

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 - 22:30  
Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag  
**Samstag 15:00 - 23:00 geöffnet • Dienstag Ruhetag**

Ristorante **COSTA AZZURRA** Partyservice  
Danziger Straße 26, 47057 Duisburg • **Telefon (0203) 37 00 44**

E-Mail: [info@costa-azzurra.de](mailto:info@costa-azzurra.de) • Website: [www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de)



### Menu del giorno - Menu nach Tagesempfehlung

#### Menu nach Tagesangebot

ADRIANA drei Gänge: Vorspeise, Hauptgericht, Dessert .....	33,00 €
BARBARA vier Gänge: Vorspeise, Intermezzo, Hauptgericht, Dessert .....	40,00 €
CARLOTTA fünf Gänge: Vorspeise, Intermezzo, Nudeln, Hauptgericht, Dessert .....	47,00 €
FERNANDA sieben Gänge: Vorspeise, Intermezzo, Nudeln, Fisch, Sorbet, Fleisch, Dessert .....	64,00 €

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

STEFANIA Schlemmerreise quer durch die Cucina italiana mit Saisongerichten, Antipasti, Pasta, Fisch, Fleisch und Dessert als krönender Abschluss.....p. P.	83,00 €
VERONICA mit Austern, Krustentier und weiteren exklusiven Produkten - Luxusklasse .....p. P.	107,00 €

Lassen Sie sich einen guten Tropfen empfehlen, und die Reise kann losgehen.

### Antipasti - Vorspeisen

#### Kalte Vorspeisen:

<b>OSTRICHE</b>	
Austern (aus unserem gekühltem Salzwasser-Aquarium) serviert mit Zitrone .....	Stück 3,00 €
<b>CAPRESE</b>	
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl extra vergine und Basilikum .....	9,00 €
<b>PEPERONI GIALLI E ROSSI E FUNGHI COCKTAIL</b>	
gegrillte bunte Paprika, mit Knoblauch, Kräutern und Champignons mit Cocktailsauce.....	9,00 €
<b>ALICI MARINATE E POMODORI COCKTAIL</b>	
Sardellenfilets mit Knoblauch, Kräutern und Tomaten mit Krabben und Cocktailsauce.....	9,00 €
<b>INSALATA DI MARE</b>	
Meeresfrüchtesalat mit Krabben, Tintenfisch, Kraken, Muscheln, Knoblauch, Petersilie, kondiert mit Zitrone und Olivenöl extra vergine .....	11,50 €
<b>VITELLO TONNATO</b>	
Kalbfleisch in dünnen Scheiben, mit Thunfischcremesauce* und Kapern .....	11,50 €
<b>CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA</b>	
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl-Dressing.....	11,50 €
<b>GRIGLIATA DI VERDURA</b>	
Gemüse-Grillteller a la minute zubereitet aus Auberginen, Zucchini, bunter Paprika, Zwiebeln, Tomaten, mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl extra vergine und Balsamico .....	13,00 €
<b>ANTIPASTO SABBIA D'ORO</b>	
Antipasto aus Rinder-Carpaccio, Parmaschinken auf Melone und Vitello Tonnato.....	15,00 €
<b>ANTIPASTO MISTO DELLA CASA</b>	
gemischter Vorspeisenteller mit Antipasti aus dem Tagesangebot.....	15,00 €

#### Warme Vorspeisen:

<b>MUSCOLI AL FORNO</b>	
Muscheln aus dem Backofen mit Knoblauch, Weißwein, Kräutern und Parmesan.....	8,00 €
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>	
sechs Garnelen ohne Schale mit Kopf, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni .....	17,00 €

### Insalate - Salate

<b>INSALATA „SANREMO“</b>	
grüne Salate mit Radicchio, Spinat, Broccoli, frischen Champignons, Käse*, Knoblauch, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette*, Tomaten, Gurken und Oliven*.....	9,50 €
<b>INSALATA DU CHEF</b>	
grüne Salate mit Radicchio, Käse*, Thunfisch, italienischem Kochschinken*, Thunfisch-Vinaigrette*, Tomaten, Eiern, Oliven*, Paprika und Gurken.....	9,50 €
<b>INSALATA „DANTE“</b>	
grüne Salate mit Radicchio, gebratenen Truthahnbruststreifen, Ananas, Mozzarella, Paprika, exklusivem Olivenöl, gereiftem Balsamico und Tomaten.....	11,00 €



### Zuppe - Suppen

#### CREMA AURORA AL BRANDY

Tomatencremesuppe mit einem Schuss Brandy, Sahne, Basilikum und Croutons ..... 7,00 €

#### ZUPPA TOSCANA

toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch, Basilikum, Peperoni und Olivenöl..... 7,00 €

### Farinacei al dente - Nudelgerichte al dente zubereitet

#### **Alle Nudelgerichte auch:** AL POMODORO - Tomatensauce mit Butter und Basilikum

ALLA BOLOGNESE aus Kalb- und Rindfleisch mit Tomaten, Gemüfefond und Kräutern

AL PESTO - mit Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan, Pecorino, Olivenöl ..... 12,00 €

#### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Petersilie ..... 9,50 €

#### SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (auch mit Risotto ab 2 Personen, Wartezeit 40 Minuten)

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, scharfen Peperoni ..... 13,00 €

#### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti mit Babymuscheln (aus unserem Salzwasser-Aquarium),

Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, scharfen Peperoni und Weißwein ..... 16,00 €

#### FARFALLE ALLA CONTADINA

Schmetterlingsnudeln mit Knoblauch, Zucchini,

Champignons, in Tomatensauce, legiert mit Butter ..... 10,00 €

#### PENNE RIGATE MAREMONTI

gerillte Stiftnudeln mit Lachs und Blattspinat, in Gorgonzolasahnesauce ..... 11,00 €

#### TORTIGLIONI ALLA SALERNITANA

gedrehte Rohrnudeln mit Zwiebeln, Speck,

Paprika, Tomaten, Sahne, Peperoni und Parmesan ..... 11,00 €

#### LASAGNE VERDI AL FORNO

grüne Lasagne mit Füllung aus Kalb- und Rindfleisch-Bolognese,

Béchamel und Parmesan, auf Tomatensauce, mit Käse\* überbacken ..... 12,00 €

#### FETTUCCINE BIANCHE AL SALMONE

weiße Eierbandnudeln mit Lachs in Sahne- und etwas Tomatensauce ..... 12,00 €

#### TAGLIATELLE VERDI ALL'ORIENTALE

grüne Spinatbandnudeln mit Rindfleisch und Krabben in Currysahnesauce ..... 12,00 €

#### CAPELLI D'ANGELO DEL BUONGUSTAIO

Engelhaarnudeln mit Olivenöl, Rindfleisch, Pinienkernen,

Knoblauchscheiben, Peperoni und etwas Tomatensauce ..... 13,50 €

#### BAVETTE ALLA MERIDIONALE

schmale, dicke Bandnudeln mit Truthahnfleisch,

Knoblauch, Petersilie, Peperoni in Tomatensauce mit Pecorino ..... 13,50 €

#### **Paellas: Zubereitungszeit ca. 40 Minuten ab zwei Personen**

##### PAELLA „VALENCIANA“ - Reispfanne mit Zwiebeln, Huhn,

Tintenfisch, Babymuscheln, Paprika, Erbsen, etwas Tomatensauce,

Muscheln, Garnelen, aromatisiert mit Knoblauch, serviert mit Zitrone ..... p. P. 19,50 €

##### PAELLA „EL PARADOR“ - Reispfanne mit Zwiebeln, Huhn, Tintenfisch,

Babymuscheln, Paprika, Erbsen, etwas Tomatensauce, Tagesfischfilets,

Hummerkrabben, Muscheln, aromatisiert mit Knoblauch, serviert mit Zitrone ..... p. P. 23,50 €



### Secondi - Hauptgerichte

#### Secondi di Pesce - Fischhauptgerichte mit Beilagen

##### CALAMARI FRITTI

Tintenfisch frittiert, mit separater Tartaresauce (Mayonnaise\* mit roter Paprika, Kapern, Silberzwiebeln, Cornichons, Petersilie, Anchovis) und gemischtem Salat ..... 18,00 €

##### MERLUZZO ALLA LIVORNESE

Seehechtfilets in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie und Kapern ..... 19,50 €

##### LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE

Zanderfilet in leichter Weißweinsauce mit Kapern und Zitronenstücken..... 21,00 €

##### SALMONE AL FORNO

Lachsfilet aus dem Backofen, mit Knoblauch, Kräutern, Zitrone und Weißwein ..... 22,00 €

##### PESCE DEL GIORNO AL FORNO am Tisch filetiert

Tagesfisch im Backofen gegart mit Weißwein, Knoblauch und Kräutern ..... 24,00 €

##### GAMBERONI ALLA GRIGLIA PICCANTI

Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni..... 24,00 €

##### TEGAME DI PESCE MISTO AL FORNO ab zwei Personen

Fischfilets und Hummerkrabben, in Weißweinsauce mit Tomatenstückchen, Krabben und Kräutern in Kupferpfanne aus dem Backofen ..... p. P. 27,00 €

##### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ca. 550 g am Tisch filetiert

Seezunge Müllerin Art, in leichter Buttersauce mit Zitrone und Petersilie..... 32,00 €

ASTICE O ARAGOSTA - Hummer und Languste ab zwei Personen auf Vorbestellung 4 Tage vorher mit Tagespreis

#### Secondi di Carne - Fleischhauptgerichte mit Beilagen

##### ESCALOPPE DI TACCHINO IN PADELLA

Truthahnschnitzel in der Pfanne gebraten mit Olivenöl..... 17,00 €

##### COSCE DI CONIGLIO ALL'AGLIO

Kaninchenkeulen mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni und Weißwein ..... 19,50 €

##### GRIGLIATA DI CARNE AL PEPE VERDE

gegrillte Rind-, Kalb-, und Truthahnschnitzel, auf grüner Pfeffersahnesauce..... 19,50 €

##### ESCALOPPA DI VITELLO ALLA MILANESE

Kalbsschnitzel paniert, Mailänder Art, serviert mit Zitrone ..... 19,50 €

##### SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-Buttersauce..... 21,00 €

##### FEGATO ALLA SASSI SU RUCOLA

Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei auf Rucola ..... 21,00 €

##### ENTRECOTE DI MANZO ALL'OLIO E BALSAMICO

gegrilltes Rumpsteak mit Olivenöl und Balsamico ..... 22,00 €

##### ENTRECOTE DI MANZO ALLA TIROLESE

Rumpsteak mit frittierten Zwiebeln und einem Klecks Tomatensauce ..... 22,00 €

##### FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Rinderfilet auf grüner Pfeffer-Sahnesauce ..... 26,00 €

##### FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA

Rinderfilet auf Gorgonzola-Sahnesauce ..... 26,00 €

##### CHÂTEAUBRIAND ab zwei Personen

doppeltes Rinderfiletherz englisch gegrillt, am Tisch mit Brandy flambiert und tranchiert, serviert mit Sauce Béarnaise..... p. P. 31,00 €

##### CARRÉ D'AGNELLO AL FORNO

Lamm Carré im Backofen gegart, mit Knoblauch, Kräutern und Weißwein ..... 31,00 €

##### MAREMONTI „PICASSO“

Rinderfilet mit 3 Hummerkrabben, beträufelt mit weißem Trüffelöl und Balsamico, begleitet von weißen Bandnudeln, mit Tomaten-Concassé, in Butter geschwenkt..... 39,00 €



### Pizze - aus unserer Pizzabäckerei

PIZZA PANE	
Pizzabrot mit etwas Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oregano .....	6,00 €
PIZZA MARGHERITA	
Tomaten, Käse* und Oregano .....	7,00 €
PIZZA CIPOLLA	
Tomaten, Käse*, Zwiebeln und Oregano.....	8,00 €
PIZZA FUNGHI	
Tomaten, Käse*, frische Champignons und Oregano .....	9,50 €
PIZZA SPINACI	
Tomaten, Käse*, frischer Blattspinat, Knoblauch und Oregano.....	9,50 €
PIZZA AI BROCCOLI	
Tomaten, Käse*, Broccoli, Knoblauch, Peperoni und Oregano .....	10,50 €
PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE	
Tomaten, Käse*, gegrilltes Gemüse und Oregano .....	10,50 €
PIZZA „ANTONIO“	
Tomaten, Mozzarella, Oregano, nach dem Backen belegt mit Rucola und Tomatenscheiben, beträufelt mit Olivenöl .....	11,00 €
PIZZA SALAMI	
Tomaten, Käse*, Salami* und Oregano.....	8,00 €
PIZZA PROSCIUTTO	
Tomaten, Käse*, italienischer Kochschinken* und Oregano .....	8,00 €
PIZZA CALZONE	
Pizzatasche, gefüllt mit Tomaten, Käse*, italienischem Kochschinken*, nach dem Backen: darüber etwas Tomatensauce, Parmesan und Oregano .....	9,50 €
PIZZA „COSTA AZZURRA“	
Tomaten, Gorgonzola und Oregano, nach dem Backen belegt mit Parmaschinken.....	13,00 €
PIZZA NAPOLI	
Tomaten, Käse*, Anchovis, Kapern, Oliven* und Oregano .....	8,00 €
PIZZA AL TONNO	
Tomaten, Käse*, Thunfisch und Oregano .....	9,50 €
PIZZA FRUTTI DI MARE	
Tomaten, Käse*, Krabben, Calamari, Kraken, Muscheln und Oregano .....	12,00 €
PIZZA „GAETANO“	
Tomaten, Mozzarella, Oregano, nach dem Backen belegt mit Rucola und sechs Garnelen, gebraten mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni.....	19,50 €
PIZZA „PEPPONE“	
Tomaten, Käse*, frischer Blattspinat, italienischer Kochschinken*, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Oregano .....	10,50 €
PIZZA „DON CAMILLO“	
Tomaten, Käse*, Thunfisch, frische Champignons, italienischer Kochschinken* und Oregano .....	10,50 €
PIZZA QUATTRO STAGIONI	
Tomaten, Käse*, italienischer Kochschinken*, frische Champignons, Salami*, Ei und Oregano .....	10,50 €

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

Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Kapern, Tomatensauce und Basilikum **je 0,50 €** - Spinat, Broccoli, Paprika, frische Tomaten, Champignons, Thunfisch, Muscheln, Anchovis, Käse = Gouda (48%), gewürfelter Mozzarella, geraspelter Parmesan, Kochschinken, Salami, Speck, Ei **je 1,00 €** - gegrillte Aubergine- Zucchini- Paprika, Rucola, Gorgonzola, scharfe Salami, Parmaschinken Scheibe, Krabben, Garnele **je 2,00 €** - ein ganzer aufgeschnittener Büffel-Mozzarella **4,00 €**



### Dolci - Desserts

#### Eisdessert und ...

GELATO VANIGLIA AL BALSAMICO Vanilleeis, mit gereiftem Balsamico .....	5,00 €
GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen .....	6,50 €
GELATO MISTO Vanille-, Schokoladen-, Zitronen-, Erdbeer- und Walnußeis .....	6,00 €
CASSATA SICILIANA Cassata aus Schokoladeneis, Ricotta mit kandierten Früchten und Pistazieneis.....	7,00 €
TARTUFO NERO Trüffel aus Schokoladeneis, gefüllt mit weißem Nougat, Kakaopulver.....	7,00 €
TARTUFO BIANCO Trüffel aus Vanille-Zabaioneis, gefüllt mit Kaffee-Creme, Kokos-Baiserstreusel.....	7,00 €
TARTUFO AL LIMONCELLO Trüffel aus Zitroneneis und Limoncello, gefüllt mit Zitronencreme, Baiserstreusel.....	7,00 €
TARTUFO AL PISTACCHIO Trüffel aus Pistazien-Mandeleis, gefüllt mit Pistaziencreme, Pistazienbrunoise.....	8,50 €
AFFOGATO ALLA GRAPPA Grappa auf Vanilleeis .....	6,00 €
AFFOGATO AL PROSECCO Prosecco auf Zitroneneis.....	6,50 €
AFFOGATO AL LIMONCELLO E MELONE Limoncello auf Zitroneneis und Melone .....	6,50 €
TIRAMI SU Dessert aus Mascarpone, Eiern, Löffelbiskuits, Kaffee und Marsala.....	6,50 €
PANNA COTTA CON FRUTTA DEL GIORNO Dessert aus gekochter Sahne und Karamell, garniert mit Tagesfrüchten.....	6,50 €
DOLCE „ALESSANDRA“ mit Tiramisu, Panna cotta, Ananas, Melone, Maraschino, Vanilleeis mit Balsamico.....	12,00 €

#### Eis und heiß

TORTINO AL CIOCCOLATO Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz .....	7,00 €
TORTINO AL PISTACCHIO Pistaziensoufflé mit einem warmen Herz aus Pistazien-Creme-Füllung .....	8,00 €
AMARETTO SU GELATO VANIGLIA AFFOGATO ALL'ESPRESSO Amarettolikör auf Vanilleeis, ertränkt mit Espresso in Champagnerflöte .....	7,00 €
BACIO DI BORDIGHERA Kuss aus Bordighera - Ananas in heißer Karamellsauce (mit Brandy, Orangenlikör, Orangen- und Zitronensaft) und Walnußeis .....	8,00 €
ANANAS AL PEPE VERDE Ananas mit Vanille-Eis, grüner Pfeffer und Karamellsauce (wie Bacio di Bordighera) .....	8,50 €
COPPA „COSTA AZZURRA“ Zabaglione-Weincreme aus Eigelb, Zucker, trockenem Marsala und Weißwein, kräftig geschlagen, auf Schokoladeneis, bestreut mit Kakao .....	9,00 €

**ab vier Personen wird die Zabaglione am Tisch zubereitet**

### Formaggi e Vino da Dessert - Käseauswahl und Dessertwein

PARMIGIANO oder PECORINO oder GORGONZOLA	kl. Port.....6,50 €	gr. Port.....9,50 €
FORMAGGIO MISTO mit Parmesan, Pecorino und Gorgonzola	kl. Port.....7,50 €	gr. Port....11,00 €
PARMIGIANO AL BALSAMICO Parmesanbröckchen mit Balsamico.....	11,00 €	
PARMIGIANO ALL' OLIO DI TARTUFO E PEPE NERO Parmesanbröckchen mit weißem Trüffel-Öl und grobem, schwarzen Pfeffer .....	12,50 €	

#### passend zu Dessert oder Käse:

VIN SANTO toskanischer Dessertwein aus weißer Beerenauslese, serviert mit Mandelbiskuit .....	Glas 5 cl	6,50 €
--	-----------	--------



### 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 6,00 €

SANBITTER - alkoholfreier Aperitif aus Zitrusfrüchten und Alpenkräutern, bittersüß-herb, im Weinglas mit Eis und Zitronenscheibe ..... 10 cl 4,00 €

SANBITTER SPRITZ - Sanbitter im Weinglas mit Soda, Eis und Zitronenscheibe..... 15 cl 4,50 €

BRIGITTE SPRITZ - Sanbitter mit Zitronensaft, Soda, Eis, Zitronenscheibe und Minzblättern..... 20 cl 5,00 €

CRODINO - alkoholfreier Aperitif aus über 30 Kräutern und Früchten, samtig-bitter, im Weinglas mit Eis und Orangenscheibe ..... 10 cl 5,00 €

CRODINO SPRITZ - Crodino im Weinglas mit Soda, Eis und Orangenscheibe..... 15 cl 5,50 €

APEROL - bitter-süßer Aperitif mit wenig Alkohol, aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern, Soda, Eis und Orangenscheibe..... 10 cl 4,50 €

APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, Soda mit Eis und Orangenscheibe ..... 25 cl 7,50 €

APEROL SPRITZ DA CORSA - Aperol, Gin, Prosecco, Soda mit Eis und Orangenscheibe ..... 25 cl 8,50 €

LIMONCELLO SPRITZ - Zitronenlikör, Prosecco, Soda mit Eis und Zitronenscheibe ..... 25 cl 7,50 €

PERNOD - Pastis Anis-Essenz 2 cl im Weinglas, mit stillem Wasser (separat serviert).....4,00 €

SHERRY - trocken oder medium ..... 5 cl 4,00 €

MARTINI - Vermouth weiß, rot oder dry, mit Eis, grüner Olive\* und Zitronenscheibe ..... 5 cl 4,00 €

CAMPARI SODA - Campari Bitter mit Soda, Eis und Zitronenscheibe ..... 5 cl 4,00 €

#### BICICLETTA

Campari Bitter, trockener Weißwein, grüne Olive\* und Zitronenscheibe ..... 10 cl 5,00 €

#### BICICLETTA DA CORSA

Gin, Campari Bitter, trockener Weißwein, grüne Olive\* und Zitronenscheibe ..... 10 cl 6,50 €

#### AMERICANO

Campari Bitter und Martini rot, mit Eis und Soda ..... 10 cl 5,00 €

VW - Martini dry mit Williamsbirnengeist, grüner Olive\*, Eis und Zitronenscheibe ..... 5 cl 6,00 €

#### DRY MARTINI

Gordon Gin; Martini Dry, Eis, grüne Olive\* und Zitronenscheibe ..... 5 cl 6,00 €

KIR ROYAL - Crème de Cassis mit Prosecco.....Flöte 10 cl 7,00 €

NEGRONI - Gin, Martini rot, Campari bitter mit grüner Olive\* und Zitronenscheibe..... 6 cl 7,50 €

ANÈR VINO PASSITO ROSSO Nero d'Avola, intensives, dunkles Rubinrot, mit stark fruchtiger Note von frischen Waldfrüchten, leicht süß, sehr weich, rund und ausgewogen..... 5 cl 7,50 €

PROSECCO - Rebe: Prosecco, feine Perlung, weich im Geschmack, trocken ..... Flöte 10 cl 6,00 €

SPUMANTE GAVIOLI BRUT - Metodo tradizionale, besser als viele Champagner..... Fl. 0,75 l 69,00 €



### Bevande - Getränke

#### Bibite, succhi di frutta - alkoholfreie Getränke, Säfte

STILLES MINERALWASSER..... kl. Fl. 0,25	2,50 €	APFELSAFT ..... Karaffe 0,25	3,00 €
MINERALWASSER CLASSIC..... kl. Fl. 0,25	2,50 €	ORANGENSAFT ..... Karaffe 0,25	3,00 €
ACQUA PANNA ..... gr. Fl. 0,75	6,00 €	TRAUBENSAFT ..... Fl. 0,2	3,00 €
SAN PELLEGRINO ..... gr. Fl. 0,75	6,00 €	SCHWEPPE GINGER ALE* ..... Fl. 0,2	3,00 €
SPRITE ..... Glasfl. 0,2	3,00 €	SCHWEPPE BITTER LEMON* ..... Fl. 0,2	3,00 €
FANTA* ..... Glasfl. 0,2	3,00 €	SCHWEPPE TONIC WATER* ..... Fl. 0,2	3,00 €
COCA COLA* ..... Glasfl. 0,2	3,00 €	VIO APFELSCHORLE ..... Fl. 0,3	3,50 €
COCA COLA LIGHT* ..... Glasfl. 0,2	3,00 €	VIO RHABARBERSCHORLE ..... Fl. 0,3	3,50 €
COCA COLA ZERO* ..... Glasfl. 0,2	3,00 €	VIO JOHANNISBEERSCHORLE ..... Fl. 0,3	3,50 €

#### Birre - Biere

KÖNIG PILSENER vom Fass ..... Gl. 0,3	2,50 €	ALTBIER ..... Fl. 0,33	3,00 €
RADLER, Pils mit Sprite ..... Gl. 0,3	2,80 €	KREFELDER mit 0,33 Fl. Alt und Fl. Malz ..... 5,50 €	
ALSTERWASSER, Pils mit Fanta ..... Gl. 0,3	2,80 €	BIRRA PERONI aus Süditalien ..... Fl. 0,33	3,00 €
PILSSCHUSS, Pils mit Coca Cola ..... Gl. 0,3	2,80 €	BIRRA MORETTI aus Norditalien ..... Fl. 0,33	3,00 €
KÖNIG PILSENER alkoholfrei ..... Fl. 0,33	3,00 €	WEIZENBIER Benediktiner naturtrüb Fl. 0,5l	4,00 €
MALZBIER ..... Fl. 0,33	3,00 €	WEIZENBIER Benediktiner alkoholfrei Fl. 0,5l	4,00 €

#### Vino Sprizzato e Lambrusco - Weinschorle und perlender Rotwein, süß

WEINSCHORLE ..... Karaffe 0,25	6,00 €	LAMBRUSCO ..... Gl. 0,1	4,00 €
LAMBRUSCO ..... Karaffe 0,25	7,00 €	LAMBRUSCO Magnum ..... Fl. 1,5	29,00 €

#### Grappe e Specialità dalla casa Buiese - Grappas und Spezialitäten aus dem Haus Buiese 2 cl

GRAPPA Buiese, 40% Vol. ....	3,50 €	GRAPPA BARRIQUE Buiese, 40% Vol. ....	6,00 €
GRAPPA Buiese, 45% Vol. ....	4,50 €	GRAPPA RIBOLLA Buiese, 40% Vol. ....	6,00 €
GRAPPA Buiese, 50% Vol. ....	5,50 €	GRAPPA MATTURA Buiese, 43% Vol. ....	4,00 €
BUIESE ESOTICA, Grappalikör 32% Vol. ....	5,50 €	FIOR DI PERA, Birnenlikör 28% Vol. ....	5,50 €
LUSÖR, Enzian-Kräuterlikör 26% Vol. ....	5,50 €	IL SEMINATORE, Kräuterlikör 30% Vol. ....	5,50 €

#### Digestivi - Digestifs 2 cl

CYNAR Artischocken-Kräuterlikör ..... 3,00 €	WODKA ..... 3,00 €
AMARO AVERNA Kräuterlikör ..... 3,00 €	BIRNENGEIST ..... 3,00 €
AMARO RAMAZZOTTI Kräuterlikör ..... 3,00 €	LINIE AQUAVIT ..... 3,00 €
FERNET BRANCA Kräuterlikör ..... 3,00 €	JUBILAEUMS AQUAVIT ..... 3,00 €
FERNET MENTA Minz-Kräuterlikör ..... 3,00 €	VECCHIA ROMAGNA ital. Brandy ..... 3,00 €
LIMONCELLO Zitronenlikör ..... 3,00 €	CALVADOS Franz. Apfelbrand ..... 4,00 €
MIRTO Myrte-Beerenlikör ..... 3,00 €	CARDENAL MENDOZA span. Brandy ..... 7,00 €
SAMBUCA MOLINARI Anislikör ..... 3,00 €	BAILEYS Irish Cream Liqueur ..... 4,50 €
AMARETTO DISARONNO Mandellikör ..... 3,00 €	CHIVAS REGAL 12 Jahre, Scotch Whisky ..... 6,50 €

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

ESPRESSO ..... 2,00 €	TEE schwarz, Minze ..... 2,00 €
CAFFÈ CREMA Creme Kaffee ..... 2,50 €	TEE Kamille, Früchte ..... 2,00 €
ESPRESSO MACCHIATO mit Milch ..... 2,50 €	LATTE MACCHIATO Milch mit Espresso ..... 3,00 €
ESPRESSO DOPPIO doppelt ..... 3,00 €	MARSALA mit Sahne und Kakao ..... 3,00 €
ESPRESSO CORRETTO mit Grappa, Brandy .. 4,50 €	AMARETTO mit Sahne und Kakao ..... 3,50 €
CAPPUCCINO mit Milchschaum ..... 3,00 €	GLÜHWEIN mit trockenem Rotwein
CIOCCOLATA Kakao mit Milch ..... 3,00 €	und Zitronenscheibe mit Nelken ..... 3,50 €
MOCAMBO LIQUORE Kaffeelikör ..... 3,00 €	GROG Rum 54% Vol., heißes Wasser ..... 4,50 €



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

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

**Alle unten genannten Weine: Glas 0,1 4,00 € Karaffe 0,25 7,00 € Fl. 0,75 19,00 €**

#### **Vini Bianchi - Weißweine**

**PINOT GRIGIO** Rebe: Grauburgunder, strohgelb bis kupferfarben, mit dunklen Reflexen, delikates Bouquet, fruchtig, angenehm langanhaltender Nachgeschmack

**SAUVIGNON** Rebe: Sauvignon, strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtig, delikat, leicht, aromatisch, erinnert an grüne Paprika, Tomatenblätter und Salbei

**CHARDONNAY** Rebe: Sauvignon, strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtig, Aroma nach Honig, gerösteten Mandeln und Vanille, delikat, leicht, aromatisch

**MALVASIA** Rebe: Malvasia Istriana, strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen, fruchtiges Bouquet mit Zitrusnote, leicht und delikat, trocken, aber elegant

**FRIULANO**, Rebe: Tocai Friulano, trocken, voll und weich, strohgelb mit grünlichen Reflexen, ausgewogenes Bouquet, Geschmack von Mandeln und Feldblumen

**VERDUZZO** Rebe: Verduzzo friulano, intensive goldgelbe Farbe, Duft von reifen Früchten, Geschmack süß und vollmundig, ideal auch als Dessertwein

#### **Vino Rosato - Roséwein**

**ROSATO** Magnum, Rebe: Cabernet und Merlot, intensives Rosé, in diesem Wein spiegelt sich die Einfachheit und Farbe einer Familie mit großer Gastfreundlichkeit wider

#### **Vini Rossi - Rotweine**

**REFOSCO** Rebe: Refosco, Granatrot mit lila Reflexen, Aroma von Kirschen und Brombeeren, blumig, voll im Geschmack, angenehm bitter und charakteristisch

**PINOT NERO** Rebe: Pinot Nero, Rubinrot mit Tendenz zu Waldfrüchten, delikates Bouquet von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit Vanillenote, elegant

**CABERNET FRANC** Rebe: Cabernet Franc, trocken, Rubinrot, Himbeer- und Brombeeraroma, Wildgräser, warm, vollmundig, Tanninreich, harmonisch, charakteristisch

**MERLOT** Rebe: Merlot, intensives Rubinrot, angenehmes Aroma, weich und trocken im Geschmack, körperreich, ausgewogen tanninhaltig und harmonisch

**CABERNET SAUVIGNON** Rebe: Carbernet Sauvignon, intensives Rubinrot, angenehmes Aroma, würzig markanter Geschmack, charakteristisch, fruchtig, fein und weich

**FRANCONIA** Rebe: Franconia, Rubinrot, mild, krautiger und weiniger Geschmack mit Unterholzduft, große Struktur, samtig, abgerundetes Tannin

**MALBECK** Rebe: Malbeck, Rubinrot, mild und weich, weites, intensives und durchdringendes Aroma von Marasca und Muskatnuss, fein und delikat im Geschmack

**SCHIOPPETTINO** Rebe: Schioppettino, leuchtendes Rubinrot, durchdringender Duft nach Marascakirsche und Muskatnuss, vollmundig, angenehm süß



### Alle Weine der Kellerei Reguta auch zum Mitnehmen

1 Fl.	Wein Ihrer Wahl .....	p. Fl.	9,90 €
3 Fl.	27,00 € auch gemischt .....	p. Fl.	9,00 €
6 Fl.	48,00 € auch gemischt .....	p. Fl.	8,00 €
12 Fl.	94,80 € auch gemischt .....	p. Fl.	7,90 €
18 Fl.	140,40 € auch gemischt .....	p. Fl.	7,80 €
24 Fl.	182,40 € auch gemischt .....	p. Fl.	7,60 €
48 Fl.	355,20 € auch gemischt .....	p. Fl.	7,40 €
96 Fl.	691,20 € auch gemischt .....	p. Fl.	7,20 €

### OFFERTE DI VINO PER LA CASA - weitere Weinangebote für Ihren Vorrat!

#### 1. Offerta „Assaggio“ - „Nipp“ Angebot

Beim Kauf von 12 Flaschen Ihrer Wahl aus der Weinkarte der folgenden Seiten erhalten Sie **56 % 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 **58 % 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 **60 % 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 **62 % Rabatt** auf den jeweiligen Kartenpreis / Tischpreis

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

#### PROSECCO REGUTA,

manuell geerntet, Rebe: Prosecco DOC, trocken, weich und voll im Geschmack, strohgelb mit feiner Perlung, durchdringender Duft, leicht aromatisch mit Tendenz zu Renetten-Äpfeln, ausbalanciert .....24,50 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 13,50 €, 3 Fl. 47,00 €

#### GAVIOLI BRUT METODO TRADIZIONALE MILLESIMATO,

Azienda Agricola in der Toskana, Winzer Gavioli, vier Jahre Reifung, Rebe: Chardonnay und Pinot nero, besser als viele Champagner, intensive, feine Perlung, großzügiges Aroma, sehr delikates Bouquet mit einem Hauch von Banane und exotischen Früchten, ausgeprägt lebendig, beständig, harmonisch, im Geschmack langanhaltend und angenehm trocken .....69,00 €

**Weitere, besondere Weine auf den Folgeseiten →**



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

- „LE CORONE“ TREBBIANO D'ABRUZZO, COLONNELLA,  
 Abruzzen, Rebe: Trebbiano, Passerina, Chardonnay, Pinot,  
 strohgelb, mit grünlichen Reflexen, aromatische Präsenz.....21,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 11,00 €, 3 Fl. 30,00 €
- 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.....26,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 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 .....29,50 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 45,00 €
- 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 .....32,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,50 €, 3 Fl. 45,00 €
- LUGANA, OTELLA, Lombardei, Rebe: Trebbiano, strohgelb, zarter Duft, nach  
 Aprikosen und Pfirsichen, würzig, Geschmack trocken und elegant .....32,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 47,00 €
- GRECO DI TUFO VIGNADANGELO, MASTROBERARDINO,  
 Kampanien, Rebe: Greco di Tufo, trocken, tiefes Strohgelb,  
 fruchtiges Bouquet aus Aprikose, Birne, Pfirsich, Zitrone, Apfel,  
 Mandeln und Salbei, frisch und fruchtig im Geschmack .....32,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 47,00 €
- 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.....34,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,50 €, 3 Fl. 45,00 €
- GAVI DI GAVI, VILLA SPARINA, Piemont, Rebe: Cortese, strohgelb,  
 Duft nach exotischen Früchten, leichter, erfrischender Wein,  
 harmonisch, mit wenig Säure, delikater, angenehm trocken.....38,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 51,00 €



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

ANSELMI „CAPITEL FOSCARINO“, ROBERTO ANSELMI, Venezien,  
 Rebe: Garganega und Chardonnay, strahlendes Weiß, betörend, rund,  
 harmonisch, Zitrusaroma mit feinen Mandeltönen, eingebundene Säure .....45,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 24,00 €, 3 Fl. 65,00 €

ANSELMI „CAPITEL CROCE“, ROBERTO ANSELMI, Venezien, Rebe:  
 Garganega und Trebbiano, zartgelb mit grünen Reflexen, angenehme  
 Säure, Aroma nach Zitrus, Pfirsich, Mandeln, blumig, fruchtig, aromatisch .....49,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 27,00 €, 3 Fl. 69,00 €

### Vino rosé in bottiglia - Flaschen Roséwein (0,75 l)

ROSATO ISOLA DEI NURAGHI „SERRA LORI“, ARGIOLAS, Sardinien, Rebe:  
 Cannonau, Monica, Carignano und Bovale, hellzinnoberfarben,  
 Duft nach exotischen Früchten, harmonisch, frisch, vollmundig, rund .....26,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

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 .....26,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

PASSIONE ROSA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, biologischer Anbau,  
 aus den besten Weinbergen Sizzanos, duftet nach frischen Erdbeeren,  
 Himbeeren und Heidelbeeren, Geschmack: frisch, körperreich .....26,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

ROSATO TOSCANO „SERAROSA“, CESANI, Toskana, Rebe: Sangiovese,  
 rosafarben mit Kupferreflexen, anhaltender Duft mit offensichtlicher  
 Tendenz zu Rosen und Johannisbeeren, frischer Geschmack mit blumiger Note .....28,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 15,00 €, 3 Fl. 42,00 €

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 .....32,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 48,00 €

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



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

2015 ASTRONE ROSSO, GAVIOLI, Rebe: Sangiovese,  
 Herkunft: Scopeto, leuchtend rubinrot, im Geruch  
 stark weinig, harmonischer Geschmack, elegant und  
 angenehm trocken mit spürbarem aromatischen Anteil.....21,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 11,00 €, 3 Fl. 31,00 €

2016 „LE CORONE“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, COLONNELLA,  
 Abruzzen, Rebe: Montepulciano, rubinrot mit violetten Reflexen,  
 intensiver Duft, voll, gekennzeichnet von der Reichhaltigkeit der  
 verschiedenen Düfte des Herkunftsgebietes, langanhaltend.....21,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 11,00 €, 3 Fl. 31,00 €

2016 SANGIOVESE - BIO ORGANIC, CASTIGNANO,  
 Marken, aus biologischem Anbau, Rebe: Sangiovese,  
 lebendiges brillantes Rubinrot, Duft nach roten Beeren,  
 Pflaume und Kirsche, trocken, weich, leicht Tanninhaltig.....23,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 12,00 €, 3 Fl. 33,00 €

2016 „CLIVIS“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, COLONNELLA,  
 Abruzzen, Rebe: Montepulciano, intensives Rubinrot mit  
 violetten Reflexen, weinig, nachhaltig und aromatisch.....23,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 12,00 €, 3 Fl. 33,00 €

2015 CHIANTI BUCAVECCHIA, GAVIOLI, Toskana,  
 Rebe: Sangiovese und Canaiolo, granatrot, intensiver  
 Duft, ätherisch, durchdringend, mit wenig Tannin und  
 vollmundig, harmonisch, lebendig, warm, körperreich.....24,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 12,00 €, 3 Fl. 33,00 €

2015 CHIANTI CLASSICO, BARTALI, Toskana, Rebe:  
 Sangiovese, Canaiolo, tiefes Granatrot, feiner Duft mit Note  
 von reifen Früchten, trocken, abgerundeter Tanningehalt .....26,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €



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

2018 BARBERA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Barbera, aus biologischem Anbau, rubinrot bis granatrot, intensiv, charakteristisches Früchtearoma mit der Note von Rosen und Erdbeeren, körperreich, frisch mit angenehmer leichter Säure, voll ..... 26,00 €  
Zum Mitnehmen 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

2019 NEBBIOLO, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, aus biologischem Anbau, rubinrot, in Eichenfässern gereift, ausgedehntes Bouquet mit deutlicher Veilchennote, Waldfrüchte, angenehme Tannine im Geschmack trocken, harmonisch, körperreich, voll und kräftig ..... 25,00 €  
Zum Mitnehmen 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

2015 ROSSO DI MONTEPULCIANO, GAVIOLI, Toskana, Rebe: Prugnolo gentile und Canaiolo nero, zwölf Monate Eichenfassreifung, leuchtend rubinrot, delikates Geruch, mit einer Nuance von Waldfrüchten, rund, harmonisch, langanhaltend ..... 28,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 15,00 €, 3 Fl. 42,00 €

2018 ALTRO PASSO, REGUTA, Friaul, Rebe: Cabernet Sauvignon und Merlot, trocken und weich, tief rubinrot, fruchtiges Aroma nach Heidel- und Brombeere mit Vanillenote, körperreich, langanhaltend, voll und kräftig ..... 29,50 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 45,00 €

2016 RUBESCO, LUNGAROTTI, Umbrien, Rebe: Sangiovese und Canaiolo, violettrot, Aroma von süßem Tabak, Pfeffer, Zimt sowie Blaubeere, fruchtig, würziges Bouquet, lebendig, kräftig und ausgewogen ..... 37,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 54,00 €

2017 „ZINGARI“, PETRA, Toskana, Rebe: Merlot, Sangiovese, Syrah und Petit Verdot, dunkelrot, mit Note von Kirschen, dunklen Beeren und mediterranen Kräutern, im Geschmack voll, warm, rund, mit gutem Tanningehalt ..... 37,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 54,00 €



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

2016 PRIMITIVO DI MANDURIA, LU RAPPALIO, Apulien, Rebe: Primitivo,  
glänzendes rubinrot, intensives und betörendes Aroma mit  
dominierender Note roter, vollreifer Beeren, ergänzt durch süße  
Nuancen von Marmelade und Zimt, voll im Geschmack .....39,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 52,00 €

2018 „REALDA“ CABERNET SAUVIGNON IGT, ROBERTO ANSELMINI,  
Venezien, Rebe: Cabernet Sauvignon, rubinrot, Duft von schwarzer  
Johannisbeere, frisch gemähtem Gras und grüner Paprika, elegant,  
voll, harmonisch und sehr weich, langanhaltender Geschmack .....39,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 52,00 €

2014 RISERVA SENES CANNONAU, Argiolas, Sardinien, Rebe: Cannonau, tiefrot,  
feines Bouquet von Waldfrüchten, Gewürzen, Tabak und Mittelmeer-  
kräutern, am Gaumen ausgeglichen, vollmundig, samtig und weich.....42,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 23,00 €, 3 Fl. 62,00 €

2016 PRIMITIVO DI MANDURIA UNO 1 aus Apulien für Kenner, tiefdunkelrot  
ein König unter den Rotweinen, kräftig, voll, mit hohem Alkoholgehalt .....52,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 35,00 €, 3 Fl. 95,00 €

2006 BRUNELLO DI MONTALCINO, GAVIOLI, Toskana, Rebe: Brunello Sangiovese  
grosso, vier Jahre Barriquefassreifung, rubinrot bis granatfarben,  
leicht ätherisches, sehr intensives Bouquet, trocken, warm, robust .....69,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 39,50 €, 3 Fl. 107,00 €

2000 REFOLA, CARLO NEROZZI, Venezien, Rebe: Cabernet Sauvignon,  
rubinrote Farbe, elegant, kräftig, mit einer Note aus roten Früchten,  
welker Feldblume sowie von Vanille und Pfeffer, weich und Tanninhaltig .....79,00 €  
Zum Mitnehmen 1 Fl. 39,50 €, 3 Fl. 107,00 €

2005 BAROLO, LA MORRA, Piemont, ein König unter den Rotweinen .....79,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 49,00 €

2004 AMORONE, FOLONARI, Venetien, ein König unter den Rotweinen .....79,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 49,00 €

#### 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 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.....54,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 0,375 l. 29,70 €
- 2000 PICCOLIT Winzer: GILDO, Friaul, weiß, stark strohfarben, hochfeiner intensiver Duft, Geschmack süß und leicht .....57,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 0,750 l. 31,40 €
- 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.....62,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 0,750 l. 34,10 €
- 1994 HUXELREBE BEERENAUSLESE Winzer: DALSHIMER SAULOCH, Rheinhessen, Rebe: Huxelrebe Beerenauslese, goldgelb, Duft nach exotischen Früchten wie Papaya, Ananas und Litschi.....67,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 0,375 l. 36,90 €
- 1985 SOLSTIZIO Winzer: PANZANO, Toskana .....80,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 0,500 l. 44,00 €
- 1996 LAIO Winzer: DESSILANI, Piemont, Rebe: griechische Trauben .....90,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 0,500 l. 49,50 €
- 1992 PASSITO DI PANTELLERIA Winzer: DONNAFUGATA, Sizilien .....108,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 0,750 l. 59,40 €
- 1983 PICOLIT DEL FRIULI Winzer: CA BOLANI, Friaul, Rebe: Picolit .....120,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 0,750 l. 66,00 €

### 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 200,00 €
- 1997 LUCE, FRESCOBALDI, Toskana, Rebe: Sangiovese und Merlot, rubinrot, Duft nach schwarzen Beeren, .....nur zum Mitnehmen 290,00 €
- 1985 TIGNANELLO, ANTINORI, Toskana, Rebe: Sangiovese und Cabernet, Rubinrot, Duft nach Vanille, Kakao, Toast und Noten von Lakritz, .....nur zum Mitnehmen 390,00 €
- 1984 SASSICAIA, TENUTE SAN GUIDO, Toskana, Rebe: Cabernet Sauvignon-, Franc, rote Beeren Note, kraftvoller Körper und robust, .....nur zum Mitnehmen 450,00 €
- 1995 SOLAIA, ANTINORI, Toskana, Rebe: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese, intensiv fruchtig und komplex, .....nur zum Mitnehmen 750,00 €
- 1986 SOLAIA, ANTINORI, Toskana, .....nur zum Mitnehmen 990,00 €
- 1993 VIÑA TONDONIA RIOJA aus Spanien, .....nur zum Mitnehmen 49,00 €
- 1970 PALACIO DE ARGANZA aus Spanien, .....nur zum Mitnehmen 350,00 €
- 1968 PALACIO DE ARGANZA aus Spanien, .....nur zum Mitnehmen 390,00 €



### 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 3,50 €  
Zum Mitnehmen Fl. 100 cl. 39,50 €

GRAPPA FRIULANA BIANCA, kräftig 45% Vol. ....2 cl 4,50 €  
Zum Mitnehmen Fl. 100 cl. 44,00 €

GRAPPA FRIULANA BIANCA, stark 50% Vol. ....2 cl 5,50 €  
Zum Mitnehmen Fl. 100 cl. 49,00 €

GRAPPA DI CHARDONNAY, 40% Vol. ....2 cl 5,50 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 34,00 €

GRAPPA DI CABERNET, 40% Vol. ....2 cl 5,50 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 34,00 €

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 5,50 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 39,50 €

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 6,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 100 cl. 44,00 €

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 6,00 €

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 6,00 €



### Grappe (2 cl)

Aus Trester, bei dem die Traubenstiele nicht mitgekeltert 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. ....5,50 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 39,00 €

GRAPPA NARDINI RISERVA Bassano del Grappa, Friaul, strohgelb, wohlriechender und delikater-harmonischer Duft, sanft, aber intensiv, gereift in Eichenfässern, 50 % Vol. ....6,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 42,00 €

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. ....6,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 39,00 €

GRAPPA DI VERMENTINO Gajaudo, Ligurien, Vermentino, Herkunft Dolceacqua, elegant, körperreich, erinnert an frische Haselnüsse und Mandeln, 44 % Vol. ....7,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 42,00 €

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. ....7,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 50 cl. 45,00 €

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO Gavioli, Toskana, intensives Bouquet, große Eleganz, weiche und harmonische Ausprägung, 42 % Vol. ....7,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 45,00 €

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. ....9,00 €  
Zum Mitnehmen Fl. 70 cl. 49,00 €

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. ....9,50 €  
Zum Mitnehmen Fl. 50 cl. 49,00 €

#### CASSETTE IN LEGNO PER REGALI

Schöne Geschenk-Holzbox für Weinflasche, Grappa und ...  
 mit gezinkter Kante, Scharnierdeckel, Trennsteg und Holzwolle

2 er Kiste 12,90 €  
 3 er Kiste 14,90 €

#### CAFFÈ PER LA CASA

Espresso Caffè für Ihre Kaffeebar (den wir im Restaurant anbieten) sehr hoher Arabica-Anteil, vollmundig, kraftvoll, dicht und mit intensiv-kräftigem Aroma. Die ausgezeichnete Qualität werden Sie sofort nach der ersten Tasse feststellen, würzig mit lang anhaltendem Nachgeschmack

Paket 1000 g 24,50 €

## Auflistung der Unverträglichkeiten die auftreten können inklusive die Aufzählung aller Zusatzstoffe

### Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

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

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

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

7. Mayonnaise 8. Koffeinhaltig 7. Mayonnaise 8. Koffeinhaltig 9. Chininhaltig : Cocktailsauce - Vinaigrette<sup>7</sup>, Tunfischcremesauce<sup>7</sup>, Käse<sup>6</sup>, Schinken<sup>1,3,4</sup>, Salami<sup>1,3,6</sup>, Oliven<sup>3</sup>, Cola<sup>8</sup>, Colalight<sup>2</sup>, Fanta<sup>6</sup>, TonicWater<sup>9</sup>, BitterLemon<sup>9</sup>