

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 - ein Stück Italien für Sie

Liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten, dass Sie, alleine oder zusammen mit Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern, bei einem guten Essen und einem guten Wein ein wenig Entspannung vom Alltag finden.

Unsere Küche bietet Ihnen eine Auswahl an Saison-Gerichten sowie Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens und eigene Kreationen. Dabei verwenden wir frische Produkte und achten sehr auf Qualität und Herkunft.

Wenn Sie lieber Zuhause essen wollen, bieten wir alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen Buon Appetito!
Familie Lattarulo und Team Costa Azzurra**

Für Ihre Feier Zuhause steht Ihnen unser PARTYSERVICE zur Verfügung

Kalte und warme Buffets aus dem reichhaltigen und vielfältigen Angebot unserer Küche, passend zu jedem Anlass und Budget - auch mit Getränken.

Auf Wunsch Geschirr, Tischwäsche, Bestuhlung, Blumengestecke, Musik, Servicepersonal und Vollservice, All-Inclusive-Angebote mit Festpreis.

Ein Erlebnis: Kochen vor Ort • Messecatering mit Equipment

Küche durchgehend geöffnet 12:00 - 22:00
Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag
Samstag 15:00 - 22:30 geöffnet • Dienstag Ruhetag

Ristorante **COSTA AZZURRA** Partyservice • Familie Lattarulo & Team
Danziger Straße 26, 47057 Duisburg • **Telefon 0203 37 00 44** 📞 **0173 5355020**

E-Mail: info@costa-azzurra.de • Website: www.costa-azzurra.de



Aperitivi - Aperitifs

APERITIVO „COSTA AZZURRA“

azurblauer Hausaperitif aus Martini dry, Wodka, Cointreau, Blue Curaçao, Weißwein und Zitronensaft, in Champagnerflöte mit Zuckerrand, Eis, grüner Olive* und Zitrone 10 cl 7,00 €

SANBITTER - alkoholfreier Aperitif aus Zitrusfrüchten und Alpenkräutern, bittersüß-herb, mit Eis und Zitronenscheibe 10 cl 5,00 €

SANBITTER SPRITZ - Sanbitter mit Soda, Eis, Zitronenscheibe 15 cl 5,50 €

CRODINO - alkoholfreier Aperitif aus über 30 Kräutern und Früchten, samtig-bitter mit Eis und Orangenscheibe 10 cl 5,50 €

CRODINO SPRITZ - Crodino mit Soda, Eis, Orangenscheibe 15 cl 6,00 €

BRIGITTE SPRITZ

Sanbitter mit Zitronensaft, Soda, Eis, Zitronenscheibe, Minzblättern 20 cl 6,00 €

APEROL - bitter-süßer Aperitif mit wenig Alkohol, aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern, Soda, Eis und Orangenscheibe 10 cl 6,00 €

APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, Soda mit Eis und Orangenscheibe 25 cl 8,00 €

LIMONCELLO SPRITZ

Zitronenlikör, Prosecco, Soda mit Eis, Zitronenscheibe 25 cl 8,00 €

PERNOD - Pastis Anis-Essenz, stilles Wasser (separat serviert) 2 cl 5,00 €

SHERRY - medium oder trocken 5 cl 5,00 €

MARTINI - Vermouth weiß, mit Eis, grüner Olive* und Zitronenscheibe 5 cl 5,00 €

MARTINI - Vermouth rot, mit Eis, grüner Olive* und Zitronenscheibe 5 cl 5,00 €

MARTINI - Vermouth dry, mit Eis, grüner Olive* und Zitronenscheibe 5 cl 5,00 €

CAMPARI SODA - Campari Bitter mit Soda, Eis und Zitronenscheibe 5 cl 6,00 €

VW - Martini dry mit Williamsbirnengeist, grüner Olive*, Eis, Zitronenscheibe 5 cl 7,50 €

DRY MARTINI - Gordon Gin; Martini Dry, Eis, grüne Olive*, Zitronenscheibe 5 cl 7,50 €

NEGRONI

Martini rot, Campari, Gin mit grüner Olive*, Eis, Zitronenscheibe 6 cl 9,00 €

NEGRONI SBAGLIATO

Martini rot, Campari, Prosecco, grüne Olive*, Eis, Zitronenscheibe 7 cl 9,00 €

PROSECCO - Rebe: Prosecco, feine Perlung,

weich im Geschmack, trocken Flöte 10 cl 7,00 €

SPUMANTE GAVIOLI BRUT

Metodo tradizionale, besser als viele Champagner Flöte 10 cl 12,00 €



Carta Stagionale - Saisonkarte

Zuppa e Antipasti - Suppe und Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| ZUPPA TOSCANA CON FUNGHI | |
| Toskanische Tomaten-Brotsuppe mit Champignons..... | 9,50 € |
| ANTIPASTO EMIGLIANO | |
| Parmesannüsse mit Balsamico, umrandet mit luftgetrocknetem Schweinenusschinken | 12,50 € |
| INSALATA ESTIVA CON PESCHE | |
| grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Mozzarella, Curry, Olivenöl, Balsamico | 12,50 € |
| VERDURA AL BURRO, GRATINATA AL PARMIGIANO | |
| Tagesgemüse mit zerlassener Butter, gratiniert mit Parmesan | 16,00 € |
| DUETTO DI ANTIPASTO VITELLO E MANZO | |
| Vitello Tonnato mit Kapern und Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan | 16,00 € |
| ANTIPASTO SPECIALE DEL GIORNO | |
| Große gemischte Vorspeise aus dem Reichtum der Küche, für 2 Pers. p. P..... | 24,00 € |

Farinacei - Nudeln

| | |
|---|---------|
| PIZZA BIANCA CON CIPOLLE E PANCETTA | |
| Weißer Pizza mit Käse, Zwiebeln, gewürfeltem Speck und Oregano, | 11,00 € |
| RISOTTO CON PORRI, ZUCCHINE E CAROTE | |
| Risotto mantecato mit Porrée, Zucchini und Karotten | 15,00 € |
| FUSILLI CON FAGIOLINI | |
| Fusilli, grüne Bohnen, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, Tomatenconcassé, Petersilie | 16,00 € |
| CONCHIGLIE RIGATE | |
| Muschelnudeln mit Krabben, Erbsen, Knoblauch, Kräutern und Tomatensauce | 17,50 € |
| PAPPARDELLE CON PORCINI PROFUMATE AL TARTUFO | |
| Breite Bandnudeln in Sahnesauce mit Steinpilzen und weißem Trüffelöl | 25,00 € |

Pesce - Fisch

| | |
|--|---------|
| SEPPIA ALLA GRIGLIA PICCANTE* | |
| Gegrillte Sepia mit Knoblauch, Kräutern und scharfen Peperoni | 23,00 € |
| LUCIOPERCA CON FUNGHI PROFUMATI AL TARTUFO* | |
| Zanderfilet mit Champignons in Sahnesauce, aromatisiert mit weißem Trüffelöl..... | 29,00 € |
| PESCE MISTO ALLA GRIGLIA* | |
| Gegrillte Zander- und Rotbarschfilets mit Hummerkrabbe, Olivenöl, Knoblauch | 29,00 € |
| SALMONE AL PROSECCO PROFUMATO AL TARTUFO* | |
| Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben, aromatisiert mit weißem Trüffelöl | 32,00 € |

Carne - Fleisch

| | |
|--|---------|
| POLPETTE GRATINATE AL PARMIGIANO* | |
| Hausgemachte Kalbshack-Klöße, Béchamel-Tomaten-Sauce, gratiniert mit Parmesan | 22,50 € |
| SCHIENA DI CONIGLIO ALLE CASTAGNE* | |
| Gebatener Kaninchenrücken auf Waldfrüchtesauce | 25,00 € |
| PETTO D'ANATRA ALLA BARBARESCA* | |
| Entenbrust mit schwarzem grob gemahlener Pfeffer, Rotwein und Thymian..... | 27,00 € |
| FILETTO ALLA CREMA DI BALSAMICO* | |
| Englisch gegrilltes Rinderfilet, auf Balsamicocreme-Sauce, bestreut mit Parmesan..... | 32,00 € |
| CARRÉ D'AGNELLO AL FORNO* | |
| Lamm Carré im Backofen gegart, Knoblauch, frische Kräuter und Weißwein..... | 37,00 € |
| MAREMONTI „PICASSO“ * | |
| Rinderfilet englisch gegrillt mit 3 Hummerkrabben, weißem Trüffelöl, Balsamico, begleitet von weißen Bandnudeln, mit Tomaten-Concassé, Butter, Parmesan | 47,00 € |

Dolce - Dessert

| | |
|--|--------|
| PESCHE AL VINO CON GELATO VANIGLIA | |
| Pfirsichspalten in Weißwein mit Vanilleeis | 7,00 € |
| PESCHE AL PEPE VERDE | |
| Pfirsichspalten in warmer, grüner Pfeffer-Karamellsauce, serviert mit Vanilleeis | 8,50 € |
| GORGONZOLA „COTOGNA“ | |
| Gorgonzola auf Quittenmus..... | 7,50 € |



Menu del giorno - Menu nach Tagesempfehlung

Bei den Menus: Lassen Sie sich einen guten Tropfen empfehlen, siehe Weinkarte

Menu nach Tagesangebot

ADRIANA - MENU DI 3 PORTATE

3 Gänge-Menu aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.....39,00 €

BARBARA - MENU DI 4 PORTATE

4 Gänge-Menu aus Vorspeise, Intermezzo, Hauptgericht und Dessert49,00 €

CARLOTTA - MENU DI 5 PORTATE

5 Gänge-Menu aus Vorspeise, Intermezzo, Nudeln, Hauptgericht, Dessert56,00 €

FERNANDA - MENU DI 7 PORTATE

7 Gänge-Menu aus Vorspeise, Intermezzo, Nudeln, Fischfilet,
Sorbet, Fleischspezialität und Dessert als krönender Abschluss77,00 €

Genießermenu - solo per Due - nur für zwei mit über 20 Spezialitäten

STEFANIA Schlemmerreise quer durch die Cucina italiana mit

Saisongerichten, diversen Antipasti, Pasta, Fisch, Sorbet,

Fleischspezialität und Dessert als krönender Abschlussp. P. 99,00 €

VERONICA mit Austern, Krustentier und weiteren exklusiven

Produkten der Luxusklasse, die Reise kann losgehen.p. P. 129,00 €

Zuppe - Suppen

CREMA AURORA AL BRANDY

Tomatencremesuppe mit etwas Brandy, Sahne, Basilikum, Croutons..... 8,00 €

ZUPPA TOSCANA

toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch,
Basilikum, scharfen Peperoni, Olivenöl extra vergine 8,00 €

Insalate - Salate

INSALATA „SANREMO“

grüne Salate mit Radicchio, Spinat, Broccoli, frischen
Champignons, Käse*, Knoblauch, roten Zwiebeln,
Cocktail-Vinaigrette*, Tomaten, Gurken und Oliven*11,50 €

INSALATA DU CHEF

grüne Salate mit Radicchio, Käse*, Thunfisch, ital. Kochschinken*,
Thunfisch-Vinaigrette*, Tomaten, Eiern, Oliven*, Paprika und Gurken.....11,50 €

INSALATA „DANTE“

grüne Salate mit Radicchio, gebratenen Truthahnbruststreifen,
Ananas, Mozzarella, Paprika, exklusivem Olivenöl extra vergine,
gereiftem Balsamico und Tomaten13,50 €



Antipasti freddi - Kalte Vorspeisen

OSTRICHE

Austern (aus unserem gekühlten Salzwasser-Aquarium), ZitroneStück 4,00 €

ALICI MARINATE

Sardellenfilets mariniert, Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Petersilie, Peperoni11,00 €

PEPERONI GIALLI E ROSSI E FUNGHI COCKTAIL

gegrillte bunte Paprika, mit Knoblauch und Pilzen mit Cocktailsauce.....11,00 €

CAPRESE

Ein ganzer Mozzarella umrandet mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum12,50 €

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

Luftgetrockneter Schinken auf Honigmelonenspalten.....12,50 €

MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO

Ein ganzer Mozzarella umrandet mit luftgetrocknetem Schinken.....14,00 €

INSALATA DI MARE

Meeresfrüchtesalat, Knoblauch, Petersilie, Zitronen-Olivenöl-Dressing14,00 €

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch in dünnen Scheiben, mit Thunfischcremesauce*, Kapern14,00 €

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan, Zitronen-Olivenöl-Dressing.....14,00 €

CARPACCIO COCKTAIL E VITELLO TONNATO

Rindercarpaccio überzogen mit Cocktailsauce und Vitello Tonnato.....15,00 €

GRIGLIATA DI VERDURA

Gemüse-Grillteller a la minute zubereitet aus Auberginen,
Zucchini, gelber und roter Paprika, Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Petersilie, Olivenöl extra vergine, Balsamico16,00 €

ANTIPASTO SABBIA D'ORO

Trio aus Rindercarpaccio, rohem Schinken auf Melone, Vitello Tonnato18,00 €

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

gemischter Vorspeisenteller mit Antipasti aus dem Tagesangebot.....18,00 €



Antipasti caldi - Warme Vorspeisen:

PEPERONI VERDI AL FORNO

grüne Paprikaschiffchen aus dem Backofen mit
Knoblauchscheibe, Tomaten und Anchovi-Filet11,00 €

MUSCOLI AL FORNO

Miesmuscheln aus dem Backofen mit Knoblauch,
Kräuterbutter, trockenem Weißwein und Parmesan11,00 €

BOQUERONES FRITOS

Sardellen frittiert, mit hausgemachter Sauce Tartare (aus Mayonnaise*,
roter Paprika, Kapern, Silberzwiebeln, Cornichons, Petersilie, Anchovis)15,00 €

GAMBAS AL AJILLO

sechs Garnelen ohne Schale mit Kopf,
Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni19,00 €

VONGOLE DEL MARINAIO

Babymuscheln mit Krabben und Garnelen ohne Schale,
Knoblauch, Petersilie, Peperoni, in Weißweintomatensauce19,50 €

POLPETTINE ALLA PUGLIESE

Hausgemachte Kalbs-Rindfleisch-Bällchen mit Knoblauch,
Peperoni, Weißwein, Basilikum-Tomatensauce und Petersilie16,00 €

Farinacei al dente - Nudelgerichte al dente zubereitet

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ab 2 Personen, Wartezeit 40 Minuten

Risotto mantecato mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Petersilie
trockenem Weißwein, Tomatensauce und scharfen Peperoni16,00 €

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti in Tomaten-Basilikumsauce, mit Butter verfeinert12,00 €

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni, Petersilie12,00 €

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti mit Bolognesesauce aus Kalb- und Rindfleisch, Kräutern, Butter.....14,00 €

SPAGHETTI „COSTA AZZURRA“

Spaghetti mit Tomatensauce, Sahne, hausgemachtem Basilikum-Pesto14,00 €

FARFALLE ALLA CONTADINA

Farfalle mit Knoblauch, Zucchini, Champignons, Tomatensauce, Butter14,00 €

TORTIGLIONI ALLA SALERNITANA

Tortiglioni mit Zwiebeln, Speck, roter Paprika,
Tomaten, Sahne, Peperoni, Parmesan.....14,50 €



Farinacei al dente - Nudelgerichte al dente zubereitet

FUSILLI ALLA BARESE

Fusilli mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli Tomatenstückchen, Parmesan, Anchovis und scharfen Peperoni14,50 €

PENNE RIGATE MAREMONTI

Penne rigate mit Lachsstückchen und Spinat, in Gorgonzolasahnesauce14,50 €

LASAGNE AL FORNO

Lasagne geschichtet mit Kalb-Rindfleisch-Bolognese, Béchamel, Parmesan, überbacken mit mildem Käse14,50 €

TAGLIATELLE VERDI ALL'ORIENTALE

grüne Spinatbandnudeln mit Rindfleisch, Krabben in Currysahnesauce15,00 €

BAVETTE ALLA MERIDIONALE

Bavette mit Truthahnfleisch, Knoblauch, Petersilie, Peperoni, Tomatensauce, Pecorino16,00 €

CAPELLI D'ANGELO DEL BUONGUSTAIO

Engelhaarnudeln mit Olivenöl, Rindfleisch, Pinienkernen, Knoblauchscheiben, Peperoni und etwas Tomatensauce16,00 €

TRENETTE ALLA GENOVESE

Bavette mit Kartoffelbrunoise und hausgemachtem Pesto Genueser Art aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, geriebenem Parmesan und Pecorino, Olivenöl extra vergine16,00 €

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Petersilie, trockenem Weißwein, Tomatensauce, scharfen Peperoni16,00 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti mit Babymuscheln (aus unserem Salzwasser-Aquarium), Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Weißwein und scharfen Peperoni19,00 €

Paellas - Zubereitungszeit ca. 40 Minuten ab zwei Personen

PAELLA „VALENCIANA“

Reispfanne mit Zwiebeln, Huhn, Tintenfisch, Babymuscheln, roter Paprika, Erbsen, etwas Tomatensauce, Miesmuscheln, Garnelen, aromatisiert mit Knoblauch, serviert mit Zitronep. P. 23,00 €

PAELLA „EL PARADOR“

Reispfanne mit Zwiebeln, Huhn, Tintenfisch, Babymuscheln, roter Paprika, Erbsen, etwas Tomatensauce, Mittelmeer-Tagesfischfilets, Miesmuscheln, Tiefsee-Hummerkrabben, Garnelen, aromatisiert mit Knoblauch, serviert mit Zitronep. P. 28,00 €



Secondi di Pesce del giorno - Tagesfisch-Gerichte

Fragen Sie nach dem Tagesangebot, mit 2 passenden Tages Beilagen

CALAMARI FRITTI

Tintenfisch frittiert, mit separater hausgemachter Sauce Tartare
(Mayonnaise* mit roter Paprika, Kapern, Silberzwiebeln, Cornichons,
Petersilie und Anchovis), dazu serviert kleiner gemischter Salat22,00 €

MERLUZZO ALLA LIVORNESE

Seehechtfilets mit Knoblauch, Petersilie, Tomaten, Weißwein, Kapern23,00 €

LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE

Zanderfilet in leichter Weißweinsauce mit Kapern und Zitronenstücken.....25,00 €

SCORFANO ALLA CREMA CON FUNGHI

Rotbarschfilets mit Zwiebeln, Champignons in Sahnesauce25,00 €

SALMONE AL FORNO

Lachsfilet aus dem Backofen, Knoblauch, Kräuter, Zitrone, Weißwein.....26,00 €

ORATA AL FORNO am Tisch filetiert

Dorade Royal aus dem Backofen, Knoblauch, Kräuter, Zitrone, Weißwein.....29,00 €

BRANZINO AL FORNO am Tisch filetiert

Seewolf aus dem Backofen, Knoblauch, Kräuter, Zitrone, Weißwein29,00 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA PICCANTI

Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, in der Pfanne
geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni29,00 €

GAMBERONI ROSSI „ROSITA" PICCANTI

Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, vielen
frischen Knoblauchscheiben, Weißwein, Petersilie29,00 €

TEGAME DI PESCE MISTO AL FORNO ab zwei Personen

Fischfilets und Hummerkrabbe, in Weißweinsauce mit Tomaten-
stückchen, Krabben, Kräutern in Kupferpfanne aus dem Backofen.....p. P. 32,00 €

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ca. 550 g am Tisch filetiert

Seezunge Müllerin Art, in leichter Buttersauce mit Zitrone und Petersilie.....38,00 €

ASTICE O ARAGOSTA - Hummer, Languste ab 2 Pers., auf Vorbestellung zum Tagespreis



Secondi di Carne - Fleischgerichte mit 2 passenden Tages Beilagen

ESCALOPPE DI TACCHINO IN PADELLA

Truthahnschnitzel in der Pfanne gebraten mit Olivenöl20,00 €

COSCE DI CONIGLIO ALL'AGLIO

Kaninchenkeulen mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni, Weißwein23,00 €

ESCALOPPA DI VITELLO ALLA MILANESE

Kalbsschnitzel paniert, Mailänder Art, serviert mit Zitrone23,00 €

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-Buttersauce25,00 €

FEGATO ALLA SASSI SU RUCOLA

Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei auf Rucola25,00 €

CONTROFILETTO DI MANZO ALL'OLIO E BALSAMICO

gegrilltes Rumpsteak mit Olivenöl extra vergine und gereiftem Balsamico26,00 €

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA TIROLESE

Rumpsteak mit frittierten Zwiebeln und einem Klecks Tomatensauce26,00 €

CONTROFILETTO ALLA BARBARESCA

Rumpsteak mit schwarzem grob gemahlten Pfeffer, Rotwein, Thymian27,00 €

FILETTO DI MANZO PROFUMATO ALL'OLIO DI TARTUFO

Rinderfilet gegrillt, aromatisiert mit weißem Trüffelöl31,00 €

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Rinderfilet auf grüner Pfeffer-Sahnesauce31,00 €

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA

Rinderfilet auf Gorgonzola-Sahnesauce31,00 €

FILETTO DI MANZO AL MARSALA CON PROSCIOUTTO CRUDO

Rinderfilet auf Marsala-Sahnesauce mit luftgetrocknetem Rohschinken34,00 €



Pizze - aus unserer Pizzabäckerei

| | |
|--|---------|
| PIZZA MARGHERITA Tomaten, Käse* und Oregano | 8,00 € |
| PIZZA CIPOLLA Tomaten, Käse*, Zwiebeln und Oregano | 10,00 € |
| PIZZA FUNGHI Tomaten, Käse*, frische Champignons und Oregano | 11,00 € |
| PIZZA SPINACI Tomaten, Käse*, frischer Blattspinat, Knoblauch und Oregano | 11,00 € |
| PIZZA AI BROCCOLI Tomaten, Käse*, Broccoli, Knoblauch, Peperoni und Oregano | 13,00 € |
| PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE Tomaten, Käse*, gegrillte Auberginen, Zucchini, bunte Paprika, Oregano | 13,00 € |
| PIZZA „ANTONIO“ Tomaten, Mozzarella, Oregano und Rucola, Tomatenscheiben, Olivenöl | 13,00 € |
| PIZZA SALAMI Tomaten, Käse*, Salami* und Oregano | 10,00 € |
| PIZZA PROSCIUTTO Tomaten, Käse*, italienischer Kochschinken* und Oregano | 10,00 € |
| PIZZA CALZONE Pizzatasche, Tomaten, Käse*, Schinken*, Tomaten, Parmesan, Oregano | 11,00 € |
| PIZZA „COSTA AZZURRA“ Tomaten, Gorgonzola, Oregano, zusätzlich luftgetrockneter Schinken | 16,00 € |
| PIZZA NAPOLI Tomaten, Käse*, Anchovis, Kapern, Oliven* und Oregano | 10,00 € |
| PIZZA AL TONNO Tomaten, Käse*, Thunfisch und Oregano | 11,00 € |
| PIZZA FRUTTI DI MARE Tomaten, Käse*, Krabben, Calamari, Kraken, Muscheln und Oregano | 14,00 € |
| PIZZA „PEPPONE“ Tomaten, Käse*, Spinat, Schinken*, Zwiebeln, Knob., Peperoni, Oregano | 13,00 € |
| PIZZA „DON CAMILLO“ Tomaten, Käse*, Thunfisch, Champignons, ital. Kochschinken*, Oregano | 13,00 € |
| PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomaten, Käse*, italienischer Kochschinken*, frische Champignons, Salami*, Ei und Oregano | 13,00 € |

Zusätzliche Wunschbeläge gegen Aufpreis (ausgehend von der höherwertigen Pizza):

Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Kapern, Tomatensauce und Basilikum **je 1,20 €** - Spinat, Broccoli, Paprika, frische Tomaten, Champignons, Thunfisch, Muscheln, Anchovis, Käse = Gouda (48%) **je 1,70 €** gewürfelter Mozzarella, geraspelter Parmesan, Schinken, Salami, Speck, Ei **je 2,30 €** - gegrillte Aubergine- Zucchini- bunte Paprika, Rucola, Gorgonzola, scharfe Salami, luftgetrockneter Schinken Scheibe, Krabben, Garnele **je 2,80 €** - ein ganzer aufgeschnittener Büffel-Mozzarella **5,50 €**



Gelati, Dolci e Formaggi - Eiscreme, Desserts und Käse

| | |
|---|--|
| GELATO VANIGLIA AL BALSAMICO Vanilleeis, mit gereiftem Balsamico | 6,00 € |
| GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen | 8,00 € |
| GELATO MISTO Vanille-, Schokoladen-, Zitronen-, Erdbeer- und Walnusseis..... | 7,00 € |
| CASSATA SICILIANA Cassata aus Schokoladeneis, Ricotta mit kandierten Früchten, Pistazieneis | 8,00 € |
| TARTUFO NERO Schokoladeneis-Trüffel, gefüllt mit weißem Nougat, Kakaopulver..... | 8,00 € |
| TARTUFO BIANCO Vanille-Zabaioneis-Trüffel, Kaffee-Creme-Füllung, Kokos-Baiserstreusel..... | 8,00 € |
| TARTUFO AL LIMONCELLO Zitroneneis-Trüffel, Limoncello, gefüllt mit Zitronencreme, Baiserstreusel..... | 8,00 € |
| TARTUFO AL PISTACCHIO Pistazien-Mandeleis-Trüffel, gefüllt mit Pistaziencreme, Pistazienbrunoise..... | 10,00 € |
| AFFOGATO ALLA GRAPPA Grappa auf Vanilleeis | 7,00 € |
| AFFOGATO AL PROSECCO Prosecco auf Zitroneneis | 8,00 € |
| AFFOGATO AL LIMONCELLO E MELONE Limoncello auf Zitroneneis und Melone | 8,00 € |
| TIRAMI SU Dessert aus Mascarpone, Eiern, Löffelbiskuits, Kaffee und Marsala | 8,00 € |
| PANNA COTTA CON FRUTTA DEL GIORNO Dessert aus gekochter Sahne und Karamell, garniert mit Tagesfrüchten | 8,00 € |
| DOLCE „ALESSANDRA“ Panna cotta, Ananas, Melone, Maraschino, Vanilleeis mit Balsamico | 14,00 € |
| TORTINO AL CIOCCOLATO Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz | 8,00 € |
| TORTINO AL PISTACCHIO Pistaziensoufflé mit einem warmen Herz aus Pistazien-Creme-Füllung | 10,00 € |
| AMARETTO SU GELATO VANIGLIA E ESPRESSO Amarettolikör auf Vanilleeis, ertränkt mit Espresso | 8,00 € |
| BACIO DI BORDIGHERA Kuss aus Bordighera - Ananas in heißer Karamellsauce (mit Brandy, Orangenlikör, Orangen- und Zitronensaft) und Walnusseis | 10,00 € |
| ANANAS AL PEPE VERDE Ananas mit Vanille-Eis, grüner Pfeffer-Karamellsauce wie oben..... | 10,00 € |
| COPPA „COSTA AZZURRA“ Zabaglione-Weincreme aus Eigelb, Zucker, trockenem Marsala und Weißwein, kräftig geschlagen, auf Schokoladeneis, bestreut mit Kakao | 11,00 € |
| FORMAGGI A SCELTA - Käse nach Wahl | |
| PARMIGIANO oder PECORINO oder GORGONZOLA | kl. Port. 8,00 € gr. Port..... 11,00 € |
| FORMAGGIO MISTO Parmesan, Pecorino u. Gorgonzola | kl. Port. 9,00 € gr. Port..... 13,00 € |
| PARMIGIANO AL BALSAMICO Parmesanbröckchen mit Balsamico | 13,00 € |
| PARMIGIANO ALL' OLIO DI TARTUFO E PEPE NERO Parmesanbröckchen mit weißem Trüffel-Öl, grobem, schwarzen Pfeffer..... | 15,00 € |
| passend zu Dessert oder Käse: VIN SANTO toskanischer Dessertwein aus weißer Beerenauslese, serviert mit Mandelbiskuit..... | Glas 5 cl 8,00 € |



Vini in bottiglia anche aperti - Weine in Flaschen auch als offene Weine

Kellerei Reguta von Giuseppe und Luigi Anselmi, Azienda Agricola aus Friaul - Pocenja

| | | |
|--|------------------------------|---------|
| VINO SPRIZZATO, bianco o rosso - Weinschorle weiß oder rot | Karaffe ¼ L. | 7,00 € |
| LAMBRUSCO ROSSO, prickelnder, Schaumwein, süß | Glas 0,1 5,00 € Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| PINOT GRIGIO, Reguta, Friaul, Rebe: Grauburgunder, strohgelb | Glas 0,1 | 5,00 € |
| bis kupferfarben, mit dunklen Reflexen, delikates Bouquet, | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| fruchtig, angenehm langanhaltender Nachgeschmack..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| SAUVIGNON, Reguta, Friaul, Rebe: Sauvignon, strohgelb mit | Glas 0,1 | 5,00 € |
| grünlichen Reflexen, fruchtig, delikat, leicht, aromatisch, | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| erinnert an grüne Paprika, Tomatenblätter und Salbei..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| CHARDONNAY, Reguta, Friaul, Rebe: Sauvignon, strohgelb | Glas 0,1 | 5,00 € |
| mit grünlichen Reflexen, fruchtig, Aroma nach Honig, | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| gerösteten Mandeln und Vanille, delikat, leicht, aromatisch | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| MALVASIA, Reguta, Friaul, Rebe: Malvasia Istriana, strohgelb | Glas 0,1 | 5,00 € |
| mit zarten grünlichen Reflexen, fruchtiges Bouquet mit | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| Zitrusnote, leicht und delikat, trocken, aber elegant | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| FRIULANO, Reguta, Friaul, Rebe: Tocai Friulano, trocken, voll und | Glas 0,1 | 5,00 € |
| weich, strohgelb mit grünlichen Reflexen, ausgewogenes | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| Bouquet, Geschmack von Mandeln und Feldblumen | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| VERDUZZO, Reguta, Friaul, Rebe: Verduzzo friulano, intensive | Glas 0,1 | 5,00 € |
| goldgelbe Farbe, Duft von reifen Früchten, Geschmack | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| süß und vollmundig, ideal auch als Dessertwein..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| ROSATO Magnum, Reguta, Friaul, Rebe: Cabernet und Merlot, | Glas 0,1 | 5,00 € |
| intensives Rosé, in diesem Wein spiegelt sich die Einfachheit | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| und Farbe einer Familie mit großer Gastfreundlichkeit wider..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| REFOSCO, Reguta, Friaul, Rebe: Refosco, Granatrot mit lila Reflexen, | Glas 0,1 | 5,00 € |
| Aroma von Kirschen und Brombeeren, blumig, voll im | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| Geschmack, angenehm bitter und charakteristisch..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| PINOT NERO, Reguta, Friaul, Rebe: Pinot Nero, Rubinrot mit Tendenz | Glas 0,1 | 5,00 € |
| zu Waldfrüchten, delikates Bouquet von Heidelbeeren und | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| schwarzen Johannisbeeren mit Vanillenote, elegant..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| CABERNET FRANC, Reguta, Friaul, Rebe: Cabernet Franc, trocken, | Glas 0,1 | 5,00 € |
| Rubinrot, Himbeer- und Brombeeraroma, Wildgräser, warm, | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| vollmundig, Tanninreich, harmonisch, charakteristisch..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| MERLOT, Reguta, Friaul, Rebe: Merlot, intensives Rubinrot, | Glas 0,1 | 5,00 € |
| angenehmes Aroma, weich, trocken im Geschmack, | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| körperreich, ausgewogen tanninhaltig und harmonisch | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| CABERNET SAUVIGNON, Reguta, Friaul, Rebe: Carbernet Sauvignon, | Glas 0,1 | 5,00 € |
| Rubinrot, angenehmes Aroma, würzig markanter Geschmack, | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| charakteristisch, fruchtig, fein und weich..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| FRANCONIA, Reguta, Friaul, Rebe: Franconia, Rubinrot, mild, | Glas 0,1 | 5,00 € |
| krautiger und weiniger Geschmack mit Unterholzduft, | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| große Struktur, samtig, abgerundetes Tannin..... | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| MALBECK, Reguta, Friaul, Rebe: Malbeck, Rubinrot, mild und | Glas 0,1 | 5,00 € |
| weich, weites, intensives und durchdringendes Aroma | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| von Marasca und Muskatnuss, fein und delikat im Geschmack | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |
| SCHIOPPETTINO, Reguta, Friaul, Rebe: Schioppettino, | Glas 0,1 | 5,00 € |
| leuchtendes Rubinrot, durchdringender Duft nach | Karaffe ¼ L. | 8,00 € |
| Marascakirsche und Muskatnuss, vollmundig, angenehm süß | Flasche 0,75 L. | 22,00 € |

Alle oben genannten Weine auch zum Mitnehmen 1 Fl. 12,00 €, 3 Fl. 31,80 €



OFFERTE DI VINO PER LA CASA - Weinangebote für Ihren Vorrat aus der Karte und alle offenen Weine als Flasche 0,75 auch zum Mitnehmen zu Angebotspreisen

| | | | |
|--------|---|--------|---------|
| 1 Fl. | Wein Ihrer Wahl, weiß oder rot (Weine Kellerei Reguta, Giuseppe & Luigi Anselmi) | p. Fl. | 12,00 € |
| 3 Fl. | 31,80 € auch gemischt (Weine Kellerei Reguta, Giuseppe & Luigi Anselmi) | p. Fl. | 10,60 € |
| 6 Fl. | 57,60 € auch gemischt (Weine Kellerei Reguta, Giuseppe & Luigi Anselmi) | p. Fl. | 9,60 € |
| 12 Fl. | 112,80 € auch gemischt (Weine Kellerei Reguta, Giuseppe & Luigi Anselmi)..... | p. Fl. | 9,40 € |
| 18 Fl. | 165,60 € auch gemischt (Weine Kellerei Reguta, Giuseppe & Luigi Anselmi)..... | p. Fl. | 9,20 € |
| 24 Fl. | 216,00 € auch gemischt (Weine Kellerei Reguta, Giuseppe & Luigi Anselmi)..... | p. Fl. | 9,00 € |
| 48 Fl. | 408,00 € auch gemischt (Weine Kellerei Reguta, Giuseppe & Luigi Anselmi)..... | p. Fl. | 8,50 € |
| 96 Fl. | 768,00 € auch gemischt (Weine Kellerei Reguta, Giuseppe & Luigi Anselmi)..... | p. Fl. | 8,00 € |

Weitere, besondere Weine im Angebot zum Mitnehmen auf den Folgeseiten

- 1. Offerta „Assaggio“** - „Nipp Angebot“ Beim Kauf von 12 Flaschen Ihrer Wahl aus der Weinkarte der folgenden Seiten erhalten Sie **57,25 % Rabatt** auf den jeweiligen Kartenpreis / Tischpreis
- 2. Offerta „Degustazione“** - „Probier Angebot“ Beim Kauf von 24 Flaschen Ihrer Wahl aus der Weinkarte der folgenden Seiten erhalten Sie **59,10 % Rabatt** auf den jeweiligen Kartenpreis / Tischpreis
- 3. Offerta „Cantinetta“** - „Kleiner Keller Angebot“ Beim Kauf von 48 Flaschen Ihrer Wahl aus der Weinkarte der folgenden Seiten erhalten Sie **61,35 % Rabatt** auf den jeweiligen Kartenpreis / Tischpreis
- 4. Offerta „Convenienza“** - „Superlativ Angebot“ Beim Kauf von 96 Flaschen Ihrer Wahl aus der Weinkarte der folgenden Seiten erhalten Sie **63,65 % Rabatt** auf den jeweiligen Kartenpreis / Tischpreis

Vini da Dessert - Dessertweine (0,75 l)

| | | |
|---|---|----------|
| 1997 STOIATO DELL'ASTRONE VIN SANTO DEL CHIANTI | Winzer: GAVIOLI, Toskana, Rebe: Trebbiano Toscano und Malvasia del Chianti, fünf Jahre im kleinen Eichenfass gereift, sehr intensives Bouquet, extrem langanhaltend, voll und großzügig, mit Nuancen, die eindeutig an Trockenobst und Gewürze erinnern, voll, elegant..... | 65,00 € |
| | <u>Zum Mitnehmen Fl. 0,375 l.</u> | 36,00 € |
| 2000 PICCOLIT | Winzer: GILDO, Friaul, weiß, stark strohfarben, hochfeiner intensiver Duft, Geschmack süß und leicht..... | 68,00 € |
| | <u>Zum Mitnehmen Fl. 0,750 l.</u> | 38,00 € |
| 2000 FRAGOLINO BIANCO | Winzer: GILDO, Friaul, weiß, ohne Etikett, da der Handel damit in Italien verboten ist, strohgelb, Duft nach weißen Erdbeeren, voller Geschmack, etwas Besonderes | 74,00 € |
| | <u>Zum Mitnehmen Fl. 0,750 l.</u> | 41,00 € |
| 1994 HUXELREBE BEERENAUSLESE | Winzer: DALSHIMER SAULOCK, Rheinhessen, Rebe: Huxelrebe Beerenauslese, goldgelb, Duft nach exotischen Früchten wie Papaya, Ananas und Litschi | 80,00 € |
| | <u>Zum Mitnehmen Fl. 0,375 l.</u> | 44,00 € |
| 1985 SOLSTIZIO | Winzer: PANZANO, Toskana..... | 96,00 € |
| | <u>Zum Mitnehmen Fl. 0,500 l.</u> | 53,00 € |
| 1996 LAIO | Winzer: DESSILANI, Piemont, Rebe: griechische Trauben..... | 108,00 € |
| | <u>Zum Mitnehmen Fl. 0,500 l.</u> | 59,00 € |
| 1992 PASSITO DI PANTELLERIA | Winzer: DONNAFUGATA, Sizilien..... | 130,00 € |
| | <u>Zum Mitnehmen Fl. 0,750 l.</u> | 71,00 € |
| 1983 PICOLIT DEL FRIULI | Winzer: CA BOLANI, Friaul, Rebe: Picolit..... | 144,00 € |
| | <u>Zum Mitnehmen Fl. 0,750 l.</u> | 79,00 € |

Alle Weine auch zum Mitnehmen zu Sonderpreisen, fragen Sie nach.



Vini bianchi in bottiglia - Weißweine in Flaschen (0,75 l)

- BIANCO TOSCANA, GAVIOLI, Toscana, weiß, Rebe: Chardonnay und Trebbiano, ausgewogen, strohgelb, durchdringendes Bouquet mit fruchtiger Nuance, trocken 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 38,00 €
- LUMINAE, BIANCHI, Piemont, Rebe: Erbaluce, begrenzte Menge aus biologischem Anbau, auf den Höhen der Hügel gewachsen, hell mit grünlicher Tönung, einzigartiger Brombeergeruch, trocken, frisch mit leichter Säure 31,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 47,00 €
- PREDIALE, REGUTA, Friaul, Rebe: Sauvignon, Chardonnay und Ribolla Gialla, trocken und weich, strohgelb mit hell-grünlichen Reflexen, feiner Duft nach Blumen und exotischen Früchten, weich und langanhaltend..... 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 52,00 €
- ANSELMI SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELMI, Venezien, Rebe: Garganega, Chardonnay, Sauvignon blanc, trocken, fruchtig, hellgelb mit grünlichen Reflexen, Bouquet von Honigmelone, Aprikose und anderen hellen Früchten, hocharomatisch 38,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 20,00 €, 3 Fl. 54,00 €
- LUGANA, OTELLA, Lombardei, Rebe: Trebbiano, strohgelb, zarter Duft, nach Aprikosen und Pfirsichen, würzig, Geschmack trocken und elegant 38,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 20,00 €, 3 Fl. 54,00 €
- LEONE, CONTE TASCA D'ALMERITA, Sizilien, Rebe: Catarratto und Chardonnay, strohgelb mit grünlichen Reflexen, Duft nach Apfel, weißem Pfirsich, Banane, Ananas, rosa Pampelmuse und Zitrusfrüchten, reich und elegant 41,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 20,00 €, 3 Fl. 54,00 €
- GAVI DI GAVI, VILLA SPARINA, Piemont, Rebe: Cortese, strohgelb, Duft nach exotischen Früchten, leichter, erfrischender Wein, harmonisch, mit wenig Säure, delikater, angenehm trocken 46,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 23,00 €, 3 Fl. 61,00 €

Vini rosé e rossi in bottiglia - Flaschen Rosé- und Rotweine (0,75 l)

- PASSIONE ROSA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, biologischer Anbau, aus den besten Weinbergen Sizzano, duftet nach frischen Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, Geschmack: frisch, körperreich 31,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 47,00 €
- REGALEALI „LE ROSE“ Sicilia, TASCA D'ALMERITA, REGALEALI, Sizilien, Rebe: Nerello Mascalese und Nero d'Avola, Erdbeer- und Brombeerduft, frisch, reichhaltiges Volumen, leicht, ideal zu zahlreichen Speisen 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 52,00 €
- ROSATO ISOLA DEI NURAGHI „SERRA LORI“, ARGIOLAS, Sardinien, Rebe: Cannonau, Monica, Carignano und Bovale, hellzinnoberfarben, Duft nach exotischen Früchten, harmonisch, frisch, vollmundig, rund 38,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 21,00 €, 3 Fl. 57,00 €
- ROSA MATI, LE PUPILLE, Toskana, Rebe: Syrah und Sangiovese, besonderer Rosé von einem 1,5 ha großen Weingut, 50 m über dem Meeresspiegel, kräftige Farbe, vollmundig, Duft von Früchten und an Rose erinnernd, angenehm trocken..... 49,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 27,00 €, 3 Fl. 74,00 €
- ROSSO TOSCANA, GAVIOLI, Toscana, Rebe: Sangiovese, leuchtendes rubinrot, weinig, harmonisch, elegant, trocken mit spürbarem aromatischen Anteil 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 38,00 €
- CHIANTI MARCO GAVIO DOCG, Gavioli, Toscana, Rebe: Sangiovese, granatroter, fruchtig, frisch, weich, samtig und angenehm trocken..... 28,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 13,00 € 3 Fl. 36,00 €



Vini rossi in bottiglia - Rotweine in Flaschen (0,75 l)

| | |
|---|---------|
| CHIANTI BUCAVECCHIA, GAVIOLI, Toskana, Rebe: Sangiovese, granatrot, mit wenig Tannin, vollmundig, harmonisch, lebendig, warm und körperreich | 30,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 38,00 €</u> | |
| ROSSO DI MONTEPULCIANO Gavioli, Toskana, Rebe: Prugnolo gentile, Eichenfassreifung, rubinrot, im Geruch delikat, mit einer Nuance von Waldfrüchten, rund, harmonisch..... | 32,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 15,00 €, 3 Fl. 40,00 €</u> | |
| MORELLINO DI SCANSANO Gavioli, Toskana, Sangiovese, Malvasia nera und Ciliegiolo, angebaut auf einer Mandelplantage, granatrote Farbe, intensives, weiches Aroma | 35,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 41,00 €</u> | |
| BARBERA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Barbera, aus biologischem Anbau, tiefrot, Früchtearoma von Rosen und Erdbeeren, körperreich, frisch, voll, trocken | 35,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 41,00 €</u> | |
| NEBBIOLO, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, aus biologischem Anbau, rubinrot, in Eichenfässern gereift, Veilchennote, Waldfrüchte, trocken und harmonisch..... | 35,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 41,00 €</u> | |
| ALTRO PASSO, REGUTA, Friaul, Rebe: Cabernet Sauvignon und Merlot, trocken und weich, rubinrot, Aroma nach Heidel- und Brombeere, Vanillenote, körperreich, voll, kräftig..... | 35,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 41,00 €</u> | |
| PIGNOLO, REGUTA, Friaul, Rebe: Pignolo, Farbe: tiefrot, Wein von großer Eleganz, Aroma von reifen Blaubeeren und Brombeeren, Geschmack: Im Mund ist er trocken, warm und vollmundig. Die Tannine sind spürbar, aber auf eine sanfte Art und Weise | 35,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 41,00 €</u> | |
| SIZZANO Piemont, Bianchi, Rebe: Nebbiolo, Vespolina und Bonarda, biologischer Anbau, granatrot, zwei Jahre im Eichenfass gereift, lang anhaltend, wenig, weich, fruchtig | 39,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 18,00 €, 3 Fl. 46,00 €</u> | |
| GATTINARA, Bianchi, Piemont, Nebbiolo aus Gattinara, aus biologischem Anbau, 2 Jahre im Eichenfass gereift, rubinrot, Bouquet von Veilchen und Vanille, lang anhaltend | 44,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 48,00 €</u> | |
| GHEMME 90er, Bianchi, Piemont, Rebe Nebbiolo, Vespolina, Bonarda, granatrot mit Tonreflexen, samtig, harmonisch, mit leichtem Aroma von getrockneten Rosen..... | 44,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 48,00 €</u> | |
| RUBESCO, LUNGAROTTI, Umbrien, Rebe: Sangiovese und Canaiolo, violettrot, Aroma von süßem Tabak, Pfeffer, Zimt, Blaubeere, fruchtig, lebendig, kräftig und ausgewogen | 45,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 20,00 €, 3 Fl. 54,00 €</u> | |
| RISERVA DI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Gavioli, Toskana, Rebe: Prugnolo gentile, 2 Jahre im Eichenfass gereift, intensives rubinrot, Note von Tabak, Vanille, Leder, Waldfrüchten | 47,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 21,00 €, 3 Fl. 55,00 €</u> | |
| SERGAVIO ROSSO Gavioli, Toskana, Rebe: Sangiovese, Cabernet und Merlot, 12 - 18 Monate im Barriquefass gereift, Waldfruchtroma, samtig, voll, harmonisch, rund im Geschmack..... | 48,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 20,00 €, 3 Fl. 54,00 €</u> | |
| PRIMITIVO DI MANDURIA, LU RAPPALIO, Apulien, Rebe: Primitivo, rubinrot, Note von roten, vollreifen Beeren und süße Nuancen von Marmelade und Zimt, voll im Geschmack..... | 49,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen 1 Fl. 23,00 €, 3 Fl. 62,00 €</u> | |

WIE MAN INS PARADIES KOMMT: WER GUT TRINKT, SCHLÄFT GUT. WER GUT SCHLÄFT, DENKT NICHTS BÖSES. WER NICHTS BÖSES DENKT, TUT AUCH NICHTS BÖSES. WER NICHTS BÖSES TUT, KOMMT INS PARADIES. ALSO: WER GUT TRINKT, KOMMT INS PARADIES! AMEN.



Vini rossi particolari in bottiglia - besondere Rotweine in Flaschen (0,75 l)

- ROSSO DI MONTALCINO Gavioli, Toscana, Rebe: Sangiovese Grosso, 2 Jahre Eichenfassreifung, rubinrote Farbe, anhaltendes Bouquet, trockener Geschmack mit Waldfrüchten, wenig..... 54,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 25,00 €, 3 Fl. 65,00 €
- RISERVA SENES CANNONAU, Argiolas, Sardinien, Rebe: Cannonau, tiefrot, Note von Tabak, Waldfrüchten, Gewürzen und Mittelmeerkräutern, vollmundig, samtig und weich 64,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 29,00 €, 3 Fl. 75,00 €
- BRUNELLO DI MONTALCINO, GAVIOLI, Toscana, Rebe: Sangiovese grosso, 4 Jahre Barriquefassreifung, granatrot, leicht ätherisches, intensives Bouquet, trocken, warm, robust 83,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 47,00 €, 3 Fl. 128,00 €

JEDER TAG, AN DEM DU DIR KEIN GUTES GLÄSCHEN WEIN GÖNNST, IST EIN VERLORENER TAG. . . IN DIESEM SINNE: SALUTE!

Spumanti Classici e Champenoise - Ausgefallene Sekte (Fl. 0,75 l)

- PROSECCO REGUTA, Azienda Agricola in Friaul, Winzer Giuseppe und Luigi Anselmi; Rebe: Prosecco DOC, manuell geerntet, strohgelb mit feiner Perlung, intensiver Duft, leicht aromatisch mit Tendenz zu Renetten-Äpfeln, weich im Geschmack 29,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 42,00 €

SPUMANTE CLASSICO, METODO TRADIZIONALE, Azienda Agricola in der Toscana, Winzer Marco Gavioli, Rebe: Chardonnay und Pinot nero, besser als viele Champagner, sehr intensive, feine Perlung, großzügiges Aroma, delikates Bouquet mit einem Hauch von Banane und exotischen Früchten, lebendig, beständig, harmonisch, im Geschmack langanhaltend und angenehm trocken

- GAVIOLI BRUT METODO TRADIZIONALE - drei Jahre Reifung 52,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 52,00 €
- GAVIOLI BRUT METODO TRADIZIONALE ROSÉ - drei Jahre Reifung 69,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 29,00 €, 3 Fl. 79,00 €
- METODO CLASSICO PAS DOSÉ - drei Jahre Reifung, sehr trocken 69,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 29,00 €, 3 Fl. 79,00 €
- GAVIOLI BRUT METODO TRADIZIONALE MILLESIMATO - vier Jahre Reifung 75,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 29,00 €, 3 Fl. 79,00 €

Vini per collezionisti - Weine für Sammler ohne Garantie (0,75 l)

- 1985 SERÉGO ALIGHIERI VAIO ARMARON, MASI, Venetien, Rebe: Corvina, Rondinella, Molinara, elegantes Rot, geschmeidige Tannine,,.....nur zum Mitnehmen 240,00 €
- 1997 LUCE, FRESCOBALDI, Toscana, Rebe: Sangiovese und Merlot, rubinrot, Duft nach schwarzen Beeren,nur zum Mitnehmen 348,00 €
- 1985 TIGNANELLO, ANTINORI, Toscana, Rebe: Sangiovese und Cabernet, Rubinrot, Duft nach Vanille, Kakao, Toast und Noten von Lakritz,nur zum Mitnehmen 468,00 €
- 1984 SASSICAIA, TENUTE SAN GUIDO, Toscana, Rebe: Cabernet Sauvignon-, Franc, rote Beeren Note, kraftvoller Körper und robust,nur zum Mitnehmen 540,00 €
- 1995 SOLAIA, ANTINORI, Toscana, Rebe: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese, intensiv fruchtig und komplex,nur zum Mitnehmen 900,00 €
- 1986 SOLAIA, ANTINORI, Toscana,nur zum Mitnehmen 1188,00 €
- 1993 VIÑA TONDONIA RIOJA aus Spanien,nur zum Mitnehmen 59,00 €
- 1970 PALACIO DE ARGANZA aus Spanien,nur zum Mitnehmen 420,00 €
- 1968 PALACIO DE ARGANZA aus Spanien,nur zum Mitnehmen 468,00 €



Bevande - Getränke

Bibite, succhi di frutta - alkoholfreie Getränke, Säfte

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| STILLES MINERALWASSER..... kl. Fl. 0,25 | 3,00 € | APFELSAFTKaraffe 0,25 | 3,70 € |
| MINERALWASSER CLASSIC..... kl. Fl. 0,25 | 3,00 € | ORANGENSAFTKaraffe 0,25 | 4,00 € |
| ACQUA PANNA..... gr. Fl. 0,75 | 7,00 € | SCHWEPES GINGER ALE* Fl. 0,2 | 4,00 € |
| SAN PELLEGRINO gr. Fl. 0,75 | 7,00 € | SCHWEPES BITTER LEMON* Fl. 0,2 | 4,00 € |
| SPRITEGlasfl. 0,2 | 3,70 € | SCHWEPES TONIC WATER* Fl. 0,2 | 4,00 € |
| FANTA*Glasfl. 0,2 | 3,70 € | VIO APFELSCHORLE Fl. 0,3 | 4,00 € |
| COCA COLA*Glasfl. 0,2 | 3,70 € | VIO RHABARBERSCHORLE Fl. 0,3 | 4,00 € |
| COCA COLA LIGHT*Glasfl. 0,2 | 3,70 € | VIO JOHANNISBEERSCHORLE Fl. 0,3 | 4,00 € |
| COCA COLA ZERO*Glasfl. 0,2 | 3,70 € | FUZE TEA ZITRONE Fl. 0,3 | 4,00 € |
| SPEZIGlas 0,3 | 4,00 € | FUZE TEA PFIRSICH Fl. 0,3 | 4,00 € |
| FUZE TEA Wassermelone, o. Zucker .Fl. 0,3 | 4,00 € | FUZE TEA Blaubeer/Lav. o. Zucker ... Fl. 0,3 | 4,00 € |

Birre - Biere

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| KÖNIG PILSENER vom FassGl. 0,3 | 3,00 € | ALTBIER Fl. 0,33 | 4,00 € |
| RADLER, Pils mit Sprite.....Gl. 0,3 | 3,40 € | KREFELDER mit 0,33 Fl. Alt und Fl. Malz 7,00 € | |
| ALSTERWASSER, Pils mit FantaGl. 0,3 | 3,40 € | BIRRA PERONI aus Südtalien Fl. 0,33 | 4,00 € |
| PILSSCHUSS, Pils mit Coca Cola.....Gl. 0,3 | 3,40 € | BIRRA MORETTI aus Norditalien Fl. 0,33 | 4,00 € |
| KÖNIG PILSENER alkoholfrei Fl. 0,33 | 4,00 € | WEIZENBIER Benediktiner naturtrüb Fl. 0,5l | 5,00 € |
| MALZBIER Fl. 0,33 | 4,00 € | WEIZENBIER Benediktiner alkoholfrei Fl. 0,5l | 5,00 € |

Digestivi - Digestifs 2 cl

| | |
|--|--|
| AMARO AVERNA Kräuterlikör..... 4,00 € | BIRNENGEIST4,00 € |
| AMARO RAMAZZOTTI Kräuterlikör.....4,00 € | VECCHIA ROMAGNA ital. Brandy 4,00 € |
| FERNET BRANCA Kräuterlikör4,00 € | CALVADOS Franz. Apfelbrand5,00 € |
| FERNET MENTA Minz-Kräuterlikör.....4,00 € | LUSÔR, Buiese, Enzian-Kräuterlikör 26% Vol. . 6,00 € |
| LIMONCELLO Zitronenlikör4,00 € | FIOR DI PERA, Buiese, Birnenlikör 28% Vol. . 6,00 € |
| MIRTO Myrte-Beerenlikör..... 4,00 € | IL SEMINATORE, Buiese, Kräuterli. 30% Vol.. 6,00 € |
| SAMBUCA MOLINARI Anislikör..... 4,00 € | BUIESE ESOTICA, Grappalikör 32% Vol.. 6,00 € |
| AMARETTO DISARONNO Mandellikör4,00 € | CARDENAL MENDOZA span. Brandy8,00 € |
| WODKA..... 4,00 € | CHIVAS REGAL 12 Jahre, Scotch Whisky.....8,00 € |

Caffetteria e Bevande calde - Kaffeespezialitäten* auch koffeinfrei und heiße Getränke

| | |
|---|---|
| ESPRESSO 2,00 € | TEE schwarz, Minze2,00 € |
| CAFFÈ CREMA Creme Kaffee 3,00 € | TEE Kamille, Früchte2,00 € |
| ESPRESSO MACCHIATO mit Milch 3,00 € | LATTE MACCHIATO Milch mit Espresso 4,00 € |
| ESPRESSO DOPPIO doppelt 4,00 € | MARSALA mit Sahne und Kakao 4,00 € |
| ESPRESSO CORRETTO mit Grappa, Brandy.. 5,00 € | AMARETTO mit Sahne und Kakao 4,00 € |
| CAPPUCCINO mit Milchschaum..... 4,00 € | GLÜHWEIN mit trockenem Rotwein |
| CIOCCOLATA Kakao mit Milch..... 4,00 € | und Zitronenscheibe mit Nelken 4,00 € |
| MOCAMBO LIQUORE Kaffeelikör..... 4,00 € | GROG Rum 54% Vol., heißes Wasser5,00 € |



Grappa Buiese 100% Friulana seit 1918

Giuseppe Buiese war ein Mann mit einem kantigen, aber sanften Charakter, fleißig und stur. Sein Engagement für die Schaffung eines Geistes, der Knochen und Herz erwärmen kann, ist das Erbe jeder Flasche.

Der klassische Buiese-Grappa, 100% Friulana, entsteht durch sorgfältige Destillation von rot-weißem Trester, der typisch für Friaul-Julisch Venetien ist. Der Trester wird frisch von den Bauernhöfen geerntet und zur Brennerei gebracht, wo die kontrollierte Gärung der Reben stattfindet und dann zur Destillation geschickt. Der Grappa fließt durch den Destillierkolben und ruht dann mindestens 12 Monate in Edelstahlfässern.

GRAPPA FRIULANA BIANCA hat eine transparente, klare Farbe, in der Nase die typische Andeutung der Rebsorten einschließlich Pinot Grigio und Merlot, am Gaumen ein rundes Aroma und eine lange Beständigkeit, verstärkt durch die hervorragende Qualität der verwendeten Rohstoffe

| | | |
|--|------|--------|
| GRAPPA FRIULANA BIANCA, weich 40% Vol. | 2 cl | 4,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen Fl. 100 cl. 47,00 €</u> | | |
| GRAPPA FRIULANA BIANCA, kräftig 45% Vol. | 2 cl | 5,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen Fl. 100 cl. 53,00 €</u> | | |
| GRAPPA FRIULANA BIANCA, stark 50% Vol. | 2 cl | 7,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen Fl. 100 cl. 59,00 €</u> | | |
| GRAPPA DI CHARDONNAY, 40% Vol. | 2 cl | 7,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 41,00 €</u> | | |
| GRAPPA DI CABERNET, 40% Vol. | 2 cl | 7,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 41,00 €</u> | | |
| GRAPPA DI PROSECCO, Prosecco-Trauben, kristallklar, der Trauben Duft setzt sich mit Intensität und außergewöhnlicher Finesse frei, weicher Geschmack, großzügig, aromatisch, angenehm anhaltender Nachgeschmack, 40% Vol. | 2 cl | 7,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 47,00 €</u> | | |
| GRAPPA BARRIQUE, 12 Monate in Barrique-Fässern gereift, verleiht diesem Destillat ein sensorisches Profil von großer Persönlichkeit, klare Bernsteinfarbe, Note von getrockneten Früchten, Blumen, Gewürzen, aromatisch, 40% Vol. | 2 cl | 7,00 € |
| <u>Zum Mitnehmen Fl. 100 cl. 53,00 €</u> | | |
| GRAPPA RIBOLLA, veredeltes, sehr feines Destillat, entstanden durch sofortige Zusetzung spezieller Hefen, mäßige Dampfmenge, 24 Monate gereift, kristalline Farbe, intensive Noten von frischen Früchten, weich, 40% Vol. | 2 cl | 7,00 € |
| GRAPPA MATURA STRAVECCHIA, gereift in kleinen Eichen-Barrique-Fässern, nach Erreichen des richtigen Reifegrads wird der Grappa gekühlt und gefiltert, bernsteinfarben, Noten von Mandeln, Kakao, Lakritz, Vanille, würzig, weich, harmonisch, 43% Vol. | 2 cl | 7,00 € |



Grappe (2 cl)

Aus Trester, bei dem die Traubenstiele nicht mitgekeltet werden, unter indirektem diskontinuierlichen Dampfdruck destilliert; typische Merkmale und Duftnoten der verwendeten Rebsorten bleiben so erhalten.

GRAPPA NARDINI BIANCA Bassano del Grappa, Friaul, kristallklar, ehrliches, vollmundig-angenehmes Aroma, typisch, intensiv und trocken, 50 % Vol. 7,00 €
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 42,00 € - 100 cl. 49,00 €

GRAPPA NARDINI RISERVA Bassano del Grappa, Friaul, strohgelb, wohlriechender und delikater-harmonischer Duft, sanft, aber intensiv, gereift in Eichenfässern, 50 % Vol. 7,00 €
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 42,00 € - 100 cl. 49,00 €

GRAPPA DI PROSECCO ANDREA DA PONTE, Venetien, aus den acht besten Jahrgängen, gereift in Limousinfässern, sehr weich und mild, trotzdem ausdrucksvoll und mit einem Bouquet, das an das Aroma von Rosinen und Aprikosen erinnert, 42 % Vol. 7,00 €
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 47,00 €

GRAPPA DI VERMENTINO Gajaudo, Ligurien, Vermentino, Herkunft Dolceacqua, elegant, körperreich, erinnert an frische Haselnüsse und Mandeln, 44 % Vol. 8,00 €
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 50,00 €

GRAPPA DI NOBILE DI MONTEPULCIANO Gavioli, Toskana, intensiver und feiner Duft nach Vanille, Leder und Tabak, rundes und anhaltendes Bouquet, weich, angenehmer und ausdauernder Nachgeschmack, 40 % Vol. 8,00 €
Zum Mitnehmen Fl. 50 cl. 54,00 €

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO Gavioli, Toskana, intensives Bouquet, große Eleganz, weiche und harmonische Ausprägung, 42 % Vol. 8,00 €
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 54,00 €

GRAPPA RISERVA ROYAL Gavioli, Toskana, Chardonnay und Pinot, zwölf Monate Reifung in slowenischen Eichenfässern, im Geruch ausgeprägt alkoholisch, begleitet von intensivem Blumen- und Fruchtduft, angenehme Nuancen von Märzveilchen, Lakritz und Tabak, vielseitiges, großzügiges, anhaltendes Bouquet, 50 % Vol. 11,00 €
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 59,00 €

GRAPPA DI NEBBIOLO BIOLOGICA, Piemont, biologisch angebauter Grappa aus dem frisch gepressten Trester von Nebbiolo Trauben, durch Wasserbad-Destillation in kleinen Destillierkolben gewonnen, 24 Monate in Barriquefässern gereift, kräftig goldene Farbe, lang-anhaltendes Bouquet, weich und vollmundig. 45 % Vol. 11,00 €
Zum Mitnehmen Fl. 50 cl. 59,00 €

CASSETTE IN LEGNO PER REGALI

Schöne Geschenk-Holzkiste für Weinflasche, Grappa und ... 2 er Kiste 15,00 €
 mit gezinkter Kante, Scharnierdeckel, Trennsteg und Holzwole 3 er Kiste 18,00 €

CAFFÈ PER LA CASA

Espresso Caffè für Ihre Kaffeearbeit (den wir im Restaurant anbieten) hoher Arabica-Anteil, vollmundig, kraftvoll, dicht, mit intensiv-kräftigem Aroma. Die ausgezeichnete Qualität werden Sie sofort nach der ersten Tasse feststellen, würzig mit lang-anhaltendem Nachgeschmack Paket 1000 g 29,00 €



Auflistung der Unverträglichkeiten die auftreten können inklusive die Aufzählung aller Zusatzstoffe

Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

| | |
|---|---|
| A Glutenhaltiges Getreide: | Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern |
| B Krebstiere | Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Saucen daraus |
| C Eier | alle Eiersorten, Saucen mit Ei, Desserts mit Ei |
| D Fische | alle Fischarten, Kaviar, Saucen aus Fisch |
| E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | alle Erdnussarten, E.-Öl, E.-butter, E.-flocken |
| F Sojabohnen und Erzeugnisse daraus | alle Sojabohnenarten, Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadinks u.a. |
| G Milch und Erzeugnisse daraus | Kuhmilch, Sahne, Käse, Butter, Buttermilch, Creme fraiche, Joghurt u.a. |
| H Schalenfrüchte | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunnüsse |
| I Sellerie | Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie |
| K Senf und Erzeugnisse daraus | Senfkörner, S.-pulver, S.-öl, S.-sprossen |
| L Sesamsamen und Erzeugnisse daraus | Sesamsamen, S.-mehl, S.-paste, S.-salz, S.-öl |
| M Schwefeldioxid und Sulfite bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L damit behandeltes Trockenobst, Gemüse, Pilze, Wein, Bier | |
| N Lupinen und Erzeugnisse daraus | Lupinenmehl, L.-protein, L.-konzentrat, L.-isolat, Alfalfasprossen |
| O Weichtiere und Erzeugnisse daraus: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln, Austern, A.- Sauce | |

Die oben genannten Zutaten können in folgenden Speisen enthalten sein. Gerichte aus der Mittags- und

Saisonkarte bitte beim Oberkellner nachfragen, da diese ständig wechseln sowie nicht unten aufgelistete Gerichte

| aus der Speisekarte: | | | | |
|----------------------|---|------------------------------|----------------|--|
| - | | Farfalle Contadina | A,G | Mejillones mediterraneo O |
| - | Vinaigrette-Dressing K | Capelli d'Angelo con Rucola | A,G | Moluscos Matrimonio A,O |
| - | Cocktailsauce K,C | Trenette al Pesto | A,G,H | Gambas al ajillo B |
| - | Cocktail-Vinaigrette K,C | Penne maremonti | A,D,G | Fideua A,O,B |
| - | Thunfischsauce C,D | Fettuccine al Salmone | A,D,G | Paella Valenciana B,O |
| - | Thunfisch-Vinaigrette C,D,K | Bavette ai gamberi, porcini | A,B | Paella El Parador B,O,D |
| - | Nudeln, Pizza, Brot A | Tagliatelle Orientale | A,B,G | Langostinos al ajillo B |
| - | Panierte Gerichte A,C | Capelli d'Angelo Buongustaio | A,H | Parillada de pescado B,D,O |
| - | Weichtiergerichte O | Tortiglioni alla Salernitana | A,G | Zarzuela catalana B,D,O |
| - | Fischgerichte D | Bavette alla Meridionale | A,G | Maremonti Picasso A,B,G |
| - | Krebstiergerichte B | Tortellini alla panna | A,C,G | Pizzen, alle Sorten A,G |
| - | Caprese G | Lasagne al Forno | A,C,G | Pizza Napoli A,G,D |
| - | Muscoli al forno O,G | Salmone al forno | A,D | Pizza tonno A,G,D |
| - | Alici marinate D | Merluzzo alla Livornese | A,D | Pizza Frutti di mare A,G,B,O |
| - | Insalata di mare B,D,O | Scorfano Michelangelo | A, D, G | Pizza Gaetano A,G,B |
| - | Vitello tonnato C,D | Lucioperca alla Grenobleese | A,D | Pizza Don Camillo A,G,D |
| - | Carpaccio di manzo G | Tegame di Pesce al Forno | A,D,B | Gelato vaniglia al balsamico C,G,H |
| - | Ostriche O | Pesce del Giorno al Forno | A,D | Gelato misto C,G,H |
| - | Vongole in guazzetto O | Sogliola alla Mugnaia | A,D,G | Affogato alla Grappa C,G,H |
| - | Antipasto Sabbia d'Oro C,D | Gamberoni alla griglia | B | Tiramisu A,C,G |
| - | Insalata Sanremo C,K | Astice Costantino | B,D,G,K | Creme caramel all' Ananas C,G |
| - | Insalata du Chef C,D,K | Tacchino alle Certosina | A,B,G | Panna cotta alle fragole G |
| - | Insalata California C,D,K | Grigliata carne pepe verde | G | Coppa alle Fragole G |
| - | Insalata Dante G | Escaloppa Milanese | A,C | Dolce Alessandra A,C,G,H |
| - | Crema Aurora G | Saltimbocca alla Romana | A | Amaretto su Gelato C,G,H |
| - | Zuppa Toscana A | Entrecote alla Tirolese | A | Mela alla Piemontese G,H |
| - | Zuppa di cipolla G | Filetto pepe verde | G | Bacio di Bordighera C,G,H |
| - | Zuppa di pesce B,D,O | Filetto Gorgonzola | G | Fragole al pepe verde C,G,H |
| - | Spaghetti Bolognese A,G | Filetto Marsala e Parma | G | Coppa Costa Azzurra G,H |
| - | Spaghetti Vongole A,O | Chateaubriand | C,G | Zabaglione con cannella C,G,H |
| - | Spaghetti frutti di mare A,B,D,O | Boquerones fritos | A,D | Käse aller Art G |
| - | Risotto frutti di mare B,D,O | Calamares fritos | A,O | Brot Kräuterbutter Chummichurri A,G,C |

*Zusatzstoffe: 1. Konservierungsstoffe 2. Süßungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Nitrat 5. Nitritpökelsalz 6. Farbstoffe

7. Mayonnaise 8. Koffeinhaltig 9. Chininhaltig : Cocktailsauce - Vinaigrette⁷, Thunfischcremesauce⁷, Käse⁶, Schinken^{1,3,4}, Salami^{1,3,6}, Oliven³, Cola⁸, Colalight², Fanta⁶, TonicWater⁹, BitterLemon⁹