



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 Käselaib
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 gehobelte 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 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
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.

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 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..

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 Waldfrucht aromen.

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

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
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
SCHWEPPEs 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

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
MARZADRO INFUSIONE ZIMOL 30 %	5,90
MARZADRO INFUSIONE CORETTO 34 %	5,90

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
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