

Aperitivi *Aperitifs*

		€
Campari-Soda	4 cl	7,00
Campari-Orange	4 cl	7,50
Martini bianco oder rosso	5 cl	6,00
Aperol-Spritz Aperol' mit Prosecco	4 cl	7,00
Ferrari Brut Trento DOC Champagnerverfahren seit 1902	0,10 l	7,00
Ferrari Rose Trento DOC Champagnerverfahren seit 1902	0,10 l	8,90
Champagner	0,10 l	12,00

Antipasti *Vorspeisen*

	€
Carpaccio di manzo alla cipriani dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet in Zitronenvinaigrette, mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse	12,50
Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Kapern und Sardellen in Thunfischcrème	12,90
Prosciutto di Parma con melone Parmaschinken mit Melone	12,90
Antipasto misto della casa gemischte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses	14,90

Zuppe *Suppen*

	€
Crema di pomodoro Tomatencrèmesuppe	6,90
Minestrone della nonna Gemüsesuppe nach italienischer Art	7,50
Stracciatella alla romana Kraftbrühe mit Ei, Petersilie, Olivenöl und Parmesankäse	7,50
Zuppa di cipolle hausgemachte Zwiebelsuppe	6,90

Insalate *Salate*

	€
Insalata mista gemischter Salat	6,90
Insalata di pomodori con tonno e cipolle Tomatensalat mit Thunfischstücken und Zwiebeln	8,90
Rucola con Parmigiano Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse	9,90
Insalata Pane e Vino gemischter Salat mit Schinken, Büffelmozzarella, Shrimps und Oliven ⁸ in Trüffelaroma	12,90

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!

Primi Piatti *Nudelgerichte*

	€
Lasagne pasticciate all'emiliana Schichtblattnudeln mit Ragú und Bechamelsauce, im Ofen mit Käse überbacken	12,90
Ravioli della casa Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Spinat und sardischem Schafskäse in frischer Butter-Minzsauce	12,90
Casarecce alla Siciliana Spiralnudeln mit Aubergine, Zucchini, getrockneten Tomaten und Schafskäse in leichter Tomatensauce	13,90
Linguine ai frutti di mare dünne Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch in leichter Kirschtomatensauce	15,90

Riso *Reis*

	€
Risotto alla piemontese Reis in Butter-Parmesancreme	11,90
Risotto ai porcini Reis mit Steinpilzen	12,90
Risotto Baronia Reis mit 1 Großgarnele, Safran und Taleggiokäse	15,90
Risotto alla scoglio Reis mit Meeresfrüchten, Petersilie und Knoblauch	15,90

Secondi di carne *Fleischgerichte*

	€
Lombata allo gratella Entrecôte vom Grill auf Rucolasalat, mit gehobeltem Parmesankäse bestreut	23,90
Scaloppine di vitello al vino bianco Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	22,90
Corona d'agnello con erbe aromatiche geschmorte Lammkrone mit frischen Kräutern in Wildsauce	25,90
Filetto di manzo alla moda antica di Onifai Rinderfiletsteak mit Schweinebacke gebraten, mit frischen Kräutern und getrockneten Tomaten auf Brotkruste	27,90

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln
oder mit gemischtem Salat

Secondi di pesce *Fischgerichte* €

Seppiette alla gratella 17,90
Baby-Tintenfische vom Grill, mit Tomatenwürfeln und Basilikum serviert

Filetti di orata alla mediterranea 22,90
Doradenfilets mit Kapern, Oliven⁸, Kirschtomaten und Oregano in leichter Tomatensauce

Grigliata mista di pesce 28,90
gemischte Fischplatte vom Grill

Gamberoni alla griglia 29,90
gegrillte Großgarnelen

Alle Fischgerichte servieren wir mit Tagesgemüse oder mit gemischtem Salat

Pizza €

Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

Pizza Margherita 8,50
mit Basilikum

Pizza Caprese 10,50
mit Büffelmozzarella

Pizza salami 9,00
mit Salami^{4,5}

Pizza prosciutto 9,00
mit italienischem Kochschinken^{4,5}

Pizza prosciutto e funghi 9,50
mit italienischem Kochschinken^{4,5} und frischen Champignons

Pizza diavolo 9,90
mit pikanter italienischer Salami^{4,5}, Peperoncini und Zwiebeln (scharf)

Pizza Napoli 9,50
mit Kapern, Oliven⁸ und Sardellen

Pizza vegetariana 9,50
mit frischem Gemüse der Saison

Pizza quattro stagioni 10,50
4-Jahreszeiten-Pizza mit italienischem Kochschinken^{4,5}, Salami^{4,5}, frischen Champignons und Artischocken

Pizza capricciosa 9,50
mit pikanter italienischer Salami^{4,5}, frischen Champignons und Artischocken

Pizza Parma 11,50
mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesankäse und Rucola

Pizza rustica 12,50
mit Parmaschinken, Trüffelcrème und Rucola

Pizza del dio Nettuno 13,50
mit Meeresfrüchten und Knoblauch

Auf Wunsch können Sie Ihre Pizza ergänzen (gegen Aufpreis).

Formaggio Käse

Formaggio misto gemischte Käseplatte	€	13,00
---	---	-------

Dolci Desserts

Tiramisu della casa	€	7,50
Panna cotta Sahnedessert mit Fruchtsauce		7,50
Tartufo al cioccolato Trüffelais		7,90
Savarin italienisches Gebäck getränkt mit Limoncello ¹ und Waldbeeren		7,90
Cassata alla Siciliana sizilianische Spezialität mit kandierten Früchten		7,90

Bevande calde Warme Getränke

Espresso	Tasse	€	2,50
Kaffee	Tasse		3,00
Cappuccino	Tasse		3,50
Latte Macchiato	Glas		4,00
Tee verschiedene Sorten	Tasse		2,50

Grappe

Grappa di Gavi	4 cl	€	7,90
Grappa di Moscato	4 cl		7,90
Grappa di Chardonnay	4 cl		9,90
Grappa di Tignanello	4 cl		12,90



Prosecco & Champagner

Fararri Brut Trento DOC Champagnerverfahren seit 1902	Fl. 0,75 l	€	47,00
Fararri Rosé Trento DOC Champagnerverfahren seit 1902	Fl. 0,75 l		58,00
Louis Roederer Brut Premier Champagner, brut	Fl. 0,75 l		68,00
Louis Roederer Cristal Champagner, brut	Fl. 0,75 l		175,00

Bevande fredde *Erfrischungsgetränke* €

Coca Cola ^{1,2}	0,20 l	2,60
Coca Cola Light ^{1,2,6}	0,20 l	2,60
Fanta ^{1,5}	0,20 l	2,60
Sprite	0,20 l	2,60
Apfelschorle	0,20 l	2,60
Schweppes Tonic Water ³	0,20 l	2,90
Schweppes Bitter Lemon ³	0,20 l	2,90
Schweppes Ginger Ale ^{1,7}	0,20 l	2,90
Orangensaft	Fl. 0,20 l	2,90
Apfelsaft	Fl. 0,20 l	2,90
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,90
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,90

Birre *Bier* €

Warsteiner Pils vom Fass	0,50 l	5,90
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,60
König Ludwig Weißbier Kristall, Hefe oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,90

Alcolici *Spirituosen* €

Beluga Noble Vodka	4 cl	8,00
Vecchia Romagna italienischer Brandy	4 cl	7,00
Rèmy Martin Cognac	4 cl	9,90
Chivas Regal ¹ Scotch 12 years old	4 cl	10,00

Liquori & Amari *Liköre & Bitter* €

Amaretto Disaronno	4 cl	5,90
Sambuca Molinari	4 cl	5,90
Limoncello ¹	4 cl	5,90
Ramazzotti	4 cl	5,90
Amaro Averna	4 cl	5,90
Fernet Branca	4 cl	5,90
Mirto Rosso ¹	4 cl	5,90

Longdrinks Alle Longdrinks 0,20 l €

Gin Tonic ³	4 cl	8,50
Wodka Bitter Lemon ³	4 cl	8,50
Bacardi Cola ^{1,2}	4 cl	8,50
Whisky Cola ^{1,2}	4 cl	9,50

I VINI BIANCHI *Offene italienische Weißweine*

Piemonte

-BERSANO-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Roero Arneis DOCG 100% Arneis	5,00	9,90	34,00
Cortese DOC 100% Cortese	3,80	6,90	24,00
-LA SCOLCA-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Oro Gavi del Comune di Gavi DOCG 100% Cortese	4,80	8,90	31,00

Veneto

-CANTINE SACCHETTO-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
„Preludio“ Chardonnay IGT 100% Chardonnay	3,80	6,90	24,00
„L Elfo“ Pinot Grigio IGT 100% Pinot Grigio	3,80	6,90	24,00
„Il Dardo“ Lugana DOC 100% Trebbiano	4,80	8,90	31,00

Toscana

-TERUZZI & PUTHOD-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Vernaccia di San Gimignano DOC 100% Vernaccia	4,80	8,90	31,00

Puglia

-TORMARESCA-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Tormaresca Bianco Chardonnay IGT 100% Chardonnay	4,80	8,90	31,00

Sardegna

-FERRUCCIO DEIANA-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Donnikalia Vermentino di Gallura DOCG 100% Vermentino	4,80	8,90	31,00

*Falls Sie einen Wein auch zu Hause genießen möchten,
fragen Sie bitte unser Personal.*

VINI BIANCHI *Weißweine aus Europa & Übersee*

Spanien

-BARÒN DE LEY-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Baròn de Ley White Region Rioja, Viura Trauben	5,00	9,90	34,00

Deutschland

-RINGS-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Riesling Pfalz, 100% Riesling	5,00	9,90	34,00

Kalifornien

-ROBERT MONDAVI-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Twin Oaks Chardonnay Napa Valley, 100% Chardonnay	4,80	8,90	31,00

Chile

-WEINGUT TORRES-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Santa Digna Sauvignon Blanc Valle Central, 100% Sauvignon blanc	4,20	7,90	27,00

Südafrika

-BUI TENVERWACHTING-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Sauvignon Blanc Constantia Constantia 100% Sauvignon blanc	4,90	9,50	32,00

I VINI ROSÉ *Offene italienische Rosé- & Süßweine*

Veneto

-BOLLA-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Bardolino Chiaretto DOC Corvina, Rondinello und Molinara	3,80	6,90	24,00

Toscana

-ANTINORI-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Cipresetto IGT 85% Sangiovese, 15% Canaiolo u.a.	4,20	7,90	27,00

Emilia Romagna

-VILLA DI CORLO-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Lambrusco Grasparossa DOC 100% Lambrusco Graparossa	4,90	9,50	32,00

I VINI ROSSI *Offene italienische Rotweine*

Piemonte

-BERSANO-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Barbera d'Asti Costalunga DOC 100% Barbera	4,90	9,50	32,00

Veneto

-BOLLA-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Merlot IGT 100% Merlot	4,20	7,90	27,00
Cabernet Sauvignon IGT 100% Cabernet Sauvignon	4,20	7,90	27,00

Toscana

-ANTINORI SANTA CRISTINA-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Santa Cristina Le Maestrelle IGT 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah	5,00	9,90	34,00
-TITOLATI STROZZI-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Chianti Colli Senesi DOCG 80% Sangiovese, 20% Canaiolo und Merlot	5,00	9,90	34,00

Campania

-FEUDI DI SAN GREGORIO-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Rubrato Campania IGT 100% Aglianico	5,00	9,90	34,00

I VINI ROSSI *Offene Rotweine aus Europa & Übersee*

Österreich

-JOHANN TOPF-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Zweigelt Sachsenberg Kamptal, 100% Zweigelt	5,00	9,90	34,00

Kalifornien

-ROBERT MONDAVI-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Cabernet Sauvignon Napa Valley Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Syrah	5,00	9,90	34,00

Australien

-PENFOLDS-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Shiraz Cabernet Koonunga Hill 74% Shiraz, 26% Cabernet Sauvignon	5,00	9,90	34,00

Argentinien

-MASI TUPUNGATO-	0,10 l	0,20 l	Fl. 0,75 l
Passo Doble Mendoza, Tupungato-Tal 30% Corvina, 70% Malbec	5,00	9,90	34,00

I VINI BIANCHI *Italienische Weißweine*

Friuli

-JERMANN-

Chardonnay IGT

Fl. 0,75 l

49,00

Rebsorte: 100% Chardonnay
strohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichem Glanz, intensive, fruchtige Duftnote, leicht aromatisch. Hervorragende Persistenz. Dieser Wein unterstreicht das natürliche Aroma der Weinrebe deutlich wahrnehmbar.



Pinot Grigio IGT

Fl. 0,75 l

49,00

Rebsorte: 100% Grauburgunder
intensiv strohgelbe Farbe mit einem leichten rosa Schimmer. Intensives, volles und fruchtiges Bukett mit ausgezeichneter Persistenz. Der Geschmack ist trocken, weich, besonders harmonisch wegen seines vollen Körpers.



Sauvignon IGT

Fl. 0,75 l

49,00

Rebsorte: 100% Sauvignon
Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichem Glanz. Intensives, anhaltendes, fruchtiges Bukett mit angenehmem Holunderduft. Trockener, voller Geschmack, elegant und ausgewogen. Passt zu Krustentieren und zu Risotto mit Meeresfrüchten.



Umbria

-ANTINORI-CASTELLA DELLA SALA-

Conte della Vipera IGT

Fl. 0,75 l

54,00

Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc
Der Conte della Vipera hat ein sehr intensiv-fruchtiges Bouquet und kombiniert auf wunderbare Weise sortentypische Eigenschaften beider Rebsorten. Elegant am Gaumen, weich und von guter Struktur mit nachhaltigen Aromen.



Cervaro della Sala IGT

Fl. 0,75 l

65,00

Rebsorten: 85% Chardonnay, 15% Grecchetto
Der wohl berühmteste Weißwein Umbriens! Das komplexe Bouquet, dabei der intensiv fruchtige Geschmack mit feinen Vanillenoten und der unendlich erscheinende Abgang, lassen diesen großartigen Wein zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden.



Sardegna

-AGRICOLA PUNICA-

Samas Isola dei Nuraghi IGT

Fl. 0,75 l

39,00

Rebsorten: 80% Vermentino, 20% Chardonnay
Das Bouquet dieses Weißweins lässt Noten von tropischen Früchten und Zitrusnoten erkennen. Am Gaumen ist er sanft mit einer schönen Balance von feiner Mineralität und angenehmer Farbe.



I VINI ROSSO *Italienische Rotweine*

Piemonte

-BERSANO-

La Generala

Barbera d'Asti Superiore DOC Fl. 0,75 l **65,00**

Rebsorte: 100% Barbera

Ausgewogen, mit feinen Vanillenoten, Aromen von schwarzen Kirschen und vollreifen roten Waldbeeren präsentiert sich dieser Generala. Dank seiner gefälligen Weichheit passt dieser Super-Barbera zu nahezu allen Speisen.



„Nirvasco“ Barolo DOCG Fl. 0,75 l **59,00**

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Dieser klassische Barolo ist fleischig, kraftvoll im Geschmack und erinnert im Bouquet an Zimt und reife Pflaumen. Mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten, ist der Nirvasco schon jetzt ein Geschmackserlebnis, besitzt jedoch Potenzial für eine große Zukunft.



-CORDERO DI MONTEZEMOLO-

Barolo DOCG Monfalletto Fl. 0,75 l **74,00**

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Weich, saftig und blumig im Geschmack, mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen, überzeugt der Barolo „Monfalletto“ mit einem kraftvollen Körper und einem wunderschönen Gleichgewicht.



Barolo DOCG Enrico VI Fl. 0,75 l **98,00**

Rebsorte: 100% Nebbiolo

„Heinrich der Sechste“ ist eine historische Einzellage in Castiglione Falletto. Der Wein ist in Duft und Geschmack ausgeprägter als der Barolo DOCG „Monfalletto“ und offeriert ein imposantes Tannin, mehr Substanz und ein längeres Finale. Für eine lange Lagerung bestens geeignet, erreicht er seinen Höhepunkt nach 15 Jahren.



I VINI ROSSO *Italianische Rotweine*

Toscana

-ANTINORI-TENUTA LA BRACCESCA-

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Fl. 0,75 l

49,00

Rebsorten: 90% Prugnolo Gentile,
10% Merlot

Dieser klassische Vino Nobile besticht durch sein intensives Bouquet von roten Früchten, Tabak und Vanille. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten, geschmeidigen Nachgeschmack weicher Tannine und reichhaltiger Aromen von Kirschen und Waldbeeren.



-STROZZI-

Sòdole IGT

Fl. 0,75 l

59,00

Rebsorte: 100% Sangiovese

Dieser außergewöhnliche Barrique-Wein, ein ‚Super Tuscan‘ mit einer dichten Aromafülle, die an Kirschen und Schokolade erinnert. Kraftvoll, aber dennoch elegant präsentiert sich dieser Rotwein, ohne störende Ecken und Kanten, sehr nachhaltig und mit viel Potenzial.



„Ocrà“ Bolgheri DOC

Fl. 0,75 l

44,00

Rebsorten: 60% Cabernet Sauvignon,
35% Syrah, 5% Merlot

Prinz Girolamo Guicciardini zu Strozzì zählt nun auch Weinberge in Bolgheri zu seinem Besitz und diese Cuvée ist das Ergebnis dieses neuen Projektes: 12 Monate im Barrique und weitere 6 Monate in der Flasche gereift, überzeugt der Ocrà durch ein herrlich fruchtiges Bouquet und seinen feinen und warmen Geschmack.



-TENUTA DI BISERNO-

Il Pino del Biserno IGT

Fl. 0,75 l

74,00

Rebsorten: 35% Cabernet Franc,
35% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

Trotz seiner Jugend lässt dieser 12 Monate im Barrique gereifte Rotwein das Potenzial des Terroirs erahnen und präsentiert sich von einer beeindruckenden Eleganz und Raffinesse. Seine intensive Frucht, gepaart mit reifem Tannin verleiht ihm Halt und Struktur.



-ANTINORI-TENUTA PIAN DELLE VIGNE-

Brunello di Montalcino DOCG

Fl. 0,75 l

89,00

Rebsorte: 100% Sangiovese

Der Wein besticht durch seine intensive, rubinrote Farbe, die zum Granatrot tendiert. Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit blumigen Noten und Nuancen von Vanille und Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur. Der Pian delle Vigne Brunello di Montalcino ist ein sehr ausgewogener Wein von äußerster Nachhaltigkeit.



I VINI ROSSO *Italienische Rotweine*

Toscana

-CASISANO-COLOMBAIO-

Brunello di Montalcino DOCG Fl. 0,75 l **62,00**

Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso
Dieser Brunello di Montalcino DOCG im klassischen Stil zeichnet sich durch ein wunderbares Aroma von schwarzer Kirsche, Mineralien, Blüten und Himbeere aus. Er besticht durch sein volles Bouquet, das dennoch ausgeglichen und samtig ist, mit einer bezaubernden Fruchtnote und einem langen, geschmackvollen Abgang.



-PÈPPOLI-

Chianti Classico DOCG Fl. 0,75 l **46,00**

Rebsorten: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Syrah
Intensiver Duft nach reifen Früchten. Eine neunmonatige Lagerung in slawonischen Holzfässern ergibt einen eleganten und gut strukturierten Wein. Er kann jung getrunken werden, da schon nach kurzer Zeit alle Aromen auf dem Höhepunkt sind.



-ARGIANO-

Rosso di Montalcino IGT Fl. 0,75 l **47,00**

Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso
Ein intensiv roter Wein von gutem Körper und großer Eleganz. Er besitzt bezaubernde Aromen von roten Beeren und Veilchen. Seine milden und samtigen Tannine werden alle Sangiovese-Freunde zufriedenstellen!



Puglia

-TORMARESCA-

Toricoda Primitivo IGT Fl. 0,75 l **39,00**

Rebsorte: 100% Primitivo
Sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit Noten von Tabak und Leder. Weiche Tannine und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis ab.



Sardegna

-AGRICOLA PUNICA-

Barrua Isola dei Nuraghi IGT Fl. 0,75 l **60,00**

Rebsorten: Torbato, Sauvignon Blanc
Der Terre Bianche leuchtet gelb mit goldenen Reflexen im Glas, in der Nase erfrischend und delikater. Am Gaumen entfacht sich ein Bouquet von Akazien und Sommerblumen, nach einer gewissen Reifezeit in der Flasche kommen die sortentypischen Nuancen zum Vorschein.



- 1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig
4) mit Konservierungsstoff 5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Cyclamat & Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle 7) mit Ingwerauszug

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Trinkgeld nicht enthalten.