

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 0,75l

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 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

**TÄGLICH
MITTAG & ABEND**
(kein Ruhetag)

Zahlung bargeldlos möglich - Bankomat

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

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

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

	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	
27	Tagliatelle con crema di tartufo & salmone	13,5
	Bandnudeln mit Räucherlachs, verfeinert mit frischem Trüffel	
33	Gnocchi quattro formaggi 	11,5
	Gnocchi, zubereitet mit vier Käsesorten	
37	Tagliatelle frutti di mare	14,5
	Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten	
38	Gnocchi di patate con pesto alla genovese & salmone affumicato	13,5
	Italienische Gnocchi mit hausgemachtem Basilikumpesto und Räucherlachs	
39	Rgnolotti 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 allergenen Stoffe erhalten Sie mündlich

Lieben Menschen Freude schenken!



Dolci – Dessert

Tiramisù hausgemacht	4
Torta della nonna	4
Cannolo siciliano	4

Pizze & Pinsa - Empfehlung

	Pizza Tartufo nero & burrata di bari 	16,5
	Burratakäse-italienischer Frischkäse Cherrytomaten Schwarzer Trüffel Basilikum	
	Pinsa Roma	13
	Tomaten Büffelmozzarella Italienischer 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 fresco	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	