALZONE ^{2,3} Kochschinken, Salami, Kräuter-Crème-fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	14,50 €
84	FELLINI ^{2,3} Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	16,50 €
85	SENZA PIETÁ ^{2,3} Salami piccante, frische Chilischoten, Trüffelöl, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella	15,90 €
86	GIULIETTA DEGLI SPIRITI Marinierte Salzwasser-Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Zwiebellauch, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant	16,90 €
87	PROVA D'ORCHESTRA Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	12,90 €
88	LO SCEICCO BIANCO Verschiedene Saisongemüse Tomatensauce, Mozzarella	16,50 €
89	BOCA DI BOCA Marinierte Meeresfrüchte, Tomatensauce, Mozzarella	15,90 €
90	LA DOLCE VITA ^{2,3} Ananas, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	13,90 €
91	ROMA ^{2,3} Salami piccante, Paprika, Tomatensauce, Mozzarella	15,50 €
93	I VITELLONI ⁵ Kalbfleisch, Grana Padano, Rucola, Cherrytomaten, Thunfischcreme, Tomatensauce, Mozzarella	16,90 €
94	L'ULTIMA Hähnchenbrust-Streifen, Cherrytomaten, Grana Padano, Brokkoli, Tomatensauce, Mozzarella	15,90 €
98	QUATTRO FORMAGGI ^{2,3} (ohne Tomatensauce) Ziegenkäse, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella	15,50 €

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich

100	Pizzamozzarella	2,50	109	Salami piccante	3,00	118	Rucola	2,00
101	Gorgonzola	3,00	110	Tiroler Speck	2,50	119	Champignons	1,50
102	Ziegenkäse	2,50	111	Frutti di mare	4,50	120	Zwiebeln	0,50
103	Steinpilze	4,00	112	Thunfisch	2,00	121	Knoblauch	0,50
104	Grana Padano	2,00	113	Räucherlachs	4,50	122	Oliven	1,50
105	Kräuter-Crème	1,50	114	Garnelen	4,50	123	Ananas	1,00
106	Kochschinken	2,50	115	Cherrytomaten	1,50	124	Peperoni	1,50
107	Salami	2,50	116	frischer Chili	0,50	135	Paprika	2,00
108	Prosciutto crudo	4,00	117	Pinienkerne	4,00	126	Pizzabrot	5,00

DESSERT



CUCINA ITALIANA

170	HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ ^{11,15} Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	6,90 €
171	TARTUFO NOCCIOLA ¹⁵ Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamelisierten Haselnuss- und Baiserstückchen	7,90 €
172	CREME BRÛLÉE ¹⁵ Feines hausgemachtes Sahnedessert mit knackiger Karamellkruste	6,90 €
173	PANNA COTTA laktosefrei ¹⁵ Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel	6,50 €
174	TORRETTA DI CIOCCOLATO ¹⁵ Schokoladen-Mousse-Türmchen mit flüssigem Himbeerkern	7,90 €

WARME GETRÄNKE

CAFFE CREMA	3,20 €
MILCHKAFFEE	3,90 €
ESPRESSO	2,40 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,90 €
ESPRESSO CORRETTO	4,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,90 €
CAPPUCCINO	3,90 €
LATTE MACCHIATO	3,90 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,50 €
GLÜHWEIN	3,20 €
BIO-SANDDORNNEKTAR	3,90 €
HOLUNDERBEERSAFT MIT HONIG	3,90 €

DIGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT 40 Vol.-%	2,50 €
MALTESER 38 Vol.-%	2,50 €
ROSTOCKER KÜMMEL 38 Vol.-%	2,50 €
SAMBUCA MOLINARI 42 Vol.-%	3,00 €
AMARETTO DI SARONNO 28 Vol.-%	2,50 €
BAILEYS 4 cl 17 Vol.-%	5,00 €
VECCHIA ROMAGNA 4 cl 36 Vol.-%	6,90 €
LIMONCELLO ⁵ 36 Vol.-%	3,50 €

AMARO / KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA 42 Vol.-% über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille	4,00 €
RAMAZZOTTI 35 Vol.-% enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille	4,00 €
AVERNA 32 Vol.-% 60 verschiedene Kräuter und Wurzeln	4,00 €
CYNAR ⁵ 16,5 Vol.-% Artischockenblätter und 13 verschiedene Pflanzen/Kräuter	4,00 €



CUCINA ITALIANA

GLAS EILLES-TEE

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

DARJEELING ROYAL First Flush Schwarztee	2,80 €
ASSAM SPECIAL Schwarztee	2,80 €
SONNE ASIENS Grüntee aromatisiert	2,80 €
SOMMERBEEREN Früchteteemischung	2,80 €
KRÄUTERGARTEN Kräuterteemischung	2,80 €
PFEFFERMINZ Kräutertee	2,80 €
KAMILLE Kräutertee	2,80 €

SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

APFELSAFT	2,80 €
ORANGENSAFT	2,80 €
RHABARBERNEKTAR	3,20 €
PFIRSICHNEKTAR ¹⁵	3,20 €
BANANENNEKTAR ¹⁵	3,20 €
KIRSCHNEKTAR ¹⁵	3,20 €
TOMATENSAFT ¹⁵	3,20 €
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR ¹⁵	3,20 €
BIO-SANDDORNNEKTAR ¹⁵	3,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
SINALCO COLA ^{5,11,12,15}	2,00 €	2,80 €	4,80 €
SINALCO COLA LIGHT ^{5,11,15}	2,00 €	2,80 €	4,80 €
SINALCO ZITRONE ¹⁵	2,00 €	2,80 €	4,80 €
SINALCO ORANGE ^{2,3}	2,00 €	2,80 €	4,80 €
SPEZI ^{2,3,5,11,15}	2,00 €	2,80 €	4,80 €
APFELSCHORLE	2,00 €	2,80 €	4,80 €
RHABARBERSCHORLE	2,20 €	3,00 €	5,00 €

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON ^{3,10,15}	3,40 €
GINGER ALE ^{5,15}	3,40 €
TONIC WATER ^{10,15}	3,40 €
VITAMALZ ⁵ 0,33 l	2,80 €

MINERALWASSER

SAN PELLEGRINO medium 0,25 l	2,90 €
SAN PELLEGRINO medium 0,75 l	6,90 €
AQUA PANNA still 0,25 l	2,90 €
AQUA PANNA still 0,75 l	6,90 €

FASSBIERE

RADEBERGER PILS	0,3 l	3,30 €
RADEBERGER PILS	0,4 l	4,40 €
ROSTOCKER PILS	0,3 l	3,30 €
ROSTOCKER PILS	0,4 l	4,40 €
ROSTOCKER Dunkelbier	0,3 l	3,30 €
ROSTOCKER Dunkelbier	0,4 l	4,40 €
ALSTER¹⁵ helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,30 €
ALSTER¹⁵ helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	4,40 €
KREFELDER^{5,11,15} helles Bier mit Cola	0,3 l	3,30 €
KREFELDER^{5,11,15} helles Bier mit Cola	0,4 l	4,40 €
SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	4,90 €

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	4,90 €
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	4,90 €
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
BECKS alkoholfrei	0,33 l	3,30 €

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA 40 Vol.-% Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben		3,80 €
NONINO CHARDONNAY 41 Vol.-% Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		4,80 €
MARZADRO DICCIOTTO LUNE 41 Vol.-% Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		5,80 €
GRAPPA DI PROSECCO 42 Vol.-% Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		5,80 €
POLI MIELE 35 Vol.-% Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen		5,80 €

SCHLADERER OBSTBRÄNDE 2 cl

WILLIAMS BIRNE 40 Vol.-%	3,90 €
KIRSCHWASSER 42 Vol.-%	3,90 €
ZWETSCHGENWASSER 42 Vol.-%	3,90 €

OFFENE WEISSWEINE

HAUSWEIN	0,2 l	0,5 l
Trebbiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch	6,80 €	16,80 €
CHARDONNAY	7,80 €	19,50 €
Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch		
GRILLO	7,80 €	19,50 €
Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur		

OFFENE ROTWEINE

HAUSWEIN	0,2 l	0,5 l
Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure	6,80 €	16,80 €
LAMBRUSCO	6,60 €	16,50 €
Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
CHIANTI	7,80 €	19,50 €
Straccali DOCG, vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta		
ROSSO SALENTO	7,80 €	19,50 €
Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti		

OFFENER ROSÉWEIN

HAUSWEIN	0,2 l	0,5 l
Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch	6,80 €	16,80 €

FLASCHENWEINE 0,75 l

WEISS

TORMARESCA / ANTINORI 29,50 €

Puglia, Chardonnay, lebhafter, erfrischender Wein mit honigtönigen, vanilligen Nuancen und einem unaufdringlichen Stil

PINOT GRIGIO, KURTATSCH 26,50 €

Südtirol, in der Nase verführt Sie herrlicher Blütenduft, fein unterlegt von einem Hauch Honig, einer Spur Haselnüsse und etwas Trockenfrüchten

COSTAMOLINO 26,50 €

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

POMINO BIANCO 29,50 €

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

FLOREADO 38,50 €

Südtirol, Sauvignon blanc, präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet von Holunderblüten, Stachelbeeren und reifen tropischen Früchten

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 29,50 €

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

PRUNOTTO / ANTINORI ROERO 34,90 €

Piemont, Arneis DOCG, hellgelb mit intensivem blumigen Bouquet sowie anregenden Noten tropischer Früchte, wunderbar strukturierter und wohlbalancierter Wein

CÁ DEI FRATI LUGANA 34,50 €

Lombardei, Gardasee, Trebbiano
Bekanntester Lugana vom Gardasee, wunderbar fruchtig, trocken und harmonisch, elegant mit anhaltender Länge

JERMANN PINOT GRIGIO 38,50 €

Friaul, Pinot Grigio, strohgelb im Glas, in der Nase intensiv duftende Aromen von gelben Früchten, gut eingebundene feine Säure, fruchtig mit lang anhaltendem Finale

JERMANN PINOT SAUVIGNON 38,50 €

Friaul, Sauvignon Blanc, helles Strohgelb, von leichten Würznoten untermalt, Aromen von exotischen Früchten, feine Säure und schöne Aromatik

SAN GIOVANNI DELLA SALA 39,90 €

Umbrien, Orvieto DOC Classico Superiore, schönes Cuvée mit blumigen Noten, ergänzt durch Aromen reifer Früchte, rund und angenehm, nachhaltig im Abgang

FLASCHENWEINE 0,75 l

ROT

- TRITO ODISSEO** 29,50 €
Sizilien, Nero d'Avola-Syrah, rubinrot mit Anklängen von Brombeeren und Heidelbeeren, intensiv und ausgewogen, ideal zu gebratenem und ausgewählten Käsesorten
- FIRRIATO CHIARAMONTE** 28,50 €
Sizilien, Nero d'Avola Terre Siciliane IGT, ausgeprägte Duftnoten von roten Beeren und Gewürzen, faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit
- PRUNOTTO/ANTINORI BARBERA D'ALBA** 33,50 €
Piemont, Barbera d'Alba, lebhaft rubinrote Farbe, weiniges Bouquet, untermalt von vollfruchtigen, blumigen Noten, sehr harmonisch und gefällig
- COLTIBUONO** 39,50 €
Toscana, Chianti Classico, geschmeidig, voll, von guter Struktur, sauber und nachhaltig, passt hervorragend zu dunklem Fleisch und würzigem Käse
- CYGNUS TASCA D'ALMERITA** 42,50 €
Sizilien, Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon, Barriqueausbau, bestechender Duft von schwarzen Beeren, exotische Aromen mit einem Hauch Pfeffer und Nuancen von Kaffee
- TENUTA GUADO AL TASSO** 49,50 €
Toscana, Cabernet, Merlot, Syrah, Il Bruciato- Bolgheri DOC Fruchtiges Bouquet mit zartem Holzton, besticht durch gute Struktur und weiche Tannine
- FIRRIATO CAMELOT** 69,90 €
Sizilien, Cabernet Sauvignon, Merlot, tiefes Rubinrot, Duftnoten von roten Früchten und Gewürzen, am Gaumen üppiger Körper und weiches Tannin
- PODERE LA VIGNA-MARITATO** 36,90 €
Toscana, Sangiovese, Merlot
Florale Aromen von Veilchen und Maulbeere, dezente Struktur, sehr süffig, lange und fruchtige Persistenz
- COLLEZIONE CINQUANTA-SAN MARZANO** 42,50 €
Apulien, intensives Bouquet, mit Fruchtnoten von Pflaume und Konfitüre und würzigen Nebendüften wie Vanille und Lakritze. Intensiv am Gaumen, sehr gut strukturiert und weicher langer Abgang

FLASCHENWEINE 0,75 l

ROT

LE VOLTE DELL ORNELLAIA 59,00 €

Toscana, Merlot, Cabernet Sauvignon
Rubinrot, sehr offen und feinduftend nach Pflaumen, jungen
Amarenakirschen und Amaretto, eng gewobenes Tannin und langes
elegantes Finale

MARCHESE ANTINORI TENUTA TIGNANELLO 69,90 €

Toscana, Chianti Classico Riserva DOCG, "Der kleine Tignanello"
Fruchtige Aromen mit vanilligen Nuancen, runder Geschmack
und stabiles Tanningerüst

BRUNELLO DI MONTALCINO- FRESCOBALDI CASTEL GIOCANDO 119,00 €

Toscana, Sangiovese
Duftet fruchtig nach reifer Heidelbeere, Brombeere, Kirsche und Pflaume.
Feine Würze, Röstnoten, Schokolade und etwas Tabak untermalen den
fruchtigen Teil des Aromas

ROSÉ

ALIE 34,90 €

Toscana, Syrah, Vermentino
Zartrosa mit Pfirsichreflexen, fruchtig und intensiv, elegant und raffiniert
mit Zitrusnoten, Sauerkirschen und weißer Melone

CÁ DIE FRATI ROSA DIE FRATI 36,50 €

Lombardei, Gardasee, Gropello, Sangiovese, Barbera
Zartes Lachsrosa im Glas, in der Nase leicht und duftig, frischer
Geschmack und dezentes Säurespiel, harmoniert mit Pasta,
Risotto und hellem Fisch und Fleisch

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

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40% Vol. 8,90 €

Grossbritannien

serviert mit Thomas Henry Tonic und Gurke, schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrus, sowie ein Hauch Vanille, perfekt abgerundet mit der frischen Gurke

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% Vol. 14,90 €

Deutschland, Schwarzwald

serviert mit Thomas Henry Tonic, getrocknetem Wachholder und Orange, kräuterlastiger Gin mit 47 verschiedenen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen

THE DUKE MUNICH BIO GIN 45% Vol. 13,90 €

Deutschland, München

serviert mit Thomas Henry Tonic, Salbei und Zitronenzeste, gebrannt in München, besticht durch ein sehr intensives Aroma mit betont frischen und herb-fruchtigen Komponenten

GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 42,7% Vol. 14,90 €

Spanien, Costa Dorada

serviert mit Thomas Henry Tonic, Rosmarin und Zitronenschale, frische Meeresbriese und ein Hauch salzige Olive, schmeckt wie „Tapas im Glas“

HENDRICK'S GIN 44% Vol. 12,90 €

Schottland

serviert mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Pfeffer, kräuterlastiger Gin mit Nuancen von bulgarischen Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer

BROCKMAN'S PREMIUM GIN 40% Vol. 14,50 €

England, London

serviert mit Thomas Henry Tonic und frischen Blaubeeren, Aromen von Wachholder und Brombeeren, erfrischend, fruchtiger Gin - auch pur ein Genuss

LIBELLIS PREMIUM GIN 41% Vol. 14,50 €

Spanien, Andalusien

serviert mit Thomas Henry Tonic und Erdbeeren, mediterraner Geschmack und Aromen von Mandarine, Melisse und einem Hauch von Erdbeeren

WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN 47% Vol. 14,90 €

Deutschland, Rheinland-Pfalz

serviert mit Thomas Henry Tonic und frischer Limette, Aromen von Wachholder, Zitrone, Koriander und einem Hauch Lavendel und Zimtrinde