

Lieblingsgerichte unserer Gäste

VITELLO TONNATO . . . 13,90

Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce, garniert mit Kapern

CASARECCE 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

RICOTTA SALATO ALLA GRIGLIA

Gegrillte salzige Ricotta mit Balsamicocreme und Honig an Rucolasalat mit Wassermelone

CASARECCE CON FILETTO

Hausgemachte geschwungene Nudeln mit Rinderstreifen in Tomaten-Sahnesauce

TRIS DI PESCE CON RISOTTO

Lachs, Kabeljau, Zander auf Risotto, Gemüse, Safranschaum

oder

AGNELLO RAGU E FILETTO

Duett vom Lamm, Ragout und Filet mit cremiger Bärlauch-Polenta und Gemüse

CREMA DI MASCARPONE CON FRAGOLE

Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren

3 GÄNGE . . . 41,90

4 GÄNGE . . . 48,90

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

INSALATA MISTA . . . 7,90

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

INSALATA CAPRICIOSA . . . 13,90

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

INSALATA DI MANZO . . . 15,90

Insalata Mista mit Rinderstreifen

Monatskarte

Vorspeisen

RICOTTA SALATO ALLA GRIGLIA . . . 13,90

Gegrillte salzige Ricotta mit Balsamicocreme und Honig an Rucolasalat mit Wassermelone

INSALATA DI MARE . . . 14,90

Frischer Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie und Petersilie

Hauptgänge

PIZZA CON FRIARELLI E SALSICCIA . . . 15,90

Pizza mit frischer italienischer Fenchelbratwurst und Stängelkohl

PIZZA CON SALSICCIA FRESCA E ASPARAGI . . . 15,90

Pizza mit frischer italienischer Fenchelbratwurst und frischem grün-weißen Spargel

ORECCHIETTE CON SALSICCIA FRESCA E ASPARAGI . . . 18,90

Öhrchennudeln mit italienischer Fenchelbratwurst, grüner und weißer Spargel

ORECCHIETTE CON FRIARELLI E SALSICCIA . . . 17,90

Öhrchennudeln mit frischer italienischer Bratwurst und Stängelkohl

PACCHERI ALLA PESCATORA . . . 19,90

Große Röhrennudeln mit Gambas, Venusmuscheln, Schwertfisch, Seeteufel und Zanderfilet in Fischfond, Kräuter und frischen Tomaten

TRIS DI PESCE CON RISOTTO . . . 29,90

Lachs, Kabeljau, Zander auf Risotto, Gemüse, Safranschaum

PASSERA DI MAGGIO . . . 25,90

Maischolle im Ganzen, gebratener Spargel mit Parmaschinken und Rosmarinkartoffeln

INVOLTINI DI VITELLO ALLA MILANESE . . . 26,90

Kalbsroulade Mailänder Art mit Kalbsbrätfüllung, Marsalasauce, Rosmarinkartoffeln und Salat

SELLA DI CERVO . . . 34,90

Maibock, gebratener Spargel mit Parmaschinken und cremiges Bärlauch-Polenta

AGNELLO RAGU E FILETTO . . . 29,90

Duett vom Lamm, Ragout und Filet mit cremiger Bärlauch-Polenta und Gemüse

CREMA DI MASCARPONE CON FRAGOLE . . . 6,90

Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren

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

Röhrennudeln 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)

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

Kartoffelnudeln mit Filetspitzen und Zucchini in Weißweinsauce

Wir bieten auch glutenfreie und vegane Fettuccine.

Secondi piatti

FEGATO ALLA VENEZIANA . . . 22,90

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

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA . . . 24,90

Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

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

Gegrilltes Rumpsteak dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

BISTECCA AI PORCINI 200 G . . . 29,90 300 G . . . 35,90

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

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

SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 25,90

Gegrilltes Lachsfilet dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

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.

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**

PROSECCO – CRÉMANT – CHAMPAGNER Glas 10 cl / Flasche 75cl

PROSECCO DOC FRIZZANTE 4,90 31,00
Baglietti, Venetien
Feine und leichte Moussierung mit angenehmem frischem Bukett nach Tropenfrucht.

SECCO BLANC DE NOIR BIO 3,90 27,90
Sommer, Pfalz
Wunderbar feinperliger Schaum, animierender Aprikosenduft, rassige Frucht und süßliche Noten am Gaumen.

CRÉMANT BRUT ROSÉ 5,90 43,00
Bouvet, Loire
Nach der Champagnermethode erzeugter französischer Spitzensekt mit frischer Note nach Erdbeere & roten Früchten. Feinste weinige Säure.

CHAMPAGNER BRUT 159,00
Moët & Chandon, Épernay – Champagne
60% Chardonnay 20% Pinot Noir, 20% P. Meunier
Trockener voller Geschmack nach Pfirsich und Apfel – dazu eine angenehme Säure und volle Perlage.

RED MOON SPARKLING 4,90 34,00
(Südtirol | Italien)...
Alkoholfreier Aperitif auf Apfelbasis
Frischer Apfel, süße Birne, blumig, sanfte Süße, harmonisches Finish

UNSERE EIGENEN Glas 20 cl / Flasche 75cl

PINOT GRIGIO / GRAUER BURGUNDER
„TRATTORIA PUGLIA“ 7,90 27,90
Zitrus & Williamsbirne / mittlerer Körper / säurearm

ROTWEINCUVÉE
„TRATTORIA PUGLIA“ 8,90 28,90
dunkle Waldfrüchte / mittlerer Körper / feines Säurespiel

ROSÉ-CUVÉE
„TRATTORIA PUGLIA“ 8,90 28,90
Erdbeere / elegant & mittelschwer / feine Süsse

WEISSWEIN Österreich Glas 20 cl / Flasche 75 cl

WEINGUT GMEINBÖCK 7,90 24,90
Weinviertel | Österreich
Grüner Veltliner Muschelkalk Weinviertel DOC. Weiße Johannisbeere, Zitrusfrüchte, blumig

WEINGUT GMEINBÖCK 24,90
Weinviertel | Österreich
Schweinerei Weißweincuvée feinherb.
Vollfruchtig, frisch, harmonisch, unglaublicher Trinkfluss

WEISSWEIN Frankreich Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CUVÉE BLANC 5,90 19,90
«PRESTIGE CUVÉE»
Fier Comte - Languedoc
Rebsortenmix aus Marsanne, Colombart, Viognier & Sauvignon. Mittelschweres Bukett und reifer Fruchtnoten von gelben Früchten, Stachelbeere, Wiesenblumen und Gras. Ausbau im Stahlfaß.

WEISSWEIN Deutschland Glas 20 cl / Flasche 75 cl

RIESLING „EDITION DAVID“ 39,90
Robert Weil, Rheingau
Spitzenriesling aus der benachbarten Lage des Kiedrich Gräfenberg. Feine elegante Frucht, reife Säure und nachhaltiger Körper. Aprikose, Birne und Mandeln.

CHARDONNAY & WEIßER BURGUNDER 24,90
Hauk Rheinhessen
Kabinett trocken mit einer verlockenden fruchtbetonten Nase und sehr feinen Aromen von gelben und weißen Früchten

SAUVIGNON BLANC SL 7,90 27,90
Klieber - Rheinhessen
Wunderbar fruchtiger Sauvignon mit voller Aromatik. Nach tropischen Früchten insbesondere Stachelbeere.

SILVANER „KUNSTSTÜCK PUR“ 6,90 23,90
Hauk - Rheinhessen
Pur bedeutet in diesem Fall 100% Silvaner und 100% typische Fruchtaromatik – grüne Noten von reifen Äpfeln...

GRAUER BURGUNDER 6,90 22,90
Hartmann - Pfalz
Sortentypisch trockener fruchtiger und frischer Weisswein. Im Bukett Apfel und Honigaromen.

BLANC DE PINOT NOIR 24,90
Hauk Rheinhessen
Duft nach frisch geschnittenem Apfel, roten Sommerbeeren Aromen reichen hier von frischen Johannisbeeren und Himbeeren bis hin zu Rhabarber.

RIESLING RHEINHESSEN 39,90
Villa Princess®
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.

AUXERROIS 24,90
Hauk Rheinhessen
Filigraner Tropfen mit feiner Frucht und milder Säure. Revival einer sehr alten Burgundersorte

WEISSER BURGUNDER 28,90
Bassermann - Pfalz
Fruchtig frischer und saftiger Burgunder mit subtilen Tropenaromen und vollem aromatischem Bukett. Gut gebundenes Säurespiel.

GRAUBURGUNDER TROCKEN BIO 28,90
St. Antony Rheinhessen
Pfirsich, Birne und grünen Apfel, kräutrige Frische und ist dank seiner moderaten Säure ein wunderbarer Trinkspaß für jede Gelegenheit.

WEISSWEIN Italien Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CHARDONNAY IGP 6,90 22,90
„VIGNETI DOLOMITI“
Pur Alps, Südtirol
Frisch und trocken ausgebauter Weisswein mit sortentypischem Charakter nach Birne und Heu.

NUGNES KAMPANIEN 31,90
Falanghina „Masseria Santi Apostoli“ IGT . Exotische Frucht, saftig, weiche Säurestruktur

CHARDONNAY DOC 9,90 34,90
Alois Lageder, Südtirol
Der sanfte Schmelz und der reiche Körper der Chardonnay-Traube umschmeicheln den Gaumen und verwöhnen die Nase mit schönem Duft von reifer Banane.

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN 99,00
Jarno Bianco Appassimento IGT
70% Trebbiano 20% Malvasia 10% Cococciola
konzentriert mit einem Hauch von getrockneten Trauben, würzigen, weißen Blumen, Zitrusnoten und getrockneten gelben Früchten, mit leichten Noten von Vanille und tropischen Früchten.

SAUVIGNON BLANC DOC 44,90
Marco Felluga, Friaul
Aus der Nähe der slovenischen Grenze; Jahr für Jahr vielschichtig, sehr frisch und intensiv im Bukett. Noten von Salbei, Pfeffer & Holunderblüte.

FATTORIA CORZANO E PATERNO 31,90
„Il Corzanello“ Bianco Toskana IGT
Apfel & Birne, charmante Honignoten, fein würziger Nachhall

WEISSWEIN Italien Glas 20 cl / Flasche 75 cl

PINOT GRIGIO DOC 5,90 19,90

Corte Viola, Venetien
Unkomplizierter runder Weisswein aus dem Veneto.
Noten von Apfel und Birne – milde Säure.

ROERO ARNEIS DOC 8,90 28,90

“VITE COLTE”
Villata, Piemont
Sehr vollmundiger und intensiver Weisser mit opulenter Frucht; wird nicht umsonst als „weisser Barolo“ umschrieben! Exotische Früchte, reife Birne & Apfel und Mandel im Abgang.

CUSTOZA DOC 27,90

Cantina di Custoza – Venetien
Weissweincuvée vom Gardasee mit delikatem Bukett, einer klaren Frucht und milder Säurestruktur.

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN 29,90

Cadetto Trebbiano DOC
Weiße Blumen gelbe exotische Früchte Frisch, weich und nachhaltig

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN 29,90

Cadetto Pecorino IGT
Stroh gelb Zitrusfrüchte Exotische Früchte fruchtig mineralisch

LUGANA DOC “SORGENTE” 8,90 28,90

Citari, Lombardei
Eleganter, sehr gehaltvoller und vielschichtiger Weisswein aus 100% Turbiana-Trauben.
Tropische Fruchtnoten, weisser Pfirsich und etwas Nuss.

LUGANA DOC „I FRATI” 36,90

Ca’ dei Frati, Lombardei
DER Lugana überhaupt! Eleganz & Rasse, Dominanz & Klasse! Feinste Noten von reifem Bergpfirsich, Kamille & Birne. Saftig und vollmundig im langen Abgang.

CHARDONNAY IGP 6,90 22,90

Zolla - Apulien
Strohgelb mit goldenen Reflexen. Intensives und anhaltendes Bouquet nach reifen gelben Früchten.

“SALE” FIANO MALVASIA IGP 30,90

Cantine Menhir - Apulien
Die „alte“ und wieder auferstandene Rebsorte „Fiano“ gepaart mit der Aromarebsorte Malvasia ergibt einen frischen, vielschichtigen & rassigen Weisswein mit feinem Säurespiel und Noten nach

MALVASIA DOLCE 7,90 29,00

Cantina Giorgi - Apulien
Vielschichtige Aromatik und intensive fruchtsüße Noten. Viel Restsüsse & kaum Säure – dennoch animierend und frisch!

FIANO DOC“ZIN” 31,90

Produttori di Manduria - Apulien
85% Fiano und 15% Fiano Minutolo ergeben einen frischfruchtigen mittelschweren Weisswein mit intensiver strohgelber Farbe und Nuancen von süßen weissen Früchten wie reifer Orange.

LUGANA 7,90 26,90

Co’de Fer Lombardei
Helles Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen.
Intensiv fruchtiges, delikates und mineralisches Bouquet nach frischen Früchten wie Birne, Aprikose, Pfirsichen, Kräutern und einer leichten Mandelnote.

ROSÉWEIN

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

MERLOT ROSÉ

6,90 22,90

Hartmann – Pfalz (D)

Feinherber Rosé mit einem Aromenspiel aus Ananas, Veilchen und reifen Walderdbeeren. Sehr fruchtig und frisch.

BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ

5,90 19,90

Zenato – Venetien (I)

Duftige Nase, geprägt von Himbeere und etwas Kirsche. Charmanter Abgang & guter Nachhal. Cuvée aus Rondinella, Corvina & Molinara.

PINOT GRIGIO „BLUSH“

6,90 22,90

Biscardo – Venetien (I)

Nur beste Trauben aus 15-20 Jahre alten Rebstöcken werden für diesen Rosé verwendet! Kalksteinböden sorgen für die Mineralik, spätere Lese für die kupferfarbene Färbung. Fruchtige und blumige Noten roter Früchte.

ROSA DEI FRATI

38,90

Ca' die Frati - Lombardei (I)

Rosé-Cuvée aus Grappello, Marzemino, Sangiovese & Barbera. Zarter erfrischender Duft nach Weissdorn und Waldfrüchten. Feinfruchtig, vielschichtig und leicht mineralisch.

CUVÉE BLANC

5,90 19,90

«PRESTIGE CUVÉE»

Fier Comte – Languedoc (F)

Rebsortenmix aus Grenache, Syrah und Mourvèdre. Mittelschweres Bukett und Fruchtnoten roter Waldfrüchte. Feine Restsüsse sehr sehr milde Säure.

PINOTAGE ROSÉ

23,90

Delheim – Stellenbosch (Südafrika)

Reinsortig aus Pinotage gekeltert, begeistert dieser Rosé der „Neuen Welt“ durch feinfruchtige Struktur, feiner Süsse und mildem Finish. Reife Kirsche und etwa Nougat am Gaumen.

MASSERIA TAGARO APULIEN

29,90

„Terrapieno“ Primitivo Rosato IGP

Kräftige Frucht, mundfüllend, kräuterig herzhaft

PRIMITIVO ROSATO, IGT

39,90

Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren..

ROTWEIN AUS ALLER WELT

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CABERNET MITOS

29,90

Darting, Pfalz (D)

Intensiver fast schwarzer Rotwein reinsortig aus C Mitos. Ausbau im grossen Holzfaß. Dunkle reife Früchte, Vanille und Kakao.

CHÂTEAU SAINT AUBIN

34,90

Cru Bourgeois Médoc (F)

Granatrot, mit dichtem Bukett von reifen Früchten und Beeren, Konfitüre und feinem Holz. Klassische Bordeaux-Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

CUVÉE CABERNET &

28,90

MERLOT „VIGNE DE NICOLE“

Domaine Paul Mas – Südfrankreich (F)

Fruchtiger Wein mit beachtlicher Fülle und dem Duft nach süssen Kirschen, Pflaumen & Gewürzen. Ein Hauch von Lakritz und Vanille. 7 Monate in Eiche gereift.

CUVÉE „CAL Y CANTO“

5,90 19,90

Lopez & Mercier - Catalunya (Esp)

Fruchtbetonter samtiger und mittelschwerer Rot aus Zentralspanien. Feinwürzige Zimtnase, Frucht von dunklen Beeren, schöne & lebendige Säure. 60% Tempranillo, je 20% Merlot und Syrah.

CABERNET SAUVIGNON RESERVE

5,90 19,90

Oude Kaap – Stellenbosch (Südafrika)

Im grossen Holzfass ausgebauter, sehr eleganter und finessenreicher Rotwein. Dominant sind Kirschfrucht und dezente Pflaume.

SHIRAZ

24,90

Mc Pherson – Mc Laren Vale (Australien)

Reinsortiger Shiraz mit dunklen Noten von Bitterschokolade, Lakritz und Brombeern. Kurzer Ausbau im grossen Holz.

ROTWEIN ITALIEN Glas 20 cl / Flasche 75 cl

BARBERA DOCG SUPERIORE 8,90 28,90 **„LE MASCHE“**

Cantina Bel Colle, Piemont
Mitteltiefe kirschrote Farbe, sauberes beeriges, ausgeprägt sortentypische Aroma mit leicht würzigem Geschmack. Reifezeit jeweils 18 Monate in Fass und Flasche.

SCAIA „PARADISO“ DOC 8,90 28,90

Tenuta San Antonio – Venetien
Das Bouquet des rubinroten Weines erinnert an Maraskakirsche, Waldbeere und kandierte Früchte. Hinzu kommen würzige Noten von schwarzem Pfeffer und Lakritz. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella & Cabernet

„RONCHEDONE“ DOCG 49,90

Ca' dei Frati - Lombardei
Sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegten Sauerkirschen und Balsamico. Rebsorten; Marzemino, Sangiovese & 10% Cabernet.

AMARONE DOCG 69,90

Tenuta San Antonio - Venetien
Sehr körperreiche und intensiver Rotwein, bei dem die Trauben sehr spät gelesen und dann zum trocknen ausgetrocknet und danach erst gepresst werden. Die dadurch intensivierte Frucht-, Zucker- und Aromenvielfalt ist nahezu einzigartig. Reifung für 2 Jahre in 5000 Liter Holz, danach 3 Jahre in der Flasche.

MERLOT IGP, RUBICONE 29,00

Kirschen und dunklen Beeren sowie einer Spur Cassis, dezente Kräuteranklängen

CHIANTI RISERVA „ULRICO“ DOCG 44,90

Toggenburg - Toskana
Reinsortig aus Sangiovese gekeltert, fruchtig und frisch mit dem sortentypischen Bukett nach Waldbeeren und in Alkohol eingelegten Sauerkirschen. Bester seiner Klasse laut R. Parker.

LE VOLTE DOCG 59,90

Tenuta dell' Ornellai, Toskana
Im neuen Holz ausgebaute Cuvée aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Sehr intensive Kirsch-, sowie Waldfruchtaromen.

MASSERIA TAGARO APULIEN 49,90

„Terrapieno“ Primitivo Appassimento IGP
Vollmundig schwarzfruchtige Aromatik (Johannisbeere, Kirsche), nicht verwobene Kräuternoten, intensiver Nachhall.

FRANCESCO CIRELLI ABRUZZEN 25,90

Vino Rosso (Montepulciano d'Abbruzzo)
Pflaume und Kirsche, herbe Kräuter, knacktrocken mit polierter Tanninstruktur

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 69,90

I Palazzi, Toskana
Gilt als „der König“ unter Italiens Roten. Reinsortig aus Sangiovese-Grosso erzeugter sehr intensiver und charakterstarker Roter aus der Südtoskaner. Ordentliche Portion Vanille und toastige Eichenholznoten.

„ECCELLENZA“ GRAND RISERVA 89,90

Toggenburg, Toskana
Wie ein Raubtier auf Samtpfoten schleicht sich die Frucht förmlich an, um dann am Gaumen zu explodieren! Seidig elegant mit feinen Röstaromen und Noten von Mocca, Vanille und dunklen Beeren. Ein grandioser Wein!

„INDIO“ RISERVA 8,90 28,90

Cantina Bove, Abruzzen
Gewaltiges Bukett von roten Waldbeeren und feinen Gewürzen. Dazu eine geballte Fruchtladung nach Brombeeren und schwarzer Schokolade. Sehr weich und sanft - unser „Cashmere-Wein“

MALVASIA NERA 7,90 28,90

Conte di Campiano - Apulien
Einladendes Bouquet welches von dunklen Früchten wie Amarena und Pflaume dominiert wird; dazu runden Lavendel und Kräuternoten den tollen Gesamteindruck ab.

SANGUE DI GIUDA 8,90 29,90

Giorgi Lombardei
Perlwein, eine fruchtige Kombination aus Himbeeren und Kirschen

JARNO ROSSO APPASSIMENTO 129,00

IGT MONTEPULCIANO
Castorani Abruzzen Italien
In seiner Aromatik erinnert der Wein an rote Beeren in Zartbitterschokolade, versehen mit einem Touch Vanille, etwas Raucharoma und dezente Lakritznoten.

DIECI INVERNI IGT APPASSIMENTO 289,00

Castorani Abruzzen Italien
intensives Granatrot, würzig, mit Noten von Pflaumen, Kirschen und Heilkräutern 17%.

ROTWEIN ITALIEN Glas 20 cl / Flasche 75 cl

REGOLO APASSIMENTO **31,90**
Satori Verona
Tiefe und Komplexität, geprägt von Aromen getrockneter und eingelegter Früchte

NEGROAMARO „ZERO“ IGP **26,90**
Menhir - Apulien
„Wein der ersten Stunde“ daher sein Name Zero=Null. 100% aus Negroamaro vinifiziert, reift dieser Wein in Eichenfässern. Und betört durch seine ausgeprägten Noten schwarzer Früchte, exotischen Gewürznoten und Trockenfrüchten.

PRIMITIVO DOC **8,90 28,90**
„BOCCA DELLA VERITA“
De Falco, Apulien
Wunderbar dichtes und fast schwarzes Kirschrot im Glas. Komplexes Aromenspiel nach Vanille, Trüffeln in der Primär-Aromatik, um dann mit offensivem Fruchtspiel (Kirsche, Brombeere & Schwarze Johannisbeere) die Nase zu betören.

LUPAIA MONTEPULCIANO DOC **39,90**
Castorani Abruzzen
Intensive rubinrote Farbe. In der Nase zeigt er sich mit Anklängen an rote Früchte und Gewürznoten. Am Gaumen ist er voll und einhüllend, mit einem lang anhaltenden Abgang

MONTEPULCIANO **69,00**
CASAURIA RISERVA DOC
Castorani Abruzzen
Intensives Bouquet von Kirschmarmelade, Amarena-Kirschen, Brombeeren, Wacholder, Chinarinde, Graphit, dunkle Gewürze, Leder, Tabak, sowie mineralische und balsamische Noten.

PRIMITIVO DOC „QUOTA 29“ **31,90**
Cantina Menhir, Apulien
Da die Weinberge 29 Meter über dem Meeresspiegel beginnen, bekam dieser fruchtbetonte und intensive Rotwein seinen Namen. In kleinen Holzfässern gereift, umschmeicheln wunderbar fruchtige Kirsch- und Pflaumennoten Nase und Gaumen gleichermaßen.

SALICE SALENTINO **39,90**
“FALCO NERO” RISERVA
De Falco, Apulien
Aus 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera gekelterter Spitzenwein der Cantina de Falco. Tiefdunkles Granatrot und für die Rebsorten, typische weiche und fruchtbetonten süsslichen Tannine. Dunkle Waldfrüchte, Vanille und Schokolade.

PRIMITIVO & SUSUMANIELLO **39,90**
„PIETRA“ IGP
Menhir, Apulien
Im Barrique-Fass ausgebauter intensiver Roter mit runden, perfekt einbundenen Tanninen und einen Früchtekorb an reifen roten Beeren.

PRIMITIVO DI MANDURIA 15% **14,90 49,90**
“DI MARE CANTOLIO”
Cantina Cantolio, Manduria - Apulien
Schwarze Kirschen, Heidelbeere, Cassis, Schokolade, Vanille... Man könnte noch lange weiter aufzählen, so vielschichtig präsentiert sich dieser Spitzenwein aus Süditalien. Ausbau im Holz und lange Flaschenreife.

NERO D'AVOLA DOC **6,90 22,90**
Vigneti Zabù - Sizilien
Mittelschwerer würziger Roter Sizilianer mit rubinroter Farbe und violetten Tönen. In der Nase intensive Aromen roter Früchte, dazu kommen Würznoten und Andeutungen von Balsamico. Weiche Tannine und saftiger Abgang.

Aperitif

SAN BITTER (ALKOHOLFREI) 1	0,1 L	3,90
PROSECCO (ALKOHOLFREI) M Scavi & Ray	0,1 L	4,90
PROSECCO CON LIMONCELLO 1, M, 18	0,2 L	8,90
PROSECCO CON RAMAZZOTTI ROSATO 1, M, 18 Prosecco mit Ramazzotti Rosata, Basilikum	0,2 L	8,90
BELLINI M, 18 Prosecco mit Pfirsichpüree	0,2 L	7,90
KIR PROSECCO M, 18	0,1 L	7,90
HUGO 1, 2, M, 18	0,2 L	8,90
HUGO (ALKOHOLFREI) 1, 2, M	0,2 L	7,90
APEROL SPRITZ 1, 14, M, 18	0,2 L	8,90
LILLET BERRY Lillet mit Wildberry	0,2 L	8,90
MARTINI 1, M, 18 Bianco, Rosato, Dry, Rosso	0,5 CL	4,90
MARTINI COCKTAIL 1, M, 18 Martini Bianco mit Dry Gin	0,5 CL	7,90
NEGRONI 1, M, 18, 14 Gin, Campari, Martini Rosso	0,6 CL	8,90
VW M, 18 Vermouth, Williamsbirne	0,5 CL	6,90
CAMPARI 1, 14, 18	0,5 CL	4,90
CAMPARI SODA 1, 14, 18	0,1 L	5,90
CAMPARI ORANGE 1, 14, 18	0,2 L	6,90
CYNAR 1, 14, 18	0,2 L	3,90
CYNAR SODA 1, 14, 18	0,1 L	4,90

Fassbiere

RADEBERGER PILSENER A, 18, A3	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
RADEBERGER ORANGE 1, 3, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
RADEBERGER ZITRONE 18, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
RADEBERGER COLA 1, 13, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
JEVER FUN (ALKOHOLFREI) A, A3	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
JEVER FUN ORANGE (ALKOHOLFREI) 1, 3, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
JEVER FUN ZITRONE (ALKOHOLFREI) A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
JEVER FUN COLA (ALKOHOLFREI) 1, 13, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
HÖVELS ORIGINAL A, A1, 18, A3	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50

Biere aus der Flasche

SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER (ALKOHOLFREI) A, A1, 18, A3 Naturtrüb, dunkel	0,5 L	4,90
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT 1, 3, A, A1, 18, A3 Weizenbiermixgetränk	0,33 L	3,50
KINDL BERLINER WEISSE 1, 8, 9, A, A1, A3 mit Waldmeister oder Himbeersirup	0,33 L	3,90
KRAFT MALZ (ALKOHOLFREI) A, A3 Malzbier	0,33 L	3,50
MORETTI italienisches Bier / Venetien	0,33 L	3,50
PERONI italienisches Bier / Apulien	0,33 L	3,50
ICHNUSA italienisches Bier aus Sardinien	0,33 L	4,00

Alkoholfreie Getränke

SELTERS CLASSIC	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
SELTERS NATURELL	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
ACQUA MORELLI CLASSIC	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
ACQUA MORELLI NATURELL	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
PEPSI COLA ^{1,13}	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
PEPSI MAX ohne Zucker	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
MIRINDA ^{1,3}	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
7UP	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
SPEZI ^{1,3,13} Cola, Orange Mix	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
APFELSAFTSCHORLE	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
FRUCHTSAFTSCHORLEN	0,3 L	3,50	0,5 L	5,90
SCHWEPPE Tonic Water ⁽¹⁴⁾ , Bitter Lemon ^(3, 14) Ginger Ale ⁽¹⁾			0,2 L	3,00
MÖLLER FRUCHTSÄFTE Banane, Orange, Apfel, Traube dunkel, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche			0,2 L	3,00

Limonaden und Eistea

CHARITEARED, BIO + FLO	6,90
CHARITEA GREEN, BIO + FLO	6,90
CHARITEA MATE, BIO + FLO	6,90
LEMONAID INGWER, BIO + FLO	6,90
LEMONAID MARACUJA, BIO + FLO	6,90
LEMONAID BLUTORANGE, BIO + FLO	6,90
LEMONAID LIMETTE, BIO	6,90

Digestif

FERNET BRANCA	2 CL	3,50
FERNET MENTA	2 CL	3,50
AMARO RAMAZZOTTI	2 CL	3,50
AMARO AVERNA	2 CL	3,50
AMARO MONTENEGRO	2 CL	3,50
AMARO LUCANO	2 CL	3,50
WILLIAMS BIRNE	2 CL	3,50
NOCELLO Haselnuss	2 CL	3,00
MIRTILLO DI BOSCO Blaubeerschnaps	2 CL	3,50
LIMONCELLO	2 CL	3,50
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	3,50
AMARETTO	2 CL	3,00
MALFY GIN IN DEN SORTEN Classic, Limone, Grapefruit, Blutorange	4 CL	6,90
SIEGFRIED GIN (ALKOHOLFREI)	4 CL	4,90
MARZADRO LUZ GIN	4 CL	9,50
MARZADRO LUZ GIN DRY	4 CL	9,50
MARZADRO LUZ GIN LEMON	4 CL	9,50

GRAPPA 0,2 CL

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

Heißgetränke

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

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. Sulfite

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

