

Aperitivi

<i>Campari Soda</i>	<i>4cl</i>	<i>4.50€</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4cl</i>	<i>4.50€</i>
<i>Martini Bianco, Rosso, Rosé und Dry</i>	<i>5cl</i>	<i>3.50€</i>
<i>Aperol Sekt</i>	<i>0.1</i>	<i>4.70€</i>
<i>Sprizz mit Prosecco</i>	<i>0.2</i>	<i>6.50€</i>

Zuppe

<i>Crema di pomodori</i> Tomatencremesuppe,	<i>7.50€</i>
<i>Minestrone di verdure</i> Gemüsesuppe,	<i>7.50€</i>

Antipasti

<i>Bruschettine al pomodori</i> geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Basilikum und Olivenöl,	<i>7.50€</i>
<i>Antipasto vegetario</i> Vorspeisenteller mit eingelegtem, gegrilltem Gemüse,	<i>10.90€</i>
<i>Antipasto italiano</i> Vorspeisenteller mit Parmaschinken, Pikant Salami, Oliven, Gambas, Büffel Mozzarella und Artischocken,	<i>12.50€</i>
<i>Salsiccia alla griglia</i> gegrillte, hausgemachte sizilianische Würstchen, dazu Fenchelsalat,	<i>8.50€</i>
<i>Salsiccia al sugo</i> hausgemachte sizilianische Würstchen in Tomatensauce, dazu Fenchelsalat,	<i>8.50€</i>
<i>Vitello tonnato</i> Kalbsfleisch scheiben in Thunfischsauce,	<i>12.50€</i>
<i>Carpaccio di Manzo</i> Rindercarpaccio mit Champignons, Parmesankäse, Olivenöl und Zitronensaft,	<i>12.50€</i>

Insalate

Insalata di pomodoro

Tomaten, Knoblauch, Oliven, Oregano und Olivenöl

7.50 €

Insalata di finocchi

Fenchelsalat mit Peperoncini, Olivenöl und Zitronensaft,

7.50 €

Insalata pippo

Salat der Saison mit Putenstreifen, Mozzarella, Tomaten, Gurken, Parmaschinken, Ananas und Zwiebeln,

10.50 €

Pasta

Spaghetti a picchi pacchiu

Nudeln mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Parmesankäse

7.50 €

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Nudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)

8.50 €

Spaghetti al dottore

Nudeln mit Cherry Tomaten, Salsiccia, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)

10.50 €

Ditalini con zucchini

Nudeln mit Speck, Zwiebeln, Zucchini, Tomatenwürfel und Pecorino

10.50 €

Ditalini con faggioli

Nudeln mit Bohnen, Lauchzwiebeln, Kartoffeln, Möhren und frischem Pfeffer

10.50 €

Linguini mirabello

Nudeln mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne, Knoblauch, Gambas, Peperoncini

13.50 €

Linguini al pesto

Nudeln mit Rucolapesto, Gambas, Hähnchenbrust und Parmesankäse,

13.50 €

Maccheroni con ragù

Nudeln mit Fleischragout,

12.50 €

Maccheroni in padella

Nudeln mit scharfe Salami, Knoblauch, Basilikum, Cherry Tomaten und Pecorino Käse,

10.50 €

Pizza

Pizza casareccia

mit frischen Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni und frischen Champignons

10,00€

Pizza leggera

mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Krabben und Peperoncini (pikant)

9,50€

Pizza pippo

mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Pecorino, rote Zwiebeln und Rucolapesto,

9,50€

Pizza können sie auch zusammen stellen,

Dolce

Tiramisù

5,50€

Panna Cotta

5,50€

Mascarponecrema

7,50€

Heiße Getränke

Espresso ⁵	2,20€
Doppelter Espresso ⁵	3,80€
Tasse Kaffee ⁵	2,20€
Capuccino ⁵	3,00€
Latte Macchiato ⁵	3,00€
Glas Tee	2,00€

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	1l	6,50€
San Pellegrino	0,5l	3,50€
San Pellegrino	0,25l	2,50€
Coca Cola	0,2l	2,50€
Sprite	0,2l	2,50€
Fanta	0,2l	2,50€
Bitter Lemon ²	0,2l	2,60€
Tonic Water ²⁺⁶	0,2l	2,60€
Ginger Ale ^{1+Ingwerauszüge}	0,2l	2,60€
Orangensaft	0,2l	2,60€
Apfelsaft	0,2l	2,60€
Bananennektar	0,2l	2,60€
Kirschnektar	0,2l	2,60€

Biere und Spirituosen

Warsteiner Pils vom Fass	0,3l	2,50€
Malzbier	Fl. 0,33l	2,50€
Alkoholfreies Warsteiner	Fl. 0,33l	2,50€
König Ludwig	Fl. 0,5l	4,50€
Hefe, Dunkel, Kristall und alkoholfrei-----		

Amaretto	2cl	3,50€
Sambuca	2cl	3,50€
Ramazzotti	2cl	3,50€
Amaro Averna	2cl	3,50€
Fernet Menta	2cl	3,50€
Vecchia Romagna	2cl	3,50€
Grappa Casa	2cl	3,50€

Bianchi - Weißweine

0,2l | 0,75l

<i>Gavi</i> Ca da bosio/ trocken (Piemont)	7,60€	26,60€
--	-------	--------

saftige Frische mit Nuancen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, reintonig und lebendig mit feinfruchtiger Säure

<i>Moscato d' Asti</i> lieblich, süß (Piemont)	5,50€	19,30€
--	-------	--------

duftvoll, fruchtig, blumig und aromatisch, süß, dabei fein und erfrischend, delikater und spritzig mit an Honig erinnernden Noten und leichter Mousse

<i>Chardonnay</i> Montagner / halbtrocken (Veneto)	4,90€	17,20€
--	-------	--------

beherzt und entgegenkommend mit weniger Fruchtnote und leichter Würze, Saft und Frische

<i>Pinot Grigio</i> Montagner / trocken (Veneto)	4,90€	17,20€
--	-------	--------

jugendlicher, schmeichelnder Charakter mit leichter Frucht, wenig und saftige Frische

<i>Chardonnay</i> Mandra rossa / trocken, fruchtig (Sicilia)	6,70€	23,50€
--	-------	--------

eleganter Weißwein von strohgelber Farbe, mit delikatem Fruchtbuket, lebhaft, reich und nachhaltig

<i>Pegateali</i> trocken (Sicilia)	6,70€	23,50€
------------------------------------	-------	--------

frisch und entgegenkommend in der Nase, lebendig und harmonisch am Gaumen, mit zarter Frucht und der richtigen Säure

<i>Lugana Tre Fontane</i> trocken (Veneto)	6,70€	23,50€
--	-------	--------

Rebsorten Trebbiano di Lugana, reizvoll, sanft, blumig-fruchtig und schlank mit lebendigem, schmackhaftem Kern und animierender Frische

<i>Campi reale</i> trocken (Sicilia)	4,00€	14,00€
--------------------------------------	-------	--------

Landwein (Hausmarke)

Rosé - Rosewein

0,2l | 0,75l

Bardolino Chiaretto Cantina Uggiano / halbtrocken (Veneto) 4,30€ 15,10€

brillante Farbe mit kirschroten Reflexen, fruchtiger Duft mit feinbeerigen Noten, harmonischer Inhalt, lebhaft und erfrischend

Rosé Regaleali trocken (Sicilia) 6,70€ 23,50€

frisch-fruchtiges, immenses Bukett mit außergewöhnlichen Nuancen, kraftvoll und exzellent auf der Zunge, mit ergiebiger Länge

Rossi - Rotwein

0,2l | 0,75l

Barbera d'Asti Mezza villa / trocken (Piemont) 5,50€ 19,30€

einladend wenig, kernig und harmonisch mit Saft und schmackhafter Säure

Valpolicella Fabiano / halbtrocken (Veneto) 4,30€ 15,50€

wenig, zart blumig (Veilchen) und deutlich fruchtig mit den typischen Noten von Sauerkirschen, fein, ausgewogen, voll und ergiebig

Cabernet Montagner / halbtrocken (Veneto) 4,90€ 17,20€

leuchtende, rubinrote Farbe, lebhaft Fruchtwürze mit Noten von roten Beeren und zartbitteren Nuancen, guter Körper

Merlot Montagner / trocken (Veneto) 4,90€ 17,20€

intensives Bukett, ausgesprochen fruchtig mit Noten von Brombeeren und kleine dunklen Früchten, klarer und harmonischer Geschmack

Chianti classico Terre die priori / trocken (Toscana) 5,50€ 19,30€

ausdrucksvoll mit jugendlicher Frucht, attraktives Bukett mit feiner Komplexität, geschmackvoll, samtig elegant

Montepulciano girone dei folli / trocken (Toscana) 7,60€ 26,60€

verführerische, leicht würzige Frucht (Pflaumen, Dörrobst) und blumigen Noten (Veilchen), geschmeidige Fülle, dicht und gut strukturiert mit seidigen Tanninen, schöne Länge voller Feinheit

Braghetto d'Acqui Signoria / lieblich, süß (Toscana) 7,00€ 24,50€

duftvoll, fruchtig, blumig und aromatisch süß

Aglianico Doc Contado / trocken (Molise) 7,60€ 26,60€

intensives Bukett mit Noten von Rosen und Veilchen, jugendliche Kraft, trockener und warmer Geschmack aber mit frischen Fruchtaromen, voll, weich und samtig

Pegaleali trocken (Sicilia) 7,00€ 24,50€

dieser herzhaft und ausgewogene Rotwein mit vollem, reichem Charakter stammt, wie alle diese Weine, aus einheimischen Rebsorten, die in jahrhundertlang erprobter Erfahrung die optimale Harmonie mit ihrer Umwelt erreicht haben

Campi reale trocken (Sicilia) 4,00€ 14,00€

Landwein (Hausmarke)

Flaschen 0,75

2007 Ca' Macanda "Promis" Gaja (Toscana) € 49,50

Kräftiges Rubingranat, feine Röstwürze, zarte Schokowürze, intensive reife Brombeerfrucht, hat auch florale Elemente, etwas Hibiskus, am Gaumen elegant, feine Mineralität, gute Frische, rotbeerige Frucht, ausgewogen, zarte Kirschenfrucht im Finish. Ein opulenter Wein, der die Eleganz und Rundheit von Merlot und Syrah kombiniert, mit der nötigen Strenge der Sangiovesetraube; harmonisch, fast musikalisch.

2006 Ca' Macanda "Magari" Gaja (Toscana) € 94,50

Der Magari bereitet aus 50 Prozent Merlot sowie Cabernet Sauvignon und Cabernet franc zu gleichen Teilen, präsentiert sich frisch und saftig, mit kräftigen vegetabilen Akzenten; die Säurekomponente ist einfach köstlich.

2004 Brunello di Montalcino "Pianrosso" (Toscana) € 89,50

Caicci Piccolomini d' Aragona

Leuchtendes, sattes Rubin. In der Nase zunächst etwas verkapselt, dann reichhaltig, fein gezeichnet, Noten nach reifen Kirschen, Erdbeeren. Am Gaumen klar und geschliffen, viel reife Frucht, öffnet sich schön, feinkörniges Tannin, frisch. Rebsorte – Sangiovese.

2008 Le Serre Nuove Tenuta dell' Ornellaia (Toscana) € 85,00

Sattes, funkelndes Rubin mit Violettschimmer. Kompakte und präzise Nase, duftet satt nach frischen Schwarzen Johannisbeeren, im Hintergrund Tabak und Sandelholz. Eröffnet am Gaumen mit sattem, straffem Tannin, zeigt viel saftige Frucht, baut sich gut auf, im Finale fester Druck. Selektion aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot, aus den jüngeren Weinbergen.

2007 Tignanello Marchesi Antinori (Toscana) € 179,00

Kräftiges Rubinrot. Noten von reifen roten Früchten, würzig und komplex. Vollmundig, sehr konzentriert und dichte Struktur. Sehr langer Abgang und einem grandiosen Finale von Schokolade und Zitrusfrüchten. 80 % Sangiovese, 15 % Cabernet Sauvignon und 5 % Cabernet Franc.

2001 Bricco Manzoni Langhe DOC (Piemont) € 49,50

Podere Rocche dei Manzoni

Der Jahrgang 2001 reifte 16 Monate in Barriques. Der Wein ist ein perfektes Zusammenspiel von Nebbiolo und Barbera, die Kraft und Finesse harmonisch vereinen. Regelmäßig wird Bricco Manzoni mit den begehrten 3 Gläsern des Gambero Rosso ausgezeichnet.