

Il Giacino

Die besondere Kombination von mediterranen
Spezialitäten aus verschiedenen Regionen
Italiens

*Unsere Spezialität di casa:
Exquisite hausgemachte Pasta und erlesene Weine
aus ganz Italien*



Speisekarte



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



Antipasti

Kleine Gerichte / Vorspeisen



Bruschetta al pomodoro 6,-

Geröstete Ciabatta mit Kirschtomaten und Basilikum



Antipasti verdura 7,89

Verschiedenes vom Gemüse aus der Vitrine

Prosciutto e melone 8,89

San Daniele Schinken und Melone



4 Formaggi 9,49

Verschiedene Käsesorten aus Kuh- und Schafsmilch

Antipasto rustico 9,49

Versch. Aufschnitte und Gemüse

Carpaccio 11,29

Hauchdünner Rinderfilet, garniert mit gehobelten Parmesan und Selleriestücken

Vitello tonnato 11,29

Dünnes Kalbfleischfilet mit einer leichten Thunfisch Kaperncreme

Tris di Antipasto 11,89

Mix aus Vitello tonnato, Carpaccio und Tomaten Mozzarella

Carpaccio di pesce 12,89

Hauchdünner saisonales Fischfilet in Zitronenvinegraitte serviert

Antipasto di Casa

Ein Mix aus: Vitello tonnato, Prosciutto e Melone, Antipasto italiano e verdure

6 Personen 3 Personen 2 Personen

55,- 27.50 18.50



Insalata

Mista 5,89

Gemischter Salat, Gurke, Tomaten und Zwiebeln



Pomodori e mozzarella 7,29

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum auf Rucola serviert

Trapanese 9,89

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Patate e tacchino 10,49

Gemischter Salat mit Putenstreifen und kurz gerösteten Bratkartoffeln

All' italiana 10,89

Gemischter Salat mit San Daniele Schinken, gemischten Oliven und Mozzarella

Gambas 13,49

Gemischter Salat mit gerösteten Gambas und einem Hauch Knoblauch

Zuppe/ Suppen



Crema al pomodoro 6,-

Tomatencreme mit frischen Basilikum und Sahne abgerundet

Minestra di pesce 7,89

Div. Fischspezialitäten aufgebührt und meditteran zubereitet

Allergene und Zusatzstoffe sind in einer Extra Karte aufgelistet. Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt- Stand 2/2018 alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



Pasta



Geniessen Sie unsere exquisit frisch hausgemachte Pasta. Die Pappardelle, Fettucine, Ravioli und teilweise Spaghetti aus unserer Karte werden mit original italienischen Hartweizengriess und Bio Eier verarbeitet. **Glutenfreie** Nudeln erhältlich mit 2,-€ Aufpreis.

- | | | | | | |
|--|---|-------------|---|--|--------------|
|  | Spaghetti Napolitana | 7,49 |  | Spaghetti siciliana | 10,29 |
| | Mit Tomatensauce | | | Mit sonnengetrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkerne und Mozzarella. | |
| | //////////////////////////////////// | | | //////////////////////////////////// | |
| | Spaghetti Aglio, Olio e | | | | |
|  | Peperoncino | 7,49 |  | Fettucine Genovese | 10,89 |
| | Mit reichlich Knoblauch, Öl und scharfer Peperoni | | | Frische Bandnudeln mit hausgemachtes Basilikumpesto | |
| | //////////////////////////////////// | | | //////////////////////////////////// | |
|  | Penne all´arrabbiata | 7,49 | | Penne Angela | 11,49 |
| | Röhrennudeln mit scharfer Tomatensauce und gedünsteten Zwiebeln | | | Röhrennudeln mit hausgemachten Rucolapesto und frisches Lachsfilet | |
| | //////////////////////////////////// | | | //////////////////////////////////// | |
|  | Penne Melanzana | 9,29 | | Fettucine Don Giovanni | 12,49 |
| | Röhrennudeln mit Tomatensauce, in Öl geschwenkte Auberginen | | | Frische hausgemachte Bandnudeln mit zartes Putenfilet, serviert mit Zwiebel, Champignon und Sahne | |
| | //////////////////////////////////// | | | //////////////////////////////////// | |
| | Spaghetti Bolognese | 9,49 | | Pappardelle con filetto ai porcini | 13,49 |
| | Mit Rinder-gehacktes in Tomatensauce | | | Frische Bandnudeln mit Rinder-filetspitzen in Steinpilzsauce | |
| | //////////////////////////////////// | | | //////////////////////////////////// | |
| | Spaghetti Amatriciana | 9,49 | | Spaghetti Gambas | 13,49 |
| | Mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce und | | | Frische hausgemachte Spaghetti mit gerösteten Gambas, serviert mit Rucola, Kirschtomaten und Knoblauch | |
| | //////////////////////////////////// | | | //////////////////////////////////// | |
| | Spaghetti Carbonara | 9,49 | | Spaghetti marinara | 13,49 |
| | Mit Speck, Petersilie und Ei | | | Frische hausgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchte, serviert mit einem Hauch Tomatensauce und Knoblauch | |
| | //////////////////////////////////// | | | //////////////////////////////////// | |
| | Penne Diavola | 9,89 | | | |
| | Röhrennudeln mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, frischen Champignons, scharfe Tomatensauce und mit Sahne abgerunde | | | | |

Allergene und Zusatzstoffe sind in einer Extra Karte aufgelistet. Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt- Stand 2/2018 alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



Vom Küchenchef
empfohlen

Pasta speciale

Fleisch

Agnollotti Nostradamus 12,89

Frisch hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Lammfleisch und Minze, in cremiger Pecorino-Sahnesauce serviert.



Ravioli Leonardo da Vinci 12,89

Frisch hausgemachte Ravioli, gefüllt mit zartes Lammfleisch und Schafskäse, in cremiger Pecorino-Tomatensahnesauce serviert



Gemüse

Ravioli von Assisi 12,49

Frisch hausgemachte Spinat Ravioli, gefüllt mit Gemüse, serviert in einer Walnuss-Butter-Salbeisauce



Ricotta

Ravioli Italia 12,49

Frisch hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, serviert halb mit Tomatensauce und halb mit hausgemachten Basilikumpesto, Parmesan in der Mitte



Ravioli di casa 12,49

Frisch hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta, in Butter und Salbei geschwenkt. Serviert mit Kirschtomaten und Pinienkerne



Ravioli Fiorentina 12,49

Frisch hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta, in Spinat - Sahnesauce





Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



Pizza 32cm

alle Pizzen sind aus eigener Herstellung und mit original italienisch sonnengereiften San Marzano Tomatensauce, Oregano und 100% Mozzarella belegt. Glutenfrei auch auf Vorbestellung!



Basic

✓ **Pizza Classico** 7,29
Pizza mit Tomatensauce, Oregano und Mozzarella
////////////////////////////////////

✓ **Focaccia bruschetta** 7,-
Pizza mit Kirschtomaten, Basilikum, Zwiebeln und ein Hauch von Knoblauch (Ohne Tomatensauce und Mozzarella!)
////////////////////////////////////

Pizza mehrmals belegt

✓ **Quattro formaggi** 11,29
mit vier verschiedenen Käsesorten
////////////////////////////////////

Capricciosa 11,29
Champignons, Ei und gek. Schinken
////////////////////////////////////

✓ **Campania** 11,29
Blattspinat, Zwiebel und Paprika
////////////////////////////////////

Pompeji 11,29
mit ital. Salami, Peperoni, Paprika und schwarze Oliven
////////////////////////////////////

✓ **Italia** 11,29
mit Basilikum, Mozzarellascheiben und frische Tomaten

San Daniele 11,29
San Daniele Schinken, Rucola und gehobelter Parmesankäse

✓ **Quattro stagione veggio** 11,29
mit Blumenkohl, Artischocken, Tomaten und Champignons
////////////////////////////////////

Quattro stagione classico 11,29
mit Ei, Oliven, gekochter Schinken, Salami

Pizza einmal belegt

Salami 9,-
mit original italienischer Mailänder Salami
////////////////////////////////////

Prosciutto 9,-
Ital.. gekochten Schinken
////////////////////////////////////

✓ **Funghi** 9,-
Champignons
////////////////////////////////////

Roma 9,-
Mit gegrillten Auberginen
////////////////////////////////////

Pizza mit Fisch

Angela 11,49
Dickerer Pizzateig mit Blattspinat und frischer Lachs, serviert auf ein Bauernbrett. Auf Wunsch auch mit Knoblauch
////////////////////////////////////

Trento 9,89
mit Thunfisch und Zwiebeln
////////////////////////////////////

Marinara 12,49
mit frischen Meeresfrüchte und Knoblauch

Allergene und Zusatzstoffe sind in einer Extra Karte aufgelistet. Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt- Stand 2/2018 alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Hauptgerichte

Beilagen:

Salat oder Gemüse

Fleisch-Rind

Filetto di manzo alle cipolle 25,-

Rinderfilet 180gr. mit Röstzwiebel in Rotwein erstickt
 //

Filetto di manzo grigliato 25,-

Rinderfilet 180gr. gegrillt und mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter
 //

Filetto di manzo ai funghi porcini 27,-

Rinderfilet 180gr. mit Steinpilzsauc
 //

Filetto di manzo con gorgonzola 27,-

Rinderfilet 180gr. mit ital. Gorgonzola Sauce
 //

Entrecote oder Roastbeef alle cipolle 23,-

200g, mit Röstzwiebel in Rotwein erstickt
 //

Entrecote oder Roastbeef grigliato 23,-

200gr. gegrillt und mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter
 //

Entrecote oder Roastbeef ai funghi porcini 25,-

200gr. mit Steinpilzsauc
 //

Entrecote oder Roastbeef con gorgonzola 25,-

Rinderfilet 180gr. mit ital. Gorgonzola Sauce
 //

Fleisch-Kalb

Scaloppina al limone 16,-

Kalbschnitzel 200gr. in Zitronenarinade nach Art des Hauses
 //

Scaloppina grigliato 16,-

Kalbschnitzel 200gr. gegrillt und mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter
 //

Scaloppina saltimbocca alla romana 18,-

Kalbschnitzel 200gr. mit San Daniele Schinken in einer beschwippten Butter-Salbeisauce
 //

Fisch-frisch

Bitte fragen Sie ihre Bedienung welche tagesaktuelle Fische wir haben.

Tris di Pesce 24,-

Drei verschiedene tagesaktuelle Fischspezialitäten

Orata alla griglia 21,-

Frische Dorade ganz, auf offener Flamme gegrillt (Auf Wunsch auch filettiert)

Beilage Salat oder Gemüse

Allergene und Zusatzstoffe sind in einer Extra Karte aufgelistet. Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt- Stand 2/2018 alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Dessert

Kuchen

- Torta alle mandorle** 3,-
Italienischer Mandelkuchen
 //
- Torta della nonna** 3,-
Italienischer Ricottakuchen
 //
- Torta alla mela** 3,-
Apfel- Gourmet- Kuchen mit Apfelstücke
 //

Hausgemachtes

- Lasagne di fragole** 4,89
Crepe in mascarponecreme geschichtet mit Erdbeersauce und weiße Schokoladenflocken
 //
- Tiramisu** 4,89
Bisquitlöffel, Kaffee und Mascarponecreme
 //
- Panna Cotta** 4,89
„gekochte“ Sahne mit Gelatine
 //
- Creme brulee** 4,89
„gebackene“ sahne mit Ei
 //

Eis

- Tartufo** 5,49
Trüffelpralineneis
 //
- Cassata siciliana** 5,49
Zabaione und Schokoladen Eis mit kandierten Orangen-, Kirsch- und Haselnussstücken
 //
- Kugel Eis** Bitte die Bedienung fragen, welche Sorten wir zur Zeit haben. 1,50

Dessert Wein

- Piemonte Moscato D.O.C. 0,1l** 5,50
Rebsorte: 100% weißer Moscato
Duft: klarer und intensiver Muskatduft
Geschmack: zartsüß, sehr delikat, fruchtig und rebsortentypisch,
lebendige Perlage, langer Abgang
Passt zu: ideal als Aperitif, zu Desserts, Gebäck und Kuchen
 //

Kaffespezialitäten

- Espresso** 2,-
 //
- Espresso doppio** 3,29
 //
- Espresso corretto** 3,49
Espresso mit schuss Grappa
 //
- Café affogato** 3,49
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis
 //
- Kaffee** 2,19
 //
- Eiskaffee** 4,29
Kalter Kaffee mit Eis und Sahne
 //
- Capuccino** 2,49
 //
- Capuccino panna** 2,59
Mit Sahne
 //
- Café latte** 2,69
 //
- Latte macchiato** 2,89
 //

Allergene und Zusatzstoffe sind in einer Extra Karte aufgelistet. Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt- Stand 2/2018 alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Getränke

Aperitifs

Sanbittèr San Pellegrino

Fl.0,1l 2,10
Alkoholfreier Cult Aperitif

Prosecco Albino Armani DOC 11%Vol.

0,1l/0,75l/to go 4,50/24,50/15,50

Aperol Spritz 0,2l 6,50

Hugo 0,2l 6,50

Coca-Cola, Fanta, Zero, Mezzo mix,

Sprite Fl. 0,2l 2,49

Bitter lemon 0,2l 2,49

San Pellegrino 2,49

Orangenlimonade Zitronenlimonade

Malzbier 0,5l 3,79

Wasser

Mineralwasser Fl. 0,25l/0,75l 2,49/5,49

Stilles Wasser Fl. 0,25l/0,75l 2,-/5,-

Softgetränke

VIO BIO Fl. 0,3l 3,29

Johannesbeerschorle, Apfelschorle,
Rhabarberschorle, Orangen,- oder
Zitruslimonade

Fruchtsäfte 0,2l 2,49

Fruchtige Orange, süsßer Apfel, milde
Apfelschorle

Frisch gepresster Orangensaft

0,2l 4,89

Bier

Gaffel Kölsch, frei und Fassbrause Zitrone
oder Orange FL.0,33l 2,89

Moretti Bier 0,33l 3,49

Pitburger Premium Pils, Radler 0,33l 2,89

Erdinger Hefeweizen, trüb oder ohne
Alkohol 0,5l 3,79

Partyfass 5l, bitte vorbestellen 42,-

10l Fass , bitte vorbestellen 80,-

Allergene und Zusatzstoffe sind in einer Extra Karte aufgelistet. Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt- Stand 2/2018 alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Weine

Offene Weine

Hauswein weiss, rot, rosé

0,2l / 0,5L

4,50 / 10,-

Hauswein Lambrusco

0,2l / 0,5L

4,50 / 10,-

Weissweine

Pinot Bianco/Pinot Grigio IGT

Terre di Gioia

0,75l / 12,60

to go 0,75l / 8,00

Weingut Albino Armani, Venetien

Rebsorte: Pinot Bianco/Pinot Grigio

Alkohol: 12% Vol. – Goldgelb. Mildes Bukett nach Birne, reifem Apfel. Am Gaumen samtig und vollmundig. Passt zu: Vorspeisen, leichten Gerichten, hellem Fleisch

Grillo IGT

0,75l / 14,20

to go 0,75l 10,-

Weingut Cassarà, Sizilien

Rebsorte: Grillo/ Alkohol: 13% Vol.

Strohgelb mit grünlichem Schimmer, intensives Bukett, am Gaumen nach reifen Früchten mit floraler Note.

Passt zu: Leichten Vorspeisen, Krustentieren, geräuchertem Lachs und Fischgerichten

Toscana Bianco Babbio

0,75l / 15,-

to go 0,75l / 11,-

Weingut Minini, Toskana

Rebsorte: Sauvignon, Moscato /Alkohol: 12%

Hellgelb; frisch, fruchtig und spritzig.

Ideal zu Spargel- und Fischgerichten und als Terrassenwein.

Falanghina DOP Selezion

0,75l / 20,-

to go 0,75l 13,-

Tre bicchieri im „Gambero Rosso“

Weingut: La Guardiense, Kampanien

Rebsorte: Falanghina/ Alkohol: 12,5% Vol.

Goldgelb; angenehm blumiger Duft. Sehr harmonischer und lang andauernder Geschmack mit ausgewogener Säure.

Passt zu: mediterranen Salaten, Pilzgerichten und Fisch

Pinot Grigio Corvara

0,75l / 23,-

Valdadige DOC

to go 0,75l 14,-

Weingut Albino Armani, Venetien

Rebsorte: Pinot Grigio/ Alkohol: 12,5% Vol

Strohgelb. Im Bukett nach weißen Blumen und reifen Birnen. Am Gaumen volle Struktur und Ausgewogenheit, nachhaltig und komplex.

Passt zu: leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten

Gavi BREMA D.O.C.G.

0,75l / 26,-

to go 0,75l / 15,-

Weingut Brema, Piemont

Rebsorte: Cortese/ Alkohol: 11,8% Vol.

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Köstlicher Duft und leicht fruchtig. Trocken, angenehm und harmonisch.

Passt zur gesamten Mahlzeit, besonders zu Vorspeisen und Fischgerichten

Gewürztraminer DOC

0,75l / 26,-

to go 0,75l / 15,-

Weingut: Albino Armani– Rebsorte: Gewürztraminer / Alkohol: 12,5% Vol. Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Aromatisch mit Spuren von Gewürzen, reifen Früchten und Rosen. Weich und samtig mit klarer Struktur und Nachhaltigkeit.

Harmoniert mit Terrinen, Wild, Geflügel und Fisch.

Aufgrund seiner Note nach Weihnachtsgewürzen und Orangenblüten eignet sich der Gewürztraminer wie kein Zweiter als Begleitung zu weihnachtlichen Wildgerichten.

Allergene und Zusatzstoffe sind in einer Extra Karte aufgelistet. Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt- Stand 2/2018 alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Rotweine

Leone Rosso Toscana IGT 0,75l / 17,50 **To go 0,75l / 11,50**

Weingut Castello Sonnino, Toskana
Rebsorte: Syrah, Sangiovese, Canaiolo
Ancellotta / Alkohol: 13,5% Vol.
Intensives Rubinrot. Duft von reifen Früchten,
Vanille. Trocken, angenehm, fruchtiger Abgang
Passt zu: Pastagerichten

Primitivo Puglia IGT „San Giorgio“ **0,75l / 18,-**

Weingut San Giorgio, Apulien **to go 0,75l / 12,-**
Rebsorte: Primitivo / Alkohol: 14% Vol.
Tiefes Dunkelrot. Duft nach dunklen Waldbeeren,
Amarenakirschen. Vollmundige Frucht, samtig
weiche Gerbstoffe.
Passt zu: kräftigen Pastagerichten, dunklem
Fleisch

Sangiovese Maremma Toscana Losco **0,75l / 18,-**

Weingut Santa Lucia, **to go 0,75l / 12,-**
Toskana Rebsorte: Sangiovese, Petit Verdot
Alkohol: 13% Vol.
Dunkelrot. Kräftig und gehaltvoll.
Passt zu: Steak, Hase, Wildgeflügel

Governo all'uso Toscano IGT „Babbio“ **0,75l / 20,-**

Weingut Minini, Toskana **to go 0,75l / 13,-**
Rebsorte: 80% Sangiovese, 20% Canaiolo
Alkohol: 13,5% Vol.
Tiefes Dunkelrot, voller, harmonischer Duft mit
einer Nuance von Konfitüre. Ein unvergleichliches,
sanft-süßes Geschmackserlebnis.
Passt zu: dunklem Fleisch und Wild, sowie zu
pikantem Käse

Morellino di Scansano DOCG 0,75l / 22,- **Tore del Moro to go 0,75l / 13,50**

Weingut Santa Lucia, Toskana
Rebsorte: Sangiovese Morellino / Alkohol:
13,5% Vol. Leuchtendes Rubinrot, feine
Aromen von roten Früchten, delikate
Aromen von Mittelmeerkräutern, warm, mit
runden Tanninen,
beeriges Finale, 6 Monate im Barrique gereift.
Passt zu: Gebratenem Fleisch, Trüffel,
kräftigen Käsesorten

Corvina Veneto IG 0,75l / 24,-

Weingut Albino Armani, Venetien
Rebsorte: Corvina / Alkohol: 13% Vol.
Tiefes Rubinrot. Fruchtiger Duft nach kleinen,
roten Beeren. Im Barrique gereift. Im Geschmack
weich, voll und gut ausbalanciert.
Passt zu: Wildgerichten, Gegrilltem und kräftigen
Käsesorten

Primitivo di Manduria DOC „Stilio“ **0,75l / 26,-**

Weingut: Mottura Vini del Salento Srl
Rebsorte: Primitivo / Alkohol: 14,5%
Rubinrot mit Reflexen. Starkes Aroma von
roter Konfitüre, Schattenmorelle und
Walnusschale. Samtweich, vollmundig und
harmonisch. 1 Jahr im Barrique gereift – in
einer schweren 1,9 kg Flasche

Aglianico Lùcchero DOP 0,75l / 27,-

Weingut La Guardiense, Kampanien
Rebsorte: Aglianico / Alkohol 13,5 Vol.
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.
Intensiv-duftig, extrem fruchtig mit Noten
von Brom- und Johannisbeeren; im
Geschmack leichte und warme
Gewürznuancen, frisch, harmonisch und
ausgewogen.
Passt zu: gebratenem Fleisch, Trüffel,
kräftigem Käse

Allergene und Zusatzstoffe sind in einer Extra Karte aufgelistet. Fragen Sie ihre Bedienung

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt- Stand 2/2018 alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Chianti Riserva Montespertoli DOCG

0,75l / 27,-

To go 0,75l / 16,50*Weingut Castello Sonnino, Toskana**Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Cabernet**Alkohol: 14% Vol. Rubinrot. Duft: intensiv, fruchtig, leicht nach Vanille. Vollmundig, trocken, mit langem, fruchtigem Abgang.**Passt zu: Fleischsoßen, Gegrilltem, Wildgerichten und Käse***Valpolicella Ripasso DOC 0,75l / 30,-***Weingut Albino Armani, Valpolicella**Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella**Alkohol: 13,5% Vol.**Rubinrot. Eleganter Duft nach reifen Kirschen. Am Gaumen nachhaltig und warm mit leicht würziger Nuance.**Passt zu: Wildgerichten, gegrilltem Fleisch, kräftigen Käsesorten***Brunello di Montalcino DOCG 0,75l / 59,-***Weingut Fattoria dei Barbi, Toskana**Rebsorte: Sangiovese Grosso / Alkohol:**13,5% Vol. Dunkles Granatrot, süßfruchtiges Aroma, intensiv-fruchtig und elegant im**Geschmack. Ein Garant für hochklassigen italienischen Rotwein**Passt zu: gebratenem Fleisch, Trüffel, kräftigen Käsesorten***Barolo DOCG Monvigliero 0,75l / 65,-***Weingut Pietro Rinaldi, Piemont**Rebsorte: Nebbiolo / Alkohol: 14% Vol.**Kräftiges Rubinrot mit Reflexen; in der Nase intensiv nach reifen Früchten, Johannisbeeren und Pflaumen, Lakritz und einem Hauch von Veilchen. Sehr elegant und komplex.**Ausgezeichnete Struktur mit einem frischen, langen Abgang**Passt zu: Wild, weißen Trüffeln, kräftigen Pastasoßen**Roséwein***SALENTO ROSATO IGT 0,75l / 16,50****To go 0,75l / 13,50***Weingut: Mottura**Rebsorte: 90% Negroamaro, 10% Malvasia near, Alkohol: 12% Vol. Farbe Korallenrosa,**Duft Fruchtig, blumig mit Anklang von Gewürzen, Geschmack: Lebhaft, schmackhaft und vollmundig***SCHIAVA ROSÉ VALLAGARINA IGT**

0,75L / 21,-

To go 0,75l / 13,50*Weingut: Albino Armani**Rebsorte: Schiava und Corvina**Alkohol: 12,5% Vol. Helles Kirschrot, Duft nach roten Beeren und Erdbeeren, Aroma ist Frisch und fruchtig, delikates am Gaumen**Prosecco***Albino Armani DOC 0,1l/0,75l/to go****4,50/24,50/15,50***Weingut A. Armani, Venetien**Rebsorte: Glera/ Alkohol: 11% Vol.**Helles Strohgelb, eleganter Duft von Früchten und Mineralien, lang im Abgang mit angenehmer Säure.***Altemasi Brut DOC 0,75l / 69,-***Ital. Champagner**Weingut Cavit, Venetien**Rebsorte: Chardonnay/ Alkohol: 12% Vol.**Strohgelb mit grünlichen Reflexen.**Komplexes fruchtiges Bukett mit Hefenote.**Trocken, frisch. Sehr feine Perlage*



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Grappa

Grappa Bianca di Gavi *Glas 2cl / 3,50*
Lorenzo Inga, Piemont *Glas 4cl / 6,50*
Alkohol: 40% Vol. *to go 0,7l / 18,50*

Klare, kristalline Farbe, junger klarer Grappa.
 Herzhaft im Geschmack und zugleich wunderbar weich
 //

Limoncello „My Limoncello“ *Glas 2cl / 3,50*
Lorenzo Inga, Piemont *Glas 4cl / 6,50*
Sizilianische Zitrone *to go 0,7l / 18,50*
Alkohol: 30% Vol.

Helles Zitronengelb. Fruchtig, frisch und frech.
 Vermutlich der trendigste italienische Likör, nicht zu süß und
 mit leichter Bitternote.
 //

Amaro Mio *Glas 2cl / 3,50*
Lorenzo Inga, Piemont *Glas 4cl / 6,50*
30 verschiedene Kräuter *to go 0,5l / 18,50*
Alkohol: 30% Vol.

*Leicht bitterer Digestif, eine ausgewogene und
 unvergleichliche Kombination aus Süße und Herbheit, die
 wohltuend die Verdauung unterstützt.*
 //

My Cioccolo *Glas 2cl / 3,50*
Lorenzo Inga, Piemont *Glas 4cl / 6,50*
Schokolade Sahne Likör *to go 0,5l / 18,50*
Alkohol: 17% Vol.
 //

Grappa Barrique „My Grappa“ *Glas 2cl / 4,50*
Lorenzo Inga, Piemont *Glas 4cl / 8,-*
Alkohol: 40% Vol. *to go 0,5l 26,-*

Sehr weicher, fruchtiger Geschmack, mit Vanille und
 Gewürznoten. Ein Jahr im Eichenfass, 6 Monate in kleinen
 Eichenholzfässern gereift
 //