

Lieblingsgerichte unserer Gäste

VITELLO TONNATO . . . 17,90

Kalbsbratenscheiben | Thunfischsauce | Kapern
Veal saddle slices | tuna cream | capers

STROZZAPRETI CON FILETTO . . . 18,90

geschwungene Nudeln | Rindfleischstreifen | Tomaten-Sahnesauce | Chili
curved noodles | beef strips | tomato cream sauce (spicy)

ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA . . . 18,90

gemischte Vorspeise italienischer Art | Gegrillter Fenchel | Mozzarella in Carozza |
Aubergine Röllchen | Spinatflan | Vitello Tonnato | Focaccia | Lachs-Avocado Tartar
Italian-style mixed appetizer | grilled fennel | mozzarella in carozza | eggplant rolls
spinach flan | vitello tonnato | focaccia | salmon and avocado tartare

TIPP

TAGLIATA CON RUCOLA . . . 200G 30,90 300G 40,90

Italienisches Roastbeef - die italienische Art, Steak zu essen:
saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola |
Kirschtomaten | Grana Käse | Rosmarinkartoffeln

Italian roast beef - the italian way of eating steak: Juicy grilled and then served in bite-sized strips on
rocket | cherry tomato | shaving | grana chees | rosemary potatoes

SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 28,90

Gegrilltes Lachsfilet | Bandnudeln | Spinat-Sahnesauce
Grilled salmon fillet | fettuccine | spinach cream sauce

TIPP

PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 18,90

Parmaschinken | Rucola | gehobelter Parmesankäse | Kirschtomaten | Olivenöl
parma ham | rocket | parmesan shavings | cherry tomatoes | olive oil |

ZABAGLIONE.....9,90

Weinschaumcreme | Vanilleeis
Wine foam cream | vanilla ice cream



TRATTORIA PUGLIA

GENUSS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Liebe Gäste, liebe Freunde,

der Name „Puglia“ steht für Sonne, Meer und die unberührte Schönheit der italienischen Region Apulien. Genau dieses Gefühl möchten wir euch hier in Castrop-Rauxel schenken: Ein Ort, an dem ihr die Leichtigkeit des Südens spüren, den Geschmack der mediterranen Küche erleben und für einen Moment den Alltag vergessen können.

Unsere Trattoria ist mehr als nur ein Restaurant. Sie ist ein Treffpunkt für Genießer, ein Zuhause für Freunde des guten Essens und ein Ort, an dem die Traditionen Italiens lebendig werden. Jedes Gericht, das unsere Küche verlässt, erzählt eine Geschichte – von frischen Zutaten, handwerklicher Leidenschaft und der Liebe zum Detail.

Erlebt bei uns authentische italienische Gerichte wie hausgemachte Pasta, feinste Fisch- und Fleischspezialitäten oder unsere legendäre Pizza. Begleitet von einem Glas ausgewähltem Wein, servieren wir euch nicht nur Speisen, sondern wahre Momente des Genusses.

Wir laden ein, die Seele Italiens zu schmecken – herzlich, voller Leidenschaft und mit dem warmen Gefühl, bei Freunden zu sein.

Buon appetito e mille grazie,

Euer Nunzio Marcucci

Die Genüsse im Leben sind von vorübergehender Dauer, aber die Eindrücke die sie hinterlassen, die bleiben.

4-Gänge-Menü

Für zwei Personen inkl. je ein Glas Prosecco

VITELLO TONNATO 2.0

Kalbsbraten-Scheiben | Thunfischcreme | Thunfisch-Tataki | Avocado-creme | Frittierte Kapern

Slices of roast veal | tuna cream | tuna tataki | avocado cream | fried capers

FOGLIE D'ULIVO AL RAGÙ D'ANATRA

Olivenblattnudeln | Entenragout | Parmesan

Olive leaf pasta | duck ragout | parmesan

LOMBO DI VITELLO

Kalbskarree | Café de Paris-Espuma | Kartoffelpüree | Wildkräutersalat

Veal rack | café de paris espuma | mashed potatoes | wild herb salad

oder

SELLA DA CONIGLIO DELL'EIFEL RIPIENO

Eifeler Kaninchenrücken | Salsiccia-Füllung | Pancetta-Mantel | Kartoffel-Indivienstampf

Datteltomaten-Jus

Eifel rabbit saddle | salsiccia filling | pancetta wrap | potato and indigo mash | date tomato jus

ROLLO AL PISTACCHIO

Pistazien-Biskuit | Ricotta Füllung aus Schafsmilch | Pistazienpaste | Puderzucker | Pistazieneis

Pistachio sponge cake | sheep's milk ricotta filling | pistachio paste | icing sugar | pistachio ice cream

p.P. . . . 69,90 inkl. Weinbegleitung . . . 93,90

Antipasti

ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA . . . 18,90

gemischte Vorspeise italienischer Art | Gegrillter Fenchel | Mozzarella in Carozza | Aubergin Röllchen | Spinatflan | Vitello Tonnato | Focaccia | Lachs-Avocado Tartar

Italian-style mixed appetizer | grilled fennel | mozzarella in carozza | eggplant rolls | spinach flan | vitello tonnato | focaccia | salmon and avocado tartare

VITELLO TONNATO . . . 17,90

Kalbsbratenscheiben | Thunfischsauce | Kapern | Kapernblätter

Veal saddle slices | tuna cream | capers

LUMACHE ARABIATA . . . 12,90

Weinberg-Schnecken | Tomatensauce | Oregano | Chili | Knoblauch

Vineyard snails | tomato sauce | oregano | chili | garlic

INSALATA FRUTTI DI MARE . . . 18,90

Marinierter Meeresfrüchte-Salat | Karotte | Olivenöl | Staudensellerie | Zitrone | Knoblauch

Seafood salad

INSALATA RUCOLA E FEGATO . . . 15,90

Rucolasalat | gebratene Kalbsleber

Rocket salad | fried veal liver

GAMBERI CON AGLIO OLIO E PEPPERONCINO . . . 17,90

Garnelen | Olivenöl | Knoblauch | Peperoni

Red shrimps | olive oil | garlic | pepperoni

BRUSCHETTA CLASSICA . . . 9,90

Brotscheiben | frischen Tomaten | Rucola | Basilikum | Parmesansplitter

Slices of bread | fresh tomatoes | rocket | basil | parmesan shavings

Zuppe

MINISTRONE . . . 9,90

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

VELLUTATA DI POMODORI CON BASILICO . . . = 8,90

Tomatencremesuppe | Basilikum | Kräutercroutons | Pesto

Tomato cream soup | basil | herb croutons

CACCIUCCO ALLA PUGLIESE . . . 17,90 ODER HAUPTGANG 26,90

Apulische Fischsuppe | Garnelen | Venusmuscheln | Schwertfisch | Muscheln | Pulpo | Tintenfischringe
Fischfond | Kräuter | Kirschtomaten | Knoblauch

Apulian fish soup

Insalate

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

INSALATA MISTA . . . 11,90

Verschiedene Blattsalate | Karotten | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Gurken

Various leaf salads | carrots | peppers | onions | tomatoes | cucumbers

MIT 3 RIESENGARNELEN . . . 23,90

MIT RINDFLEISCHSTREIFEN . . . 20,90

MIT HÄNCHENBRUSTSTREIFEN . . . 17,90

INSALATA CAPRICIOSA . . . 17,90

Gemischter Salat | Thunfisch | Schinken | Käse | Oliven | Artischocken | Ei

Mixed salad | tuna | ham | cheese | olives | artichokes | egg

Primi Piatti / 1. Hauptgang / 1. Main course

Wir benutzen ausschließlich frische Pasta, gerne auch vegan oder glutenfrei

SPAGHETTI SALSICCIA . . . 17,90

Spaghetti | Fenchelbratwurst | Tomaten-Sahnesauce

Spaghetti | fennelsausage | tomatocremsauce

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO. . . 13,90

Spaghetti | Knoblauch | Peperoni | Olivenöl | Petersilie | Kirschtomaten

Spaghetti | garlic | pepperoni | olive oil | parsley | cherry tomatoes

MIT 3 RIESENGARNELEN . . . 25,90

MIT RINDFLEISCHSTREIFEN . . . 21,90

MIT HÄNCHENBRUSTSTREIFEN . . . 19 ,90

FETTUCCINE AL TARTUFO AUS DEM PARMIGIANO REGGIANO KÄSELAIB . . . 22,90

Bandnudeln | Trüffelsauce | Parmesan | frischer Trüffel

Tagliatelle | truffle sauce | parmesan | fresh truffle

MIT 3 RIESENGARNELEN . . . 34,90

MIT RINDFLEISCHSTREIFEN . . . 30,90

MIT HÄNCHENBRUSTSTREIFEN . . . 28,90

Primi Piatti / 1. Hauptgang / 1. Main course

Wir benutzen ausschließlich frische Pasta, gerne auch vegan oder glutenfrei

PACCHERI ALLA PESCATORA . . . 23,90

Röhrennudeln | Garnelen | Venusmuscheln | Schwertfisch | Muscheln | Pulp | Tintenfischringe
Fischfond | Kräuter | Kirschtomaten | Knoblauch

Tube noodles | shrimp | clams | swordfish | mussels | octopus | squid rings | fish stock | herbs
cherry tomatoes | garlic

PACCHERI CON LE VERDURE . . . 18,90

Röhrennudeln | Zucchini | Aubergine | Paprika | Karotte | Champignons | Kirschtomaten | Olivenöl
Basilikum

Tube noodles | zucchini | aubergine | peppers | carrot | cherry tomatoes | olive oil | basil

FETTUCCINE CON GAMBERI . . . 19,90

Bandnudeln | frischer Lachs | Krabben | Tomaten-Sahnesauce

Tagliatelle | fresh salmon | shrimp | tomato cream sauce

STROZZAPRETI AL TONNO . . . 17,90

Geschwungene Nudeln | Thunfisch | Kapern | Oliven | Tomaten-Sahnesauce | Knoblauch

Curved pasta | tuna | capers | olives | tomato cream sauce | garlic

FETTUCCINE POMODORO E BURATTA . . . 18,90

Bandnudeln | Tomatensauce | Buratta | Basilikum | Olivenöl | Schwarzer Pfeffer

Tagliatelle | tomato sauce | burrata | basil | olive oil | black pepper

STROZZAPRETI CON FILETTO . . . 18,90

Geschwungene Nudeln | Rinderstreifen | Tomaten-Sahnesauce (Pikant)

Curved noodles | beef strips | tomato cream sauce (spicy)

FETTUCCINE AL SALMONE E SPINACI . . . 18,90

Bandnudeln | frischer Lachs | Blattspinat | Tomatensauce | Knoblauch

Tagliatelle | fresh salmon | leaf spinach | tomato sauce | garlic

Secondi Piatti / 2. Hauptgang / 2. Main course

FEGATO ALLA VENEZIANA . . . 27,90

Kalbsleber | Schmorzwiebeln | Weißweinsauce | Rosmarinkartoffeln | Salat
Calf's liver | fried onions | white wine sauce | rosemary potatoes | salad

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA . . . 29,90

Kalbschnitzel | Parmaschinken | Salbei | Weißweinsauce | Gnocchi | mediterranes Gemüse
Veal schnitzel | parma ham | sage | white wine sauce | gnocchi | mediterranean vegetables

BISTECCA ALLA GRIGLIA 200G . . . 30,90 300G . . . 40,90

Gegrilltes Rumpsteak, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat
Grilled rump steak with rosemary potatoes and salad

TAGLIATA CON RUCOLA 200G . . . 30,90 300G . . . 40,90

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

FILETTO ALLA GRIGLIA 200G . . . 39,90 300G . . . 49,90

Gegrilltes Rinderfilet | Rosmarinkartoffeln | Salat
Grilled beef fillet | rosemary potatoes | salad

FILETTO AL PEPEVERDE 200G . . . 43,90 300G . . . 53,90

Gegrilltes Rinderfilet | Trüffelpasta | Pfeffersauce
Grilled beef fillet | truffle pasta | pepper sauce

GAMBERONI ALLA GRIGLIA . . . 29,90

5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen | Salat
5 pieces of grilled black tiger prawns | salad

SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 28,90

Gegrilltes Lachsfilet | Fettuccine | Spinat-Sahnesauce
Grilled salmon fillet | fettuccine | spinach cream sauce

Pizzeria

Die Grundbeilagen jeder Pizza sind Tomatensauce | Mozzarella | Oregano
The basic side dishes of every pizza are tomato sauce | mozzarella | oregano

PIZZA MARGHERITA . . . 10,90 GLUTENFREI . . . 13,90 VEGAN . . . 11,90

PIZZA HAWAII . . . 13,90

Schinken | Ananas
Ham | pineapple

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI . . . 13,90

Schinken | Champignons
Ham | mushrooms

PIZZA NUNZIO . . . 15,40

Salami | Champignons | rote Zwiebeln
Salami | mushrooms | red onions

PIZZA PESCATORE . . . 16,40

Thunfisch | Meeresfrüchte | Knoblauch
Tuna | seafood | garlic

PIZZA CAPRICIOSA . . . 16,90

Schinken | Thunfisch | Artischocken | Pilze
Ham | tuna | artichokes | mushrooms

PIZZA CON SPIANATA PIKANTE . . . 13,40

Scharfe italienische Salami
Spicy italian salami

PIZZA CON TAGLIATTA E RUCOLA . . . 27,90

Rucola | halbtrocknete Kirschtomaten | 180g gegrilltes Rinderrostbeef | Parmesansplitter
Rocket | semi-dried cherry tomatoes | 180g grilled beef sirloin | parmesan shavings

PIZZA CON GAMBERONI . . . 19,90

3 Rotgarnelen | Knoblauch | Krabben
3 red shrimps | garlic | shrimps

PIZZA PUGLIESE . . . 15,40

Kapern | schwarze Oliven | rote Zwiebeln
Capers | black olives | red onions

Pizzeria

PIZZA TONNO E CIPOLLA . . . 13,90

Thunfisch | rote Zwiebeln

Tuna | red onions

PIZZA A LA ZINGARA . . . 15,90

Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | scharfe Peperoni

Peppers | onions | garlic | hot peppers

PIZZA CAPRESE . . . 16,90

Rucola | Burrata | Kirschtomaten | Basilikum | Olivenöl

Rocket | burrata | fresh tomatoes | basil olive oil

PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 18,90

Rucola | Kirschtomaten | Parmesansplitter | Parmaschinken

Rocket | cherry tomatoes | parmesan shavings | parma ham

PIZZA DIAVOLO . . . 14,40

Salami | schwarze Oliven | scharfe Peperoni

Salami | black olives | hot peppers

PIZZA RUSTICA . . . 15,40

Salami | Schinken | frische Champignons

Salami | ham | fresh mushrooms

PIZZA AL RATATOUILLE . . . 16,90

Gegrillte Aubergine | Gegrillte Paprika | Halb getrocknete Tomaten | Gegrillte Zucchini

Grilled aubergine | grilled bell peppers | semi-dried tomatoes | grilled zucchini

PIZZA CALZONE . . . 16,90

Salami | Schinken | Thunfisch | Artischocken (zusammengeklappt)

Salami | ham | tuna | artichokes (folded)

PIZZA CON SALMONE E SPINACI . . . 17,90

Frischer Lachs | Blattspinat | Knoblauch

Fresh salmon | leafspinach | garlic

Wählen Sie Ihre Toppings:

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

Parmaschinken, Meeresfrüchte, Krabben, Garnele pro Stück, **je3,00**

Lachs **5,00**

Peperoni, Knoblauch **je 0,50**

Dolci

TIRAMISU . . . 9,90

Nach Art des Hauses

According to the type of house

PANNA COTTA . . . 8,90

Panna Cotta nach Art des Hauses | Caramelsauce

Panna Cotta according to the type of house | caramel sauce

TARTUFO CLASSICO . . . 9,90

Italienische Eisspezialität | Eierlikör | Sahne

Italian ice cream specialty | eggnog | cream

GELATO MISTO CON PANNA . . . 7,90

Gemischtes Eis | Sahne

Mixed ice cream | cream

ZABAGLIONE . . . 9,90

Weinschaumcreme mit Vanilleeis

Wine foam cream | vanilla ice cream

SOUFFLEE AL CIOCCOLATO . . . 10,90

Schokoladensoufflee | Vanilleeis | Amarena-Kirschen

Chocolate soufflé | vanilla ice cream | amarena cherries

Formaggi

FORMAGGI MISTI . . . 15,90

Käseauswahl | Bon Taleggio DOP | Parmigiano Reggiano | Caciocavallo | Pecorino

Birne-Ingwer-Chutney | Fruchtbrot

Cheese selection | bon taleggio DOP | parmigiano reggiano | caciocavallo | pecorino

pineapple-ginger chutney | fruit bread

PECORINO ALLA GRIGLIA CON MIELE . . . 10,90

Gegrillter Pecorino Käse | Honig

Grilled pecorino cheese | honey

**UNSERE KLEINEN GÄSTE HABEN WIR NICHT VERGESSEN, JEDES GERICHT SERVIEREN
WIR AUCH ALS KINDERPORTION**

PROSECCO – CRÉMANT – CHAMPAGNER

Glas 10 cl / Flasche 75cl

PROSECCO DOC FRIZZANTE 5,90 38,00

Baglietti, Venetien
Feine und leichte Moussierung mit angenehmem frischem Bukett nach Tropenfrucht.

SECCO BLANC DE NOIR BIO 4,90 29,90

Sommer, Pfalz
Wunderbar feinperliger Schaum, animierender Aprikosenduft, rassige Frucht und süßliche Noten am Gaumen.

CRÉMANT BRUT ROSÉ 7,90 49,00

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

PROSECCO BAGLIETTI ROSATO SPUMANTE NO. 7 6,90 38,90

Der Baglietti sieht mit seiner geschliffenen Flasche nicht nur gut aus - er schmeckt auch so! Der Rosato Spumante hat einen verführerischen Duft von sommerlichen roten Beeren, frischer Zitrusfrucht und einem Hauch von Pfirsich. Am Gaumen zeigt er sich elegant mit feinen Perlen und einem schönen Aromenspiel von Frucht und zarten Mandelnoten. Die Säure sanft, das Finale herrlich frisch und fruchtig.

UNSERE EIGENEN

Glas 20 cl / Flasche 75cl

VIGNE AMICI GRAUBURGUNDER TRATTORIA PUGLIA 8,90 28,90

Dieser elegante Grauburgunder duftet nach weißen Früchten, Mandeln und Äpfeln. Ein Hauch von Erdnüssen und Quitten mischt sich mit Luftkontakt hinzu. Das ergibt bereits ein komplexes Bouquet

ROSÉ-CUVÉE „TRATTORIA PUGLIA“ 9,90 29,90

Erdbeere / elegant & mittelschwer / feine Süße

ROTWEINCUVÉE “TRATTORIA PUGLIA” 9,90 29,90

dunkle Waldfrüchte / mittlerer Körper / feines Säurespiel

WEISSWEIN Österreich Glas 20 cl / Flasche 75 cl

WEINGUT GMEINBÖCK **8,90 29,00**
Weinviertel | Österreich
Grüner Veltliner, Muschelkalk, Weinviertel DOC.
Weiße Johannisbeere, Zitrusfrüchte, blumig

WEINGUT GMEINBÖCK **8,90 29,00**
Weinviertel | Österreich
Schweinerei, Weißweincuvée, feinherb.
Vollfruchtig, frisch, harmonisch, unglaublicher Trinkfluss

WEISSWEIN Frankreich Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CUVÉE BLANC **8,90 25,90**
«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.

WEISSER BURGUNDER **30,90**
Bassermann - Pfalz
Fruchtig frischer und saftiger Burgunder mit subtilen Tropenaromen und vollem aromatischem Bukett. Gut gebundenes Säurespiel.

SAUVIGNON BLANC SL **9,90 29,90**
Klieber - Rheinhessen
Wunderbar fruchtiger Sauvignon mit voller Aromatik.
Nach tropischen Früchten insbesondere Stachelbeere.

GRAUBURGUNDER TROCKEN BIO **30,90**
St. Antony - Rheinhessen
Pfirsich, Birne und grünen Apfel, kräutrige Frische und ist dank seiner moderaten Säure ein wunderbarer Trinkspaß für jede Gelegenheit.

GRAUER BURGUNDER **8,90 28,90**
Hartmann - Pfalz
Sortentypisch trockener fruchtiger und frischer Weißwein.
Im Bukett Apfel und Honigaromen.

WEISSWEIN Italien Glas 20 cl / Flasche 75 cl

BUGLIONI DISPERATO IGT

VENETO, ITALIEN 2023 **11,90 40,90**

der Verzweifelte, nennt Mariano Buglioni seinen Weisswein, den er aus einer kleinen Parzelle mit Garganega-Reben im Pergola-Anbau keltert. Man suchte verzweifelt und erfolglos nach einem Namen für den Weisswein und blieb schliesslich am «Disperato» hängen. Die Gärung dauert 15 Tage, gerne wird etwas Restzucker belassen. Dann folgt ein viermonatiger Ausbau im Stahltank. Der Wein ist völlig unprätentiös, zugänglich und sympathisch. Er zeigt blumig-fruchtige Noten, eine enorme Frische und anregende Lebhaftigkeit.

NUGNES KAMPANIEN **31,90**

Falanghina „Masseria Santi Apostoli“ IGT.
Exotische Frucht, saftig, weiche Säurestruktur

CHARDONNAY DOC **33,90**

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.

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.

PINOT GRIGIO DOC **7,90 25,90**

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

ROERO ARNEIS DOC **9,90 32,90**

„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.

CA'DEL PRATO LUGANA DOC **10,90 34,90**

Ciesseci, Venetien Bukett nach Aprikosen und Mandeln, vollmundig und saftig, eleganter Abgang zu kalten und lauwarmen Vorspeisen, zu Fisch und weißem Fleisch frisch & fruchtig, Rebsorte Turbina Italien

LUGANA DOC „I FRATI“ **43,90**

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

ROTTENSTEINER SAUVIGNON **42,90**
BLANC DOC

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 **32,90**

VITORIE „ALTOLAGO“ BIANCO
Der Lago Alto Bianco überzeugt durch seine blitzsaubere Aromatik sowie erfrischende Saftigkeit.

CHARDONNAY IGP **8,90 28,90**

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

LA SPINETTA BRICCO QUAGLIA MUSCAT
BIANCO PIERMONT, ITALIEN 2023

10,90 0,375L 19,90
ein reinsortiger Moscato der aufgrund seines niedrigen Alkoholgehalts wunderbar als Aperitif geeignet ist. Verströmt ein wunderschönes Bukett von Birne, Litschi, Muskat, Rosen, Honig, Salbei und Frühlingsblumen. Am Gaumen er vibrierende Leichtigkeit, fein moussierend, intensive Frucht, tolles Spiel, elegant und angenehm nachhallend.

LUGANA **8,90 29,90**

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

ROSÉWEIN

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

MERLOT ROSÉ 8,90 28,90

Hartmann – Pfalz (D)
Feinherber Rosé mit einem Aromenspiel aus Ananas, Veilchen und reifen Walderdbeeren.
Sehr fruchtig und frisch.

BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ 8,90 28,90

Zenato – Venetien (I)
Duftige Nase, geprägt von Himbeere und etwas Kirsche. Charmanter Abgang & guter Nachhal. Cuvée aus Rondinella, Corvina & Molinara.

PINOT GRIGIO „BLUSH“ 7,90 26,90

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 44,90

Ca' die Frati - Lombardei (I)
Rosé-Cuvée aus Grappello, Marzemino, Sangiovese & Barbera. Zarter erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Feinfruchtig, vielschichtig und leicht mineralisch.

PARUSSO VINO ROSATO PARÜSS, PIERMONT, ITALIEN 2023 12,90 44,90

präsentiert sich mit einer feinen Nase von Erdbeeraromen. Am Gaumen frisch und fruchtig mit einer feinen Säure. Herrlich knackig und sehr süffig. Hervorragend zu Meeresfrüchten und sommerlichen Antipasti wie auch zu hellem gerillten Fleisch. ein sensationeller Rosato, der zu 100 % aus der Barolo-Rebsorte Nebbiolo besteht.

CUVÉE BLANC 7,90 25,90

«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 26,90

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 31,90

„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.

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 „VIGNE DE NICOLE“ 28,90

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“ 8,90 28,90

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 8,90 28,90

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 32,90

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.

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“

ACCORNERO MALVASIA DI CASORZO

BRIGANTINO DOC PIERMONT, ITALIE 2023 9,90 33,90

Funkelndes Rubin, leicht schäumend. Der Duft ist sehr frisch, erinnert an Rosen und Kirschen. Der Geschmack hat eine leichte Süße, doch ohne den Gaumen zu verkleben, frische Säure, feine Frucht, herrlich.

ROTWEIN ITALIEN Glas 20 cl / Flasche 75 cl

DIECI INVERNI IGT APPASSIMENTO 289,00

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

PRIMITIVO DOC 8,90 28,90

„BOCCA DELLA VERITA“

De Falco - Apulien
Wunderbar dichtes und fast schwarzes Kirschtrot im Glas. Komplexes Aromenspiel nach Vanille, Trüffeln in der Primär-Aromatik, um dann mit offensivem Fruchtspiel (Kirsche, Brombeere & Schwarze Johannisbeere) die Nase zu betören.

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 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.

DISUERI“ NERO D'AVOLA 7,90 26,90

SICILIA DOC

Reife schwarze Kirschen, Brombeeren und Trockenfleisch mit etwas neuem Leder und Teer. Am Gaumen recht saftig, fruchtig und flüssig mit mittlerem Körper und weichen Tanninen. Geschmeidiger, dorniger Abgang.

Aperitif

SAN BITTER (ALKOHOLFREI) 1	0,1 L	4,90
PROSECCO (ALKOHOLFREI) M Scavi & Ray	0,1 L	5,90
LIMONCELLO SPRITZ AUCH ALKOHOLFREI I, M, 18	0,2 L	9,90
PROSECCO CON RAMAZZOTTI ROSATO I, M, 18 Prosecco mit Ramazzotti Rosata, Basilikum	0,2 L	9,90
BELLINI AUCH ALKOHOLFREI M, 18 Prosecco mit Pfirsichpüree	0,2 L	8,90
KIR PROSECCO M, 18	0,1 L	9,90
HUGO AUCH ALKOHOLFREI 1, 2, M, 18	0,2 L	9,90
APEROL SPRITZ 1, 14, M, 18	0,2 L	9,90
LILLET BERRY AUCH ALKOHOLFREI Lillet mit Wildberry	0,2 L	9,90
MARTINI 1, M, 18 Bianco, Rosato, Dry, Rosso	0,5 CL	5,90
NEGRONI 1, M, 18, 14 Gin, Campari, Martini Rosso	0,6 CL	9,90
VW M, 18 Vermouth, Williamsbirne	0,5 CL	8,90
CAMPARI 1, 14, 18	0,5 CL	6,90
CAMPARI SODA 1, 14, 18	0,1 L	7,90
CAMPARI ORANGE 1, 14, 18	0,2 L	9,90
CYNAR 1, 14, 18	0,2 L	8,90
CYNAR SODA 1, 14, 18	0,2 L	9,90
PAMPELLE SPRITZ AUCH ALKOHOLFREI	0,2 L	9,90
SARTI SPRITZ	0,2 L	9,90
ESPRESSO MARTIN	0,2 L	9,90
ITALICUS SPRITZ ODER TONIC	0,2 L	9,90

Fassbiere

RADEBERGER PILSENER A, 18, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER ORANGE 1, 3, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER ZITRONE 18, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER COLA 1, 13, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN (ALKOHOLFREI) A, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN ORANGE (ALKOHOLFREI) 1, 3, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN ZITRONE (ALKOHOLFREI) A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN COLA (ALKOHOLFREI) 1, 13, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
HÖVELS ORIGINAL A, A1, 18, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90

Biere aus der Flasche

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

Alkoholfreie Getränke

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

Digestif

FERNET BRANCA	4 CL	7,90
AMARO RAMAZZOTTI	4 CL	7,90
AMARO AVERNA	4 CL	7,90
AMARO MONTENEGRO	4 CL	7,90
AMARO LUCANO	4 CL	7,90
WILLIAMS BIRNE	4 CL	7,90
NOCELLO Haselnuss	4 CL	7,90
MIRTILLO DI BOSCO Blaubeerschnaps	4 CL	7,90
LIMONCELLO	4 CL	6,90
SAMBUCA MOLINARI	4 CL	7,90
MALFY GIN IN DEN SORTEN Classic, Limone, Grapefruit, Blutorange	4 CL	8,90
SIEGFRIED GIN (ALKOHOLFREI)	4 CL	7,90
MARZADRO LUZ GIN	4 CL	9,50
MARZADRO LUZ GIN DRY	4 CL	9,50
MARZADRO LUZ GIN LEMON	4 CL	9,50

GRAPPA

DELLAVALLE AMARONE GRAN CUVÉE	4 CL	10,90
DELLAVALLE GAVI	4 CL	10,90
DELLAVALLE NEBBIOLO GRAN CUVÉE	4 CL	10,90
DELLAVALLE BARBERA GRAN CUVÉE	4 CL	10,90
LA GRAPPA 903 BARRIQUE - BONAVENTURA MASCHIO	4 CL	15,90
RISERVA DEL PRINCIPE LA VENETA HAUSMARKE	4 CL	8,90
RISERVA IL BACIODELLE MUSE MARCATI	4 CL	10,90
POLI GRAPPA SARPA DI POLI	4 CL	15,90
BONOLLO GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE	4 CL	17,90
PSENNER GRAPPA DELL ALPINO	4 CL	16,90
MAZZETT ID'ALTAVILLA - CLASSICA - GRAPPA STRAVECCHIA	4 CL	10,90
MARZADRO INFUSIONE ZIMOL 30 %	4 CL	11,90
MARZADRO INFUSIONE CORETTO 34 %	4 CL	11,90

Heißgetränke

ESPRESSO 13	3,00
ESPRESSO DOPPIO 13	5,00
ESPRESSO MACCHIATO 13, G, 19	3,00
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 13, G, 19	5,00
ESPRESSO CORRETTO 13, M, 18 mit Sambuca oder Grappa	4,50
CAFÉ 13	3,50
CAPPUCCINO 13, G, 19	4,50
LATTE MACCHIATO 13, G, 19	4,50
MILCHKAFFEE 13, G, 19	4,50
GLAS TEE div. Sorten	3,50
HEIßE SCHOKOLADE F, G, 19	4,50
FRISCHE MINZE TEE	5,00

Allergene

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

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

Zusatzstoffe

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