

## APERITIVI

	€
<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco, Aperol, Orange	8,5
<b>ROSATO SPRITZ</b> Prosecco, Martini Rosato, Orange	8,5
<b>SANDDORN SPRITZ</b> Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	8,5
<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	8,5
<b>MARTINI BIANCO</b> herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,3
<b>MARTINI ROSSO</b> rubinrot, Aromen von Thymian und Majoran	5,3
<b>MARTINI EXTRA DRY</b> hell, extra trocken	5,3
<b>MARTINI ROSATO</b> mildes Aroma, fruchtige Note	5,3
<b>SANDEMANN SHERRY</b> medium	5,3
<b>SANDEMANN SHERRY</b> dry	5,3



## 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	

## 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 / COCA COLA</b>	8,5
<b>BACARDI COCA COLA</b>	8,5
<b>CUBA LIBRE – HAVANA-COCA COLA</b>	8,5
<b>JACK DANIEL'S-COCA COLA</b>	8,5


## ZUPPE / SUPPEN



- |   |  |          |
|---|--|----------|
| 1 | <b>PAPPA DI POMODORO</b> <br>Tomatensuppe mit Büffelmozzarella verfeinert         | €<br>6,5 |
| 2 | <b>LA ZUPPA VITALE</b> <br>Möhren-Orangen-Suppe mit Sonnenblumenkernen und Ingwer | 5,9      |

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 10 | <b>BRUSCHETTA ORIGINALE</b> <br>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum                          | 6,9  |
| 11 | <b>BRUSCHETTA DI CAPRA</b> <br>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Ziegenkäse, Pinienkernen und Rucola | 8,5  |
| 5  | <b>BRUSCHETTA CARPACCIO</b><br>Geröstetes Weißbrot mit Trüffel-Creme und hauchdünn aufgeschnittenes, hausgebeiztes Rinderfilet  | 9,9  |
| 6  | <b>ASPARAGI VERDI CON PROSCIUTTO DI PARMA</b><br>Grüner Spargel mit Parmaschinken, zerlassener Butter und Grana Padano  | 16,9 |
| 13 | <b>LA CAPRESE DI BUFALA</b> <br>Büffelmozzarella, frische Tomaten und Basilikum                                | 13,5 |
| 14 | <b>ANTIPASTO ALL' ITALIANA</b><br>Verschiedene eingelegte Saisongemüse, italienische Wurst- und Käsespezialitäten   | 17,5 |
| 15 | <b>CARPACCIO DI FILETTO CON TARTUFO</b><br>Hausgebeiztes Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten mit Grana Padano, Rucola, Pinienkernen, Zitrone und Trüffelöl                                    | 15,5 |
| 16 | <b>VITELLO TONNATO</b><br>Gebackenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce   | 14,9 |
| 17 | <b>SCAMPI AGLIO E OLIO</b><br>Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Kirschtomaten, Kräuter, verfeinert mit sizilianischem Olivenöl (pikant)   | 15,5 |

## INSALATA / SALATE

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 20 | <b>INSALATA POLLO E MOZZARELLA DI BUFALA</b><br>Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken, Oliven, Champignons, Zwiebeln, Hähnchenbrust und Büffelmozzarella                                | 16,5 |
| 21 | <b>INSALATA DI RUCOLA</b> <br>Knackiger Rucola mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Grana Padano Hobel | 12,9 |
| 22 | -mit Rinderfilet  | 19,9 |
| 23 | <b>INSALATA DI CAPRA</b><br>Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse, Paprika-Marmelade, Walnüsse, Mango Dressing und Speck-Chips   | 17,5 |




<b>NUDELGERICHTE / PASTA ASCIUTTA</b>		<b>€</b>
<b>29</b>	<b>PENNE ALL' AMATRICINA</b> Penne mit Speck, Zwiebeln, Petersilie in Tomatensauce und Grana-Padano-Hobel	<b>15,5</b>
<b>30</b>	<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON SCAMPI</b> Spaghetti mit Chili, Zwiebellauch, Kapern, Oliven, Oregano, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Garnelen	<b>18,9</b>
<b>133</b>	<b>PENNE ALLA VODKA</b> Röhrennudeln mit gebratener Hähnchenbrust in Tomaten-Sahne-Sauce verfeinert mit Vodka und knackigem Rucola	<b>15,9</b>
<b>34</b>	<b>TAGLIATELLE CON RUCOLA</b>  Bandnudeln mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano Hobel in Tomatensauce	<b>16,5</b>
<b>35</b>	<b>TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO</b> Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in getrüffelter Gorgonzolasauce und Grana Padano Hobel	<b>20,5</b>
<b>36</b>	<b>GNOCCHI CON PORCINI</b> Mit Steinpilzen gefüllte Gnocchi in Butter-Salbei-Sauce und Grana Padano Hobel	<b>16,9</b>
<b>37</b>	<b>TORTELLIONI ALLA SORRENTINA</b>  Hausgemachte Riesen-Tortellini gefüllt mit Brokkoli und Ziegenkäse in fruchtiger Tomaten-Sahne-Sauce verfeinert mit Knoblauch, Basilikum und Büffelmozzarella	<b>17,5</b>
<b>41</b>	<b>TAGLIOLINI CASANOVA</b> Frische, dünne Bandnudeln in tomatisierter Weissweinsauce mit Rumpsteak, Steinpilzen und Zwiebellauch	<b>18,9</b>
<b>42</b>	<b>TAGLIOLINI FELLINI</b> Frische, schwarze Bandnudeln in Safransauce mit Zwiebellauch, Babyspinat und Zanderfilet	<b>18,5</b>
<b>43</b>	<b>TAGLIOLINI NERI AL SALMONE</b> Frische, schwarze Bandnudeln in Tomaten-Sahne-Sauce mit Lachs, Knoblauch und Dill	<b>16,9</b>
<b>44</b>	<b>LASAGNE ALLA NONNA</b> Lasagne Bolognese aus dem Steinofen; verfeinert mit Erbsen und Kochschinken, nach Großmutter's Rezept	<b>12,9</b>
<b>48</b>	<b>SPAGHETTI MARINARA</b> Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten und Garnelen in Leichter Tomaten-Weißwein-Sauce	<b>17,5</b>

<b>SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE</b>		€
552	<b>BISTECCA AL GORGONZOLA</b> Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	29,9
53	<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> Feines Rinderfilet vom Lavastein-Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	36,5
54	<b>FILETTO ROMA</b> Zartes Rinderfilet in Barolo-Rotwein-Jus	39,9
55	<b>ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA</b> Rib Eye, gegrillt mit Kartoffelpüree und Gemüse	32,9
57	<b>FILETTO D'AGNELLO</b> Lammfilet vom Lavasteingrill verfeinert mit Rosmarin, Knoblauch und sizilianischem Olivenöl	27,5

<b>SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE</b>		
60	<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b> Garnelen vom Lavastein-Grill, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitrone und Rosmarin	24,5
61	<b>SCAMPI CASANOVA</b> Gebratene Garnelen mit Paprika, Kapern, Oliven und Knoblauch, leicht pikant	26,5
64	<b>SALMONE ALLA SENAPE</b> Gebratenes Lachsfilet in Senfsauce an Kartoffelpüree und gemischtem Salat	24,9
63	<b>FILETTO DI LUCIOPERCA</b> Zanderfilet auf grünem Spargel, Hummersauce und Butterkartoffeln	27,9

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

<b>KINDERGERICHTE</b>		klein	groß
70	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce	6,5	12,5
71	<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b>  Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce	5,5	9,9
73	<b>POLLO ALLA GRIGLIA</b> Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree		13,9
74	<b>PIZZA SALAMI</b> Salami, Tomatensauce, Mozzarella		10,0

<b>PIZZA AUS DEM STEINOFEN</b>		<b>€</b>
<b>80</b>	<b>QUARTA PAGINA</b> Champignons, Salami, Kochschinken, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	<b>15,9</b>
<b>81</b>	<b>PAISÁ</b>  Rucola, Pinienkerne, frische Cherrytomaten, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	<b>14,9</b>
<b>82</b>	<b>AMORE</b> Frischer Lachs, Dill, Kräuter-Crème-fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	<b>17,9</b>
<b>83</b>	<b>IL BIDONE-CALZONE</b> Kochschinken, Salami, Tomatensauce, Mozzarella	<b>14,9</b>
<b>84</b>	<b>FELLINI</b> Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	<b>17,9</b>
<b>85</b>	<b>SENZA PIETÁ</b> Salami piccante, frische Chilischoten, Trüffelöl, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella	<b>16,5</b>
<b>86</b>	<b>GIULIETTA DEGLI SPIRITI</b> Marinierte Salzwasser-Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Zwiebellauch, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant	<b>17,9</b>
<b>87</b>	<b>PROVA D'ORCHESTRA</b> Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	<b>13,9</b>
<b>88</b>	<b>LO SCEICCO BIANCO</b>  Verschiedene Saisongemüse Tomatensauce, Mozzarella	<b>16,9</b>
<b>89</b>	<b>BOCA DI BOCA</b> Marinierte Meeresfrüchte, Tomatensauce, Mozzarella	<b>16,9</b>
<b>91</b>	<b>ROMA</b> Salami piccante, Paprika, Tomatensauce, Mozzarella	<b>16,5</b>
<b>93</b>	<b>I VITELLONI</b> Kalbfleisch, Grana Padano, Rucola, Cherrytomaten, Thunfischcreme, Tomatensauce, Mozzarella	<b>17,5</b>
<b>94</b>	<b>L'ULTIMA</b> Hähnchenbrust-Streifen, Cherrytomaten, Grana Padano, Brokkoli, Tomatensauce, Mozzarella	<b>16,9</b>
<b>98</b>	<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (ohne Tomatensauce)  Ziegenkäse, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella	<b>16,9</b>

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich

100	Pizzamozzarella	2,5	114	Garnelen	5,5	135	Paprika	2,5
101	Gorgonzola	3,0	115	Cherrytomaten	2,0	126	Pizzabrot	5,5
102	Ziegenkäse	2,5	116	frischer Chili	0,50	127	Sardellen	1,5
104	Grana Padano	2,5	117	Pinienkerne	4,5			
106	Kochschinken	2,5	118	Rucola	2,0			
107	Salami	2,5	119	Champignons	1,5			
108	Prosciutto crudo	4,0	120	Zwiebeln	0,5			
109	Salami piccante	3,0	121	Knoblauch	0,5			
111	Frutti di mare	4,5	122	Oliven	1,5			
112	Thunfisch	3,5	124	Peperoni	1,5			

**Eine separate Karte mit Allergenen- und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.**

		€
<b>DESSERT</b>		
170	<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ</b> Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	6,9
171	<b>TARTUFO NOCCIOLA</b> Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamelisierten Haselnuss- und Baiserstückchen	7,9
172	<b>CREME BRÛLÉE</b> Feines hausgemachtes Sahnedessert mit knackiger Karamellkruste	6,9
173	<b>PANNA COTTA</b> laktosefrei Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel	6,5
174	<b>TORRETTA DI CIOCCOLATO</b> Schokoladen-Mousse-Türmchen mit flüssigem Himbeerkern	7,9

## WARME GETRÄNKE

CAFFE CREMA	3,8
CAFFE CREMA GRANDE	4,5
MILCHKAFFEE	4,5
ESPRESSO	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
ESPRESSO CORRETTO	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,4
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	4,5
HEISSE SCHOKOLADE	4,5
GLÜHWEIN	4,5
BIO-SANDDORNNEKTAR	4,4

## DIGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT 40 Vol.-%	3,0
MALTESER 38 Vol.-%	3,0
ROSTOCKER KÜMMEL 38 Vol.-%	3,0
SAMBUCA MOLINARI 42 Vol.-%	3,9
AMARETTO DI SARONNO 28 Vol.-%	3,0
BAILEYS 4 cl 17 Vol.-%	5,0
VECCHIA ROMAGNA 4 cl 36 Vol.-%	6,9
LIMONCELLO 36 Vol.-%	3,5

## AMARO / KRÄUTER 4 cl

<b>FERNET BRANCA</b> 42 Vol.-% über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille	5,9
<b>RAMAZZOTTI</b> 35 Vol.-% enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille	5,9
<b>AVERNA</b> 32 Vol.-% 60 verschiedene Kräuter und Wurzeln	5,9
<b>CYNAR</b> 16,5 Vol.-% Artischockenblätter und 13 verschiedene Pflanzen/Kräuter	5,9

## 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>	2,8
<b>ORANGENSAFT</b>	2,8
<b>RHABARBERNEKTAR</b>	3,2
<b>PFIRSICHNEKTAR</b>	3,2
<b>BANANENNEKTAR</b>	3,2
<b>KIRSCHNEKTAR</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>RHABARBERSCHORLE</b>	3,5	5,0

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

## THOMAS HENRY 0,2 l

<b>BITTER LEMON</b>	3,8
<b>GINGER ALE</b>	3,8
<b>TONIC WATER</b>	3,8
<b>VITAMALZ</b> 0,33 l	3,5

## 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



CUCINA ITALIANA

## FASSBIERE

		€
RADEBERGER PILS	0,3 l	3,6
RADEBERGER PILS	0,4 l	4,8
ROSTOCKER PILS	0,3 l	3,6
ROSTOCKER PILS	0,4 l	4,8
ROSTOCKER Dunkelbier	0,3 l	3,6
ROSTOCKER Dunkelbier	0,4 l	4,8
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
SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	5,5

## FLASCHENBIERE

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.-% Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben		3,8
<b>NONINO CHARDONNAY</b> 41 Vol.-% Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		4,8
<b>MARZADRO DICHIOTTO LUNE</b> 41 Vol.-% Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		5,8
<b>GRAPPA DI PROSECCO</b> 42 Vol.-% Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		5,8
<b>POLI MIELE</b> 35 Vol.-% 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 6,8	0,5 l 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 6,8	0,5 l 16,8
Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure		
<b>LAMBRUSCO</b>	6,6	16,5
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 6,8	0,5 l 16,8
Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch		

**FLASCHENWEINE 0,75 l**

€

WEISS

**TORMARESCA / ANTINORI** 29,5

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

**PINOT GRIGIO, KURTATSCH** 26,5

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

**COSTAMOLINO** 26,5

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

**FLOREADO** 38,5

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** 34,9

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

**CÁ DEI FRATI LUGANA** 34,5

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

**JERMANN PINOT GRIGIO** 38,5

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** 38,5

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

**SAN GIOVANNI DELLA SALA** 39,9

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

29,5

Sizilien, Nero d'Avola-Syrah, rubinrot mit Anklängen von Brombeeren und Heidelbeeren, intensiv und ausgewogen, ideal zu gebratenem und ausgewählten Käsesorten

#### FIRRIATO CHIARAMONTE

28,5

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

33,5

Piemont, Barbera d'Alba, lebhaft rubinrote Farbe, weiniges Bouquet, untermalt von vollfruchtigen, blumigen Noten, sehr harmonisch und gefällig

#### FRESCOBALDI NIPOZZANO RISERVA

39,5

Toskana, Chianti Rufina Riserva, kraftvoller Rotwein mit konzentrierten und charaktervollen Aromen. Noten von dunklen Früchten, Gewürzen und Kakao umschmeicheln Nase und Gaumen.

#### CYGNUS TASCA D'ALMERITA

42,5

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

49,5

Toskana, Cabernet, Merlot, Syrah, Il Bruciato- Bolgheri DOC Fruchtiges Bouquet mit zartem Holzton, besticht durch gute Struktur und weiche Tannine

#### FIRRIATO CAMELOT

69,9

Sizilien, Cabernet Sauvignon, Merlot, tiefes Rubinrot, Duftnoten von roten Früchten und Gewürzen, am Gaumen üppiger Körper und weiches Tannin

#### PODERE LA VIGNA-MARITATO

36,9

Toskana, Sangiovese, Merlot Florale Aromen von Veilchen und Maulbeere, dezente Struktur, sehr süffig, lange und fruchtige Persistenz

#### COLLEZIONE CINQUANTA-SAN MARZANO

42,5

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

59,0

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

69,9

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

#### BRUNELLO DI MONTALCINO- FRESCOBALDI CASTEL GIOCANDO

119,0

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

34,9

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

#### CÁ DIE FRATI ROSA DIE FRATI

36,5

Lombardei, Gardasee, Groppele, 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



## **GIN & TONIC**

€

### **BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40% Vol.**

8,9

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.**

14,9

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.**

13,9

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.**

14,9

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.**

12,9

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.**

14,5

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.**

14,5

Spanien, Andalusien

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

### **MALFY ROSA GIN 41% Vol.**

14,5

Italien, Piemont

serviert mit Thomas Henry Tonic und frischer Orange, frischer Geschmack mit Aromen von Grapefruit und Rhabarber