

FOOD AND DRINKS

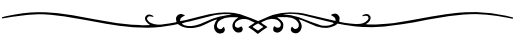


Cards accepted from 50,00 €

All prices inclusive of VAT.



The key to allergen - labeling is on the last page of the menu.



APERITIFS

Prosecco D.O.C. Spumante, Villa sandi	0,1 / 0,7 l	5,90 / 39,50 €
Prosecco with Aperol ^B	0,1 l	6,90 €
“Hugo”	0,1 l	6,90 €
Margret Rose – Campari ^B , Prosecco	0,1 l	6,90 €
Sherry Medium – Dry – Cream	5 cl	5,90 €
Martini Rosso – Bianco – D’Oro ^B	5 cl	5,90 €
Campari ^B with orange juice ² / Soda	4 cl	5,90 €
Montenegro Sunshine Amaro Montenegro, Ginger Ale ^B	4cl	5,90 €

APERITIF ALCOHOLFREE

San Bitter ^B with orange juice	4,90 €
Crodino ^B with orange juice	4,90 €

LA BRUSCHETTERIA

THE LATEST FASHION IN ITALY

Bruschetta Classico ¹ 4 crispy home-baked slices of bread with tomatoes, garlic and basil	6,00 €
---	--------

LA FOCACCERIA

A MUST IN ITALY WITH EVERY MEAL

Focaccia al Rosmarino ¹ Freshly baked pizza bread with olive oil and fresh rosemary	5,80 €
---	--------

APPETIZERS

Calamaretti su Rucola ¹⁰ Crispy marinated Babycalamari on rocket salad	17,90 €
Frutti di Mare ¹⁰ fresh seafood on baby salad	13,50 €
Little sin ^{7,10} Dates wrapped in Parma ham with Gorgonzola stuffing and pepper plum jam on a bouquet of baby salad	8,90 €
Caponata ^{7,9} A sweet and sour vegetable dish with pine nuts from the Sicilian cuisine	8,90 €
The good goat ¹⁰ Lukewarm goat's cheese wrapped in courgette and pepper plum jam on a bouquet of baby salad	9,90 €
Mozzarella Caprese ⁷ Buffalo mozzarella with beef tomatoes and fresh basil on baby salad	12,50 €
Carpaccio from Angus cattle ^{7,10} Slices of premium Angus filet of beef on marinated rocket salad with fresh mushrooms and Parmigiano slivers	8,50/15,00 € small/large
Vitello Tonnato – (the tradition of Italy) ³ A "Sicilian invention": slices of cold roast veal with a fine tuna fish sauce and capers	8,50/13,00 € small/large
Triologia Antipasti for two ^{3,7,10} A classic Italian starter made of Vitello Tonnato, Angus beef Carpaccio and mozzarella with tomatoes. Brings back memories of old times and ensures happy moments	20,00 €
Antipasti Machiavelli for two ^{9,7,10} A little bit of everything and for people who know each other or want to get to know each other for two	24,00 €

SOUPS

Minestrone "Italiana"	5,80 €
Traditional Italian vegetable soup (preferably with Parmigiano)	
Crema di Nicolo ⁷	5,80 €
Tomato cream soup with Mascarpone and basil	
Cacciucco (chef's speciality) ²	11,90 €
Home-made fish soup with filets of pike perch, salmon, sole, scampi and herbs ensures that you'll enjoy one of the best fish soups the city has to offer served from the terrine	

SALADS

The little One	4,50 €
Mixed salad of the season	
Il Capraio	8,90 €
Salad variation from goat's cheese and olivs on marinated rocket	
Rucola e Parmigiano	9,90 €
Marinated rocket with cherry tomatoes and Parmigiano	
Il Giardino	10,90 €
Marinated baby salad with Prosciutto di Parma and Parmigiano	
"Baa"	13,50 €
Colourful leafy baby salad with cherry tomatoes, baked sheep cheese, walnuts and pepper plum jam	
The full chicken	13,90 €
Filet strips of chicken breast marinated in honey chilli served on a colourful leafy baby salad with cherry tomatoes	
In the green nest	14,00 €
Tender slices of calf's liver on a bed of marinated rocket salad with cherry tomatoes	

PIZZA CLASSICO

BAKED TRADITIONALLY IN A STONE OVEN, FRESH,
CRISPY AND WAFER THIN
CLASSIC PIZZA SPECIALITIES

Margherita	8,90 €
with mozzarella cheese and basil	
Pizza Quattro	12,90 €
with salami, ham, pepperoni and olives	
Tonno	10,90 €
with tuna fish and onions	
Vegetarian	10,50 €
with fresh vegetables and mild Gorgonzola	
Spinachi e Aglio	10,50 €
with leaf spinach and garlic	
Rucola e Parmigiano	12,90 €
with rocket salad and Parmigiano	
Prosciutto e Funghi	12,90 €
with ham and fresh mushrooms	
Salami e Cipolle	9,90 €
with salami and onions	
Diavolo	10,90 €
with salami, fresh mushrooms and spicy peperoncini	
Siciliana	9,90 €
with anchovies, capers and olives	
Pizza Calzone	14,90 €
Pizza stuffed with salami, ham, egg and mushrooms	

Our stone oven pizza is garnished with homemade tomato sauce and mozzarella cheese.

PIZZA SPECIALE

Ralf's legacy	15,90 €
with rocket salad, dried tomatoes and Parmigiano slivers	
Machiavelli	15,90 €
with rocket salad, Prosciutto di Parma and Parmigiano slivers	
Fresco e Pikante	15,90 €
with spicy salami, melted goat's cheese and rocket salad	
Il Principe	14,00 €
With fish filet, Creme fraiche, Mozzarella, leaf spinach and garlic	
Michelangelo	16,90 €
with marinated leaf spinach, garlic, crème fraîche and wild salmon slices	
Europe	14,00 €
With Mozzarella, slices of ham and onions	

Our stone oven pizza is garnished with homemade tomato sauce and mozzarella cheese.

PASTA

Spaghetti Aglio e Ooglio ³ Spaghetti with garlic and olive oil	10,90 €
Pennette all'Arrabbiata ³ Shorts pasta strips with capers, olives, basil and peperoncini served with a light tomato sauce	10,90 €
Tagliatelle Vegetali ^{3,7} Ribbon noodles with colourful premium vegetables, basil pesto and parmigiano	10,90 €
Spaghetti Südtirol ³ Spaghetti with bacon and onions in a light tomato sauce with herbs	10,90 €
Penne Machiavelli ^{1,3} Short pasta strips with roasted pork fillet laces and meadow mushrooms served in a cognac cream sauce	15,90 €
Penne Orientale ^{1,3} An oriental dream of short pasta strips, chicken breast slices and colourful premium vegetables in a light savoury honey-curry cream sauce	15,90 €
Gnocchi in Green ^{3,7} Handmade gnocchi with pesto stuffing and fresh leaf spinach in mild Gorgonzola cream	16,90 €
Tagliatelle con Frutti di Mare ³ Ribbon noodles with fresh seafood	16,90 €
Gnocchi Fresci al Salmone ^{2,3} Handmade Gnocchi with salmon, red pepper, dill and lobster cream sauce	17,50 €
Tagliatelle "The Royal" ^{2,3} Ribbon noodles with pike-perch and prawn served in a white wine and herb sauce, with cherry tomatoes, red onions and parmigiano	18,90 €

MEAT

Saltimbocca alla Romana¹	23,00 €
Veal medallions with Parma ham and fresh sage in a white wine sauce, with premium vegetables and rosemary potatoes	
Foie de Veau (Calfs liver)^{1,7}	19,90 €
pink roasted calf's liver in butter sage with homemade mashed potatoes	
Viennese Schnitzel	19,90 €
Wafer thin veal schnitzel pan-fried in butter with luke- warm potato salad and cranberry confit	
Entrecote Grillees au Beurre Persille⁷	24,00 €
Grilled Entrecote with herb butter served on rosemary potatoes and mediterranean vegetables	
Chicken from Salzburg^{1,7}	17,00 €
Spicy marinated grilled chicken with herb butter served on rosemary potatoes and mediterranean vegetables	
Scaloppine Benedetto⁷	21,90 €
Medallions of pork fillet in a Gorgonzola and pear sauce with pink pepper served on homemade mashed potatoes	

FISH

Royal sea bream	21,90 €
Fresh grilled sea bream with fresh herbs, rosemary potatoes and spinach	
Scampi Angelino ¹⁰	23,00 €
Five grilled prawns on rosemary potatoes and spinach	
Zander al Pommery	23,00 €
Pike-perch in a pommery mustard sauce on a vegetarian risotto with truffles	
Salmon with zest ^{1,7}	22,90 €
Salmon wrapped in bacon served in a saffron sauce on a vegetarian risotto with truffles	
Sogliola al burro e salvia ¹	32,00 €
Whole sole in butter sage on rosemary potatoes and spinach	

RISOTTO

Vegetale ⁷	10,90 €
with colourful vegetables, basil pesto and parmigiano	
Punti di Filetto ¹	15,50 €
with strips of pork and fresh mushrooms served in a cognac and cream sauce	
Al Mare ²	15,90 €
with fish ragout served in a lobster sauce	

DOLCI

Tiramisu ^{1,3,7} Who doesn't know this?!	6,80 €
Crème Brulée ^{1,3,7} Caramelized for you at the table	6,80 €
Panna Cotta ⁷ Rich cream with hot wild berries	6,80 €
Tartufo Nero ^{1,7} Vanilla ice-cream with chocolate coating and nougat kernel served on lukewarm wild berries	6,80 €
Homemade Casatta ^{1,12} Fruit made tipsy with Maraschino liqueur on homemade vanilla ice-cream	6,90 €
Hot apple strudel ^{1,3,7,12} with a scoop of vanilla ice-cream and vanilla sauce	5,80 €
Hot curd strudel ^{1,3,7,12} with a scoop of vanilla ice-cream and vanilla sauce	5,80 €

FOR OUR SMALLEST GUESTS (only for children)

Spaghetti with tomato sauce ³	5,90 €
Small Pizza as required	6,00 €
Small Vienesse Schnitzel ¹	9,00 €

COFFEE

Coffee	cup	2,90 €
Espresso	cup	2,40 €
Espresso Doppio	cup	3,60 €
Espresso Macchiato	cup	2,80 €
Cappuccino ⁷	cup	3,20 €
Small Latte Macchiato ⁷	glass	3,60 €
Latte	cup	3,60 €
Hot chocolate with cream	cup	3,60 €
Hot white chocolate with cream	cup	3,60 €

SPECIALTY TEA

Assam tea glass	0,35 l	3,90 €
Green tea glass	0,35 l	3,90 €
Fruit tea mixture glass	0,35 l	3,90 €
Rooibos tea glass	0,35 l	3,90 €
Lemon-ginger tea glass	0,35 l	3,90 €
Orange-ginger tea glass	0,35 l	3,90 €
Peppermint tea glass with fresh peppermint	0,35 l	3,90 €
White tea	0,35 l	3,90 €

LOOZA JUICES

Natural apple juice	0,2 l	2,90 €
Orange juice	0,2 l	2,90 €
Peach nectar	0,2 l	2,90 €
Tomato juice	0,2 l	2,90 €
Grapefruit juice	0,2 l	2,90 €
Pineapple juice	0,2 l	2,90 €
Banana nectar	0,2 l	2,90 €
Cherry nectar with pulp	0,2 l	2,90 €
Redcurrant nectar	0,2 l	2,90 €
Orange juice (freshly pressed)	0,2 l	3,90 €

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coralba Mineral water	0,25 / 0,75 l	3,00 / 6,50 €
Coralba Still water	0,25 / 0,75 l	3,00 / 6,50 €
Coca-Cola ^{A, B}	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,00 €
Coca-Cola Zero ^{A, B, C, D}		
Orange Lemonade ^D		
Lemon Lemonade		
Lemonade-cola mix ^{A, B, C, D}		
Apple spritzer (naturally cloudy)	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,00 €
Bitter Lemon ³	0,2 l	3,50 €
Bitter Water ³	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale ²	0,2 l	3,50 €
Malt beer (Flensburg)	0,33 l	3,50 €

BOTTLED BEER

Flensburger Pilsner (non-alcoholic)	0,33 l	3,50 €
Erdinger crystal wheat beer	0,5 l	4,80 €
Erdinger wheat beer	0,5 l	4,80 €
Erdinger beer (non-alcoholic)	0,5 l	4,80 €
Erdinger dark wheat beer	0,5 l	4,80 €

DRAUGHT BEER

Berliner Pilsner	0,3/0,5 l	3,20/4,80 €
Flensburger Pilsner	0,3/0,5 l	3,20/4,80 €
Hövels dark	0,3/0,5 l	3,20/4,80 €
Alster water (beer with sprite)	0,3/0,5 l	3,20/4,80 €

A COOLING DRINK

Rosé with lime, fresh mint and ice cubes	0,5 l	13,00 €
Savanna Cider from South Africa	bottle 0,33 l	4,50 €

WINES

WINE BY THE GLASS

VINI BIANCHI / WHITE

Pinot Grigio, Regio Trentino, I.G.T. Cantina TRE MONTI	0,2 l	6,50 €
Riesling „Schumann-Näglér“ trocken Q.b.A. Weinkellerei Schumann-Näglér, Geisenheim-Rheingau, Germany	0,2 l	6,50 €
Grüner Veltliner – Qualitätswein Weingut Schmid Gobelsburg, Austria	0,2 l	6,50 €
Sauvignon Blanc „de Neuville“ vin de Pays du Val de Loire Glas Ackerman-Remy Pannier – Saumur, Loire, France	0,2 l	6,50 €
Lugana DOC Castel Tiziano, grape variety Trebbiano di Lugano	0,2 l	6,50 €
White wine spritzer	0,2 l	6,50 €

VINI ROSATO / ROSÉ

Bardolino Chiaretto D.O.C. Cantina Negrar	0,2 l	6,50 €
--	-------	--------

VINI ROSSI / RED

Nero d' Avola, Sizilien, I.G.T. Cantina MONTE PIETROSO	0,2 l	6,50 €
Spätburgunder – Kaiserstuhl trocken Q.b.A. Winzergenossenschaft Bischoffingen, Vogtsburg-Bischoffingen, Baden, Germany	0,2 l	6,50 €
Blauer Zweigelt – Qualitätswein Weingut Schmid, Gobelsburg, Austria,	0,2 l	6,50 €
Cabernet Sauvignon „de Neuville“ vin de Pays d'Oc Ackerman-Remy Pannier – Languedoc-Roussillon, France	0,2 l	6,50 €

GRAPPA AND DIGESTIVES

Grappa own-brand	2 cl	4,90 €
Averna	2 cl	3,60 €
Fernet Branca or Menta	2 cl	3,60 €
Ramazotti	2 cl	3,60 €
Cynar	2 cl	3,60 €
Limoncello	2 cl	3,60 €
Sambuca	2 cl	3,60 €
Amaretto	2 cl	3,60 €

Please ask our waiters for further offers or take a look at our wine and grappa shelf.

LONGDRINKS

Gin Tonic ^C	4 cl	7,50 €
Wodka Lemon ^C	4 cl	7,50 €
Bacardi Cola ^{A, B}	4 cl	7,50 €
Whiskey Cola ^{A, B}	4 cl	7,50 €

ALLERGEN≠LABELLING

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 2 Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- 3 Eier (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- 4 Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- 5 Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- 6 Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- 7 Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 9 Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- 10 Senf (z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- 11 Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- 12 Schwefeldioxid und Sulfid (E220 – E228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)
- 13 Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 14 Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

FÜNF ITALIENISCHE WEINE UND EIN
DEUTSCHER WINZER MIT EINEM
WEISSBURGUNDER ALS BESONDERE
EMPFEHLUNG DES JAHRES:

FLASCHE 0,75 LTR.

UMBRIEN

Grechetto Colli Martani D.O.C 32,00 €

Terre de la Custodia

Weißwein mit 100% Grechetto

Dieser lang auf der Hefe gelagerte und im Stahltank ausgebaute

Weißwein besticht durch sein strahlendes Strohgelb. Sehr intensives

Bouquet mit Noten von weißen Blumen, ätherisch. Der Wein zeigt

eine schöne Mineralität, salzig mit strukturiertem, rundem Körper.

Collezione Colli Martani Rosso D.O.C 32,00 €

Terre de la Custodia

Rotwein aus Sangiovese, Merlot und Sagrantino

Dieser im Stahltank ausgebaute Rotwein ist von rubinroter Farbe. Sehr

intensives und komplexes Bouquet, das an sehr reife rote Früchte

wie Johannisbeeren und Dürrpfaumen erinnert. Am Gaumen

von gutem Körper, weich und samtig, von großer Finesse

SIZILIEN

Fania IGT, Cantine Gulino 32,00 €

Rebsorten: 50% Inzolia, 50% Fiano

Fast ein ätherisches Parfüm für diesen sehr raffinierten

Wein, der nur aus gefälligen Trauben gewonnen wird. Er

ist einnehmend, lang anhaltend mit blumigen Hinweisen.

Seine ausgewogene Würzigkeit ist seine Überraschung.



Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfit enthalten



Fanus Cantine Gulino, Region Sicilia

38,00 €

Rebsorten: 50% Nero d'Avola, 50% Syrah.

Der Name kommt aus der „Fanusa“ Gasse, wo die Cantina Gulino beheimatet ist. Durch die Wetterlage und die alte Weinrebe der Gasse und mit den neuen Weinherstellungs-Techniken stellt Fanus die perfekte Mischung zwischen Geschichte und Weininternationalisierung dar. Die Farbe ist rubinrot, der Geschmack ist andauernd durch die Brombeeren- und Kirschenanklänge.

TOP Drus Nero d'Avola in Purezza

48,00 €

Cantine Gulino Rebsorte 100% Nero d'Avola

Der griechische Begriff (Drus = Eiche) zeigt und lobpreist diesen puren Nero d'Avola. Durch die geeignete Wahl der Trauben und den 12-Monate-langen Verfeinerungsprozess in Allierholz Barrique erwirbt Drus eine sanfte Struktur, feine Tannine und ein intensives Brombeerparfüm. Am Gaumen eine sehr schöne Balance von viel Frucht und Würze.

PFALZ

Weissburgunder M-C trocken Q.b.A.

38,00 €

Müller - Catoir

Bei M-C wird immer selectiv per Hand gelesen und der Weissburgunder mittels kühler Gärung im Edelstahltank ausgebaut. Ein Wein der begeistert! Im Glas leuchtet er hellgold und kleine feine Bläschen entweichen diesem Pfälzer Prachtstück gemächlich. Seine fruchtige und saftig-frische Aromatik wird von frischen Birnen und Äpfeln dominiert. Am Gaumen zeigt er dann einen Spiegel der Nase mit nussigen und mineralisch würzigen Noten Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal !

UNSERE FEINEN ITALIENISCHEN WEISSWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

FRIAUL

Pinot Grigio Colli Orientali D.O.C. 39,00 €

Rebsorte:100%Pinot Grigio

Gelb mit leichten Bernstein Reflexen. Intensiv,
fruchtig, erinnert an Akazienblüten und Brotkruste.
Am Gaumen ist er weich, voll und harmonisch.

Chardonnay Colli Orientali D.O.C. 39,00 €

Rebsorte:100% Chardonnay

Fünf Monate im Barrique ausgebauter Weisswein von strohgelbe Farbe
mit grünlichem Schimmer. Eleganter und feiner Duft mit Noten von
grünem Apfel und Brotkruste. Intensiv und entschieden im Geschmack.

LOMBARDEI

„Lugana“ I Frati, D.O.C. 39,00 €

Pietro & Igino Dal Cero – Cà dei Frati

Der Kultwein vom Gardasee! Ein reintoniger, duftender Wein mit
Noten von Blumen und Käutern, von Apricosen und Mandeln,
schmeichelhaft am Gaumen. Vollmundig mit feiner delikater Säure,
zugleich saftig, ausgewogen, weich und mit elegantem Abgang

PIMONT

„Raccolto Tardivo“ Gavi di Gavi, La Toledana D.O.C.G. 42,00 €

Castella la Toledana, Comune di Gavi,

Anfang November gelesene Auslese mit großem Nachhall.

Mit diesem Wein zeigt der Önologe Massimo Marasso, dass
man aus der Cortese- Traube einen außergewöhnlichen Gavi
machen kann. Der einzige Spätlesewein im Gavi – Gebiet.

Kräftige grün-gelbe Farbe, intensives Buket, Geschmack mit
fast süßlicher Dichte und mit sehr komplexen Körper.

TOSKANA

Vernaccia di San Gimignano, D.O.C.G. 36,00 €

Rocca delle Macie - Chianti

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Im Aroma fein und delikat,
mit fruchtigen und floralen Obertönen. Der Geschmack
hingegen ist trocken, gut balanciert und körpervoll. Die
Mandelnote im Nachklang ist sehr charakteristisch. Die aktuellen
Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal !

UNSER FEINER ITALIENISCHER ROSÉWEIN

FLASCHE 0,75 LTR.

LOMBARDEI

„Chiaretto“ Rosa dei Frati, D.O.C. 39,00 €

Pietro & Igino Dal Cero – Cà dei Frati

Der Kultwein in einem wunderbaren Rosé vom Gardasee! Er ist leicht und duftig mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe. Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf. Sein stets frischer Geschmack wirkt stimulierend. Ein Rosé in dieser Qualität aus dem Norden von Italien findet man selten. Die Cantina Ca dei Frati führt den Reigen qualitätsbezogener Produzenten kompromisslos an. Unsere feinen italienischen Rotweine

UNSERE FEINEN ITALIENISCHEN ROTWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

FRIAUL

Pinot Nero Colli Orientali Friuli D.O.C. 36,00 €

Cantina Zorzettig

100% Blauburgunder

Edelstahltankgereifter Wein von dunklem Rubinrot. Intensives Bukett von roten Beerenfrüchten. Frisch und trocken, leicht und samtig im Geschmack

VENETIEN

„Mazzano“ Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 110,00 €

Agricola Masi

Der „Mazzano“ ist der Maßstab für Amarone schlechthin. Mit einem Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen wird er am Gaumen durch Aromen von Lakritze, Bitterschokolade und gerösteten Kaffee ergänzt. Eine 3-jährige Lagerung im Eichenfass trägt zur Perfektion dieses eleganten Amarone bei.

PIEMONTE

Barbera d'Alba "Succulé" D.O.C.G.

39,00 €.

Lo Zoccolaio Cascina in Barolo –Piemont

100% Barbera

Im Glas ein tiefdunkles Purpurrot, im Geruch erinnernd an Sauerkirschmarmelade, Pflaumen und Wacholderbeeren.

Hinzu kommen rauchige und tabakartige Aromen. Weicher harmonischer Geschmack mit angenehm präsenten Tanninen.

Gehaltvoller, dichter Wein mit einem nachhaltigen

Abgang nach Nelke, Schokolade und etwas Mandel

Barolo D.O.C.G.

128,00 €

Gianni Gagliardo –Cuneo - Piemont

100% Nebbiolo

Der Gianni Gagliardo Barolo fließt rubinrot, mit orangen Rändern ins Glas. Er verströmt enorm intensive Aromen von getrockneten

Rosenblättern, roten Früchten, Holunder und Süßholz. Am

Gaumen ist er kräftig und voll, mit präsenten Tanninen, harmonisch integrierter Fruchtsäure und einem spektakulären Finale

Chianti Classico Riserva „Famiglia Zingarelli“ D.O.C.G.

49,00 €

Tenuta Rocca delle Macie

90% Sangiovese, 10% andere Rebsorten

In der Nase überzeugen erdig, balsamische Noten sowie

Noten nach schwarzem Tee, Laub und würzigem Tabak.

Lange anhaltend im Mund mit muskulösem Nachhall.

Rosso di Montalcino D.O.C.

49,00 €

Cantina Podere la Vigna - Montalcino

100% Sangiovese

Trauben werden von Hand gelesen. Wein von großer

Elastizität, mit fruchtigen Duftnoten der Heckenrose.

Alkoholisch, von guter Struktur am Gaumen, warm, mit

präzisem Tannin und angenehm vollmundig im Abschluss.

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 98,00 €

Cantina Podere la Vigna - Montalcino

Vom Weingut Podere la Vigna kommt ein Brunello, der immerhin im Amerika vom Winespectator mit 90 Punkten ausgelobt wurde und damit die Messlatte recht hoch legt. Der Wein ist jedenfalls fair bezüglich seiner Qualität und seines Preises. Er zeichnet sich durch schöne saftige Trinkigkeit aus, feine elegante Noten von Kaffee, Tabak und Kakao unterstreichen die Frucht. Es ist ein sehr feiner Wein mit schönem Schmelz und unglaublicher Intensität.

Promis „Ca Marcanda“ I.G.T. 99,00 €

Angelo Gaja, Maremma - Südtoskana

10% Sangiovese, 55% Merlot, 35% Syrah

Das spezielle Klima des Bolgheri mit seinen heißen Sommertagen und der frischen Meerluft, sowie den kalten Nächten ist ideal für den Promis. Die drei Rebsorten vereinen sich in einem Blend und verbinden die Eleganz und Geschmeidigkeit des Merlot und Syrah mit der noblen Strenge des Sangiovese. Er ist fruchtig ausgewogen und bereits jung sehr saftig und zugänglich.

APULIEN

SESSANTUNO Primitivo di Manduria D.O.C. 38,00 €

Cantina Conte di Campiano

100% Primitivo

Dieser rebsortenreine Primitivo aus Manduria besticht durch seine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Der Sessantuno besitzt ein komplexes Bouquet von reifen Früchten mit Noten von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren sowie süßen Gewürzen wie Zimt und Vanille. Trocken, warm und aromatisch im Geschmack, weiche Tannine und langer Abgang.

**DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE
BEIM SERVICEPERSONAL!**

DI E SONSTIGE WELT DER FEINEN ROTWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

DEUTSCHLAND PFALZ

Black Print Q.b.A. trocken

45,00 €

Weingut Marcus Schneider, Ellerstadt

Konzentriertes Bouquet von Kirschen, Brombeeren,
Pflaumen, Chassis, Bitterschokolade, Mocca, Marzipan
und Lakritz, intensiv Muskulöse Eleganz, saftig, mineralisch,
sanfte Tannine, vielschichtig mit betörenden Schmalz

FRANKREICH

Château d'Arcole Grand Cru – Saint-Emilion

54,00 €

Château d'Arcole Bordeaux

Die Farbe der Cuvée ist tief dunkel mit purpurnen Reflexen. In der Nase wirkt der Wein dicht und beerenfleischig mit einer angenehmen Barriquenote und dezenten Röstnoten – leicht vanillig. Im Mund entwickelt sich eine gaumenfüllende Pflaumenaromatik und deutliche Beerennoten. Die Textur ist kräftig, das Tannin spürbar aber elegant und beides bildet sozusagen die Rückendeckung zur aromatisch-kräftigen Struktur. Tolles, langes Süßholz und Graphit- Finish.

SPANIEN RIOJA

Viña Zaco 100% Tempranillo

36,00 €

Bodegas Bilbainas D.O.C. Rioja-Alta

Dominante Noten von schwarzen Früchten, Veilchen
und Lakritz, leichte Gewürznote von Vanille, am
Gaumen kräftig aber dennoch sehr frisch.

DI E AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE
BEIM SERVICEPERSONAL !

‘DIE SONSTIGE ‘WELT DER FEINEN ‘WEISSWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

‘DEUTSCHLAND

Riesling „Unplugged“ Q.b.A. trocken 38,00 €

Nahe Weingut Tesch, Langenlonsheim

Frisch mit unverwechselbarem Rieslingaroma und Anklängen an Pfirsich- und Apfelnoten. 30 Jahre alte Reben in reiner Handlese und dazu eine äußerst zurückhaltende Säure und das Gefühl einen ehrlichen Wein zu trinken.

‘FRANKREICH

Picpoul de Pinet A.O.C. „Mas des Mas“ 42,00 €

Langued.O.C. Les Domaines Paul Mas, Montagnac,

Langued.O.C. mit seiner herrlich frischen Säure und dem Duft von Limette und frischem Gras wird dieser Klassiker im Süden zu allen köstlichen Dingen geöffnet. Einfach herrlich!

‘DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE
BEIM SERVICEPERSONAL !

FOOD AND DRINKS

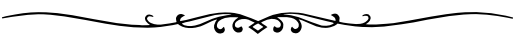


Cards accepted from 50,00 €

All prices inclusive of VAT.



The key to allergen - labeling is on the last page of the menu.



APERITIFS

Prosecco D.O.C. Spumante, Villa sandi	0,1 / 0,7 l	5,90 / 39,50 €
Prosecco with Aperol ^B	0,1 l	6,90 €
“Hugo”	0,1 l	6,90 €
Margret Rose – Campari ^B , Prosecco	0,1 l	6,90 €
Sherry Medium – Dry – Cream	5 cl	5,90 €
Martini Rosso – Bianco – D’Oro ^B	5 cl	5,90 €
Campari ^B with orange juice ² / Soda	4 cl	5,90 €
Montenegro Sunshine Amaro Montenegro, Ginger Ale ^B	4cl	5,90 €

APERITIF ALCOHOLFREE

San Bitter ^B with orange juice	4,90 €
Crodino ^B with orange juice	4,90 €

LA BRUSCHETTERIA

THE LATEST FASHION IN ITALY

Bruschetta Classico ¹ 4 crispy home-baked slices of bread with tomatoes, garlic and basil	6,00 €
---	--------

LA FOCACCERIA

A MUST IN ITALY WITH EVERY MEAL

Focaccia al Rosmarino ¹ Freshly baked pizza bread with olive oil and fresh rosemary	5,80 €
---	--------

APPETIZERS



Calamaretti su Rucola ¹⁰ Crispy marinated Babycalamari on rocket salad	17,90 €
Frutti di Mare ¹⁰ fresh seafood on baby salad	13,50 €
Little sin ^{7,10} Dates wrapped in Parma ham with Gorgonzola stuffing and pepper plum jam on a bouquet of baby salad	8,90 €
Caponata ^{7,9} A sweet and sour vegetable dish with pine nuts from the Sicilian cuisine	8,90 €
The good goat ¹⁰ Lukewarm goat's cheese wrapped in courgette and pepper plum jam on a bouquet of baby salad	9,90 €
Mozzarella Caprese ⁷ Buffalo mozzarella with beef tomatoes and fresh basil on baby salad	12,50 €
Carpaccio from Angus cattle ^{7,10} Slices of premium Angus filet of beef on marinated rocket salad with fresh mushrooms and Parmigiano slivers	8,50/15,00 € small/large
Vitello Tonnato – (the tradition of Italy) ³ A "Sicilian invention": slices of cold roast veal with a fine tuna fish sauce and capers	8,50/13,00 € small/large
Triologia Antipasti for two ^{3,7,10} A classic Italian starter made of Vitello Tonnato, Angus beef Carpaccio and mozzarella with tomatoes. Brings back memories of old times and ensures happy moments	20,00 €
Antipasti Machiavelli for two ^{9,7,10} A little bit of everything and for people who know each other or want to get to know each other for two	24,00 €

SOUPS

Minestrone "Italiana"	5,80 €
Traditional Italian vegetable soup (preferably with Parmigiano)	
Crema di Nicolo ⁷	5,80 €
Tomato cream soup with Mascarpone and basil	
Cacciucco (chef's speciality) ²	11,90 €
Home-made fish soup with filets of pike perch, salmon, sole, scampi and herbs ensures that you'll enjoy one of the best fish soups the city has to offer served from the terrine	

SALADS

The little One	4,50 €
Mixed salad of the season	
Il Capraio	8,90 €
Salad variation from goat's cheese and olivs on marinated rocket	
Rucola e Parmigiano	9,90 €
Marinated rocket with cherry tomatoes and Parmigiano	
Il Giardino	10,90 €
Marinated baby salad with Prosciutto di Parma and Parmigiano	
"Baa"	13,50 €
Colourful leafy baby salad with cherry tomatoes, baked sheep cheese, walnuts and pepper plum jam	
The full chicken	13,90 €
Filet strips of chicken breast marinated in honey chilli served on a colourful leafy baby salad with cherry tomatoes	
In the green nest	14,00 €
Tender slices of calf's liver on a bed of marinated rocket salad with cherry tomatoes	


All salads are served with Balsamic Vinaigrette ¹⁰


PIZZA CLASSICO

BAKED TRADITIONALLY IN A STONE OVEN, FRESH,
CRISPY AND WAFER THIN
CLASSIC PIZZA SPECIALITIES

Margherita with mozzarella cheese and basil	8,90 €
Pizza Quattro with salami, ham, pepperoni and olives	12,90 €
Tonno with tuna fish and onions	10,90 €
Vegetarian with fresh vegetables and mild Gorgonzola	10,50 €
Spinachi e Aglio with leaf spinach and garlic	10,50 €
Rucola e Parmigiano with rocket salad and Parmigiano	12,90 €
Prosciutto e Funghi with ham and fresh mushrooms	12,90 €
Salami e Cipolle with salami and onions	9,90 €
Diavolo with salami, fresh mushrooms and spicy peperoncini	10,90 €
Siciliana with anchovies, capers and olives	9,90 €
Pizza Calzone Pizza stuffed with salami, ham, egg and mushrooms	14,90 €

Our stone oven pizza is garnished with homemade tomato sauce and mozzarella cheese.

PIZZA SPECIALE

Ralf's legacy	15,90 €
with rocket salad, dried tomatoes and Parmigiano slivers	
Machiavelli	15,90 €
with rocket salad, Prosciutto di Parma and Parmigiano slivers	
Fresco e Pikante	15,90 €
with spicy salami, melted goat's cheese and rocket salad	
Il Principe	14,00 €
With fish filet, Creme fraiche, Mozzarella, leaf spinach and garlic	
Michelangelo	16,90 €
with marinated leaf spinach, garlic, crème fraîche and wild salmon slices	
Europe	14,00 €
With Mozzarella, slices of ham and onions	

Our stone oven pizza is garnished with homemade tomato sauce and mozzarella cheese.

PASTA

Spaghetti Aglio e Oglio ³ Spaghetti with garlic and olive oil	10,90 €
Pennette all'Arrabbiata ³ Shorts pasta strips with capers, olives, basil and peperoncini served with a light tomato sauce	10,90 €
Tagliatelle Vegetali ^{3,7} Ribbon noodles with colourful premium vegetables, basil pesto and parmigiano	10,90 €
Spaghetti Südtirol ³ Spaghetti with bacon and onions in a light tomato sauce with herbs	10,90 €
Penne Machiavelli ^{1,3} Short pasta strips with roasted pork fillet laces and meadow mushrooms served in a cognac cream sauce	15,90 €
Penne Orientale ^{1,3} An oriental dream of short pasta strips, chicken breast slices and colourful premium vegetables in a light savoury honey-curry cream sauce	15,90 €
Gnocchi in Green ^{3,7} Handmade gnocchi with pesto stuffing and fresh leaf spinach in mild Gorgonzola cream	16,90 €
Tagliatelle con Frutti di Mare ³ Ribbon noodles with fresh seafood	16,90 €
Gnocchi Freschi al Salmone ^{2,3} Handmade Gnocchi with salmon, red pepper, dill and lobster cream sauce	17,50 €
Tagliatelle "The Royal" ^{2,3} Ribbon noodles with pike-perch and prawn served in a white wine and herb sauce, with cherry tomatoes, red onions and parmigiano	18,90 €

MEAT

Saltimbocca alla Romana¹	23,00 €
Veal medallions with Parma ham and fresh sage in a white wine sauce, with premium vegetables and rosemary potatoes	
Foie de Veau (Calfs liver)^{1,7}	19,90 €
pink roasted calf's liver in butter sage with homemade mashed potatoes	
Viennese Schnitzel	19,90 €
Wafer thin veal schnitzel pan-fried in butter with luke- warm potato salad and cranberry confit	
Entrecote Grillees au Beurre Persille⁷	24,00 €
Grilled Entrecote with herb butter served on rosemary potatoes and mediterranean vegetables	
Chicken from Salzburg^{1,7}	17,00 €
Spicy marinated grilled chicken with herb butter served on rosemary potatoes and mediterranean vegetables	
Scaloppine Benedetto⁷	21,90 €
Medallions of pork fillet in a Gorgonzola and pear sauce with pink pepper served on homemade mashed potatoes	

FISH

Royal sea bream	21,90 €
Fresh grilled sea bream with fresh herbs, rosemary potatoes and spinach	
Scampi Angelino ¹⁰	23,00 €
Five grilled prawns on rosemary potatoes and spinach	
Zander al Pommery	23,00 €
Pike-perch in a pommery mustard sauce on a vegetarian risotto with truffles	
Salmon with zest ^{1,7}	22,90 €
Salmon wrapped in bacon served in a saffron sauce on a vegetarian risotto with truffles	
Sogliola al burro e salvia ¹	32,00 €
Whole sole in butter sage on rosemary potatoes and spinach	

RISOTTO

Vegetale ⁷	10,90 €
with colourful vegetables, basil pesto and parmigiano	
Punti di Filetto ¹	15,50 €
with strips of pork and fresh mushrooms served in a cognac and cream sauce	
Al Mare ²	15,90 €
with fish ragout served in a lobster sauce	

DOLCI

Tiramisu ^{1,3,7} Who doesn't know this?!	6,80 €
Crème Brulée ^{1,3,7} Caramelized for you at the table	6,80 €
Panna Cotta ⁷ Rich cream with hot wild berries	6,80 €
Tartufo Nero ^{1,7} Vanilla ice-cream with chocolate coating and nougat kernel served on lukewarm wild berries	6,80 €
Homemade Casatta ^{1,12} Fruit made tipsy with Maraschino liqueur on homemade vanilla ice-cream	6,90 €
Hot apple strudel ^{1,3,7,12} with a scoop of vanilla ice-cream and vanilla sauce	5,80 €
Hot curd strudel ^{1,3,7,12} with a scoop of vanilla ice-cream and vanilla sauce	5,80 €

FOR OUR SMALLEST GUESTS (only for children)

Spaghetti with tomato sauce ³	5,90 €
Small Pizza as required	6,00 €
Small Vienesse Schnitzel ¹	9,00 €

COFFEE

Coffee	cup	2,90 €
Espresso	cup	2,40 €
Espresso Doppio	cup	3,60 €
Espresso Macchiato	cup	2,80 €
Cappuccino ⁷	cup	3,20 €
Small Latte Macchiato ⁷	glass	3,60 €
Latte	cup	3,60 €
Hot chocolate with cream	cup	3,60 €
Hot white chocolate with cream	cup	3,60 €

SPECIALTY TEA

Assam tea glass	0,35 l	3,90 €
Green tea glass	0,35 l	3,90 €
Fruit tea mixture glass	0,35 l	3,90 €
Rooibos tea glass	0,35 l	3,90 €
Lemon-ginger tea glass	0,35 l	3,90 €
Orange-ginger tea glass	0,35 l	3,90 €
Peppermint tea glass with fresh peppermint	0,35 l	3,90 €
White tea	0,35 l	3,90 €

LOOZA JUICES

Natural apple juice	0,2 l	2,90 €
Orange juice	0,2 l	2,90 €
Peach nectar	0,2 l	2,90 €
Tomato juice	0,2 l	2,90 €
Grapefruit juice	0,2 l	2,90 €
Pineapple juice	0,2 l	2,90 €
Banana nectar	0,2 l	2,90 €
Cherry nectar with pulp	0,2 l	2,90 €
Redcurrant nectar	0,2 l	2,90 €
Orange juice (freshly pressed)	0,2 l	3,90 €

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coralba Mineral water	0,25 / 0,75 l	3,00 / 6,50 €
Coralba Still water	0,25 / 0,75 l	3,00 / 6,50 €
Coca-Cola ^{A, B}	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,00 €
Coca-Cola Zero ^{A, B, C, D}		
Orange Lemonade ^D		
Lemon Lemonade		
Lemonade-cola mix ^{A, B, C, D}		
Apple spritzer (naturally cloudy)	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,00 €
Bitter Lemon ³	0,2 l	3,50 €
Bitter Water ³	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale ²	0,2 l	3,50 €
Malt beer (Flensburg)	0,33 l	3,50 €

BOTTLED BEER

Flensburger Pilsner (non-alcoholic)	0,33 l	3,50 €
Erdinger crystal wheat beer	0,5 l	4,80 €
Erdinger wheat beer	0,5 l	4,80 €
Erdinger beer (non-alcoholic)	0,5 l	4,80 €
Erdinger dark wheat beer	0,5 l	4,80 €

DRAUGHT BEER

Berliner Pilsner	0,3/0,5 l	3,20/4,80 €
Flensburger Pilsner	0,3/0,5 l	3,20/4,80 €
Hövels dark	0,3/0,5 l	3,20/4,80 €
Alster water (beer with sprite)	0,3/0,5 l	3,20/4,80 €

A COOLING DRINK

Rosé with lime, fresh mint and ice cubes	0,5 l	13,00 €
Savanna Cider from South Africa	bottle 0,33 l	4,50 €

WINES

WINE BY THE GLASS

VINI BIANCHI / WHITE

Pinot Grigio, Regio Trentino, I.G.T. Cantina TRE MONTI	0,2 l	6,50 €
Riesling „Schumann-Nägler“ trocken Q.b.A. Weinkellerei Schumann-Nägler, Geisenheim-Rheingau, Germany	0,2 l	6,50 €
Grüner Veltliner – Qualitätswein Weingut Schmid Gobelsburg, Austria	0,2 l	6,50 €
Sauvignon Blanc „de Neuville“ vin de Pays du Val de Loire Glas Ackerman-Remy Pannier – Saumur, Loire, France	0,2 l	6,50 €
Lugana DOC Castel Tiziano, grape variety Trebbiano di Lugano	0,2 l	6,50 €
White wine spritzer	0,2 l	6,50 €

VINI ROSATO / ROSÉ

Bardolino Chiaretto D.O.C. Cantina Negrar	0,2 l	6,50 €
--	-------	--------

VINI ROSSI / RED

Nero d' Avola, Sizilien, I.G.T. Cantina MONTE PIETROSO	0,2 l	6,50 €
Spätburgunder – Kaiserstuhl trocken Q.b.A. Winzergenossenschaft Bischoffingen, Vogtsburg-Bischoffingen, Baden, Germany	0,2 l	6,50 €
Blauer Zweigelt – Qualitätswein Weingut Schmid, Gobelsburg, Austria,	0,2 l	6,50 €
Cabernet Sauvignon „de Neuville“ vin de Pays d'Oc Ackerman-Remy Pannier – Languedoc-Roussillon, France	0,2 l	6,50 €

GRAPPA AND DIGESTIVES

Grappa own-brand	2 cl	4,90 €
Averna	2 cl	3,60 €
Fernet Branca or Menta	2 cl	3,60 €
Ramazzotti	2 cl	3,60 €
Cynar	2 cl	3,60 €
Limoncello	2 cl	3,60 €
Sambuca	2 cl	3,60 €
Amaretto	2 cl	3,60 €

Please ask our waiters for further offers or take a look at our wine and grappa shelf.

LONGDRINKS

Gin Tonic ^C	4 cl	7,50 €
Wodka Lemon ^C	4 cl	7,50 €
Bacardi Cola ^{A, B}	4 cl	7,50 €
Whiskey Cola ^{A, B}	4 cl	7,50 €

ALLERGEN≠LABELLING

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 2 Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- 3 Eier (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- 4 Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- 5 Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- 6 Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- 7 Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 9 Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- 10 Senf (z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- 11 Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- 12 Schwefeldioxid und Sulfid (E220 – E228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)
- 13 Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 14 Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

FÜNF ITALIENISCHE WEINE UND EIN
DEUTSCHER WINZER MIT EINEM
WEISSBURGUNDER ALS BESONDERE
EMPFEHLUNG DES JAHRES:

FLASCHE 0,75 LTR.

UMBRIEN

Grechetto Colli Martani D.O.C 32,00 €

Terre de la Custodia

Weißwein mit 100% Grechetto

Dieser lang auf der Hefe gelagerte und im Stahltank ausgebaute
Weißwein besticht durch sein strahlendes Strohgelb. Sehr intensives
Bouquet mit Noten von weißen Blumen, ätherisch. Der Wein zeigt
eine schöne Mineralität, salzig mit strukturiertem, rundem Körper.

Collezione Colli Martani Rosso D.O.C 32,00 €

Terre de la Custodia

Rotwein aus Sangiovese, Merlot und Sagrantino

Dieser im Stahltank ausgebaute Rotwein ist von rubinroter Farbe. Sehr
intensives und komplexes Bouquet, das an sehr reife rote Früchte
wie Johannisbeeren und Dürrpflaumen erinnert. Am Gaumen
von gutem Körper, weich und samtig, von großer Finesse

SIZILIEN

Fania IGT, Cantine Gulino 32,00 €

Rebsorten: 50% Inzolia, 50% Fiano

Fast ein ätherisches Parfum für diesen sehr raffinierten
Wein, der nur aus gefälligen Trauben gewonnen wird. Er
ist einnehmend, lang anhaltend mit blumigen Hinweisen.
Seine ausgewogene Würzigkeit ist seine Überraschung.



Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfit enthalten



Fanus Cantine Gulino, Region Sicilia

38,00 €

Rebsorten: 50% Nero d'Avola, 50% Syrah.

Der Name kommt aus der „Fanusa“ Gasse, wo die Cantina Gulino beheimatet ist. Durch die Wetterlage und die alte Weinrebe der Gasse und mit den neuen Weinherstellungs-Techniken stellt Fanus die perfekte Mischung zwischen Geschichte und Weininternationalisierung dar. Die Farbe ist rubinrot, der Geschmack ist andauernd durch die Brombeeren- und Kirschenanklänge.

TOP Drus Nero d'Avola in Purezza

48,00 €

Cantine Gulino Rebsorte 100% Nero d'Avola

Der griechische Begriff (Drus = Eiche) zeigt und lobpreist diesen puren Nero d'Avola. Durch die geeignete Wahl der Trauben und den 12-Monate-langen Verfeinerungsprozess in Allierholz Barrique erwirbt Drus eine sanfte Struktur, feine Tannine und ein intensives Brombeerparfüm. Am Gaumen eine sehr schöne Balance von viel Frucht und Würze.

PFALZ

Weissburgunder M-C trocken Q.b.A.

38,00 €

Müller - Catoir

Bei M-C wird immer selectiv per Hand gelesen und der Weissburgunder mittels kühler Gärung im Edelstahltank ausgebaut. Ein Wein der begeistert! Im Glas leuchtet er hellgold und kleine feine Bläschen entweichen diesem Pfälzer Prachtstück gemächlich. Seine fruchtige und saftig-frische Aromatik wird von frischen Birnen und Äpfeln dominiert. Am Gaumen zeigt er dann einen Spiegel der Nase mit nussigen und mineralisch würzigen Noten Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal !

UNSERE FEINEN ITALIENISCHEN WEISSWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

FRIAUL

Pinot Grigio Colli Orientali D.O.C. 39,00 €

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Gelb mit leichten Bernstein Reflexen. Intensiv,
fruchtig, erinnert an Akazienblüten und Brotkruste.
Am Gaumen ist er weich, voll und harmonisch.

Chardonnay Colli Orientali D.O.C. 39,00 €

Rebsorte: 100% Chardonnay

Fünf Monate im Barrique ausgebauter Weisswein von strohgelber Farbe
mit grünlichem Schimmer. Eleganter und feiner Duft mit Noten von
grünem Apfel und Brotkruste. Intensiv und entschieden im Geschmack.

LOMBARDEI

„Lugana“ I Frati, D.O.C. 39,00 €

Pietro & Igino Dal Cero – Cà dei Frati

Der Kultwein vom Gardasee! Ein reintoniger, duftender Wein mit
Noten von Blumen und Käutern, von Aprikosen und Mandeln,
schmeichelhaft am Gaumen. Vollmundig mit feiner delikater Säure,
zugleich saftig, ausgewogen, weich und mit elegantem Abgang

PIMONT

„Raccolto Tardivo“ Gavi di Gavi, La Toledana D.O.C.G. 42,00 €

Castella la Toledana, Comune di Gavi,

Anfang November gelesene Auslese mit großem Nachhall.

Mit diesem Wein zeigt der Önologe Massimo Marasso, dass
man aus der Cortese- Traube einen außergewöhnlichen Gavi
machen kann. Der einzige Spätlesewein im Gavi – Gebiet.

Kräftige grün-gelbe Farbe, intensives Buket, Geschmack mit
fast süßlicher Dichte und mit sehr komplexen Körper.

TOSKANA

Vernaccia di San Gimignano, D.O.C.G. 36,00 €

Rocca delle Macie - Chianti

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Im Aroma fein und delikat,
mit fruchtigen und floralen Obertönen. Der Geschmack
hingegen ist trocken, gut balanciert und körpervoll. Die
Mandelnote im Nachklang ist sehr charakteristisch. Die aktuellen
Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Servicepersonal !

UNSER FEINER ITALIENISCHER ROSÉWEIN

FLASCHE 0,75 LTR.

LOMBARDEI

„Chiaretto“ Rosa dei Frati, D.O.C. 39,00 €

Pietro & Igino Dal Cero – Cà dei Frati

Der Kultwein in einem wunderbaren Rosé vom Gardasee! Er ist leicht und duftig mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe. Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf. Sein stets frischer Geschmack wirkt stimulierend. Ein Rosé in dieser Qualität aus dem Norden von Italien findet man selten. Die Cantina Ca dei Frati führt den Reigen qualitätsbezogener Produzenten kompromisslos an. Unsere feinen italienischen Rotweine

UNSERE FEINEN ITALIENISCHEN ROTWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

FRIAUL

Pinot Nero Colli Orientali Friuli D.O.C. 36,00 €

Cantina Zorzettig

100% Blauburgunder

Edelstahltankgereifter Wein von dunklem Rubinrot. Intensives Bukett von roten Beerenfrüchten. Frisch und trocken, leicht und samtig im Geschmack

VENETIEN

„Mazzano“ Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 110,00 €

Agricola Masi

Der „Mazzano“ ist der Maßstab für Amarone schlechthin. Mit einem Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen wird er am Gaumen durch Aromen von Lakritze, Bitterschokolade und gerösteten Kaffee ergänzt. Eine 3-jährige Lagerung im Eichenfass trägt zur Perfektion dieses eleganten Amarone bei.

PIEMONTE

Barbera d'Alba "Succulé" D.O.C.G. 39,00 €.

Lo Zoccolaio Cascina in Barolo –Piemont

100% Barbera

Im Glas ein tiefdunkles Purpurrot, im Geruch erinnernd an Sauerkirschmarmelade, Pflaumen und Wacholderbeeren. Hinzu kommen rauchige und tabakartige Aromen. Weicher harmonischer Geschmack mit angenehm präsenten Tanninen. Gehaltvoller, dichter Wein mit einem nachhaltigen Abgang nach Nelke, Schokolade und etwas Mandel

Barolo D.O.C.G. 128,00 €

Gianni Gagliardo –Cuneo - Piemont

100% Nebbiolo

Der Gianni Gagliardo Barolo fließt rubinrot, mit orangen Rändern ins Glas. Er verströmt enorm intensive Aromen von getrockneten Rosenblättern, roten Früchten, Holunder und Süßholz. Am Gaumen ist er kräftig und voll, mit präsenten Tanninen, harmonisch integrierter Fruchtsäure und einem spektakulären Finale

Chianti Classico Riserva „Famiglia Zingarelli“ D.O.C.G. 49,00 €

Tenuta Rocca delle Macie

90% Sangiovese, 10% andere Rebsorten

In der Nase überzeugen erdig, balsamische Noten sowie Noten nach schwarzem Tee, Laub und würzigem Tabak. Lange anhaltend im Mund mit muskulösem Nachhall.

Rosso di Montalcino D.O.C. 49,00 €

Cantina Podere la Vigna - Montalcino

100% Sangiovese

Trauben werden von Hand gelesen. Wein von großer Elastizität, mit fruchtigen Duftnoten der Heckenrose. Alkoholisch, von guter Struktur am Gaumen, warm, mit präzisiertem Tannin und angenehm vollmundig im Abschluss.

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

98,00 €

Cantina Podere la Vigna - Montalcino

Vom Weingut Podere la Vigna kommt ein Brunello, der immerhin im Amerika vom Winespectator mit 90 Punkten ausgelobt wurde und damit die Messlatte recht hoch legt. Der Wein ist jedenfalls fair bezüglich seiner Qualität und seines Preises. Er zeichnet sich durch schöne saftige Trinkigkeit aus, feine elegante Noten von Kaffee, Tabak und Kakao unterstreichen die Frucht. Es ist ein sehr feiner Wein mit schönem Schmelz und unglaublicher Intensität.

Promis „Ca Marcanda“ I.G.T.

99,00 €

Angelo Gaja, Maremma - Südtoskana

10% Sangiovese, 55% Merlot, 35% Syrah

Das spezielle Klima des Bolgheri mit seinen heißen Sommertagen und der frischen Meerluft, sowie den kalten Nächten ist ideal für den Promis. Die drei Rebsorten vereinen sich in einem Blend und verbinden die Eleganz und Geschmeidigkeit des Merlot und Syrah mit der noblen Strenge des Sangiovese. Er ist fruchtig ausgewogen und bereits jung sehr saftig und zugänglich.

APULIEN

SESSANTUNO Primitivo di Manduria D.O.C.

38,00 €

Cantina Conte di Campiano

100% Primitivo

Dieser rebsortenreine Primitivo aus Manduria besticht durch seine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Der Sessantuno besitzt ein komplexes Bouquet von reifen Früchten mit Noten von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren sowie süßen Gewürzen wie Zimt und Vanille. Trocken, warm und aromatisch im Geschmack, weiche Tannine und langer Abgang.

**DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE
BEIM SERVICEPERSONAL!**

DI E SONSTIGE WELT DER FEINEN ROTWEINE

FLASCHE 0,75 LTR.

DEUTSCHLAND PFALZ

Black Print Q.b.A. trocken 45,00 €
Weingut Marcus Schneider, Ellerstadt
Konzentriertes Bouquet von Kirschen, Brombeeren,
Pflaumen, Chassis, Bitterschokolade, Mocca, Marzipan
und Lakritz, intensiv Muskulöse Eleganz, saftig, mineralisch,
sanfte Tannine, vielschichtig mit betörenden Schmalz

FRANKREICH

Château d'Arcole Grand Cru – Saint-Emilion 54,00 €
Château d'Arcole Bordeaux
Die Farbe der Cuvée ist tief dunkel mit purpurnen Reflexen. In der
Nase wirkt der Wein dicht und beerenfleischig mit einer angenehmen
Barriquenote und dezenten Röstnoten – leicht vanillig. Im Mund
entwickelt sich eine gaumenfüllende Pflaumenaromatik und deutliche
Beerennoten. Die Textur ist kräftig, das Tannin spürbar aber elegant
und beides bildet sozusagen die Rückendeckung zur aromatisch-
kräftigen Struktur. Tolles, langes Süßholz und Graphit- Finish.

SPANIEN RIOJA

Viña Zaco 100% Tempranillo 36,00 €
Bodegas Bilbainas D.O.C. Rioja-Alta
Dominante Noten von schwarzen Früchten, Veilchen
und Lakritz, leichte Gewürznote von Vanille, am
Gaumen kräftig aber dennoch sehr frisch.

DI E AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE
BEIM SERVICEPERSONAL !

DIE SONSTIGE WELT DER FEINEN WEISSWEINE
FLASCHE 0,75 LTR.

DEUTSCHLAND

Riesling „Unplugged“ Q.b.A. trocken 38,00 €

Nahe Weingut Tesch, Langenlonsheim

Frisch mit unverwechselbarem Rieslingaroma und Anklängen an Pfirsich- und Apfelnoten. 30 Jahre alte Reben in reiner Handlese und dazu eine äußerst zurückhaltende Säure und das Gefühl einen ehrlichen Wein zu trinken.

FRANKREICH

Picpoul de Pinet A.O.C. „Mas des Mas“ 42,00 €

Languedoc. Les Domaines Paul Mas, Montagnac, Languedoc.

mit seiner herrlich frischen Säure und dem Duft von Limette und frischem Gras wird dieser Klassiker im Süden zu allen köstlichen Dingen geöffnet. Einfach herrlich!

**DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE ERFRAGEN SIE BITTE
BEIM SERVICEPERSONAL !**