

## 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 dzi frati – Lugana** Venetien 33  
Rebsorte Turbiano - Feiner, blumiger Duft, angenehme Leichtigkeit und raffiniertem Eleganz. Er schmeckt delikat 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 Meeresbrise. 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 Superioro Valdobbiadene  
DOCG Brut ITALIA** 26  
Glänzendes Hellgold, in der Nase einladende Fruchtnoten, getragen von Äpfeln und Birnen, weiches Mousseux, am Gaumen erfrischend und charakteristisch - ein Vorzeigeprosecco!

**FLASCHENWEINE TAKE AWAY  
10€ GÜNSTIGER**

## Vini Rossi in bottiglia Italienische Rotweine - Flasche 0,75 l

**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 Lehm Boden. 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 Volte 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**

**ABHOLUNG BEIM FENSTER**

**Mittwoch-Sonntag  
11:00-14 Uhr / 17:00-20:00 Uhr**

(Montag & Dienstag 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

Apfelsaft, Coca-Cola, Coca-Cola Light*	Flasche 1 l	4,90
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 & Risotti

Empfehlungen mit frischen Nudeln

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

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

## Lieben Menschen Freude schenken!



### Dolci – Dessert

- |                      |   |
|----------------------|---|
| Tiramisù hausgemacht | 4 |
| Torta della nonna    | 4 |
| Cannolo siciliano    | 4 |

### Pizze & Pinsa - Empfehlung

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 222 | <b>Pizza Tartufo nero &amp; burrata di bari</b> <br>Burratakäse-italienischer Frischkäse   Cherrytomaten<br>Schwarzer Trüffel   Basilikum | 16,5 |
|     | <b>Pinsa Roma</b><br>Tomaten   Büffelmozzarella   Italienischer Schinken<br>Basilikum   Grana  | 13   |
|     | <b>Pinsa Bologna bianca</b> (ohne Tomatensauce)<br>Mortadella   Pistazien   sonnengetrocknete Tomaten<br>Mozzarella  | 13   |
| 222 | <b>“Mister Italia” bianca</b> (ohne Tomatensauce)<br>Mozzarella   scharfe Salami   Burrata, italienischer<br>Frischkäse   Cherrytomaten  | 13,5 |

## Pizze

Alle Pizzen mit Tomatensauce & italienischem Mozzarella

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