

## Lieblingsgerichte unserer Gäste

### **VITELLO TONNATO . . . 14,90**

Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce, garniert mit gerösteten Kapern

### **CASARECCE CON FILETTO . . . 16,90**

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

### **ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA . . . 14,90 FÜR ZWEI . . . 26,90**

gemischte Vorspeise italienischer Art

**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 200G . . . 30,90 300G . . . 36,90**

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

**TIPP**

### **PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 15,90**

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

## **CRUDO DI TONNO**

Marinierter Thunfisch mit Quetschkartoffeln, Ligurischen Oliven und Rucola

\*\*\*\*

## **FETTUCCINE POMODORO E BURATTA**

Hausgemachte Bandnudeln in Tomatensauce mit Buratta, Olivenöl und Pfeffer

\*\*\*\*

## **SALTIMBOCCA DI LUCIO SU INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI**

Saltimbocca vom Zander auf Orangen-Fenchel-Salat mit Rosmarinkartoffeln

oder

## **SCALOPPINA AI PORCINI**

Kalbschnitzel mit Steinpilzen in leichter Weißwein-Sahnesauce, Grüner Pfeffer, Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln und Salat

\*\*\*\*

## **AFFOGATO AL CAFÉ**

Doppelter Espresso mit Vanilleeis

**3 GÄNGE 42,90**

**4 GÄNGE 49,90**

## Antipasti / Vorspeise

**ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA . . . 14,90 FÜR ZWEI . . . 26,90**  
gemischte Vorspeise italienischer Art

**GAMBERONI AGLIO E OLIO . . . 15,90**  
Garnelen in Olivenöl mit Pepperoni und Knoblauch

**VITELLO TONNATO . . . 14,90**  
Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce,  
garniert mit Kapern

**PULPO ALL CHIMICHURRI . . . 18,90**  
Pulpo "Chimichurri" mit Süßkartoffelcreme

**BRUSCHETTA CLASSICA . . . 7,90**  
Große italienische Brotscheibe mit frischen Tomaten, Rucola,  
Basilikum und Parmesansplitter

**VELUTATTA DI ZUCCA . . . 9,90**  
Kürbissuppe, Garnele, Kürbiskernöl

**POMODORO TONNATO . . . 13,90**  
Paradeiser, Thunfischcreme und Zitruskapern

**INSALATA CAPRICIOSA . . . 14,90**  
Insalata Mista mit Thunfisch, Artischocken,  
Schinken-Käseröllchen, Oliven, Artischocken und Ei

**CRUDO DI TONNO . . . 18,90**  
Marinierter Thunfisch mit Quetschkartoffeln, Ligurischen Oliven und Rucola

**INSALATA DI MANZO . . . 16,90**  
Insalata Mista mit Rinderstreifen

## Primi piatti

Frische Pasta aus eigener Herstellung, hausgemacht, auch Vegan und Glutenfrei

### **SPAGHETTI CON GAMBERONI** A, A1, B . . . 18,90

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

### **RISOTTO AI PORCINI** . . . 17,90

Steinpilzrisotto

### **SPAGHETTI CON SALSICCIA POMODORO-PANNA** . . . 15,90

Spaghetti mit Fenchelbratwurstbrät in Tomaten-Sahnesauce

### **PACCHERI ALLA PESCATORA** . . . 19,90

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

### **FETTUCCINE CON GAMBERI E SALMONE** . . . 17,90

Bandnudeln mit frischem Lachs und Krabben in Tomaten-Sahnesauce

### **FETTUCCINE AL POZZETTO** . . . 18,90

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinpilzen in leichter Weißwein-Sahnesauce.  
Für Sie am Tisch im Käselaib geschwenkt

### **CASARECCE CON FILETTO** . . . 16,90

Kurze geschwungene Nudeln mit Rindfleischstreifen in Tomaten-Sahnesauce (scharf).

### **GNOCCHI AL FILETTO E ZUCCHINE** . . . 16,90

Kartoffelnudeln mit Rindfleischstreifen und Zucchini in Weißweinsauce

### **SPAGHETTI CON COZZE** . . . 18,90

Hausgemachte Spaghetti mit frischen Miesmuscheln, Weißwein, Olivenöl, Kirschtomaten, Petersilie und Knoblauch

### **PACCHERI A LE VERDURE** . . . 15,90

Große Rohrnudeln mit Grillgemüse, Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl

### **FETTUCCINE POMODORO E BURATTA** . . . 17,90

Hausgemachte Bandnudeln in Tomatensauce mit Buratta, Olivenöl und Pfeffer

## Secondi piatti

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

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

### **BISTECCA AI PORCINI 200G . . . 30,90 300G . . . 36,90**

Gegrilltes Rumpsteak mit Steinpilzen in leichter Weißwein-Sahnesauce, Grüner Pfeffer, Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln und Salat

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

Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, mit Rosmarinkartoffeln und Salat

### **SCALOPPINA AI PORCINI . . . 26,90**

Kalbschnitzel mit Steinpilzen in leichter Weißwein-Sahnesauce, Grüner Pfeffer, Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln und Salat

### **SALTIMBOCCA DI LUCIO SU INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI . . . 28,90**

Saltimbocca vom Zander auf Orangen-Fenchel-Salat mit Rosmarinkartoffeln

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

### **COZZE . . . 19,90 PIKANT**

Miesmuscheln wahlweise mit Weißweinsauce, Tomatensauce oder Grüne-Pfeffer-Sauce

### **BISTECCA AI FERRI 200G . . . 25,90 300G . . . 31,90**

Gegrilltes Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und Salat

### **SUGO DI CINGHIALE CON PAPPADELLE ZUCCA E SALVIA . . . 24,90**

Wildschweinsugo mit Kürbis-Salbei-Pappadelle

**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. Beachten Sie auch unserer Tagesempfehlungen.**

# Pizza

Die Grund-Beilagen jeder Pizza sind Tomatensauce, Gouda und Oregano

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

**GLUTENFREI . . . 14,90**

**VEGAN . . . 14,90**

**FOCACCIA . . . 8,90**

Pizzabrot

**PIZZA PUGLIESE . . . 13,90**

Kapern, schwarze Oliven und rote Zwiebeln

**PIZZA HAWAII . . . 12,90**

mit Schinken und Ananas

**PIZZA TONNO E CIPOLLA . . . 12,90**

mit Thunfisch und Zwiebeln

**PIZZA A LA ZINGARA . . . 13,90**

mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, scharfe Peperoni

**PIZZA CAPRESE . . . 13,90**

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

**PIZZA DIAVOLO . . . 13,40**

mit Salami, schwarzen Oliven und scharfe Peperoni

**PIZZA RUSTICA . . . 14,40**

mit Salami, Schinken und frischen Champignons

**PIZZA VEGETARIANA . . . 15,40**

mit Paprika, Spinat, Artischocken und frischen Champignons

**PIZZA CALZONE . . . 15,40**

mit Salami, Schinken, Thunfisch und Artischocken (zusammengeklappt)

**PIZZA CON SALMONE E SPINACI . . . 14,90**

mit frischem Lachs, Spinat und Knoblauch

**PIZZA CON FRIARELLI E SALSICCIA . . . 15,90**

Pizza mit frischer italienischer Fenchelbratwurst und Stängelkohl

## WÄHLEN SIE IHRE TOPPINGS:

Salami, Schinken, Thunfisch, Champignons, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, Mozzarella, Ananas, Brokkoli, Blattspinat, Rucola, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten, Gorgonzola . . . **je 1,50**

Meeresfrüchte, Krabben, Garnele . . . **je 3,00**

Lachs . . . **4,00**    Peperoni, Knoblauch . . . **je 0,50**

## Dessert

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

Weinschaumcreme mit Vanilleeis

### **TIRAMISU . . . 7,90**

Hausgemacht

### **PANNA COTTA . . . 6,90**

Hausgemachte Panna Cotta

### **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO . . . 9,90**

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis, Sahne und Beeren

### **TARTUFO CLASSICO . . . 6,90**

Italienische Eis-Spezialität mit Eierlikör und Sahne

### **AFFOGATO AL CAFÉ . . . 5,90**

Doppelter Espresso mit Vanilleeis

## 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% Cocciola  
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 Kräuteranklingen

**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

<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 CON LIMONCELLO</b> 1, M, 18	0,2 L	8,90
<b>PROSECCO CON RAMAZZOTTI ROSATO</b> 1, M, 18 Prosecco mit Ramazzotti Rosata, Basilikum	0,2 L	8,90
<b>BELLINI</b> M, 18 Prosecco mit Pfirsichpüree	0,2 L	7,90
<b>KIR PROSECCO</b> M, 18	0,1 L	7,90
<b>HUGO</b> 1, 2, M, 18	0,2 L	8,90
<b>HUGO (ALKOHOLFREI)</b> 1, 2, M	0,2 L	7,90
<b>APEROL SPRITZ</b> 1, 14, M, 18	0,2 L	8,90
<b>LILLET BERRY</b> Lillet mit Wildberry	0,2 L	8,90
<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	8,90
<b>VW</b> M, 18 Vermouth, Williamsbirne	0,5 CL	6,90
<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

## Fassbiere

<b>RADEBERGER PILSENER</b> <small>A, 18, A3</small>	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</b>
<b>RADEBERGER ORANGE</b> <small>1, 3, A, 18, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</b>
<b>RADEBERGER ZITRONE</b> <small>18, A, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</b>
<b>RADEBERGER COLA</b> <small>1, 13, A, 18, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</b>
<b>JEVER FUN (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A3</small>	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</b>
<b>JEVER FUN ORANGE (ALKOHOLFREI)</b> <small>1, 3, A, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</b>
<b>JEVER FUN ZITRONE (ALKOHOLFREI)</b> <small>A, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</b>
<b>JEVER FUN COLA (ALKOHOLFREI)</b> <small>1, 13, A, A3</small> Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</b>
<b>HÖVELS ORIGINAL</b> <small>A, A1, 18, A3</small>	<b>0,3 L</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,50</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 / Venetien	<b>0,33 L</b>	<b>3,50</b>
<b>PERONI</b> italienisches Bier / Apulien	<b>0,33 L</b>	<b>3,50</b>
<b>ICHNUSA</b> italienisches Bier aus Sardinien	<b>0,33 L</b>	<b>4,00</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>ACQUA MORELLI CLASSIC</b>	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
<b>ACQUA MORELLI NATURELL</b>	0,25 L	2,90	0,75 L	6,90
<b>PEPSI COLA</b> <sup>1,13</sup>	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>PEPSI MAX</b> ohne Zucker	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>MIRINDA</b> <sup>1,3</sup>	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>7UP</b>	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>SPEZI</b> <sup>1,3,13</sup> Cola, Orange Mix	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>FRUCHTSAFTSCHORLEN</b>	0,3 L	3,50	0,5 L	5,90
<b>SCHWEPPE</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

## Limonaden und Eistea

<b>CHARITEARED, BIO + FLO</b>	6,90
<b>CHARITEA GREEN, BIO + FLO</b>	6,90
<b>CHARITEA MATE, BIO + FLO</b>	6,90
<b>LEMONAID INGWER, BIO + FLO</b>	6,90
<b>LEMONAID MARACUJA, BIO + FLO</b>	6,90
<b>LEMONAID BLUTORANGE, BIO + FLO</b>	6,90
<b>LEMONAID LIMETTE, BIO</b>	6,90

## 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>SIEGFRIED GIN (ALKOHOLFREI)</b>	4 CL	4,90
<b>MARZADRO LUZ GIN</b>	4 CL	9,50
<b>MARZADRO LUZ GIN DRY</b>	4 CL	9,50
<b>MARZADRO LUZ GIN LEMON</b>	4 CL	9,50

## GRAPPA 0,2 CL

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

# Heißgetränke

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

