GALLO NERO
RISTORANTE 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
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

LONGDRINKS

GALLO NERO RISTORANTE PIZZERIA

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. **13,9**
England, serviert mit Eis und Gurke, schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrone und ein Hauch Vanille

ADLER BERLIN DRY GIN 42% VOL. **14,9**
Deutschland-Berlin, serviert mit Eis und Zitrone, blumig-fruchtige Nuancen von Lavendel und Ingwer, vollmundig und harmonisch

HENDRICK´S GIN 44% VOL. **14,9**
Schottland, serviert mit Eis, Gurke und Pfeffer, Nuancen von bulgarischen Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer

BROCKMANS GIN 40% VOL. **15,5**
England-London, serviert mit Eis und frischen Blaubeeren, Aromen von Wachholder und Brombeeren, erfrischend-fruchtiger Gin, auch pur ein Genuss

GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 42,7% VOL. **16,9**
Spanien-Costa Dorada, serviert mit Eis, Rosmarin und Zitrone, frische Meeresbriese und ein Hauch salzige Olive – „Tapas im Glas"

GALLO NERO

RISTORANTE PIZZERIA

SUPPEN/ZUPPE

		€
1	**CREMA DI POMODORO** Tomatencremesuppe	7,5
2	**ZUPPA DI PATATE** Cremige Kartoffelsuppe, verfeinert mit knusprigem Speck als Topping	8,9
3	**ZUPPA DI MARE** Fischsuppe nach Art des Hauses mit frischen Fischfilets	11,9

VORSPEISEN/ ANTIPASTI

11	**BRUSCHETTA ORIGINALE** Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch	8,9
12	**CAPRESE** Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	13,9
13	**ANTIPASTO PER DUE** Feine Auswahl an gegrilltem Saisongemüse, italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, serviert mit Bruschetta Originale	34,9
14	**ANTIPASTO MARE** Marinierte Meeresfrüchte	17,9
15	**CARPACCIO DI MANZO** Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola, Pinienkerne und Trüffelöl	17,9
16	**VITELLO TONNATO** Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce	16,9
17	**FORMAGGIO DI CAPRA** Zart gebratener Ziegenkäse auf einem Bett aus Baby Leaf Salat, verfeinert mit fruchtiger Erdbeersauce	14,9

SALATE/ INSALATE

20	**INSALATA MISTA** Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken, Zwiebeln	12,9
21	**INSALATA POMODORI** Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	10,5
22	**INSALATA POLLO** Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Paprika, rote Zwiebel	16,9
23	**INSALATA TONNO** Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Paprika und Oliven	17,9
24	**INSALATA ESOTICO** Frischer, bunter Salat mit Cherrytomaten, gebratenen Garnelen und einer Auswahl exotischer Früchte	18,5
25	**INSALATA DELLA CASA** Knackiger Rucola, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Grana Padano und Streifen vom Lammrücken in Balsamicosauce	19,9

GALLO NERO
RISTORANTE PIZZERIA

NUDELGERICHTE/ PASTASCIUTTA

		€
30	**SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO** 🌱 Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, frischem Chili	12,9
31	**SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE** Spaghetti mit Speck, Eigelb und Grana Padano	14,9
32	**SPAGHETTI AGLI SCAMPI** Spaghetti mit Garnelen, Lauch, Knoblauch in Tomaten-Weißwein-Sauce	19,9
33	**TAGLIOLINI MARINARA** Frische schwarze Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißwein-Sauce, Knoblauch	18,9
34	**TAGLIOLINI PESTO ROSSO** Frische Bandnudeln mit Tomaten-Mandel-Pesto und Rinderfilet-Streifen	20,9
35	**TAGLIOLINI PORCINI** Frische, dünne Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Garnelen in Weißwein-Sauce	20,9
36	**PENNE CON POLLO** Röhrennudeln mit Hähnchenbrust in einer Champignon-Sahne-Sauce	14,9
37	**TAGLIOLINI MANZO** Frische, feine Bandnudeln mit zarten Rindfleischstreifen in einer cremigen Gorgonzola-Spinat-Sauce, verfeinert mit edlem Trüffelöl	21,9
38	**TAGLIATELLE D`AGNELLO** Frische Bandnudeln in einer cremigen Gorgonzola-Walnuss-Sauce, serviert mit zarten Streifen vom Lamm	19,5
39	**TAGLIOLINI AL TONNO** Schwarze, frische Bandnudeln mit frischem Thunfisch, Oliven, Cherrytomaten und Kapern in einer aromatischen Weißweinsauce	20,9

GALLO NERO

40	**TAGLIATELLE SALMONE** Bandnudeln, Lachs und Spinat in einer tomatisierten Weißwein-Sauce	19,9
41	**PENNE ALLA PUTTANESCA** Penne in einer würzigen Tomatensauce mit Knoblauch, Sardellen, Oliven, Kapern und Cherrytomaten	15,5
42	**TAGLIATELLE PROSICUTO E PISELLI** Bandnudeln mit zartem Kochschinken und grünen Erbsen in einer cremigen Sahnesauce	14,9
43	**TAGLIATELLE BOLGONESE** Frische Bandnudeln mit klassischer Bolognese aus Rinderhack	15,9

FLEISCHGERICHTE/ CARNE

		€
50	**POLLO DIAVOLA** Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Tagesgemüse (pikant)	23,9
51	**FILETTINI PORCINI** Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Weißwein-Sauce dazu Tagesgemüse	26,9
52	**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** Feine Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo, frischem Salbei und frischen dünnen Bandnudeln	28,5
53	**AGNELLO ALLA GRIGLIA** Zarter Lammrücken vom Lavasteingrill mit Tagesgemüse	29,9
54	**ENTRECOTE ALLA GRIGLIA** 250 gr. saftiges Entrecote vom Lavastein-Grill mit frischen Tagesgemüse	34,9

GALLO NERO
RISTORANTE PIZZERIA

55	**FILETTO ALLA GRIGILA** 200 gr. feinstes Rinderfilet vom Lavastein-Grill mit Tagesgemüse	**38,9**
3000	Steinpilze Sauce	**6,9**
3001	Gorgonzola-Walnuss-Sauce	**3,9**
3002	hausgemachte Kräuterbutter	**2,5**

FISCHGERICHTE/ PESCE

60	**SCAMPI ALLA GRIGLIA** Delikat marinierte und gegrillte Großgarnelen mit frischem Tagesgemüse	**29,9**
61	**TONNO ALLA GRIGLIA** Frisches Thunfischsteak vom Grill mit frischem Salat	**30,5**
62	**SALMONE ALLA PIZZAIOLA** Gebratenes Lachsfilet in würziger Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Cherrytomaten – mediterran, aromatisch und saftig	**28,5**

KINDERGERICHTE

70	**SPAGHETTI BOLOGNESE** Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce	**8,5**
71	**PENNE AL POMODORO** Röhrennudeln in fruchtiger Tomatensauce	**6,9**
72	**PENNE ALLA PANNA** Penne in Käse-Sahne-Sauce	**8,9**
73	**VITELLO ALLA GRIGLIA** Zarte Kalbsmedaillons vom Grill mit Kartoffeln	**14,5**

GALLO NERO

RISTORANTE PIZZERIA

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
80	**MARGHERITA** Tomatensauce, Mozzarella	12,5
81	**NAPOLI** Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
82	**QUATTRO STAGIONI** Salami, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Oliven Tomatensauce, Mozzarella	18,9
83	**CONTADINA** Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
84	**VEGETALE** verschiedene Saisongemüse, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
85	**SALMONE** Marinierter Lachs, Spinat, Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	17,9
86	**CALZONE** Weichkäse, Champignons, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
87	**PARMENSE NACH PARMA ART** Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Rucola, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	18,5
88	**GALLO NERO** Hähnchenbrust, Zwiebeln, Mais, Tomatensauce, Mozzarella	17,5
89	**SCAMPI** Marinierte Scampi, Creme fresh, Oliven, Chili, Tomatensauce, Mozzarella	19,9
90	**TONNO** Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
91	**PROCIUTTO FUNGHI** Kochschinken, Champignons, Mais, Tomatensauce, Mozzarella	15,5
92	**ITALIA** Salami piccante, Weichkäse, Broccoli, Tomatensauce, Mozzarella	18,5
93	**HAWAI** Kochschinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
94	**QUATTRO FORMAGGI** Vier verschiedene Käsesorten, Tomatensauce, Mozzarella	17,5
95	**DIAVOLA** Salami piccante, Zwiebeln, frischer Chili, Tomatensauce, **vorsicht scharf**	17,9
96	**BANDITO** Rindersalami, Paprika, Champignons, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	18,5

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich.

1200	Pizzamozzarella	4	1233	Hähnchenbrust	6	1220	Zwiebeln	2
1201	Gorgonzola	4	1211	Sardellen	4	1221	Knoblauch	1
1202	Weichkäse	3	1212	Frutti di mare	6	1234	Mais	2
1204	Grana Padano	3	1213	Thunfisch	5	1222	Spinat	4
1205	Crème fraîche	2	1214	Lachs	7	1223	Cherrytomaten	4
1206	Kochschinken	4	1215	Port. Garnelen	9	1224	frischer Chili	1
1207	Salami	4	1216	Broccoli	4	1225	Oliven	3
1208	Prosciutto crudo	4	1217	Paprika	4	1226	Kapern	3
1209	Salami piccant[2,3]	4	1218	Rucola	3	1227	Ananas	3
1232	Rindersalami	5	1219	Champignons	3	1229	Artischocken	5
						1230	Pizzabrot	7

GALLO NERO
RISTORANTE PIZZERIA

DESSERT

		€
110	**TIRAMISU** Lockeres Bisquit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	8,9
111	**CREMÉ BRÛLÉE** Feines Sahne-Dessert mit knackiger Karamellkruste, verfeinert mit echter Vanille	9,5
112	**GELATO** Eine Portion italienisches Eis nach Wahl, serviert auf einem Fruchtspiegel und liebevoll garniert mit frischer Fruchtdekoration (Schoko oder Vanille)	4,9

GALLO NERO

WARME GETRÄNKE

CREMA CAFFE	3,9
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
MARACUJANEKTAR	3,9

GALLO NERO

RISTORANTE PIZZERIA

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l/€	€ 0,4 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**

GALLO NERO

RISTORANTE PIZZERIA

KRÄUTER/AMARO 4 cl

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

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA Nonino Vendemmia Ausgewählter Trester aus Montevitigno, Pinot, Tocai und Malvasi Trauben	40 % vol.	**4,5**
NONINO MOSCATO Ausgewählter Trester aus Moscato - Trauben elegant, aromatisch und sinnlich duftet nach Rosen, Salbei und Vanille	41 % vol.	**4,9**
NONINO CHARDONNAY Ausgewählter Trester aus der Chardonnay - Traube fein, weich und elegant mit dem Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste	41 % vol.	**4,9**
MARZADRO DICIOTTO LUNE Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote	41 % vol.	**5,9**
GRAPPA DI PROSECCO Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet	42 % vol.	**5,9**
MARZADRO GIARE AMARONE 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.	41 % vol.	**8,9**

OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN Trebbiano 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 Aperitiv, 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**

GALLO NERO

RISTORANTE PIZZERIA

OFFENER ROSÈWEIN

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

FLASCHENWEINE 0,75 l
WEISSWEINE

	€
PINOT GRIGIO, GRIVO Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen, zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch	**24,9**
TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie. Er präsentiert sich duftig und delikat mit ausgewogener Säure, einem zart fruchtigen Nachhall und einem wunderbar unaufdringlichen Stil.	**30,5**
ARVALI VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 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.	**38,9**
LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO ETNA BIANCO DOC 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.	**39,9**
CA MAIOL, PRESTIGE Ca Maiol, Lugana Sortenreiner Trebbiano di Lugana mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian	**44,9**
SAN GIOVANNI, ORVIETO DOC CLASSICO Castello della Sala, Umbrien, schönes Cuvée (Grechetto, Pinot Bianco, Riesling) mit blumigen Noten und Aromen von reifen Früchten.	**45,9**

FLASCHENWEINE 0,75 l
ROSÈWEINE

FRESCOBALDI ALIE ROSÉ TOSCANA IGT 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 Zitrusschalen.	**34,9**

GALLO NERO

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.

GALLO NERO

RISTORANTE PIZZERIA

OFFENE WEISSWEINE

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

OFFENE ROTWEINE

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

OFFENER ROSÈWEIN

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

GALLO NERO

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 delikat 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
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 Zitrusschalen.

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

GALLO NERO

FLASCHENWEINE 0,75 l
ROTWEINE

	€
NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT 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.	31,5
PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG 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.	48,0
VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 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!	59,9
TRITO, NERO D´AVOLA E SYRAH Terre Siciliane, Sizilien Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend	29,5
CAMELOT DOC SICILIA 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.	89,9
“COSTASERA” AMARONE DELLA VALPOLICELLA 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.	110,0