

aperitivi

prosecco	0,1l	5,00
aperol sprizz ²		6,50
lillet berry		6,50
hugo		6,50
crodino (alkoholfrei) ^{2,3}		3,50

antipasti

bruschetta ^a		5,00
geröstete brotscheiben mit marinierten tomatenstückchen und knoblauch toasted bread slices with tomato, garlic and basil		
caprese ^g		11,00
tomatenscheiben, büffelmozzarella und basilikum tomato slices with mozzarella and basil		
mozzarella di bufala e parma ^g		12,50
büffelmozzarella und parmaschinken auf rucola mozzarella, parma ham and rucola		
caprino caramellizzato, prosciutto di parma e pere ^g		13,00
karamelisierter ziegenkäse, parmaschinken und birne goat cheese, parma ham and pear		
carpaccio di manzo ^g		12,00
rohes, hauchdünn geschnittenes rindfleisch mit rucola und gehobeltem parmesankäse beef slices with rucola and parmesan cheese		
vitello tonnato ^{c,d,g}		12,00
dünn geschnittene scheiben vom kalbsbraten mit thunfischcreme veal slices with tuna fish sauce		
antipasto misto ^{a,d,l,c,g}		14,00
gemischter vorseisenteller selection of appetizers		

insalate

insalata mista gemischter salat mixed salad	7,00
insalata mista con tonno ^d gemischter salat mit thunfisch, zwiebeln und oliven mixed salad with tuna fish, onion and olives	10,00
insalata mista con mozzarella ^g gemischter salat mit büffelmozzarella mixed salad with mozzarella	10,00
insalata di rucola ^g rucolasalat mit gehobeltem parmesankäse rucola salad with parmesan cheese	8,50

paste

pennette all'arrabbiata ^a mit scharfer tomatensoße with spicy tomatosauce	10,00
tagliatelle con gamberetti ^{a,b,d} mit cocktailtomaten, shrimps und zucchini with cocktail tomatoes, shrimp and zucchini	13,50
fiocchetti ^{a,g} teigtäschchen mit birnen-käsefüllung in einer leichten sahnesoße mit steinpilzen, birnenstückchen und schiacciata pasta filled with cheese and pear, with a light cream sauce, porcini mushrooms, schiacciata, pear and parmesan cheese	15,00

pinse

pinsa calabrese ^{a,f,g} mit tomatensauce, mozzarella und schiacciata (leicht pikante ital. salami) tomato sauce, mozzarella and italian salami	11,00
pinsa tonno ^{a,f,g,d} mit tomatensauce, mozzarella, thunfisch und zwiebeln tomato sauce, mozzarella, tuna fish and onions	13,00
pinsa mediterranea ^{a,f,g} mit tomatensauce, mozzarella, tomatenscheiben, parmaschinken, rucola und gehobeltem parmesankäse tomato slices, mozzarella, parma ham, rucola and parmesan cheese	14,00
pinsa gourmet ^{a,f,g} mit tomatensauce, mozzarella, leicht pikanter, südital. salami, gorgonzola und schwarzem trüffel tomato sauce, mozzarella, italian salami, gorgonzola and truffle	18,00
pinsa bianca ^{a,f,g} ohne tomatensoße, mit mozzarella, grünem spargel, parmaschinken und trüffel with cream sauce, mozzarella, green asparagus, parma ham and truffle	18,00

zur herstellung der pinsa werden weizen- und reismehl, sauerteig und soja verwendet. dabei soll das soja für die festigkeit, das reismehl für die leichtigkeit und der sauerteig für bekömmlichkeit und auflockerung sorgen. nachdem die zutaten vermischt worden sind, kommt der wohl größte unterschied zur klassischen pizza: der pinsateig kommt für 48 bis 72 stunden in den külschrank bis er vollständig aufgegangen ist. das macht ihn ungemein bekömmlich und leicht zu verdauen, da im magen keine gärungsprozesse mehr stattfinden.

dolci

panna cotta ^{9,g} hausgemachtes sahnecreme-dessert	6,50
tartufo scuro (schoko) ^{a,c,f,g,h} halbgefrorenes aus zabaionecreme, umhüllt mit gianduiacreme, bedeckt mit kakao und kleinen, kandierten haselnußstückchen zabaione=creme aus eigelb, zucker und süßwein gianduia=dunkle haselnusscreme	6,50
tartufo al cafe ^{4,a,c,f,g,h} halbgefrorenes aus kaffeecreme, mit einem kaffeekern	6,50
semifreddo ^{a,c,f,g,h} halbgefrorene patisseriecreme mit mandel und haselnußstückchen patisseriecreme=konditorcreme aus milch, eigelb, zucker, vanille und stärke	6,50
soufflé al cioccolato (warm) ^{a,c,g,h} feines schoko-biskuitküchlein gefüllt mit schokocreme	6,50
flute gelato al limoncello ^{c,f,g,h} zitroneneis mit limoncello-likör	7,00

caffè

espresso ⁴	2,00
espresso macchiato ^{4,g}	2,50
espresso corretto ⁴	3,00
doppio espresso ⁴	3,50
cappuccino ^{4,g}	3,50

digestivi

averna ²	4 cl	4,50
ramazzotti ²	4 cl	4,50
fernet ²	4 cl	4,50
sambuca ²	4 cl	4,50
limoncello ²	4 cl	4,50
grappa riserva	2 cl	5,50

bevande analcoliche

teinacher gourmet naturell	0,5l	3,00
teinacher gourmet naturell	0,75l	4,50
teinacher gourmet medium	0,5l	3,00
teinacher gourmet medium	0,75l	4,50
apfelsaftschorle, naturtrüb	0,33l	3,50
zitronenlimonade	0,33l	3,50
rhabarberlimonade	0,33l	3,50
coca cola ^{2,4}	0,33l	3,50

birre

hefeweizen, hell, paulaner ^a	0,5l	4,00
hefeweizen, hell, paulaner, alkoholfrei ^a	0,5l	4,00
münchner urtyp, export, paulaner ^a	0,5l	4,00
bitburger ^a	0,3l	3,50
bitburger, alkoholfrei ^a	0,33l	3,50
nastroazzurro, peroni ^a	0,33l	3,50
hochdorfer, natur radler ^a	0,33l	3,50

spumanti e champagner

prosecco	0,75l	25,00
veuve pelletier, brut	0,75l	39,00

vino rosato

rosato 0,2l 5,50
v.d.t., veneto

pipoli 0,75l 22,00
i.g.p., vigneti del vulture
basilicata, 100% aglianico

ein herrlich lichtdurchfluteter, kirsch-rosaroter wein mit einem bukett von erdbeeren, süßkirschen, himbeeren und pflaumen, am gaumen saftig, würzig mit einer zarten adstringierenden art, die den wein ungeheuer facettenreich und komplex macht

vini bianchi

pinot grigio 0,2l 5,50
d.o.c., veneto

critone 0,2l 6,50
i.g.t., librandi 0,75l 21,50
calabria, 90% chardonnay, 10% sauvignon

bietet klare aromen von gelben früchten und frischen apfelduft. der elegante geschmack hat eine schöne struktur und bleibt fruchtig-frisch bis in den bemerkenswerten abgang.

chardonnay 0,2l 7,00
i.g.p., tormaresca 0,75l 23,50
puglia, 100% chardonnay

begeistert mit einer hellgoldenen farbe und ist ein lebhafter, erfrischender wein mit einem bukett, das an reife birnen und äpfel erinnert nur minimal mit eichenholz in berührung gekommen, zeigt dieser ausdrucksvolle, attraktive weißwein seinen mittleren körper mit honigtönigen, vanilligen nuancen und einem unaufdringlichen stil

roero arneis 0,2l 7,00
d.o.c., valdinera 0,75l 23,50
piemonte, 100% arneis

in der farbe strohgelb mit grünlichen schimmer duftet nach grünem apfel, aprikosen und pfirsich, feiner fruchtig-sanfter geschmack

vini rossi

barone nero 0,2l 5,50
v.d.t., veneto

sangiovese 0,2l 6,00
i.g.t., tenuta caparzo 0,75l 21,50
toscana, sangiovese

intensiv rubinrot, üppiges und anhaltendes bouquet von himbeeren und brombeeren, trocken, warm und ausgewogen im geschmack.

soltema primitivo del salento 0,2l 7,00
i.g.p., jorche 0,75l 26,00
puglia, primitivo

dicht, fruchtig, markant und doch weich und samtig sehr harmonisch und ausgewogen, aber auch rustikal und kräftig mit einem hauch süße, ein rundum gelungener, vollmundiger, charaktervoller wein, der begeistert

nebbiolo 0,75l 28,00
d.o.c., valdinera
piemonte, 100% nebbiolo

feine und sehr komplexe fruchtaromen, angenehme tannine, leicht samtiger körper

ornello 0,75l 34,00
d.o.c., rocca di frassinello
toscana, 50% sangiovese, 20% merlot, 20% cabernet sauvignon, 5% petit verdot, 5% syrah

sehr kräftiges, dunkles kirschrot, feinste beerenaromen mit zurückhaltenden würznoten, frisch und würzig im geschmack mit sanften fruchten

primitivo torcicoda 0,75l 36,00
i.g.t., cantina tormaresca
puglia, 100% primitivo

er bezaubert und verzaubert den wahren genießer mit den sortentypischen aromen von saftigen sauerkirschen und zwetschgen, hinzu kommen sanfte noten von leder und tabak – welch ein maskuliner wein, doch hat er auch eine weiche seite, die seine tanine fast zu schmusekätzchen werden lässt, abgerundet mit nachhaltigem finale

jorche primitivo di manduria riserva 0,75 36,00
d.o.p., jorche
puglia, primitivo

stammt von 40 jahre alten rebstöcken,
was dem wein kraft, farbe und intensität verleiht,
er ist rubinrot im glas und sein betörender duft
erinnert an gewürze, waldbeerenkonfitüre und
ätherische öle, am gaumen ist er strukturiert,
sehr ausgewogen mit mäßigen tanninen und
einer breiten palette an fruchtaromen dunkler beeren,
weich, mit einem hauch süße und einem langen finish

barolo 0,75 46,00
d.o.c.g., luca bosio
piemonte, 100% nebbiolo

authentischer barolo, warmes und intensives bukett, das
an kirschen, rosen und veilchen erinnert, am gaumen
dichte und samtige frucht, die sich auf ein
ausbalanciertes tannin

tignanello 0,75l 110,00
i.g.t., marchese antinori
toscana, 80% sangiovese,
15% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc

in der farbe von sehr intensivem rubinrot mit violetten
reflexen, ein wein, der schon im ersten moment durch den
aromatischen harmonischen ausdruck seines eleganten
chianti-charakters überzeugt, das duftbouquet entfaltet in
hervorragender intensität und weicher eleganz über
anklänge an vanille, kakao und süßtoast noten von lakritz,
veilchen und likörkirschen, schmackhaftigkeit und frische
betonen einen nachgeschmack von beeindruckender
länge und schmeichelnder feinheit

ornellaia 0,75l 180,00
d.o.c., tenuta dell'ornellaia
toscana, 51% cabernet sauvignon,
32% merlot, 11% cabernet franc,
6% petit verdot

ein ehrfurcht einflößendes meisterwerk,
tiefe, reichum, eleganz, ultrafeine tannine,
zeigt zunächst betont mineralische noten,
dann viel reife dunkle johannisbeeren,
etwas heidelbeeren, dahinter satte lakritze und
dunkle schokolade, füllt den gaumen mächtig aus,
sehr dichtmaschiges, kompaktes tannin,
viel tabak, cassis, satt, tiefgründig und
sehr lange im nachhall nach edlen zigarren

v.d.t. = vino da tavola
i.g.t. = indicazione geografica tipica
i.g.p. = indicazione geografica protetta
d.o.c. = di origine controllata
d.o.p. = di origine protetta
d.o.c.g.= di origine controllata garantita

zusatzstoffe

1 mit phosphat, 2 mit farbstoff, 3 chininhaltig, 4 coffeinhaltig,
5 mit konservierungsstoff, 6 mit antioxidationsmittel, 7 gewachst,
8 säuerungsmittel, 9 mit aromastoffen, 10 geschwärzt

allergene

a glutenhaltiges getreide, b krebstiere, c eier, d fisch, f soja,
g milch und laktose, h schalenfrüchte /nüsse, i sellerie, j senf,
k sesam, l schwefeldioxid und sulfite, m lupinen, n weichtiere

alle unsere preise sind in euro, inkl. mwst und service
