

Aperitifs

Sanbittèr San Pellegrino	Fl.0, 1l	2,-€
Alkoholfreier Cult Aperitif		
Prosecco Albino Armani DOC	0,7l	23,00€
Weingut A. Armani, Venetien	Glas 0,1l	4,00 €
Rebsorte: Glera/ Alkohol: 11% Vol.	to go 0,75l	12,50 €
Helles Strohgelb, eleganter Duft von Früchten und Mineralien, lang im Abgang mit angenehmer Säure. Ideal als Aperitif		
Aperol Spritz	0,1l	5,50€
Hugo	0,1l	5,50€
Gin lemon	0,1l	5,50€
Moscato Piemonte DOC	0,75l	21-€
Rebsorte: 100% weißer Moscato	Glas 0,1l	4,70€
Duft: klarer und intensiver Muskatduft	to go	14,50€
Geschmack: zartsüß, sehr delikater, fruchtig und rebsortentypisch, lebendige Perlage, langer Abgang Passt zu: ideal als Aperitif, zu Desserts, Gebäck und Kuchen		

Acqua VIO und Apollinaris

Mineralwasser	Fl. 0,25	2,49€
	Fl. 0,75l	5,49€
Stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,-€
	Fl. 0,75l	5,-€

Softgetränke:

VIO BIO	Fl. 0,3l	3,29€
Johannesbeerschorle, Apfelschorle, Rhabarberschorle, Orangen,- oder Zitruslimonade		
Fruchtsäfte Granini	Glas 0,2l	2,49€
Fruchtige Orange, süßer Apfel, milde Apfelschorle		
Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,2l	3,89€
Coca Cola	Fl. 0,2l	2,49€
Cola Zero	Fl. 0,2l	2,49€
Fanta	Fl. 0,2l	2,49€
Mezzo Mix	Fl. 0,2l	2,49€
Sprite	Fl. 0,2l	2,49€

Bier

Gaffel	FL.0,33l	2,89€
Kölsch, Alkoholfrei, Fassbrause Zitrone oder Orange		
Peters Kölsch , Bügelflasche	FL.0,33l	3,49€
Moretti Bier	FL.0,33l	3,49€
Pitburger Premium Pils , Radler	FL.0,33l	2,89€
Erdinger Hefeweizen , trüb oder ohne Alkohol	Fl.0,5l	3,79€
Partyfass 5l , bitte vorbestellen		37,50€
10l Fass , bitte vorbestellen		75,-€

Lambrusco

Lambrusco lieblich IGT Terre Verdiane	0,75l	15,50€
Weingut Ceci, Emilia Romagna	Glas 0,2l	7,- €
Rebsorte: Lambrusco/ Alkohol: 8,5% Vol.	to go 0,75l	11,- €
Tiefrot, sehr fruchtbetontes Bukett, leicht und fruchtig-frisch am Gaumen, gut ausgewogene Süße, geringer Säuregehalt Passt zu: Antipasti, leichten Pastagerichten und Desserts		

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	20,00 €
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	20,00 €
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	20,00 €
Alkohol: 17% Vol.		

Grappa Barrique „My Grappa“	Glas 2cl	4,50 €
Lorenzo Inga, Piemont	Glas 4cl	8,00 €
Alkohol: 40% Vol.	to go 0,5l	28,00 €
Sehr weicher, fruchtiger Geschmack, mit Vanille und Gewürznoten. Ein Jahr im Eichenfass, 6 Monate in kleinen Eichenholzfässern gereift		

Moscato Piemonte DOC	0,75l	21-€
Rebsorte: 100% weißer Moscato	Glas 0,1l	4,70€
Duft: klarer und intensiver Muskatduft	to go	14,50€
Geschmack: zartsüß, sehr delikater, fruchtig und rebsortentypisch, lebendige Perlage, langer Abgang Passt zu: ideal als Aperitif, zu Desserts, Gebäck und Kuchen		

Leone Rosso Toscana IGT 0,75l 15,50€
 Weingut Castello Sonnino, Toskana Glas 0,2l 7,00 €
 Rebsorte: Syrah, Sangiovese, Canaiolo, to go 0,75l 11,00 €
 Ancellotta +
 Alkohol: 13,5% Vol.
 Intensives Rubinrot. Duft von reifen Früchten, Vanille.
 Trocken, angenehm, fruchtiger Abgang
 Passt zu: Pastagerichten

Chianti Riserva Montespertoli DOCG 0,75l 23,50€
 Weingut Castello Sonnino, Toskana Glas 0,1l 5,50 €
 Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Glas 0,2l 10,50€
 Alkohol: 14% Vol. to go 0,75l 16,50 €
 Rubinrot. Duft: intensiv, fruchtig, leicht nach Vanille.
 Vollmundig, trocken, mit langem, fruchtigem Abgang.
 Passt zu: Fleischsoßen, Gebrilltem, Wildgerichten und Käse

Cantinino Toscana IGT 0,75l 40,00€
Decanter World Wine Awards 2015 Silber Glas 0,1l 9,00 €
 Weingut Castello Sonnino, Toskana to go 0,75l 29,00 €
 Rebsorte: Sangiovese/ Alkohol: 14% Vol.
 Intensives Rubinrot. Duft nach reifen, roten Früchten, rotem Pfeffer,
 Zimt, Vanille. Frisch und intensiv, warm und vollmundig.
 Passt zu: gebratenem Fleisch, Trüffeln und kräftigem Käse

Roséwein

Nero d'Avola Rosato IGP Sicilia 0,75l 11,-€
 Weingut Cassarà, Sizilien Glas 0,2l 5,- €
 Rebsorte: Nero d'Avola to go 0,75l 8,00 €
 Alkohol: 12,5% Vol.
 Kräftiges Rosé, Duft nach Kirschen. Frischer Geschmack, der am
 Gaumen verweilt
 Passt zu: Antipasti und Suppen

Prosecco

Albino Armani DOC 0,7l 23,00€
 Weingut A. Armani, Venetien Glas 0,1l 4,00 €
 Rebsorte: Glera/ Alkohol: 11% Vol. to go 0,75l 12,50 €
 Helles Strohgelb, eleganter Duft von Früchten und
 Mineralien, lang im Abgang mit angenehmer Säure.
 Ideal als Aperitif

Albino Armani DOC Rosè 0,7l 26,00€
 Weingut A. Armani, Venetien Glas 0,1l 4,00 €
 Rebsorte: Glera/ Alkohol: 11% Vol. to go 0,75l 12,50 €
 Helles Strohgelb, eleganter Duft von Früchten und
 Mineralien, lang im Abgang mit angenehmer Säure.
 Ideal als Aperitif

Altemasi Brut DOC 0,75l 69,00€
 Weingut Cavit, Venetien
 Rebsorte: Chardonnay/ Alkohol: 12% Vol.
 Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Komplexes fruchtiges Bukett
 mit Hefenote. Trocken, frisch. Sehr feine Perlage

Weißweine

Vino di Casa: Chardonnay Glas 0,2l 3,90 €
 Karaffe 0,5l 8,50 €

Pinot Bianco/Pinot Grigio IGT Terre di Gioia
 Weingut Albino Armani, Venetien 0,75l 11,-€
 Rebsorte: Pinot Bianco/Pinot Grigio Glas 0,2l 5,- €
 Alkohol: 12% Vol. to go 0,75l 8,00 €
 Goldgelb. Mildes Bukett nach Birne, reifem Apfel.
 Am Gaumen samtig und vollmundig.
 Passt zu: Vorspeisen, leichten Gerichten, hellem Fleisch

Grillo IGT 0,75l 13,50€
 Weingut Cassarà, Sizilien Glas 0,2l 6,00 €
 Rebsorte: Grillo/ Alkohol: 13% Vol. to go 0,75l 9,50 €
 Strohgelb mit grünlichem Schimmer, intensives Bukett,
 am Gaumen nach reifen Früchten mit floraler Note.
 Passt zu: Leichten Vorspeisen, Krustentieren, geräuchertem Lachs
 und Fischgerichten

Falanghina DOP Selezione 0,75l 15,- €
 Tre bicchieri im „Gambero Rosso“ Glas 0,2l 7,00 €
 Weingut La Guardiense, Kampanien to go 0,75l 10,50 €
 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

Toscano Bianco Babbio 0,75l 13,50 €
 Weingut Minini, Toskana Glas 0,2l 6,00 €
 Rebsorte: Sauvignon, Moscato to go 0,75l 9,50 €
 Alkohol: 12% Vol.
 Hellgelb; frisch, fruchtig und spritzig. Ideal zu Spargel- und
 Fischgerichten und als Terrassenwein.

Gavi Gavisè D.O.C.G. 0,75l 21,00€
 Weingut Brema, Piemont Glas 0,2l 9,00 €
 Rebsorte: Cortese/ Alkohol: 11,8% Vol. to go 0,75l 14,50 €
 Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Köstlicher Duft und leicht
 fruchtig. Trocken, angenehm und harmonisch.
 Im Frühjahr nach der Herbstlese wird der Wein auf Flaschen gezogen
 und ruht mindestens für einen Monat bevor er verkauft wird.
 Passt zur gesamten Mahlzeit, besonders zu Vorspeisen und
 Fischgerichten

Pinot Grigio Corvara Valdadige DOC 0,75l 18,00€
 Weingut Albino Armani, Venetien Glas 0,2l 8,00 €
 Rebsorte: Pinot Grigio/ Alkohol: 12,5% Vol. to go 0,75l 12,50 €
 Strohgelb. Im Bukett nach weißen Blumen und reifen Birnen. Am
 Gaumen volle Struktur und Ausgewogenheit, nachhaltig
 und komplex.
 Passt zu: leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten

Lugana DOC 0,75l 18,-€
 Weingut: Pratello Gardasee Glas 0,2l 8,-€
 Rebsorte: Turbiana/Alkohol : 12,5% Vol. to go 0,75l 12,50€
Farbe: Helles Strohgelb, mit grünlichem Schimmer. **Duft:** Bukett von
 weißen Früchten. **Geschmack:** Frisch, harmonisch und sehr fein mit
 dem typischen Mandelgeruch, charakteristisch für die Weinrebe.

Rotweine

Vino di Casa: Nero d'Avola
Glas 0,2l 3,90 €
Karaffe 0,5l 8,50 €

Governo all'uso Toscano IGT "Babbio" 0,75l 15,00€
Weingut Minini, Toskana
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

Primitivo Puglia IGT "San Giorgio" 0,75l 13,00€
Weingut San Giorgio, Apulien
Rebsorte: Primitivo
to go 0,75l 9,00 €

Tiefes Dunkelrot. Duft nach dunklen Waldbeeren, Amarenakirschen.
Vollmundige Frucht, samtig weiche Gerbstoffe.
Passt zu: kräftigen Pastagerichten, dunklem Fleisch

Sangiovese Maremma Toscana Losco 0,75l 13,50€
Weingut Santa Lucia, Toskana
Rebsorte: Sangiovese, Petit Verdot
Alkohol: 13% Vol.

Dunkelrot. Kräftig und gehaltvoll.
Passt zu: Steak, Hase, Wildgeflügel

Morellino di Scansano DOCG 0,75l 18,-€
Tore del Moro
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

Aglianico Lùcchero DOP 0,75l 21,00€
Weingut La Guardiense, Kampanien
Rebsorte: Aglianico / Alkohol 13,5 Vol.
to go 0,75l 15,00€

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

Benaco Bresciano Rebo IGT Bio „Mille 1“ 0,75l 23,00 €
Weingut Pratello, Gardasee
Rebsorte: 100% Rebo/ Alkohol: 14% Vol.
Intensives Rubinrot. Duft nach
Alpenveilchen, Holunder, Johannisbeere.

Der Wein ist ein wahres Vergnügen! Stark im Gleichgewicht und vollkommen in der Frucht.

Passt zu: Eintöpfen, auch Pasteten und Wild

Rotweine

Primitivo di Manduria DOC "Stilio" 0,75l 24,00€
Weingut Mottura, Apulien
Rebsorte: Primitivo di Manduria
Alkohol: 14,5% Vol.
to go 0,75l 17,00 €

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

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 65,00€
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 Pastasößen

Barbera d'Alba DOC Monpiano 0,75l 21,00€
Weingut Pietro Rinaldi, Piemont
Rebsorte: Barbera / Alkohol: 14% Vol.
Rubinrot, mit violetten Reflexen.
to go 0,75l 15,00 €

Komplexer, intensiver Duft von reifer Frucht und Gewürzen.
Harmonisch, frisch am Gaumen. Angenehme Säure.

Passt zu: Wild, Wurst, Broccoli, Räucherlachs

Refosco dal peduncolo rosso DOC 0,75l 13,50€
Weingut Albino Armani, Friaul
Rebsorte: Refosco mit rotem Stiel
Alkohol: 12,5% Vol.

Lebendiges Rubinrot. Blumiger Duft. Am Gaumen vorwiegend die Süße roter Früchte. Im Abgang aromatisch.

Passt zu: würzigem Fleisch, Wurst, Pasta

Corvina Veneto IGT 0,75l 15,00€
Weingut Albino Armani, Venetien
Rebsorte: Corvina/ Alkohol: 13% Vol.
to go 0,75l 10,50€

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

Valpolicella Ripasso DOC 0,75l 27,-€
Weingut Albino Armani, Valpolicella
Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella
Alkohol: 13,5% Vol.
to go 0,75l 19,- €

Rubinrot. Eleganter Duft nach reifen Kirschen. Am Gaumen nachhaltig und warm mit leicht würziger Nuance.

Passt zu: Wildgerichten, gegrilltem Fleisch, kräftigen Käsesorten

Unsere Kaffeespezialitäten

Aus original italienischem Kaffee:
Die überlieferte venezianische Röstkunst, die
auserlesenen Rohkaffeesorten und die
perfekte Handhabung modernster Technik schaffen
einen einzigartigen Kaffee:
Segafredo Zanetti: "il vero espresso italiano"

Sammeln Sie schon unsere Bonuskarte?
Es gibt bei 10 Kaffeespezialitäten einen Gratis dazu

Espresso.....	2,-€
Espresso doppio	3,29€
Café affogato:	
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis.....	3,-€
Esspresso macchiato.....	2,19€
Espresso corretto, schuss Grappa.....	3,49€
Cappuccino panna.....	2,59€
Cappuccino.....	2,49€
Café latte.....	2,69€
Latte macchiato.....	2,89€
Kaffee	2,19€
in Kombination mit Kuchen	1,50€
Kaffee melange.....	2,79€
Eiskaffee	3,79€
Kaffee Baileys.....	4,49€
Kaffee mit Baileys und Sahne.....	5,49€
Kakao.....	2,89€
Kakao Sahne.....	3,59€
Milch 0,2l	1,29€
Kakao Baileys.....	5,89€
Heisser Rum, Tee mit Schuss Rum.....	3,49€
Heisse Zitrone 20cl	1,89€
Tee 25cl.....	1,89€
Früchte, Apfel, Lemongras Pfefferminze, schwarzer, grüner Kamille oder earl grey,	



Weine & Getränkekarte

CAFÉ &
BISTRORANTE



Il Gapcino

ITAL.
SPEZIALITÄTEN

Öffnungszeiten

Mo+Mi-So von 9.00 – 22.00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Wir akzeptieren herkömmliche
EC-Karten.

Bergisch Gladbacher Str. 537

51067 Köln

Tel. (0221) 30 16 99 34 <http://www.gapcino.de>

Mail: info@gapcino.de

Geschäftsinhaberin: Angela Di Raimondo

Für eine positive Bewertung in Facebook
bedanken wir uns sofort mit einem
Dessert.