

## APERITIVI - Aperitifs

<b>Prosecco Valdo</b> <sup>L</sup>	0,10 l	7,50
<b>Hugo</b> <sup>3,9,L</sup>	0,20 l	8,50
Prosecco und Soda mit Holundersirup und frischer Minze		
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,3,L</sup>	0,20 l	8,50
Aperol mit Prosecco, Mineralwasser und Eis		
<b>Negroni</b> <sup>2,3,L</sup>	0,20 l	9,50
Campari, Martini Rosso, GinVermouth und Eis		
<b>Campari-Soda</b> <sup>3</sup>	0,20 l	8,00
<b>Campari-Orange</b> <sup>3</sup>	0,20 l	8,00
<b>Martini bianco, rosso</b>	5 cl	5,50
<b>Sherry</b> <sup>L</sup> medium, secco	5 cl	5,50
<b>Sanbitter</b> <sup>3</sup>	0,10 l	5,50
alkoholfreier Aperitif		
<b>Alkoholfreier Spritz</b>	0,20 l	7,00

## ANTIPASTI - Vorspeisen

<b>Rote Bete Carpaccio</b> <sup>B,D,G,N</sup>	11,50
mit Schafskäse, Walnüsse und Zitronen-Vinaigrette	
<b>Vitello tonnato</b> <sup>C,G</sup>	15,50
dünne Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischcreme	
<b>Carpaccio di manzo</b> <sup>G</sup>	15,50
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Parmesankäse und Rucolasalat	
<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>G</sup>	14,00
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	
<b>Antipasto Paladino</b> <sup>9,I,B,K,D,J,E,G,H,N</sup>	16,50
gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	
<b>Antipasto Paladino</b> <sup>9,I,B,K,D,J,E,G,H,N</sup>	29,50
für 2 Personen	

## ZUPPE - Suppen

<b>Crema di pomodoro</b> <sup>G</sup>	7,50
Tomaten-Cremesuppe	
<b>Minestrone</b> <sup>G,I</sup>	7,50
Gemüsesuppe nach italienischer Art	
<b>Zuppa di pesce</b> <sup>B,D,G,N</sup>	15,50
Edelfischsuppe mit Knoblauch	

## INSALATE - Salate

Die Salate werden mit Olivenöl und Balsamicoessig serviert.

<b>Insalata mista</b> gemischter Salat	7,90
<b>Insalata tonno</b> <sup>9,G,D</sup> gemischter Salat mit Thunfisch	13,50
<b>Insalata pecorino</b> <sup>G</sup> gemischter Salat mit Schafskäse	13,50
<b>Insalata Rucola</b> <sup>G</sup> Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse	13,50
<b>Insalata pollo</b> gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	15,50
<b>Insalata Paladino</b> <sup>B</sup> gemischter Salat mit Garnelen und Knoblauch	18,90
<b>Insalata Filetto di Manzo</b> <sup>G</sup> gemischter Salat mit Rinderfiletspitzen und Parmesankäse	19,50

## PASTA - Nudelgerichte

<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> <sup>A</sup> mit Olivenöl, Knoblauch und Chili (scharf)	14,00
<b>Spaghetti con scampi</b> <sup>A,B</sup> mit Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola (pikant)	18,90
<b>Tagliolini al salmone</b> <sup>A,D</sup> Bandnudeln mit frischem Lachs und Kirschtomaten	17,50
<b>Penne all'arrabbiata</b> <sup>A</sup> kurze Nudeln mit Knoblauch und Chili in scharfer Tomatensauce	14,00
<b>Penne con pollo</b> <sup>A,G</sup> kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce	15,50
<b>Penne Paladino</b> <sup>A</sup> kurze Nudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons in Tomatensauce	18,50
<b>Lasagne al forno</b> <sup>A,G</sup> Schichtblattnudeln mit Rindfleischsauce, im Ofen mit Mozzarella und Parmesankäse überbacken	14,00
<b>Kinder-Pasta</b> <sup>A,G</sup> Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	9,50

## STEINOFEN PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

<b>Pizza vegetale</b> <sup>A,G</sup> mit frischem Gemüse	15,50
<b>Pizza Salame</b> <sup>3,6,9,A,G,F</sup> mit Plockwurst	15,50
<b>Pizza Parma</b> <sup>A,G</sup> mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	17,50
<b>Pizza tonno</b> <sup>A,D,G</sup> mit Thunfisch und roten Zwiebeln	15,50
<b>Pizza Scampi</b> <sup>A,B,G,N</sup> mit Garnelen, Knoblauch und Rucola	18,90
<b>Kinder-Pizza</b> <sup>3,6,9,A,G,F</sup> Pizza Salami - mit Plockwurst	9,50

Pizza-Ergänzungen gegen Aufpreis!

## CARNE - Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Tagesgemüse serviert.

<b>Pollo alla griglia</b> <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	21,50
<b>Pollo al gorgonzola</b> <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola in leichter Sahnesauce	21,50
<b>Pollo al pepe verde</b> <sup>G,L</sup> Hähnchenbrustfilet mit grünem Pfeffer in leichter Sahnesauce	21,50
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>G,L</sup> Kalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	28,50
<b>Filetti di vitello al gorgonzola</b> <sup>G,L</sup> Kalbsfiletmedaillons mit Gorgonzola in leichter Sahnesauce	28,50
<b>Filetti di vitello al pepe verde</b> <sup>G,L</sup> Kalbsfiletmedaillons mit grünem Pfeffer in leichter Sahnesauce	28,50
<b>Filetto alla griglia</b> <sup>G</sup> Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	35,50
<b>Filetto al gorgonzola</b> <sup>G,L</sup> Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola in leichter Sahnesauce	38,50
<b>Filetto al barolo</b> <sup>G,L</sup> Argentinisches Rinderfilet in edler Rotweinsauce	38,50
<b>Filetto Paladino</b> <sup>G,L</sup> Argentinisches Rinderfilet in Scheiben geschnitten mit Knoblauch und Cherrytomaten in Olivenöl gebraten	44,50



## LIKÖRE & BITTER

Amaretto <sup>H</sup>	2cl	3,00
Sambuca	2cl	3,00
Limoncello <sup>3</sup>	2cl	3,00
Amaro Averna	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Fernet-Branca <sup>4,</sup>	2cl	3,50

## SPIRITUOSEN

Absolut Vodka	2cl	4,50
Johnnie Walker <sup>3</sup> Scotch	2cl	6,50
Chivas Regal <sup>3</sup> Scotch 12 years	2cl	7,50
Jack Daniel's Tennessee	2cl	6,50
Remy Martin Cognac	2cl	6,50
Vecchia Romagna Brandy	2cl	5,50
Grappa	2cl	3,50

## LONGDRINKS

Alle Longdrinks mit 4cl Spirituose,  
aufgefüllt auf 0,2l

Wodka-Lemon <sup>2,6</sup>	9,50
Wodka, Bitter Lemon	
Cubra Libre <sup>3,4</sup>	9,50
Rum, Coca Cola, Limette	
Whiskey-Cola <sup>3,4</sup>	9,50
Whiskey, Coca Cola	
Gin-Tonic <sup>2</sup>	9,50
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water	

### Zusatzstoffe & Allergene

1. mit Süßungsmitteln 2. chininhaltig 3. mit Farbstoffen 4. koffeinhaltig,  
5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln 7. mit Phosphat 9. mit Konservierungsstoffen,  
10. gewachst 12. geschwärzt 13. enthält eine Phenylaminquelle(z.B. Aspartam),  
14. mit Geschmacksverstärker 15. gekochter Vorderschinken,  
\*Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt,  
A) glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse B) Krebstiere/ -erzeugnisse C) Eier/-erzeugnisse,  
D) Fisch/ -erzeugnisse E) Erdnüsse/ -erzeugnisse F) Soja/ -erzeugnisse G) Milch/ -erzeugnisse,  
H) Schalenfrüchte(Nüsse/-erzeugnisse I) Sellerie/ -erzeugnisse J) Senf/ -erzeugnisse,  
K) Sesam/ -erzeugnisse L) geschwefelt(Schwefeldioxid/Sulfite) M) Lupine/-erzeugnisse N) Weichtiere/ -erzeugnisse,

Alle Preise in Euro inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## BEVANDE CALDE

### - Warme Getränke

Espresso <sup>4</sup>	Tasse	2,90
Espresso <sup>4</sup> koffeinfrei	Tasse	2,90
Espresso doppio <sup>4</sup>	Tasse	4,50
Espresso macchiato <sup>4,G</sup>	Tasse	3,50
Caffe <sup>4</sup>	Tasse	3,50
Cappuccino <sup>4,G</sup>	Tasse	4,50
Latte macchiato <sup>4,G</sup>	Tasse	4,90
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,90
Frischer Minztee nach Art des Hauses	Glas	6,50

## BEVANDE FREDDE

### - Erfrischungsgetränke

		0,20 l
Coca-Cola <sup>3,4</sup>		3,50
Coca-Cola Zero <sup>1,3,4,13</sup>		3,50
Fanta <sup>3,6</sup>		3,50
Sprite <sup>6</sup>		3,50
Spezi <sup>3,4,6</sup>		3,50
Apfelschorle		3,50
Tafelwasser		3,50
Apfelsaft		3,50
Orangensaft		3,50
San Pellegrino - Sprudel	Fl. 0,5 l	5,90
Acqua Panna - Still	Fl. 0,5 l	5,90
Bitter Lemon <sup>2,6</sup>	Fl. 0,25 l	4,50
Tonic Water <sup>2</sup>	Fl. 0,25 l	4,50

## BIRRA IN BOTTIGLIA - Flaschenbiere

Erdinger Hefeweizen <sup>A</sup>	Fl. 0,50 l	5,90
Erdinger Alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl. 0,50 l	5,90
Lübzer Pils Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,90

# Vini Aperti

Offene Weine

## Bianco – Weißwein

**Italienischer Landwein** <sup>(a)</sup> trocken

Gl. 0,2l € 7,90    Gl. 0,5l € 15,50    Fl. 0,75l € 25,90

## Rosé – Roséwein

**Rosato** <sup>(a)</sup> trocken, fruchtig

Gl. 0,2l € 7,90    Gl. 0,5l € 15,50    Fl. 0,75l € 25,90

## Rosso – Rotwein

**Italienischer Landwein** <sup>(a)</sup> trocken

Gl. 0,2l € 7,90    Gl. 0,5l € 15,50    Fl. 0,75l € 25,90

# Vini Rosati

Roséweine

**'Scalabrone' Bolgheri DOC Rosato** <sup>(a)</sup>

TENUTA GUADO AL TASSO / TOSKANA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Intensiv in der Farbe, sehr fruchtig mit Beerenaroma und blumigen Noten von Rose und Weißdorn. Voll und ausgewogen im Geschmack.

Fl. 0,75l € 49,50

**Rosé Marche IGT Rosato** <sup>(a)</sup>

VELENOSI VINI / MARKEN

100% Montepulciano

Er erobert die Nase mit zarten blumigen Noten von Rosen und Veilchen sowie einem Duft nach Johannisbeeren und Himbeeren; er zeigt eine intensive Mineralität.

Fl. 0,75l € 32,50

**Orano Campania Rosato IGT** <sup>(a)</sup>

VILLA RAIANO / KAMPANIEN

100% Aglianico

Der intensive Roséton des Orano erinnert an Erdbeeren. So auch sein Bouquet, das neben Noten von Walderdbeeren Aromen von Granatäpfeln und Himbeeren erkennen lässt.

Fl. 0,75l € 34,00

### **'Finado' Pinot Bianco DOC** <sup>(a)</sup>

CANTINA ANDRIAN / SÜDTIROL

100% Pinot Bianco

Ein feinfruchtiger Weißer Burgunder nach reifen Äpfeln und Birnen duftend. Am Gaumen zeigt er sich weich und harmonisch, mit ausgewogener Säure und einem eleganten Körper.

Fl. 0,75l € 35,50

### **Steinberger Crescentia Riesling trocken** <sup>(a)</sup>

KLOSTER EBERBACH / RHEINGAU

100% Riesling

Klarer Zitrus- und Pfirsichduft mit kräuteriger Würze und mineralischen Noten. Der Geschmack ist feinsaftig mit nicht ganz trockener Frucht mit pflanzlicher Würze und sehr feiner Säure.

Fl. 0,75l € 29,50

### **'Winkl' Sauvignon DOC** <sup>(a)</sup>

CANTINA TERLAN / SÜDTIROL

100% Sauvignon Blanc

Hellgelb mit grünlichem Schimmer präsentiert sich dieser fein ausgewogene Sauvignon Blanc im Glas. Mit einem intensiv fruchtigen Bouquet mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten.

Fl. 0,75l € 59,00

### **Langhe Arneis DOC** <sup>(a)</sup>

CORDERO DI MONTEZEMOLO / PIEMONTE

100% Arneis

Zeichnet sich durch einen außergewöhnlich feinen Duft nach Pfirsich und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen aus. Am Gaumen überzeugt ein einladender, frischer Geschmack mit einer leicht herben Note im Abgang.

Fl. 0,75l € 49,50

### **'Etichetta Nera' Gavi dei Gavi<sup>®</sup> DOCG** <sup>(a)</sup>

LA SCOLCA / PIEMONTE

100% Cortese

Aus alten Reben, von Weinbergen mit niedrigen Erträgen wird dieser Wein gekeltert und ist der beste und berühmteste Gavi der Welt! Trotz seiner hohen Konzentration an Aromen ist er fein und raffiniert.

Fl. 0,75l € 59,00

### **Etichetta Grigia Colli di Luni DOC Vermentino** <sup>(a)</sup>

LUNAE / LIGURIEN

100% Vermentino

Er besticht durch seine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und sein lang anhaltendes und elegantes Bouquet. Frisch und harmonisch im Mund, präsentiert er sich mit Anklängen an Ginsterblüten und frischen Früchten.

Fl. 0,75l € 44,50

### 'Villa Canlungo' Pinot Grigio DOC Collio <sup>(a)</sup>

EUGENIO COLLAVINI / FRIAUL

100% Pinot Grigio

Ein vollduftiges Bouquet mit einer zarten Würze sowie Aromen von Heu, frischen Walnüssen und gerösteten Mandeln zeichnen den 'Villa Canlungo' Collio aus.

Ein erfrischend saftiger und geschmacksintensiver Spitzen-Pinot Grigio.

Fl. 0,75l € 29,50

### Prestige Lugana DOC <sup>(a)</sup>

CÀ MAIOL / LOMBARDEI

100 % Trebbiano di Lugana

Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst vereinen sich im Glas.

Im dynamischen, linearen Geschmack begleitet frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian zu einem spritzigen Finale.

Eine Spur weißen Pfeffers markiert den Abgang.

Fl. 0,75l € 36,00

### Weißburgunder QbA trocken <sup>(a)</sup>

DREISSIGACKER / RHEINHESSEN

100% Weißburgunder

Würzige Nase mit Pfirsich, Banane und etwas Maracuja. Klar und feinsaftig;

fester Körper mit Kraft und etwas Cremigkeit; aufkommende Mineralität

am Gaumen mit feiner Salzigkeit; gut integrierte Extraktsüße; tief und komplex.

Fl. 0,75l € 39,50

### Greco di Tufo DOCG <sup>(a)</sup>

VILLA RAIANO / KAMPANIEN

100% Greco

Er offenbart ein ausgeprägtes und nachhaltiges Aromenspektrum von grünen Äpfeln über Jasmin und Zedernholz bis zu Noten von wildem Honig. Am Gaumen zeigt er eine schöne Frische, eine feine Mineralik und ein angenehm lang anhaltendes Finish.

Fl. 0,75l € 39,50

### Chardonnay Puglia IGT <sup>(a)</sup>

TORMARESCA / APULIEN

100% Chardonnay

Ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone

sowie Noten von Akazie. Er präsentiert sich duftig und delikater mit ausgewogener

Säure, einem zart fruchtigen Nachhall und einem unaufdringlichen Stil.

Fl. 0,75l € 29,50

### 'Altavilla della Corte' Grillo Sicilia DOC <sup>(a)</sup>

FIRRIATO / SIZILIEN

100% Grillo

Er verwöhnt mit einem schönen Aroma von Mandeln, Melone, Zitrusfrüchten,

Salbei sowie Lavendel und besticht durch seine gute Balance zwischen Frucht und

delikater Säure. Ein faszinierender und ehrlicher Wein.

Fl. 0,75l € 29,50

<sup>(a)</sup> Enthält Sulfite

### Lagrein DOC <sup>(a)</sup>

CANTINA TERLAN / SÜDTIROL

100% Lagrein

Eine knapp 6-monatige Holzfassreife verleiht diesem reinsortigen Lagrein seine samtig weiche Struktur und die ausgesprochen zarten Tannine. Im Duft erinnert er an Beeren und Veilchen und mündet in einen sehr nachhaltigen Geschmack.

Fl. 0,75l € 44,50

### Barolo DOCG Monfalletto <sup>(a)</sup>

CORDERO DI MONTEZEMOLO / PIEMONTE

100% Nebbiolo

Weich, saftig und blumig im Geschmack mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen. Er überzeugt zudem mit einem kraftvollen Körper und einem wunderschönen Gleichgewicht.

Fl. 0,75l € 149,00

### Amarone della Valpolicella DOC Classico <sup>(a)</sup>

BOLLA / VENETIEN

70% Corvina, 30% Rondinella

Sein Bouquet offenbart die charakteristischen Aromen von Kirschmarmelade, Rosinen und Gewürzen. 2 Jahre in Eichenfässern gereift, zeigt er sich am Gaumen wunderbar weich und reintonig mit einem Nachhall von Kakao und Gewürzen.

Fl. 0,75l € 95,00

### Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG <sup>(a)</sup>

TENUTA PIAN DELLE VIGNE / TOSKANA

100% Sangiovese

Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit Noten von Kirschen und Himbeeren sowie Nuancen von Vanille und Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur.

Fl. 0,75l € 159,00

### Tignanello Toscana IGT <sup>(a)</sup>

TENUTA TIGNANELLO / APULIEN

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Ausschließlich sorgfältig per Hand selektierte Trauben werden für diesen Wein verwendet.

Er ist intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur, mit sanften Tanninen und einem angenehm langen Nachhall.

Fl. 0,75l € 210,00

### Centurio Primitivo di Manduria DOC <sup>(a)</sup>

CENTURIO MINOR / TOSKANA

100% Primitivo

Ein verführerischer Duft, erinnernd an dunkle Beeren, reife Feigen und eine salzige Meeresbrise. Körperreich und mit großzügigem Fruchtextrakt, begleitet von geschmeidigem, feinkörnigem Tannin.

Fl. 0,75l € 29,50

<sup>(a)</sup> Enthält Sulfite

### **'Torricoda' Primitivo Salento IGT** <sup>(a)</sup>

TORMARESCA / APULIEN

100% Primitivo

Aromen von Schwarzkirsche und wilden Brombeeren, gepaart mit zarten Noten von Lakritz und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate im Fass gereiften Rotweins ab.

Fl. 0,75l € 47,50

### **'Altavilla della Corte' Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGT** <sup>(a)</sup>

FIRRIATO / SIZILIEN

100% Cabernet Sauvignon

Dieser Rosso wird 7 Monate im Eichenbarrique ausgebaut ehe er sein feines Aroma von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen und Rhabarber preisgibt. Der Altavilla della Corte Cabernet Sauvignon ist samtig und weich im Geschmack.

Fl. 0,75l € 34,50

### **'Chiamonte' Nero d'Avola Sicilia DOC** <sup>(a)</sup>

FIRRIATO / SIZILIEN

100% Nero d'Avola

Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. 6 Monate im Barrique ausgebaut, findet er eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.

Fl. 0,75l € 34,50