

# LAPIAZZA

Herzlich Willkommen,

Wir freuen uns Dich, Euch und Sie bei uns im La Piazza begrüßen zu dürfen.

Auf den nächsten Seiten möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise durch Italien einladen. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Aufenthalt und speisen Sie auf mediterrane Weise.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team vom La Piazza



## Antipasti

<b>311 Bruschetta</b>	geröstetes Brot   Tomatenwürfel   frisches Basilikum   Olivenöl	<b>9,30 €</b>
<b>312 Antipasti misto di terra</b>	verschiedene italienische Wurstaufschnitte   verschiedene Käsesorten   eingelegtes Gemüse	<b>16,80 €</b> <b>25,80 €</b>
	für 2 Personen	
<b>313 Caprese con mozzarella di bufala</b>	Büffelmozzarella   Tomaten   frisches Basilikum	<b>16,80 €</b>
<b>314 Carpaccio</b>	vom Rinderfilet   Rucola   Grana Padano	<b>17,80 €</b>
<b>315 Vitello tonnato</b>	Kalbfleisch   Thunfisch-Kapern-Sauce	<b>17,80 €</b>
<b>326 Kleines Rumpsteak ca. 150gr.</b>	Rucola   Parmesan	<b>20,80 €</b>
<b>316 Pulpo e patate</b>	Oktopus vom Grill   Rosmarinkartoffeln	<b>16,80 €</b>
<b>319 Portion Oliven</b>	grün   mit Stein	<b>5,80 €</b>
<b>373 Gambas</b>	Cherry Tomaten   Knoblauch-Olivenöl	<b>16,80 €</b>
<b>374 Burrata</b>	Granatapfel   Früchte   Blattsalat   Avocado	<b>17,80 €</b>

## Zuppa

<b>224 Minestrone</b>	tomatisierte Gemüsesuppe   Grana Padano	<b>9,80 €</b>
<b>325 Zuppa di pesce</b>	Fischsuppe	<b>14,80 €</b>

## Insalata

<b>320 Insalata verde</b> kleiner grüner Salat	<b>9,50 €</b>
<b>321 Insalata mista</b> kleiner gemischter Salat	<b>9,80 €</b>
<b>322 Insalata La Piazza</b> gemischter Salat   Hähnchenstreifen   Oliven   getrocknete Tomaten   Ei	<b>17,80 €</b>
<b>323 Insalata rucola</b> Cherry Tomaten   Parmesan   Balsamicocreme	<b>13,10 €</b>
<b>327 Caesar Salad</b> Eisbergsalat   Tomaten   Croûtons   Sardellen-Kapern-Parmesan-Dressing   Hähnchenbruststreifen	<b>19,80 €</b>

Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit Balsamico- oder Frenchdressing

## Risotti

<b>364 Risotto Gamberi</b>   Gambas   Zitronengras	<b>19,80 €</b>
<b>365 Risotto</b>   Safran   Gorgonzola	<b>16,80 €</b>
<b>380 Risotto Milanese</b>   Doradenfilet	<b>27,80 €</b>
<b>308 Risotto Frutti di Mare</b>	<b>19,80 €</b>
<b>218 Mediterranes Gemüse vom Grill</b> in Olivenöl	<b>19,50 €</b>

## Pasta

351	<b>Spaghetti Carbonara</b>   Guanciale – Speck vom Schwein	<b>14,90 €</b>
352	<b>Spaghetti Gamberi</b>   Garnelen   Weißwein   Cherry Tomaten	<b>18,70 €</b>
353	<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>   Knoblauch   Peperoncino   Petersilie   Olivenöl	<b>13,90 €</b>
354	<b>Spaghetti Trüffel</b>   frischer Trüffel   Parmesan	<b>20,70 €</b>
355	<b>Gnocchi Pesto Genovese</b>   hausgemachtes Basilikumpesto	<b>15,70 €</b>
356	<b>Gnocchi Sorrentina</b>   Cherry Tomaten   Basilikum   Mozzarella	<b>15,90 €</b>
357	<b>Gnocchi Mare e Monti</b>   Gamberi   Funghi   Pesto   Bolognese	<b>18,90 €</b>
360	<b>Tagliatelle Scoglio</b>   verschiedene Fischfilets   Meeresfrüchte	<b>19,70 €</b>
377	<b>Tagliatelle Gambas</b>   Zucchini   Basilikum	<b>19,70 €</b>
378	<b>Tagliatelle Rinderstreifen</b>   Gemüse   Tomaten   Burratacreme	<b>19,90 €</b>
361	<b>Rigatoni</b>   Kartoffeln   Broccoli   Pinienkerne   Parmesan	<b>16,90 €</b>
362	<b>Rigatoni Bolognese</b>   Rinderhackfleischsauce	<b>15,90 €</b>
367	<b>Rigatoni Salmone</b>   Lachs   Broccoli	<b>18,70 €</b>
368	<b>Rigatoni all`Arrabbiata</b>   Tomaten   Knoblauch   scharfe Peperoni	<b>15,90 €</b>
269	<b>Ravioli Spinaci</b>   gefüllt   Spinat   Ricotta   Tartufo   Sahnesauce	<b>18,90 €</b>
376	<b>Ravioli Limone</b>   Ricotta   Salbei   Limone	<b>19,50 €</b>
363	<b>Lasagne Bolognese</b>   Rinderhackfleischsauce	<b>14,50 €</b>

## Pizza

331	<b>Margherita</b>	12,20 €
332	<b>Funghi</b>   Champignons	13,50 €
333	<b>Contadina</b>   Schinken <sup>4</sup>   Salami   Champignons	14,80 €
334	<b>Marinara</b>   ohne Käse   Tomatensauce   Knoblauch   Oregano	12,50 €
335	<b>Napoli</b>   Sardellen   Kapern   Oliven <sup>7</sup>	14,50 €
336	<b>Tonno</b>   Thunfisch   Zwiebeln	14,80 €
337	<b>Diavolo</b>   scharfe Salami   Zwiebeln   Peperoni	14,80 €
338	<b>Parma</b>   Parmaschinken   Rucola   Parmesan	16,80 €
339	<b>Vegetaria</b>   verschiedene Gemüsesorten	13,80 €
340	<b>Rucola</b>   frischer Rucola   Büffelmozzarella	16,80 €
341	<b>Salami</b>	13,80 €
342	<b>Prosciutto</b>   Vorderschinken <sup>4</sup>	13,80 €
343	<b>Di Bresaola</b>   luftgetrockneter Rinderschinken   Rucola   Parmesan	18,80 €
344	<b>Bovino</b>   Rinderstreifen   Zwiebeln   Paprika   Gorgonzola	18,90 €
345	<b>Mortadella Bianco</b>   Mortadella   Pistazien   Käsecreme   Pomodorini	18,80 €
346	<b>Pollo</b>   Hähnchenstreifen   Paprika	18,20 €
347	<b>Frutti di Mare</b>   Meeresfrüchte	18,20 €
348	<b>La Piazza</b>   Spinat   Gorgonzola	15,80 €
349	<b>Salmone</b>   Lachs   Gorgonzola	17,80 €
350	<b>Quattro Stagione</b>   Schinken   Champignons   Artischocken   Peperoni	16,80 €
369	<b>Quattro Formaggi</b>   4 verschiedene Käsesorten	16,80 €
370	<b>Capricciosa</b>   Salami   Zwiebeln   Artischocken   Oliven	16,80 €
271	<b>Spinaci Bianco</b>   Spinat   Lachs   Knoblauch   Käsecreme	18,20 €
375	<b>Pizza Bianco</b>   Burrata   Gemüsechips   Rucola	18,50 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Pizzen und andere Gerichte nicht immer gleichzeitig serviert werden können.  
Alle Pizzen werden im Steinofen gebacken und mit Mozzarella überbacken.

## Pesce

381	<b>Lachssteak Mediterran</b> Olivenöl   Grillgemüse	30,80 €
395	<b>Lachssteak</b> Dill-Honig Kruste   Butterkartoffeln	30,50 €
382	<b>Doradenfilet</b> Kapern-Weißweinsauce   buntes Gemüse	32,50 €
383	<b>Oktopus vom Grill</b> Pesto Genovese   Kartoffeln   karamellierte Zwiebeln	31,50 €
292	<b>Pesce alla griglia</b> Fischgrillteller   Grillgemüse	38,50 €

## Carne

384	<b>Medaillons vom Rinderfilet</b> Schalotten-Sauce   Tagliatelle   Butter	37,90 €
385	<b>Rumpsteak</b> ca. 240gr. Portweinsauce   Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln	33,50 €
286	<b>Marensin Hähnchenbrust</b> Champignonrahmsauce   neue Kartoffeln	28,50 €

## Contorni

387	<b>Portion Pommes frites</b>	4,50 €
388	<b>Portion Rosmarinkartoffeln</b>	4,50 €
389	<b>Portion Grillgemüse</b>	6,50 €
390	<b>Beilagensalat</b>	6,20 €
391	<b>neue Kartoffeln</b>	5,80 €

## **Bambini**

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>401 Rigatoni Bolognese oder Napoli</b>            | <b>9,50 €</b> |
| <b>402 Pizza mit Tomatensauce<br/>und Mozzarella</b> | <b>9,50 €</b> |

## **Dolce**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>411 Tiramisu   Art des Hauses</b>                  | <b>9,80 €</b>  |
| <b>412 Panna Cotta   Früchte der Saison</b>           | <b>9,50 €</b>  |
| <b>415 Brownie   Vanilleeis   Sahne   Schokosauce</b> | <b>10,80 €</b> |

# DRINKS

- 59 **Prisecco Bio-Weiß** Alkoholfrei **6,80 €**  
Trocken mit einer dezenten Süße  
Apfel | Quitte | Akazienblüte
- 61 **Ramazotti Amore** **9,20 €**  
Der spritzige Drink mit der wilden Note  
Ramazotti Rosato | Schweppes Russian Wild Berry | Prosecco | Eiswürfel
- 62 **Lillet** **9,20 €**  
Im Einklang mit Honig und Orangen  
Russian Wild Berry | Prosecco | Lillet | Soda | Eiswürfel
- 63 **Hugo** **9,20 €**  
Wer es erfrischend und süß mag  
Prosecco | Holunderblütensirup | Minze | Limetten | Soda | Eiswürfel
- 64 **Aperol Spritz** **9,20 €**  
Der spritzige Klassiker  
Aperol | Prosecco | Soda | Eiswürfel
- 77 **Violet Spritz** **9,50 €**  
Erfrischend und elegant mit einer blumigen Note  
Violet Aperitif | Prosecco | Soda | Eiswürfel
- 60 **Sarti Spritz** **9,20 €**  
Fruchtige Süße kombiniert mit bitterer Limone  
Sarti | Bitter Lemon | Prosecco | Soda | Eiswürfel
- 183 **Ca'Del Bosco Schaumwein** **Kennenlernpreis 45,50 €**  
Erfrischend inklusive einer tropischen Note  
Exotische Früchte | Pfirsich | Apfel | Zitrusfrüchte | Mandeln
- 184 **Ca'Del Bosco Rosé** **Kennenlernpreis 65,50 €**  
Frisch und elegant mit fruchtigen Erinnerungen  
Erdbeere | Granatapfel | Pfingstrose | Rose

## Acqua Minerale

10	<b>Tafelwasser</b> ohne Kohlensäure	0,5l	<b>5,20 €</b>
		1,0l	<b>8,50 €</b>
11	<b>Tafelwasser</b> mit Kohlensäure	0,5l	<b>5,20 €</b>
		1,0l	<b>8,50 €</b>
12	<b>Teinacher</b> ohne Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,5l	<b>5,90 €</b>
13	<b>Teinacher</b> mit Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,5l	<b>5,70 €</b>

## Limonata

15	<b>Pepsi Cola</b> <sup>1,4,10,15</sup>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,70 €</b>
16	<b>Pepsi Max Zero</b> <sup>1,10,11,15</sup> (wird in der Flasche serviert)	0,33l	<b>4,80 €</b>
17	<b>Schwip Schwap Orange</b> <sup>1,4,11,15</sup>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,70 €</b>
18	<b>Seven Up</b> <sup>4,15</sup>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,70 €</b>
28	<b>Paulaner Spezi</b> (wird in der Flasche serviert)	0,33l	<b>4,20 €</b>
20	<b>Eistee</b> <sup>15</sup>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,70 €</b>
21	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>4,15</sup>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,70 €</b>
22	<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1,15</sup> (wird in der Flasche serviert)	0,2l	<b>4,30 €</b>
23	<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>15</sup> (wird in der Flasche serviert)	0,2l	<b>4,30 €</b>
24	<b>Red Bull</b>	Dose 0,2l	<b>6,90 €</b>
25	<b>Johannisbeere-Holunder-Limonade</b>	0,33l	<b>4,80 €</b>
26	<b>Zitronen-Limonade</b>	0,33l	<b>4,80 €</b>
27	<b>Orangen-Mandarinen-Limonade</b>	0,33l	<b>4,80 €</b>

## Succhi di Frutta

29	<b>Saftschorle</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,70 €</b>
30	<b>Maracujanektar</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,80 €</b>
31	<b>Apfelsaft</b> <sup>4,15</sup>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,80 €</b>
32	<b>Orangensaft</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,80 €</b>
33	<b>Bananennektar</b> <sup>4,15</sup>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,80 €</b>
34	<b>Kirschnektar</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,80 €</b>
35	<b>Traubensaft</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
36	<b>Johannisbeernektar</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,70 €</b>
37	<b>Tomatensaft</b> (wird in der Flasche serviert)	0,2l	<b>4,50 €</b>
38	<b>Kiba</b> (Kirsch- & Bananennektar) <sup>4,15</sup>	0,2l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,70 €</b>

## Aperitivo

51	<b>Martini Bianco, Rosso oder d´Oro</b>	4cl	<b>6,50 €</b>
52	<b>Sherry Dry Secco oder Medium Dry</b>	4cl	<b>6,50 €</b>
53	<b>San Bitter</b> <sup>1,15</sup>	0,1l	<b>4,80 €</b>
54	<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 €</b>
55	<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>7,50 €</b>
56	<b>Prosecco Pfirsich</b>	0,1l	<b>8,50 €</b>
57	<b>Prosecco Aperol</b> <sup>1</sup>	0,1l	<b>8,50 €</b>
59	<b>Prisecco Bio-Weiß</b> <small>Alkoholfrei</small>	0,1l	<b>6,80 €</b>

## Birra

81	<b>Rothaus Pils</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
		0,4l	<b>5,10 €</b>
82	<b>Rothaus Hefe hell</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
		0,5l	<b>5,30 €</b>
83	<b>Cola Weizen</b> <sup>1,4,10,15</sup>	0,5l	<b>5,50 €</b>
84	<b>Radler</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
		0,5l	<b>5,40 €</b>
85	<b>Rothaus Export</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
		0,5l	<b>5,30 €</b>
86	<b>Bürgerstuben Kellerbier „Naturtrüb“</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
		0,5l	<b>5,30 €</b>

## Bottiglia di Birra

87	<b>Maisel´s Weizen Kristall</b>	0,5l	<b>5,50 €</b>
88	<b>Maisel´s Weizen Dunkel</b>	0,5l	<b>5,50 €</b>
89	<b>Rothaus Weizen Alkoholfrei</b>	0,5l	<b>5,50 €</b>
90	<b>„Bleifrei“ alkoholfreies Pils</b>	0,33l	<b>4,80 €</b>
91	<b>Birra Moretti</b>	0,33l	<b>4,80 €</b>

## Digestivo

101	<b>Limoncello</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
102	<b>Grappa Hausmarke</b>	2cl	<b>4,80 €</b>
103	<b>Grappa Riserva</b>   im Sherry Fass gereift	2cl	<b>8,80 €</b>
104	<b>Grappa Riserva</b>   im Portwein Fass gereift	2cl	<b>8,80 €</b>
105	<b>Grappa Riserva</b>   im Whiskey Fass gereift	2cl	<b>8,80 €</b>
106	<b>Grappa Nonino</b>	2cl	<b>10,50 €</b>

## Longdrink

65	<b>Cuba Libre</b>   Brauner Rum   Coca Cola   Limetten	9,50 €
66	<b>Jack Daniel's</b>   Coca Cola	9,50 €
67	<b>Gin Tonic</b>	9,50 €
68	<b>Vodka Red Bull</b>	9,80 €

## Cocktails

69	<b>Caipirinha</b>	9,20 €
70	<b>Mojito</b>	9,20 €
71	<b>Long Island Ice Tea</b>	10,80 €

## Spiriti

107	<b>Vodka Absolut</b>	2cl	5,80 €
108	<b>Sambuca</b>	2cl	5,30 €
109	<b>Tequila Gold</b>   Orange   Zimt	2cl	4,50 €
110	<b>Tequila Silber</b>   Zitrone   Salz	2cl	4,50 €
111	<b>Obstwasser</b>	2cl	4,50 €
112	<b>Williams Birne</b>	2cl	4,50 €
113	<b>Remy Martin V.S.O.P</b>	4cl	10,50 €
114	<b>Calvados</b>	4cl	4,80 €
115	<b>Jack Daniel's</b>	4cl	6,50 €
116	<b>Jim Beam</b>	4cl	6,50 €
117	<b>Amaretto di Saronno</b>	4cl	6,30 €
118	<b>Averna</b>	4cl	5,30 €
119	<b>Ramazotti</b>	4cl	5,30 €
120	<b>Fernet Branca</b>	4cl	5,30 €
121	<b>Baileys</b>	4cl	5,30 €
122	<b>Southern Comfort</b>	4cl	5,80 €
123	<b>Jägermeister</b>	4cl	5,30 €
124	<b>Vecchia Romagna</b>	4cl	5,80 €

## Caffé e Infuso

131	<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	<b>3,10 €</b>
1131	<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,60 €</b>
132	<b>Espresso Doppio</b> <sup>10</sup>	<b>5,80 €</b>
133	<b>Espresso Coretto</b> <sup>10</sup>   <b>Grappa Hausmarke</b>	<b>6,50 €</b>
134	<b>Cappuccino</b> <sup>10</sup>	<b>4,10 €</b>
135	<b>Milchkaffee</b> <sup>10</sup>	<b>4,80 €</b>
136	<b>Latte Macchiato</b> <sup>10</sup>	<b>4,90 €</b>
137	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>10</sup>	<b>3,10 €</b>
138	<b>Kaffee Hag</b> (koffeinfrei)	<b>3,50 €</b>
139	<b>Kaffee</b>   Baileys   Sahne	<b>5,80 €</b>
140	<b>Heiße Schokolade</b> (Vollmilch, Dunkel oder Weiß)	<b>5,20 €</b>
141	<b>Heiße Schokolade</b>   Baileys   Sahne	<b>6,20 €</b>
142	<b>Moccacino</b>   Heiße Schokolade   Espresso   Sahne <sup>10</sup>	<b>6,20 €</b>
143	<b>Heiße Milch mit Honig</b>	<b>4,20 €</b>

## Tee

### Kanne frischer Bio Tee

6,80 €

- 144 **Nana Minze**  
Diese Minzart zeichnet sich durch ihre belebende Frische aus.  
5-10 Minuten ziehen lassen
- 145 **Früchteparadies**  
Eine Geschmacksexplosion nach reifer Erdbeere  
und lieblicher Aprikose mit angenehm frischer Säure.  
5-10 Minuten ziehen lassen
- 146 **Kamillenblüte**  
Ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk.  
5-10 Minuten ziehen lassen
- 147 **Indian Chai**  
Kräftig, würzig und typisch indisch.  
5 Minuten ziehen lassen
- 148 **Rooibos Sahne Karamell**  
Sahnig-weiche Karamell-Note umspielt die natürliche Süße des Rooibos.  
5 Minuten ziehen lassen
- 149 **Grüner Rooibos Limone-Ingwer**  
Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe.  
5 Minuten ziehen lassen
- 150 **Gourmet Kräutertee**  
Süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische.  
5-10 Minuten ziehen lassen
- 151 **Passionsfrucht**  
Saftige Passionsfrucht mit ihrem süß-sauren Geschmack.  
5 Minuten ziehen lassen
- 152 **Earl Grey Nr. 69**  
Der Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte.  
2 Minuten ziehen lassen



# Weinkarte La Piazza

**Diese Weinauswahl wurde für unsere Kunden mit höchster Sorgfalt zusammengestellt.**

**Wir nehmen sie mit auf eine Reise querbeet durch Italien.**

**Achten Sie auf dieser Reise auf die Ausschnitte der Weinbibel. Hier erfahren sie Hintergrundwissen über die verschiedenen Weinregionen.**

**Sollten Sie eine Weinempfehlung wünschen, steht ihnen unser Sommelier ROBERTO zu Verfügung.  
Da Roberto in den meisten Fällen auf Weinreise ist, um uns neue Weingüter zu suchen, finden sie seine aktuellen Empfehlungen auf der Großen Schiefertafel.**

WEISSWEIN = 

ROSÉWEIN = 

ROTWEIN = 

# OFFENE WEINE

<u>Vino Bianco – Weisswein</u>	0,2 l	0,5 l
<b>Müller-Thurgau Bürgertröpfle QW trocken</b> Spitalkellerei Konstanz, Bodensee – Baden Frisch, rassig, saftig. Ein echter See Müller.	7,10 €	13,80 €
<b>Pinot Grigio Veneto IGP trocken</b> Cantina Colli Vicentini, Venetien - Italien Am Gaumen italienische Leichtigkeit mit fruchtigem Körper.	7,20 €	14,50 €
<b>Chardonnay del Veneto IGT trocken</b> Cantina Soligo, Venetien - Italien Rebsortentypische Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Nüssen.	7,30 €	13,80 €
<b>Sauvignon Blanc QW trocken QW trocken</b> Schloss Rheinburg, Bodensee – Baden Viel frische, Saftigkeit und exotik.	8,90 €	17,20 €
<u>Vino Rosato – Roséwein</u>		
<b>Bardolino Chiaretto Rosé DOC trocken</b> Cantina Marano, Italien Mild und trotzdem viel frische Frucht.	7,20 €	13,80 €
<u>Vino Rosso – Rotwein</u>		
<b>Cabernet Savignon Vdl Campiello</b> Cantina Marano, Italien Fruchtig, würzig und vollmundig.	7,20 €	13,80 €
<b>Merlot IGT trocken</b> Cantina Lavis, Venetien - Italien Leichter, saftiger Merlot mit feinem Duft.	7,30 €	14,50 €
<b>Primitivo Puglia IGT</b> Ambre Vini, Apulien - Italien Dichte, offene Frucht mit zurückhaltender Säure und weichen Tanninen.	7,30 €	14,50 €
<b>Nero d' Avola Sicilia DOC trocken</b> Ambre Vini, Sizilien - Italien Frisch, rassig, saftig. Ein echter See Müller.	7,30 €	14,50 €
<b>Weinschorle</b> Rot   Weiß   Rosé	6,80 €	13,80 €

# PROSECCO & CHAMPAGNER



## PriSecco Bio-Weiß - Alkoholfrei

€ 26,50

Manufaktur Jörg Geiger - **Deutschland**

Die Frische der Birkenblätter gepaart mit dem Duft von Akazienblüten, Holunder und weißem Tee verleiht dieser alkoholfreien Komposition Komplexität und Vielfalt. Um die Frische und natürliche Säure zu bewahren, verwenden wir unreif geerntete Riesling Trauben und alte säurebetonte Apfelsorten.



## 23/24 Prosecco Rosé DOC Millesimato

€ 34,50

Marsuret, Venetien - **Italien**

Sehr animierend Zart-Rosa! Feine Birnen-Frucht der Glera mit zarten Noten von Johannisbeeren und Erdbeeren. Feinsinnig und Charmant.



## Moet & Chandon ICE Imperial

€ 119,00

Moet & Chandon, Champagne - **Frankreich**

Der Erste Champagner seiner Art, der speziell für den Genuss auf Eis konzipiert wurde.

Seine Frischen und die fruchtigen tropischen Aromen verwöhnen den Gaumen.



## Carte d' Or Champager

€ 79,00

Drappier, Champagne - **Frankreich**

Am Gaumen Nuancen von Pfirsich, Aprikose und roten Beeren. Eine diskrete Dosage rundet kaum spürbar die natürliche Frische ab und verlängert den Geschmack.

## Die Weinbibel

### Prosecco

Prosecco wird aus der weißen Rebsorte Glera gemacht und kommt aus den Weinregionen Veneto und Friaul. Der Prosecco Spumante wird mittels dem Tankgärverfahren (Methode Charmat) hergestellt. Hier findet die zweite Gärung des Weins nicht in der Flasche, sondern in großen, hermetischen geschlossenen Edelstahltanks statt. In Ihnen kann die bei der Gärung entstehenden Kohlensäure nicht entweichen, sondern bleibt im Wein gelöst. So entstehen ähnliche Erzeugnisse wie bei der Flaschengärung.

### Champagner

Ein Schaumwein darf nur dann Champagner genannt werden, wenn er auf einem der Weinberge in der Region Champagne angebaut wurde. Champagner ist somit ein geschützter Begriff, der für streng regulierte, aufwendige Produktion und seine besondere geographische Lage steht. Es sind insgesamt sieben Rebsorten zugelassen, wobei drei davon den Großteil der Produktion bilden (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir). Die zweite Gärung auf der Flasche dauert mindestens 15 Monate.

# ALTO – ADIGE (SÜDTIROL)



## 23/24 Pinot Grigio Alto Adige DOC

€ 37,00

Weingut Alois Lageder

Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Ausdruckvolles, ziemlich üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pflirsich, Melone). Voller, ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper.



## 2024 Chardonnay Alto Adige DOC

€ 39,00

Weingut Alois Lageder

In der Nase eine feines uns sehr fruchtiges Bouquet mit Aromen von Tropenfrüchten, Ananas und Aprikosen. Am Gaumen einen straffe Mineralität und ein cremiges Mundgefühl. Mittelkräftig und harmonisch ausgewogen.

## Sardinien



## 2024 Costamolino Vermentino di Sardegna

€ 38,00

Weingut Argiolas

In der Nase intensive Aromen nach reifen Zitronen, grünen Äpfeln und einem Hauch Kräuterwürze dazu. Am Gaumen frisch, mit einer spritzigen Säure und einem würzigen Finish. Perfekt zu Antipasti und Meeresfrüchten.

### Die Weinbibel

#### Südtirol

Eine bedeutende Weinbauregion im Nordosten Italiens, beeindruckt mit einer großen Vielfalt an Rebsorten. Das Weingut Alois Lageder, seit fünf Generationen bekannt für Qualität und Nachhaltigkeit, produziert Weine von außergewöhnlichem Trinkfluss. Hier entsteht eine harmonische Verbindung von Tradition, Respekt und exzellenter Weinbereitung.

#### Sardinien

Bekannt für seine sonnigen Hügel und klaren Küsten, bietet mit dem Vermentino di Sardegna einen frischen, aromatischen Weißwein. Dieser charaktervolle Wein spiegelt die Inselwelt wider und überzeugt durch seine lebendige Frische und florale Noten.

# LOMBARDEI



## **2024 Lugana I Frati DOC** (TB)

€ 39,00

Azienda Cà dei Frati

Kräutrig würzig in der Nase, auch mineralische Komponenten (Feuerstein). Am Gaumen saftig, voll, mit viel Frische und Struktur, perfekt eingebundene Säure, dezente Süße und herb-florale Noten mit einem Hauch Stachelbeere und Sternfrucht im eleganten, langanhaltenden Finale.



## **2024 Rosa dei Frati DOC** (GR / MM / BA)

€ 39,00

Azienda Cà dei Frati

Ein herrlich sommerlicher Rosé aus den regionalen Rebsorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Die beerige Frucht und der nicht dominante Alkoholgehalt machen diesen Wein zum perfekten Begleiter der sommerlichen Küche und zum Alleinunterhalter auf der Terrasse.



## **2022 Ronchedone Rosso IGT** (MM, BA, SG, CS)

€ 54,50

Azienda Cà dei Frati

Die Trauben Marzemino, Barbera, Sangiovese und Cabernet Sauvignon gehen in diesen Wein ein, der 14 Monate in Barriques reift. Aromen von Himbeeren und Cassis, feine Holznoten ebenso Vanille und Karamell. Seidige aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall.

## Die Weinbibel

### **Lombardei**

Das Weinanbaugebiet Lombardei liegt zwischen dem Lago Maggiore und dem Gardasee in der Po-Ebene und ist mit einer Rebfläche von etwa 27.000 Hektar relativ klein. Dennoch werden hier Weine von großer Qualität produziert. Zu den wichtigen weißen Sorten gehört der Chardonnay, der vor allem in der Region Franciacorta angebaut wird, sowie Trebbiano di Lugana oder Weißburgunder. Das Weingut Cà dei Frati ist eines der bekanntesten und beliebtesten in der Lombardei.

# VENETIEN



## **2024 SOAVE DOCG**

€ 28,00

Azienda Zenato

Soave gehört zu den bekanntesten Weißweinen Norditaliens. Der elegante trockene Soave von Zenato präsentiert sich in einem frischen Hellgelb. Er besitzt ein fruchtiges Bouquet mit einem eleganten Körper und wenig Säure. Am Gaumen ist er frisch, fruchtig und gut ausbalanciert.



## **2020 Ripassa della Valpolicella** (CO /RO / CR)

€ 54,50

Azienda Zenato

Gibt man Amarone-Trester in einen fertigen Valpolicella und lässt diesen ein zweites Mal gären (Ripasso-Verfahren), so entsteht der Ripassa, ein weicher, vollmundiger Wein mit etwas geringerem Alkoholgehalt als der schwere Amarone, aber ähnlich dichter Aromatik.



## **2020 Amarone Selection A. Castagnedi** (CO /RO / CR) € 79,00

Tenuta St. Antonio

Der Amarone von Tenuta St. Antonio wird aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Croatina produziert. Der Ausbau des Weins erfolgt 2 Jahre in Tonneaux-Fässern aus französischer Eiche. Am Gaumen gut ausgewogen mit reifen roten Früchten, milden Tanninen und fein würzigen Noten.

## Die Weinbibel

### **Venetien**

Mit 75.000 ha, die drittgrößte Weinregion Italiens. Venetien ist gleichermaßen bekannt für seine Rotweine wie für seine Weißweine, wobei mengenmäßig die Weiß- und Schaumweine dominieren.

Die wichtigsten Weine/Schaumweine der Region sind Prosecco, Soave, Lugana, Bardolino, Valpolicella, Ripasso und der Amarone.

# PIEMONT



## 2024 Roero Arneis DOCG

€ 47,50

Cantina Vietti

Roero Arneis ist ein italienischer Weißwein aus dem Anbaugebiet Roero, der aus der Rebsorte Arneis entsteht.

Diese Rebsorte war Ende des 20. Jahrhunderts fast ausgestorben, jedoch hat sich das Weingut Vietti für diese Sorte stark gemacht. Am Gaumen elegant und ausgewogen, viel Frucht und eine leichte Säure führen zu einem frischen und langanhaltenden Finale.



## 2021 Monpiano Barbera d' Alba DOC

€ 47,50

Pietro Rinaldi

Rubinrot mit violetten Reflexen. Elegant, balanciert und lang. Aromen von Rosen, Gewürzen und Kirschen. Schöne Struktur mit erfrischender Säure. Am Gaumen Schwarzkirschen, Tabak und Rosmarin.



## 19/20 Barolo DOCG (NB)

€ 85,50

Pietro Rinaldi

Intensiver Duft von reifen Früchten, kleinen schwarzen Beeren und Pflaumen, balsamische Noten von Lakritze, Veilchen und Kräutern. Sehr elegant, tolle Struktur und weiche Tannine. Sehr langer Abgang. Ausbau: 22 Monate im großen Eichenfässern und mindestens 8 Monate auf der Flasche bevor der Wein auf den Markt kommt.

## Die Weinbibel

### **Piemont**

Die meisten Weinkenner denken bei Piemont an Barbera d' Alba und Barolo. Kein Wunder, denn seit den 1980ern sind diese Weine weltweit erfolgreich, beliebt, und viele davon rar und gesucht. Der Erfolg dieser beiden Weine hat aus der einst sehr armen Region eine wirtschaftlich erfolgreiche gemacht.

Die 43.000 Hektar Rebfläche werden von rund 100.000 Weinbaubetrieben bewirtschaftet und teilen sich in verschiedene hügelgebiete auf. Jedes Gebiet hat ein individuelles Mikroklima und spezifische Böden, weshalb sich die Weine deutlich voneinander unterscheiden.

# TOSKANA



## 2022 Chianti Classico DOCG (SG / ME)

€ 43,50

### Castello di Volpaia

Polierte, kunstvoll geschliffene Tannine, kraftvolle Sangiovesefrucht, üppige Aromen reifer Kirschen. Eine wunderbare Präzision und Schärfe, die von einer gut dosierten Extraktsüße umhüllt wird. Der kleine Merlot-Anteil verleiht ihm seine samtige Art.



## 2023 Rosso di Montepulciano DOC (SG)

€ 45,50

### Poliziano

Bei vielen Weingütern ist der Rosso di Montepulciano nichts anderes, als der Nobile, der nicht gut genug gewesen ist. Nicht so bei Poliziano: Hier hat man mehrere Weinberge eigens für diesen Wein bestimmt. Das Ziel war immer klar: einen echten Zweitwein zu kreieren, der nicht nur Zweitverwertung war: frisch und jung, dazu mit einem vollen, stoffigen Körper ohne allzu harte Tannine.



## 20/22 Le Serre Nuove dell' Ornellaia (CS / ME / CF)

€ 119,00

### Tenuta dell Ornellaia

Zweitwein von Ornellaia und ebenso ein Bordeaux Blend, der zu etwas mehr als der Hälfte aus Merlot besteht. Duft von süßen Beeren, Cassis und saftiger Schwarzkirsche. Am Gaumen Kraftvoll. Und sehr fruchtig.

## Die Weinbibel

### Toskana

Neben dem Piemont ist die Toskana das wohl berühmteste italienische Weinbaugebiet. Auf den kargen Kalkböden der Toskana werden die Rebstöcke mit viel Sonne und genügend Regen verwöhnt. Der rote Sangiovese ist die Hauptrebsorte in der Weinbauregion Toskana und die mit Abstand wichtigste in der renommierten Chianti Region. So muss ein Chianti Classico mindestens 80 Prozent der Rebsorte enthalten. Supertuskans, eine weitere Weinkategorie von toskanischen Rotweinen bestehen überwiegend aus französischen Rebsorten und werden stets in kleinen Fässern ausgebaut.

# APULIEN & SIZILIEN



## 22/23 TALO Primitivo di Manduria DOP

€ 33,50

Cantina San Marzano - Apulien

Schon das Rubinrot kündigt eine dichte Frucht an. Nase und Gaumen verführen gleichermaßen mit Aromen von eingelegten Früchten und Zartbitter-Schokolade. Eine feine Säure balanciert die Süße Frucht und hält die Spannung. Wer meint, Primitivo sei langweilig, wird hiermit eines Besseren belehrt.



## 2019 Primitivo di Manduria DO Sessantanni

€ 69,00

Cantina San Marzano - Apulien

Wein von sehr alten Rebstöcken, die auf der typischen roten Erde wachsen. Sehr niedriger Ertrag, Handlese. 12-monatiger Ausbau in französischer und Amerikanischer Eiche. Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Trockenpflaume und Kirschkonfitüre. Anklänge von Gewürzen und Tabak, Rumtopf. Ein Sehr kräftiger, körperreicher Wein mit sanftem Tannin und unendlichem Nachhall.



## 2020 Nero d' Avola Sicilia IGP

€ 32,50

Alcesti - Sizilien

Würzig-kräutrige Nase, Zwetschge, etwas schwarze Olive, dezent Leder. Am Gaumen ätherisch, dunkle Frucht von Zwetschgen, etwas getrocknete Feige und Tabak. Komplex, elegant und vielschichtig.

## Die Weinbibel

### Apulien & Sizilien

Südtalien ist die eigentliche Heimat des italienischen Weins, denn im Süden wurden historisch zuerst Weinreben kultiviert. Apulien ist mit rund 100.000 Hektar die zweitgrößte Weinregion Italiens und genauso groß wie das komplette Weinbaugebiet Deutschland.

Hauptvertreter sind die Rebsorten Primitivo und Negroamaro. Durch das warme Klima und die mildernd wirkenden Winde zwischen Adria und dem Ionischen Meer, werden ausdrucksvolle Rotweine produziert. Sizilien hingegen ist die größte Weinregion Italiens und Nero d' Avola ihr bekanntester Vertreter. Ein weiteres Markenzeichen der Insel ist der Etna. An diesem Vulkan reifen in den höheren Hängen ebenso Trauben ungestört heran. Dieser Wein wird nach dem Ausbau Etna Rosso genannt.

**Essen und genießen mit Verstand!**

**Gerade für Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten sind Inhaltsstoffe ein wichtiger Teil einer verträglichen Ernährung. Damit Sie mit gutem Gewissen und entspannt speisen können, finden Sie hier eine Auflistung der wichtigsten Inhaltsstoffe unserer Produkte.**

**Gerne bringen wir Ihnen eine gesonderte Allergene-Speisekarte.**

## **Zusatzstoffe**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) mit Süßungsmittel(n)
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) Süßungsmittel

**Wir haben unsere Kennzeichnung nach bestem Wissen und Gewissen ausgeführt. Wenn Sie Allergiker sind und unsicher, fragen Sie bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal.**

## **Abkürzungen Rebsorten**

BA	=	Barbera	GP	=	Gropello
CF	=	Cabernet Franc	MM	=	Marzemino
CO	=	Corvina	RO	=	Rondinella
CS	=	Cabernet Sauvignon	SG	=	Sangiovese
CR	=	Croatina	TB	=	Trebbiano