

GALLONERO



APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	9,5
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	9,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	9,5
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	9,5
ROSATO MIO Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	9,5
ROSATO DUE Ramazzotti Rosato Aperitivo, Tonic Water, Limette	9,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Soda, Zitronenlimo, frische Beeren	9,5

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l	39,5
Chardonnay, 28 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst	
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 nach Champagnerverfahren hergestellt, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll	

APERITIVI / MARTINI-DRINKS

BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
EXTRA DRY hell, extra trocken	5,9

GALLONERO

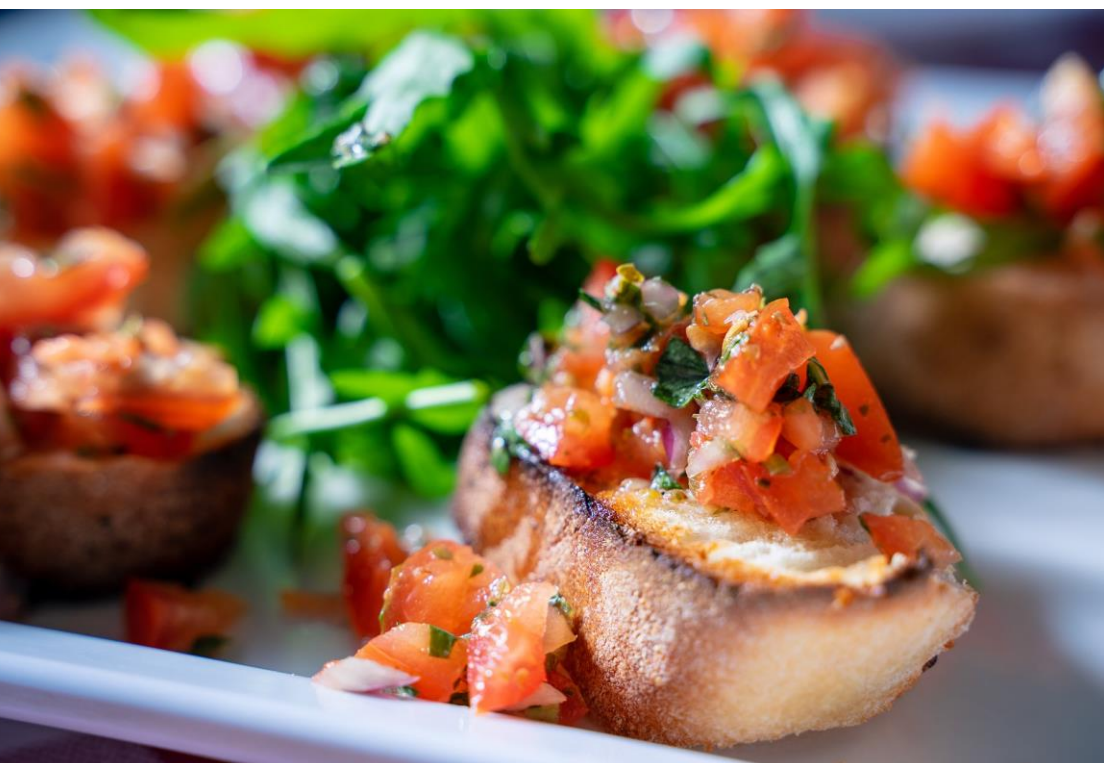


LONGDRINKS

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. England, serviert mit Eis und Gurke, schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrone und ein Hauch Vanille	13,9
ADLER BERLIN DRY GIN 42% VOL. Deutschland-Berlin, serviert mit Eis und Zitrone, blumig-fruchtige Nuancen von Lavendel und Ingwer, vollmundig und harmonisch	14,9
HENDRICK'S GIN 44% VOL. Schottland, serviert mit Eis, Gurke und Pfeffer, Nuancen von bulgarischen Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer	14,9
BROCKMANS GIN 40% VOL. England-London, serviert mit Eis und frischen Blaubeeren, Aromen von Wachholder und Brombeeren, erfrischend-fruchtiger Gin, auch pur ein Genuss	15,5
GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 42,7% VOL. Spanien-Costa Dorada, serviert mit Eis, Rosmarin und Zitrone, frische Meeresbrise und ein Hauch salzige Olive – „Tapas im Glas“	16,9





GALLINERO



SUPPEN/ZUPPE

		€
1	CREMA DI POMODORO 	7,5
	Tomatencremesuppe	
2	ZUPPA DI FUNGHI 	8,9
	Frische Champignonsuppe	
3	ZUPPA DI MARE	11,9
	Fischsuppe nach Art des Hauses mit frischen Fischfilets	

VORSPEISEN/ ANTIPASTI

50	BRUSCHETTA ORIGINALE 	8,9
	Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch	
52	CAPRESE 	13,9
	Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	
53	ANTIPASTO ALL ITALIANA	17,9
	Gegrilltes Saisongemüse und ital. Wurst- und Käsespezialitäten	
54	ANTIPASTO MARE	17,9
	Marinierte Meeresfrüchte	
55	CARPACCIO DI MANZO	17,9
	Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola, Pinienkerne und Trüffelöl	
56	VITELLO TONNATO	16,9
	Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce	
57	PROSCIUTTO E MELONE	14,9
	Streifen von der Honigmelone mit Prosciutto Crudo	

SALATE/ INSALATE


200	INSALATA MISTA 	12,9
	Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken, Zwiebeln	
201	INSALATA POMODORI 	10,5
	Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum, Ziegenkäse Crumble	
202	INSALATA POLLO	16,9
	Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Paprika, Honigmelone	
203	INSALATA TONNO	17,9
	Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven	
204	INSALATA ITALIA 	15,9
	Gemischter Salat mit Ziegenkäse Crumble, Zwiebeln, Peperoni, Oliven	
205	INSALATA DELLA CASA	19,5
	Knackiger Rucola, Weichkäse in Prosciutto Crudo, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Pinienkerne Grana Padano und Streifen vom Lammrücken in Balsamicosauce	

GALLINERO





NUDELGERICHTE/ PASTASCIUTTA

€

- | | | |
|-----|--|------|
| 300 | SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, frischem Chili | 12,9 |
| 301 | SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE
Spaghetti mit Speck, Eigelb und Grana Padano | 14,9 |
| 302 | SPAGHETTI AGLI SCAMPI
Spaghetti mit Garnelen, Lauch, Knoblauch und Cherrytomaten in Tomaten-Weißwein-Sauce | 19,5 |
| 303 | TAGLIOLINI NERI
Frische schwarze Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißwein-Sauce, Knoblauch und Cherrytomaten | 18,5 |
| 323 | TAGLIOLINI PESTO ROSSO
Frische Bandnudeln mit Tomaten-Mandel-Pesto und Rinderfilet-Streifen | 20,9 |
| 324 | TAGLIOLINI PORCINI
Frische, dünne Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Garnelen in Weißwein-Sauce | 19,9 |
| 305 | PENNE PROSCIUTTO FUNGHI
Röhrennudeln in Schinken-Champignon-Sahne-Sauce | 14,9 |
| 326 | TAGLIATELLE ZAFFERANO
Bandnudeln, getrocknete Tomaten mit Rinderfilet-Streifen in feiner Safransauce | 20,9 |

GALLINERO



327	GNOCCHI E ZUCCHINE 	14,9
	Gnocchi mit Zucchini, Speck in Safran-Sahnesauce	
328	GNOCCHI D'AGNELLO	18,5
	Gnocchi in Gorgonzola-Walnuss-Sauce und feinen Lammstreifen	
330	SPAGHETTI AL TONNO	19,9
	Spaghetti mit frischem Thunfisch, Oliven und Kapern in Weißwein-Sauce	
331	TAGLIATELLE SALMONE	19,5
	Bandnudeln, Lachs und Spinat in einer tomatisierten Weißwein-Sauce	
332	SPAGHETTI BOLOGNESE GRANDE	14,5
	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce	
333	PENNE E SPINACI 	13,9
	Kurze Röhrennudeln in Gorgonzola-Sahne-Sauce und frischem Spinat	



FLEISCHGERICHTE/ CARNE

		€
500	POLLO DIAVOLA	23,9
	Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Tagesgemüse (pikant)	
501	FILETTINI PORCINI	26,9
	Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Weißwein-Sauce dazu Tagesgemüse	
502	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	28,5
	Feine Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo, frischem Salbei und frischen dünnen Bandnudeln	

GALLINERO




506	AGNELLO ALLA GRIGLIA Zarter Lammrücken vom Lavasteingrill mit Tagesgemüse	29,9
504	ENTRECOTE ALLA GRIGLIA 250 gr. saftiges Entrecote vom Lavastein-Grill mit frischen Tagesgemüse	34,9
505	FILETTO ALLA GRIGILA 200 gr. feinstes Rinderfilet vom Lavastein-Grill mit Tagesgemüse	38,9
3000	Grüner-Pfeffer-Sauce	3,9
3001	Gorgonzola-Walnuss-Sauce	3,9
3002	hausgemachte Kräuterbutter	2,5

FISCHGERICHTE/ PESCE

701	FILETTO DI ORATA Gebratene Doradenfilets auf Rucolasalat	26,5
702	SCAMPI ALLA GRIGLIA Delikat marinierte und gegrillte Großgarnelen mit frischem Tagesgemüse	29,9
704	TONNO ALLA GRIGLIA Frisches Thunfischsteak vom Grill mit frischem Salat	29,9





KINDERGERICHTE

900	SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce	8,5
901	PENNE AL POMODORO  Röhrennudeln in fruchtiger Tomatensauce	6,9
902	PENNE ALLA PANNA Röhrennudeln in Käse-Sahne-Sauce	7,9
903	VITELLO ALLA GRIGLIA Zarte Kalbsmedaillons vom Grill mit Kartoffeln	14,5



GALLINERO



PIZZA AUS DEM STEINOFEN		€
1000	MARGHERITA  Tomatensauce, Mozzarella	12,5
1001	NAPOLI Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
1002	QUATTRO STAGIONI Salami, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Oliven Tomatensauce, Mozzarella	17,9
1003	CONTADINA  Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella	13,9
1004	VEGETALE  verschiedene Saisongemüse, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
1005	SALMONE Marinierter Lachs, Spinat, Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
1006	CALZONE Ricotta, Spinat, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
1007	PARMENSE NACH PARMA ART Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Rucola, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	17,5
1008	CALABRESE Salami piccante, Ricotta, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
1009	SCAMPI Marinierte Scampi, Creme fresh, Tomatensauce, Mozzarella	18,9
1010	TONNO Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
1011	GALLO NERO Rindersalami, Spinat, Ricotta, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
1012	ITALIA Salami piccante, Weichkäse, Broccoli, Tomatensauce, Mozzarella	18,5
1013	HAWAI Kochschinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
1014	QUATTRO FORMAGGI  Vier verschiedene Käsesorten, Tomatensauce, Mozzarella	17,5
1015	DIAVOLA Salami piccante, Zwiebeln, frischer Chili, Tomatensauce, vorsicht scharf	16,9
1017	BANDITO Rindersalami, Paprika, Peperoni, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	17,9




Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich.

1200	Pizzamozzarella	3,5	1211	Sardellen	3,5	1222	Spinat	3,5
1201	Gorgonzola	3,5	1212	Frutti di mare	5,5	1223	Cherrytomaten	3,5
1202	Weichkäse	3,0	1213	Thunfisch	5,0	1224	frischer Chili	1,0
1203	Ricotta	2,5	1214	Lachs	7,0	1225	Oliven	2,5
1204	Grana Padano	3,0	1215	Port. Garnelen	9,0	1226	Kapern	3,0
1205	Crème fraîche	2,0	1216	Broccoli	3,5	1227	Ananas	3,0
1206	Kochschinken	3,5	1217	Paprika	3,5	1228	Peperoni	2,5
1207	Salami	3,5	1218	Rucola	3,0	1229	Artischocken	5,0
1208	Prosciutto crudo	4,0	1219	Champignons	2,5	1230	Pizzabrot	6,5
1209	Salami piccant ^{2,3}	4,0	1220	Zwiebeln	1,5	1231		
1232	Rindersalami	4,5	1221	Knoblauch	1,0			

GALLONERO



DESSERT

		€
1300	TIRAMISU DELLA CASA 	8,9
	Lockeres Bisquit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	
1301	PANNA COTTA DELLA CASA	8,9
	Feines Sahnedessert auf Fruchtspiegel	
1302	TARTUFO NERO 	9,5
	Schokoladeneis mit Zabaione Kern umhüllt von Kakao	
1303	GELATO 	3,5
	Eine Kugel italienisches Eis nach Wahl (Schoko oder Vanille)	



WARME GETRÄNKE

CREMA CAFFE

3,9

www.geniessen-bei-freunden.de
Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

GALLINERO



MILCHKAFFEE	4,9
ESPRESSO	2,9
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
ESPRESSO CORETTO	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATO	4,9
HEISSE SCHOKOLADE	4,9
GLÜHWEIN	4,9

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, Früchtemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN, Kräutertee	3,9
PFEFFERMINZ, Kräutertee	3,9
KAMILLE, Kräutertee	3,9

SAFT / NEKTAR VON RAUCH 0,2 l

ORANGENSAFT	3,9
RHABARBERSAFT	3,9
APFELSAFT	3,9
PFIRSICHNEKTAR	3,9
BANANENNEKTAR	3,9
KIRSCHNEKTAR	3,9
TOMATENSAFT	3,9
KIBA- KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,9
MARACUJANNEKTAR	3,9

GALLINERO



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l/€	€
SINALCO COLA LIGHT	3,9	5,2
SINALCO COLA	3,9	5,2
SINALCO ZITRONE	3,9	5,2
SINALCO ORANGE	3,9	5,2
SINALCO SPEZI	3,9	5,2
APFELSCHORLE	3,9	5,2
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		4,5

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON		4,5
GINGER ALE		4,5
TONIC WATER		4,5
VITAMALZ	0,33 l	4,5

SAN PELLEGRINO

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

FASSBIERE

RADEBERGER PILS	0,3 l	4,5
RADEBERGER 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
SCHÖFFERHOFER WEIZEN trüb	0,5 l	6,0

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER WEIZEN klar	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER WEIZEN dunkel	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	6,0
BIRRA MORETTI original italienisches Bier	0,33 l	4,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5

DEGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT	40 % vol.	3,9
MALTESER	38 % vol.	3,9
ROSTOCKER KÜMMEL	38 % vol.	3,9
SAMBUCA MOLINARI	42 % vol.	3,9
AMARETTO DI SARONNO	28 % vol.	3,9
BAILEYS	17 % vol.	3,9
VECCHIA ROMAGNA	36 % vol.	3,9
LIMONCELLO	36 % vol.	3,9

GALLINERO



KRÄUTER/AMARO 4 cl

€

FERNET BRANCA	42 % vol.	5,9
enthält über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille		
RAMAZOTTI	35 % vol.	5,9
enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille		
AVERNA	32 % vol.	5,9
enthält 60 verschiedene Kräuter und Wurzeln		
CYNAR	16,5 % vol.	5,9
enthält frische Artischockenblätter und 13 verschiedene Pflanzen bzw. Kräuter		
MARSALA	18,0% vol.	5,9
Sizilianischer Likörwein		

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA	40 % vol.	4,5
Nonino Vendemmia Ausgewählter Trester aus Montevitigno, Pinot, Tocai und Malvasi Trauben		
NONINO MOSCATO	41 % vol.	4,9
Ausgewählter Trester aus Moscato - Trauben elegant, aromatisch und sinnlich duftet nach Rosen, Salbei und Vanille		
NONINO CHARDONNAY	41 % vol.	4,9
Ausgewählter Trester aus der Chardonnay - Traube fein, weich und elegant mit dem Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		
MARZADRO DICIOTTO LUNE	41 % vol.	5,9
Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		
GRAPPA DI PROSECCO	42 % vol.	5,9
Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		
MARZADRO GIARE AMARONE	41 % vol.	8,9
Gemacht für Genießer, die einen sortentypischen Tresterbrand schätzen. Amarone ist einer der großen Weine Italiens und sein bitter-süßes Aroma ist unvergleichlich. Wie bei einem guten Wein können Sie die vielschichtige Charakteristik des Amarone in diesem Grappa erleben.		



OFFENE WEISSWEINE

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

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l / €	0,5 l / €
HAUSWEIN Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure	7,5	18,5
LAMBRUSCO prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch	7,5	18,5
MERLOT 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.	8,5	21,0
CHIANTI Straccali DOCG vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta	8,5	21,0
ROSSO SALENTO Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti	8,5	21,0

GALLINERO



OFFENER ROSÈWEIN

	0,2 l / €	0,5 l / €
HAUSWEIN	7,5	18,5
Cerasuolo d' Abruzzo trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, passt sehr gut zu Pizza und Käse, aber auch gerne zwischendurch		

FLASCHENWEINE 0,75 l WEISSWEINE

€

PINOT GRIGIO, GRIVO	24,9
Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen, zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch	

TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT	30,5
Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie. Er präsentiert sich duftig und delikater mit ausgewogener Säure, einem zart fruchtigen Nachhall und einem wunderbar unaufdringlichen Stil.	

ARVALI VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	38,9
3 bis 4 Monate bleibt diese Spätlese in Edelstahl tanks, ehe sie ihren eleganten Charakter zeigt. Intensive florale Noten zeigt das herrlich aromatische Bouquet. Den Gaumen verwöhnt der Arvali mit einem trockenen und weichen, intensiven und nachhaltigen Geschmack.	

LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO ETNA BIANCO DOC	39,9
Frisch und modern im Charakter, präsentiert sich der Etna Bianco mit Noten von Mimosen, Ginster, Pfirsich und reifen Birnen. Am Gaumen lässt er einen vollen Körper sowie eine gute Struktur mit langem Abgang erkennen.	

CA MAIOL, PRESTIGE	44,9
Ca Maiol, Lugana Sortenreiner Trebbiano di Lugana mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian	

SAN GIOVANNI, ORVIETO DOC CLASSICO	45,9
Castello della Sala, Umbrien, schönes Cuvée (Grechetto, Pinot Bianco, Riesling) mit blumigen Noten und Aromen von reifen Früchten.	

FLASCHENWEINE 0,75 l ROSÈWEINE

FRESCOBALDI ALIE ROSÉ TOSCANA IGT	34,9
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.	

GALLINERO



CA MAIOL, ROSERI

37,5

Ca Maiol, Lugana

Zart Rosa im Glas, feines Bouquet von Rosen und Pfirsich, Aromen von reifen Johannisbeeren und Litschis, feinfruchtig mit gut ausbalancierter Säure

FLASCHENWEINE 0,75 l ROTWEINE

€

NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT

29,9

Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden Primitivo. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG

48,0

Rubinrot in der Farbe mit violetten Highlights, zeigt dieser Chianti Classico intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren, gepaart mit zarten Gewürznoten und Toastaromen. Seine 9-monatige Lagerung in slawonischer Eiche verleiht dem Pèppoli Eleganz und Struktur sowie wunderbar zarte Tannine.

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

59,9

Mit Einweihung der neuen Chianti Classico Keller, entstand bei Antinori der Wunsch, ein historisches Label wieder aufleben zu lassen. Ergebnis ist dieser einzigartige Chianti Classico, der wunderbare Noten von roten Früchten, von Eichenholz und Gewürzen zeigt. Das Flaggschiff der Familie Antinori, Toskana pur!

TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH

29,5

Terre Siciliane, Sizilien

Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend

CAMELOT DOC SICILIA

89,9

Eine außergewöhnliche, sizilianische Interpretation des berühmten Bordeaux-Blends mit Beerennoten, Kirschtönen und Nuancen nach Zimt, Kakao, Eukalyptus und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig, üppig und kraftvoll mit einer meisterhaften Balance zwischen dynamischer Säure und abgerundeten Tanninen. Ein nobler Wein wie die zeitlose Legende von welcher er inspiriert wurde.

“COSTASERA” AMARONE DELLA VALPOLICELLA

110,0

CLASSICO DOC, Masi, Venezien

Der Costasera präsentiert ein intensives Bouquet mit Anklänge an Pflaumen- und Kirschmarmelade sowie eine leichte Gewürznote. Weiche, zarte Tannine und eine leichte Süße finden sich im langen und intensiven Finale.

GALLINERO



OFFENE WEISSWEINE

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

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN	7,9	18,9
Montepulciano d' Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure		
LAMBRUSCO	7,9	18,9
prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
MERLOT	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.		
CHIANTI	8,9	21,9
Straccali DOCG vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta		
ROSSO SALENTO	8,9	21,9
Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti		

OFFENER ROSÈWEIN

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN	7,9	18,9
Cerasuolo d' Abruzzo trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, passt sehr gut zu Pizza und Käse, aber auch gerne zwischendurch		

GALLINERO



FLASCHENWEINE 0,75 l WEISSWEINE

€

PINOT GRIGIO, GRIVO 28,5
Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen,
zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch

TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT 31,5
Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit
einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie. Er
präsentiert sich duftig und delikater mit ausgewogener Säure, einem zart
fruchtigen Nachhall und einem wunderbar unaufdringlichen Stil.

ARVALI VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 38,9
3 bis 4 Monate bleibt diese Spätlese in Edelstahltanks, ehe sie ihren
eleganten Charakter zeigt. Intensive florale Noten zeigt das herrlich
aromatische Bouquet. Den Gaumen verwöhnt der Arvali mit einem
trockenen und weichen, intensiven und nachhaltigen Geschmack.

LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO ETNA BIANCO DOC 39,9
Frisch und modern im Charakter, präsentiert sich der Etna Bianco mit
Noten von Mimosen, Ginster, Pfirsich und reifen Birnen. Am Gaumen
lässt er einen vollen Körper sowie eine gute Struktur mit langem
Abgang erkennen.

CA MAIOL, PRESTIGE 44,9
Ca Maiol, Lugana
Sortenreiner Trebbiano di Lugana mit Noten von grünen Äpfeln,
Limetten und wildem Thymian

SAN GIOVANNI, ORVIETO DOC CLASSICO 45,9
Castello della Sala, Umbrien, schönes Cuvée (Grechetto, Pinot Bianco,
Riesling) mit blumigen Noten und Aromen von reifen Früchten.

FLASCHENWEINE 0,75 l ROSÉWEINE

FRESCOBALDI ALIE ROSÉ TOSCANA IGT 34,9
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.

CA MAIOL, ROSERI 37,5
Ca Maiol, Lugana
Zart Rosa im Glas, feines Bouquet von Rosen und
Pfirsich, Aromen von reifen Johannisbeeren und Litschis,
feinfruchtig mit gut ausbalancierter Säure

GALLINERO



FLASCHENWEINE 0,75 l ROTWEINE

€

NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT

31,5

Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden Primitivo. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG

48,0

Rubinrot in der Farbe mit violetten Highlights, zeigt dieser Chianti Classico intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren, gepaart mit zarten Gewürznoten und Toastaromen. Seine 9-monatige Lagerung in slawonischer Eiche verleiht dem Pèppoli Eleganz und Struktur sowie wunderbar zarte Tannine.

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

59,9

Mit Einweihung der neuen Chianti Classico Keller, entstand bei Antinori der Wunsch, ein historisches Label wieder aufleben zu lassen. Ergebnis ist dieser einzigartige Chianti Classico, der wunderbare Noten von roten Früchten, von Eichenholz und Gewürzen zeigt. Das Flaggschiff der Familie Antinori, Toskana pur!

TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH

29,5

Terre Siciliane, Sizilien
Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend

CAMELOT DOC SICILIA

89,9

Eine außergewöhnliche, sizilianische Interpretation des berühmten Bordeaux-Blends mit Beerennoten, Kirschtönen und Nuancen nach Zimt, Kakao, Eukalyptus und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig, üppig und kraftvoll mit einer meisterhaften Balance zwischen dynamischer Säure und abgerundeten Tanninen. Ein nobler Wein wie die zeitlose Legende von welcher er inspiriert wurde.

“COSTASERA” AMARONE DELLA VALPOLICELLA

110,0

CLASSICO DOC, Masi, Venezien

Der Costasera präsentiert ein intensives Bouquet mit Anklänge an Pflaumen- und Kirschmarmelade sowie eine leichte Gewürznote. Weiche, zarte Tannine und eine leichte Süße finden sich im langen und intensiven Finale.