

VORSPEISE

ANTIPASTI

Crostini Funghi di Bosco [a,g]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Ziegenfrischkäse, Thymian und Knoblauch, Schalotten und würzigen Champignons

Bruschetta mozzarella di bufala [a,g,h,6]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Büffelmozzarella, frische Kirschtomaten, Oliven, Rucola, Parmesan und Basilikum

Bruschetta pomodori [a,g,h] VEGAN

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit frischen Kirschtomaten, Parmesanhobeln und Basilikum

Olive nere frittate (warm) [a,6] VEGAN

Pikant gebratene schwarze Oliven mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, dazu Ciabattabrot



AUS DEM MEER

Capesante Gratinata al Forno [a,o]

3 st. Überbackene und gratinierte Jakobsmuscheln in Kräuterpanade angerichtet in der Muschel Schale

Als Vorspeise für 2 oder als Hauptspeise

Cozze ripiene [a,g,o]

Miesmuscheln gefüllt mit Kräuterpanade und überbacken mit Parmesan dazu Tomaten Knoblauch Dip, ein Rezept aus der Region Apulien

1kg Gambas [a,b]

Gebraten in Knoblauch, Cherry Tomaten und etwas Peperoni mit Weißwein abgelöscht serviert mit selbst gemachten Aioli [f]

(nicht geschält mit Kopf und Schale) auf anfrage auch ohne Schale



LIEBLINGSVORSPEISE UNSERER GÄSTE

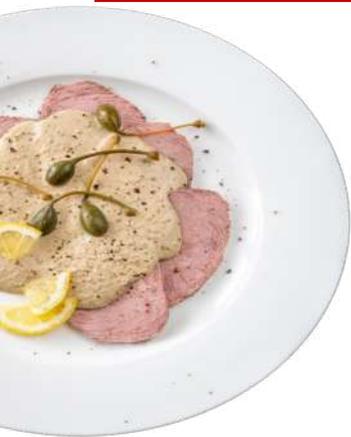
ANTIPASTI

Antipasti Gustitalia ab 1 Person

Variation aus gegrilltem Gemüse, Salami, Käse, Tomaten, Oliven u.v.m...

Jede weitere Person

Auch als vegetarische Variation



Vitello Tonnato [a,c,d]

Gegarte dünne Kalbsfleischscheiben angerichtet mit Aromatischer Thunfischcreme und Kapern

Carpaccio di Carne [a,g]

Rohe dünne Rinderfiletscheiben angerichtet mit Rucola und Parmesanhobel mit einem Dressing aus Zitronensaft, mildem Olivenöl und Balsamicocreme dazu servieren wir Ciabattabrot

Piadina con pomodori ciliegino e oregano [a] VEGAN

Fladenbrot mit halbtrockneten Kirschtomaten und Oregano

Piadina con rosmarino [a] VEGAN

Fladenbrot mit Rosmarin und groben Salz

Piadina con aglio e pepperoncino [a] VEGAN

Fladenbrot mit Knoblauch und Peperoni

Piadina con sardelle e cipolla [a,d]

Fladenbrot mit Sardellen und Zwiebel

Zuppa di ciliegino [i] VEGAN

Fruchtige Kirchtomatensuppe mit Basilikum





INSALATE

Salate

NEU  VEGAN wir können einiges, bitte sprechen Sie unser Service darauf an.

Insalata con Manzo [a,g,k,]

Saison-Salat, gegrillte Roastbeef-Streifen, Kirschtomaten, Gurken, Mozzarella, rote Zwiebeln, Parmesan

Insalata Cesare [a,g,k,fl]

Gemischter Blattsalat mit mariniertes Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Insalata Gamberi [m,k,b,g]

Salat der Saison mit pikant in Kräuter gebratenen Garnelen

Insalata Antipasti [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika) Oliven, Balsamico Zwiebeln und getrocknete Tomaten

Beilagensalat [m,k]

Klassischer gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten und Rucola

Glutenfreies Brot mit Rosmarin



Zu den Salaten reichen wir frisches Ciabattabrot[a] Dazu wählen Sie eine Vinaigrette, [m,k]Sanddorn dressing [m,k] oder Balsamico/Olivenöl-Dressing[m,k]

Vinaigrette (Senf, Essig, Zitronensaft, Olivenöl, Pflanzenöl, Zucker, Honig, Salz und Pfeffer)

Sanddorn dressing (Sanddornsaft, Orangensaft, Olivenöl, Essig, Zucker, Honig, Senf, Ingwer, Salz und Pfeffer)

Balsamicodressing (Balsamico-Essig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer)



Alle Salate können wir glutenfrei anbieten, bitte besonders den Service darauf ansprechen

INSALATE

Salate

Lieblingssalate unserer Gäste

Insalata Gustitalia [m,k,g]

Salat der Saison mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesanhobel

Insalata Bosco [m,k,a,h]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gebratene frische Champignons, Walnusskerne und geröstete Ciabatta-Croutons

Insalata Botanica [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, Rucola, Babyspinat, Rotebeetwürfel, Ziegenfrischkäse und Sonnenblumenkernen angerichtet mit **Sanddorndressing**

Alle Salate können wir glutenfrei anbieten, bitte besonders den Service darauf ansprechen 

RISOTTO

Reisgerichte

Risotto Frutti di Mare [m,g,b,d,o]

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchte und Parmesan

Risotto funghi nobile [m,g]

Cremiges Risotto mit Edelpilzen aus der Saison und Thymian

Risotto pomodori con manzo arrosto [m,g]

Cremiges Tomatenrisotto mit Kirschtomaten und gegrilltem Rindfleisch (ca. 50 gr.)

AUCH  VEGAN



Alle Risotto Gerichte werden mit Wein abgelöscht und enthalten Schalotten, Parmesan und Butter

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Auch  **Glutenfrei**

Tagliatelle al Salmone e spinaci [a,m,g]

Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln, geschmolzene Kirschtomaten, Schalotten, Knoblauch in leichter Weißwein-Tomaten Salsa Soße dazu Mascarpone, mit Basilikum und Baby Blattspinat angerichtet mit Parmesanpäne

Orecchiette con Braciola [a,g,c]

Frische Öhrchen Nudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan und Serviert mit Parmesanhobel

Insalata Cesare [a,g,k,f]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanhobel

Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse

Spaghetti con gamberi [a,m,b]

Spaghetti mit Garnelen, Peperoni, Knoblauch und Kirschtomaten in feinwürziger Weisweinsoße (pikant)

Penne amatriciana mit italienische Hackbällchen [a,g,h,k,m]

Nudeln in einer Tomatensoße mit Speck, Chili, Zwiebeln und Knoblauch angerichtet mit Mini-Kalbsfleischfrikadellen mit Parmesan

Linguine alla scogliera e pomodoro [a,b,o,d]

Frische Bandnudeln mit Meeresfrüchten, Scampi, Miesmuscheln, Herzmuscheln, Knoblauch, etwas Peperoni Garnelen und Kirschtomaten in feinwürziger Soße

Penne al forno mit Pilzen [a,g]

Überbackene Nudeln mit Pilzrahmsoße, Knoblauch, Schalotten und Käse



VEGANE KÜCHE



Vorspeisen

Carpaccio Barbabietola [h]

Rote Bete Carpaccio, Rucola, Walnüsse, veganer Frischkäse, Olivenöl, Zitronensaft und Balsamicoreme

Peperonata [a,l]

Geschmorte Paprikastreifen mit Zwiebel und Tomaten- lauwarm serviert



Salate

Caesar Salat vegan [a,f,l]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Soja Chunks nach Hähnchen Art in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Vegan Reibe Käse serviert mit veganem Caesar-Dressing

Insalata Greca [a,l]

Mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, gemischter Paprika, Kalamata Oliven und veganer Feta nach griechischer Art mit Zitronen-Olivenöl Dressing

Linsensalat Bianca [a,f,l]

Knackiger Beluga-Linsensalat mit viel frischem Gemüse aus Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, fruchtiger Mango, veganem Feta verfeinert mit frischer Petersilie und süß säuerlichem Dressing



Suppe

Minestrone [a,l]

Hausgemachter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Broccoli, Bohnen, Erbsen, Karotten und Tomaten

Tomatensuppe [a,l]

Fruchtige Kirschtomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl



VEGANE KÜCHE

Pasta mit Veganer Bolognese [a,f,i]

Mit einer würzigen Soße nach Bolognese Art aus Sonnenblumenprotein und Gemüse-Brunoise

Penne mit Spargel und Pesto Rosso [a]

Nudeln mit grünem Spargel, geschmolzenen Cherrytomaten und selbst gemachtem veganen Tomaten-Pesto aus getrockneten Tomaten

Penne amatriciana mit vegane Hackbällchen [a,h,k,m]

Nudeln in einer Tomatensoße mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch angerichtet mit mini-vegan Frikadellen

Spaghetti alla Puttanesca [a]

Mit einer feinen Soßen nach italienischer Tradition aus Tomaten, Oliven, Kapern und Peperoni (leicht Pikant)

Mach dir deine Pizza Selbst mit Veganem Pizzaschmelz [a] **Auch Glutenfrei**

Mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Erbsen, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Kapern, Ananas, Rucola



Nachspeise

Frucht Beerensorbet vegan

Geeiste und pürierte Beerenmischung mit Johannisbeersaft und Minze



Auch  **Glutenfrei**

PASTA

Nudelgerichte

Fettucine Gustitalia [a,c,g]

Feine Bandnudeln mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesanhobel

Fettuccine con Pere e Pecorino [a,c,g,h]

Feine Bandnudeln mit Birnen, Pinienkerne, Knoblauch, Peperoni, Rosmarin in feiner Zitronensoße und geriebenen Parmesan

Penne all´arrabbiata mit Garnelen [a,b]

Nudeln mit Scharfer Tomatensoße, Erbsen und gebratene Garnelen mit Parmesan



Penne mit grünem Gemüse und Knusperschinken [c,g,m]

Nudeln mit Zucherschoten, Broccoli, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten angerichtet mit Rahmsauce und knusprigem Speck

Spaghetti alla Puttanesca [a]

Mit einer feinen Soße nach italienischer Tradition aus Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen und Peperoni (leicht pikant)

Auf Anfrage zu den Nudelgerichten [a] haben wir noch zusätzlich eine

Hackfleischsoße (Bolognese) [a,i,m]

Tomatensoße mit Basilikum [a],

Carbonara [a,c,g] und

Aglio, Olio e Peperoncino [a]



PASTA

Nudelgerichte

(Glutenfrei  Nudeln Sorten (Spaghetti, Penne, Rigatoni, Gnocchi und Tagliatelle)

Gnocchi alla Sorentina [a,c,g]

Mit frischen Tomaten, Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan mit Sahne verfeinert

Gnocchi alla piemontese [a,c,g]

Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit einer frischer Tomatenwürfelsoße, Zwiebel angerichtet mit Parmesan

Tagliatelle Casalinga [a,m,c,g]

Bandnudeln mit Salsiccia (Sizilianische Bratwurst bestehend aus Schweinefleisch, Fenchelsamen, Salz, Pfeffer) mit rote Zwiebelstreifen, Brokkoli, Peperoni, Knoblauch in leichter Tomatensauce und Parmesan

Tortelloni Ricotta Spinaci al Limone (Vegetarisch) [a,c,g]

Frische Tortelloni mit Spinat-Ricotta Füllung in Zitronenbutter und Rosmarin



Tagliatelle con Pollo e Porcini [a,g,c]

Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Steinpilzen, frische Tomaten und Sahne

Orecchiette con Braciola [a,g,c]

Frische Öhrchennudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan, serviert mit Parmesanhobel

CARNE

Fleischgerichte

Bistecca alla griglia 250g roh [g,k]

gegrilltes Roastbeefsteak mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel

Filetto di Manzo 200g roh [g,k]

Zartes Rinderfilet gegrillt mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel

Scallopina alla parmegiana [a,c,k]

Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel

Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse

Auf Wunsch auch mit Pommes statt Rosmarinkartoffel

Folgende Soßen können zum Steak oder Filet bestellt werden

Grüner-Pfefferrahm Soße [g] oder Peperoni-Rahmsoße [g] (Scharf)



PESCE

Fischgerichte

Lucioperca in Crosta [a,d,k,m]

saftiges Zanderfilet in Kräuter-Zitronen-Kruste dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse

Weitere frische Fische als Tagesangebot [d]

Bitte fragen Sie unseren Service nach der Fischart und Zubereitung *Preis auf Anfrage*

Die Pinsa ist eine Art Fladenbrot und hat ihren Ursprung im antiken Rom sie ist eigentlich keine Alternative zur Pizza, sondern eher ihr Vorfahre. Der Name leitet sich vom lateinischen Wort "pinsère" ab, was so viel bedeutet wie "zerdrücken". Durch die lange Reifezeit bis zu 72 Stunden ist der Teig zugleich locker-luftig von Innen und herrlich knusprig von außen. Als Zutaten für diese Mischung werden hauptsächlich Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl verwendet. Sei es scharf, leicht, oder herzhaft – probiere Dich durch unsere Pinsa-Variationen.

ROMULUS [a,f,g]

Salsiccia (italienische Bratwurst), rote Zwiebeln, Mozzarella, Broccoli, Peperoni mit Tomatensoße

AUGUSTUS [a,f,g]

Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella mit Tomatensoße

MAXIMUS [a,f,g]

Büffelmozzarella, Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola mit Tomatensoße

SPARTACUS [a,f,g]

Spinata Calabrese (scharfe Salami), Peperoni, Mozzarella mit Tomatensoße

QUINTUS [a,b,f,g]

Garnelen und Knoblauch, Cherrytomaten, Mozzarella mit Tomatensoße

TIBERIUS [a,f,g]

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella mit Tomatensoße

VOTUM [a,f,g]

Basis Tomatensoße und Mozzarella

Mach dir deine Pinsa Selbst mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Erbsen, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Kapern, Ananas, Rucola, Salami. Schinken, scharfe Salami, Garnelen, Thunfisch, Gorgonzola.

GAIUS IULIUS CAESAR [a,f,g]

Mozzarella, Prosciutto, Artischocken, Oliven Champignons mit Tomatensoße

PONTIUS PILATUS [a,d,f,g]

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch mit Tomatensoße

CLAUDIUS [a,f,g,h]

Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Mozzarella, rote Zwiebeln mit Olivenöl

TITUS [a,f,g]

Spinat, Champignon, Basilikum Pesto, Parmesan, Mozzarella mit Olivenöl

REGINA

Tomatensoße, Buffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

Unsere Pinsas werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von 19x30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.



PIZZE

Pizza (auch Glutenfrei)

Pizza Fiorentina [a,g]

mit Tomatensoße, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch

Pizza Verde [a,g]

mit Tomatensoße, viel frisches Gemüse und Zwiebel

Pizza 4 Stagione [a,g]

mit Tomatensoße, Artischocken, Champignons, Paprika und Salami

Pizza Gustitalia [a,g]

mit Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesanobel

Pizza d'estate [a,g]

mit Tomatensoße, gegrillten Auberginen und Zucchini, Oliven, Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse

Pizza con gamberi [a,g,b]

mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch, Oliven und Rucola

Pizza ai Frutti di Mare [a,g,o,b]

mit Tomatensoße, Meeresfrüchte, Knoblauch
[kann Surimi (Krebsfleischimitat) enthalten b,d,l]

Pizza siciliana [a,g,d]

mit Tomatensoße, Sardellen, Kapern und Oliven

Pizza 4 Formaggi [a,g]

mit Tomatensoße und 4 verschiedenen Käsesorten



Pizza Pesto [a,g,o,b,h]

mit Tomatensoße, Rucolapesto, Gamberi, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesanobel und Rucola

Pizza Pompei [a,g]

mit Tomatensoße, rote Paprika, scharfe Peperoni und scharfer Salami

Pizza Mista [a,g]

mit Tomatensoße, Schinken, Salami, Champignons und Zwiebeln



Unsere Pizzen werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von ca. Ø 30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.

Unsere Glutenfreie Pizza werden mit einem zugekauften rohen Pizzaboden gemacht hergestellt in Italien und haben eine Größe von Ø 30 cm. Gebacken wird in einem separaten Ofen, somit garantieren wir eine Glutenfreie Zubereitung.

PIZZE BIANCHE

Weißer Pizza (auch  Glutenfrei)

Pizza mit Creme fraiche Soße

Gorgonzola con pere e noci [a,g,c,h]

mit Gorgonzola, Birnen, roten Zwiebeln und
Walnüssen

Spinaci, Olive e Salmone [a,g,d]

mit Spinat, Oliven, Knoblauch und Lachs

PIZZE

Pizza (auch  Glutenfrei)

Pizza margherita [a,g]

mit Tomatensoße und Mozzarella

Pizza funghi [a,g]

mit Tomatensoße und frischen Champignons

Pizza Tonno [a,g,d]

mit Tomatensoße und Thunfisch

Pizza Tonno Cipolla [a,g]

mit Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln

Pizza piccante [a,g]

mit Tomatensoße und scharfer Salami

Pizza salame [a,g]

mit Tomatensoße und Salami

Pizza salame prosciutto [a,g]

mit Tomatensoße, Salami und Schinken

Pizza salame funghi [a,g]

mit Tomatensoße, Salami und Champignons

Pizza prosciutto [a,g]

mit Tomatensoße und Schinken



Pizza Hawaii [a,g]

mit Tomatensoße, Schinken und Ananas

Pizza capriciosa [a,g]

mit Tomatensoße, Artischockenherzen, Oliven,
Zwiebeln, Pilzen und Schinken

MENU PER BAMBINI

Kinderkarte

Pasta (Nudelgerichte)

Spaghetti Bolognese [a,i,] 

mit Rinderhack-Tomatensauce, Möhren, Sellerie und Zwiebel

Spaghetti Pomodoro [a] 

mit Kirschtomatensauce

Tortelloni Panna e Prosciutto [a,g]

Gefüllt mit Spinat und Ricotta, Zwiebel in Schinken-Sahne-Sauce

Pizze (Pizza)

Pizza Margarita [a,g] 

mit Tomatensoße und Mozzarella

Pizza Salami [a,g] 

mit Tomatensoße und Salami

Pizza Prosciutto [a,g] 

mit Tomatensoße und Schinken

Pizza Hawaii [a,g] 

mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Schinken



Carne (Fleischgerichte)

Scallopina alla parmigiana [a,c]

Mini Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu
Gemüse und Pommes

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise

SWEET KIDS MENÜ nur bis 6 Jahre

Mit 1 Getränk, Spielzeug, Lolli und Luftballon

Zur Auswahl:

-Mini Pizza Margherita / Salami /
Prosciutto / Hawaii[a,g]

-Nudeln mit Tomatensoße oder Bolognese
oder Panna-Prosciutto [a,i,g]

GETRÄNKE

WARMER GETRÄNKE

Espresso [9]
Espresso Affogato [9, g] (Espresso Doppio mit Vanilleeis)
Espresso Macchiato [g,8,9]
Espresso Doppio [g]
Espresso Coretto [9] mit Alkohol
Caffe Crema [9]
Cappuccino [g,8,9]
Latte Macchiato [g,8,9]
Ciok (italienischer heißer Kakao) [f,g,8]
Tee (verschiedene Sorten)

Früchte Mischung; Waldbeere; Kräuter; Grüner Tee; Kamille; Pfefferminze; Darjeeling;
Earl Grey; Klassik; English Breakfast; Rooibos-Vanille; Ingwer Lemon



NACHSPEISEN

Tiramisu [a,c,g]
Panna Cotta [g] 
Sorbet aus eigener Herstellung *Nach Saison im Sortiment [c,g] (2 Kugel)
Zabbaione [c]

*Bitte fragen Sie den Kellner nach der Verfügbarkeit von Desserts.

APPERITIVE

***Alle Apperitive auch alkoholfrei**



Malfy Gin Rosa

Malfy Gin Rosa, Schweppes Indian Tonic, Grapefruitscheibe, Rosmarinzweig, Eiswürfel

Frische pink Grapefruit, reichhaltiger Rhabarber, Zitrus und Anis. Aromatisch-frische Zitronen, Grapefruits und ein intensiver, lang Anhaltender Wacholder-Nachklang.

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eiswürfel

Fruchtig und frisch Überzeugt der Cocktail vor allem mit seiner Leichtigkeit an heißen Sommertagen.



Hugo

Prosecco, Soda, Holunderblüten-Sirup, einige Blätter Minze, Limette, Eiswürfel

Ein erfrischendes Getränk aus Wein oder Prosecco mit Minze, Zitrone, Holunderblütensirup und Sprudel. Der perfekte Longdrink für laue Sommerabende



Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone, Eiswürfel und frische Minze

Ein Limoncello Spritz ist ein erfrischendes und sommerliches Getränk. Der Limoncello gibt dem Getränk eine süße und zitronige Note, während der Prosecco für die prickelnde Frische sorgt.



Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orangen, Eiswürfel

Aperol Spritz ist ausgesprochen lecker; ganz leicht bitter mit einem süßen Hauch von Orange und einer leichten Kräuternote. Der Prosecco oder Champagner bringt es zum Prickeln und das Sodawasser erfrischt.



GETRÄNKE

APPERETIVE

Sanbitter San Pellegrino [m,1,3] alkoholfrei	0,1 l
Prosecco Flasche [m]	0,75 l
Prosecco [m]	0,1 l
Martini (rosso, bianco oder extra dry) [1]	5 cl

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gust`Acqua Wasser (Classic, Medium oder Naturell)	0,35 l	0,75 l
Apfelschorle Naturtrüb	0,3 l	0,5 l
Eistee Zitrone		0,4 l
Eistee Pfirsich		0,4 l
Pepsi Cola koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk [1,2,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
Pepsi Cola Zero koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk [1,2,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
Pepsi Cola Light koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk 1 [1,2,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
Mirinda [11,3,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
7 UP [3,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
Schwip Schwap koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk [1,2,11,12*enthält Süßungsmittel]	0,3 l	0,5 l
KiBa (Kirsch-Banane)		0,3 l
Fassbrause (Zitrone) alkoholfrei [a,3]		0,33 l
Lemon`Soda (italienische Zitronenlimonade) [1,3]		0,2 l
Oran`Soda (italienische Orangenlimonade) [1,3]		0,2 l
Ananassaft 100 %		0,2 l
Orangensaft 100 %		0,2 l
Traubensaft 100%		0,2 l
Maracujanektar		0,2 l
Schwarzer Johannesbeernektar		0,2 l
Bananennektar		0,2 l
Kirschnektar		0,2 l
Apfelsaft naturtrüb 100 %		0,2 l
Aus alle Säfte können wir Schorlen machen	0,3 l	0,5 l
Bitter Lemon chininhaltiges Erfrischungsgetränk [3,10]	0,2 l	0,3 l
Wild Berry chininhaltiges Erfrischungsgetränk [3,10]	0,2 l	0,3 l
Indian Tonic Water chininhaltiges Erfrischungsgetränk [3,10]	0,2 l	0,3 l
Ginger Ale [1,3]		0,2 l
Ginger Beer Limonade mit extra kräftigen Ingweraromen [1,3]		0,2 l

GETRÄNKE

BIER

Hachenburger Pils [a]	0,3 l	0,5 l
Lahnsteiner Pils [a]	0,3 l	0,5 l
Obergäriges Bier [a]	0,3 l	0,5 l
Pils alkoholfrei [a]		0,33 l
Radler alkoholfrei [a,1,3]		0,33 l
Malz [a,1,3]		0,33 l
Hefeweizen hell [a]		0,5 l
Hefeweizen alkoholfrei [a]		0,5 l
Hefeweizen Kristall [a]		0,5 l
Hefeweizen Dunkel [a]		0,5 l
Bananenweizen [a,3]		0,5 l



DIGESTIV / BRÄNDE

Birkenhofbrände	2 cl
Alte Williams (40%)	2 cl
Alte Kirsche (40%)	2 cl
Alte Zwetschgen (40%)	2 cl
Alte Himbeere (40%)	2 cl
Alte Marille (40%)	2 cl
Haselnuss (32%)	2 cl
Grappa 18 Lune (40%)	4 cl
Campari (25%)[g,1]	4 cl
Averna Amaro Siciliano (29%)	4 cl
Ramazotti Amaro (30%)	4 cl
Marsala Cremovo (16,5%)[g]	4 cl
Cynar Amaro (16,5%)	2 cl
Amaretto di Saronno (28%)	2 cl
Fernet Branca (39%)	2 cl
Sambuca Molinari (40%)	2 cl
Limoncello del Garda (28%)	2 cl
Vecchia Romagna (38%) (Cognac)	2 cl

AVERNA

CAMPARI

Birkenhof
Brennerei

RAMAZZOTTI

MOLINARI

Sambuca
extra

VINI BIANCHI

WEIßWEIN

Laguna IGT_[m] „Conte di Campiano“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Dieser weiße Sizilianer besticht durch die vollen Aromen heller Früchte, zarter Mandeln und von Zitrusfrüchten. Bei diesem leichtfüßige Cuvée aus Chardonnay, Grillo und Grecanico mit schöner blass-goldgelber Farbe und deutlichen Zitrus- und Apfelaromen freuen. Sie ist angenehm fruchtig, unaufdringlich, trocken und zeigt eine zurückgenommene Säure auf der Zunge.



Chardonnay,
Grecanico,
Grillo



Sizilien



9-12 °C



Trocken
Fruchtig



Weißes Fleisch
Leichte Pasta
Fisch, Salat



Inzolia DOC_[m] „Conte di Campiano“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Dieser sizilianische Weißwein schimmert goldfarben im Glas. Sein delikates Aroma und seine herrliche Frische lassen die Landschaft Siziliens vor Ihren Augen entstehen. Jugendlich frisch und köstlich aromatisch mit delikaten Zitrustönen und einer leicht nussigen Note überzeugt diese einheimische Traube auf der ganzen Linie!



Inzolia



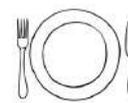
Sizilien



8-12 °C



Trocken
Fruchtig



Weißes Fleisch
Leichte Pasta
Fisch, Salat

Moscato_[m] „Novantaceppi“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Äußerst aromatisch mit fruchtigen Noten von süßen Pfirsichen und reifen Aprikosen begeistert dieser Moscato aus der beliebten Region Apulien. Harmonisch abgerundet mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, überzeugt dieser Moscato auch mit einem anregenden Abgang.



Moscato



Apulien



10-12 °C



Halb-
trocken



Weißes Fleisch
Leichte Pasta
Fisch, Salat

**Obello Bianco DOC_[m]
„Castelli del Duca“**

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Der Obello Bianco kommt mit leuchtendem Strohgelb ins Glas und duftet wunderbar ausdrucksstark nach Holunderblüten, exotischen gelben Früchten, saftigem Apfel und etwas Aprikose. Am Gaumen überzeugt er mit seiner süffigen Art, viel Frucht und einer exzellenten Balance zwischen zarter Süße und vitaler, frischer Fruchtsäure.



Malvasia

Emilia
Romagna

6-8 °C

Lieblich
bis
HalbtrockenVorspeisen
Frittierte Fische
Pasta, Gemüse**Gavi di Gavi DOCG_[m]
„Monchiero Carbone“**

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Dieser hervorragende, elegante Weißwein stammt von den Hügeln des speziellen Anbaugebietes in der Gemeinde Gavi und wird zu 100 % aus Cortese Trauben gewonnen. Er zeichnet sich aus durch seine hell-strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, ein feines, typisches Bouquet, ist frisch und trocken, schlank im Körper und hat einen leichten, harmonischen Bittermandelgeschmack.



Cortese



Piemont



8-10 °C



Trocken

Vorspeisen
Fisch**Grillo Gurgó IGT_[m]
„Cantine Paolini“**

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Dieser tolle Weißwein wird aus 100% Grillo Trauben gewonnen, einer typischen Traube Siziliens. Diese reifen in der Region um Marsala in West Sizilien. Kräftigen gelb mit goldenen Reflexen, frisch und fruchtig der Geschmack, Zeichen diesen Weißwein aus.



Grillo



Sizilien



12-14 °C



Trocken

Vorspeisen
Fisch
Meeresfrüchte

VINI BIANCHI

WEIßWEIN

Pinot Grigio DOC_[m] „Riva d`Oro“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

Der Wein ist strohgelb mit kupfernen Reflexen und besitzt ein delikates, sortentypisches Aroma. Er ist von überzeugender Fruchtigkeit und guter Harmonie. Sein Bouquet ist sortenrein, fein und harmonisch.



Pinot
Grigio
Garganega



Venetien



8-10 °C



Trocken



Weißes Fleisch
Leichte Pasta
Fisch, Salat

Chardonnay IGT_[m] „Riva d`Orto“

FL 0,75 l

GI 0,2 l

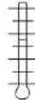
Ein Wein von strohgelber Farbe mit zarten grünlichen Reflexen. Im eleganten Bouquet ein zarter Duft nach Wiesenblumen. Im Geschmack ist der Wein sehr rund mit einer gut eingebundenen Säure und feinen Noten von exotischen Früchten.



Chardonnay



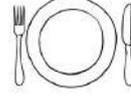
Venetien



8-10 °C



Trocken



Aperitiv
Fisch
Meeresfrüchte

VINI ROSATO

ROSEWEINE

Primitivo Puglia IGT_[m]

Der Wein hat eine lebendige Roséfarbe mit erdbeerfarbenen Nuancen. Der Duft ist zart, eindringlich und fruchtig. Im Geschmack präsentiert er sich trocken und harmonisch mit feinen Kirscharomen.



Primitivo



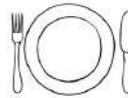
Apulien



8-10°C



Trocken



Gegrilltes Fleisch
Fisch, Krustentiere
Vorspeisen



Lambrusco DOC[m]

(nur Flaschenweiße)

FL 0,75 l

Concerto Reggiano „Medici Ermete“

Das fruchtige Bukett zeigt Waldbeeren, Gewürze, Kräuter, mineralische Noten und florale Akzente. Am Gaumen frisch, trocken, viel Frucht, würzig, geschmeidig, seidig, toller Trinkfluss, saftig und lange nachhallend. Ein Spitzen Lambrusco von einem der besten Produzenten.

Lambrusco,
SalaminoReggio
Emilia

14-15 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse

Montepulciano d'Abruzzo DOC[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Fosso Corno“

Er präsentiert sich in einem intensiven rubinrot, sein reiches Bouquet ist weich, duftend und erinnert an Pflaumen und Lakritze. Mayro ist ein warmer, runder, samtiger Wein mit vollem Körper und Persönlichkeit.



Montepulciano



Abruzzo



18-20 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse

Chianti Classico Riserva DOCG[m]

FL 0,75 l

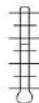
GI 0,2 l

„Tomaiolo“

Dieser Wein hat eine tiefe rubinrote Farbe mit bräunlichen Reflexen. Das intensive und feine Bouquet erinnert an Kirschen, begleitet von würzigen Aromen wie schwarzer Pfeffer, Lorbeer und Leder. Samtig mit einem kräftigen Körper und gut eingebundenen Tanninen. Langanhaltender Abgang.

Sangiovese,
Merlot

Toskana



18-20 °C



Trocken

Rotes Fleisch
Pasta
Käse

Primitivo Salento IGT[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„COLLE AL VENTO“

Ein Wein von dunkler purpurroter Farbe. Das Bouquet ist vielschichtig, es reicht von reifen Trauben über fruchtigen Kirschnoten bis zu Pfeffer- und Vanillenuancen. Sein Geschmack weich, voll und konzentriert. Der lange Abgang wird von Fruchtaromen begleitet.



Primitivo



Apulien



18-20°C



Trocken

Gegrilltes Fleisch
Wild, Geflügel
Käse

Salice Salentino Riserva DOC_[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Epicuro“

Die Farbe dieses Weines ist ein tiefes Rubinrot. Das vollmundige und intensive Bouquet erinnert an Weichselkonfitüre, Dörripflaumen, Schokolade und Vanille. Am Gaumen ist dieser Wein warm, samtig und harmonisch. Der elegante Abgang wird begleitet von rei-



Montepulciano



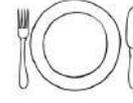
Abruzzo



18-20 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse**Nero d'Avola Syrah IGT**_[m] FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Conte di Campiano“

Dieser Nero d'Avola wurde mit Syrah zu einem Cuvée mit kräftigem Bukett komponiert, der durch seine intensiven Noten von Kirsche, Pflaume und Brombeere besticht. Im Mund trocken, warm und weich, entwickelt er eine anhaltende Süße mit Tannin aromen.

Nero
d'Avola
Syrah

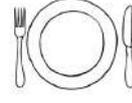
Sizilien



18-20 °C



Trocken

Fleisch
Pasta
Käse**Negroamaro Passito IGT** _[m]

FL 0,75

GI 0,2 l

„Conte di Campiano“

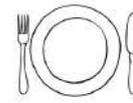
Das Geheimnis dieses roten Weines mit seinen 14 %vol. steckt in der Eintrocknung der Trauben am Rebstock: ein hohes Konzentrat im Inneren der Weinbeeren verleiht dem Wein mehr Körper und eine Eleganz, die völlig neu zu entdecken ist.



Negroamaro

Apulien,
Halbinsel
Salento

18-20 °C

Halb-
TrockenRotes Fleisch
Pasta
Käse**Marmellata**_[m]

FL 0,75 l

GI 0,2 l

„Azienda Vinicola Torrevento“

Marmellata ist den Weinliebhabern gewidmet, die einen weichen, lieblichen Merlot mit Struktur, Charakter und einer faszinierenden Restsüße zu schätzen wissen. Weinig und fruchtig in der Nase, mit Noten von Marasca Kirsche, roter Johannisbeere und Erdbeerkompott. Im Mund harmonisiert seine Säure perfekt mit der Süße und dem geschmeidigen Charakter des Weins



Merlot



Apulien



18-20°C



Lieblich

Gegrilltes Fleisch
Wild, Geflügel
Käse