

Vini Bianchi & Rosato, Prosecco in bottiglia Italien Weiß und Rosé, Prosecco Flasche 0,75 l

Alghero Rosato Sardinien 24,5
Ein intensiver Duft nach Erdbeeren und Holunderblüten. Diese Aromen geben ihm auch am Gaumen einen fruchtbetonten, eher kraftvollen Geschmack.

Pinot Grigio Friaul 27
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.

Græco di Tufo Kampanien 32
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 Venetien 33
Rebsorte Turbiano - Feiner, blumiger Duft, angenehme Leichtigkeit und raffiniertem Eleganz. Er schmeckt delikate 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 Piemont 30,5
Strohgelber Farbton mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch delikate, komplexe Fruchtaromen und einen trockenen und frischen Gaumen mit schöner Länge.

Vermentino Sardinien 32
In der Nase leicht rauchiger Duft, Aromen von Zitruschale und Meeresebrise. Auf der Zunge schlank und sehr frisch. Blütenaromen verbinden sich mit Kräutern und der Zitrusfrucht.

Tocai Friuliano Friaul 27
„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 26
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.

FLASCHENWEINE TAKE AWAY 10€ GÜNSTIGER

Vini Rossi in bottiglia – Italienische Rot Flasche 0,75l

Montepulciano Palio Abruzzen 26
Wein der Region, tief rote Farbe, Aromen roter Beeren. Würzig, vollmundig, harmonisch im Geschmack, ausgewogenes Tannin.

Primitivo Merlot Sud Apulien 27,5
Ein Primitivo mit reifen, würzigen Aromen, Duft von schwarzen Brombeeren und Schokolade des Merlot. Würzige Note mit einem Hauch Vanille.

Primitivo Leone de Castris Apulien 28
Primitivo aus tonhaltigem Lehmboden. Durchschnittsalter der Rebstocke ist rund 40 Jahre. Er reift mindestens 6 Monate in Fässern, weitere 3 Monate in der Flasche.

Selvarossa Riserva Apulien 34
Cuvée aus den Sorten Negroamaro, Malvasia Nera. Dunkles Purpurrot. Duftet nach schwarzen Johannisbeeren und Vanille, fülliger Gaumen, intensive, vielschichtige Aromen wie Dörripflaumen, Tabak und Schokolade. Ausgewogen, langer Abgang.

Trentangeli Rosso Tormaresca Apulien 36,5
Ein autochthones Spitzengewächs der Antinoris. Stoffig, rauchig, großzügiger Wild-beerenduft. Am Gaumen immense Fruchtfülle, stattliche, weiche Tannine, feine Würznote.

Liano Sangiovese Cabernet Emilia Romagna 47,5
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 Toskana 44,5
Rubinrot, in der Nase Himbeeren, Heidelbeeren, Holz- und Gewürznoten, am Gaumen terroirtypisch, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten.

Le Voltè dell'Ornellaia Toskana 42,5
Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet, ein Hauch Schokolade, am Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm ein elegantes Röstaroma.

Barbera D'Alba montezemolo Piemont 37
Dunkles Rubingranat, in der Nase vollreife Frucht, feine Edelholzanklänge, am Gaumen tief und komplex, saftige Weichselmarmelade, reife Tannine, ausbalancierter, kräftiger Cuvée

Salomon Norwood SÜDAUSTRALIEN 33
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

Bitte um Vorbestellung:
02732-21340

**ABHOLUNGEN
TÄGLICH
11:30-14 Uhr / 17:30-22 Uhr**
(KEIN Ruhetag)

Zahlung bargeldlos möglich - Bankomat

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

bibitz & 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

Fruchtsäfte

	Flasche 1 l	4,90
Apfelsaft, Coca-Cola, Coca-Cola Light*		
Eistee, Fanta, Marillensaft, Orangensaft, Sprite		

birrz

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 fr̄sca & Risotti

Empfehlungen mit frischen Nudeln

- 27 **Strozzapreti alla ragu** 13,5
Kurz geschwungene Pasta mit Fleisch-Tomatensauce
- Pappardelle gambri & zafferano** 14,5
Frische, breite Bandnudeln mit Garnelen, Safran und Burrata-Frischkäse
- 33 **Tagliatelle con crema di tartufo & salmone** 13,5
Bandnudeln mit Räucherlachs, verfeinert mit frischem Trüffel
- 37 **Gnocchi quattro formaggi**  11,5
Gnocchi, zubereitet mit vier Käsesorten
- 38 **Tagliatelle frutti di mare** 14,5
Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten
- 39 **Gnocchi di patate con pesto alla genovese & salmone affumicato** 13,5
Italienische Gnocchi mit hausgemachtem Basilikumpesto und Räucherlachs
- 36 **Agnolotti di burrata al pomodoro & burratina**  14,5
Teigtaschen mit Burrata-Füllung, Tomatensauce, kleinem Burratakäse, verfeinert mit Parmesan und frischem Basilikum
- 36 **Risotto mare & monti** 14,5
Italienisches Risotto mit frischen Meeresfrüchten und frischem Marktgemüse
- Risotto con tartufo & gambri** 17,5
Italienisches Risotto mit Garnelen und frischem Trüffel

Preise in Euro. Die Informationen bezüglich allergene Stoffe erhalten Sie mündlich

Carni / Fleischgerichte

- Filetto di agnello** ** 26
Zarte Lammfilet auf Rucolabett mit Büffelmozzarella und Cherrytomaten
eine Beilage nach Wahl
- 54 **Filetto di suino con salsa al pepe verde** ** 19,5
Schweinefilets-Medaillons mit grüner Pfeffersauce
eine Beilage nach Wahl
- 55 **Filetto di manzo su letto di rucola** ** 28
BIO-Rinderfiletsteak vom Grill, mit Rucola und Cherrytomaten, Parmesan
eine Beilage nach Wahl

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

Dolci – Dessert

- Torta della nonna 4
Cannolo siciliano 4
Profiteroles nero 4
Tortino al cioccolato 4
Tiramisu 4

Pizze & Pinsa - Empfehlung

- Tartufo negro & burrata di bari**  16,5
Burratakäse-italienischer Frischkäse | Cherrytomaten
Schwarzer Trüffel | Basilikum
- Pinsa Roma** 13
Tomaten | Büffelmozzarella | Italiensischer Schinken
Basilikum | Grana
- Pinsa Bologna bianca** (ohne Tomatensauce) 13
Mortadella | Pistazien | sonnengetrocknete Tomaten
Mozzarella
- 222 **“Mister Italia” bianca** (ohne Tomatensauce) 13,5
Mozzarella | scharfe Salami | Burrata, italienischer
Frischkäse | Cherrytomaten

Pizze

Alle Pizzen mit Tomatensauce & italienischem Mozzarella

- 189 **Margherita**  8,5
- 202 **Regina** 11,5
Schinken | frische Champignon
- 203 **Capricciosa** 13
Schinken | frische Champignon | Artischocken
Oliven | Sardininenfilet | Kapern
- 204 **Quattro stagioni** 12,5
Schinken | Champignon | Oliven | Artischocken
- 206 **Firenze** 16
Rinder-Carpaccio | Büffelmozzarella | Rucola | Tomaten
- 208 **Calabrese** 13
Gorgonzola | scharfe italienische Salami
- 209 **Miss italia** 14,5
Rucola | Parma Schinken | Parmesan
- 211 **Tonno & cipolla** 12
Thunfisch | Zwiebel | Cocktailtomaten
- 213 **Milano** 12,5
Salami | Paprika | Zwiebeln
- 214 **Tonno fr̄sco** 16
Frischer Thunfisch | Rucola | Tomaten | Parmesan
- 215 **Mista** 12,5
Thunfisch | frische Champignon | Salami | Schinken
- 216 **Bulgari** 16,5
BIO-Rinderfilet | Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum
- 218 **Vegetariana**  13
Zucchini | Melanzani | frische Paprika | Artischocken
- 221 **Quattro formaggi**  13
Gorgonzola | Parmesan | Provolone | Mozzarella
- 223 **Parmigiana**  13
Büffelmozzarella | Melanzani | Basilikum | Parmesan
- 224 **Bufalina**  14,5
Büffelmozzarella | Basilikum | Cherrytomaten
- 228 **Napoli** 12
Oliven | Sardininenfilet | Kapern
- 233 **Romana** 13,5
Büffelmozzarella | Oliven | Sardellenfilet | Knoblauch