

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**

MITTWOCH-SONNTAG Mittag & Abend

(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 fr€sca & Risotti

Empfehlungen mit frischen Nudeln


Trofig alla ragu 13,5
Kurz geschwungene Pasta mit Fleisch-Tomatensauce

Pappardelle gamb€ri & zafferano 15,5
Frische, breite Bandnudeln mit Garnelen, Safran und Burrata-Frischk€se

Tagliatelle con crema di tartufo & salmone 13,5
Bandnudeln mit R€ucherlachs, verfeinert mit frischem Truffel

Gnocchi quattro formaggi  12,5
Gnocchi, zubereitet mit vier K€sesorten

Tagliatelle frutti di mare 15,5
Bandnudeln mit frischen Meeresfr€uchten

Agnolotti di burrata al pomodoro  14,5
& burratina
Teigtaschen mit Burrata-F€llung, Tomatensauce, kleinem Burratak€se, verfeinert mit Parmesan und frischem Basilikum

Risotto mare & monti 15,5
Italienisches Risotto mit frischen Meeresfr€uchten und frischem Marktgem€se

Risotto con tartufo & gamb€ri 17,5
Italienisches Risotto mit Garnelen und frischem Truffel

Vitos Empfehlung

Spaghetti alle vongole veraci 16,5
Italienische Spaghetti mit Venusmuscheln

Preise in Euro. Die Informationen bez€glich allergenen Stoffe erhalten Sie m€ndlich

Carni / Fl€ischgerichte

Filzto di agnello ** 26
Zarte Lammfilet auf Rucolabett mit Cherrytomaten und Parmesansplitter
** eine Beilage nach Wahl


Filzto di manzo al tartufo ** 31,5
280g BIO-Rinderfiletsteak vom Grill, mit Cherrytomaten und Truffel
** eine Beilage nach Wahl

** Inklusive einer Beilage nach Wahl:
Rosmarinkartoffeln, Beilagen-Salat, Frisches Marktgem€se

Dolci – Dessert

Tiramis€ hausgemacht 6,5
Torta della nonna 4,5
Profiteroles nero 6
Tortino al cioccolato 6

Pizze & Pinsa - Empfehlung

Pizza Tartufo negro & burrata di bari  17,5
Burratak€se-italienischer Frischk€se | Cherrytomaten
Schwarzer Truffel | Basilikum

Pinsa Roma 13
Tomaten | B€ffelmozzarella | Italienischer Schinken
Basilikum | Grana


Pinsa Tropza 13
Tomaten | B€ffelmozzarella | „Nduja“ italienische
Salamipaste | scharfe italienische Salami Piccante

Pizze bianca

“Mister Italia” bianca (ohne Tomatensauce) 14,5
Mozzarella | scharfe Salami | Burrata, italienischer
Frischk€se | Cherrytomaten

Pizze

Alle Pizzen mit Tomatensauce & italienischem Mozzarella

Margherita  9

Regina 12
Schinken | frische Champignon

Capricciosa 13
Schinken | frische Champignon | Artischocken
Oliven | Sardininenfilet | Kapern

Quattro stagioni 12,5
Schinken | Champignon | Oliven | Artischocken

Firenze 16
Rinder-Carpaccio | B€ffelmozzarella | Rucola | Tomaten

Calabrese 13,5
Gorgonzola | scharfe italienische Salami

Miss italia 15
Rucola | Parma Schinken | Parmesan

Tonno & cipolla 13
Thunfisch | Zwiebel | Cocktailtomaten

Tonno fr€seo 16
Frischer Thunfisch | Rucola | Tomaten | Parmesan

Bulgari 16,5
Lammfilet | B€ffelmozzarella | Tomaten | Basilikum

Nerano  13,5
Zucchini | Cherrytomaten | Provolonek€se | Grana

Milano 13
Salami | Paprika | Zwiebeln

Mista 13
Thunfisch | frische Champignon | Salami | Schinken

Vegetariana  13
Zucchini | Melanzani | frische Paprika | Artischocken

Quattro formaggi  13
Gorgonzola | Parmesan | Provolone | Mozzarella

Parmigiana  13
B€ffelmozzarella | Melanzani | Basilikum | Parmesan

Bufalina  14,5
B€ffelmozzarella | Basilikum | Cherrytomaten

Napoli 13
Oliven | Sardininenfilet | Kapern

Romana 13,5
B€ffelmozzarella | Oliven | Sardellenfilet | Knoblauch