

WALDRESTAURANT PLATTE



## EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

|                                                                                                                                                            |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| CREMIGE KÜRBISUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND<br>STEIRISCHESM KERNÖL                                                                                  | 8,90                    |
| BRUSCHETTA MIT STEINPILZCREME, TOMATEN UND<br>GEHOBELTEM PARMESAN                                                                                          | 12,90                   |
| SPAGHETTI PARMIGIANO<br>IM ORIGINAL ITALIENISCHEN PARMESANLAIB * <sup>2</sup> ANGERICHTET<br>MIT PIKANTEM SALSICCIA-TOMATEN-RAGOUT<br>MIT FRISCHEM TRÜFFEL | 18,90<br>23,90<br>25,90 |
| FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN- ODER TOMATENSUD MIT<br>HAUSGEMACHTEM WEISSBROT SERVIERT                                                                 | 17,90                   |
| VEGETARISCHE KÜRBIS-LASAGNE MIT SPINAT UND SCHAFSKÄSE                                                                                                      | 15,90                   |
| KALBSLEBER "VENEZIANISCHE ART" MIT SCHMORZWIEBELN UND<br>ROSMARINKARTOFFELN                                                                                | 26,90                   |
| PIZZA MIT KÜRBISCREME, ROTEN ZWIEBELN, GETROCKNETEN<br>TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA UND RUCOLA                                                                | 16,90                   |

# Aperitivi

|                                                                                                   |       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| <b>HUGO</b><br>HOLUNDERBLÜTENSIRUP, PROSECCO, SODA, ZITRONE, MINZE                                | 0,2 L | 8,90 |
| <b>MARTINI</b><br>BIANCO ODER ROSSO                                                               | 0,1 L | 6,50 |
| <b>LIMONCELLO SPRITZ</b><br>LIMONCELLO, PROSECCO, SODA, ZITRONE                                   | 0,2 L | 9,50 |
| <b>APEROL <sup>(A,J)</sup> SPRITZ ODER SARTI SPRITZ</b><br>APEROL   SARTI, PROSECCO, SODA, ORANGE | 0,2 L | 9,50 |
| <b>CAMPARI <sup>(A,J)</sup></b><br>ORANGE ODER SODA                                               | 0,2 L | 8,50 |
| <b>BITTERINO <sup>(A)</sup> ALKOHOLFREI</b><br>SAN BITTER, ORANGENSAFT, ORANGE                    | 0,2 L | 6,50 |
| <b>PROSECCO</b>                                                                                   | 0,1 L | 6,50 |

# Zuppe

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>CREMA DI POMODORO</b> <b>VEGETARISCH</b><br>TOMATENSUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN MIT RUCOLA-PESTO UND MOZZARELLA | 8,90  |
| <b>MINISTRONE</b> <b>VEGAN</b><br>TRADITIONELLE ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE                                                | 8,90  |
| <b>ZUPPA DI PESCE</b><br>SIZILIANISCHE FISCHSUPPE MIT CROSTINI                                                          | 12,90 |



ITALIEN SO NAH.

# Antipasti

## ANTIPASTO DELLA CASA

EINE AUSWAHL ITALIENISCHER VORSPEISEN „EIN BISSCHEN VON ALLEM“

EINE PERSON

18,50

AB ZWEI PERSONEN P.P.

16,90

## TRIS DI BRUSCHETTA

VEGETARISCH

DREIERLEI BRUSCHETTA; KLASSIK, GEMÜSE, RUCOLA-PESTO & PARMESAN \*2

10,90

## BURRATA DI CAMPAGNA

VEGETARISCH

SONNENGEREIFTE KIRSCHTOMATEN MIT BURRATA, RUCOLA-PESTO & GERÖSTETEN PINIENKERNEN

15,90

## CARPACCIO DI MANZO

RINDERFILET ROH IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN,  
MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN \*2

16,90

## VITELLO TONNATO

DÜNNE SCHEIBEN VOM KALBSRÜCKEN, SOUS VIDE GEGART,  
MIT CREMIGER THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN

17,90

## GAMBERI AL AGLIO

GARNELENPFANNE MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL AUS SIZILIEN UND KIRSCHTOMATEN

16,90

# Rambini

KINDER BIS 12 JAHRE

## HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

12,90

## PIZZA MIT SALAMI ODER SCHINKEN

10,90

## RIGATONI TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE

10,90

## TORTELLINI PANNA MIT SCHINKEN UND SAHNESAUCE

12,90



ITALIEN SO NAH.

# Insalate

## INSALATA ITALIANA

BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN,  
MOZZARELLA, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup>, EI UND KAROTTEN

12,90

MIT THUNFISCH

+ 3,00

## INSALATA MISTA VEGETARISCH

BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN,  
KAROTTEN, PAPRIKA UND GEHOBELTEM PARMESAN <sup>\*2</sup>

12,90

WAHLWEISE MIT:

WEICHER BURRATA <sup>\*5</sup> VEGETARISCH

18,90

GEBACKENEM HÄHNCHENBRUSTFILET IN KNUSPRIGER PANADE

18,90

DREI GEBRATENEN RIESENCARNELEN

24,90

## INSALATA CAPRINO E MIELE VEGETARISCH

IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF BUNTEM BLATTSALAT  
MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN, ORANGENSPALTEN UND RADIESCHEN

18,90

## BEILAGENSALAT VEGETARISCH

5,90

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING <sup>(A, H)</sup>  
ODER AUF WUNSCH MIT HONIG-SENF-VINAIGRETTE

<sup>\*5</sup> BURRATA IST EINE SONDERFORM DES MOZZARELLA MIT CREMIG-WEICHEM KERN



ITALIEN SO NAH.



|                                                                                                                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>LASAGNE AL FORNO</b><br>ÜBERBACKENE LASAGNE NACH SIZILIANISCHER ART MIT MOZZARELLA<br>UND BOLOGNESE-SAHNESAUCE                                                           | 15,50  |
| <b>SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA</b><br>SPAGHETTI MIT EIGELB, GUANCIALE <sup>*6</sup> , PFEFFER UND GEREIFTEM RICOTTAKÄSE                                                | 17,50  |
| <b>GNOCCHONI AL FORMAGGIO</b> VEGETARISCH<br>GNOCCHONI GEFÜLLT MIT KÄSE AN SPINAT, CREMIGER GORGONZOLASAUCE<br>UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN                                     | 18,50  |
| <b>ORECCHIETTE AL PESTO</b> VEGETARISCH<br>HANDGEMACHTE ORECCHIETTE MIT BASILIKUM-PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN<br>PARMESANCHIPS UND GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA            | 17,50  |
| <b>PASTA FATTA IN CASA CON FILETTO DI MANZO</b><br>HANDGEMACHTE NUDELN MIT RINDERFILETSTREIFEN, KIRSCHTOMATEN,<br>CHAMPIGNONS, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN <sup>*2</sup> | 22,90  |
| <b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE</b><br>HANDGEMACHTE BANDNUDELN MIT MIESMUSCHELN, VONGOLE,<br>CALAMARI UND RIESENGARNELE IN TOMATENSUD                                      | 21,90  |
| <b>TAGLIOLINI NERI ALL'ARAGOSTA</b><br>SCHWARZE NUDELN MIT ZUCCHINI UND GARNELEN IN CREMIGER HUMMERSAUCE                                                                    | 21,90  |
| <b>RISOTTO CON CAPRINO</b> VEGETARISCH<br>IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF STEINPILZ-RISOTTO<br>UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN                                                  | 18,90  |
| MIT GLUTENFREIER PASTA                                                                                                                                                      | + 2,50 |
| JEDES PASTAGERICHT AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTICH                                                                                                                        | - 2,00 |

<sup>\*6</sup> GUANCIALE IST EIN AUS DER SCHWEINEBACKE HERGESTELLTER SPECK



ITALIEN SO NAH.



## PIZZA AUS DEM ROTIERENDEN VALORIANI-HOLZOFEN

|                                                                                                                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MARGHERITA</b> <b>VEGETARISCH</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVENÖL, BASILIKUM                                                                                         | 11,50 |
| <b>SPECIALE</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> ,<br>SALAMI <sup>(A, B, C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup>                    | 14,90 |
| <b>MARINARA</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE,<br>KNOBLAUCH, OREGANO                                                                                             | 16,50 |
| <b>REGINA</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup>                                                                                            | 13,90 |
| <b>CAPRICCIOSA</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> ,<br>PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup> , ARTISCHOCKEN, EI                            | 14,90 |
| <b>CALZONE</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> ,<br>SALAMI <sup>(A, B, C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup> IN EINER TEIGTASCHE | 15,50 |
| <b>PARMA</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, RUCOLA, PARMASCHINKEN, PARMESAN <sup>*2</sup>                                                                                       | 16,90 |
| <b>SICILIA</b> <b>VEGETARISCH</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AUBERGINE, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, BASILIKUM                                                                    | 14,90 |
| <b>QUATTRO FORMAGGI</b> <b>VEGETARISCH</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PARMESAN <sup>*2</sup> , GORGONZOLA.<br>GEREIFTER RICOTTAKÄSE                                         | 15,50 |
| <b>BELLA ITALIA</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVEN <sup>(F)</sup> , KAPERN, SARDELLEN, ARTISCHOCKEN                                                                      | 14,90 |
| <b>ETNA</b><br>TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BRESAOLA <sup>*1</sup> ,<br>RUCOLA, PARMESAN <sup>*2</sup>                                                            | 17,90 |



ITALIEN SO NAH.



|                                                                                                                                                                                                          |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>VENEZIA</b>                                                                                                                                                                                           | 16,50   |
| TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, LACHS, SHRIMPS, KNOBLAUCH                                                                                                                                        |         |
| <b>MAFIA</b>                                                                                                                                                                                             | 14,50   |
| TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup> , KNOBLAUCH, PEPERONI <sup>(D)</sup>                                                                                          |         |
| <b>VEGETARIA</b> <b>VEGETARISCH</b>                                                                                                                                                                      | 15,50   |
| TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN                                                                                                                    |         |
| <b>TONNO</b>                                                                                                                                                                                             | 14,90   |
| TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN                                                                                                                                         |         |
| <b>BUFALA</b> <b>VEGETARISCH</b>                                                                                                                                                                         | 14,90   |
| TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM                                                                                                                                                 |         |
| <b>MAMMA MIA</b>                                                                                                                                                                                         | 16,50   |
| FIOR DI LATTE MOZZARELLA, BASILIKUMPESTO, SALSICCIA <sup>*4</sup> , KIRSCHTOMATEN, PARMESAN <sup>*2</sup>                                                                                                |         |
| <b>BURRATA</b> <b>VEGETARISCH</b>                                                                                                                                                                        | 17,50   |
| TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, WEICHE BURRATA <sup>*5</sup> , BASILIKUMPESTO, RUCOLA                                                                                             |         |
| SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE SICH IHRE WUNSCHPIZZA AUCH NACH EIGENEN WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN. VIEL SPASS BEIM KOMBINIEREN!                                                                             |         |
| <b>ALS BASIS GILT PIZZA MARCHERITA</b>                                                                                                                                                                   |         |
| KNOBLAUCH, SCHARFE PEPERONI                                                                                                                                                                              | JE 1,00 |
| SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> , SALAMI <sup>(A, B, C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup> , CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, OLIVEN <sup>(F)</sup> , PEPERONI <sup>(D)</sup> , KAPERN, SARDELLEN | JE 1,50 |
| THUNFISCH, RUCOLA, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, AUBERGINE, ZUCCHINI, KIRSCHTOMATEN, PAPRIKA                                                                                          | JE 2,50 |
| PARMASCHINKEN, SHRIMPS, GORGONZOLA, LACHS, PARMESAN <sup>*2</sup>                                                                                                                                        | JE 3,50 |
| BRESAOLA <sup>*1</sup> , BÜFFELMOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, SALSICCIA <sup>*4</sup>                                                                                                                        | JE 4,50 |
| JEDE PIZZA AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTLICH                                                                                                                                                            | - 2,00  |



ITALIEN SO NAH.

# Griplia

## Carne

### SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

**BISTECCA DI MANZO** 24,90  
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK MIT FETTRAND FÜR EINEN WÜRZIGEN GESCHMACK,  
270 GRAMM

**FILETTO DI MANZO** 33,90  
ARGENTINISCHES RINDERFILET, DAS EDLE STÜCK, 220 GRAMM

**COTOLETTE DI AGNELLO** 26,90  
LAMMKOTELETES AUS DEM KARREE GESCHNITTEN MIT ROSMARIN

**TAGLIATA DI VITELLO** 26,90  
ROSA SCHEIBEN VOM KALBSSTEAK AUF RUCOLABETT UND GEHOBELTEM PARMESAN<sup>\*2</sup>

**SALSICCIA** 17,90  
ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT

**CARNE MISTA** 30,90  
GEMISCHTER GEGRILLTER FLEISCHTELLER; ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK,  
LAMMKOTELETTE, SALSICCIA

ALLE STEAKS WERDEN, FALLS NICHT ANDERS GEWÜNSCHT, MEDIUM GEGRILLT.

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 17,90  
GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET  
IM PARMASCHINKEN-SALBEI-MANTEL AN WEISSWEINSAUCE



ITALIEN SO NAH.



## SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>FILETTO DI ORATA</b><br>DORADENFILETS MIT ZITRONE UND ROSMARIN                               | 23,90 |
| <b>FILETTO DI SALMONE</b><br>AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET MIT ZITRONE                     | 21,90 |
| <b>CALAMARI</b><br>TINTENFISCH NATUR MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND ZITRONE                        | 19,90 |
| <b>PESCE MISTO</b><br>GEMISCHTER FISCHTELLER; DORADENFILET, LACHSFILET UND CALAMARI MIT ZITRONE | 30,90 |

## KOMBINIEREN SIE ZU IHREM LIEBLINGSGERICHT

| BEILAGEN                              |      | SAUCEN & DIPS   |      |
|---------------------------------------|------|-----------------|------|
| FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-DIP       | 5,50 | PFEFFERSAUCE    | 3,00 |
| ROSMARINKARTOFFELN                    | 5,50 | GORGONZOLASAUCE | 3,00 |
| PARMESAN <sup>*2</sup> -POMMES FRITES | 5,50 | HUMMERSAUCE     | 3,00 |
| MEDITERRANES OFENGEMÜSE               | 5,50 | SCHMORZWIEBELN  | 2,50 |
| BUNTER BEILAGENSALAT                  | 5,90 | KRÄUTERBUTTER   | 2,50 |
|                                       |      | KRÄUTER-DIP     | 2,50 |



ITALIEN SO NAH.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                                                                        |        |      |        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|--------|------|
| COCA COLA <sup>(A, I)</sup> , -LIGHT <sup>(A, H, I)</sup> , -ZERO <sup>(A, H, I)</sup> | 0,2 L  | 3,20 | 0,4 L  | 4,90 |
| FANTA <sup>(A, C)</sup> , SPRITE, SPEZI <sup>(A, I)</sup>                              | 0,2 L  | 3,20 | 0,4 L  | 4,90 |
| ORANGINA ORIGINAL <sup>(A)</sup> – ORANGENLIMONADE                                     |        |      | 0,25 L | 4,50 |
| ORANGINA ROUGE <sup>(A)</sup> – BLUTORANGENLIMONADE                                    |        |      | 0,25 L | 4,50 |
| STILLES WASSER STAATL. FACHINGEN                                                       | 0,25 L | 3,50 | 0,75 L | 7,90 |
| MINERALWASSER STAATL. FACHINGEN                                                        | 0,25 L | 3,50 | 0,75 L | 7,90 |
| MINERALWASSER SAN PELLEGRINO                                                           | 0,25 L | 3,50 | 0,75 L | 7,90 |
| APFELSAFT, TRAUBENSAFT, ORANGENSAFT<br>JOHANNISBEERSAFT <sup>(C)</sup>                 | 0,2 L  | 3,50 | 0,4 L  | 5,50 |
| ALS SCHORLE                                                                            | 0,2 L  | 3,20 | 0,4 L  | 4,90 |
| BITTER LEMON <sup>(J)</sup>                                                            | 0,2 L  | 3,50 | 0,4 L  | 5,50 |
| EISTEE <sup>(C, H, I)</sup> PFIRSICH                                                   | 0,2 L  | 3,20 | 0,4 L  | 4,90 |
| HAUSGEMACHTE ZITRONE-MINZE-LIMONADE                                                    |        |      | 0,4 L  | 6,50 |
| HAUSGEMACHTER ZITRONEN-EISTEE                                                          |        |      | 0,4 L  | 6,50 |



ITALIEN SO NAH.



## BIERE VOM FASS

|                   |       |      |       |      |
|-------------------|-------|------|-------|------|
| PILS              | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| RADLER, COLA-BIER | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |
| HEFEWEIZEN        | 0,3 L | 3,90 | 0,5 L | 5,90 |

## BIERE AUS DER FLASCHE

|                                            |  |  |        |      |
|--------------------------------------------|--|--|--------|------|
| KRISTALLWEIZEN                             |  |  | 0,5 L  | 5,90 |
| DUNKLES HEFEWEIZEN                         |  |  | 0,5 L  | 5,90 |
| KÖSTRITZER SCHWARZBIER                     |  |  | 0,5 L  | 5,90 |
| MALZBIER                                   |  |  | 0,33 L | 3,90 |
| HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI                     |  |  | 0,5 L  | 5,90 |
| RADLER ALKOHOLFREI                         |  |  | 0,5 L  | 5,90 |
| PILS ALKOHOLFREI                           |  |  | 0,33 L | 3,90 |
| NASTRO AZZURRO – ITALIENISCHES PREMIUMBIER |  |  | 0,33L  | 4,90 |

## APFELWEIN

|                                        |        |      |       |      |
|----------------------------------------|--------|------|-------|------|
| APFELWEIN PUR                          | 0,25 L | 3,50 | 0,5 L | 5,50 |
| APFELWEIN GESPRITZT<br>SÜSS ODER SAUER | 0,25 L | 3,50 | 0,5 L | 5,50 |



ITALIEN SO NAH.



## OFFENE WEISSWEINE

0,2 L

### ITALIEN

LUGANA, TROCKEN UND FRUCHTIG, LOMBARDEI 6,90

PINOT GRIGIO, TROCKEN UND VOLLBLUMIG, VENEZIEN 6,90

ORVIETO, HALBTROCKEN UND ELEGANT, UMBRIEN 6,90

FRIZZANTINO, PERLEND UND LIEBLICH, EMILIA ROMAGNA 6,50

WEINSCHORLE 5,50

### RHEINGAU, WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG

RIESLING TROCKEN, INTENSIVE FRUCHT, WÜRZIG, MINERALISCH, LANG 6,90

RIESLING HALBTROCKEN, LEICHT EXOTISCHE FRUCHT, SAFTIG, HARMONISCH 6,90

## OFFENE ROTWEINE

0,2 L

### ITALIEN

CHIANTI, TROCKEN UND CHARAKTERVOLL, TOSKANA 7,50

PRIMITIVO, TROCKEN UND KRAFTVOLL, APULIEN 6,90

NERO D'AVOLA, TROCKEN UND WÜRZIG, SIZILIEN 6,90

MONTEPULCIANO, HALBTROCKEN UND FRUCHTIG, ABRUZZEN 6,90

LAMBRUSCO, PERLEND UND LIEBLICH, EMILIA ROMAGNA 6,50

ROSÈ, TROCKEN UND WÜRZIG, ABRUZZEN 6,90



ITALIEN SO NAH.



## VINO BOTTIGLIATO

FLASCHENWEINE 0,75 L

### WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG

RIESLING KABINETT TROCKEN, FEINE RIESLINGFRUCHT, VOLUMINÖS, ELEGANT 29,00

RIESLING KABINETT HALBTROCKEN, TIEFGRÜNDIGE FRUCHTIGKEIT, AUSGEWOGEN, FINESSENREICH 29,00

### TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN

REGALEALI BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, SUBTILE ZITRUSNOTE, WENIG SÄURE 30,50

REGALEALI ROSATO, TROCKEN, NACHHALTIG FRUCHTIGES BOUQUET, SPRITZIG-HERB 33,50

REGALEALI ROSSO, NERO D'AVOLA, TROCKEN, FRUCHTIG, WEICH, ELEGANT, VOLLMUNDIG 33,50

CYGNUS, NERO D'AVOLA | CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, BEERIGES BOUQUET, FÜLLIG, WÜRZIG, CHARAKTERVOLL 48,00

### PLANETA, SIZILIEN

LA SEGRETA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, BLUMIG, SUBTIL, AROMATISCH 30,50

### TINAZZI, VENEZIEN

LUGANA , LEICHTE ZITRUSNOTE, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG 33,50

### TINAZZI, APULIEN

PRIMITIVO "STRABONE", TROCKEN, VOLLMUNDIG, WEICH, DUNKEL-FRUCHTIG 34,50

### CA DEI FRATI, LOMBARDEI

LUGANA "I FRATI", TROCKEN, FRISCH, AUSGEWOGEN, APFEL-PFLAUME-ZITRUS-NOTE 42,00



ITALIEN SO NAH.



## VINO BOTTIGLIATO

FLASCHENWEINE 0,75 L

### ANTONIO ARGIOLAS, SARDINIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-NUSSIG, BOUQUET VON WEISSEN BLUMEN, PFLAUMEN UND MELONE 33,50

CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO, TROCKEN, BOUQUET VON WALDBEEREN UND VANILLE, TIEFGRÜNDIG, KRAFTVOLL, KONZENTRIERT 35,50

### FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, SIZILIEN

CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG-BLUMIG, BOUQUET VON SCHWARZEN BEEREN UND EUKALYPTUS 33,00

### COLLE AL VENTO, APULIEN

PRIMITIVO MERLOT 420, TROCKEN, KRÄFTIG, FRUCHTIG-WÜRZIG, BOUQUET VON ROTEN BEEREN, KIRSCHEN UND ZIMT 29,50

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN, DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG KÖNNEN UNSERE GERICHTE NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

#### ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

|    |                          |    |                    |
|----|--------------------------|----|--------------------|
| A. | MIT FARBSTOFF            | F. | GESCHWÄRZT         |
| B. | MIT KONSERVIERUNGSMITTEL | G. | MIT PHOSPHAT       |
| C. | MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | H. | MIT SÜSSUNGSMITTEL |
| D. | GESCHWEFELT              | I. | KOFFEINHALTIG      |
| E. | MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | J. | CHININHALTIG       |

\*1 BRESAOLA IST EIN LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN AUS ITALIEN

\*2 GRANA PADANO

\*3 GEREIFTER ITALIENISCHER SCHAFSKÄSE

\*4 SALSICCIA IST EINE ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT



ITALIEN SO NAH.