

Lo Chef consiglia....

ANTIPASTI

CAPESANTE GRATINATE | 15,00€

Frische, überbackene Jakobsmuscheln mit frisch gehobelten, schwarzen Sommertrüffeln

INSALATA DI MELODY | 16,00€

Besonderer Salat mit Fenchel, mariniertem Lachs, Riesengarnelen, grünem Apfel und Orange, dazu Joghurt-Dressing

PRIMI PIATTI

PANCIOTTI FICO E PECORINO | 18,00€

Hausgemachte, mit Pecorino-Käse und Feigen gefüllte Nudeltaschen an Parmesan-Creme

CALAMARATA ALLA SICILIANA | 18,00€

Pasta mit Schwertfischfilet und Auberginen nach italienischer Art

PACCHERI NOSTROMO | 18,00€

Pasta mit Riesengarnele, Jakobs-, Mies- und Venusmuscheln, leicht scharf

GNOCCHI GORGONZOLA E RADICCHIO | 16,00€

Selbstgemachte Gnocchi in Gorgonzola-Radicchio-Sauce

GUAZZETTO IN TERRACOTTA | 22,50€

Mies- und Venusmuscheln mit gemischten Fischstückchen in rotem Sud, mit Pizzabrot-Haube überzogen im Ofen gebacken

Lo Chef consiglia....

SECONDI PIATTI

FUSILLONI ALLA GENOVESE | 18,00€

Pasta mit Kartoffeln, Bohnen und geschälten Garnelen an Pesto-Sauce

SPADA AL LIMONE | 25,00€

Schwertfischfilet in Zitronensoße

POLPO ARROSTITO | 25,00€

Gegrillter Oktopus an Balsamico-Sauce

TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 25,00€

Gegrilltes Thunfischfilet an Balsamico-Sauce

STRACETTI AL VINO ROSSO | 25,00€

Rumpsteak-Streifen vom argentinischen Angus Rind an eine Rotweinreduktion, dazu Radicchio

SEPPIOLINE GRIGLIATE AL TARTUFO | 22,50€

Gegrillte Sepie mit frischen Trüffeln

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:

- Butternudeln
- Rosmarinkartoffeln
- Reis

- Pommes
- Gemüse
- Salat

LE NOSTRE TAGLIATE

101 – TAGLIATA DI MANZO | 28,00€

Rumpsteak vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten) an Rucola und Grana Padano-Käse

102 – TAGLIATA AI PORCINI | 28,00€

Rumpsteak vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten) an einer Steinpilzrahmsoße

103 – TAGLIATA ROBESPIERRE | 28,00€

Mit Olivenöl und Rosmarin gebratenes, in Scheiben geschnittenes Rumpsteak vom argentinischen Rind

104 – TAGLIATA AL TARTUFO | 38,00€

Rumpsteak vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten) an Trüffelcreme und gehobelten, schwarzen Trüffeln



Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:

-Reis

-Rosmarinkartoffeln

-Butternudeln

-Pommes

-Salat

-Gemüse

LE NOSTRE CARNE

105 – BISTECCA ALLA GRIGLIA | 26,00€

Rumpsteak vom argentinischen Rind (gegrillt), dazu Kräuterbutter

106 – BISTECCA AL PEPE VERDE | 28,00€

Rumpsteak vom argentinischen Rind (gegrillt) in Pfefferrahmsoße

107 – FILETTO ALLA GRIGLIA | 34,00€

Filetsteak vom argentinischen Rind (gegrillt), dazu Kräuterbutter

108 – FILETTO AL GORGONZOLA | 36,00€

Filetsteak vom argentinischen Rind (gegrillt) an Gorgonzolasoße

109 – FILETTO AL TARTUFO | 45,00€

Filetsteak vom argentinischen Rind (gegrillt) an Trüffelcreme und gehobelten, schwarzen Trüffeln



Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:

-Reis

-Rosmarinkartoffeln

-Butternudeln

-Pommes

-Salat

-Gemüse

ZUPPE

1 – MINISTRONE | 5,00€

Italienische Gemüsesuppe

2 – CREMA DI POMODORO | 5,00€

Tomatencremesuppe

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich
bitte direkt an unser Servicepersonal*

ANTIPASTI

3 – BRUSCHETTA AL POMODORO | 4,50€

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan

4 – BRUSCHETTA VEGETARIANA | 6,00€

Bruschetta mit Gemüsepaste, frischen Tomaten und Parmesan

5 – TRIS DI BRUSCHETTA | 8,50€

Bruschetta-Variation mit frischen Tomaten, Trüffeln und Gemüse

6 – BRUSCHETTA AL CAPRINO | 7,00€

Bruschetta mit Ziegenkäse

7 – TROMBINI | 3,50€

Frische Pizzastangen

8 – BRESAOLA RUCOLA E GRANA | 10,00€

Luftgetrockneter Rinderschinken mit gehobeltem Parmesan
und Rucola, dazu Brot

9 – BRESAOLA CARPACCIATA | 13,00€

Luftgetrockneter Rinderschinken mit gebratenen Steinpilzen, gehobeltem
Parmesan und Rucola, dazu Brot

10 – COCKTAIL DI GAMBERI | 12,00€

Scampi in Cocktailsoße

11 – CARPACCIO DI POLIPO | 13,00€

Selbstgemachtes Oktopus-Carpaccio

ANTIPASTI

12 – CARPACCIO DI SALMONE | 13,00€

Selbstgemachtes Lachs-Carpaccio

13 – CARPACCIO DI PESCE SPADA | 13,00€

Selbstgemachtes Schwertfisch-Carpaccio

14 – TRIS DI CARPACCIO | 15,00€

Carpaccio-Variation aus Selbstgemachtem Oktopus-, Lachs- und Schwertfisch-Carpaccio

15 – CAPRESE | 8,00€

Frische Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum

16 – VITELLO TONNATO | 11,50€

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an Thunfischcreme mit Kapern und Pistazien

17 – CARPACCIO DI MANZO | 11,50€

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch auf Rucola und gehobeltem Parmesankäse

18 – ANTIPASTO MISTO

Gemischter Vorspeiseteller aus Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio, Tomaten und Mozzarella, Gemüse und geräuchertem Lachs, dazu Brot

1 Pers. 12,00€

2 Pers. 18,00€

LE NOSTRE INSALATE

*Wir servieren unsere Salate mit Brot und wahlweise mit
French-Dressing oder Balsamico-Dressing*



19 – INSALATA DELLA CASA | 11,00€

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen, Speck und Sonnenblumenkernen

20 – INSALATA VENEZIA | 12,00€

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Garnelen (Geschält)

21 – INSALATA GRECA | 12,00€

Marktfrischer, angemachter Salat mit grünen Peperoni, Tomaten, Gurken
roten Zwiebeln, Feta-Käse und Oliven in Joghurt-Dressing

22 – INSALATA TOSCANA | 12,00€

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen,
Croutons und Sonnenblumenkernen

23 – INSALATA NIZZA | 10,50€

Marktfrischer, angemachter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln,
Oliven und gekochtem Ei

24 – INSALATA ITALIA | 10,00€

Marktfrischer, angemachter Salat mit Schinken und Mozzarella

LE NOSTRE INSALATE

25 – INSALATA RUCOLA | 9,00€

Großer Rucola-Teller mit Kirschtomaten, Walnüssen
und gehobeltem Parmesan

26 – INSALATA MISTA GRANDE | 8,00€

Großer gemischter, angemachter Salatteller

27 – INSALATA MISTA PICCOLA | 4,50€

Kleiner gemischter, angemachter Salatteller

PER BAMBINI/KINDERGERICHTE

28 – GIULIA | 5,00€

Spaghetti mit Tomatensoße

29 – RICCARDO | 5,50€

Tortellini in Schinken-Sahnesoße

30 – PINOCCHIO | 5,50€

Kinderpizza mit zwei Zutaten nach Wahl

PIZZE CLASSICHE

*Alle unsere Pizzen haben einen Durchmesser Ø
Von 28 cm oder 32 cm*



31 – MARGHERITA | 7,50€ | 8,50€

Tomatensoße und Mozzarella

32 – NAPOLETANA | 8,00€ | 9,00€

Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen

33 – SALAMI | 8,00€ | 9,00€

Tomatensoße, Mozzarella und Salami

34 – PROSCIUTTO | 8,00€ | 9,00€

Tomatensoße, Mozzarella und Vorderschinken

35 – REGINA | 9,00€ | 10,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons

36 – TONNO E CIPOLLA | 9,00€ | 11,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

PIZZE CLASSICHE

37 – CAPRICCIOSA | 9,00€ | 10,00€

Tomatensoße und Mozzarella, Vorderschinken Champignons,
Oliven und Artischocken

38 – 4 STAGIONI | 9,00€ | 10,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Paprika,
Salami und Champignons

39 – HAWAII | 9,00€ | 10,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

40 – VERDE | 9,00€ | 10,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Vorderschinken, Peperoni und Knoblauch

41 – MARE | 9,00€ | 11,00€

Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Lachs, Garnelen
Muscheln, Sardellen und Knoblauch

42 – DIAVOLA | 8,00€ | 9,00€

Tomatensoße, Mozzarella und scharfe Salami

43 – SICILIANA | 9,00€ | 10,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven,
Zwiebeln und Kapern

PIZZE CLASSICHE

44 – CALZONE | 9,00€ | 10,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken,
Salami und Champignons

45 – DELLA CASA | 9,00€ | 11,00€

Tomatensoße und Mozzarella, Salami, Vorderschinken,
Peperoniwurst, Champignons, grüne Peperoni,
Paprika, Oliven und Artischocken

46 – PARMA | 9,50€ | 11,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Parmaschinken

47 – 4 FORMAGGI | 8,50€ | 10,00€

Tomatensoße und 4 verschiedene Käsesorten

48 – BRIE E CRUDO | 10,00€ | 12,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse und Parmaschinken

49 – VEGETARIANA | 10,00€ | 12,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Brokkoli,
Kirschtomaten, Spinat und Knoblauch

PIZZE SPECIALI

50 – MARE E MONTI | 11,00€ | 13,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi und Rucola

51 – VALTELLINESE | 11,00€ | 13,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken),
Rucola und gehobelter Parmesan

52 – GUSTOSA | 11,00€ | 13,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse, getrocknete Tomaten, Zucchini,
Rucola und gehobelter Parmesan

53 – CIABATTA | 11,00€ | 13,00€

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi,
Rucola und gehobelter Parmesan

PIZZE BIANCHE

54 – RICOTTA E SPINACI | 9,00€ | 10,00€

Ricotta-Käse, Spinat, Knoblauch und gehobelter Parmesan

55 – SALMONATA | 10,00€ | 12,00€

Frische Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola,
Knoblauch und gehobelter Parmesan – leicht scharf

56 – CAPRESE | 8,00€ | 9,00€

Frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum

57 – GOLOSA | 10,00€ | 12,00€

Mozzarella, geräucherte Pancetta, Brie-Käse und Rucola

58 – FRANCESCO | 12,00€ | 15,00€

Frische Tomaten, Burrata, Mortadella, Pistazien und Parmesancreme

PRIMI PIATTI

59 – LASAGNE | 11,00€

mit Béchamelsoße und Hackfleischsoße

60 – PENNE DELLO CHEF | 11,00€

Mit Käse überbackene Nudeln mit Champignons und Hackfleisch-Sahnesoße

61 – SPAGHETTI AL RAGU | 10,00€

Spaghetti mit Hackfleischsoße

62 – SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 10,00€

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl – leicht scharf

63 – SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 11,00€

Nach italienischer Art, mit „Guanciale“ (Ital. Speck-Spezialität), Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Eigelb und frisch gehobeltem Pecorino

64 – TORTELLINI ALLA PANNA | 12,00€

Frische, mit Fleisch und Käse gefüllte Nudeltaschen in Sahnesoße

65 – PENNE AMATRICIANA | 12,00€

In Tomatensoße und „Guanciale“ (Ital. Speck-Spezialität)

66 – PENNE ALL' ARRABIATA | 10,00€

In Tomatensoße, Peperoncino und Knoblauch

PRIMI PIATTI

67 – PENNE AI 4 FORMAGGI | 12,00€

Penne mit Brie-Käse, Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan in Sahnesoße

68 – PENNE ALLA BLOODY MARY | 12,00€

Penne mit Speck und Erbsen in Tomaten-Sahnesoße

69 – RIGATONI ALLA LOMBARDA | 14,00€

Rigatoni mit italienischer Grobwurst in Safran-Soße

70 – RIGATONI ALLA NORMA | 13,50€

Rigatoni mit Auberginen, frischem Ricotta und Basilikum in Tomatensoße

71 – FIOCHETTI DI PERA E GORGONZOLA | 15,00€

Nudelsäckchen mit Gorgonzola-Birnen-Füllung in Gorgonzola-Walnuss-Soße

72 – TAGLIOLINI AL SALMONE FUME | 14,00€

Frische, dünne Bandnudeln mit geräuchertem Lachs mit Wodka
in Tomaten-Sahnesoße

73 – TAGLIOLINI DELIZIA | 16,00€

Frische, dünne Bandnudeln mit Scampi, marinierten Tomaten,
Rucola und gehobeltem Ricotta-Käse

PRIMI PIATTI

74 – TAGLIOLINI AL PESTO | 14,50€

Frische, dünne Bandnudeln in selbstgemachtem Basilikum-Pesto

75 – TAGLIOLINI ALLA SERENISSIMA | 17,00€

Frische, dünne Bandnudeln mit Scampi, Rucola und gehobeltem Ricotta-Käse in Pistaziencreme

76 – TAGLIATELLE MARE E MONTI | 16,00€

Frische Bandnudeln in Steinpilzen und Garnelen in Tomaten-Sahnesoße

77 – TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI | 15,00€

Frische Bandnudeln in Steinpilzrahmssoße

78 – GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 12,00€

Selbstgemachte Kartoffel-Gnocchis in Tomaten-Sahnesoße und Mozzarellastückchen

79 – GNOCCHI DI PATATE AI 4 FORMAGGI | 14,00€

Selbstgemachte Kartoffel-Gnocchis in 4 Käsesoße

80 – GNOCCHI PRIMAVERA | 14,00€

Selbstgemachte Kartoffel-Gnocchis mit Paprika, Zucchini und frischen Tomaten

NOSTRI RISOTTI

81 – RISOTTO DI MARE | 18,00€

Frisches, italienisches Meeresfrüchte-Risotto

82 – RISOTTO 007 | 18,00€

Frisches, italienisches Risotto mit Scampi, grünem Pfeffer in Martini-Soße

83 – RISOTTO ALLA MILANESE | 17,00€

Frisches, italienisches Parmesan-Safran-Risotto

84 – RISOTTO ALLA MONZESE | 17,00€

Frisches, italienisches Risotto mit Steinpilzen, Salsiccia (Italienische Grobwurst) in Safran-Soße

LE NOSTRE SPECIALITA DI PESCE

85 – CALAMARI FRITTI | 21,50€
Gebackene Calamari

86 – FRITTO MISTO DI PESCE 25,00€
Gebackene Fisch-Variation

87 – CALAMARI ALLA GRIGLIA | 21,50€
Gegrillte Calamari mit Knoblauch

88 – SALMONE ALLA ARANCIA | 23,50€
Lachsfilet in Orangensoße

89 – GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 26,00€
Gegrillte Fischplatte

90 – SALMONE ALLA GRIGLIA | 22,50€
Lachfilet vom Grill (Rosa gebraten) mit Knoblauch



Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:

-Reis

-Rosmarinkartoffeln

-Butternudeln

-Pommes

-Salat

-Gemüse

LE NOSTRE SPECIALITA DI CARNE

91 – SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA | 19,80€

Kleine Minutensteaks vom Rind an Tomatensoße,
Kapern, Oliven und Oregano

92 – SCALOPPINE AL VINO BIANCO | 16,80€

Schweineschnitzel (Natur) an Weißweinsauce

93 – SCALOPPINE AI PORCINI | 16,80€

Schweineschnitzel (Natur) an Steinpilzcreme

94 – SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 20,80€

Kalbsschnitzel (Natur) mit rohem Schinken und
Salbei an Weißweinsauce



*Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der
folgenden Beilagen serviert:*

-Reis

-Rosmarinkartoffeln

-Butternudeln

-Pommes

-Salat

-Gemüse

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

95 – PANNA COTTA | 6,90€

mit Caramel, Waldfrüchte- oder Schokoladensoße

96 – CREME CAMEL | 6,90€

97 – DOLCE MISTO | 9,90€

Variation aus 4 verschiedenen Desserts

98 – TIRAMISU | 6,90€

99 – CREMA DI AMARETTI | 6,90€

100 – TORTINO AL CIOCCOLATO | 6,90€

Schokotörtchen mit heißem Kern und
Pistaziencreme, dazu Vanilleeis

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee 2,00€ | 3,00€

Espresso 2,00€

Espresso Doppio 3,00€

Espresso Macchiato 2,50€

Cappuccino – *mit Milchschaum* 2,00€ | 3,00€

Latte Macchiato – *mit heißer Milch, Milchschaum* 2,50€

Tasse heiße Schokolade 2,50€

Tee 2,50€

(Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grün)

WEINE – OFFEN - 0,25 L

WEINGUT HÖFLING, EUSSENHEIM

Karlstadter, 2021	Müller-Thurgau, halbtrocken, weiß	4,50€
Karlstadter, 2021	Silvaner, trocken, weiß	4,50€
Karlstadter, 2021	Bacchus, lieblich, weiß	4,50€

WEINGUT BÜRGERSPITAL, WÜRZBURG

Silvaner 2021	Qualitätswein, trocken, weiß	5,50€
Riesling 2021	Qualitätswein, trocken, weiß	5,50€
Rotling 2021	Qualitätswein, trocken, rosé	5,50€
Frankenweinschorle		3,50€

PRIMITIVO DEL SALENTO IGT – 2018

Abruzzen, trocken, vollmundig, rot	14,00 % vol.	5,00€
------------------------------------	--------------	-------

ROSSO DELLE VENEZIE IGT – 2018

Zenato, Venetien Cuvee (Cabernet Sauvignon und Corvina)		
Trocken, würzig, fruchtig, rot	13,50 % vol.	5,00€

BARDOLINO CHIARETTO – ZENATO DOC 2019

Halbtrocken, strahlender Rosé, angenehme Säure, frisch und spritzig	12,50 % vol.	5,00€
---	--------------	-------

PINOT GRIGIO DEL VENETO 2019 IGT

Cantina Soligo, Venetien, trocken, fruchtig, weiß	12,00 % vol.	5,00€
---	--------------	-------

LAMBRUSCO CHIARLI 1860 D.O.P

Perlwein, leicht, Rubinrot, angenehme Säure, frisch, leicht schäumend, rot	8,00 % vol.	4,50€
--	-------------	-------

Aus Franken

Aus Italien

GRAPPE

Grappa Bianca	40,0%	2cl	2,60€
Grappa Prosecco	40,0%	2cl	3,40€
Grappa Riserva	40,0%	2cl	4,00€

BIERE VOM FASS

Würzburger Hofbräu Pils	0,3l	2,80€
Würzburger Hofbräu Pils	0,4l	3,30€
Maisels's Weisse Original	0,3l	2,80€
Maisels's Weisse Original	0,5l	3,60€
Bayreuther Helles	0,3l	2,80€
Bayreuther Helles	0,5l	3,60€
Bayreuther Aktien Zwick'l <i>(Kellerbier im Tonkrug - Trüb)</i>	0,5l	3,60€
Russ <i>(Weizenbier mit Limonade)</i>	0,5l	3,60€
Radler <i>(Bier/Pils mit Limonade)</i>	0,4l	3,30€

FLASCHENBIERE

Maisels's Weisse Alkoholfrei	0,5l	3,60€
Bayreuther Aktien Landbier <i>(fränkisch dunkel)</i>	0,5l	3,60€
Veltins Alkoholfrei	0,33l	3,50€
Veltins Malzbier	0,33l	3,50€

PROSECCO

Prosecco D.O.C	Glas 0,1	3,00€
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C	Flasche 0,75	21,00€

SPIRITUOSEN

LIKÖRE

BAILEYS IRISH CREME	17,0%	2cl	3,00€
AMARETTO	20,0%	2cl	3,00€
SAMBUCA	40,0%	2cl	3,00€
GRAND MARINER	40,0%	2cl	3,00€

WHISKEY

BALLENTINES	40,0%	2cl	3,00€
TULLAMORE DEW	40,0%	2cl	3,00€

BITTER UND KRÄUTER

JÄGERMEISTER	35,0%	2cl	3,00€
FERNET BRANCA	42,0%	2cl	3,00€
RAMAZOTTI	30,0%	2cl	3,00€
AVERNA	29,0%	2cl	3,00€
CYNAR	16,5%	2cl	3,00€

SPIRITUOSEN

FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

Destillerie Gößwein, Thüngersheim

ZWETSCHGENWASSER	40,0%	2cl	3,00€
WILLIAMS CHRIST	40,0%	2cl	3,00€
MIRABELLENWASSER	40,0%	2cl	3,00€
KIRSCHWASSER	40,0%	2cl	3,00€
SCHLEHE	40,0%	2cl	3,00€
HASELNUSS	40,0%	2cl	3,00€

APERITIFS

Martini Bianco/Rosso	5cl	3,00€
Campari Soda/Orange	5cl	4,00€
Aperol Spritz		4,90€
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe</i>		
Hugo		4,90€
<i>Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SURGIVA

Ital. Mineralwasser

Spritzig | Medium | Naturell

0,25l **2,50€**

0,50l **3,50€**

0,75l **4,50€**

GRANINI

Orangensaft – Saft

0,2l **3,00€**

Apfelsaft - Saft

0,2l **3,00€**

Schwarze Johannisbeere - Saft

0,2l **3,00€**

FRITZ - KOLA

Bio Spritz Apfelschorle

0,33l **3,50€**

Bio Spritz Traubenschorle

0,33l **3,50€**

Bio Spritz Rhabarberschorle

0,33l **3,50€**

COCA-COLA | COCA-COLA LIGHT | COKE ZERO

0,33l **3,50€**

FANTA

0,33l **3,50€**

SPRITE

0,33l **3,50€**

MEZZO MIX

0,33l **3,50€**

SWEPPES

Bitter Lemon

0,2l **2,50€**

Ginger Ale

0,2l **2,50€**

Tonic Water

0,2l **2,50€**

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

WEISS

LUGANA „I FRATI“ D.O.C – CA DE FRATI 2020 30,00€

Dieser Lugana gehört zu den besten seiner Art. Würzig, voll und harmonisch im Geschmack, angenehm duftend nach Pfirsichen und Mandeln. Trocken

CHARDONNAY GARDA D.O.C „SANTA CHTISTINA“ 2019 30,00€

Azienda Vitivinicola Zenato

Dieser Wein besteht zu 100 Prozent aus Chardonnay-Trauben und hat eine brillante strohgelbe Farbe. In der Nase öffnen sich die Aromen von Weißdornblüten und Kirschblüten allmählich zu Noten von grünem Apfel und Aprikose mit zarten Noten von Trockenfrüchten, Haselnüssen und Mandeln. Am Gaumen ist der Wein mit annähernden Zitronenaromen ausgewogen, die seine sortenreine Ausdruckskraft ausgleichen.

GAVI DI GAVI DOCG – „CA DA BOSIO“ 30,00€

Cantina Vite Colte – Barolo, Terre da Vino 2019

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase umfassend, frisch, elegant, mit wunderbaren Blumen- und Fruchtnoten. Am Gaumen weich und harmonisch, wohlduftend und samtig, mit schönem und nachhaltigem Abgang.

„LE VELE“ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C CLASSICO 24,00€

AGRICOLA TERRE CORTESI MONCARO 2019

Vielschichtig und ausgeprägte Duft- und Geschmacksnoten. Weich und angenehm im Gaumen. Das intensive Aroma des Weines kommt am besten zur Geltung, wenn er jung getrunken wird.

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

ROT

NOTTEFONDA ROSSO VERONESE IGT

30,00€

ROCCA SVEVA – CANTINA DI SOAVE 2018

Tiefes, fast undurchsichtiges Rubinrot, das dem Wein seinen Namen gibt: Tiefe Nacht. Düfte von dunklen Beeren, wilden Rosen, Gewürzen und Rhabarber. Vollmundig, schön ausgewogen und abgerundet, mit köstlichen Noten von Blaubeeren und wilden Brombeeren. Ein Veronese aus Corvina, Pinot Noir und Merlot.

CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC

30,00€

ROCCA SVEVA – CANTINA DI SOAVE 2017

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives und fruchtiges Buqett mit Noten von Brombeere und Himbeere, starke Struktur mit ausgeglichenen Tanninen, im Nachgeschmack Noten von Vanille und Lakritze, die einen starken, aber eleganten Abgang schaffen.

RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIOR DOC

40,00€

AZIENDA VITIVINICOLA ZENATO 2016

Tiefrote Farbe. Elegant und samtig am Gaumen. Aromen von Schwarzkirschen, Kräutern und einem Hauch dunkler Schokolade. Hergestellt wird der Wein nach der klassischen Ripassa-Methode, d.h. dem fast fertigen Valpolicella gibt man Amarone Trester dazu, welcher noch Zucker enthält und eine zweite Gärung einleitet. Dadurch entsteht ein Wein mit ähnlicher Dichte wie Amarone, aber mit weniger Alkohol.

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

ROT

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC „UNO“ 28,00€

MASSERIA LA VOLPE - ABRUZZEN 2019

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Duft reifer Früchte und gewürzte Noten. Balanciert und delikater Wein. Idealer Begleiter von gegrilltem, rotem Fleisch und Nudelgerichten

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA I.G.T 40,00€

TENUTA DELL' ORNELLAIA 2017

Zweitwein des berühmten Ornellaia. Vollfruchtig, kräftig mit vielschichtigen Aromen. 40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot, reift 9 Monate in gebrauchten französischen Barriques und weitere 9 Monate auf der Flasche

IL BRUCIATO BOLGHERI – GUADO AL TASSO 55,00€

MARCHESI ANTINORI 2016

Dieser Cuvée präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet und wird durch einen zarten Holzton abgerundet, was auf seine 7-monatige Lagerung im Barrique zurückzuführen ist. 4 Monate auf der Flasche verfeinert, besticht der 'Il Bruciato durch seine gute Struktur und das weiche Tannin.

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

ROT

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 55,00€
ZENATO **2015**

Rot funkelnde, granatrote Reflexe. Der Duft ist ätherisch, würzig, mit Anklängen an Trockenfrüchte und Pflaume, die Struktur des Weines entfaltet sich komplex, elegant und samtig

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 55,00€
TENUTA COL D' ORCIA **2014**

Rubinrot mit violetten Reflexen, komplex, breit gefächerte Fruchtnoten Verschmelzen mit Balsamico und würzigen Aromen. Feine Tannine mit angenehmer Säure und Frische. Im Abgang vollmundig und angenehm fruchtig

CHAMPAGNER AUS FRANKREICH

„RUINART“ 0,75 L

R DE RUINART	BRUT	110€
R DE RUINART	DE BLANCES	110€
R DE RUINART	ROSÉ BRUT	110€

