

# D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA



## APERITIVI DI PROSECCO

€

<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco, Aperol, Orange	9,5
<b>ROSATO SPRITZ</b> Prosecco, Martini Rosato, Orange	9,5
<b>SANDDORN SPRITZ</b> Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	9,5
<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	9,5
<b>LILLET</b> Prosecco, Lillet, frischer Basilikum	9,5
<b>PINK SPRITZ</b> Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, Beeren	9,5

## 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	5,9
<b>BIANCO LEMON</b> Bianco, Bitter Lemon, Limette	8,5
<b>ROSSO</b> rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
<b>EXTRA DRY</b> hell, extra trocken	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

**CLASSIC DRY MARTINI** extra trocken, Gin, Olive, Eis 8,5

## LONGDRINKS

**GRÜNE WIESE** 9,5

**BATIDA DE COCO-KIRSCH** 9,5

**CAMPARI ORANGE / SODA** 9,5

**WODKA LEMON / COLA** 9,5

**BACARDI COLA** 9,5

**CUBA LIBRE – HAVANA-COLA** 9,5

**JACK DANIEL'S-COLA** 9,5

## GIN & TONIC

### **BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.**

Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis 13,9  
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 14,9  
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 15,5  
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 | <b>PAPPA DI POMODORO</b> <br>Tomatensuppe                            | 7,5 |
| 2 | <b>MINISTRONE ALLA MILANESE</b> <br>Gemüsesuppe nach original Rezept | 7,9 |

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- |    |                                                                                                                                                                                              |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 10 | <b>BRUSCHETTA ORIGINALE</b> <br>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum                    | 8,9  |
| 11 | <b>BRUSCHETTA DI PARMA</b><br>Geröstetes Weißbrot mit Prosciutto Crudo und Grana Padano                                                                                                      | 9,5  |
| 12 | <b>CAPRESE</b> <br>Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum                                                | 13,9 |
| 13 | <b>ANTIPASTO VEGETALE</b> <br>Verschiedene, gegrillte und marinierte Saisongemüse und knuspriges Bruschetta | 17,9 |
| 14 | <b>CARPACCIO DI FILETTO</b><br>Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten mit Grana Padano, Rucola, Champignon und Zitrone                                                                        | 16,9 |
| 15 | <b>VITELLO TONNATO</b><br>Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce                                                                                                                | 16,9 |
| 16 | <b>FORMAGGIO DI CAPRA</b> <br>Gebratener Ziegenkäse mit Chili-Honig und Thymian                           | 14,9 |
| 17 | <b>INSALATA FRUTTI DI MARE</b><br>Marinierte Meeresfrüchte auf knackigem Salat                                                                                                               | 16,9 |
| 18 | <b>ANTIPASTO ALL'ITALIANA</b> (für 2 Pers.)<br>Verschiedene eingelegte Saisongemüse, Bruschetta, italienische Wurst- und Käsespezialitäten                                                   | 36,0 |
| 19 | <b>PROSCIUTTO E MELONE</b><br>Frische Honigmelone mit Prosciutto Crudo                                                                                                                       | 14,9 |

## INSALATA / SALATE

- |    |                                                                                                                                                                                                        |      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 20 | <b>INSALATA MISTA</b> <br>Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken und rote Zwiebeln                       | 12,9 |
| 21 | <b>INSALATA DI POMODORO</b> <br>Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum                                       | 9,5  |
| 22 | <b>INSALATA DI RUCOLA</b> <br>Knackiger Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten                                      | 12,9 |
| 23 | <b>INSALATA FRUTTI MISTI</b> <br>Knackiger Rucola, Cherrytomaten, Erdbeeren, Kiwi, Bries, Walnüsse und Grana Padano | 17,9 |
| 24 | <b>INSALATA DI CONTORNO</b> <br>Kleiner Beilagensalat                                                               | 6,9  |

## ZUM SALAT DAZU

- |                 |     |                     |      |
|-----------------|-----|---------------------|------|
| THUNFISCH IN ÖL | 5,5 | RINDERFILETSTREIFEN | 14,9 |
| HÄHNCHENBRUST   | 6,5 | 4 GARNELEN          | 10,5 |

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA



## NUDELGERICHTE / PASTASCIUTTA

€

- |    |                                                                                                                                                                                                                |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 30 | <b>SPAGHETTI ALLA SCAMPI</b><br>Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch und Chili<br>in feinem Olivenöl                                                                                                              | 18,9 |
| 31 | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>Spaghetti mit Speck, Grana Padano und Eigelb                                                                                                                                     | 14,9 |
| 32 | <b>TAGLIATELLE ZAFFERANO</b><br>Bandnudeln, Garnelen, Spinat und Cherrytomaten<br>in Safran-Creme-Fraiche-Sauce                                                                                                | 21,9 |
| 33 | <b>TAGLIATELLE PORCINI</b> <br>getrübte Bandnudeln mit Steinpilzen, Zwiebeln<br>und Grana Padano                            | 18,9 |
| 34 | <b>TAGLIATELLE ROSA</b><br>Bandnudeln mit Lachs und Lauch in<br>Tomaten-Sahne-Sauce                                                                                                                            | 19,9 |
| 35 | <b>TAGLIATELLE VEGETALE</b> <br>Bandnudeln mit frischem Saisongemüse, Knoblauch<br>und Lauch in Tomatensauce mit Mozzarella | 16,9 |
| 36 | <b>TAGLIATELLE FILETTO DI MANZO</b><br>Bandnudeln mit Rindfleischstreifen in Gorgonzola-<br>Sahne-Sauce verfeinert mit Trüffelöl und<br>Grana Padano                                                           | 23,9 |
| 38 | <b>PENNE ARRABBIATA</b> <br>Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln<br>und Knoblauch                             | 13,9 |
| 39 | <b>PENNE DELL'ANGELO</b><br>Röhrennudeln mit Schweinefiletspitzen und<br>Basilikum in Cognac-Sahne-Sauce                                                                                                       | 17,9 |

## LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA \* PIZZERIA

- |    |                                                                                                                                                                                                                           |      |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 40 | <b>SPAGHETTI DI AGNELLO</b><br>Spaghetti, Streifen vom Lammrücken, Champignons<br>und Zwiebeln in Weißwein-Butter-Sauce                                                                                                   | 21,9 |
| 44 | <b>LASAGNE ALLA D'ANGELO</b><br>Hausgemachte Lasagne-Bolognese mit Bechamelsauce,<br>nach Art des Hauses                                                                                                                  | 16,9 |
| 45 | <b>TORTELLINI CON RICOTTA E SPINACI</b> <br>Teigtaschen mit Ricotta-Spinat Füllung in<br>Tomatensahne Soße und Blattspinat, Grana Padano | 15,9 |



LA CUCINA TOSCANA

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

# D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

## SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE




€

- |    |                                                                                                                            |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 60 | <b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b><br>Zarte Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und frischem Salbei, serviert mit Tagliatelle | 28,5 |
| 61 | <b>POLLO AL PEPE VERDE</b><br>Gebratenes Hähnchenbrustfilet in grüner-Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffeln und Knoblauchbaguette | 19,9 |
| 62 | <b>SCALOPPINA FUNGHI PORCINI</b><br>Kalbsmedaillons mit Steinpilzen, serviert mit Tagesgemüse                              | 28,9 |
| 63 | <b>TAGLIATA FILETTO DI MANZO</b><br>Marinierte Tranchen vom Rinderfilet, Gorgonzolasauce, serviert mit Tagesgemüse         | 37,9 |
| 64 | <b>FILETTO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA</b><br>Lammrücken vom Grill in feiner Balsamicosauce mit frischem Tagesgemüse            | 32,9 |
| 65 | <b>ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA</b><br>Entrecôte vom Lavastein Grill mit frischem Tagesgemüse                                    | 34,9 |

## SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

- |    |                                                                                                                                                           |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 70 | <b>FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA</b><br>Frisches Lachsfilet vom Grill auf gemischtem Salat mit Oliven, Kapern und Peperoni                              | 27,9 |
| 71 | <b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b><br>Gebratene Garnelen, mit Oregano, Kapern, Knoblauch und Oliven, in Tomaten-Weisswein-Sauce (leicht pikant), dazu Tagesgemüse | 32,9 |
| 72 | <b>MERLUZZO AL ZAFFERANO</b><br>Kabeljaufilet, klassisch auf der Haut gebraten auf einer Safran-Sauce dazu eine frische Tagesbeilage                      | 26,9 |

## KINDERGERICHTE

- |    |                                                                                                                                                                               | klein | groß |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| 73 | <b>SPAGHETTI VEGETALE</b> <br>Spaghetti mit frischem Gemüse in fruchtiger Tomatensauce     | 8,5   |      |
| 75 | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b><br>Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce                                                                                                         | 8,5   | 14,5 |
| 76 | <b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> <br>Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce                      | 6,5   | 10,9 |
| 77 | <b>TORTELLINI CON PANNA</b> <br>Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung in feiner Sahnesoße | 7,5   | 13,9 |

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen




Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA



## PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
80	<b>PIZZA MATTEO</b>  Tomatensauce, Mozzarella	12,5
81	<b>PIZZA PAOLO</b> Salami, Tomatensauce, Mozzarella	13,5
82	<b>PIZZA THADDEUS</b>  Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
83	<b>PIZZA ANDREAS</b> Salami, Kochschinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
84	<b>PIZZA DELL'ANGELO</b>  Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
85	<b>PIZZA TOMMASO</b>  Champignon, Paprika, Brokkoli, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
86	<b>PIZZA JOHANNES</b> Lachs, Kräuter-Crème-fraîche, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
87	<b>PIZZA DIAVOLA</b> Salami piccante, Chili, Brokkoli, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
88	<b>PIZZA JACOBUS</b> Marinierte Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant	18,9

## LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

- 89 **PIZZA NETTUNO** 16,5  
Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella
- 90 **PIZZA FILIPO** 17,5  
Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella
- 91 **PIZZA PETRUS** 17,5  
Salami piccante, Bacon, Peperoni, Tomatensauce, Mozzarella
- 92 **PIZZA MAGDALENA** 16,5  
Ananas, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella
- 93 **PIZZA MARKUS** 17,5  
Gorgonzola, Grana Padano, Weichkäse, Mozzarella, Tomatensauce
- 94 **PIZZA SIMON** 17,9  
Rindersalami, Champignons, Paprika, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella

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

1200	Pizzamozzarella	3,5	1210	Frutti di mare	6,0	1220	Zwiebeln	1,5
1201	Gorgonzola	3,5	1211	Thunfisch	5,0	1221	Knoblauch	1,0
1202	Weichkäse	3,0	1212	Lachs	7,0	1222	Oliven	2,5
1203	Grana Padano	3,5	1213	Port. Garnelen	9,0	1223	Ananas	3,0
1204	Kräuter-Crème	2,0	1214	Sardellen	3,5	1224	Peperoni	2,5
1205	Kochschinken	3,5	1215	Cherrytomaten	3,5	1225	Artischocken	5,0
1206	Salami	3,5	1216	frischer Chili	1,0	1226	Paprika	3,5
1207	Prosciutto crudo	4,5	1217	Pinienkerne	4,0	1227	Spinat	3,0
1208	Salami piccante	4,0	1218	Rucola	3,0	1228	Kapern	1,5
1209	Rindersalami	4,5	1219	Champignons	2,5	1229	Brokkoli	3,0



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	<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ</b> Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	8,9
171	<b>PANNA COTTA</b> Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel	8,9

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

## WARME GETRÄNKE

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

## DIGESTIF 2 cl

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

## 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

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

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

## RAUCH SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

<b>APFELSAFT</b>	3,9
<b>ORANGENSAFT</b>	3,9
<b>RHABARBERSAFT</b>	3,9
<b>PFIRSICHNEKTAR</b>	3,9
<b>BANANENNEKTAR</b>	3,9
<b>KIRSCHNEKTAR</b>	3,9
<b>TOMATENSAFT</b>	3,9
<b>KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR</b>	3,9
<b>BIO-SANDDORNNEKTAR</b>	3,9

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3l	0,4l
<b>SINALCO COLA</b>	3,9	5,2
<b>SINALCO COLA LIGHT</b>	3,9	5,2
<b>SINALCO ZITRONE</b>	3,9	5,2
<b>SINALCO ORANGE</b>	3,9	5,2
<b>SPEZI</b>	3,9	5,2
<b>APFELSCHORLE</b>	3,9	5,2

<b>RAUCH EISTEE GRANATAPFEL</b> 0,33l	4,5
<b>RAUCH EISTEE PFIRSICH</b> 0,33l	4,5

<b>VITAMALZ</b> 0,33 l	4,5
------------------------	-----

## THOMAS HENRY 0,2 l

<b>BITTER LEMON</b>	4,5
<b>GINGER ALE</b>	4,5
<b>TONIC WATER</b>	4,5

## 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

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

## FASSBIERE

		€
ROSTOCKER PILS	0,3 l	4,5
ROSTOCKER PILS	0,4 l	5,9
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,3 l	5,1
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,4 l	6,7
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	4,5
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,9
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	4,5
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	5,9

## FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	6,0
BIRRA Moretti, original italienisches Bier	0,33l	4,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5

## GRAPPA 2 cl

<b>HAUSGRAPPA</b> 40 Vol.-% Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben		4,5
<b>NONINO CHARDONNAY</b> 41 Vol.-% Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		4,9
<b>MARZADRO DICCIOTTO LUNE</b> 41 Vol.-% Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		5,9
<b>GRAPPA DI PROSECCO</b> 42 Vol.-% Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		5,9
<b>POLI MIELE</b> 35 Vol.-% Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen		5,5

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.



## OFFENE WEISSWEINE

<b>HAUSWEIN</b>	0,2 l 7,9	0,5 l 18,9
Trebiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch		
<b>FRIZZANTINO</b>	7,9	18,9
Spritzig-lieulich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch		
<b>CHARDONNAY</b>	8,9	21,9
Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch		
<b>GRILLO</b>	8,9	21,9
Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur		

## OFFENE ROTWEINE

<b>HAUSWEIN</b>	0,2 l 7,9	0,5 l 18,9
Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure		
<b>LAMBRUSCO</b>	7,9	18,9
Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
<b>MERLOT</b>	8,9	21,9
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		
<b>ROSSO SALENTO</b>	8,9	21,9
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	0,5 l
	7,9	18,9

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

<b>PINOT GRIGIO, GRIVO</b>	28,5
----------------------------	------

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

<b>GAVI DEL COMUNE DI GAVI</b>	31,5
--------------------------------	------

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

<b>FRESCOBALDI, POMINO BIANCO</b>	31,5
-----------------------------------	------

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

<b>TORMARESCA, CHARDONNAY</b>	31,5
-------------------------------	------

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

<b>TOMMASI, LUGANA</b>	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

<b>SAN MARZANO, PRIMITIVO PUGLIA</b>	28,5
--------------------------------------	------

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

<b>TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH</b>	31,5
------------------------------------	------

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

<b>COLTIBUONO, CHIANTI CLASSICO</b>	39,5
-------------------------------------	------

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

<b>TOMMASI, AMARONE CLASSICO</b>	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.

# D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

## COCKTAILS

### CAIPIRINHA

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

### MOJITO

Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda

### PINA COLADA

Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

### TEQUILA SUNRISE

Tequila silver, Lemon Squash, Orangensaft, Grenadine

### SEX ON THE BEACH

Vodka, Peachtree, Zitrone, Cranberry, Maracuja

## NON ALCOHOLIC'S

### CAIPI LIGHT

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

### MOJITO LIGHT

Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Ginger Ale

### VIRGIN COLADA

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

### STRAWBERRY VIRGIN COLADA

Kokossirup, Erdbeerpüree, Sahne, Ananassaft

### FRUITY PUNCH

Pfirsichsaft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Tonic

€

8,5

9,5

8,9

8,9

8,9

6,9

6,9

6,9

6,9

6,9

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.