

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA



APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	8,9
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	8,9
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	8,9
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	8,9
LILLET Prosecco, Lillet, frischer Basilikum	8,9
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, Beeren	8,9

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l	39,5
Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt	
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l	6,9
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l	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

BIANCO weiß herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9
BIANCO LEMON Bianco, Bitter Lemon, Limette	8,5

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
EXTRA DRY hell, extra trocken	5,9
CLASSIC DRY MARTINI extra trocken, Gin, Olive, Eis	8,5

LONGDRINKS

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

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.

Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis	9,9
Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke	

MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.

Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Orange und Eis	14,5
kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen	

BROCKMANS GIN 40% VOL.

Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Blaubeeren und Eis	14,9
aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note	



LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen
Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

ZUPPE / SUPPEN

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | PAPPA DI POMODORO 
Tomatensuppe | 6,9 |
| 2 | MINISTRONE ALLA MILANESE 
Gemüsesuppe nach original Rezept | 6,9 |

ANTIPASTI / VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | BRUSCHETTA ORIGINALE 
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum | 7,9 |
| 11 | BRUSCHETTA DI PARMA
Geröstetes Weißbrot mit Prosciutto Crudo und Grana Padano | 8,5 |
| 12 | CAPRESE 
Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum | 11,9 |
| 13 | ANTIPASTO VEGETALE 
Verschiedene, gegrillte und marinierte Saisongemüse und knuspriges Bruschetta | 14,5 |
| 14 | CARPACCIO DI FILETTO
Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten mit Grana Padano, Rucola, Champignon und Zitrone | 14,9 |
| 15 | VITELLO TONNATO
Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce | 14,9 |
| 16 | FORMAGGIO DI CAPRA 
Gebratener Ziegenkäse mit Chili-Honig und Thymian | 12,9 |
| 17 | INSALATA FRUTTI DI MARE
Marinierte Meeresfrüchte auf knackigem Salat | 13,9 |
| 18 | ANTIPASTO ALL'ITALIANA (für 2 Pers.)
Verschiedene eingelegte Saisongemüse, Bruschetta, italienische Wurst- und Käsespezialitäten | 32,0 |
| 19 | PROSCIUTTO E MELONE
Frische Honigmelone mit Prosciutto Crudo | 12,9 |

INSALATA / SALATE

- | | | |
|----|--|------|
| 20 | INSALATA MISTA 
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken und rote Zwiebeln | 11,5 |
| 21 | INSALATA DI POMODORO 
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum | 8,5 |
| 22 | INSALATA DI RUCOLA 
Knackiger Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten | 10,5 |
| 23 | INSALATA FRUTTI MISTI 
Knackiger Rucola, Cherrytomaten, Erdbeeren, Kiwi, Bries, Walnüsse und Grana Padano | 15,9 |
| 24 | INSALATA DI CONTORNO 
Kleiner Beilagensalat | 5,9 |

ZUM SALAT DAZU

- | | | | |
|-----------------|-----|---------------------|------|
| THUNFISCH IN ÖL | 4,5 | RINDERFILETSTREIFEN | 13,0 |
| HÄHNCHENBRUST | 5,9 | 4 GARNELEN | 9,9 |

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA



NUDELGERICHTE / PASTASCIUTTA

€

- | | | |
|----|--|------|
| 30 | SPAGHETTI ALLA SCAMPI
Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch und Chili
in feinem Olivenöl | 16,9 |
| 31 | SPAGHETTI CARBONARA
Spaghetti mit Speck, Grana Padano und Eigelb | 12,9 |
| 32 | TAGLIATELLE ZAFFERANO
Bandnudeln, Garnelen, Porree und Cherrytomaten
in Safran-Creme-Fraiche-Sauce | 18,5 |
| 33 | TAGLIOLINI PORCINI 
Frische, getrüffelte, dünne Bandnudeln mit Steinpilzen,
Zwiebeln und Grana Padano | 16,9 |
| 34 | TAGLIATELLE ROSA
Bandnudeln mit Lachs und Lauch in
Tomaten-Sahne-Sauce | 17,5 |
| 35 | TAGLIATELLE VEGETALE 
Bandnudeln mit frischem Saisongemüse, Knoblauch
und Lauch in Tomatensauce mit Mozzarella | 14,9 |
| 36 | TAGLIATELLE FILETTO DI MANZO
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in Gorgonzola-
Sahne-Sauce verfeinert mit Trüffelöl und
Grana Padano | 19,9 |
| 38 | RIGATONI ARRABBIATA 
Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln
und Knoblauch | 11,9 |
| 39 | RIGATONI DELL'ANGELO
Röhrennudeln mit Schweinefiletspitzen und
Basilikum in Cognac-Sahne-Sauce | 15,5 |


LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

- | | | |
|----|--|------|
| 40 | TAGLIOLINI DI AGNELLO
Frische, dünne Bandnudeln, Streifen vom Lammrücken, Champignons und Zwiebeln in Weißwein-Butter-Sauce | 19,5 |
| 42 | CANNELLONI CON RAGÙ
Breite Röhrennudeln, gefüllt mit Hackfleisch, in fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Grana Padano und Mozzarella | 16,9 |
| 43 | RAVIOLACCI RIPIENI 
Große Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Butter-Salbei-Sauce, verfeinert mit frischem Grana Padano | 14,5 |



LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen




Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE		€
60	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Zarte Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und frischem Salbei, serviert mit Tagliatelle	24,5
61	POLLO AL PEPE VERDE Gebratenes Hähnchenbrustfilet in grüner-Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffeln und Knoblauchbaguette	17,9
62	SCALOPPINA FUNGHI PORCINI Kalbsmedaillons mit Steinpilzen, serviert mit Tagesgemüse	24,5
63	TAGLIATA FILETTO DI MANZO Marinierte Tranchen vom Rinderfilet, Gorgonzolasauce, serviert mit Tagesgemüse	34,5
64	FILETTO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA Lammrücken vom Grill in feiner Balsamicosauce mit frischem Tagesgemüse	29,5
65	ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA Entrecôte vom Lavastein Grill mit frischem Tagesgemüse	30,5

SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

70	FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA Frisches Lachsfilet vom Grill auf gemischtem Salat mit Oliven, Kapern und Peperoni	23,9
71	SCAMPI ALLA GRIGLIA Gegrillte Riesengarnelen mit frischem Tagesgemüse und knackigem Salat	27,9
72	FILETTO DI LUCCIO Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten und Knoblauch, dazu frisches Tagesgemüse	24,9

KINDERGERICHTE




		klein	groß
73	SPAGHETTI VEGETALE  Spaghetti mit frischem Gemüse in fruchtiger Tomatensauce	7,9	
75	SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce	7,5	12,9
76	SPAGHETTI AL POMODORO  Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce	5,5	9,9
77	RAVIOLACCI CON PANNA  Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Sahnesauce	6,9	12,5

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA



PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
80	PIZZA MATTEO  Tomatensauce, Mozzarella	11,5
81	PIZZA PAOLO Salami, Tomatensauce, Mozzarella	12,5
82	PIZZA THADDEUS Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	13,9
83	PIZZA ANDREAS Salami, Kochschinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
84	PIZZA DELL'ANGELO  Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	13,5
85	PIZZA TOMMASO  Champignon, Paprika, Brokkoli, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
86	PIZZA JOHANNES Lachs, Kräuter-Crème-fraîche, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
87	PIZZA DIAVOLA Salami piccante, Chili, Brokkoli, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
88	PIZZA JACOBUS Marinierte Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant	17,5


LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

89	PIZZA NETTUNO	14,8
	Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	
90	PIZZA FILIPO	16,9
	Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	
91	PIZZA PETRUS	16,9
	Salami piccante, Bacon, Peperoni, Tomatensauce, Mozzarella	
92	PIZZA MAGDALENA	14,5
	Ananas, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	
93	PIZZA MARKUS 	15,5
	Gorgonzola, Grana Padano, Weichkäse, Mozzarella, Tomatensauce	
94	PIZZA SIMON	15,9
	Rindersalami, Champignons, Paprika, Weichkäse, 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	1,0
1201	Gorgonzola	3,0	1211	Thunfisch	4,5	1221	Knoblauch	0,5
1202	Weichkäse	2,5	1212	Lachs	6,5	1222	Oliven	2,0
1203	Grana Padano	3,0	1213	Port. Garnelen	8,5	1223	Ananas	2,5
1204	Kräuter-Crème	1,5	1214	Sardellen	3,0	1224	Peperoni	2,0
1205	Kochschinken	3,0	1215	Cherrytomaten	3,0	1225	Artischocken	4,5
1206	Salami	3,0	1216	frischer Chili	0,5	1226	Paprika	3,0
1207	Prosciutto crudo	4,0	1217	Pinienkerne	3,5	1227	Spinat	2,5
1208	Salami piccante	3,5	1218	Rucola	2,5	1228	Kapern	1,0
1209	Rindersalami	4,0	1219	Champignons	2,0	1229	Brokkoli	2,5



LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

DESSERT

€

170	HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	7,9
171	PANNA COTTA Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel	7,9

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

WARME GETRÄNKE

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

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 17 Vol.-%	3,0
VECCHIA ROMAGNA 36 Vol.-%	3,5
LIMONCELLO 36 Vol.-%	3,5

AMARO / KRÄUTER 4 cl

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

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

GLAS EILLES-TEE

€

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

DARJEELING ROYAL First Flush Schwarztee	3,9
ASSAM SPECIAL Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN Früchteteemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN Kräuterteemischung	3,9
PFEFFERMINZ Kräutertee	3,9
KAMILLE Kräutertee	3,9

RAUCH SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

APFELSAFT	3,5
ORANGENSAFT	3,5
RHABARBERSAFT	3,5
PFIRSICHNEKTAR	3,5
BANANENNEKTAR	3,5
KIRSCHNEKTAR	3,5
TOMATENSAFT	3,5
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,5
BIO-SANDDORNNEKTAR	3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3l	0,4l
SINALCO COLA	3,9	5,2
SINALCO COLA LIGHT	3,9	5,2
SINALCO ZITRONE	3,9	5,2
SINALCO ORANGE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
APFELSCHORLE	3,9	5,2

RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l	3,9
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l	3,9

VITAMALZ 0,33 l	3,9
------------------------	-----

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON	3,9
GINGER ALE	3,9
TONIC WATER	3,9

MINERALWASSER

SAN PELLEGRINO medium 0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO medium 0,75 l	7,9
AQUA PANNA still 0,25 l	2,9
AQUA PANNA still 0,75 l	7,9

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

FASSBIERE

		€
ROSTOCKER PILS	0,3 l	4,2
ROSTOCKER PILS	0,4 l	5,6
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,3 l	4,8
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,4 l	5,9
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	4,2
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,6
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	4,2
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	5,6

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	5,9
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,9

GRAPPA 2 cl

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



OFFENE WEISSWEINE

HAUSWEIN	0,2 l 7,5	0,5 l 18,5
Trebiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch		
FRIZZANTINO	7,5	18,5
Spritzig-lieblig, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch		
CHARDONNAY	8,5	21,0
Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch		
GRILLO	8,5	21,0
Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur		

OFFENE ROTWEINE

HAUSWEIN	0,2 l 7,5	0,5 l 18,5
Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure		
LAMBRUSCO	7,5	18,5
Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

MERLOT 8,5 21,0

Venetien, geschmeidig und weich. Der Geschmack von roter Johannisbeere, Kirsche und Heidelbeere gehören zum Merlot genauso wie Zeder, Vanille und Noten von Minze. Hervorragend zu leichten Speisen

ROSSO SALENTO 8,5 21,0

Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti

OFFENER ROSÈWEIN

HAUSWEIN 0,2 l 0,5 l
7,5 18,5

Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch

FLASCHENWEINE 0,75 l WEISSWEINE

PINOT GRIGIO, GRIVO 28,5

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

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 31,5

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

FRESCOBALDI, POMINO BIANCO 31,5

Toscana, strohgelb, angenehm trocken dabei sehr fruchtig ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten

TORMARESCA, CHARDONNAY 31,5

Apulien, lebhafter, frischer Wein mit Bouquet von reifen Äpfeln und Birnen, am Gaumen Vanille- und Honig-Nuancen

TOMMASI, LUGANA 34,5

Venetien, vom Familien-Weingut Tommasi präsentiert sich dieser Wein fruchtig und ausgewogen. Aromen von Litschi, Birne und Mango, umspielt von einer fast prickelnden Lebendigkeit, prägen Nase und Gaumen.

FLASCHENWEINE 0,75 l ROTWEINE

SAN MARZANO, PRIMITIVO PUGLIA 28,5

Apulien, Rubinrote Farbe im Glas, es duftet nach dunklen Waldfrüchten, Konfitüre und Johannisbeere. Angenehm weicher Charakter, schmeckt sehr samtig

TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH 31,5

Sizilien, Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend, am Gaumen weich mit langem Finale

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

COLTIBUONO, CHIANTI CLASSICO 39,5
Toscana, Chianti Classico geschmeidig, voll, von guter Struktur, sauber und nachhaltig.

TOMMASI, AMARONE CLASSICO 95,0
Venetien, Ein Granatroter Wein aus den Sorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta. In der Nase erinnert er an würzige Aromen von schwarzem Pfeffer, Lakritz, Kakao und Mokka gepaart mit fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen und getrockneten Früchten. Am Gaumen komplex, kraftvoll und weich. Der Abgang ist angenehm trocken.

FLASCHENWEINE 0,75 l ROSÈWEINE

FRESCOBALDI, ALIE ROSÉ TOSCANA IGT 34,9
Toscana, Frischer eleganter Rosé aus Syrah und Vermentino Trauben, der 4 Monate im Stahltank gelagert und anschließend 1 Monat in der Flasche verfeinert wurde. Langes Finale mit Duft von Waldbeeren und Zitruschalen.

CRUSHED/CAIPI/MOJITO €

CAIPIRINHA 8,5

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

STRAWBERRY CAIPI 9,5

Cachaca, Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker

MOJITO 9,5

Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda

MOJITO BLUEBERRY 9,9

Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Heidelbeersirup

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 12,9

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

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA * PIZZERIA

MOJITO LIGHT	6,9
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Ginger Ale	
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	
JUCY JULEP	6,9
Orange, Ananas, Lime Juice, Himbeersirup, Minze, Ginger Ale	

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.