

Italienische Trattoria



Öffnungszeiten

Täglich ab 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Dienstag ist RUHETAG

Tel.: 033632 65 99 17
Whats App: 01767 234 56 01

Bei uns ist jeder herzlich willkommen. Genießen Sie die bunte Vielfalt unserer Küche.
Mediterrane Spezialitäten von Südtirol bis Sizilien. Pasta, Pizza und von der Sonne
verwöhnter Wein.

So unterschiedlich wie die Landschaften Italiens, so auch ihre Bewohner, die Rezepte
und die Gepflogenheiten, nach denen gekocht und zubereitet wird.

Wir verwöhnen Sie in gemütlichem und gepflegtem Ambiente mit authentischer
italienischer Küche von bester Qualität.

Bei uns trifft man sich jedoch nicht nur zu einem leckeren Essen sondern manchmal
einfach nur auf eine Karaffe Rotwein und zu einem lockeren Schwätzchen mit Freunden.
Lassen Sie sich vom herzlichen und fürsorglichen Service unserer Mitarbeiter begeistern.

Auf ein Buon Appetito in unserem Lokal!

APERITIVI / APERITIFS

- 501 **Rhabarber Spritz** [a,c]
Rhabarber (Prosecco)
Limettenviertel,
Mineralwasser
7,9 €



- 506 **ROSATO MIO** [a,12]
Ramazzotti Aperitivo
Rosato, Prosecco,
Basilikumblätter
7,9 €

- 502 **LIMONCELLO SPRITZ** [a,c]
Limoncello (Prosecco)
Zitrone, Mineralwasser
7,9 €



- 507 **ROSATO SENSA** [a,c]
Ramazzotti Aperitivo,
Rosato, Rose´-Wein,
Soda Water, Himbeeren
Minze
7,9 €

- 503 **APEROL SPRITZ** [a,12]
Aperol (Prosecco),
Orange, Mineralwassser
7,9 €



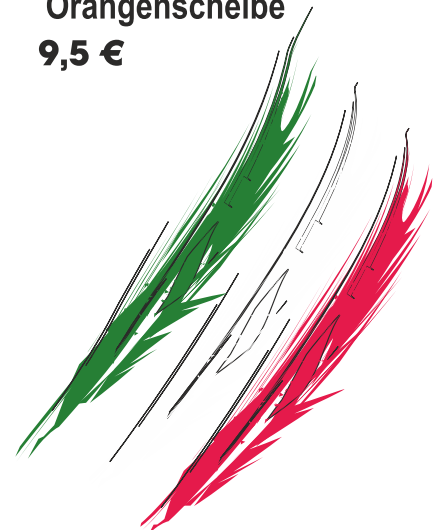
- 508 **HUGO** [a,12]
Prosecco, Holundersirup
Limette, Minze
7,9 €

- 504 **LILLET BERRY**
Lillet Blanc
Wild Berry, Beeren
7,9 €



- 509 **MALFY ARANCIA TONIC**
Malfy Gin Con Arancia,
Tonic Water,
Orangenscheibe
9,5 €

- 505 **GLAS PROSECCO** [12]
5,9 € 0,1 l



Zuppe / Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | CREMA DI POMODORO [7,9]
Tomatencremesuppe | 6,9 € |
| 2 | MINISTRONE [1,6,9,10]
Italienische Gemüsesuppe | 7,9 € |
| 3 | ZUPPA DI PESCE [4,6,9,]
Fischsuppe nach Art des Hauses mit frischen
Fischfilets | 13,9 € |

Antipasti / Vorspeisen

- | | | |
|----|--|--------|
| 11 | BRUSCHETTA (4 stück) (1/1,7)
Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch
und Zwiebeln, dazu Weißkäse | 7,9 € |
| 12 | FOCACCIA CLASSICO (1/1)
Italienisches Pizzabrot mit Oregano, Olivenöl und Rosmarin | 7,9 € |
| 13 | CAPRESE (7)
Mozzarella, frische Tomaten und hausgemachtes,
leichtes Basilikumpesto | 11,9 € |
| 14 | ANTIPASTO ALL ITALIANA (d,g,7)
Prosciutto Crudo, Salami piccante, gegrilltes und
eingelegtes Saisongemüse, Grana Padano | 17,9 € |
| 15 | CARPACCIO (1/1,7)
Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano
auf Rucola-Bett | 16,9 € |
| 16 | VITELLO TONNATO (4,10,7)
Gebackenes Kalbfleisch mit Thunfisch- Kapernsauce | 16,9 € |



Insalate / Salate

- | | | |
|----|---|--------|
| 21 | INSALATA MISTA <small>(3,7,10)</small>
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke
und hausgemachtem Dressing | 9,9 € |
| 22 | INSALATA TONNO <small>(3,4,7,9)</small>
Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurke,
Weißkäse und hausgemachtem Dressing | 13,5 € |
| 23 | INSALATA DUE FRATELLI <small>(3,7,10)</small>
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Champignons,
gegrillten Hähnchenbruststreifen und hausgemachtem Dressing | 15,9 € |
| 24 | INSALATA FORMAGGIO <small>(3,4,7,10,h)</small>
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Weißkäse
und hausgemachtem Dressing | 12,9 € |

Für Kinder / Per Bambino

- | | | |
|---|--|-------|
| A | PENNE AL POMODORO <small>[1/1,9]</small>
Kurze Nudeln in fruchtiger Tomatensauce | 7,9 € |
| B | PENNE BOLOGNESE <small>[1/1,7,9]</small>
Kurze Nudeln in leckerer Hackfleischsauce | 8,9 € |
| C | PIZZA BAMBINO <small>[1/1,7, e]</small>
Salami, Tomatensauce, Mozzarella | 7,9 € |
| D | KINDERPARTY <small>[1/1,7,8/2]</small>
1 Kugel Eis mit Sahne und Smarties | 3,9 € |



Pizza aus dem Steinofen

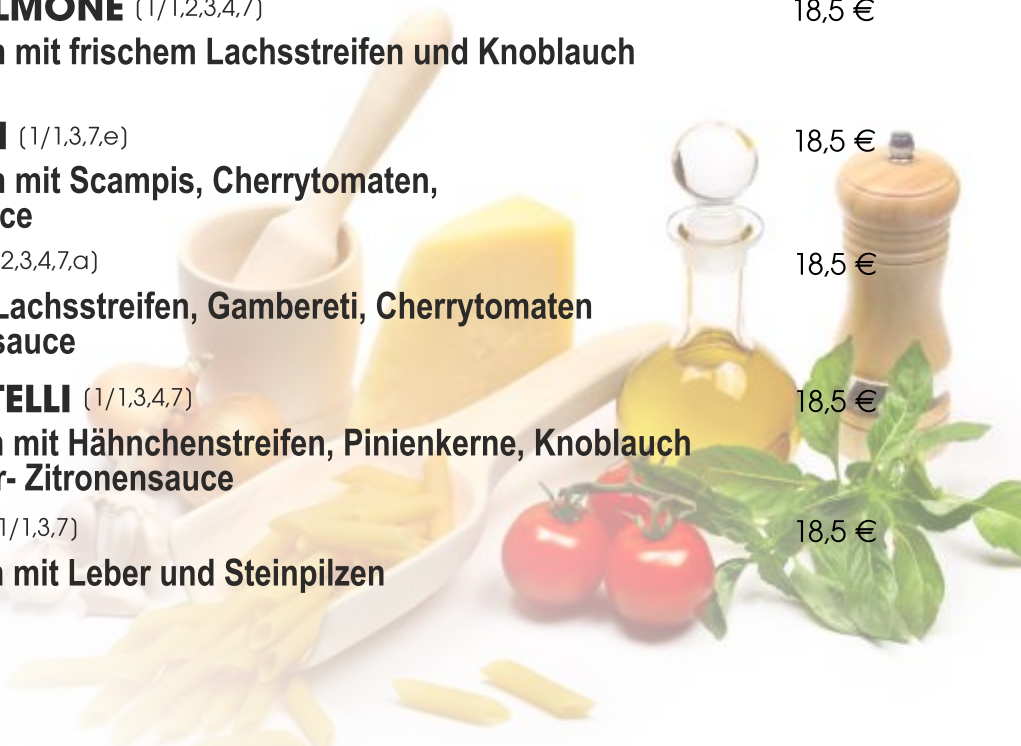
Durchmesser 33 cm



- | | | |
|----|---|--------|
| 31 | PIZZA MARGHERITA [1/1,7]
mit Tomatensauce, Mozzarella | 10,5 € |
| 32 | PIZZA SALAMI [1/1,7,e]
mit Salami, Tomatensauce, Mozzarella | 11,9 € |
| 33 | PIZZA MISTA [1/1,7,e]
mit Salami, Kochschinken *), Champignons,
milde Peperoni, Tomatensauce, Mozzarella | 13,5 € |
| 34 | PIZZA PROSCIUTTO [1/1,7]
mit Kochschinken*), Tomatensauce, Mozzarella | 11,9 € |
| 35 | PIZZA TONNO [1/1,4,7]
mit Thunfischstücken und Zwiebeln,
Tomatensauce, Mozzarella | 13,5 € |
| 36 | PIZZA DUE FRATELLI [1/1,7]
mit Rucola, Carpaccio, bestreut mit Grana Padano | 17,5 € |
| 37 | PIZZA QUATTRO FORMAGGIO [1/1,7]
mit Weißkäse, Gorgonzola, Grana Padano
Tomatensauce, Mozzarella | 14,5 € |
| 38 | PIZZA MOZZARELLA [1/1,7]
mit Mozzarella, Cherrytomaten, frischem Basilikum
Tomatensauce, Mozzarella | 13,5 € |
| 39 | PIZZA AL PACINO [1/1,7]
mit Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten
Tomatensauce, Mozzarella | 16,5 € |
| 40 | PIZZA DIAVOLA [1/1,7,d]
mit pikanter Salami und frischen Chilischoten,
Tomatensauce, Mozzarella | 15,5 € |
| 41 | PIZZA HAWAII [1/1,7]
mit Kochschinken *), Ananas, Tomatensauce, Mozzarella | 13,5 € |
| 42 | PIZZA SALMONE [1/1,7]
mit frischem Lachs mariniert mit Knoblauch und Spinat,
Tomatensauce, Mozzarella, | 17,5 € |
| 43 | PIZZA SCAMPI [1/1,2,7]
mit 3 Stück Großgarnelen, mariniert mit Knoblauch,
Tomatensauce, Mozzarella | 17,5 € |
| 44 | PIZZA SPINACI [1/1,7]
mit Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella | 15,5 € |
| 45 | PIZZA MEDITERANA [1/1,7]
mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce, Mozzarella | 14,5 € |

Pastasciutta / Nudelspezialitäten

- | | | |
|----|--|--------|
| 51 | LINGUINE BOLOGNESE (1/1,3,7,9,10) | 11,5 € |
| | Linguine mit Hackfleischsauce nach Originalrezept | |
| 52 | LINGUINE AGLIO OLIO PEPERONCINO (1/1,3,7) | 12,5 € |
| | Linguine mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Chili | |
| 53 | LINGUINE CARBONARA (1/1,3,7,d,e) | 13,9 € |
| | Linguine mit Speck, Eigelb nach traditioneller, italienischer Art | |
| 54 | LINGUINE CON PESTO (1/1,3,7,d,e) | 14,9 € |
| | Linguine mit hausgemachter Pesto-Sauce, Cherrytomaten, Walnüssen und Weißkäse | |
| 55 | LASAGNE AL FORNO (1/1,3,7,d,e) | 14,9 € |
| | hausgemachte Lasagne-Bolognese mit Béchamelsauce nach Art des Hauses | |
| 56 | PENNE ALL ARRABBIATA (1/1,3,7,9,10) | 12,9 € |
| | Kurze Nudeln mit Cherrytomaten, frischem Chili, Knoblauch und Zwiebeln in Tomatensauce | |
| 57 | PENNE SICILIANA (1/1,3,9,10) | 17,9 € |
| | Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Auberginen, Knoblauch, und frischem Basilikum in Tomatensauce | |
| 58 | PENNE ALLA GORGONZOLA (1/1,3,7,9,10) | 16,9 € |
| | Kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen in Gorgonzola- Sahnesauce | |
| 59 | PENNE ALLA MAMA (1/1,3,7) | 16,9 € |
| | Kurze Nudeln mit Schweinefiletstreifen, gemischtem, saisonalem Gemüse Knoblauch und Zwiebeln in Sahnesauce | |
| 60 | TAGLIATELLE CON SALMONE (1/1,2,3,4,7) | 18,5 € |
| | Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachsstreifen und Knoblauch in Hummer- Sahnesauce | |
| 61 | TAGLIATELLA SCAMPI (1/1,3,7,e) | 18,5 € |
| | Hausgemachte Bandnudeln mit Scampis, Cherrytomaten, Knoblauch in Weißweinsauce | |
| 62 | TAGLIATELLE NERO (1/1,2,3,4,7,a) | 18,5 € |
| | Schwarze Bandnudeln mit Lachsstreifen, Gambereti, Cherrytomaten in leichter Hummer- Sahnesauce | |
| 63 | TAGLIATELLE DUE FRATELLI (1/1,3,4,7) | 18,5 € |
| | Hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Pinienkerne, Knoblauch und frischer Minze in Butter- Zitronensauce | |
| 64 | TAGLIATELLE FEGATO (1/1,3,7) | 18,5 € |
| | Hausgemachte Bandnudeln mit Leber und Steinpilzen in Butter- Salbeisauce | |



Pastasciutta / Nudelspezialitäten

- | | | |
|----|--|--------|
| 65 | TAGLIATELLE PORCINI (1/1,3,7) | 16,9 € |
| | Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen und Rinderfiletstreifen in Rahmsauce | |
| 66 | TAGLIATELLE TARTUFO CON SCAMPI (1/1,3,7) | 22,5 € |
| | Hausgemachte Bandnudeln mit Scampi, Zucchini in Trüffelcremesauce | |

RISOTTO / Reisgerichte

- | | | |
|----|---|--------|
| 71 | RISOTTO AL PORCINI (7) | 17,5 € |
| | Reis mit Rinderfiletstreifen in leichter Butter- Rahmsauce | |
| 72 | RISOTTO VEGETARIA (1/1,7) | 13,5 € |
| | Reis mit verschiedenen, saisonalen Gemüsen in fruchtiger Tomatensauce | |

Carne / Fleischgerichte

POLLO / vom Hähnchen

- 81 **POLLO ALLA GRIGLIA** [1/1] 19,5 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Rocola-Bett mit frischem saisonalem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
- 82 **POLLO AL PEPE VERDE** [1/1,3,7] 21,5 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in grüner Pfeffer- Sahnesauce, serviert mit hausgemachten Bandnudeln
- 83 **POLLO ALLA FUNGHI** [1/1,3,7,] 21,5 €
Gegrilltes Hühnchenbrustfilet in Champignon- Sahnesauce, serviert mit hausgemachten Bandnudeln
- 84 **POLLO GORGONZOLA** [1/1,3,7] 22,5 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce serviert mit hausgemachten Bandnudeln

vom Schwein

- 91 **SCALOPPA ALLA MILANESE** [1/1,3] 17,5 €
Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art, dazu Zitrone serviert mit Pommes frites
- 92 **SCALOPPA ALLA FUNGHI** [1/1,7] 20,9 €
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Champignons in cremiger Rahm- Sahnesauce
- 93 **SCALOPPA ALLA PORCINI** [1/1,7] 22,5 €
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Steinpilzen und Knoblauch in cremiger Rahmsauce
- 94 **SCALOPPA SALTIMBOCCA** [1/1,7] 22,5 €
Schweinefiletmedaillons gebraten mit Parmaschinken in Buttersauce

FEGATO / Kalbsleber

- 101 **FEGATO CIPOLA** [1/1] 22,5 €
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Zwiebeln, serviert mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 102 **FEGATO VENEZIA** [1/1e] 22,5 €
Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln nach venezianische Art in Weißwein serviert mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 103 **FEGATO DUE FRATELLI** [1/1,7] 22,5 €
Gebratene Kalbsleberscheiben in Butter- Salbeisauce, serviert mit frischem, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

GRILLSPEZIALITÄTEN

vom Lavastein - Grill

- 111 **BISTECCA ALLA GRIGLIA** [7] 24,5 €
Rumpsteak vom Grill auf Rucola-Bett, dazu Zitrone und Kräuterbutter
serviert mit frischem saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 112 **BISTECCA PIZZAIOLA** [1/1.3,7] 27,5 €
Rumpsteak vom Grill mit Knoblauch, Oliven, Kapern und
Basilikum in Tomatensauce, serviert mit Linguine
- 113 **BISTECCA AI PEPE** [7] 27,5 €
Rumpsteak vom Grill in grüner Pfeffersauce
serviert mit frischem saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 114 **BISTECCA AL FUNGHI** [7] 27,5 €
Rumpsteak vom Grill in cremiger Champignon-Rahmsauce,
serviert mit frischem saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 115 **MIX ALLA GRIGLIA** [7] 28,5 €
3 verschiedene Fleischsorten vom Grill (Hähnchenbrustfilet-Schweinefilet-Rumpsteak)
auf Rucola-Bett, dazu Zitrone und Kräuterbutter, serviert mit frischem,
saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 116 **FILETTO GORGONZOLA** [7] 37,5 €
Rinderfilet vom Grill mit cremiger Gorgonzola- Sahnesauce
serviert mit frischem, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 117 **FILETTO AL PEPE VERDE** [7] 37,5 €
Rinderfilet vom Grill mit grünem Pfeffer in cremiger Rahm- Sahnesauce,
serviert mit frischem, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 118 **FILETTO AL PORCINI** [7] 38,5 €
Rinderfilet vom Grill mit Steinpilzen in Rahmsauce,
serviert mit frischem, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 119 **MARE E MONTE** [1/1.3,7] 42,5 €
Rinderfilet vom Grill mit 2 Großgarnelen in Trüffel-Cremesauce
serviert mit hausgemachten Bandnudeln



Pesce / Fischgerichte

- | | | |
|-----|--|--------|
| 121 | FILETTO DI SALMONE MEDITERRANA [1/1,4]
Gegrilltes Lachsfilet mit Haut, serviert mit frischem
saisonalen Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 26,5 € |
| 122 | FILETTO DI SALMONE DUE FRATELLI [1/1,2,4,7,9]
Gegrilltes Lachsfilet mit Shrimps und Knoblauch
in Hummer- Sahnesauce, serviert mit frischem,
saisonalen Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 28,5 € |
| 123 | LUCCIO ARIANA GRANDE [1/1,4,7,10]
Zanderfilet kross gebraten in cremiger Pommery- Senfsauce
serviert mit frischem, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 27,5 € |
| 124 | LUCCIO AL BURRO [1/1,4,7]
Zanderfilet kross gebraten auf cremigem Zitronenspiegel,
serviert mit frischem, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 24,5 € |
| 125 | SCAMPI ALLA GRIGLIA [1/1,4,7]
4 Wildfarm-Riesengarnelen (6/8-lbs) vom Grill
serviert mit Linguine Agli e Olio (leicht scharf) | 28,5 € |



Zum dazu bestellen

Saucen

FRISCHE CHAMPIGNON- SAHNE SAUCE [1/1,7]	5,9 €
GRÜNE PFEFFER- SAHNE SAUCE [1/1,7]	5,9 €
GORGONZOLA- SAHNE SAUCE [1/1,7]	5,9 €

Beilagen

OLIVEN [h]	2,5 €
CHAMPIGNONS	2,5 €
SALAMI [7,9,d]	2,5 €
Kochschinken [*)]	2,5 €
RUCOLA	2,5 €
WEISSKÄSE [7]	4,5 €
PAPRIKA	2,5 €
BROKKOLI	2,5 €
KNOBLAUCH	2,5 €

Inhaltsstoffe & Allergene

a) mit Farbstoff, b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff, e) mit Antioxidationsmittel, f) mit Süßungsmitteln, g) mit Ingwerauszug, h) geschwärzt mit Eisenglukonat, k) mit Geschmacksverstärker, n) taurinhaltig,

*) *Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat*

1) Glutenhaltiges Getreide: 1/1) Weizen, 1/2) Roggen, 1/3) Gerste, 1/4) Hafer, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte: 8/1) Mandeln, 8/2) Haselnuss, 8/3) Walnuss, 8/4) Cashewnuss, 8/5) Pecanuss, 8/6) Pistazie, 8/7) Macadamianuss, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxyd, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.

Dolce / Desserts

- 131 **TIRAMISU** [1/1,3,7] 7,9 €
Frischer, hausgemachter Biscuit-Kuchen mit Mascarpone-Creme
- 132 **PANNA COTTA** [a,7] 7,9 €
hausgemachter Sahnedessert mit hausgemachter Fruchtsauce
- 133 **CIOCCOLATA TORTA** [1/1,3,7] 8,9 €
Mini Schokokuchen mit zartschmelzendem Kern,
dazu eine Kugel Vanilleeis

Eiskarte

- 141 **GELATO MISTO CON PANNA** [a/7]
3 Kugeln Eiscreme nach Wahl, mit Sahne
6,9 €
- 142 **AFFOGATO AL CAFFE** [a/b/7]
1 Kugel Vanilleeis ertränkt in
Espresso Doppio
6,5 €
- 143 **BANANA SPLIT** [a/7]
3 Kugeln Vanilleeiscreme und Banane
mit Sahne und Schokosauce
8,5 €
- 144 **Schweden-Becher** alkoholhaltig
3 Kugeln Vanilleeiscreme mit Apfelmus, [a/3/7]
Eierlikör, Sahne und Schokosauce
9,9 €
- 145 **SCHOKOKUSS** [a/7]
2 Kugeln Schokoladeneiscreme
1 Kugel Vanilleeiscreme mit Sahne
und Schokosauce
7,9 €
- 146 **SCHOKOKUSS BAILEYS** [a/3/7]
1 Kugel Schokoladeneiscreme
mit 2cl Baileys (alkoholhaltig)
6,9 €
- 147 **EISKAFFEE** [a,7]
mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme
und Sahne
7,5 €
- 148 **EISSCHOKOLADE** [a,7]
mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme
und Sahne
7,5 €



Heisse Getränke

151	ESPRESSO [b]	Tasse	2,8 €
152	ESPRESSO MACCHIATO [7,b]	Tasse	3,2 €
153	ESPRESSO DOPPIO [b]	Tasse	4,3 €
154	Kaffee [b]	Tasse	3,5 €
155	MILCHKAFFEE [7,b]	Glas	4,9 €
156	CAPPUCINO [7,b]	Tasse	3,8 €
157	LATTE MACCHIATO [7,b]	Glas	4,9 €
158	HEISSE SCHOKOLADE [7]	Glas	4,9 €
159	HEISSER TEE verschiedene Sorten	Glas	3,9 €

Bevande analcoliche / Erfrischungsgetränke

		Flasche 0,75l		
201	SAN PELLEGRINO	7,5 €		
202	ACQUA PANNA	7,5 €		
			0,2l	0,4l
203	MINERALWASSER	2,7 €		3,8 €
204	MINERALWASSER <i>still</i>	2,7 €		3,8 €
205	COCA COLA [a,b]	3,5 €		4,5 €
206	COCA COLA Zero [a,b,f]	3,5 €		4,5 €
207	SPEZI [a,b,e]	3,5 €		4,5 €
208	FANTA [a,e]	3,5 €		4,5 €
209	SPRITE [e,f]	3,5 €		4,5 €
210	APFELSCHORLE	3,5 €		4,5 €
211	SCHWEPPEs Tonic Water [e]	3,5 €		4,5 €
212	SCHWEPPEs Ginger Ale [a,g]	3,5 €		4,5 €
213	SCHWEPPEs Bitter Lemon [c]	3,5 €		4,5 €



Succhi / Säfte

		0,2l	0,4l
221	APFELSAFT	3,7 €	4,7 €
222	ORANGENSAFT	3,7 €	4,7 €
223	KIRSCHSAFT	3,7 €	4,7 €
224	BANANENSAFT	3,7 €	4,7 €
225	KIBA	3,7 €	4,7 €
226	RHABARBERSAFT	3,7 €	4,7 €

Birre / Biere

		0,3l	0,5l
251	BITBURGER PILS [1/3] vom Fass	3,5 €	5,0 €
252	KÖSTRITZER PILS [1/3] vom Fass hell	3,5 €	5,0 €
253	RADLER [1/3,a,e,f] mit Fanta oder Sprite	3,5 €	5,0 €
254	DIESEL [1/3,a,b] mit Coca Cola	3,5 €	5,0 €

255	BERLINER WEISSE [1/3] <i>Waldmeister, Himbeere, Holunder</i>	Flasche 0,33l mit Schuss 4,9 €
-----	--	--------------------------------------

256	BITBURGER [1/3] alkoholfrei	4,2 €
-----	------------------------------------	-------

257	KÖSTRITZER PILS [1/3] dunkel	Flasche 0,5l 5,0 €
258	BENEDIKTINER [1/1,1/3] Weissbier hell	5,0 €
259	BENEDIKTINER [1/1,1/3] Weissbier alkoholfrei	5,0 €



Offene Weine alkoholhaltig

Weissweine

- | | 0,2l | 0,5l |
|--|-------|--------|
| 301 PINOT GRIGIO trocken [12]
Stohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- Kamilleakzent, mit Birnen- und Aprikosenaroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig, mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik | 6,9 € | 12,9 € |
| 302 CHARDONNAY trocken [12]
Strahlendes goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaften Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik | 6,9 € | 12,9 € |
| 303 FRIZZANTINO Perlwein, lieblich [12]
Strahlendes goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaften Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik | 6,9 € | 12,9 € |

Roséweine

- | | | |
|---|-------|--------|
| 304 ROSÉ trocken [12]
Brillantes Rosé, in der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich | 6,9 € | 12,9 € |
|---|-------|--------|

Rotweine

- | | | |
|--|-------|--------|
| 305 MONTEPULCIANO trocken [12]
Dunkles Rubinrot. Kräftiges und erdiges Bukett mit Anklängen an getrockneten Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang. | 6,9 € | 12,9 € |
| 306 CHIANTI trocken [12]
Dunkles Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen, roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur. | 6,9 € | 12,9 € |
| 307 LAMBRUSCO lieblich [12]
Italien, Reggio Emilia, fruchtig perlender Rotwein, lieblich und jung | 6,9 € | 12,9 € |
| 308 WEINSCHORLE [12] | 5,9 € | |

Flaschenweine bitte beim Personal erfragen

Grappa alkoholhaltig

4cl

351	GRAPPA HAUSMARKE	[A/G]	5,5 €
352	GRAPPA NARDINI Bassano Riserva	[A/G]	9,5 €
353	VECCHIA Grappa di Prosecco	[A/G]	9,5 €
354	GRAPPA AMARONE Barrique	[A/G]	12,5 €

Liköre alkoholhaltig

355	SAMBUCA		5,0 €
356	AMARETTO [8/1]		5,0 €
357	LIMONCELLO		5,0 €
358	BAILEYS IRISH CREAM [3,7]		5,9 €

Bitter alkoholhaltig

359	RAMAZOTTI [a]		5,9 €
360	AMARO AVERNA [a]		5,9 €
361	JÄGERMEISTER [a]		5,9 €

Spirituosen alkoholhaltig

362	VODKA ABSOLUT		5,9 €
363	LINIE AQUAVIT		5,9 €

Brandy-Cognac alkoholhaltig

364	VECCHIA ROMAGNA		8,5 €
365	REMY MARTIN		8,5 €