

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

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

**Pinot Grigio** ITALIEN | 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** ITALIEN | 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** ITALIEN | Venetien 33  
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 30,5  
Strohgelber Farbton mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch delikate, komplexe Fruchtaromen und einen trockenen und frischen Gaumen mit schöner Länge.

**Vermontino** ITALIEN | 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** ITALIEN | 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 – Flaschenweine Rot 0,75 l

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

**Primitivo Merlot Sud** ITALIEN | 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** ITALIEN | Apulien 28  
Primitivo aus tonhaltigem Leimboden. Durchschnittsalter der Rebstöcke ist rund 40 Jahre. Er reift mindestens 6 Monate in Fässern, weitere 3 Monate in der Flasche.

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

**Trintangeli Rosso Tormaresca** ITALIEN | 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** ITALIEN | 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** ITALIEN | Toskana 44,5  
Rubinrot, in der Nase Himbeeren, Heidelbeeren, Holz- und Gewürznoten, am Gaumen terroirtypisch, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten.

**Le Volte dell'Ornellaia** ITALIEN | 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** ITALIEN | 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 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 |             |      |

|                              |                |      |
|------------------------------|----------------|------|
| <b>birre</b>                 |                |      |
| 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 Nudeln

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

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

**Pappardelle gambari e zafferano** 14,5  
Frische, breite Bandnudeln mit Garnelen, Safran und Burrata-Frischkäse

## Primi piatti - Pastę & 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

**Risotto estivo al parmigiano**  14,5  
Risotto | Büffelmozzarella | sonnengetrocknete Tomaten Parmesan

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 **Rgnolotti di burrata al pomodoro**  13,5  
**& burratina**  
Teigtaschen mit Burrata-Füllung | Tomatensauce | Parmesan | frischer Basilikum | kleiner Burratakäse

## Carni / Fleischgerichte

54 **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, nit 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

## Pizza „bianca“ ohne Tomatensauce

Alle Pizzen bianca mit italienischem Mozzarella

219 **Bianca „Pontę Vecchio“** 14  
Mozzarella | Gorgonzola | marinierte Sardellenfilet sonnengetrocknete Tomaten | Basilikum

222 **Bianca „Mister Italia“** 13,5  
Mozzarella | scharfe Salami | Burrata, italienischer Frischkäse | Cherrytomaten

**Bianca „Valentino“** 15  
Mozzarella | Safran | sonnengetrocknete Tomaten | Büffelmozzarella | Lammfilet | Basilikum

## Pizze

Alle Pizzen mit Tomatensauce & italienischem Mozzarella

189 **Margherita**  8

202 **Regina** 11  
Schinken | frische Champignon

203 **Capricciosa** 12,5  
Schinken | frische Champignon | Artischocken Oliven | Sardinenefilet

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

206 **Firenze** 16  
Rinder-Carpaccio | Büffelmozzarella | Rucola | Tomaten

207 **Calzone** 12  
Schinken | frische Champignon

208 **Calabrese** 12  
Gorgonzola | scharfe italienische Salami

209 **Miss italia** 14,5  
Rucola | Parma Schinken | Parmesan

211 **Tonno & cipolla** 11,5  
Thunfisch | Zwiebel | Cocktailltomaten

213 **Milano** 12  
Salami | Paprika | Zwiebeln

214 **Tonno fresco** 16  
Frischer Thunfisch | Rucola | Tomaten | Parmesan

215 **Mista** 12  
Thunfisch | frische Champignon | Salami | Schinken

216 **Bulgari** 16,5  
BIO-Rinderfilet | Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum

218 **Vegatariana**  12  
Zucchini | Melanzani | frische Paprika | Artischocken

221 **Quattro formaggi**  12  
Gorgonzola | Parmesan | Provolone | Mozzarella

223 **Parmigiana**  12,5  
Büffelmozzarella | Melanzani | Basilikum | Parmesan

224 **Bufalina**  14,5  
Büffelmozzarella | Basilikum | Cherrytomaten

228 **Napoli** 11  
Oliven | Sardinenefilet | Kapern

233 **Romana** 13,5  
Büffelmozzarella | Oliven | Sardellenfilet | Knoblauch

**Tartufo negro & burrata di bari**  16,5  
Burratakäse-italienischer Frischkäse | Cherrytomaten Schwarzer Trüffel | Basilikum