

Liebe Gäste, falls sie etwas nicht aufessen und gerne mit nach hause nehmen möchten, berechnen wir dafür eine kleine pauschale von 2,0€. Vielen dank für ihre verständnis

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

**1. Bruschetta<sup>M,H</sup>** **!!!PREIS PRO STÜCK!!!** **€ 2,00**

Frisch geröstetes Brot mit Tomaten Würfel, Zwiebel und Knoblauch

**2. Carpaccio di Manzo<sup>G,J</sup>** **€15,90**

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Champignons, Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und zitronen-vinaigrette.

**3. Insalata di Maree** **€17,90**

Meeresfrüchte Teller mit Chery Tomaten , Rucola ,Sellerie und Knoblauch in Zitronen-Dressing

**4. Vitello Tonato<sup>B,D,N</sup>** **€15,90**

hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit kapern und Zitronen in einer thunfischsoße

**5. Buffalo alla caprese<sup>G</sup>** **€11,50**

italienischer Büffel Mozzarella mit Kirsch Tomaten, Basilikum und Olivenöl extra virgine

**6. Calamareti su Rucola<sup>A,D,G,C</sup>** **€16,90**

Gebratene Baby Calamari mit Knoblauch und Chery Tomaten auf Rucola Bett

**7. Scampi al Aglio** **€16,90**

4 große Garnelen im offen mit Chery Tomaten, Knoblauch und Oliven Öl

**8. Antipasti Italiano<sup>B,G,D,E</sup>** **€ 13,90**

typisch gemischter italienischer Vorspeise Teller

## Zuppa – Suppen

**9. Crema di pomodori<sup>G</sup>** **€6,90**

Tomatensuppe mit mozzarella stückchen und basilikumpesto

**10. Zuppa d´aglio** **€6,90**

Knoblauch-creme-Suppe mit Croutons

**11, Zuppa di pesce<sup>D,G</sup>** **€13,50**

Italienische fischsuppe mit mehreren fischsorten und Kräutern

## **Insalata-Salate**

### **12. Insalata piccola mista<sup>D</sup>** €6,90

kleiner gemischter Salat mit i.w.kase und hausgemachtem Balsamico Dressing

### **13. Insalata tonno<sup>B,D,N</sup>** €13,90

Großer gemischter Salat mit Thunfisch, , Italienischem Weichkäse und Balsamico-Vinaigrette

### **14. Insalata Fantasia<sup>B,G,H</sup>** €16,90

Großer gemischter Salat mit gebratenen Hühnchenbrust streifen, Champignons in einem Hausgemachtem Balsamico Dressing

### **15. Insalata Rossini<sup>D</sup>** €19,90

Großer gemischter Salat mit gebratenen lachsstreifen, Garnelen mit einem leichten Knoblauch Aroma und hausgemachtem Balsamico Dressing

## **Pasta-Nudelgerichte**

### **16. Spagetti aglio olio<sup>A,C</sup>** €11,90

Spaghetti mit Knoblauch, Kräutern und scharfer Peperoni in Olivenöl

### **17. Spaghetti Carbonara<sup>A,G,C</sup>** €12,90

Spaghetti in einer Sahnesoße mit Schinken und Ei

### **18. Spaghetti Bolognese<sup>A,G,C</sup>** €12,90

Nudeln mit Hackfleischsoße

### **19. Lasagne Bolognese<sup>A,G,C</sup>** €13,90

Geschichtete Nudelscheiben mit Hackfleisch und Bechamelsoße im Ofen mit Mozzarella überbacken

### **20. Penne all'arrabiata<sup>A,G,C</sup>** €12,50

Kurze Nudeln mit Auberginen, roter zwiebeln, Mozzarella und Basilikum in einer pikanten Tomatensoße

### **21. Linguini Toscana<sup>A,G,C</sup>** €14,90

Dünne Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, pinienkerne und frischem Parmesan in leichter Tomatensoße

### **22. Penne al forno<sup>A,G,C</sup>** €14,90

Kurze Nudeln mit Filetspitzen, Zwiebeln und Champignons in einer Rahmsoße im Ofen mit Mozzarella überbacken

**23. Tagliatelle di Tacchino** <sup>A,G,C</sup> €14,90

Hausgemachte breite Bandnudeln mit putenbruststreifen und Broccoli in einer gorgonzolasoße

**24. Tagliatelle Vegetaria** <sup>G,C</sup> €13,50

Hausgemachte breite Bandnudeln mit gebratenem Gemüse in einer leichten Kirschtomaten-soße

**25. Tagliatelle Pesto** <sup>A,G,C</sup> €14,90

Hausgemachte breite Bandnudeln mit Hühnchenbrust streifen und getrocknete Tomate in Pesto-Sahne-soße

**26. Linguini al Limone** <sup>A,G,C</sup> €14,90

mit Hühnchenbrust streifen und Minze in Sahne-Zitronen soße

**27. Tagliatelle Rossini** <sup>A,G,C</sup> €13,90

Bandnudeln mit Filetspitzen, Champignons und frühlingzwiebeln in einer Rahmsoße

**28. Tagliatelle con Salmone** <sup>A,D,L</sup> €16,90

Hausgemachte breite Bandnudeln mit frischem Norwegischem Lachs, Knoblauch und Dill in einer leichten Hummer Weißwein soße

**29. Tagliatele Aglio Olio e Scampi** <sup>A,D,G,C,L</sup> €17,90

Hausgemachte breite Bandnudeln mit Knoblauch, Peperoncini und Große Garnelen in Oliven Öl

**30.Linguini Gamberi e Calamareti** <sup>A,D,G,C</sup> €18,90

mit Baby Calamari , Garnelen ,Knoblauch und Chery Tomaten in Tomatensoße leicht scharf

**31.Fettuccine Agnello alla Putansecca** €22,90

Selbstgemachte dünne Bandnudel mit Zarte Lammfiletstreifen Oliven ,kapern ,Basilikum und Knoblauch in Tomaten-soße

**32.Fettuccine Frutti di maree** <sup>A,D,G,C,L</sup> €22,90

Selbstgemachte dünne Bandnudel mit Meeresfrüchte ,Knoblauch, Chery Tomaten Kräuter und eine Riesen Gambas(mit köpf und Schale) in Butter-weis Wein soße

## Pizza

**33. Pizza Margherita** <sup>A,G</sup> €10,50

---

belegt mit Tomatensoße und Mozzarella

**34. Pizza Salami** <sup>A,G</sup> €11,50

---

belegt mit Tomatensoße, Mozzarella und Salamischeiben

**35. Pizza Mista** <sup>A,G</sup> €13,50

---

belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, prociutto crudo

Champignons, Salami und milder Peperoni

**36. Pizza di Renzo** <sup>A,G</sup> €14,50

---

Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, prosciutto crudo,

Salami di kalabria serviert mit Rucola und Parmesan

**37. Pizza Prosciutto e Fungh** <sup>A,B,G</sup> €12,90

---

Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken und champignons

**38. Pizza Tonno** <sup>A,B,G</sup> €12,90

---

Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und roten

zwiebeln

**39. Pizza Spinaci** <sup>A,B,G</sup> €13,50

---

Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Brokkoli und Gorgonzola

**40. Pizza Diavolo** <sup>A,G</sup> 13,50

---

belegt mit einer hausgemachten Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven und Peperoni

**41. Pizza Buffala** <sup>A,G</sup> €12,90

---

belegt mit einer hausgemachten Tomatensoße, büffel-mozzarella, Kirsch Tomaten und frischem Basilikum

**42. Pizza Parma** <sup>A,G</sup> €13,90

---

Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto crudo serviert mit Kirsch Tomaten, Rucola und Parmesan

## Pizza

**43. Pizza Vegetaria<sup>A,G</sup>** €12,90

Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella und verschiedenen Gemüse

**44. Pizza Frutti di Mare<sup>A,B,G</sup>** €16,90

Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfruchte , Knoblauch und Chery Tomaten

**45. Pizza Salmone e Scampi<sup>A,D,G</sup>** €17,90

Belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, frischer Norwegischer Lachs, Garnelen, Knoblauch Kirsch Tomaten und Rucola

## Fegato-Leber

**46. Fegato con Funghi<sup>A,G</sup>** €20,90

Kalbsleber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln und Champignons

**47. Fegato Veneziana<sup>G,L</sup>** €21,90

Gebratene Kalbsleber mit Paprika und zwiebeln in leichter kirschtomatensoße

## di Maiale-vom Schwein

**48. Filetto di Maiale alla Griglia<sup>G</sup>** €21,90

Schweinefilet Medaillons vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone

**49. Filetto di Maiale al Funghi<sup>G</sup>** €22,90

Schweinefilet Medaillons vom Grill mit Champignons und zwiebeln in einer sahne-rahmsoße

!!! JEDES FLEISCH GERISCHTT WIRD MIT TAGES BEILAGE SERVIERT; AUF WUNCH KROKETTEN ODER POMMES !!!

**50. Filetto di Mailae al Pizzaiola <sup>A,G</sup>** €24,90

Schweinefilet Medaillons vom Grill mit Champignons, Knoblauch Oliven Kapern und Basilikum in leichte schärfe Tomatensoße, dazu Spaghetii

**51. Saltimbocca alla Romana** €24,90

Schweinefilet Medaillons mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißwein- Soße

## di Pollo-Geflügel

**52. Pollo alla Griglia <sup>G</sup>** €19,90

Hänchenbrustfilett vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone

**53. Pollo con Gorgonzola <sup>G</sup>** €22,90

Hänchenbrustfilet vom Grill in einem Gorgonzola soße

**54. Pollo alla Romagna <sup>G</sup>** €23,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet belegt mit tomaten-Scheiben und Mozzarella in einer BasilikumPesto-soße

## di Manzo-vom Rind

**55. Bisteca alla Griglia <sup>G</sup>** €28,90

Frische Argentinisches Rumpsteak vom lavasteingrill mit Kräuterbutter und Zitrone

**56. Bisteca al Pepe Verde<sup>G</sup>** €29,90

Frische Argentinisches Rumpsteak vom grill mit Grünen Pfeffer soße

**57. Filetto alla Griglia <sup>G</sup>** €34,90

Argentinischer Rinder Filet vom lavasteingrill mit Kräuterbutter und Zitrone

**!!! JEDES FLEISCH GERISCHTT WIRD MIT TAGES BEILAGE SERVIERT; AUF WUNCH KROKETTEN ODER POMMES !!!**

## di Manzo-vom Rind

### **58. Filetto al Gorgonzola** <sup>G</sup> €36,90

Argentinischer Rinder Filet vom lavasteingrill in Gorgonzola-soße

### **59. Filetto dello Chef** <sup>G</sup> €37,90

Argentinischer Rinder Filet vom lavasteingrill mit pinienkerne in Barolo-rotweinssoße

Bedeckt mit Parmaschinken

### **60. Mare e Monti** <sup>B</sup> €39,90

Rinderfilet (ca 180gr) vom lavasteingrill mit 2 Riesen Garnelen

serviert mit Spaghetti Aglio e Olio

## d`Agnello-vom Lamm

### **61. Filetto d`agnello alla Griglia** <sup>G</sup> €26,90

Lammfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Rosmarin und Zitrone

### **62. Filetto d`Agnello al Vino Rosso** <sup>A</sup> €28,90

Lammfilet vom Grill in Barolo-Rotwein-soße

### **63. Carre di Agnello alla griglia** <sup>G</sup> €28,90

Neuseeländische Lamm Karee in scheiben geschnitten vom grill mit Kräuterbutter

### **64. Carre di Agnello al Barolo** <sup>G</sup> €29,90

Neuseeländische Lamm Karee in scheiben geschnitten vom grill in Barolo-rotweinssoße

Und Pinienkerne dazu Rosmarin Kartoffeln Gemüse und eine Beilage Salat

### **65. Agnello Misto** <sup>G</sup> €34,90

Lammvariation mit Lamm Karee und lamm Filet vom grill Kräuterbutter, Rosmarin und Zitrone

Dazu Spagheti Alio e Olio und eine Beilage Salat

**!!! JEDES FLEISCH GERISCHTT WIRD MIT TAGES BEILAGE SERVIERT; AUF WUNCH KROKETTEN ODER POMMES !!!**

## Pesce-Fisch



Täglich frischer Fisch(Dorade, Wolfsbarsch , Tunfisch , Steinbutt)....-unser Team berät sie gern!!!

**66. Salmone alla Griglia<sup>p</sup>** €24,90

---

Frisher Norwegischer Lachs vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl

**67. Salmone al Pepe Rosso** €26,50

---

frischer norwegischer lachs in hummer-roter pfeffer-soße

**68. Filetto di Lucioperca** €25,50

---

frischer Gebratenes Zander Filet mit Knoblauch und Salbei in Braune-Butter

**69. Gamberoni alla Griglia** €29,90

---

Riesen Gambas vom Grill (mit kopf und schale) mit gebratenem Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl, dazu Spaghetti Aglio e Olio

**70. Gamberoni alla Mediterranea** €29,90

---

Riesen Gambas vom grill mit kapern ,Oliven, Knoblauch und Chery Tomaten

**!!! JEDES FISCH GERISCHTT WIRD MIT KARTOFFELN UND SPINAT SERVIERT; AUF WUNCH KROKETTEN ODER POMMES !!!**

## per Bambini-für unsere kleinen Gäste

**71. Pizza Bambino** <sup>A,C,G</sup> €6,90

pizza auf einer tomatensoße und pizzamozzarella nach wunsch

**72. Spagetti Bambino** <sup>A,C</sup> 6,90

Spaghetti mit Tomatensoße

**73. Penne Bolognese Bambino** <sup>A</sup> €6,90

Kurze nudeln in einem Hackfleisch soße

**74. Milanese Bambino** <sup>A</sup> €12,50

Schnitzel mit Pommes

### ALLERGENE

A ENTHÄLT GLUTENHALTIGE GETREIDE

B ENTHÄLT KREBSTIERE ODER KREBSTIERERZEUGNISSE

C ENTHÄLT EIER ODER EIERZEUGNISSE

D ENTHÄLT FISCH ODER FISCHERZEUGNISSE

E ERDNÜSE ODER ERDNÜSERZEUGNISSE

F ENTHÄLT SOIA ODER SOIAZEUGNISSE

G ENTHÄLT MILCH ODER MILCHZEUGNISSE

H ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE ODER DERENZEUGNISSE

I ENTHÄLT SELLERIE ODER DERENZEUGNISSE

J ENTHÄLT SENF ODER DERENZEUGNISSE

K ENTHÄLT SESAMEN ODER SESAMENZEUGNISSE

L ENTHÄLT SCHWEFELOXID ODER SULFITE

M ENTHÄLT LUPINE ODER ERZEUGNISSE DARAUS

N ENTHÄLT WEICHTIERE ODER DEREN ERZEUGNISSE



### **Hausgemachte Dessert aus Dem Hause Rossini**

<b>75. Palina di Gelato</b>	€2.20
1 Kugel eiscream nach wahl	
<b>76. Affogato al Caffee</b>	€5.90
1 Kugel vanilleeis im Doppio Espresso	
<b>77. Coppa Frutta</b>	€7.50
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Früchten und sahn	
<b>78. Tartufo</b>	€6.90
Typisch Italienische geeiste Trüffel Pralinen	
<b>79. Tiramisu</b>	€6.50
Typisch Italienische Dessert-Kuchen	
<b>80. Crème brûlée</b>	€6.90
Vanillepudding mit karamellisiertem Zuckerguss	
<b>81. Panna Cotta</b>	€6.90
Italianischer Cremepudding mit einer erdbeersosse garniert	
<b>82. Zabaglione</b>	€6.90
Italianischer Weinschaum-crème mit vanilleeis	
<b>83. Cassata Siciliana</b>	€6.90
Sicilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	

## Alkoholfreie Getränke

	FL0,25	FL0,75
SAN PELLEGRINO	2,90	6,90
AQUA PANNA	2,90	6,90
	GLAS 0,25	GLAS0,4
SCHWEPPE GINGER ALE <sup>1 5</sup>	3,30	4,50
SCHWEPPE BITER LEMON <sup>3 5</sup>	3,30	4,50
SCHWEPPE TONIC WATER <sup>1 3</sup>	3,30	4,50
COCA COLA <sup>1 2 5 7</sup>	3,30	4,50
COCA COLA ZERO <sup>1 2 5 7</sup>	3,30	4,50
FANTA <sup>5</sup>	3,30	4,50
SPEZI <sup>1 2 4 5 7</sup>	3,30	4,50
SPRITE <sup>5</sup>	3,30	4,50
FASSBRAUSE <sup>5 7</sup>	3,30	4,50
APFELSAFT <sup>4</sup>	3,30	4,50
APFELSCHORLE <sup>4</sup>	3,30	4,50
ORANGESAFT	3,30	4,50
KIRSCHNECTAR	3,30	4,50
KI-BA	3,30	4,50
ANANASSAFT	3,30	4,50
BANNANENEKTAR	3,30	4,50
JOHANNISBEERSAFT	3,30	4,50
TOMATENSAFT	3,30	4,50



<b>FASSBIERE</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
PERONI ( Italienischer Bier)	4,20	5,50
BITBURGER	4,20	5,50
KÖNIGPILSNER	4,20	5,50
ALSTERWASSER (BIER MIT SPRITE)	4,20	5,50
KÖSTRIZER (SCHWARZ BIER )	4,20	5,50
HEFEWEIZEN BENEDIKTINER		5,70

#### FLACHENBIERE

HEFEWEIZEN DUNKEL BENEDIKTINER	FL0,5	5,20
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI BEN..	FL0,5	5,20
KRISTALWEIZEN ERDINGER	FL0,5	5,20
BITBURGER ALKOHOLFREI	FL0,33	3,90
BERLINER WEISSE ROT ODER GRÜN	FL0,33	4,50

#### KAFFEE & TEE

ESPRESSO	TASSE	2,90
ESPRESSO MACHIATO	TASSE	3,50
ESPRESSO DOPPIO	TASSE	3,50
KAFFEE	TASSE	3,50
CAPPUCINO	TASSE	3,90
LATTE MACHIATTO	GLAS	4,50
MILCHKAFFEE	TASSE	3,90

<b>TEE</b>	<b>GLAS</b>	<b>2,90</b>
------------	-------------	-------------

### **GRAPPA**

<b>GRAPPA HAUSMARKE</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>GRAPPA RISERVA</b>	<b>4cl</b>	<b>6,90</b>
<b>GRAPPA BAROLO</b>	<b>4cl</b>	<b>9,50</b>

### **LONGDRINKS**

<b>GIN TONIC<sup>13</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>8,50</b>
<b>BACARDI COLA<sup>1257</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>8,50</b>
<b>WODKA LEMON<sup>35</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>8,50</b>
<b>WHISKY COLA<sup>1257</sup></b>	<b>4 cl</b>	<b>8,50</b>
<b>CUBA LIBERE<sup>1257</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>8,50</b>

### **WHISKEY- COGNAC-WEINBRAND**

<b>JOHNNY WALKER<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>JIM BEAM<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>5,50</b>
<b>JACK DANIELS<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>6,50</b>
<b>VECCIA ROMAGNA<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>5,90</b>
<b>REMMY MARTIN<sup>1</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>6,50</b>

## LIQUORO-LIKÖRE

<b>SAMBUCA</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>AMARETO<sup>5 7</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>BAILEYS IRISH CREAM<sup>1 2 5</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>AMARO AVERNA</b>	<b>4cl</b>	<b>4.90</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>LIMONCELO<sup>1 5</sup></b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>

## SCHNAPS-SHOTS

<b>RUSSISCHER WODKA</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>OBSTWASSER</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>MALTESERKREUZ</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>CALVADOS</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>TEQUILA</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>
<b>HEIDELBEERLIKÖR</b>	<b>4cl</b>	<b>4,90</b>

ALLERGENE

1 MIT FARBSTOFEN

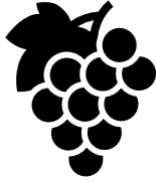
2 KOFFEINHALTIG

3 CHINNIN-HALTIG

4 MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN

5 MIT AROMASTOFFEN

6 SULFITE MIT SÜSSUNGSMITTELN



## VINO -WEIN



<b>OFFENE WEIN</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>ROTWEIN Montepulciano</b>	<b>6,50 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>WEISSWEIN Pinot Grigio</b>	<b>6,50 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>ROSE HAUSMARKE</b>	<b>6,50 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>LIEBLICHE WEIN ROT ODER WIEß</b>	<b>5,90 €</b>	<b>11,90 €</b>

### FLASCHE WEIN 0,75

#### Rotwein

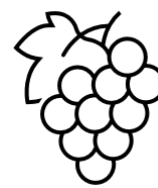
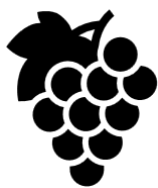
**NERO D´AVOLA BACARO SICILIA 13%** **24,90 €**

Nero d´Avola ist eine rote Rebsorte, die traditionell und mittlerweile fast ausschließlich in Sizilien angebaut wird. Seine charakteristischen Aromen: dunkle Beeren, Kirsche und Cassis.

**PRIMITIVO DI MANDURIA UNO DOC 13,5%** **34,90 €**

100% Primitivo mit tiefer Rubinrote Farbe

Fruchtige Nase nach Kirsche, Pflaume, und Schwarzem Holunder.



## Rotwein

### **EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI FANTINI DOCG 14,5% VOL**

**49,90€**

Cuvve mit 5 Traubensorten aus Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Montepulciano und Malvasia nera. Der Nasse offeriert er ein intensives Bukett mit Aromen von Brombeere, Cassis, Kirsche, und Pflaume. Dazu kommen feine Würze und Vanille

## WIEßWEIN

### **PINIOT GRIGIO VENEZIA IGT 12% VOL**

**25,90€**

100% Pinot Grigio, In der Nase ist dieser Wein fruchtig mit Aromen von Pfirsich und Maracuja, aber auch Anklänge an exotische Früchte

### **GAVI DI GAVI DOCG TENUTA CARETTA PIEMONTE 13% VOL**

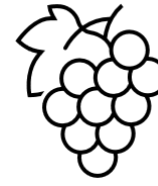
**31,90€**

Delikates und fruchtiges Bukett, mit Apfel und Bananennoten. Trocken und angenehm im Geschmack mit exzellenter Struktur und anhaltendem Aroma

### **LUGANA I FRATI DOC 13%VOL**

**34,90€**

Der Lugana I Frati von Ca Dei Frati mit seinem feinen, blumigen Duft paart angenehme Leichtigkeit mit hohem aromatischem Anspruch. Er schmeckt nach Blüten, Honig, Würzen und Limetenschale



## Rose-Wein

### **LANGE ROSATO CEREJA DOC 13,0 % VOL**

**27,90 €**

Der Ideale Wein für der Rotweinliebhaber ,der im Sommer gerne einen kühlen Rose trinkt. Im durchaus floralen Bouquet bilden sich Aromen von Blumen ,Gras, Walderbeere sowie Pfirsich ab.

### **ROSA DIE FRATI DOC 12,5%VOL**

**34,90 €**

Trocken, leicht und fruchtig aus dem Region Lombardei.Ein hochwertiger Rose ,der imstande ist,mit seiner einfachen Autorität zu Überraschen



## PROSECCO & CHAMPAGNER

### **PROSECCO DOC FI 0,75**

**32,90 €**

### **MÖET & CHANDON BRUT**

**79,90 €**

### **MOET & CHANDON ICE IMPERIAL**

**119,90 €**



## APERITIVO

<b>NEUE Ramazzoti Aperitivo Fresco</b>	<b>7,50</b>
Ramazzoti Fresco ,Tonic Water ,Orangescheibe	
<b>Prosecco <sup>6</sup></b>	<b>6,50</b>
<b>Aperol Spritz <sup>6</sup></b>	<b>6,90</b>
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Limoncello Spritz <sup>6</sup></b>	<b>6,90</b>
Zitronenlikör, Prosecco , Soda , Zitrone	
<b>Aperitivo Rosato <sup>1,6</sup></b>	<b>6,90</b>
Rammazzoti Rosato, Prosecco , Soda	
<b>Bellini <sup>6</sup></b>	<b>6,90</b>
Prosecco mit Pfirsichlikör	
<b>Hugo <sup>1,5,6</sup></b>	<b>6,90</b>
Holunderblütensirup , Prosecco, Soda , frische Minze	
<b>Martini <sup>6</sup></b>	<b>6,50</b>
Bianco , Rosso, Dry	
<b>Campari <sup>1</sup></b>	<b>6,50</b>
Orange oder Soda	

1MIT FARBSTOFFEN ; 2 KOFFEINHALTIG ; 3 CHININ HALTIG ; 4 ANTIOXIDATIONSMITTELN ; 5MIT AROMASTOFFEN 6 MIT SULFITE

