



*Benvenuti nella nostra Vinoteca  
Herzlich willkommen in unserer Vinothek*

## *Aperitivo*

### *Bellini Venezia*

*Weißes Pfirsichmousse aufgegossen mit Prosecco* 7,80

### *Aperol Sprizz*

7,80

## *La vita è bella - Unvergessliche Speisen*

### **Antipasti**

*Wer liebt sie nicht, die bunten Antipasti?*

*Antipasto – oder Antipasti in der Mehrzahl – bedeutet Vorspeise.*

*Klassische Antipasti sind beispielsweise mariniertes Gemüse wie*

*Zucchini, Paprika oder Pilze sowie Salami & Parmaschinken.*

***Antipasti di verdura*** (vegetarisch) 16,90

*Eingelegtes & gegrilltes Gemüse*

***Antipasti di terra*** 16,90

*Eingelegtes Gemüse, Coppa di Parma,*

*Salami Romana (Pfeffersalami)*

*Salami Finocchio Toscano (Fenchelsalami)*

*Mozzarella Bufalo Perline*

### **Piadina**

*Piadina ist ein dünnes italienisches Fladenbrot, das auf einer Platte oder ohne Fett in der Pfanne gebacken wird und in der Romagna zwischen Bologna und Rimini beheimatet ist.*

***Piadina con burrata, prosciutto di parma & insalata***

*Piadina gefüllt mit Burrata, Salat*

*& luftgetrocknetem Landschinken*

10,50

## *Pasta*

### ***Ravioli asparagi ricotta***

*Spargel-Ricotta-Ravioli in feiner Rahmsauce  
mit grünem und weißem Spargel 17,50*

### ***Penne integrale al salmone***

*Faröer Lachshappen in Hummerbisque auf Vollkorn Penne  
und Zucchini, abgerundet mit frischem Basilikum und Parmesan 18,50*

### ***Garganelli al ragùt***

*Garganelli mit herzhaftem Ragout vom Hohenloher Rind 14,50*

## *Dolce*

### ***Sorbetto di pesca con prosecco***

*Pfirsichsorbet mit Prosecco 6,50*

### ***Sorbetto di limone con birra***

*Zitronensorbet mit Weißbier 6,50*

### ***Tiramisu della Casa***

*Interpretation von Tiramisu mit Amarenakirsche, Eckes  
Edelkirsch, Biscuit, Espresso und Zartbitterschokoladenraspeln 10,50*

### ***Formaggi***



*Käseteller 16,00*

## Vini - Weinkarte

### Vino bianco

2014er		<b>Sauvignon blanc, Lehen</b> Alois Lageder, Südtirol	0,75 Liter 39,00	
2015er		<b>Pinot Grigio Anger</b> D.O.C., St. Michael Eppan, Südtirol	0,75 Liter 34,00	0,2 Liter 9,70
2015er		<b>Gavi di Gavi</b> D.O.C.G. Fontanafredda, Piemont	0,75 Liter 33,00	
2015er		<b>Chardonnay Palmadina I.G.T.</b> Cantina Palmadina, Julisch-Venetien	0,75 Liter 32,00	0,2 Liter 9,20
2015 / 2014er		<b>I Frati, D.O.C.</b> Turbiana, Ca dei Frati, Lugana	0,75 Liter 33,00	0,375 Liter 18,00

### Vino rosato

2015er		<b>Rosa dei Frati, D.O.C.</b> Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Ca dei Frati, Lugana di Sirmione	0,75 Liter 33,00	0,2 Liter 9,40
2013er		<b>Rosa dei Frati, D.O.C.</b> Ca dei Frati, Lugana di Sirmione	0,375 Liter 18,00	

## Vino rosso

2012er		<b>Amarone Classico, della Valpolicella, D.O.C.,</b> <i>Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta</i> <i>Allegrini, Veneto</i>	0,75 Liter 82,00	
2012er		<b>Nebbiolo Perbacco</b> <i>D.O.C. Vietti, Castiglione Falletto, Piemont</i>	0,75 Liter 38,00	
2013er		<b>Barbera d`Asti Cascina Gavelli</b> <i>D.O.C.G. Cantine Coppo, Piemont</i>	0,75 Liter 42,00	
2013er		<b>Brolio D.O.C.G., Barone Ricasoli</b> <i>Sangiovese, Chianti Classico Riserva,</i> <i>Toscana</i>	0,75 Liter 38,00	0,2 Liter 11,00
2010er		<b>Brunello di Montalcino, D.O.C.G.,</b> <i>Sangiovese, Vigna Spuntali, Angelini,</i> <i>Toscana</i>	0,75 Liter 78,00	
2013er		<b>Tignanello, I.G.T.,</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon,</i> <i>Cabernet Franc,</i> <i>Marchese Antinori, Toscana</i>	0,75 Liter 135,00	
2011er		<b>Montefalco Rosso, D.O.C.,</b> <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i> <i>Tenuta Castelbuono, Umbrien</i>	0,75 Liter 34,50	0,2 Liter 9,90