



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**

## 3- bis 5-Gänge-Menü

### SARDE D'EPOCA

Jahrgangssardinen | Tramezzini | Tomaten-Pesto | Lado | Zitrone  
Vintage sardines | tramezzini | tomato pesto | Lado | lemon

\*\*\*\*

### ZUPPA DI SCHIUMA DI PARMIGIANO

Parmesanschaumsüppchen | Carbonara-Ravioli | flüssiger Kern  
Parmesan foam soup | carbonara ravioli | liquid kernel

\*\*\*\*

### BISTECCA DI TONNO

Steak vom Gelbflossen-Thunfisch | geschmorter Spargel | Zitronen-Kapern-Öl | Parmesan-Kartoffelpüree  
Yellowfin Tuna Steak | braised asparagus | lemon caper oil | parmesan mashed potatoes

### ODER

### QUAGLIA CON VONGOLE E RISO ACQUARELLO

Wachtel | Vongole | Aquarello-Reis | Bohnen | Meeresspargel  
Quail | Vongole | Aquarello rice | Beans | Salicorne

\*\*\*\*

### FORMAGGI MISTI

Käseauswahl | Bon Taleggio DOP | Parmegiano Reggiano | Caciocavallo | Pecorino |  
Mango-Rosapfeffer-Chutney | Ananas-Paprika-Chutney | Früchtebrot  
Cheese selection | Bon Taleggio DOP | Parmigiano Reggiano | Caciocavallo | Pecorino |  
Mango-pink pepper chutney | Pineapple-pepper chutney | Fruit bread

\*\*\*\*

### TORTINO AL PISTACCIO

Pistazien-Crème-Törtchen | Haselnuss | Espresso-Eis  
Pistachio cream tarts | hazelnut | espresso ice cream

3 Gänge ohne Suppe ohne Käse p. P. . . **45,90** inkl. Weinbegleitung . . . **63,90**

4 Gänge ohne Käse p. P. . . **54,90** inkl. Weinbegleitung . . . **78,90**

5 Gänge p. P. . . **63,90** inkl. Weinbegleitung . . . **93,90**

## Antipasti / Vorspeise / Starter

### **ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA . . . 17,90**

Gemischte Vorspeise italienischer Art | gegrillte Mini-Zucchini | gegrillter Fenchel | Thunfischtatar | Vitello Tonnato | Pulpo-Salat | Auberginecreme | Lado | Tramezzini | Tomaten-Pesto  
mixed starter Italian style | grilled mini zucchini | grilled fennel | tuna tartare | vitello tonnato | pulpo salad | eggplant cream | Lado | tramezzini | tomato pesto

### **VITELLO TONNATO . . . 15,90**

Kalbsrückenscheiben | Thunfisch-Creme | Kapern  
Veal saddle slices | tuna cream | capers

### **PULPO ALLA GRIGLIA CON FAVE . . . 18,90**

Gegrillter Pulpo | Fave-Bohnen-Creme | Ochsenherztomaten | Knoblauch  
Grilled Pulpo | Fave Bean Cream | Oxheart Tomatoes | Garlic

### **CARPACCIO DI TONNO . . . 19,90**

Carpaccio vom Gelbflossen-Thunfisch | Schwarzer-Knoblauch | Kopfsalatherzen | Avocado | Borttaga  
Carpaccio of yellowfin tuna | black garlic | lettuce hearts | avocado | borttaga

### **SARDE D'EPOCA . . . 19,90**

Jahrgangssardinen | Tramezzini | Tomaten-Pesto | Lado | Zitrone  
Vintage sardines | tramezzini | tomato pesto | Lado | lemon

## Zuppa / Suppe / Soup

### **ZUPPA DI SCHIUMA DI PARMIGIANO . . . 11,90**

Parmesanschaumsüppchen | Carbonara-Ravioli | flüssiger Kern  
Parmesan foam soup | carbonara ravioli | liquid kernel

## Primipiatti / 1. Hauptgang / 1. Main course

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

Spaghetti | Gambas | Olivenöl | Knoblauch | Chili  
Spaghetti | Gambas | Olive Oil | Garlic | Chili

### **CASARECCE CON FILETTO . . . 17,90**

Geschwungene Nudeln | Rindfleischstreifen | Tomatensugo | Sahne | Chili  
Curved noodles | beef strips | tomato sauce | cream | chili

### **LINGUIENE AL TARTUFO . . . 21,90**

Schmale Bandnudeln | Parmesansauce | Trüffel | aus dem Parmigiano Reggiano Käselaiab  
Narrow tagliatelle | Parmesan sauce | truffle | from the Parmigiano Reggiano cheese wheel

### **ORECCHIETTE AL RAGÙ BOLOGNESE . . . 17,90**

Öhrchennudeln | Kalbsragout Bolognese | Parmesansplitter  
Eye pasta | veal ragout Bolognese | parmesan shavings

### **LINGUINE NERE CON ASTICE . . . 27,90**

Schwarze schmale Bandnudeln | gegrillter halber Hummer ohne Schale | Tomaten-Gemüse-Sugo  
Black narrow ribbon noodles | grilled half lobster without shell | tomato vegetable sugo

**Unsere Pasta Gerichte bekommen Sie auch in veganer und glutenfreier Form.**

**Our pasta dishes are also available in vegan and gluten-free form.**

## Secondi piatti / 2. Hauptgang / 2. Main course

### **CARRÉ DI VITELLO . . . 32,90**

Kalbskarre | Mangold | Erbse | Rote Bete-Gnocchi  
Veal rack | chard | peas | beetroot gnocchi

### **QUAGLIA CON VONGOLE E RISO ACQUARELLO . . . 30,90**

Wachtel | Vongole | Aquarello -Reis | Bohnen | Meeresspargel  
Quail | Vongole | Aquarello rice | Beans | Salicorne

### **COSTOLETTE DI MANZO AMERICANE DI BLACK ANGUS . . . 31,90**

Geschmortes US-Beef Short Rib vom Black Angus | getrüffeltes Kartoffelpüree | Spargelgemüse  
Braised US Beef Short Rib from Black Angus | Truffled Mashed Potatoes | Asparagus Vegetables

### **BISTECCA DI TONNO . . . 34,90**

Steak vom Gelbflossen-Thunfisch | geschmorter Spargel | Zitronen-Kapern-Öl | Parmesan-Kartoffelpüree  
Yellowfin tuna steak | braised asparagus | lemon caper oil | parmesan mashed potatoes

### **TAGLIATA CON RUCOLA 200 G . . . 28,90    300 G . . . 38,90**

Italienisches Roastbeef - die italienische Art, Steak zu essen:  
saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola Kirschtomaten | gehobelter Parmesan und Rosmarinkartoffeln  
Italian Roast Beef - the Italian way of eating steak: Juicy grilled and then served in bite-sized strips on rocket Cherry tomato shavings, parmesan and rosemary potatoes

### **FINOCCHIO E FAGOLI . . . 19,90**

Karamellisierte Fenchel | dicke weiße Bohnenpüree | dicke weiße Bohnen | Gremolata  
caramelized fennel | thick white bean puree | thick white beans | gremolata

**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 Fischgerichte. Beachten Sie auch unsere Tagesempfehlung.**

**Dear guests, since fish is a highly sensitive product, we check with our fishmonger everyday. For fresh fish, our service staff will provide you with information and will be happy to advise you on the latest news fish dishes. Please also note our daily recommendation.**

## Dessert

### **TIRAMISU A LE FRAGOLE . . . 9,90**

Erdbeer-Tiramisu nach Art des Hauses  
Homemade strawberry tiramisu

### **TORTINO AL CIOCCOLATO . . . 10,90**

Schokoladen-Crème-Törtchen | Blutorange | Yuzu  
Chocolate cream cake | blood orange | yuzu

### **TORTINO AL PISTACCIO . . . 10,90**

Pistazien-Crème-Törtchen | Haselnuss | Espresso-Eis  
Pistachio cream tarts | hazelnut | espresso ice cream

### **FORMAGGI MISTI . . . 16,90**

Käseauswahl | Bon Taleggio DOP | Parmegiano Reggiano | Caciocavallo | Pecorino |  
Mango-Rosapfeffer-Chutney | Ananas-Paprika-Chutney | Früchtebrot  
Cheese selection | Bon Taleggio DOP | Parmigiano Reggiano | Caciocavallo | Pecorino |  
Mango-pink pepper chutney | Pineapple-pepper chutney | Fruit bread

### **SORBETO A LE FRAGOLE E BASILICO . . . 5,90**

Selbst hergestelltes Erdbeer-Basilikum Sorbet | Rhabarber-Kompott  
Homemade strawberry-basil sorbet | rhubarb compote

### **SORBETOAL PROSECCO . . . 7,90**

Selbsthergestelltes Erdbeer-Basilikum Sorbet mit Prosecco aufgegossen  
Homemade sorbet infused with Prosecco

## Pizzeria

### PIZZA CON TAGLIATTA E RUCOLA . . . 26,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella fior di latte | Rucola | halbgetrocknete Kirschtomaten | 180 g gegrilltes Rinderroastbeef | Parmesansplitter

Pizza | tomato sugo | mozzarella fior di latte | rocket | semi-dried cherry tomatoes | 180 g grilled beef sirloin | parmesan shavings

### PIZZA MORTAZZA . . . 18,90

Focaccia | Mozzarella fior di latte | Mortadella mit Pistazie | Mini-Büffel-Mozzarella | geröstete, gehackte Pistazien

Focaccia | Mozzarella fior di latte | Mortadella with pistachios | mini buffalo mozzarella | roasted chopped pistachios

### PIZZA CONCHIGLIA . . . 19,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella fior di latte | Meeresfrüchte-Salat | Kaisergranat | Flusskrebs | Muscheln | Vongole | Petersilie | Knoblauch

Pizza | tomato sauce | mozzarella fior di latte | seafood salad | Norway lobster | crayfish | mussels | Vongole | parsley | garlic

### PIZZA CACIO E PEPE . . . 17,90

Focaccia | Mozzarella fior di latte | Pecorino-Käsecreme | Schwarzer-Pfeffer | Pancetta

Focaccia | Mozzarella fior di latte | Pecorino cheese cream | Black pepper | Pancetta

### PIZZA CAPRESE SPECIALE . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Stracciata | Burrata | Mini-Büffel-Mozzarella | Basilikum | Olivenöl

Pizza | tomato sugo | stracciata | burrata | mini buffalo mozzarella | basil | olive oil

### PIZZA VALTELLINA . . . 18,90

Focaccia | Büffel-Mozzarella | Rucola | Angus-Beef-Bresaola | halbgetrocknete Kirschtomaten | Parmesansplitter

Focaccia | buffalo mozzarella | rocket | Angus beef bresaola | semi-dried cherry tomatoes | parmesan shavings

### PIZZA SALMONE E SPINACI . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella fior di latte | frischer Lachs | Blattspinat | Knoblauch

Pizza | tomato sugo | mozzarella fior di latte | fresh salmon | leaf spinach | garlic

### PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella fior di latte | Rucola | Kirschtomaten | Parmesansplitter | Parmaschinken

Pizza | tomato sugo | mozzarella fior di latte | rocket | cherry tomatoes | parmesan shavings | parma ham

### PIZZA FRIARELLI E SALSICCIA AL TARTUFFO . . . 19,90

Pizza | Trüffelcreme | Mozzarella fior di latte | italienische Fenchelbratwurst | Stängelkohl | frisch gehobelter Trüffel

Pizza | truffle cream | mozzarella fior di latte | Italian fennel sausage | stem cabbage | freshly shaved truffle

### PIZZA AL RATATOUILLE . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella fior di latte | Buchenpilze | Grill Gemüse | Aubergine | Zucchini | Paprika

Pizza | tomato sauce | mozzarella fior di latte | mixed mushrooms | grilled vegetables | eggplant | zucchini | peppers

**Unsere Pizzen bekommen Sie auf Wunsch gegen Aufpreis auch in glutenfreier und veganer Form.**

**If you wish, you can also get our pizzas in gluten-free and vegan form for an additional charge.**

## 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**      109,00  
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**      7,90    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 reife 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 „VIGNETI DOLOMITI“** 6,90 22,90  
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  
Strohgelb, 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.

**ROTTENSTEINER SAUVIGNON  
BLANC DOC** 42,90  
Unser Sauvignon zeichnet sich aus durch feine Mineralität, Frische und ausgewogenen Paprika- und Brennessel-Noten.

**SANTA BARBARA** 46,90  
„LE VAGLIE“ VERDICCHIO  
Der Santa Barbara Verdicchio Le Vaglie DOC präsentiert sich mit einem Bouquet von feiner weißen Frucht, gefolgt von Mandelnoten und Ananas. Am Gaumen ist er voll mit einer erfrischenden Säure, grüne Äpfel sind zu schmecken.

**CHARDONNAY MADONNA DELLE  
VITORIE „ALTOLAGO“ BIANCO** 32,90  
Der Lago Alto Bianco überzeugt durch seine blitzsaubere Aromatik sowie erfrischende Saftigkeit.

**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.

**ZABU GRILLO** 5,90 19,90  
Frisch und fruchtig präsentiert sich der Vigneti Zabu Grillo: Mit seinen mineralischen Noten und spritzigen Zitrusaromen bringt der Weißwein eine sommerliche Lebendigkeit in Ihr Glas.

## 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

### VARVAGLIONE SUSUMANIELLO ROSÉ

34,90

In der Farbe zeigt er ein leuchtendes Lachsrosé, sein Duft gefällt mit floralen Aromen und einem Hauch Lakritze.

Am Gaumen ist er betont saftig mit schöner, lebhafter und frischer Himbeerfrucht.

### 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 & MERLOT

28,90

#### „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 Roter 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 Brombeeren. 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 körperreicher und intensiver Rotwein, bei dem die Trauben sehr spät gelesen und dann zum trocknen ausgebreitet und danach erst gepresst werden. Die dadurch intensivierete Frucht-, Zucker- und Aromenvielfalt ist nahezu einzigartig. Reifung für 2 Jahre in 5000 Liter Holzfass, danach 3 Jahre in der Flasche.

### **VARVAGLIONE SUSUMANIELLO ROSSO** 39,90

Duftet intensiv nach dunklen Beerenfrüchten. Auch sein Geschmack ist von beeriger Frucht geprägt. Die reifen Gerbstoffe sind gut eingebunden, rund und weich umspielt er den Gaumen.

### **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.

### **MONTE DEL FRÁ VALPOLICELLA** 43,90 **RIPASSO SUPERIORE**

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und fast schwarzem Kern. In der Nase entfaltet er sein üppiges Bukett mit Brombeere, Cassis, Weinbrandkirsche, Pflaume und etwas Lakritz

### **MASSERIA TAGARO APULIEN** 49,90

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

### **FRANCESCO CIRELLI ABBRUZZEN** 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 erzeugt sehr intensiver und charakterstarker Roter aus der Südtoskana. 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

## ROTWEIN ITALIEN Glas 20 cl / Flasche 75 cl

### **JARNO ROSSO APPASSIMENTO 129,00**

#### **IGT MONTEPULCIANO**

Castorani - Abruzzen

In seiner Aromatik erinnert der Wein an rote Beeren in Zartbitterschokolade, versehen mit einem Touch Vanille, etwas Raucharoma und dezenten Lakritznoten.

### **DIECI INVERNI IGT APPASSIMENTO 289,00**

Castorani - Abruzzen

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

### **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 Fruchtekorb 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> A, 18, A3	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>RADEBERGER ORANGE</b> 1, 3, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>RADEBERGER ZITRONE</b> 18, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>RADEBERGER COLA</b> 1, 13, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>JEVER FUN (ALKOHOLFREI)</b> A, A3	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>JEVER FUN ORANGE (ALKOHOLFREI)</b> 1, 3, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>JEVER FUN ZITRONE (ALKOHOLFREI)</b> A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>JEVER FUN COLA (ALKOHOLFREI)</b> 1, 13, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
<b>HÖVELS ORIGINAL</b> A, A1, 18, A3	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50

## Biere aus der Flasche

<b>SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER (ALKOHOLFREI)</b> A, A1, 18, A3 Naturtrüb, dunkel	0,5 L	4,90
<b>KRAFT MALZ (ALKOHOLFREI)</b> A, A3 Malzbier	0,33 L	3,50
<b>MORETTI</b> italienisches Bier / Venetien	0,33 L	3,50
<b>PERONI</b> italienisches Bier / Apulien	0,33 L	3,50
<b>ICHNUSA</b> italienisches Bier aus Sardinien	0,33 L	4,00

## 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

## 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
<b>MARZADRO INFUSIONE ZIMOL 30 %</b>	5,90
<b>MARZADRO INFUSIONE CORETTO 34 %</b>	5,90

# 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 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
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	enthält eine Phenylalaninquelle
10	gewachst

11	mit Nitritpökelsalz
12	Tartrazin
13	koffeinhaltig
14	chininhaltig
15	genetisch verändert
16	mit Milcheiweiß
17	mit Taurin
18	alkoholhaltig
19	Laktose
20	Säuerungsmittel