

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA



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
LILLET Prosecco, Lillet, frischer Basilikum	9,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, 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 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
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
EXTRA DRY 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 | PAPPA DI POMODORO  | 7,5 |
| Tomatensuppe mit knusprigen Croûtons | | |
| 2 | CREMA DI BROKKOLI  | 7,9 |
| Feine, cremige Brokkolisuppe mit knusprigen Croûtons | | |

ANTIPASTI / VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|------|
| 10 | BRUSCHETTA ORIGINALE  | 8,9 |
| 2 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum | | |
| 11 | BRUSCHETTA TONNATA | 10,5 |
| Zwei Scheiben geröstetes Weißbrot mit feiner Thunfischcreme, Kapern und Sardellen | | |
| 12 | CAPRESE  | 14,9 |
| Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum Pesto | | |
| 13 | ANTIPASTO VEGETALE  | 17,9 |
| Verschiedene, gegrillte und marinierte Saisongemüse | | |
| 14 | CARPACCIO DI FILETTO | 16,9 |
| Hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola, einem Hauch Trüffelöl und frischer Zitrone | | |
| 15 | VITELLO TONNATO | 16,9 |
| Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce | | |
| 16 | FORMAGGIO DI CAPRA  | 14,9 |
| Gebratener Ziegenkäse mit Chili-Honig und Thymian | | |
| 17 | INSALATA FRUTTI DI MARE | 16,9 |
| Marinierte Meeresfrüchte auf knackigem Salat | | |
| 18 | SCAMPI AL FORNO | 16,9 |
| Im Ofen gegarte Garnelen mit Chili, Knoblauch und bestem Olivenöl | | |

INSALATA / SALATE

- | | | |
|---|---|------|
| 20 | INSALATA MISTA  | 13,9 |
| Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken und rote Zwiebeln | | |
| 21 | INSALATA DI POMODORO  | 9,9 |
| Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum | | |
| 22 | INSALATA DI RUCOLA  | 12,9 |
| Knackiger Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten und Joghurtdressing | | |
| 24 | INSALATA DI CONTORNO  | 7,9 |
| Kleiner Beilagensalat | | |

ZUM SALAT DAZU

- | | | | |
|-----------------|-----|---------------------|------|
| THUNFISCH IN ÖL | 5,5 | RINDERFILETSTREIFEN | 10,9 |
| HÄHNCHENBRUST | 6,0 | 4 GARNELEN | 12,9 |
| Lammstreifen | 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 AGLIO E OLIO | 12,9 |
| | Spaghetti mit Knoblauch, Cherrytomaten, Chili und frischer Petersilie in feinem Olivenöl | |
| 31 | SPAGHETTI CARBONARA <i>(Original mit Guanciale)</i> | 15,9 |
| | Spaghetti mit luftgetrocknetem Schweinebackenspeck (Guanciale), Grana Padano und cremiger Eigelb-Sauce – ganz ohne Sahne, wie in Rom | |
| 32 | TAGLIATELLE ZAFFERANO | 21,9 |
| | Bandnudeln, Garnelen, Spinat und Cherrytomaten in Safran-Creme-Fraiche-Sauce | |
| 33 | TAGLIATELLE PORCINI | 20,9 |
| | Getrübte Bandnudeln mit aromatischen Steinpilzen, roten Zwiebeln, würziger Salsiccia und Grana Padano | |
| 34 | TAGLIATELLE ROSA | 21,9 |
| | Bandnudeln mit Lachs und Lauch in Tomaten-Sahne-Sauce | |
| 35 | TAGLIATELLE VEGETALE  | 17,9 |
| | Bandnudeln mit frischem Saisongemüse, Knoblauch und Lauch in Tomatensauce | |
| 36 | TAGLIATELLE FILETTO DI MANZO | 24,9 |
| | Bandnudeln mit Rindfleischstreifen in Gorgonzola-Sahne-Sauce verfeinert mit Trüffelöl und Grana Padano | |
| 38 | PENNE ARRABBIATA  | 13,9 |
| | Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch | |
| 39 | PENNE AL PESTO ROSSO | 24,9 |
| | Röhrennudeln mit aromatischem Pesto aus getrockneten Tomaten, verfeinert mit zarten Rindfleischstreifen | |


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 | SPAGHETTI CACIO E PEPE
Spaghetti in einer cremigen Pecorino-Sauce mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, serviert mit zarten Streifen vom Lammfilet | 22,9 |
| 41 | TORTELLACCI 
Große Teigtaschen mit feiner Steinpilzfüllung in einer cremigen weißen Trüffelsauce | 19,9 |
| 44 | LASAGNE ALLA D'ANGELO
Hausgemachte Lasagne-Bolognese mit Béchamelsauce, nach Art des Hauses | 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

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

€

- 60 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 28,5
Zarte Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und frischem Salbei, serviert mit Tagliatelle
- 61 **SCALOPPINA AI FUNGHI PORCINI** 29,9
Zarte Kalbsmedaillons mit aromatischen Steinpilzen, serviert mit unserer frischen Tagesbeilage
- 62 **POLLO ALLA MEDITERRANEA** 19,9
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Ratatouille-Gemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln
- 63 **GUANCE DI VITELLO** 28,9
Zart geschmorte Kalbsbäckchen in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse
- 64 **FILETTO DI MANZO** 34,9
Rinderfilet vom Grill, serviert mit frischem Tagesgemüse
- 65 **FILETTO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA** 32,9
Lammrücken vom Grill in feiner Balsamicosauce mit frischem Tagesgemüse

Extra Saucen (je 3,9)

- Gorgonzola-Sauce
- Grüne Pfeffersauce
- Rotweinjus

SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

- 70 **FILETTO DI ORATA** 27,9
Frisches Doradenfilet, auf der Haut gebraten, serviert mit einem knackigen Beilagensalat
- 71 **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 34,9
Ganze, gegrillte Riesengarnelen mit Oliven, Knoblauch und Rosmarin, serviert mit frischem Tagesgemüse
- 72 **MERLUZZO AL ZAFFERANO** 26,9
Kabeljaufilet, klassisch auf der Haut gebraten auf einer Safran-Sauce dazu eine frische Tagesbeilage

KINDERGERICHTE

- | | | klein | groß |
|----|--|-------|------|
| 75 | PENNE BOLOGNESE
Penne mit leckerer Hackfleischsauce | 8,5 | 15,9 |
| 76 | Penne AL POMODORO 
Penne in fruchtiger Tomatensauce | 6,5 | 10,9 |
| 77 | Penne CON PANNA 
Penne 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	PIZZA MATTEO  Tomatensauce, Mozzarella	12,5
81	PIZZA PAOLO Salami, Tomatensauce, Mozzarella	13,5
82	PIZZA THADDEUS  Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
83	PIZZA ANDREAS Salami, Kochschinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
84	PIZZA DELL'ANGELO  Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
85	PIZZA TOMMASO  Champignon, Paprika, Brokkoli, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
86	PIZZA JOHANNES Marinierter Lachs, Kräuter-Crème-fraîche, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
87	PIZZA DIAVOLA Salami piccante, Chili, Weichkäse, Peperoni, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
88	PIZZA JACOBUS 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 CONTESSA** 19,5
Mortadella mit Pistazien, Crème fraîche, Rucola und Mozzarella – serviert ohne Tomatensauce
- 92 **PIZZA MAGDALENA** 16,5
Ananas, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella
- 93 **PIZZA MARKUS** 17,5
Gorgonzola, Grana Padano, Weichkäse, Mozzarella, Tomatensauce
- 94 **PIZZA SIMON** 19,9
Salsiccia mit Champignon-Trüffelcreme, gebackenen Cherrytomaten, Rucola, Tomatensauce und Mozzarella

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

Pizzamozzarella	3,5	Prosciutto crudo	5	Sardellen	4	Oliven	2,5
Gorgonzola	3,5	Salami piccante	4	Cherrytomaten	4	Ananas	3
Weichkäse	3	Salsiccia	5	frischer Chili	1	Peperoni	2,5
Grana Padano	3,5	Mortadella	5	Rucola	3	Artischocken	5
Kräuter-Crème	2	Thunfisch	5	Champignons	3	Paprika	3,5
Kochschinken	3,5	Lachs	7	Zwiebeln	2	Spinat	3
Salami	3,5	Port. Garnelen	9	Knoblauch	1	Kapern	1,5
		Trüffelcreme	4	Brokkoli	3	Pizzabrot	7



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	8,9
171	PANNA COTTA Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel	8,9
172	AFOGATTO Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen – ein klassisches italienisches Dessert	5,9
173	TARTUFFO AL LIMONCELLO Feines Zitronen-Trüffeleis mit einem Kern aus Limoncello-Likör, umhüllt von zarter Zitronenglasur – erfrischend und aromatisch	8,9

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.-%	3,9
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

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	3,9
ORANGENSAFT	3,9
RHABARBERSAFT	3,9
PFIRSICHNEKTAR	3,9
BANANENNEKTAR	3,9
KIRSCHNEKTAR	3,9
TOMATENSAFT	3,9
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	3,9

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	4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l	4,5

VITAMALZ 0,33 l	4,5
------------------------	-----

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON	4,5
GINGER ALE	4,5
TONIC WATER	4,5

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	4,5
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

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		4,9
MARZADRO DICCIOTTO LUNE 41 Vol.-% Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		5,9
GRAPPA DI PROSECCO 42 Vol.-% Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		5,9
POLI MIELE 35 Vol.-% Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen		5,5



OFFENE WEISSWEINE

HAUSWEIN	0,2 l 7,9	0,5 l 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

HAUSWEIN	0,2 l 7,9	0,5 l 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		
ROSSO SALENTO	8,9	21,9
Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tannengerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti		

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

OFFENER ROSÈWEIN

HAUSWEIN	0,2 l	0,5l
	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

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

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.

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

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.

COCKTAILS

€

CAIPIRINHA

9,5

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

MOJITO

9,9

Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda

PINA COLADA

9,9

Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

TEQUILA SUNRISE

9,9

Tequila silver, Lemon Squash, Orangensaft, Grenadine

SEX ON THE BEACH

10,5

Vodka, Peachtree, Zitrone, Cranberry, Maracuja

NON ALCOHOLIC'S

CAIPI LIGHT

8,5

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

MOJITO LIGHT

9,9

Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Ginger Ale

VIRGIN COLADA

8,5

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

STRAWBERRY VIRGIN COLADA

9,5

Kokossirup, Erdbeerpüree, Sahne, Ananassaft

FRUITY PUNCH

8,5

Pfirsichsaft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Tonic

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.