

## Vini Bianchi & Rosato, Prosecco in bottiglia Flaschenweine Weiß und Rosé, Prosecco 0,75 l

**Alghero Rosato** ITALIEN | Sardinien 16  
Ein intensiver Duft nach Erdbeeren und Holunderblüten. Diese Aromen geben ihm auch am Gaumen einen fruchtbetonten, eher kraftvollen Geschmack.

**Pinot Grigio** ITALIEN | Friaul 16  
Dieser Pinot Grigio hat einen ätherisch frischen Duft. Seine Früchte reichen von Honig- und Wassermelone bis hin zu Papaya und Kiwi. Die attraktive Fülle und Konzentration machen diese Pinot Grigio zu etwas wirklich Besonderem.

**Greco di Tufo** ITALIEN | Kampanien 22  
Kräftiges strohgelb mit lebhaften goldenen Reflexen. Der Geruch ist intensiv mit der süßlichen Note der französischen Pflaume bis zu der frischen von der Mast' Antuono-Birne. Leichte Säure und ausgeprägter, mineralischer Ton.

**Ca dei frati - Lugana** ITALIEN | Venetien 22  
Rebsorte Turbiano - Feiner, blumiger Duft, angenehme Leichtigkeit und raffiniertem Eleganz. Er schmeckt delikater nach Blüten, Honig, Gewürzen und Limettenschale und klingt mit einer eleganten Mandelnote aus. Dieser feine, in der Säure angenehm milde Wein zeigt geradezu exemplarisch, wie charaktervoll saftige Frische und harmonische Textur sein können.

**Gavi** ITALIEN | Piemont 22  
Strohgelber Farbton mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch delikate, komplexe Fruchtaromen und einen trockenen und frischen Gaumen mit schöner Länge.

**Vermentino** ITALIEN | Sardinien 22  
In der Nase leicht rauchiger Duft, Aromen von Zitruschale und Meeresbrise. Auf der Zunge schlank und sehr frisch. Blütenaromen verbinden sich mit Kräutern und der Zitrusfrucht.

**Tocai Friuliano** ITALIEN | Friaul 16  
„Di Lenardo Toh!“ zu dt. „Hier, bitteschön, da hast Du ihn!“ besitzt feinste und filigrane Aprikosen-, Zitronen- und Limettenaromen. Am Gaumen sehr elegant, harmonische Nuancen in der Nase, etwas Mandel und stark ausgeprägter Mineralität. Der Abgang ist cremig und weich.

**Prosecco Mionetto spumante** ITALIEN 16  
Dieser hochwertige Spumante interpretiert die Kategorie „brut“ völlig neu und zählt geschmacklich zu den modernen seiner Klasse. Es handelt sich um einen Spumante von hervorragender Struktur, der sich durch seine leuchtend strohgelbe Farbe, sein intensives, feines Perlen und seinen Apfelduft auszeichnet.

## Vini Rossi in bottiglia – Flaschenweine Rot 0,75 l

**Montepulciano Palio** ITALIEN | Abruzzen 16  
Wein der Region, tief rote Farbe, Aromen von roten Beeren. Würzig, vollmundig, harmonisch im Geschmack mit ausgewogenem Tannin.

**Primitivo Merlot Sud** ITALIEN | Apulien 18  
Ein Primitivo mit reifen, würzigen Aromen, Duft von schwarzen Brombeeren und Schokolade des Merlot. Würzige Note mit einem Hauch Vanille.

**Primitivo Leone de Castris** ITALIEN | Apulien 18  
Primitivo aus tonhaltigem Lehm Boden. Durchschnittsalter der Rebstöcke ist rund 40 Jahre. Er reift mindestens 6 Monate in Fässern, weitere 3 Monate in der Flasche.

**Selvarossa Riserva** ITALIEN | Apulien 23  
Cuvée aus den Sorten Negroamaro, Malvasia Nera. Dunkles Purpurrot. Duftet nach schwarzen Johannisbeeren und Vanille, fülliger Gaumen mit intensiven, vielschichtigen Aromen nach Dörripflaumen, Tabak und Schokolade. Ausgewogen, mit langem Abgang.

**Trentangeli Rosso Tormaresca** ITALIEN | Apulien 27  
Ein autochthones Spitzengewächs der Antinoris. Stoffig, rauchig, großzügiger Wild-beerenduft. Am Gaumen immense Fruchtfülle, stattliche, weiche Tannine, feine Würznote.

**Liano Sangiovese Cabernet** ITALIEN | Emilia Romagna 38  
Umberto Cesari – ausgezeichnet zum Weinkeller des Jahres 2014 – Glanzklares Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Breitgefächert, intensiv, nachhaltig, Noten von Vanille, reife Früchte und Gewürze. Elegant, weich, kraftvoll mit einem individuellen Charakter.

**Villa Antinori Chianti Classico** ITALIEN | Toskana 35  
Rubinrot, in der Nase Himbeeren, Heidelbeeren, Holz- und Gewürznoten, am Gaumen terroirtypisch, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten.

**Le Volte dell'Ornellaia** ITALIEN | Toskana 33  
Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet, ein Hauch Schokolade, am Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm ein elegantes Röstaroma.

**Barbera D'Alba montezemolo** ITALIEN | Piemont 26  
Dunkles Rubingranat, in der Nase vollreife Frucht, feine Edelholzanklänge, am Gaumen tief und komplex, saftige Weichselmarmelade, reife Tannine, ausbalancierter, kräftiger Cuvée

**Salomon Norwood** SÜDAUSTRALIEN 23  
Einfach umwerfend! Zwölf Monate in gebrauchten Barriques, fasziniert mit dichter und tief dunkler Frucht. Rauchig und animierend, elegant saftig und extraktreich!



## Speisen- und Getränkekarte Abholung

**Bestellungen: 02732-21340**

Telefonisch mittags ab 11 Uhr  
und abends ab 17 Uhr möglich

## ABHOLUNGEN:

Mittwoch bis Montag (Dienstag Ruhetag)

**11:30-14 Uhr / 17:30-22 Uhr**

**FÜR DIE ABHOLUNG HABEN WIR  
EIN EIGENES AUSGABEFENSTER**

Zahlung bargeldlos möglich - Bankomat

Preise in Euro. Die Informationen bezüglich  
allergene Stoffe erhalten Sie am Telefon!

### bibite & aqua

|  |               |      |
|--|---------------|------|
| San Pellegrino Mineralwasser prickelnd | Fl. 0,75 l    | 3,00 |
| San Pellegrino Acqua Panna still       | Fl. 0,75 l    | 3,00 |
| San Pellegrino Limonata                | Flasche 0,2 l | 2,50 |
| San Pellegrino Aranciata               | Flasche 0,2 l | 2,50 |

|  |             |      |
|--|-------------|------|
| <b>Fruchtsäfte</b>                               | Flasche 1 l | 4,90 |
| Apfelsaft, Coca-Cola, Coca-Cola Light*           |             |      |
| Eistee, Fanta, Marillensaft, Orangensaft, Sprite |             |      |

### birre

|                              |                |      |
|------------------------------|----------------|------|
| Gösser Naturgold alkoholfrei | Flasche 0,5 l  | 2,50 |
| Weihenstephaner/Hefe Weizen  | Flasche 0,5 l  | 3,00 |
| Peroni Nastro Azzurro        | Flasche 0,33 l | 2,50 |

## Pasta fresca

Empfehlungen mit frischen, hausgemachten Nudeln

Strozzapreti al pomodoro  13,5  
Kurz geschwungene Pasta mit Tomaten-Basilikumsauce und Burrata-Frischkäse

Rigatoni alla ragù 12  
Röhrennudeln aus Kampanien mit pikanter Fleisch-Tomatensauce

Spaghetti chitarra con pesto e calamari 13,5  
Eine Spezialität aus Abruzzen, Spaghetti mit einem quadratischem Querschnitt, mit Tintenfisch und hausgemachtem Basilikumpesto

Fettuccine alla carbonara 12,5  
Frische, dünne Bandnudeln mit einer Sauce mit Räucherspeck, Parmesan und Ei

Pappardelle gamberi e zafferano 14,5  
Frische, breite Bandnudeln mit Gambas, Safran und Burrata-Frischkäse

## Primi piatti - Pasta e Risotti


27 Tagliatelle con crema di tartufo e salmone 13,5  
Bandnudeln | Trüffel | Räucherlachs

33 Gnocchi quattro formaggi  11,5  
Gnocchi | verfeinert mit vier Käsesorten

36 Risotto mare & monti 14,5  
Risotto | frische Meeresfrüchte | frisches Tagesgemüse

37 Tagliatelle frutti di mare 14,5  
Bandnudeln | frische Meeresfrüchte

38 Gnocchi di patate con pesto alla genovese e salmone 13,5  
Italienische Gnocchi mit hausgemachtem Basilikumpesto und frischem Lachs

39 Agnolotti di burrata al pomodoro  13,5 e burratina  
Teigtaschen mit Burrata-Füllung | Tomatensauce | Parmesan | frischer Basilikum | kleiner Burratakäse

## Carni / Fleischgerichte

53 Cotoletta alla milanese di vitello 21,5  
Schnitzel vom Kalb nach italienischer Art  
Spaghetti mit Tomatensauce

54 Filetto di suino con salsa al pepe verde \*\* 19,5  
Schweinefilets-Medaillons | grüne Pfeffersauce  
eine Beilage nach Wahl

55 Tagliata di filetto di manzo su letto di rucola \*\* 26,5  
BIO-Rinderfiletsteak vom Grill aufgeschnitten | Rucola  
eine Beilage nach Wahl

\*\* Inklusive einer Beilage nach Wahl:  
Rosmarinkartoffeln, Beilagen-Salat, Frisches Marktgemüse

## Dolci - Dessert




Torta della nonna 4  
Cannolo siciliano 4,8  
Profiteroles nero 5  
Tortino al cioccolato 6

## Pizza „bianca“ ohne Tomatensauce

219 Bianca ortolana  11  
Mozzarella | Zucchini | Melanzani | frische Champignon  
Tomaten | Basilikum  
222 Bianca "Mister Italia" 13,5  
Mozzarella | scharfe Salami | Burrata | Cherrytomaten

## Pizza

Alle Pizzen mit Tomatensauce & italienischem Mozzarella

189 Margherita  7,5  
202 Regina 10  
Schinken | frische Champignon  
203 Capricciosa 11,5  
Schinken | frische Champignon | Artischocken | Oliven | Sardellenfilet  
204 Quattro stagioni 11,5  
Schinken | Champignon | Oliven | Artischocken  
206 Firenze 15,5  
Rinder-Carpaccio | Fior-di-latte | Rucola | Tomaten  
207 Calzone 11  
Schinken | frische Champignon  
208 Calabrese 11  
Gorgonzola | scharfe italienische Salami  
209 Miss italia 13,5  
Rucola | Parma Schinken | Parmesan  
211 Tonno & cipolla 10  
Thunfisch | Zwiebel  
212 Hawaii 10  
Schinken | Ananas  
213 Milano 11  
Salami | Paprika | Zwiebeln  
215 Mista 11  
Thunfisch | frische Champignon | Salami | Schinken  
216 Bvlgari 15,5  
BIO-Rinderfilet | Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum  
218 Vegetariana  11  
Zucchini | Melanzani | frische Paprika | Artischocken  
221 Quattro formaggi  11  
Gorgonzola | Parmesan | Provolone | Mozzarella  
224 Bufalina  13,5  
Büffelmozzarella | Basilikum | Cherrytomaten  
225 O sole mio 11  
Speck | Zwiebel | Ei  
228 Napoli 10  
Oliven | Sardellen | Kapern  
231 Imperiale 15  
Riesengarnelen | Rucola | Tomaten | Knoblauch  
233 Romana 13  
Büffelmozzarella | Oliven | Sardellen | Knoblauch