

## Lieblingsgerichte unserer Gäste

### **VITELLO TONNATO . . . 13,90**

Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce, garniert mit Kapern

### **STROZZAPRETI CON FILETTO . . . 15,90**

Kurze geschwungene Nudeln mit Rinderfiletspitzen in Tomaten-Sahnesauce (pikant)

### **ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA . . . 13,90**

gemischte Vorspeise italienischer Art

**FÜR ZWEI . . . 25,90**

**TIPP**

### **TAGLIATA CON RUCOLA . . . 25,90**

Italienisches Roastbeef - die italienische Art Steak zu essen:

Saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola, Kirschtomaten, Grana-Käse und Rosmarinkartoffeln

### **BISTECCA AI PORCINI . . . 29,90**

Gegrilltes Rumpsteak mit Steinpilzen in leichter Weißwein-Sahnesauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Marktsalat

**TIPP**

### **PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 14,90**

mit Parmaschinken, Rucola, gehobeltem Parmesankäse, Kirschtomaten und Olivenöl

### **ZABAGLIONE . . . 9,90**

Weinschaumcreme mit Vanilleeis



TRATTORIA PUGLIA



GENUSS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

## **Benvenuti / Willkommen**

**Cari Ospiti / Liebe Gäste,  
wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.  
In unserer italienischen Trattoria servieren wir Ihnen  
ausgewogene, mediterrane Küche.**

**Tradition mit italienischem Flair -  
das macht unsere TRATTORIA PUGLIA in Castrop-Rauxel aus.  
Marktfrische Zutaten, duftende Kräuter und erlesene Weine geben unseren  
Gerichten die landestypische Note.**

**Alle Speisen bereiten wir nach originalen Rezepten zu,  
denn wir wollen ein Stück „Bella Italia“ hierher in die Region holen.**

**Vor allem unsere selbst hergestellte Pasta, frische Fisch-, und Fleischgerichte  
und Pizzaspezialitäten finden Sie auf unserer Speisekarte, zu denen wir Ihnen  
stets gerne den passenden italienischen Vino empfehlen.**

**Buon Appetito!**

Nunzio Marcucci

## Menue

### **PETTO D'OCA AFFUMICATO CON INSALATA RADICI E SALSA AL SENAPE**

Geräucherte Gänsebrust an Wurzelgemüsesalat mit Senf-Vinaigrette

\*\*\*\*

### **ZUPPA DI AGLIO CON CROSTINI**

Knoblauchcreme-Suppe mit Crostini

\*\*\*\*

### **CERVO IN SALSA DI VINO ROSSO AL GINEPRO**

Hirschmedallions an Wacholder-Rotweinsauce mit Selleriepüree

oder

### **RANA PESCATRICE AL SUGO DI POMODORE FRESCO**

Seeteufel in Tomaten-Sugo aus frischen Tomaten mit Oliven, Kapern und Oregano,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

\*\*\*\*

### **MOUSSE ALL'ARANCIA**

Schokoladenmousse mit einem Aroma aus echten, sizilianschen Orangen

**3 GÄNGE . . . 39,90**

**4 GÄNGE . . . 45,90**

## Antipasti / Vorspeisen

**CACCIUCCO ALLA LIVORNESE . . . 13,90**

Livornesische Fischsuppe

**ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA . . . 13,90 FÜR ZWEI . . . 25,90**

gemischte Vorspeise italienischer Art

**VITELLO TONNATO . . . 13,90**

Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce, garniert mit Kapern

**CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO . . . 15,90**

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesankäsesplittern

**MINISTRONE . . . 6,90**

Italienische Gemüsesuppe

**GAMBERI CON AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO . . . 15,90**

Gambas in Olivenöl, Knoblauch und Chili (scharf)

**BRUSCHETTA CLASSICA . . . 6,90**

Große italienische Brotscheibe mit frischen Tomaten, Rucola, Basilikum, Pesto und Parmesansplittern

## Kinderkarte

**KLEINE PIZZA NACH WAHL AB . . . 3,90**

**SPAGHETTI NAPOLI <sup>A, A1</sup> . . . 4,50**

Spaghetti mit Tomatensauce

**SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>A, A1</sup> . . . 5,00**

Spaghetti mit Fleischragout

**GNOCCHI PROSCIUTTO PANNA <sup>19, A, A1, G</sup> . . . 4,50**

Gnocchi mit Schinken-Sahnesauce

## Monatskarte

### Vorspeisen

**PETTO D'OCA AFFUMICATO CON INSALATA RADICI E SALSA AL SENAPE . . . 15,90**

Geräucherte Gänsebrust an Wurzelgemüsesalat mit Senf-Vinaigrette

**CAPELANTE GRATINATE . . . 15,90**

Gratinierte Jakobsmuscheln

**ZUPPA DI AGLIO CON CROSTINI . . . 8,90**

Knoblauchcreme-Suppe mit Crostini

**BOCCONCINI DI BUFALA CON TARTARE DI POMODORI SAN MARZANO . . . 13,90**

Kleine Büffelmozzarella auf San-Marzano-Tomatentatar

### Hauptgänge

**PIZZA VALTELLINA . . . 14,90**

Pizza mit Fontina-Käsecreme aus dem Aostetal, Cocktail aus gedünsteten Pilzen, Bresaolaschinken

**PIZZA BIANCA CANAPA E PETTO D'OCA . . . 13,90**

Pizzabrot mit Mozzarella, Bio-Hanfpesto und dünn aufgeschnittene geräucherte Gänsebrust

**FUSILLI CON SUGO D'ANATRA ALL'ARANCIA . . . 16,90**

Hausgemachte Fusilli mit Entenragout in Orangensauce mit Buchenpilzen und Sternanis

**RISOTTO CON PETTO D'ANATRA E MELAGRANA . . . 18,90**

Risotto mit Granatapfel, Entenbrust und Portwein

**PETTO D'ANATRA IN CROSTAAL PAPAVERO . . . 26,90**

Entenbrust im Blätterteigmantel mit Mohn, dazu Gateau di Patate

**CERVO IN SALSA DI VINO ROSSO AL GINEPRO . . . 27,90**

Hirschmedallions an Wacholder-Rotweinsauce mit Selleriepüree

**ORATA AL CARTOCCIO . . . 26,90**

Dorade im Backpapier mit Kräutern im Ofen gebacken, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

**RANA PESCATRICE AL SUGO DI POMODORE FRESCO . . . 28,90**

Seeteufel in Tomaten-Sugo aus frischen Tomaten mit Oliven, Kapern und Oregano  
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

**MOUSSE ALL'ARANCIA . . . 8,90**

Schokoladenmousse mit einem Aroma aus echten, sizilianschen Orangen

**SEMIFREDO MANDORLA CON CUORE AL CIOCCOLATO . . . 9,90**

Halbgefrorenes aus Mandeln und einem Herzen aus flüssiger Schokolade

## Primi piatti

### Frische Pasta aus eigener Herstellung. Hausgemacht!

**SPAGHETTI CON GAMBERONI** A, A1, B . . . **17,90**

Spaghetti mit Gambas in Olivenöl, Knoblauch und Peperoni (scharf)

**SPAGHETTI ALLA MARINARA** . . . **18,90**

Spaghetti mit Venusmuscheln, Krabben, Lachs und Gambas (scharf)

**MACCHARONI ALLA PAESANA** 19, A, A1, C, G . . . **14,90**

Rohrnudeln, mit Aubergine, Zucchini, Champignons in Tomaten-Sahnesauce

**MACCHARONI ALLA CHECCA** 19, A, A1, C, G . . . **14,90**

Rohrnudeln mit Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella

**FETTUCCINE AL SALMONE E SPINACI** A, A1, C, D . . . **15,90**

Bandnudeln mit frischem Lachs und Blattspinat in Tomatensauce

**FETTUCCINE CON GAMBERI** 19, A, A1, B, C, D . . . **16,90**

Bandnudeln mit frischem Lachs und Krabben in Tomaten-Sahnesauce

**CASARECCE CON FILETTO** 19, A, A1, C, G . . . **15,90**

Kurze geschwungene Nudeln mit Filetspitzen in Tomaten-Sahnesauce (scharf)

**CASARECCE CON FUNGHI MISTI** 19, A, A1, C, G . . . **16,90**

Kurze geschwungene Nudeln mit diversen Pilzsorten, Pesto und gehobeltem Parmesan

**GNOCCHI AL FILETTO E ZUCCHINE** 2, 18, 19, A, A1, G, I, M . . . **16,90**

Kartoffelnudeln mit Filetspitzen und Zucchini in Weißweinsauce

**GNOCCHI AL PESTO** . . . **11,90**

Gnocchi wahlweise mit Basilikum-Pesto oder Tomaten-Ricotta-Pesto

**Wir bieten auch glutenfreie und vegane Spaghetti oder Fettuccine.**

## Secondi piatti

### **FEGATO ALLA VENEZIANA . . . 22,90**

Kalbsleber nach venezianischer Art (mit Zwiebeln in Weißweinsauce) mit Rosmarinkartoffeln und Salat oder Prinzessbohnen oder Brokkoli

### **FEGATO ALLA SALVIA . . . 22,90**

Gebratene Kalbsleber mit Salbeibutter dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Prinzessbohnen oder Brokkoli

### **SCALOPPINA AI PORCINI . . . 25,90**

Kalbschnitzel mit Steinpilzen und grünen Pfefferkörner in delikater Weißweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Prinzessbohnen oder Brokkoli

### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA . . . 24,90**

Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Prinzessbohnen oder Brokkoli

### **BISTECCA ALLA GRIGLIA 200 G . . . 25,90 300 G . . . 31,90**

Gegrilltes Rumpsteak dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Prinzessbohnen oder Brokkoli

### **TAGLIATA CON RUCOLA 200 G . . . 25,90 300 G . . . 31,90**

Italienisches Roastbeef - die italienische Art Steak zu essen: Saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan und Rosmarinkartoffeln

### **FILETTO ALLA GRIGLIA 200 G . . . 31,90 300 G . . . 41,90**

Gegrilltes Rinderfilet dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Prinzessbohnen oder Brokkoli

### **FILETTO ALL PEPE VERDE 200 G . . . 45,90 300 G . . . 45,90**

Rinderfilet in Grüner-Pfeffersauce dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Prinzessbohnen oder Brokkoli

### **SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 25,90**

Gegrilltes Lachsfilet dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Blattspinat

**Liebe Gäste, da Fisch ein hoch sensibles Produkt ist, schauen wir täglich bei unserem Fischhändler nach frischem Fisch, unser Servicepersonal informiert Sie und berät Sie gerne über tagesaktuelle Fisch Gerichte.**

## Insalate / Salate

Unsere Salate servieren wir mit Balsamicodressing, Mango-Childressing oder mit Essig und Öl

### **INSALATA MISTA . . . 7,90**

Gemischter Salat-Teller bestehend aus verschiedenen Blattsalaten, Karotten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomaten und Gurken

### **INSALATA DI TONNO . . . 11,90**

Insalata Mista mit Thunfisch

### **INSALATA CAPRICIOSA . . . 13,90**

Insalata Mista mit Thunfisch, Artischocken, Schinken-Käseröllchen, Oliven, Artischocken und Ei

### **INSALATA TACCHINO . . . 13,90**

Insalata Mista mit Hähnchenbrust

### **INSALATA DI MANZO . . . 15,90**

Insalata Mista mit Rinderstreifen

## Al Forno / Überbackenes

### **LASAGNE AL FORNO . . . 12,90**

Geschichtete Nudelblätter mit gekochtem Schinken und Fleischragout im Ofen überbacken

### **CANNELONNI AL FORNO . . . 13,90**

Spinat-Ricotta-Cannelloni in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken

### **VERDURA AL FORNO . . . 11,90**

Mediterraner Gemüseauflauf

# Pizza

Die Grund-Beilagen jeder Pizza sind Tomatensauce, Mozzarella oder veganer Käse und Oregano

**PIZZA MARGHERITA . . . 9,90**

**GLUTENFREI . . . 14,90**

**VEGAN . . . 14,90**

**PIZZA PUGLIESE . . . 12,90**

mit Kapern, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln

**PIZZA HAWAII . . . 11,90**

mit Schinken und Ananas

**PIZZA TONNO E CIPOLLA . . . 11,90**

mit Thunfisch und Zwiebeln

**PIZZA A LA ZINGARA . . . 12,90**

mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, scharfen Peperoni

**PIZZA CAPRESE . . . 12,40**

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

**PIZZA DIAVOLO . . . 12,40**

mit Salami, schwarzen Oliven und scharfen Peperoni

**PIZZA RUSTICA . . . 12,90**

mit Salami, Schinken und frischen Champignons

**PIZZA VEGETARIANA . . . 13,90**

mit Paprika, Spinat, Artischocken und frischen Champignons

**PIZZA CALZONE . . . 13,90**

mit Salami, Schinken, Thunfisch und Artischocken (zusammengeklappt)

**PIZZA CON SALMONE E SPINACI . . . 13,40**

mit frischem Lachs, Spinat und Knoblauch

## **WÄHLEN SIE IHRE TOPPINGS:**

Salami, Schinken, Thunfisch, Champignons, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, Mozzarella, Ananas, Brokkoli, Blattspinat, Rucola, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten **je 1,00**

Meeresfrüchte, Krabben, Gorgonzola, Lachs **je 2,50**

Garnelen **pro Stück 3,00**

Pepperoni, Knoblauch **je 0,50**

# Homemade

NEU



**HOMEMADE EISTEE**

0,4 L . . . 5,90

NEU



**HOMEMADE LIMONADE**

0,4 L . . . 5,90

## Deutsche Weine

### **KUNSTSTÜCK HAUK**

**0,75 L 24,00**

Der Kunststück Pur Silvaner ist das reinste Vergnügen. Pur heißt 100 Prozent Silvaner und 100 Prozent typische Fruchtaromatik der in Rheinhessen so beliebten Rebsorte. Der Zusatz ist aber auch ein Hinweis auf die schonende und oft händisch erbrachte Arbeit in den Weinbergen. Denn dort wird im wesentlichen der Wein gemacht, wie die Haucks wissen. Weiter geht es dann mit großer Sorgfalt und viel Fingerspitzengefühl im Keller, so will es die Familientradition. Das erklärt aber auch die reine Frucht des Pur Silvaner und seinen zarten Schmelz.

### **BLANC DE PINOT NOIR HAUK**

**0,75 L 24,00**

Sommerliche Fülle. Die Trauben des Weißweins aus Pinot Noir kamen in den Genuss der warmen Sommertage Rheinhessens und deren milden Nachttemperaturen, die eine optimale Aromenausprägung ermöglichten. Bereits am dezenten lachsfarbenen Schimmer lässt sich die Besonderheit des Weines im Glas erahnen – ein Weißwein aus Spätburgunder-Trauben. Im Bouquet verbreitet sich dann der Duft nach frisch geschnittenem Apfel, der mit Aromen von roten Sommerbeeren einhergeht. Am Gaumen zeigt der Blanc de Pinot Noir trocken von Weingut Hauck große Leichtigkeit, gepaart mit wunderbarer Fülle und Struktur. Die Aromen reichen hier von frischen Johannisbeeren und Himbeeren bis hin zu Rhabarber. Der Wein brilliert im Anschluss mit langanhaltender Frische. Gerade das gemäßigte Klima Rheinhessens mit den warmen Sommertagen und den kühlen Nächten sorgte dafür, dass sich die Aromen optimal herausbilden konnten. Die anschließende Handlese unter strenger Selektion sowie eine schonende, sanfte Pressung der Spätburgundertrauben vollenden den Weißen aus Pinot Noir. Ideal ist der Wein insbesondere zu Tapas oder sommerlich leichten Vorspeisen, frischen Salaten und gegrillten Scampis oder auch einfach, um dem Moment zu genießen. Ein wunderbarer Blanc de Noir, bei dem man sich gerne mal ein Glas mehr gönnt!

### **CHARDONNAY & WEIßER BURGUNDER HAUK**

**0,75 L 24,00**

Saftig & geschliffen. Die Trauben wurden in Kabinett-Qualität geerntet und mit Gefühl und Herz zu diesem erfrischenden Trinkerlebnis vinifiziert. Die junge Weißwein-Cuvée von Weingut Hauck im rheinhessischen Bermersheim wurde aus Chardonnay- und Weißburgunder-Trauben hergestellt und zu einem frischen, jugendlichen Wein verarbeitet. Niedrige Erträge und viel Handarbeit sorgen im Weinberg dabei für höchste Qualität der Trauben, die in Kabinett-Qualität gelesen wurden. Im Keller gilt, das Lesegut schonend und individuell zu behandeln und mit neuester Technik, die jedoch bedacht dazu eingesetzt wird, das Beste aus der Traube zu holen. Den Anfang macht der Chardonnay & Weißer Burgunder Kabinett trocken mit einer verlockenden fruchtbetonten Nase und sehr feinen Aromen von gelben und weißen Früchten. Der Wein wirkt sehr frisch und duftet ursprünglich und rebsortentypisch. Am Gaumen verbreitet sich eine saftige Frucht, die mit einer geschliffenen Säure einhergeht und so wunderbar erfrischend ist. Der Chardonnay & Weißer Burgunder Kabinett trocken ist sehr exakt, direkt und beweist, was man mit traditionellem, natürlichem Ausbau bewirken kann. Wein von Weingut Hauck ist immer geprägt von der Herkunft der Trauben und dem Können des Kellermeisters, der immer wieder ein unglaubliches Gespür für jede Rebsorte beweist – überzeugen Sie sich selbst mit dem frischen, fruchtigen Chardonnay & Weißer Burgunder Kabinett trocken.

### **SECCO BLANC DE NOIR GREEN SUN WEINGUT SOMMER**

**0,75 L 24,00**

Leicht und unkompliziert

### **VILLA PRINCESS® RIESLING CLASSIC 13,0 % VOL, WEIßWEIN, QUALITÄTSWEIN, RHEINHESSEN**

**0,75 L 39,00**

Villa Princess® steht für exklusive 5 Sterne Weine. Strohgelb im Glas mit sortentypischen Facetten. Er bezaubert mit seiner hohen Intensität an fruchtigen Aromen von knackigem Apfel, saftigem Pfirsich, frischer Birne und einem Hauch Maracuja.

### **2021 AUXERROIS TROCKEN, WEINGUT HAUCK**

**0,75 L 24,00**

Balancierter, filigraner Tropfen mit feiner Frucht und milder Säure; schlank und dennoch charaktervoll, ein Revival einer sehr alten Burgundersorte.

## **GRAPPA** 0,2 CL

<b>DELLAVALLE AMARONE GRAN CUVÉE</b>	<b>4,90</b>
<b>DELLAVALLE GAVI</b>	<b>4,90</b>
<b>DELLAVALLE NEBBIOLO GRAN CUVÉE</b>	<b>4,90</b>
<b>DELLAVALLE BARBERA GRAN CUVÉE</b>	<b>4,90</b>
<b>LA GRAPPA 903 BARRIQUE - BONAVENTURA MASCHIO</b>	<b>6,90</b>
<b>RISERVA DEL PRINCIPE LA VENETA HAUSMARKE</b>	<b>3,90</b>
<b>RISERVA IL BACIODELLE MUSE MARCATI</b>	<b>4,90</b>
<b>MARZADRO LE DICIOTTOLUNE</b>	<b>5,90</b>
<b>POLI GRAPPA SARPA DI POLI</b>	<b>6,90</b>
<b>BONOLLO GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE</b>	<b>7,90</b>
<b>PSENNER GRAPPA DELL ALPINO</b>	<b>5,90</b>
<b>MAZZETT ID'ALTAVILLA - CLASSICA - GRAPPA STRAVECCHIA</b>	<b>4,90</b>

## Aperitif

<b>SAN BITTER (ALKOHOLFREI)</b> 1	0,1 L	3,90
<b>PROSECCO (ALKOHOLFREI)</b> M Scavi & Ray	0,1 L	4,90
<b>PROSECCO</b> M, 18	0,1 L	4,90
<b>PROSECCO ROSATO</b> M, 18	0,1 L	5,90
<b>PROSECCO CON LIMONCELLO</b> I, M, 18	0,2 L	7,90
<b>PROSECCO CON RAMAZZOTTI ROSATO</b> I, M, 18 Prosecco mit Ramazzotti Rosata, Basilikum	0,2 L	7,90
<b>BELLINI</b> M, 18 Prosecco mit Pfirsichpüree	0,2 L	6,90
<b>KIR PROSECCO</b> M, 18	0,1 L	6,90
<b>HUGO</b> 1, 2, M, 18	0,2 L	7,90
<b>HUGO (ALKOHOLFREI)</b> 1, 2, M	0,2 L	7,90
<b>APEROL SPRITZ</b> 1, 14, M, 18	0,2 L	7,90
<b>LILLET BERRY</b> Lillet mit Wildberry	0,2 L	7,90
<b>MARTINI</b> 1, M, 18 Bianco, Rosato, Dry, Rosso	0,5 CL	4,90
<b>MARTINI COCKTAIL</b> 1, M, 18 Martini Bianco mit Dry Gin	0,5 CL	7,90
<b>NEGRONI</b> 1, M, 18, 14 Gin, Campari, Martini Rosso	0,6 CL	7,90
<b>VW</b> M, 18 Vermouth, Williamsbirne	0,5 CL	5,90
<b>CAMPARI</b> 1, 14, 18	0,5 CL	4,90
<b>CAMPARI SODA</b> 1, 14, 18	0,1 L	5,90
<b>CAMPARI ORANGE</b> 1, 14, 18	0,2 L	6,90
<b>CYNAR</b> 1, 14, 18	0,2 L	3,90
<b>CYNAR SODA</b> 1, 14, 18	0,1 L	4,90

## Offene Weine

<b>GRILLO</b> <small>M, 18</small> Weißwein, trocken, Judeka Sizilien 2018		<b>0,2 L 6,90</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> <small>M, 18</small> Weißwein, trocken, Villa Matura Venezia		<b>0,2 L 6,90</b>
<b>LUGANA</b> <small>M, 18</small> Weißwein, trocken, Valmarone		<b>0,2 L 7,50</b>
<b>NERO D'AVOLA</b> <small>M, 18</small> Rotwein, trocken, Judeka Sizilien 2018		<b>0,2 L 6,90</b>
<b>MONTEPULCIANO D ABRUZZO</b> <small>M, 18</small> Rotwein, trocken, Donna Giuliana		<b>0,2 L 6,90</b>
<b>PRIMITIVO</b> <small>M, 18</small> Rotwein, trocken, Quattro Venti		<b>0,2 L 6,90</b>
<b>LAMBRUSCO</b> <small>M, 18</small> Rotwein, lieblich, Valmarone		<b>0,2 L 6,90</b>
<b>SATORI ROSE</b> <small>M, 18</small> Roséwein, trocken Villa Matura		<b>0,2 L 6,90</b>
<b>MALVASIA DOLCE</b> Lieblicher Weißwein		<b>0,2 L 6,90</b>
<b>GRÜNER VELTINER</b> Landwein, Österreich	<b>0,5 L 10,00</b>	<b>0,2 L 5,90</b>
<b>WEINSCHORLE</b>		<b>0,2L 5,00</b>

## Fassbiere

<b>RADEBERGER PILSENER</b> <small>A, 18, A3</small>	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>
<b>RADEBERGER ORANGE</b> <small>1, 3, A, 18, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>
<b>RADEBERGER ZITRONE</b> <small>18, A, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>
<b>RADEBERGER COLA</b> <small>1, 13, A, 18, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>
<b>JEVER FUN (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A3</small>	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>
<b>JEVER FUN ORANGE (ALKOHOLFREI)</b> <small>1, 3, A, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>
<b>JEVER FUN ZITRONE (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>
<b>JEVER FUN COLA (ALKOHOLFREI)</b> <small>1, 13, A, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>
<b>HÖVELS ORIGINAL</b> <small>A, A1, 18, A3</small>	<b>0,3 L</b>	<b>3,30</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,30</b>

## Biere aus der Flasche

<b>SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A1, 18, A3</small> Naturtrüb, dunkel	<b>0,5 L</b>	<b>4,90</b>
<b>SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT</b> <small>1, 3, A, A1, 18, A3</small> Weizenbiermixgetränk	<b>0,33 L</b>	<b>3,50</b>
<b>KINDL BERLINER WEISSE</b> <small>1, 8, 9, A, A1, A3</small> mit Waldmeister oder Himbeersirup	<b>0,33 L</b>	<b>3,90</b>
<b>KRAFT MALZ (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A3</small> Malzbier	<b>0,33 L</b>	<b>3,50</b>
<b>MORETTI</b> italienisches Bier	<b>0,33 L</b>	<b>3,50</b>
<b>PERONI</b> italienisches Bier	<b>0,33 L</b>	<b>3,50</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>SELTERS CLASSIC</b>	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
<b>SELTERS NATURELL</b>	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
<b>SAN PELLEGRINO</b>	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
<b>AQUA PANNA</b>	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
<b>PEPSI COLA</b> <sup>1, 13</sup>	0,3 L	3,00	0,5 L	5,00
<b>PEPSI MAX</b> ohne Zucker	0,3 L	3,00	0,5 L	5,00
<b>MIRINDA</b> <sup>1, 3</sup>	0,3 L	3,00	0,5 L	5,00
<b>7UP</b>	0,3 L	3,00	0,5 L	5,00
<b>SPEZI</b> <sup>1, 3, 13</sup> Cola, Orange Mix	0,3 L	3,00	0,5 L	5,00
<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	0,3 L	3,00	0,5 L	5,00
<b>FRUCHTSAFTSCHORLEN</b>	0,3 L	3,50	0,5 L	5,90
<b>SCHWEPES</b> Tonic Water <sup>(14)</sup> , Bitter Lemon <sup>(3, 14)</sup> Ginger Ale <sup>(1)</sup>			0,2 L	3,00
<b>MÖLLER FRUCHTSÄFTE</b> Banane, Orange, Apfel, Traube dunkel, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche			0,2 L	3,00

## Heißgetränke

<b>ESPRESSO</b> <sup>13</sup>	2,50
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> <sup>13</sup>	4,10
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>13, G, 19</sup>	2,70
<b>ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO</b> <sup>13, G, 19</sup>	4,50
<b>ESPRESSO CORRETTO</b> <sup>13, M, 18</sup> mit Sambuca oder Grappa	3,90
<b>CAFÉ</b> <sup>13</sup>	2,90
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>13, G, 19</sup>	3,90
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>13, G, 19</sup>	3,90
<b>MILCHKAFFEE</b> <sup>13, G, 19</sup>	3,90
<b>GLAS TEE</b> div. Sorten	2,90
<b>HEIßE SCHOKOLADE</b> <sup>F, G, 19</sup>	3,90

## Digestif

<b>FERNET BRANCA</b>	2 CL	3,50
<b>FERNET MENTA</b>	2 CL	3,50
<b>AMARO RAMAZZOTTI</b>	2 CL	3,50
<b>AMARO AVERNA</b>	2 CL	3,50
<b>AMARO MONTENEGRO</b>	2 CL	3,50
<b>AMARO LUCANO</b>	2 CL	3,50
<b>WILLIAMS BIRNE</b>	2 CL	3,50
<b>NOCELLO</b> Haselnuss	2 CL	3,00
<b>MIRTILLO DI BOSCO</b> Blaubeerschnaps	2 CL	3,50
<b>LIMONCELLO</b>	2 CL	3,50
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	2 CL	3,50
<b>AMARETTO</b>	2 CL	3,00
<b>MALFY GIN IN DEN SORTEN</b> Classic, Limone, Grapefruit, Blutorange	4 CL	6,90
<b>AQUAVERDE GIN</b>	4 CL	7,90
<b>SIEGFRIED GIN (ALKOHOLFREI)</b>	4 CL	4,90
<b>MARCATI GIN IN DEN SORTEN</b> Classic oder Orange	4 CL	5,90
<b>GUILIA N GIN</b>	4 CL	6,90

## Rotwein

### REGGIANNO LAMBRUSCO

0,75 L 21,00

Dieser Perlwein aus der Emilia Romagna schmeckt „wie beim Italiener“, darum ist er bei uns so beliebt. Der Rotwein begegnet uns im Glas mit seiner leuchtenden und lebendigen violetten Farbe mit Fuchsia-Tönen. Der Lambrusco passt besonders gut zu typisch italienischer Küche wie Pizza und Pasta, zu Rindfleisch, Braten, zum Käseteller, süßen und fruchtigen Desserts oder einfach so zum Genießen an einem lauen Sommerabend. Die Aromen entfalten sich am besten bei einer Trinktemperatur von 10-12° C.

### MALVASIA NERA LIMITED EDITION

0,75 L 23,00

Der Conte di Campiano Malvasia Nera hat eine rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Sein Bouquet wird dominiert von dunklen Früchten wie Amarena und Pflaume, außerdem leichte Noten von Lavendel, Kräutern. Im Geschmack ist er kräftig und schwer mit einer schönen Frische.

### NUMMERO ZERO <sup>18, M</sup>

0,75 L 25,00

Der Name Numero Zero (italienisch für „Null“) drückt aus, dass dieser Wein der erste Wein, ja quasi der Nucleus der Kellerei Menhir war. Damit hat die Erfolgsgeschichte dieses Weingutes begonnen. Der N° Zero wird zu 100% aus der Rebsorte Negroamaro gekeltert, er ist ein weiteres Highlight aus dem Hause Menhir. Perfekt ausgereiftes Lesegut wird schonend temperaturkontrolliert vergoren und dann in Holzfässern gereift. So entsteht ein dunkel purpurfarbener Rotwein. Das ausgeprägte Bouquet verströmt Aromen schwarzer Früchte, Gewürze und Trockenfrüchte. Am Gaumen frisch, kraftvoll und weich mit langem Nachhall. Richtig guter Rotwein, der exzellent zu Schmorgerichten und zum Barbecue passt.

### QUOTA 29 PRIMITIVO <sup>18, M</sup>

0,75 L 30,00

Der Quota 29 ist der beliebteste Wein der Kellerei Menhir. Und das ganz zu Recht! Dieser Primitivo hat das beste Preis-Genuss-Verhältnis aller Menhir Weine. Quota 29 soll ausdrücken, dass der Weinberg 29 Meter über Meereshöhe südlich von Lecce gelegen ist. Also eine sehr südliche und damit heiße Herkunft. Für den Quota 29 wird perfekt ausgereiftes Lesegut schonend temperaturkontrolliert vergoren und dann zum Teil in kleinen Holzfässern gereift. Dieser Primitivo leuchtet im Glas dunkel rubinrot. Das intensive Bouquet verströmt das Aroma reifer dunkler Früchte wie Kirsche und Pflaume sowie den Duft delikater Gewürze wie Kakao, Nelke und Tabak. Am Gaumen ist er kraftvoll, weich und angenehm saftig. Wirklich ein Klasse Rotwein für den Preis. Der Quota 29 hat zahlreiche Liebhaber, da eignet er sich hervorragend für jede Feier. Und vor allem ist er - der perfekte Grillwein!

### DOPPIO PASSO PRIMITIVO <sup>18, M</sup>

0,75 L 24,00

Tiefdunkler, weicher und vollmundiger Rotwein mit einem verführerischen Hauch von süßer Beerenfrucht. Der Doppio Passo wird aus handverlesenen, reifen Primitivo-Trauben im apulischen Salento gekeltert. Seinen beeindruckend intensiven und vollmundigen Geschmack verdankt er einem traditionellen Produktionsverfahren, das dem des Ripasso di Valpolicella sehr ähnelt. Die Besonderheit dieses Verfahrens liegt darin, dass der Wein nach der ersten Gärung noch einmal auf die Schalen gegeben wird, um dort ein zweites Mal zu vergären. Während dieses „doppelten Gangs“ (ital. doppiopasso) entzieht der Wein den Schalen noch einmal Farbe, Aroma und einen verführerischen Hauch von Süße. Das Resultat ist ein wunderbar weicher, fülliger und außergewöhnlich nuancenreicher Wein von unwiderstehlicher Geschmacksdichte. Prädikat: „Super lecker!“

### AMARONE

0,75 L 59,00

Blühende und schöne Landschaften in Venetien schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Vinicola Tinazzi mit Raffinesse und Erfahrung diesen Rotwein hervorzaubert. Mit dem hervorstechenden Sangiovese 2015 – Amarone della Valpolicella DOC Selezione di Famiglia werden Nuancen und Akzente neu definiert.

### PRIMITIVO OTTO NODI

0,75 L 26,00

Der „Otto Nodi“ von Tausendsassa Andreas Mazzei bringt unglaublich viel Apulien ins Glas. Intensive Noten reifer Beeren, perfekte Balance am Gaumen und allersamtigste Tannine. Die sandigen Lehmböden im Norden des Stiefelabsatzes sorgen für ein opulent-fruchtiges Finale.

### PRIMITIVO DI MANDURIA 15,0 DI MARE CANTOLIO

0,75 L 49,00

Der trockene Rotwein Primitivo di Manduria 15,0 di Mare Cantolio ergießt sich in einem intensiven und berausenden Rubinrot ins Weinglas. Das Auge ist schon mal erfreut und die Nase folgt sogleich. Sie nimmt ein komplexes und intensives Bouquet mit Düften von Heidelbeeren, Cassis, Schwarzkirschen, Schokolade, Lakritze und Zimt wahr, dazu Nuancen und Anleihen von Toffee, Süßholz, Vanille, Kaffee, Leder und Kräutern. Am Gaumen präsentiert sich der Primitivo di Manduria 15,0 di Mare Cantolio ungemein vollmundig, trocken, aber nicht herb, dennoch samtig und fruchtig. Im Finale offeriert er sich mit einem herrlich langanhaltenden und warmen Abgang. Trotz seines kräftigen Aromas und seiner Konzentration ist dieser charaktervolle und harmonische Primitivo-Rotwein aus Italien sehr gut trinkbar und unkompliziert. Dazu tragen nicht nur die marmeladige Fruchtsüße, sondern auch die runden und feinen Tannine bei.

**REGOLO** 18, M**0,75 L 30,00**

Vinifiziert nach Appassimento-Verfahren, Reifung anteilig im Tonneau. „Ein traumhaft schöner Wein ist der Regolo Rosso Veronese, der schon in der Farbe durch eine dichte Konzentration überrascht. Der Duft ist geprägt von Aromen eingelegter und getrockneter Früchte. Ein Wein mit Tiefe und Komplexität, der unheimlich viel Spaß macht“, Markus Del Monego. 1898 - das Jahr der Gründung der Kellerei Sartori durch Pietro Sartori. Pietro Sartori wollte dadurch eigentlich nur sicherstellen, dass in seinem kleinen Hotel in Negrar bei Verona nur von ihm ausgewählte Weine ausgeschenkt werden. Zu sehr wurde er durch seine Weinlieferanten enttäuscht. Bereits wenige Jahre später bezog er die historische „Villa Maria“ im Herzen des Valpolicella am Ortsrand von Negrar. Von da an wuchs die Kellerei unaufhaltsam, die zweite Generation mit seinem Sohn Regolo und dessen Frau Marani durchlebte schwierige Zeiten und heute führen die beiden Cousins Andrea und Piero Sartori die Geschicke dieser in den letzten Jahren schnell gewachsenen Kellerei.

**CHIANTI CLASSICO** 18, M**0,75 L 31,00**

Unserer Chianti Classico wird aus den besten Weinbergen des Anbaugebietes ausgewählt. Das Ergebnis ist ein Rotwein mit intensiven harmonischen Aromen und einem vollen, herzhaften und samtigen Geschmack. Es ist ein großartiger Wein für Fleischgerichte, insbesondere für Wild.

**BARBERA D'ASTI SUPERIOR** 18, M**0,75 L 28,00**

Die ersten 10 Monate seines Lebens verbringt der Barbera d'asti in Eichenholzfässern und in französischen Barriques. Dank dieses Verfahrens bekommt der Wein ausgeprägte Tanninnoten, die mit Reifung in der Flasche nachlassen. Es ist ein Wein, der leicht zu trinken ist, weich und angenehm am Gaumen. Im Glas erscheint er mit einem leuchtenden Purpurrot. Er hat einen typischen Geruch, mit Noten von roten Früchten, wie Kirsche und Sauerkirschen, und einer leichten Vanillenote. Im Mund ist er trocken, vollmundig, mit seiner typischen ausgeprägten Säure.

**PIETRA** 18, M**0,75 L 36,00**

Noten von Blaubeeren und eine feine Würze bietet diese Komposition aus Primitivo und Susumaniello, eine für Apulien typische Rebsorte. Die Primitivo-Trauben des süditalienischen Rotweins Cantine Menhir Pietra Salento IGP reifen 12 Monate im Barrique, die Susumaniello-Trauben wurden im Edelstahltank ausgebaut. Am Gaumen ist der Wein rund, fein, vollmundig und mit merklichen, aber schön eingebundenen Tanninen. Genießen Sie diesen Wein aus Apulien, dem „Absatz des Stiefels Italien“ zu frischen Nudelgerichten mit Fleisch oder zu reifem Käse. Ein wunderbarer Wein der Cantine Menhir von der Halbinsel Salento.

**BAROLO** 18, M**0,75 L 59,00**

Der Wein Barolo „Monvigliero“ D.O.C.G. kommt aus einem der besten unteren Anbaugebiete Verduno und präsentiert sich nach einer Alterung von mindestens drei Jahren in Eichenfässern dem Käufer mit folgenden Charakteristiken: Farbe: Granatrot mit orangenen Spiegelungen. Geruch: umfangreich, ätherisch, vorherrschend der Geruch von Blumen und Früchten, der sich mit dem Duft von Gewürzen und Essenzen mischt. Geschmack: trocken, immens, stark aber samtig und harmonisch. Dieser Wein bevorzugt Gerichte auf der Basis von rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse. Es empfiehlt sich ihn bei einer Zimmertemperatur von 18 – 20°C zu genießen.

**SANGUE DI GIUDA** 18, M**0,75 L 26,50**

Übersetzt heißt Sangue di Giuda = Das Blut des Judas. Der Wein trägt den Namen aufgrund einer alten Legende. Judas wurde von Jesus in der Gegend „Oltrepo“ wieder auferweckt. Die gläubigen Bürger des Ortes erkannten ihn wieder und wollten Judas eigentlich wegen seiner Taten richten. Doch dieser heilte die lokalen Rebstöcke von einer gefährlichen Krankheit. Daraufhin dankten ihm die Einwohner und benannten ihren Wein nach seinem Blut. Der Giorgi Sangue di Giuda hat eine rubinrote Farbe. Er ist ein Perlwein. Dadurch entsteht beim Einschenken ein mittel kräftiges Schäumen. Sein Duft ist eine fruchtige Kombination aus Himbeeren und Kirschen

**ANDRERO SYRAH IGP MOMENTI ROSSI** 18, M**0,75 L 26,50**

Dieser intensiv brilliantrote Syrah besitzt einen angenehmen Duft nach Waldfrüchten und ist vollmundig, rund und halbtrocken im Geschmack der gut zu Braten, Wild und milden Käse passt.

**MERLOT 10,5% VOL, ROTWEIN, IGP, RUBICONE, ITALIEN****0,75 L 29,00**

Unser Merlot del Rubicone besticht durch einen dicht gewebten Aromenteppich aus Kirschen und dunklen Beeren sowie einer Spur Cassis. Am Gaumen zeigt sich ein sehr ausdrucksstarkes und dabei unglaublich harmonisches Gesamtbild. Die aromatische Würze mit dezenten Kräuteranklängen führt in ein ausgewogenes Finale.

# Weißwein

## **PINOT GRIGIO IGT**

**0,75 L 21,00**

Der Villa Mura Pinot Grigio Venezia von Sartori di Verona aus Venetien zeigt im Glas eine brillante, kupfergoldene Farbe. Die Nase dieses Weißweins aus Venetiens überzeugt mit Noten von Heidelbeere, Zitronengras, Pomelo und Kumquat. Gerade seine fruchtbetonte Art macht diesen Wein so besonders. Der Villa Mura Pinot Grigio Venezia von Sartori di Verona ist die richtige Wahl für alle Wein-Genießer, die möglichst wenig Restzucker im Wein mögen. Dabei zeigt er sich aber nie karg oder spröde. Am Gaumen präsentiert sich die Textur dieses leichtfüßigen Weißweins wunderbar leicht. Durch die balancierte Fruchtsäure schmeichelt der Villa Mura Pinot Grigio Venezia mit gefälligem Gaumengefühl, ohne es gleichzeitig an Frische missen zu lassen. Das Finale dieses Weißweins aus der Weinbauregion Venetien begeistert schließlich mit schönem Nachhall.

## **REGUTA SAUVIGNON**

**0,75 L 23,00**

Der Reguta di Anselmi Giuseppe e Luigi Sauvignon Delle Venezia 2020 kommt als ausgezeichnete Weißwein aus der Weinregion Friuli daher. Er wurde aus den Trauben des Erntejahres 2020 gepresst.

## **SALE FIANO MALVASIA** 18, M

**0,75 L 29,00**

Der Menhir Sale Fiano Malvasia ist ein italienischer Weißwein aus Apulien. Er wird aus zwei sehr alten Rebsorten erzeugt. Beide haben ihren Ursprung in Süditalien. Der Fiano war eine Zeit lang fast ausgestorben, bis einige qualitätsbewusste Winzer wieder mehr Flächen damit bestockt haben. Das noch junge Weingut Menhir gehört der Marangelli-Familie, rund um den Winzer und Gründer Gaetano. Er hat sich im Jahr 2005 dafür entschieden einige exklusive Lagen in Apulien zu erwerben. Seine 30 Hektar Weinberge liegen vorwiegend an der Küste von Apulien. Unterstützt wird er dabei von seinem Kumpel und ausgebildeten Önologen Vincenzo. Zusammen leiten sie das Weingut Menhir Salento. Neben Primitivo und anderen tollen roten Rebsorten experimentieren sie seit einiger Zeit auch mit Weißweinen. Dabei konzentrieren sie sich zum Teil auf die eher seltene "Fiano"-Traube. Die Rebsorte Fiano überzeugt die Winzer durch ihre tiefe Aromatik.

## **MALVASIA DOLCE** 18, M

**0,75 L 24,00**

Der Giorgi Malvasia Dolce ist ein reinsortiger Wein aus der Rebsorte Malvasia. Er ist fruchtig, süß und mit einer feinen Perlage ausgestattet. Giorgi gehört zu den erfolgreichsten Weingütern der Region. Sie produzieren hochwertige Weine und setzen bei der Erzeugung auf gehobene Qualität. Giorgi ist ein familiengeführtes Weingut. Es wurde bereits im Jahr 1870 gegründet. Seitdem hat man seine Produktion in der ganzen Region ausgeweitet. Dafür wurden mittlerweile noch zwei weitere Weingüter in das Unternehmen eingegliedert. Trotz ihrer Größe, bleibt bei Giorgi alles fest in den Händen der Familie. Während Süßweine oft aus Weintrauben mit hohen Erträgen entstehen, setzt Giorgi genau auf das Gegenteil. Sie sorgen bei ihren Rebstöcken manuell für eine kleinere Ernte. Dadurch entsteht ein Wein mit viel intensiverer Aromatik.

## **ARNEIS** 18, M

**0,75 L 30,00**

Der Roero Arneis ist ein weißer Shooting-Star. Piemonts Spitzenwinzer reißen sich um die raren Anbauflächen der Rebe. „Aurora“ von der Cascina Radice bietet im Duft herrliche Fruchtaromen von Birne und Aprikose, während der Gaumen von der milden Fülle, den floralen Noten und der angenehmen Mineralik in den Zustand höchster Zufriedenheit versetzt wird.

## **GAVI**

**0,75 L 26,00**

Delikate fruchtige Fragranzen, farblich helles Strohgelb. Am Gaumen resultiert er trocken, ausgewogen, mit leichter, anhaltender Frucht im Abgang. Optimal zu Nudeln oder Reis mit feinen Saucen, Meeresfrüchten und Gemüse ... aber auch solo ein echter Genuss!

**CUSTOZA** 18, M**0,75 L 25,00**

Diese feine Cuvée wird aus verschiedenen, für Norditalien typische Trauben gekeltert. Wir finden zarte Kräuternoten und Nuancen tropischer Früchte. Die ausgeglichene Aromatik und Frische harmoniert besonders gut mit Muscheln, leichten Suppen, Teigwaren und Fisch. Für die gute Struktur sorgt ein kleiner Anteil (10 %) der Trauben, welcher fünf Monate im Fass ausgebaut wurde. Die Kellerei Custoza liegt auf den Moränenhügeln südlich des Gardasees. Die zirka 1.000 Mitglieder bringen durch geschickte Arbeit im Weinberg und moderner Technologie erstaunliche Weine hervor, welche mehr und mehr von sich Reden machen. So wurde die Cantina di Custoza auf der Vinitaly 2010 als bester Produzent der Region Veneto gekürt.

**LUGANA CO` DE FER** 18, M**0,75 L 24,00**

Lugana-Tradition - ganz ohne Allüren. Der Cò de Fer ist ein ganz traditioneller Lugana wie er schon vor dem großem Ansturm gemacht wurde. Die Strukturen sind vergleichbar mit Don Lorenzo della Grillaia. Den Besitzern ist der Hype um den Lugana relativ egal, Marketing bleibt ein Fremdwort. Sie machen einen Wein und basta. Natürlich freuen sie sich über mehr Nachfrage, aber sie haben eben nur 11 Hektar Rebfläche und müssen häufig Importeure abweisen. Außerdem gehört ihnen mit dem „Le Ali del Frassino“ eines der schönsten Hotels in der Gegend, wo der Cò de Fer natürlich der Hauswein ist.

**JUDEKA GRILLO** 18, M**0,75 L 24,00**

Grillo, eine moderne sizilianische historische Sorte aus alten Trauben, die heute mit moderner Technologie in Bezug auf die Tradition vinifiziert wurde, produziert einen Wein, der die Eigenschaften der Sorte elegant zum Ausdruck bringt. Mit einer leuchtend gelben Farbe, intensiven Aromen von Zitrusfrüchten und mediterranem Peeling mit einem reichen, intensiven und salzigen Geschmack.

**ZIN FIANO** 18, M**0,75 L 29,00**

Das intensive und komplexe Bouquet empfiehlt sich mit hellen Fruchtnoten von Apfel und Birne sowie einer zarten, floralen Note nach Orangenblüte. Im Geschmack stützt eine perfekt ausbalancierte Säure, die süßen, reifen Fruchtnoten nach Birne, Apfel und einem Tick Grapefruit. Frischer Wein mit betont fruchtigem Abgang.

**LUCIDO BUCARI** 18, M**0,75L 27,00**

Die Trauben des Catarratto Lucido stammen aus Petrosino, Provinz Trapani und werden in der ersten Septemberhälfte geerntet. Strohgelb mit kräftigen grünen Noten, intensive und fruchtige Aromen mit einem Hauch von mediterranen Früchten, Saftig, frisch und intensiv.

**LUGANA I FRATI' CÀ DEI FRATI****0,75 L 34,00**

Mit dem I Frati erzeugt die Azienda Agricola Cà dei Frati den wohl bekanntesten Lugana. Der Wein hat eine große Fangemeinde gewonnen. Und das nicht zu Unrecht, ist er doch sozusagen die Blaupause eines guten Lugana. Im Glas leuchtet der Wein in blassem Strohgelb. Das delikate Bouquet vereint den dezenten Duft einer Blumen- und Wildkräuterwiese am Monte Baldo mit den Aromen heller Früchte wie Birne und Apfel. Am Gaumen ist der Wein trocken, aber saftig und harmonisch. Richtig guter Weißwein. Der Lugana I Frati ist ein herausragender Speisenbegleiter für Süßwasserfisch und Gemüsegerichte.

**LUGANA CORTE PIETRA****0,75 L 26,00**

Der angenehm trockene Wein mit strohgelben Reflexen aus Trebbiano di Lugana- Trauben aus der Gegend des Gardasees mit fruchtigem Geschmack von hellen Früchten ist ein treuer Begleiter zu unterschiedlichsten Gerichten.

**FIRA BIANCO SATORI****0,75 L 28,00**

Mit dem Sartori Fira Bianco 2020 präsentiert uns das Weingut Sartori einen gelungenen Weißwein mit Herkunftsbezeichnung Veronese - Verona, der aus den Weintrauben, Garganega, des Jahrgangs 2020 gekeltert wurde. Der Weißwein, Sartori Fira Bianco 2020, weist einen Alkoholgehalt von 14% Vol.

## Roséwein

### SATORI ROSATO VILLA MURA

0,75 L 21,00

Der Sartori Rosato Villa Mura ist ein Roséwein aus der Ursprungsbezeichnung Veneto vom Weingut Sartori, der aus den Trauben Rondinella, Molinara und Corvina, gekeltert wird.

### CIMA ROSA

0,75 L 23,00

Der Cima Rosa von Fosso Corno ist ein durchaus edler Roséwein. Die Farbe des Cima Rosa glänzt im Glas roségold mit orangenen Reflexen. In der Nase erinnern die feinen Noten an rote Früchte wie Erdbeere, Brombeere als auch Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist der Cima Rosa sehr fruchtig, frisch sowie von guter Trinkbarkeit.

### DOPPIO PASSO ROSE PRIMITIVO

0,75 L 24,00

Feiner Duft nach roten Johannisbeeren, hellen Brombeeren und weißen Kirschen und bemerkenswert dichtes Aroma im Geschmack für einen Rosé. Geschmeidiger Körper mit feiner Säure, dennoch aber auch diskreter Frische im Kern. Ein auffallend charaktervoller Rosé, der auch kräftigere Speisen gut begleiten kann. Ein intensiv aromatischer Primitivo-Wein nach apulischer Tradition, mit fruchtig-süßem und würzigem Bukett.

### BARDOLINO CHIARETTO <sup>18, M</sup>

0,75 L 26,50

In seiner Farbe zeichnet sich der Wein besonders durch seine rosa Farbe im Glas aus. In seinem Bukett duftet er zart nach roten Beeren. Sein Geschmack ist besonders fruchtig und frisch sowie gleichzeitig weich und harmonisch. Besonders gut passt der Wein zu Antipasti, Pasta aller Art und zu Hartkäse.

### PRIMITIVO ROSATO 12,5% VOL, ROSÉWEIN, IGT, ITALIEN,

0,75L 39,00

Die Nase offenbart ein Bouquet von großer Finesse, sehr elegant, mit fruchtigen Noten von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Am Gaumen sehr vielschichtig und trinkfreudig.

## Perlwein

### PROSECCO GRANDE BRUT <sup>18, M</sup>

0,75 L 30,00

Der angenehm trockene Sekt mit feiner Perlage verbreitet gute Laune. Seine angenehme Säure passt zu vielen leichten Happen, er eignet sich ausgezeichnet als Aperitif.

#### Allergene

a	glutenhaltige Getreide
a1	Weizen
a2	Roggen
a3	Gerste
a4	Hafer
a5	Kamut oder Hybridstämme
b	Krebstiere
c	Eier und Eiererzeugnisse
d	Fisch und Fischerzeugnisse
e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
g	Milch und Milchprodukte

h	Schalenfrüchte u. Schalenfruchterzeugnisse
h1	Mandeln
h2	Haselnüsse
h3	Walnüsse
h4	Cashewnüsse
h5	Pecanüsse
h6	Paranüsse
h7	Pistazien
h8	Macadamianüsse
i	Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
k	Senf u. Senferzeugnisse
l	Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse
m	Schwefeldioxid u. Sulfit

#### Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	11	mit Nitritpökelsalz
2	mit Konservierungsstoff	12	Tartrazin
3	mit Antioxidationsmittel	13	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	14	chininhaltig
5	geschwefelt	15	genetisch verändert
6	geschwärzt	16	mit Milcheiweiß
7	mit Phosphat	17	mit Taurin
8	mit Süßungsmittel	18	alkoholhaltig
9	enthält eine Phenylalaninquelle	19	Laktose
10	gewachst	20	Säuerungsmittel