

ANTIPASTI VORSPEISEN

CAPONATA GEMÜSEGERICHT AUS AUBERGINEN, TOMATEN, OLIVEN UND KAPERN	8
BURRATA ITALIENISCHER WEICHKÄSE MIT RUCOLA UND KIRSCHTOMATEN	8
CAPRESE TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM	8.50
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO RINDER CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN ^{7,10}	8.50
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO ITALIENISCHER ART ^{3, 4, 9, 12}	9
CARPACCIO DI POLPO CON CITRONETTE ALL'AVOCADO OKTOPUS CARPACCIO MIT AVOCADO CITRONETTE ^{10, 14}	9.50
PIATTO DI FORMAGGI MISTO CON PERRE, MIELE, NOCI E PINOLI KÄSETELLER MIT FRISCHEN BIRNEN, HONIG, PINIENKERNEN UND WALNÜSSEN ⁸	9.50
ANTIPASTO TOSCANA AUSWAHL AN FRISCHEN ANTIPASTI DES TAGES	10

INSALATA SALAT

INSALATA MISTA GRANDE PICCOLLO GEMISCHTER SALAT GROSS KLEIN	7 5
POMODORI CON CIPOLLE ROSSE, FETA E BASILICO TOMATEN MIT ROTEN ZWIEBELN, FETAKÄSE UND BASILIKUM ⁷	7.50
INSALATA DI RUCOLA CON OLIO AL BASILICO, MIELE, PINOLI E SCAGLIE DI PARMIGIANO RUCOLASALAT MIT BASILIKUMÖL, HONIG, PINIENKERNEN UND PARMESANBLÄTTERN ^{7, 8, 10}	7
INSALATA DI TONNO CON MOZZARELLA, RUCOLA E PARMIGIANO THUNFISCHSALAT MIT MOZZARELLA, RUCOLA UND PARMESAN ^{7, 10}	8
INSALATA DI SPINACI CON CHAMPIGNON, SPECK, PARMIGIANO E REDUZIONE DI BALSAMICO SPINATSALAT MIT SPECKWÜRFELN, CHAMPIGNONS, PARMESAN UND BALSAMICOREDUKTION ⁷	8
MOZZARELLA DI BUFALA SU LETTO DI RUCOLA E PACHINI BÜFFELMOZZARELLA AUF RUCOLA-KIRSCHTOMATENBETT ^{7, 10}	9

ZUPPA SUPPE

ZUPPA DI POMODORO CON BRUSCHETTA E FORMAGGIO FRESCO TOMATENSUPPE MIT FRISCHKÄSE AN BRUSCHETTA ⁷	3.80
MINISTRONE DI VERDURA E FORMAGGIO FRESCO FRISCHE GEMÜSESUPPE ^{9, 12}	3.80

PASTA TEIGWAREN

NAPOLI HAUSGEMACHTE TOMATENSOSSE MIT BASILIKUM AGLIO, OLIO E PEPERONCINO KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND CHILI	7
PUTANESCA HAUSGEMACHTE TOMATENSOSSE MIT OLIVEN, KAPERN UND SARDELLEN	7.50
CARBONARA PANCETTA MIT EIGELB - PARMESAN - SOSSE ⁷	8.50

DOLCE DESSERT

TIRAMISÚ ^{1, 3, 7}	5
PANNA COTTA ⁷	4
CRÈME BRÛLÉE ^{3, 7}	4

PIZZA

PIZZA MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO TOMATENSOSSE, MOZZARELLA UND BASILIKUM ⁷	7.50
PIZZA NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA CAPERI E ACCIUGHE TOMATENSOSSE, MOZZARELLA KAPERN UND SARDELLEN ^{4.7}	8
PIZZA FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA E FUNGHI TOMATENSOSSE, MOZZARELLA UND FRISCHE CHAMPIGNONS	8
PIZZA VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA E VERDURE FRESCHE DI STAGIONE TOMATENSOSSE, MOZZARELLA UND FRISCHES GEMÜSE DER SAISON ^{7.9}	9
PIZZA BUFALA POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO TOMATENSOSSE, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM ⁷	9.50
PIZZA DIAVOLA POMODORO, MOZZARELLA E SALAME PICCANTE TOMATENSOSSE, MOZZARELLA UND SCHARFE SALAMI ⁷	9.50
PIZZA EMILIANA MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, PACHINO, RUCOLA E PARMIGIANO MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, PARMASCHINKEN, RUCOLA UND PARMESAN ⁷	11
PIZZA TRENTASEI PERRE FRESCHE, GORGONZOLA E NOCI FRISCHE BIRNEN, GORGONZOLA UND WALNÜSSE ^{7.8}	11.50
PIZZA SCAMPI POMODORO E SCAMPI FRESCI TOMATENSOSSE MIT FRISCHEN KRABBen ²	12.50

BEVANDE GETRÄNKE

ANALCOLICO ALKOHOLFREI

WASSER

ACQUA PANNA STILL

0.25L 2.60

0.75L 5.10

SAN PELLEGRINO MINERALWASSER

0.25L 2.60

0.75L 5.10

LIMONADE

BITTER LEMON^{3, 5, 16} | GINGER ALE⁴ | GRAPE PINK⁴ | TONIC WATER^{1, 3}

0.2L 2.20

COCA COLA^{1, 2, 4} | COCA COLA LIGHT^{1, 2, 4, 13, 14}

0.2L 2.40

ORANGINA GELB^{1, 4, 5, 15}

0.25L 2.40

VITAMALZ

0.33L 2.60

SAFT

BAUER APFELSAFT TRÜB | KLAR^{5, 15}

0.2L 2.40

BAUER RHABARBERSAFT

0.2L 2.40

BAUER RHABABER SCHORLE

0.2L 2.80

HEISSGETRÄNKE

CAFÉ²

1.80

ESPRESSO²

1.50

LATTE MACCHIATO²

2.60

EARL GREY TEE²

1.80

TEE „TRENTASEI“ - FRISCHER INGWER, MINZE UND HONIG

2.60

BIRRA BIER

FASSBIER

LÜBZER PILS

0.3L 3.20

0.5L 4.20

DUCKSTEIN

0.3L 3.20

0.5L 4.20

FLASCHENBIER

ERDINGER HEFEWEIZEN

0.5L 3.60

ERDINGER KRISTALLWEIZEN

0.5L 3.60

LÜBZER ALKOHOLFREI

0.33L 2.90

ERDINGER ALKOHOLFREI

0.5L 3.60

CHAMPAGNE E SPUMANTE CHAMPAGNER UND SEKT

PROSECCO SPUM. VALDO M. ORO

0.1L 3.90

0.75L 24

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

0.1L 7.50

0.75L 68

VEUVE CLICQUOT BRUT

0.1L 8.50

0.75L 80

BEVANDE ALCOLICA SPIRITUOSEN

APERITIFS

MARTINI BIANCO⁷ | Rosso⁷

3

APEROL^{3,4}

2.80

SANDEMANN SHERRY MEDIUM DRY

2.80

PROSECCO APEROL^{3,4}

4.50

CAMPARI SODA^{3,4}

4.50

CAMPARI ORANGE^{3,4}

4.90

ANIS

SAMBUCA MOLINARI

3.50

COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP

3.50

OBSTBRÄNDE

SCHLADERER HIMBEERGEIST

3.50

SCHLADERER KIRSCHWASSER

3.50

SCHLADERER MIRABELLE

3.50

SCHLADERER WILLIAMS-BIRNE

3.50

LIKÖRE	
AMARETTO DISARONNO ⁴	2.80
BAILEYS ^{1, 2, 4}	2.80
COINTREAU	2.80
KRÄUTER	
AVERNA AMARO SICILIANA	2.80
CYNAR ^{3, 4}	2.80
FERNET BRANCA	2.80
FERNET BRANCA MENTA	2.80
RAMAZOTTI	2.80
GIN	
BOODLES LONDON DRY GIN	2.80
HENDRICK'S GIN	4
WODKA	
HELD WODKA	3.50
ABSOLUT VODKA	2.50
GREY GOOSE	6.50
RUM	
BACARDI SUPERIOR WEISS	2.80
HAVANA CLUB 3 AÑOS ⁴	2.80
HAVANA CLUB 7 AÑOS ⁴	3.50
KRAKEN BLACK SPICED RUM	2.80
BRANDY	
VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA ⁴	2.80
WHISKIES	
JIM BEAM	2.80
JOHNNIE WALKER RED LABEL ⁴	2.80
JACK DANIEL'S	2.80
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL ⁴	3.50
GLENFIDDICH 12 YEARS	4
CHIVAS REGAL 12 YEARS ⁴	4
TEQUILA	
TEQUILA SIERRA SILVER	2.80
GRAPPA	
GRAPPA RISERVA	4.50
GRAPPA NONINO	5.50

VINO WEIN

SCHANKWEINE

Weiss

PINOT GRIGIO

BLUMIG-WÜRZIGE NASE MIT FEINFRUCHTIGEM GESCHMACK VON ÄPFELN UND BLÜTEN. EIN SÜFFIGER WEIN AUS DEM VENETO DER EINFACH SPASS MACHT.

0.2L	3.20
0.25L	4
0.5L	7.50
1L	14

Rot

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

EIN WEICHER RUBINFARBENER MONTEPULCIANO AUS DEN ABRUZZEN. SEHR AUSGEWOGEN UND HARMONISCH IM GESCHMACK MIT EINER ANGENEHMEN FRISCHE.

0.2L	3.20
0.25L	4
0.5L	7.50
1L	14

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

STEFAN MEYER – GRAUER BURGUNDER QBA

EIN WEIN MIT KÜHLEN MINERALISCHEN DÜFTEN UND ANKLÄNGEN VON NUSS. IM MUND IST DER BURGUNDER STRAFF UND KLAR MIT EINER EINNEHMENDEN UND DIREKTEN FRUCHT. DER KRAFTVOLLE KÖRPER IST KOMPAKT UND SEHR SAFTIG.

0.75L	18
-------	----

BÜRKLIN WOLF – RIESLING BIO

DER GEWINNER DES BERLINER GUTRIESLING-CUP GILT ALS EINER DER BESTEN GUTSWEINE DEUTSCHLANDS UND STAMMT AUS BIODYNAMISCHER PRODUKTION. DIESER PFÄLZER RIESLING DUFTET NACH APRIKOSE UND HONIGMELONE. ER IST SEHR AUSGEWOGEN IN SÄURE UND FRUCHT UND BESITZT EINE AUSSERGEWÖHNLICHE LÄNGE UND KOMPLEXITÄT.

0.75L	23
-------	----

MARKUS SCHNEIDER – SAUVIGNON BLANC QBA „KAITUI“

GOLDEN GLÄNZEND IN DER FARBE ÜBERZEUGT DIESER SAUVIGNON BLANC VOR ALLEM MIT SEINER FEINEN NASE, DIE NACH FEUERSTEIN, GINSTER, LIMETTE, ZITRONENGRAS UND FRISCHEM HEU RIECHT. DAZU KOMMT AUCH ETWAS MINZE UND HIBISKUS. EIN WAHRES AROMENWUNDER.

0.75L	29
-------	----

ITALIEN

- LORENZON - CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT 0.75L 17
CHARDONNAY STEHT FÜR KRAFT UND FÜLLE ABER IN DIESEM FALL AUCH FÜR EINE FEINE FRUCHTIGKEIT IN DER NASE UND FRISCHE AM GAUMEN. SO SIMPEL KANN CHARDONNAY SEIN UND DABEI SO GUT.
- VIE DI SAN ROCCO - GAVI DI GAVI DOCG 0.75L 19.50
ZARTER DUFT NACH ZITRUSFRÜCHTEN, BLÜTEN UND GERÖSTETEM WEISSBROT. AM GAUMEN MITTELKRÄFTIG MIT MANDELAROMEN UND EINER DEZENTEN FEINEN SÄURE.
- TOMMASI - SOAVE CLASSICO LE VOLPARE DOC 0.75L 21
EIN LEUCHTENDES GELB MIT GRÜNEN REFLEXEN, DELIKATE BLÜTENNOTEN, AROMEN VON APRIKOSEN, FILIGRANE SÄURESTRUKTUR, DEZENTE FRUCHT, FEINWÜRZIG, ERFRISCHEND. EIN TYPISCHER SOAVE.
- TASCA D'ALMERITA - REGALEALI IGT 0.75L 22
STROHGELB MIT GRÜNlichen REFLEXEN. IN DER NASE WOHLRIECHEND, FRUCHTIG NACH APFEL, WEISSEM PFIRSICH UND ROSA GRAPEFRUIT. AM GAUMEN WEICH, REICHHALTIG UND INTENSIV. ANGENEHMER EINDRUCK VON SÜSSER, REIFER FRUCHT IM ABGANG.
- TOMMASI - LUGANA LE FORNACI DOC 0.75L 24
DER TOMMASI LUGANA LE FORNACI STRAHLT GOLDGELB WIE EINE HONIGMELONE, MIT MINERALISCHEN AROMEN VON ÄPFELN, PAPAYA UND HONIG. AM GAUMEN IST ER SEHR MINERALISCH MIT EINER FEINEN SAFTIGEN FRUCHT, LEBENDIGES SÄURESPIEL, LANG ANHALTEND, MIT VIEL WÜRZE UND SEIDIGEM ABGANG.

ROSEWEINE

CANTINA DI CUSTOZA – BARDOLINO CHIARETTO DOC 0.75L 15
SATTE STRAHLENDE ROSAFÄRBUNG. SORTENTYPISCH MIT FEINEM KIRSCHAROMA, ZITRUS UND ETWAS SCHWARZEM PFEFFER. HARMONISCH UND FRISCH – FRUCHTIG.

KÜHLING GILLOT – ROSÉ GIRO BIO 0.75L 18
EIN CHARAKTERVOLLER ROSÉ AUS RHEINHESSEN AUS DEN REBSORTEN CABERNET SAUVIGNON, MERLOT UND SYRAH. ERFRISCHENDE GELBE STEINFRUCHTAROMEN ERGÄNZEN DIE INTENSIVEN AROMEN ROTER BEEREN UND VERLEITEN ZUM NÄCHSTEN SCHLUCK.

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

MARKUS SCHNEIDER – BLACK PRINT 0.75L 34
TIEF DUNKEL IN DER FARBE, IN DER NASE KOMPLEXE AROMEN VON CASSIS, KIRSCHEN, STACHELBEEREN, HIMBEEREN SOWIE THYMIAN UND WOHOLDER. SO KANN DEUTSCHER ROTWEIN SCHMECKEN? KLASSE!

SERBIEN

JOVIĆ – VRANAC KPK 0.75L 23
DIE REBSORTE VRANAC IST DER PRIMITIVO DES BALKANS. DUNKLES PURPUR IN DER FARBE, SAFTIGE FRUCHT VON KIRSCHEN UND ROTEN BEEREN. DAZU NOCH FEINE TOASTAROMEN UND ELEGANTE TANNINE, DIE IHN ZUM PERFEKTEN BEGLEITER ITALIENISCHER KÜCHE MACHEN. UNBEDINGT AUSPROBIEREN.

ITALIEN

PRIMITIVO IGT 0.75L 17
VIELSCHICHTIG UND KOMPLEX MIT AROMEN REIFER TRAUBEN, DAZU PFEFFER UND VANILLENOTEN UND EIN HAUCH VON MEDITERANER HERKUNFT. KRAFTVOLL, KONZENTRIERT, WEICH MIT ERINNERUNGEN AN KONFITÜRE VON DUNKLEN BEEREN.

<p>PODERI DI SAN ROCCO - DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCA DOC</p> <p>RUBINROT MIT VIOLETTEN NUANCEN. GESCHMEIDIG UND ANGENEHM FRUCHTIG. LEICHT AUSGEWOGEN MIT EINEM MARKANTEN KRÄUTRIGEN ABGANG AUSGESTATTET.</p>	0.75L	19
<p>PODERI DI SAN ROCCO - BARBERA D'ALBA SAN ROCCA DOC</p> <p>INTENSIV RUBINROT. WEINIG, INTENSIV UND SEHR TYPISCH MIT KRÄFTIGEM KÖRPER UND TROCKENEM, LANGEM ABGANG SOWIE FEIN EINGEBUNDENE SÄURE.</p>	0.75L	19.50
<p>ROCCA DI CASTAGNOLI - CHIANTI FATTORIA DI SCANNANO DOCG</p> <p>SO SOLL CHIANTI SCHMECKEN, AUSDRUCKSSTARK, FRISCH, FRUCHTIG UND LEICHT. EIN PERFEKTER BEGLEITER ZUR ITALIENISCHEN KÜCHE. DAS WEINGUT ROCCA DI CASTAGNOLI LIEGT IM URSPRÜNGLICHEN CHIANTI UND PRODUZIERT AUTHENTISCHE WEINE AUF HÖCHSTEM NIVEAU.</p>	0.75L	22
<p>GRAFETTA - NERO D'AVOLA</p> <p>DIE REBSORTE NERO D'AVOLA UND SIZILIEN PASSEN EINFACH ZUSAMMEN. IN DIESEM KLIMA REIFT DIE BEKANNTE DUNKLE TRAUBE AM BESTEN UND BRINGT EINEN ELEGANTEN, MITTELKRÄFTIGEN WEIN MIT VOLLEM UND FRUCHTIGEM GESCHMACK HERVOR.</p>	0.75L	22
<p>CANTINA TINAZZI - CORVINA DI VERONA IGP</p> <p>INTENSIV RUBINROT. CHARAKTERISTISCHES BOUQUET MIT HINWEISEN AUF REIFE ROTE FRÜCHTE, WÜRZIG IM GESCHMACK UND SANFT, SEHR KÖRPERLICH, SAMTIG UND RUND. EIN GANZ SCHÖNES KRAFTPAKET.</p>	0.75L	24
<p>AVIGNONESI - ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC BIO</p> <p>RUBINROT IM GLAS, SAFTIGE ROTE FRÜCHTE, WIE PFLAUME, KIRSCHEN UND ROTE JOHANNISBEERE. ZUDEM MIT AROMATISCHER MEDITERRANER KRÄUTERNOTE IN DER NASE. FRISCH UND FRUCHTIG FLIESST ER ÜBER DIE ZUNGE MIT RUNDEN TANNINEN. EINE LEBENDIGE SÄURE FÜHRT IN EIN ELEGANTES FINALE.</p>	0.75L	30

TOMMASI – RIPASSO DOC	0.75L	39
------------------------------	-------	----

RIPASSO IST DER KLEINE BRUDER DES AMARONE. DER WEIN DES RIPASSO WIRD IN DER HERSTELLUNG ÜBER DIE GETROCKNETEN UND BEREITS GEPRESSE- TEN TRAUBEN DES AMARONE – WEINES GEGOSSEN. DABEI ERHÄLT ER SEINE SAFTIGKEIT UND GESCHMEIDIGKEIT. SO KANN MAN EINEN WUNDERVOLLEN WEIN IM STILE DER AMARONE ZUM VERGLEICHSWEISE KLEINEN PREIS GENIESSEN.

WEINSPEZIALITÄTEN

AVIGNONESI – CHARDONNAY IL MARZOCCO IGT (2014)	0.75L	65
---	-------	----

IN DER TOSKANA WACHSEN EINIGE DER FEINSTEN CHARDONNAY'S DER WELT. DAZU GEHÖRT DER „IL MARZOCCO“ VOM BIODYNAMISCH ARBEITENDEN WEINGUT AVIGNONESI. ER IST BEHUTSAM IM BARRIQUE AUSGEBAUT UND VERFÜHRT MIT SEINER FEINEN FRUCHT UND SEINEM BETÖRENDE KRAUTERIGEN AROMA. EIN TRAUM ZU DELIKATEN BIS KRÄFTIGEN FISCHGERICHTEN.

TENUTA DELL'ORNELLAIA – LE VOLTE IGT (2013)	0.75L	46
--	-------	----

EIN WUNDERSCHÖNER SUPER – TOSKANER AUS DEN SORTEN SANGIONVESE, CABERNET SAUVIGNON UND MERLOT. DIE BEIDEN LETZTEREN GEBEN DIE STRUKTUR UND LÄNGE, DER SANGIOVESE SORGT FÜR DIE ITALIENISCHE STIM- MUNG. FRUCHTIG – ELEGANT UND MIT SEIDIGEN TANNINEN.

SANTI – AMARONE CLASSICO DOC (2010)	0.75L	52
--	-------	----

TIEF GRANATROT. INTENSIV NACH ROSINEN UND TROCKENPFLAUMEN. FEINE NUANCEN VON GEWÜRZNELKEN UND ZIMT. AM GAUMEN WARM, VOLLMUN- DIG UND KRÄFTIG. ELEGANTER NACHGESCHMACK VON PFIRSICHKERNEN UND RÖSTMANDELN.

BUDIMIR – SVB ROSA (2007)	0.75L	64
----------------------------------	-------	----

DIESER CUVEE AUS DEN SORTEN CABERNET SAUVIGNON UND PROKUPAC GILT ALS DER BESTE WEIN AUS SERBIEN. ER REIFT 36 MONATE IN GROSSEN HOLZFÄSSERN UND STAMMT NUR VON DEN BESTEN LAGEN AUS 100 JAH- RE ALTEN REBSTÖCKEN! KRÄUTER, LEDER, LAKRITZE GEHÖREN EBENSO ZUM REPERTOIRE WIE EINE FEINE BROMBEER- UND SCHWARZE JOHANNISBEER- FRUCHT. EIN WEIN VON UNFASSBARER LÄNGE UND TIEFGANG.

PAOLO MONTI - BAROLO BENENTI DOCG

0.75L

68

INTENSIV RUBIN- BIS GRANATROT. IN DER NASE INTENSIV FRUCHTIGER DUFT MIT NOTEN VON WALDBEEREN UND WILDROSE. IM GESCHMACK TROCKEN, VOLL UND ELEGANT MIT GUT AUSGEWOGENEN TANNINEN.

ANTONORI - TIGNANELLO (2010)

0.75L

120

IN DER NASE TOSKANISCHE NOTEN VON KIRSCHEN, BROMBEEREN, VEILCHEN UND GEWÜRZEN. IM MUND AUSSERORDENTLICH KOMPLEX UND VON GUTER STRUKTUR MIT SANFTEN TANNINEN UND INTENSIVER FRUCHT.

INHALTSSTOFFE SPEISEN: 1 GLUTEN, 2 KREBSTIERE, 3 EIER, 4 FISCH, 5 ERDNÜSSE, 6 SOJA, 7 MILCH, 8 SCHALENFRÜCHTE, 10 SENF, 11 SESAM, 12 SCHWEFELOXID/SULFITE, 13 LUPINEN, 14 WEICHTIERE

INHALTSSTOFFE GETRÄNKE: 1 KONSERVIERT MIT BENZOESÄURE, 2 KOFFEINHALTIGES GETRÄNK, 3 CHININHALTIGES GETRÄNK, 4 FARBSTOFF ZUGESETZT, 5 ENTHÄLT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 6 ENTHÄLT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 ENTHÄLT SCHWÄRZUNGSMITTEL, 9 ENTHÄLT PHOSPHAT, 10 ENTHÄLT MILCHEIWEISS, 11 GEWACHST, 12 ENTHÄLT TAURIN, 13 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 14 ENTHÄLT SÜSSUNGSMITTEL, 15 ENTHÄLT STABILISATOR, 16 ENTHÄLT CHININ