



## **Benvenuti in Trattoria Italia**

Sie träumen von Italien? Von Sonne, Pasta und Wein...? Nun gut, die Sonne können Sie bei uns nicht bestellen, aber mit allem anderen, was einen gelungenen Italia-Abend ausmacht, können wir weiterhelfen.

Wo schmeckt es jedem von uns am besten? Bei Mama – wo sonst, deswegen verwenden wir ausschließlich originale und ursprüngliche Rezepte bei der Zubereitung unserer Speisen. Dafür haben wir die besten Lieferanten verpflichtet, um Ihnen dieses Qualitätsniveau zu garantieren.

Eine Mahlzeit in Trattoria Italia ist eine Reise durch die authentische italienische Küche. Bei uns finden Sie verschiedene Variationen an hausgemachter Pasta, frischen Fischgerichten und leckeren Nachspeisen. Auch unsere Pizza wird nach altem neapolitanischen Rezept zubereitet und macht ihrem Namen alle Ehre.

Für die Wahl des passenden Weines steht Ihnen das Team des Hauses gern mit Rat und Tat zur Seite.

Italienische Lebensart als kulinarisches Erlebnis – das findet man in unserem Ristorante.

Für jeden Anlass organisieren wir das passende Fest, mit einem individuellen Menü für jeden Geldbeutel. Natürlich werden auch exklusive Wünsche erfüllt.

**Trattoria Italia  
viel mehr als eine Pizzeria**

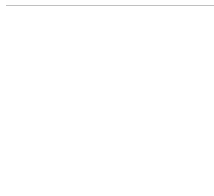
**Buon Appetito!**

## ALLERGENE

Die Anzahl behandlungsbedürftiger Nahrungsmittel-Allergiker wird auf circa 5% bis 7% der Bevölkerung geschätzt. Jedes Nahrungsmittel kann ein möglicher Allergieauslöser sein.

Diese 14 Hauptallergene müssen ab dem 13.12.2014 auch in losen verkauften Waren gekennzeichnet werden.

- a)** Glutenhaltiges Getreide/ -erzeugnisse
- b)** Krebstiere/ -erzeugnisse (Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer)
- c)** Eier und Eierzeugnisse (alle Eiersorten, Vollei, Eipulver)
- d)** Fisch/ -erzeugnisse (alle Fischarten, u. a. Anchovis, Kaviar)
- e)** Erdnüsse/ -erzeugnisse (alle Erdnussarten)
- f)** Soja/-erzeugnisse (alle Sorten Sojabohnen)
- g)** Milch/ -erzeugnisse (Laktose, alle Milchprodukte)
- h)** Schalenfrüchte (Nüsse)/ -erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)
- i)** Sellerie/ -erzeugnisse (Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- j)** Senf/ -erzeugnisse (auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner)
- k)** Sesamerzeugnisse (Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen)
- l)** Schwefeldioxid/ Sulfite (E220-228, u.a. in Trockenobst, Wein, Tomatenpüree)
- m)** Lupine/ -erzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat)
- n)** Weichtier/ -erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)



## KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 11) mit Phosphat
- 12) koffeinhaltig
- 13) chininhaltig
- 14) gentechnisch verändert

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.

## Aperitif

<b>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry<sup>1</sup></b>	5cl	4,50
<b>Sherry Medium Dry / Golden Amoroso</b>	5cl	4,00
<b>Prosecco Millesimato<sup>1</sup></b>	0,1l	4,50
<b>Crodino /Sanbitter alkoholfrei<sup>1</sup></b>	0,1l	3,90

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Karte Aperitivi.

## Alkoholfreie Getränke

<b>Cola<sup>1,12,8</sup> / Fanta<sup>1,8</sup> / Sprite<sup>1,8</sup></b>	0,4l	3,50
<b>Mineralwasser / Stilles Wasser</b>	0,4l	3,00
<b>Spezi<sup>1,12,8</sup></b>	0,4l	3,50
<b>Tonic / B. Lemon / Ginger Ale<sup>1,8,13</sup></b>	0,4l	3,50
<b>Kirschsft</b>	0,4l	3,90
<b>Orangensaft</b>	0,4l	3,90
<b>Bananennektar/Kiba</b>	0,4l	3,90
<b>Apfelsaft</b>	0,4l	3,90
<b>Mangosaft</b>	0,4l	3,90
<b>Johannisbeersaft</b>	0,4l	3,90
<b>Saftschorle</b>	0,4l	3,50
<b>Medium Wasser / Stilles Wasser</b>	0,75l	6,50



## Bier

<b>Krombacher Pils vom Fass<sup>a</sup></b>	0,3l	3,90
<b>großes Krombacher Pils vom Fass<sup>a</sup></b>	0,5l	4,90
<b>Köstritzer Schwarzbier<sup>a</sup></b>	0,5l	4,90
<b>Radler / Diesel<sup>8,a</sup></b>	0,5l	4,90
<b>Hefe Hell (vom Fass)/ Dunkel/ Kristall<sup>a</sup></b>	0,5l	4,90
<b>Alkoholfreies Pils<sup>a</sup></b>	0,5l	4,90
<b>Alkoholfreies Hefe<sup>a</sup></b>	0,5l	4,90



# Suppen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1. | <b>Crema di Pomodori</b>  | 6,90 |
|    | Tomatencremesuppe <sup>g,1</sup>   |      |
| 3. | <b>Crema di Porcini</b>   | 7,50 |
|    | Steinpilzsuppe <sup>g</sup>  |      |
| 4. | <b>Minestrone</b>  | 6,90 |
|    | italienische Gemüsesuppe mit Parmesan <sup>a</sup>   |      |

## Kalte und warme Vorspeisen




- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 5.  | <b>Antipasto misto per due</b>  | 18,90 |
|     | gemischte Vorspeise nach Art des Hauses für zwei Personen<br>mit Pizzabrot serviert <sup>a,g,2</sup>        |       |
| 6.  | <b>Antipasto rustico.</b>   | 10,90 |
|     | Holzbrett mit italienischen Spezialitäten <sup>a,g,2</sup>  |       |
| 7.  | <b>Caprese</b>             | 12,90 |
|     | Büffelmozzarella <sup>g</sup> auf frischen Tomaten mit Basilikum <sup>a</sup>                               |       |
| 10. | <b>Mozzarella alla Griglia</b>  | 10,90 |
|     | gegrillter Mozzarella <sup>g</sup> im Parmaschinkenmantel <sup>2</sup><br>auf einem Rucolabett <sup>a</sup> |       |
| 11. | <b>Vitello Tonnato</b>  | 10,90 |
|     | gedämpfter Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern  |       |
| 12. | <b>Scampi all'Aglio e Erbe</b>  | 10,90 |
|     | Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Kräutern<br>in Olivenöl  |       |
| 13. | <b>Pizza Pane</b>        | 4,90  |
|     | Pizzabrot <sup>a</sup> mit Olivenöl und Knoblauch   |       |
|     | *mit einem Dip nach Wahl (Aioli <sup>2</sup> , Thunfischcreme <sup>d</sup><br>oder Guacamole)               | 6,90  |
|     | *mit drei verschiedenen Dips  | 9,90  |

## Bruschette<sup>a</sup>


- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 15. | <b>Misto di Bruschette</b>  | 9,90 |
|     | fünf verschiedene Bruschettasorten <sup>d,g,2</sup>   |      |
| 16. | <b>Bruschetta al Pomodoro</b>  | 7,00 |
|     | geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch,<br>Olivenöl und Basilikum  |      |
| 17. | <b>Bruschetta Capri</b>        | 7,90 |
|     | mit Mozzarella <sup>g</sup> , Tomaten, Knoblauch und Basilikum  |      |
| 18. | <b>Bruschetta alla Romana</b>   | 7,90 |
|     | mit Mozzarella <sup>g</sup> und Sardellenfilet <sup>d,2</sup>   |      |

# Gemüsegerichte

mit selbstgemachtem Brot<sup>a</sup>

47. **Verdura mista**  10,50  
verschiedenes Gemüse mit Knoblauch in wenig Olivenöl gebraten
48. **Verdura al Forno**  11,50  
Brokkoli, Spinat und Champignonköpfe  
mit Kartoffeln in Tomatensauce und Mozzarella überbacken<sup>g</sup>
49. **Verdura con Pollo** 12,50  
Hähnchenbrustfiletstreifen mit verschiedenem  
Gemüse im Ofen mit Mozzarella in Sahnesauce überbacken<sup>g</sup>
50. **Melanzane al Forno**  11,50  
Auberginen, Zucchini und Champignons mit wenig Knoblauch  
in Kirschtomatensauce mit Mozzarella überbacken<sup>g</sup>

## Salate

51. **Insalata Trattoria** 14,50  
grüner Salat mit Rucola und Tomaten, Avocado, Datteln,  
Kürbiskernen und Hähnchenbrustfiletstreifen<sup>2,h,l</sup>
52. **Insalata Nordica** 14,50  
bunter Salat mit Babyspinat, Kirschtomaten, Avocado  
und frischem Lachs in Sesamkruste
53. **Insalata mista**  6,50  
gemischter Salat
54. **Insalata Italiana** 11,50  
gemischter Salat mit Mozzarella<sup>g</sup>, Schinken und gekochtem Ei<sup>c</sup>
55. **Insalata Tonno** 12,90  
gemischter Salat mit Mais, Thunfisch<sup>d</sup> und Mozzarella<sup>g</sup>
56. **Insalatina di contorno**  3,90  
kleiner, gemischter Beilagensalat mit Joghurtdressing
57. **Pomodori e Cipolla**  5,90  
Tomatensalat mit Zwiebeln
58. **Insalata Pere, Grana e noci**  10,90
59. Rucolasalat mit Birnen, Parmesanspänen  
und gerösteten Walnüssen


**Alle Salate werden mit italienischem Dressing (Olio di Oliva  
Extra Vergine, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer) und  
selbstgemachtem Brot serviert**

# Nudelgerichte


ALLE NUDELGERICHTE AUCH GLUTENFREI ERHÄLTLICH

20. **Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino**  10,90  
mit frischem Knoblauch in Olivenöl, pikant<sup>a</sup>
21. **Spaghetti al Ragù** 11,90  
mit Hackfleisch und Erbsen in Tomatensauce<sup>a,li</sup>
22. **Spaghetti alla Carbonara** 11,90  
mit Schinkenspeck und Eigelb in wenig Sahnesauce<sup>2,a,c,g</sup>
23. **Spaghetti con Spinaci e Noci**  11,90  
mit Spinat, gerösteten Nüssen, Kirschtomaten und Knoblauch<sup>a,h,g</sup>
24. **Spaghetti allo Scoglio** 15,90  
mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten<sup>a,b,n</sup>
25. **Spaghetti agli Scampi con Rucola** 14,90  
mit Garnelen, Krabben, Kirschtomaten, Knoblauch und Rucola<sup>a,b</sup>
- 
26. **Maccheroni Norma**  11,90  
mit Auberginen und Ricottakäse in Tomatensauce<sup>a,g,l</sup>
27. **Maccheroni ai Quattro Formaggi**  11,90  
mit vier Käsesorten<sup>a,g</sup>
28. **Maccheroni all'Arrabbiata**  11,90  
in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce
- 
31. **Pasta fresca con Burro e Salvia** 14,90  
hausgemachte gefüllte Nudeln mit Salbei und Parmigiano  
in zerlaufener Butter<sup>a,g,2</sup>
- 
32. **Tagliatelle Trattoria** 15,90  
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen und Steinpilzen  
auf einem Parmesanbett mit Rucola und Trüffelnote<sup>a,g</sup>
34. **Tagliatelle al Salmone fresco e Spinaci** 14,90  
mit frischem Lachs und Spinat in Sahnesauce<sup>a,d,g,l</sup>
36. **Tagliatelle Mare e Monti** 13,90  
mit Garnelen, Brokkoli, Knoblauch und frischen Tomaten<sup>a,b</sup>
- 
37. **Gnocchi Verdi**  11,90  
Kartoffelklößchen mit Gorgonzolakäse und Spinat<sup>a,g</sup>
38. **Gnocchi alla Sorrentina**  11,90  
in Kirschtomatensauce mit Mozzarella garniert<sup>a,g,l</sup>

## Mit Käse überbackene Nudeln

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 39. | <b>Lasagna</b>   | 12,90 |
|     | traditionell hausgemachter Nudelauflauf <sup>a,c,g,i,l</sup>   |       |
| 40. | <b>Maccheroni al Forno</b>   | 12,90 |
|     | mit Schinken, Erbsen, Champignons und gekochtem Ei<br>in Rosasauce <sup>a,c,g,l</sup>                          |       |
| 41. | <b>Cannelloni ai Spinaci</b>  | 12,90 |
|     | Nudeln mit Ricottakäse und Spinat in Sahnesauce <sup>a,c,g</sup>   |       |
| 42. | <b>Gnocchi al Forno</b>  | 12,90 |
|     | mit Hackfleisch und Erbsen in Rosasauce <sup>a,c,g,i,l</sup>   |       |

## Risotto

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 44. | <b>Risotto alle Verdure</b>  | 11,90 |
|     | mit verschiedenem Gemüse  |       |
| 45. | <b>Risotto ai Porcini con Salsiccia</b>   | 14,90 |
|     | mit Steinpilzen, Caciocavallokäse<br>und traditioneller italienischer Wurst <sup>a,2</sup>                    |       |
| 46. | <b>Risotto Mare e Monti</b>   | 14,90 |
|     | mit Steinpilzen und Garnelen in Rosasauce <sup>a,g,2</sup>  |       |

## Fischgerichte und Muscheln

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 100. | <b>Pesce fresco</b>   | 24,90 |
|      | Jede Woche werden wir mit frischem Fisch beliefert<br>Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne |       |
| 101. | <b>Filetto di Salmone alle Erbe</b>   | 18,90 |
|      | Lachsfilet vom Grill mit Knoblauch-Spinat und Kartoffeln                                    |       |
| 102. | <b>Pesce misto alla Griglia</b>   | 21,90 |
|      | vier verschiedene Fischarten vom Grill mit Risotto<br>und Salat-Bouquett                    |       |
| 103. | <b>Cozze al Vino Bianco</b>   | 16,90 |
|      | Muscheln mit Knoblauch in Weißwein und Zitronensauce <sup>n,l</sup>                         |       |
| 104. | <b>Cozze al Pomodoro</b>  | 16,90 |
|      | Muscheln in Tomatensauce und Knoblauch <sup>n,l</sup>                                       |       |

# Fleischgerichte mit Beilage des Tages

## Schweinerücken

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 83. | <b>Scaloppine Saporite</b>  | 16,90 |
|     | mit Schinken und Mozzarella in Tomatensauce überbacken <sup>a,2,3,g,l</sup> |       |
| 85. | <b>Saltim´bocca alla Romana</b>   | 16,90 |
|     | mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce <sup>2,l</sup>                |       |
| 87. | <b>Scaloppine con Pinoli e Funghi</b>                                       | 16,90 |
|     | mit Pinienkernen in cremiger Champignon-Marsalaweinsauce <sup>a,h,g</sup>   |       |
| 88. | <b>Scaloppine al Gorgonzola</b>   | 16,90 |
|     | in Gorgonzolakäsesauce <sup>a,g</sup>                                       |       |

## Argentinisches Steak

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 93. | <b>Bistecca ai Funghi Porcini</b>   | 26,90 |
|     | mit gebratenen Steinpilzen  |       |
| 94. | <b>Tagliata di Manzo alla Griglia</b>   | 24,90 |
|     | tranchiertes Rumpsteak auf Rucola mit frischen Kräutern<br>und Parmesanraspeln <sup>a,g</sup> |       |
| 95. | <b>Bistecca al Pepe Verde</b>   | 25,90 |
|     | in grüner Pfeffersauce <sup>a,g,2</sup>   |       |

## Hähnchenbrustfilet

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 96. | <b>Pollo ai Funghi misti</b>   | 15,90 |
|     | mit verschiedenen Pilzen in feiner Sahnesauce <sup>a,g</sup>                       |       |
| 97. | <b>Cotoletta vestita</b>   | 15,90 |
|     | paniertes Hähnchenbrustfilet mit Rucola<br>und Kirschtomaten <sup>a,g</sup>        |       |
| 98. | <b>Pollo alla Siciliana</b>  | 15,90 |
|     | mit Oliven, Kapern, Paprika und Knoblauch<br>in leichter Tomatensauce <sup>a</sup> |       |



# Pizza aus unserem Holzofen

<b>62. Margherita</b> 	10,5o
Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und Basilikum <sup>a</sup>	
<b>63. Salami</b>	11,5o
Mailänder Salami <sup>2,a,g</sup>	
<b>64. Prosciutto e Funghi</b>	12,0o
Schinken <sup>2</sup> , Champignons <sup>a,g</sup>	
<b>65. Estiva</b> 	12,5o
mit Rucola, Parmesan, Oliven und Kirschtomaten garniert <sup>a,g</sup>	
<b>66. Mista</b>	12,5o
Salami <sup>2</sup> , Schinken <sup>2</sup> , Champignons, Zwiebeln <sup>g,a</sup>	
<b>67. Hawaii</b>	12,5o
Schinken <sup>2</sup> , Ananas <sup>2,3,g,a</sup>	
<b>68. Quattro Stagioni</b>	12,5o
Schinken <sup>2</sup> , Champignons, Oliven, Artischocken <sup>2,3,g,a</sup>	
<b>69. Calzone Napoletano</b>	12,5o
Pizzatasche mit Ricottakäse, Mozzarella und Salami <sup>2,3,a,g</sup>	
<b>70. Vegetariana</b> 	12,5o
verschiedenes Gemüse <sup>g,a</sup>	
<b>71. Parmigiana</b> 	12,0o
frische Tomaten, Auberginen, Parmesankäse <sup>g,a</sup>	
<b>72. Quattro Formaggi</b> 	13,5o
vier Käsesorten <sup>g,a</sup>	
<b>73. Tonno cipolla</b>	12,5o
Thunfisch <sup>d</sup> , Zwiebeln	
<b>74. Diavola</b>	12,0o
Salamino Piccante <sup>2</sup> , Knoblauch <sup>a,g</sup>	
<b>75. Salmone</b>	14,0o
Lachs <sup>d</sup> , grüner Pfeffer <sup>2,3</sup> und Rucola, statt Tomatensauce – Mascarponekäse <sup>a,g</sup>	
<b>76. Tanti Gusti</b>	12,5o
Champignons, Salami <sup>2</sup> , Schinken <sup>2</sup> , Mais <sup>3</sup> , Paprika <sup>a,g</sup>	
<b>77. Palermitana</b>	12,5o
frische Tomaten, Sardellenfilet <sup>3,2,d</sup> , Zwiebeln, Kapern <sup>2</sup> , Parmesankäse <sup>a,g</sup>	
<b>78. Spinaci Gorgonzola</b> 	12,5o
Spinat, Gorgonzolakäse <sup>a,g,e</sup>	
<b>79. Superiore</b>	15,9o
Parmaschinken <sup>2</sup> , Rucola, Parmesankäse <sup>a,g</sup> und frische Tomaten	
<b>80. Bianca Dello Chef</b>	15,9o
ohne Tomatensauce, Gorgonzolakäse <sup>g</sup> , Steinpilze, Parmaschinken <sup>2</sup> , Rucola <sup>a</sup>	
<b>81. Calabrese</b>	13,0o
eingelegte Paprika, Salamino Piccante <sup>2</sup> , Knoblauch <sup>a</sup>	
<b>82. Salsiccia e Friarielli</b>	14,5o
Italienische Wurst, Stängelkohl (Wildspinat), Parmesan	

Alle Pizzen werden mit San Marzano-Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella belegt

# Kindermenu

<b>Ich weiss nicht</b> 🍴	6,50
Nudeln (lange oder kurze) mit Tomatensauce	
<b>Ich will nichts</b> 🍴	6,50
Nudeln (lange oder kurze) mit Butter und Parmesankäse	
<b>Hab' keinen Hunger</b>	6,50
Tortellini mit Schinken-Sahnesauce	
<b>Egal</b>	6,90
Pizza Margherita mit Salami oder Schinken	

## Dessert

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	7,90
Mascarponecreme-Löffelbiskuit-Dessert <sup>a,c,g</sup>	
<b>Tartufo Bianco oder Nero</b>	6,90
Original italienisches Trüffeleis – Vanilleeis mit Kaffeeisikern oder Schokoladeneis mit Vanilleeisikern <sup>a,e,g,h,12</sup>	
<b>Gelato alla Vanilia</b>	1,90
Kugel Vanilleeis mit Sahne <sup>a,h,g</sup>	
<b>Hausgemachte Panna Cotta</b>	7,90
mit Schokosauce, Caramelsauce oder heißen Himbeerens <sup>g,2</sup>	



## offene Rotweine<sup>1</sup>

<b>Barbera d'Asti DOCG Piemonte</b>	0,2l	7,50
fein, kräftig mit einem herb-würzigen Bukett		
<b>Chianti DOC</b>	0,2l	7,50
trocken, vollmundig, aromatisch		
<b>Sangiovese Maremma Toscana DOC</b>	0,2l	7,50
intensiv, fruchtig, weich		
<b>Lambrusco Dolce IGT Emilia Romania</b>	0,2l	6,50
lieblich mit eindringlichem Blumenbukett		

## offene Weißweine<sup>1</sup>

<b>Lugana Colli a Lago DOC</b>	0,2l	7,50
trocken mit einem delikaten Bukett		
<b>Pinot Grigio Vigne Verdi IGT Veneto</b>	0,2l	7,50
halbtrocken, mild mit fruchtigen Aroma		
<b>Frizzantino Amabile IGT Piemont</b>	0,2l	6,50
lieblich, leicht prickelnd		

## offene Roséweine<sup>1</sup>

<b>Bardolino Chiaretto DOC Veneto</b>	0,2l	7,50
trocken, leicht, frisches Bukett		
<b>Rosato Salento IGT Apulien</b>	0,2l	7,50
halbtrocken, angenehm-frisches Aroma		

## Schnaps & Co

<b>Fernet Branca</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Averna</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Fernet Menta</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Amaro Montenegro</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Amaro Lucano</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>San Marzano Elisir</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Bailey's Original Irish Cream</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Amaretto Mandellikör</b>	<b>4cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Sambuca Anislikör mit Kaffeebohnen</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Havana Club 7 anos</b>	<b>4cl</b>	<b>5,50</b>
<b>Pampero Ron Especial</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Jack Daniel's Old No 7 Brand</b>	<b>4cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Jim Beam Bourbon</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Limoncello hausgemachter Zitronencremelikör<sup>g</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>5,90</b>

**Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an GRAPPASORTEN an.  
Wir beraten Sie gern.**

## Warme Getränke

<b>Espresso<sup>12</sup></b>	<b>2,50</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>12</sup></b>	<b>3,90</b>
<b>Cappuccino<sup>g,12</sup></b>	<b>3,90</b>
<b>Tasse Kaffee<sup>12</sup></b>	<b>2,90</b>
<b>Glas Tee verschiedene Sorten</b>	<b>2,90</b>
<b>Latte Macchiato<sup>g,12</sup></b>	<b>3,90</b>
<b>Heiße Schokolade<sup>g</sup></b>	<b>3,90</b>

**Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich.**

# Rotweine<sup>1</sup> 0,75 l

<b>AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA</b>	
<b>BAFFO DEL GRIPPI DOC</b>	86,00
am Gaumen entfacht eine saftige, dichte struktur, wirkt angenehm wärmend und weich, bevor er zum fulminanten Abgang übergeht	
<b>BARBERA D´ASTI DOCG</b>	34,00
strahlendes Rubinrot, intensives Bukett, samtiger und körperreicher Geschmack	
<b>DUGAL BARRIQUE IGT</b>	36,00
Selektion der besten Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben, fruchtig und würzig im Geschmack	
<b>PRATO del FAGGIO MERLOT IGT</b>	36,00
trocken, intensiv und weinig, mit kräftiger Frucht, ausgewogen und intensiv	
<b>VALPOLICELLA MONTERE´ RIPASSO DOC</b>	40,00
körperreich und samtig, vollmundig, mannigfaltig mit intensiven Fruchtnuancen	
<b>CHIANTI SUPERIORE DOCG SANTA CHRISTINA</b>	28,00
komplex und vollfruchtig im Bukett, harmonisch und samtig	
<b>CHIARAMONTE ROSSO NERO d´AVOLA IGT</b>	26,00
duftend nach roten Beeren und Gewürzen, vollmundig und kräftig	
<b>MORELLINO DI SCANSANO DOC</b>	30,00
leicht, trocken, klar und kompakt mit schmeichelnden Tanninen	
<b>BAROLO BOSCHI DEI SIGNORI DOCG</b>	84,00
vollmundig und körperreich mit starker Persönlichkeit, weinig und elegant	
<b>BRUNELLO di MONTALCINO ARGIANO DOCG</b>	86,00
trocken mit granatroten Nuancen, ausdrucksvoll, körperreich, hocharomatisch	
<b>VIGNA delle MONARCHE SALICE DOC RISEVA</b>	28,00
komplexer Charakter, intensives Aroma, vollmundig und weinig	
<b>PRIMITIVO di MANDURIA</b>	30,00
am Gaumen voll, kompakt und fruchtig, sehr angenehm, süffig mit robustem Tannin und langem Finale	

## Weißweine<sup>1</sup> 0,75 l

<b>VERNACCIA di SAN GIMIGNANO DOCG</b>	26,00
intensives und elegantes Bukett, frisch, lebendig, trocken und gehaltvoll im Geschmack	
<b>GRECO di TUFO FEUDI di SAN GIORGIO DOC</b>	26,00
komplexes Bukett, harmonisch, weich mit leicht nussigen Mandelaromen	
<b>ALTAVILLA della CORTE GRILLO IGT</b>	26,00
schönes Aroma von Mandeln, Äpfeln und Kräutern, gut balanciert zwischen Frucht und delikater Säure	
<b>LUGANA PRESTIGE CA'MAIOL DOC</b>	30,00
frisch und sommerlich, angenehmes Aroma und graziöser Geschmack	
<b>PINOT GRIGIO L'ELFO DOC</b>	26,00
fruchtig mit zart nussigen Noten und Frühlingsblumen, finessenreich, milde Säure,	

## Roséwein<sup>1</sup> 0,75 l

<b>PRIMITIVO PASSITIVO</b>	26,00
klar und frisch, mit einem wunderbar fruchtigen Abgang	
<b>CERASUOLO d'ABUZZO DOC</b>	24,00
trocken, leicht und feinfruchtig, milde Säure	
<b>GIARDINO SANTA CHRISTINA IGT</b>	26,00
duftiges und weiches Bukett, vollfruchtig mit schmackhaftem Finale	

**Wasser zum Wein** 0,75l 5,90

Eine 0,75l Flasche Mineralwasser,  
prickelnd oder still zur Flasche Wein