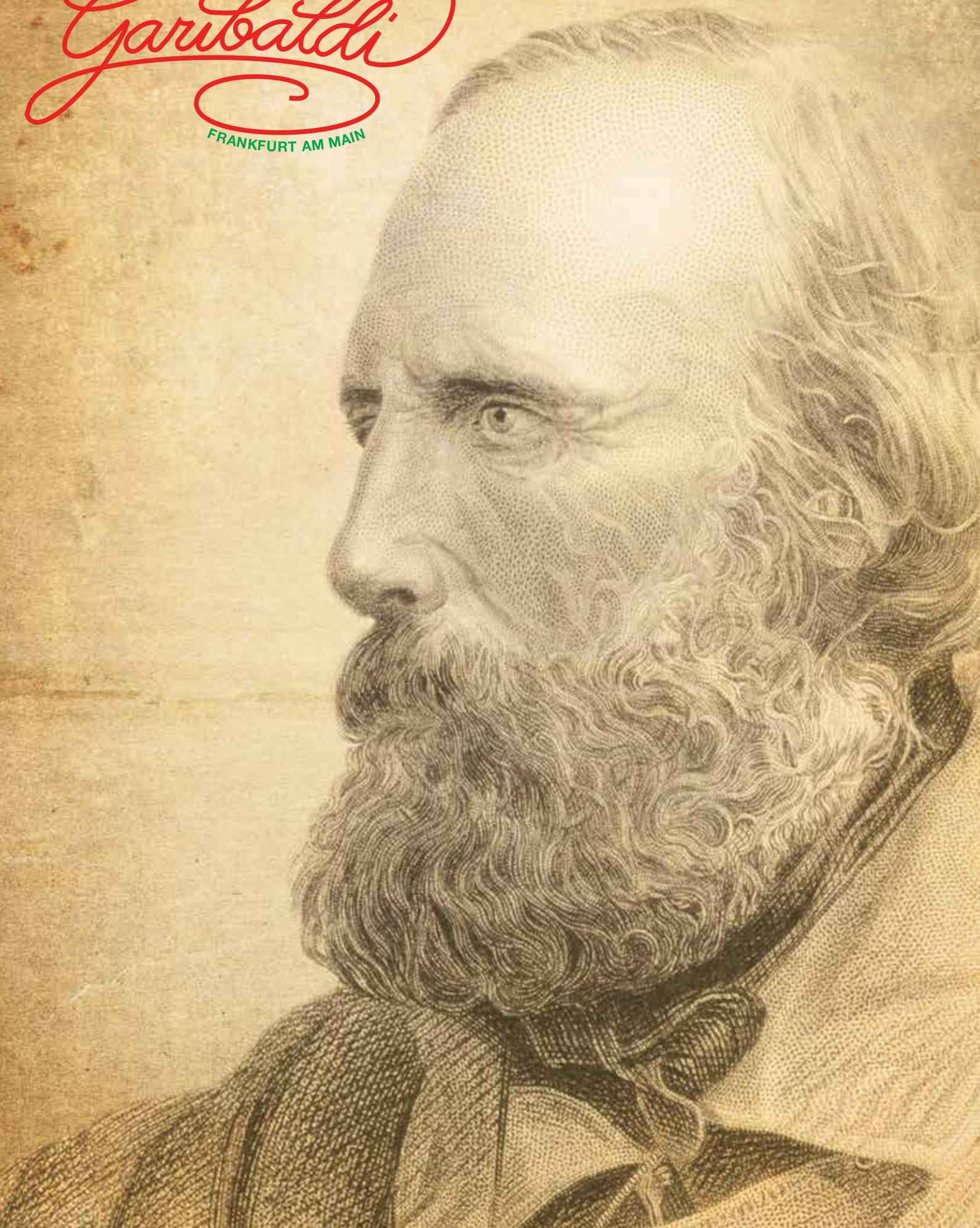


RISTORANTE
BAR

Garibaldi

FRANKFURT AM MAIN



Index

APERITIFS	4
COCKTAILS	4
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	5
HEISSGETRÄNKE	5
BIERE / WEIZENBIERE	6
VINO DA TAVOLA	6
ANTIPASTI MISTI	8
LE INSALATE	9
LE ZUPPE	10
LE PASTE	11
I PESCI	14
LE CARNI	15
PIZZA	17
I DOLCI	18
LIKÖRE	19
MAGENBITTER	19
COGNACS & BRANDY	19
SCHNÄPSE	20
SCOTCH WHISKY & AMERICAN WHISKEY	20
PROSECCO & CHAMPAGNER	20
VINO SFUSO (OFFENE WEINE)	22
VINO BIANCO	23
ROSATO	25
VINO ROSSO	26

Aperitifs

MOËT & CHANDON 0,2 L FLASCHE	€ 24,00
PROSECCO (SCAVI & RAY) 0,1 L	€ 5,00
PROSECCO APEROL 6*	€ 6,50
RICARD	€ 4,50
PERNOD	€ 4,50
SHERRY	€ 4,50
MARTINI BIANCO-ROSATO-ROSSO	€ 4,50
APEROL 6*	€ 4,50
CYNAR	€ 4,50
CAMPARI ORANGE 1*	€ 6,50
CAMPARI SODA 1*	€ 6,50
KIR 6*	€ 5,50
KIR ROYAL 6*	€ 6,50
PERRIER VODKA (LIMETTE, VODKA, PERRIER)	€ 6,50
PERRIER WHISKEY	€ 6,50

Alkoholfrei Aperitifs



SANBITTER 1*	€ 4,50
SANBITTER ORANGE 1*	€ 5,50
PERRIER PROVENCE (TOMATE, PAPRIKA, ROSMARIN, PERRIER)	€ 6,50

Cocktails

NEGRONI (CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, GIN) 1,2*	€ 7,00
AMERICANO (CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, ANGUSTURA, SODA) 1,2*	€ 7,00
BELLINI (PESCHÉE MIGNON, PROSECCO)	€ 7,00
HUGO (PROSECCO, LIMETTE, FRISCHE MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP) 6*	€ 7,00
MOSCOW MULE (VODKA, LIME JUICE, INTENSE GINGER)	€ 8,50
MOSCATO LIMONE (MOSCATO, SCHEIBE ZITRONE)	€ 7,00
LAMBRUSCO MENTA (LAMBRUSCO, FRISCHE MINZE)	€ 7,00

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

Alkoholfreie Getränke

S.PELLEGRINO (MEDIUM)		0,25 L	€ 2,60
S.PELLEGRINO (MEDIUM)		0,75 L	€ 6,80
ACQUA MORELLI (NATURALE)		0,25 L	€ 2,60
ACQUA MORELLI (NATURALE)		0,75 L	€ 6,80
ACQUA MORELLI (FRIZZANTE)		0,25 L	€ 2,60
ACQUA MORELLI (FRIZZANTE)		0,75 L	€ 6,80
APFELSAFT / SCHORLE		0,33 L	€ 3,00
ORANGINA CLASSIC		0,25 L	€ 2,50
ORANGINA ROUGE		0,25 L	€ 2,50
FANTA 1,3*		0,20 L	€ 2,50
COCA COLA 1,3,5*		0,20 L	€ 2,50
COCA COLA 1,3,5*		0,40 L	€ 4,60
COLA ZERO 1,3,5*		0,20 L	€ 2,50
COLA ZERO 1,3,5*		0,40 L	€ 4,60
COLA LIGHT 1,3,5,8*		0,20 L	€ 2,50
COLA LIGHT 1,3,5,8*		0,40 L	€ 4,60
GOLDBERG GINGER ALE 1*		0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG TONIC WATER 1,6*		0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG BITTER LEMON 1,6*		0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG INTENSE GINGER 1*		0,20 L	€ 3,00
RED BULL 1, 5, 9*		0,25 L DOSE	€ 3,50

Heißgetränke

ESPRESSO		€ 2,00
CAPPUCCINO		€ 2,80
LATTE MACCHIATTO		€ 3,10
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)		€ 3,10

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

Biere

RADEBERGER PILSNER VOM FASS		0,30 L GLAS	€ 2,50
RADEBERGER PILSNER VOM FASS		0,50 L GLAS	€ 4,00
RADEBERGER PILSNER RADLER		0,30 L GLAS	€ 2,50
RADEBERGER PILSNER RADLER		0,50 L GLAS	€ 4,00
CLAUSTHALER EXTRA HERB		0,33 L FLASCHE	€ 2,50

Weizen

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,50 L FLASCHE	€ 4,00
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,50 L FLASCHE	€ 4,00
SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN	0,50 L FLASCHE	€ 4,00
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 L FLASCHE	€ 4,00

Vino da Tavola

HAUSWEIN · HOUSE WINE

BACCUS VICTORIA ROSSO – CANTINA DI SOAVE – VENETO

Corvina, Molinara

Intensive rubinrote Farbe, Duft mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen, würziger, runder Geschmack.

0,20 L	€ 4,80
0,25 L	€ 6,00
0,50 L	€ 12,00
1,00 L	€ 22,00

BACCUS VICTORIA BIANCO– CANTINA DI SOAVE – VENETO

Garganega, Trebbiano

Strohgelbe Farbe, würziger Geschmack, wohlriechendes, angenehmes und fruchtiges Aroma.

0,20 L	€ 4,80
0,25 L	€ 6,00
0,50 L	€ 12,00
1,00 L	€ 22,00

MERLOT ROSÉ

Merlot

Brilliante Rosé-Farbe mit leuchtenden Reflexen, weicher Geschmack und blumiger Duft.

0,20 L	€ 4,80
0,25 L	€ 6,00
0,50 L	€ 12,00
1,00 L	€ 22,00

Pietanze
SPEISEN · FOOD



Antipasti misti

VERSCHIEDENE VORSPEISEN · VARIOUS STARTERS

PIATTO DI SALUMI ITALIANI 2,3* 25,30* Gemischte italienische Wurst- und Schinkenplatte und Parmesan Assorted cold cuts, Italian ham, sausage and Parmesan cheese	€ 12,50
PETTO D'ANATRA SU RUCOLA CON PERA AL VIN SANTO 25,30* Entenbrust auf Rucolasalat mit Birne in Vin Santo Wein Breast of duck on rocket salad with pear in Vin Santo Wine	€ 11,50
CAPRESE DI BUFALA 33* Caprese-Salat (Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum) Caprese salad (tomato, mozzarella, basil)	€ 11,00
PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE Parmaschinken mit Melone Parma ham with melon	€ 12,50
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON SEDANO, RUCOLA 23,33* PARMIGIANO, OLIO E LIMONE Carpaccio vom Rinderfilet mit Sellerie, Rucola, Parmesan, Öl und Zitrone Carpaccio sliced cold beef with celery, rucola, parmesan cheese, olive oil, and lemon	€ 12,00
VITELLO TONNATO 20,24,33* Kalbfleisch in Thunfischsoße Veal in tuna sauce	€ 12,50
CARPACCIO DI SALMONE Carpaccio vom frischen Lachs Carpaccio of salmon	€ 12,00
CARPACCIO MISTO DI PESCE Gemischtes Fischcarpaccio (Lachs, Schwertfisch, Thunfisch) Mixed fish carpaccio (salmon, swordfish, tuna)	€ 12,50
BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON OLIO D'OLIVA, LIMONE E PECORINO 33* Luftgetrockneter Schinken aus dem Valtellina Tal mit Olivenöl, Zitrone und Pecorino Valtellina ham with olive oil, lemon, and pecorino	€ 11,50
COZZE AL POMODORO O VINO BIANCO 30,32* Muscheln in Tomatensoße oder Weißweinsauce Mussels in tomato sauce or white wine sauce	€ 12,00
INSALATA FRUTTI DI MARE 10* 23,24,29,32* Meeresfrüchtesalat Seafood salad	€ 14,00
INSALATA D'ASTICE CON ASPARAGI VERDI 22,25,29* Hummersalat mit grünem Spargel Lobster salad with green asparagus	AUF ANFRAGE

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / *ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le insalate

SALATE · SALADS

INSALATA MISTA 22,25* Gemischter Salat (grüner Salat, Radicchio, Paprika, Karotten, Tomaten) Mixed salad (green salad, radicchio, peppers, carrots, tomatoes)	€ 7,00
INSALATA DI POMODORI Tomatensalat (mit roten Zwiebeln und Basilikum) Tomatao salad (with onions and basil)	€ 7,00
INSALATA DI POMODORO CON TONNO, CIPOLLE E FAGIOLI BIANCHI Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und weißen Bohnen Tomato salad with tuna, onions and giant beans	€ 9,50
RUCOLA CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E PROSCIUTTO DI PARMA 25,33* Rucolasalat mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parmaschinken Rocket salad with buffalo mozzarella , cherry tomatoes and Parma ham	€ 14,50
INSALATA MEDITERRANEA 22,24,25* Mittelmeersalat (Tomaten, toskanische weiße Bohnen, Thunfisch, Frühlingszwiebeln) Mediterranean salad (tomatoes, white Tuscany beans, tuna, and spring onion)	€ 10,50
INSALATA CAMPAGNOLA 2,3* 20,22,25,30,33* Bauernsalat (bunter Salat mit pikanter Wurst, Pecorino, Paprika, Ei, schwarzen Oliven und Mais) Farmers salad (mixed salad with spicy sausage, pecorino, pepper, egg, black olives, and corn)	€ 10,50
INSALATA GARIBALDI 22,25,33* Garibaldi-Salat (Chicoree, Radicchio, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan) Garibaldi Salad (chicory, radicchio, rocket salad, cherry tomatoes, Parmesan cheese)	€ 8,50
INSALATA MARI E MONTI 10* 22,23,25,29* Salat „mari e monti“ (bunter Salat mit Champignons, Krevetten, Surimi, Kirschtomaten und Mais) Salad „mari e monti“ (mixed salad with mushrooms, shrimps, surimi, cherry tomatoes, and corn)	€ 12,50
INSALATA NIZZARDA 20,22,24,25* Salade niçoise (Kirschtomaten, Eier, gekochte Kartoffeln, Kapern, Sardellen, Oliven und Thunfisch) Salad niçoise (cherry tomatoes, eggs, boiled potatoes, capers, anchovies, olives, and tuna)	€ 10,50
INSALATA MISTA CON TACCHINO, NOCI, MELA A PEZZI E PECORNO 22,23,25* Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, Walnüsse, Apfelstückchen und Pecorino Mixed salad with turkey breast, walnut, apple pieces and pecorino cheese	€ 14,50
RUCOLA CON STRACCETTI DI MANZO 22,25,33* Rucola Salat mit Rinderfiletstreifen und Parmesan Rocket salad with beef stripe an Parmesan cheese	€ 15,50
LUMACHE ALLA BOSCAIOLA Weinbergschnecken „Boscaiola“ Vineyard snail „Boscaiola“	€ 9,50

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le zuppe

SUPPEN : SOUPS

MINISTRONE Gemüsesuppe Vegetable soup	€ 6,00
STRACCIATELLA ALLA ROMANA 20* Bouillon mit Eierflocken Bouillon with egg droppings	€ 6,00
TORTELLINI IN BRODO 20,26,33* Bouillon mit Tortellini Bouillon with tortellini	€ 6,00
ZUPPA DI POMODORO 33,23* Tomatensuppe Tomato soup	€ 6,00
CREMA DI PORCINI 23,33* Steinpilzcremesuppe Porcini cream soup	€ 7,00

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le paste

NUDELN · NOODLES

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 23,26,33*	€ 10,00
Lasagne mit Fleischsoße Lasagne with meat sauce	
CREPELLA AL GORGONZOLA CON RICOTTA E SPINACI 20,23,26,33*	€ 11,50
Crespella mit Ricotta-Spinatfüllung in Gorgonzolasoße Pancake stuffed with ricotta cheese and spinach in gorgonzola sauce	
PASTA MISTA DELLA CASA 20,23,26,33*	€ 12,50
Gemischte Nudeln nach Art des Hauses Mixed noodles à la maison	
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA 23,26,33*	€ 8,50
Spaghetti in Tomatensoße Spaghetti with tomato sauce	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 23,26,33*	€ 10,00
Spaghetti mit Fleischsoße Spaghetti with meat sauce	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 20,23,26,33*	€ 10,50
Spaghetti mit Speck und Eiern Spaghetti with bacon and eggs	
SPAGHETTI AL LEMON 26,33*	€ 10,50
Spaghetti mit Rucola, Zitronensaft, Zitronenschale, Frühlingszwiebeln, Parmesan Spaghetti with rocket, lemon juice, lemon zest, spring onion, Parmesan cheese	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 26*	€ 8,50
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni Spaghetti with garlic, olive oil and hot chilli	
SPAGHETTI ALLA PUGLIESE 23,26,33*	€ 11,50
Spaghetti mit Tomaten, Oliven Taggiasche und Peperoncino Spaghetti with tomatoes, olives Taggiasche and peperoncino	
SPAGHETTI GARIBALDI 2,3* 23,26,30,33*	€ 10,50
Spaghetti Garibaldi mit Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Petersilie und pikanter Salciccia Wurst Spaghetti Garibaldi with garlic, olive oil, tomatoes, parsley and spicy Salciccia sausage	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 23,26,30,32*	€ 14,50
Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with venus shells	

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30 / *ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le paste

NUDELN · NOODLES

SPAGHETTI ALLE COZZE 23,26,30,32* Spaghetti mit Muscheln Spaghetti with mussels	€ 13,50
SPAGHETTI SCAMPI AL POMODORO 23,26,29,30* Spaghetti mit Scampi in Tomatensoße Spaghetti with Scampi in Tomato sauce	€ 18,50
SPAGHETTI SCAMPI ALLO ZAFFERANO 23,29,30,32,33* Spaghetti mit Scampi in einer Safransoße Spaghetti with Scampi in saffron sauce	€ 19,50
PENNE ALL' ARRABIATA 23,26,30,33* Penne in pikanter Tomatensoße mit Knoblauch und Peperoni Penne with spicy tomato sauce enhanced with garlic and chili	€ 9,50
PENNE AMATRICIANA 23,26,30,33* Nudeln mit Zwiebeln, Speck und Tomaten Noodles with onions, bacon, and tomatoes	€ 10,50
PENNE ALLA SICILIANA CON MELANZANE, MOZZARELLA E POMODORO 23,26,30,33* Penne Sizilianische Art mit Auberginen, Mozzarella und Tomaten Penne Sicilian style with aubergines, mozzarella and tomatoes	€ 10,50
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA 20,26,30,33* Tagliatelle mit Gorgonzolasoße Tagliatelle in Gorgonzola cheese sauce	€ 9,50
TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA 20,23,26,30,33* Tagliatelle Bauernart mit Schinken, Champignons und Erbsen Tagliatelle farmers style with ham, mushrooms and peas	€ 10,50
TAGLIATELLE CON STRACCETTI DI MANZO, PORCINI, RUCOLAE PARMESAN 20,26,33* Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Steinpilze, Rucola und Parmesan Tagliatelle with beef stripes, porcini, rocket salad and Parmesan	€ 16,50
TAGLIATELLE AL PESTO 20,21,26,33* Tagliatelle in Basilikumsoße Tagliatelle in basil sauce	€ 9,50
TAGLIATELLE AL SALMONE 20,26,33* Tagliatelle mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Dill Soße Tagliatelle with salmon	€ 13,50

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le paste

NUDELN · NOODLES

- TAGLIOLINI CON ASPARAGI VERDI E VONGOLE VERACI** 20,26,30,32* € 14,50
Feine Bandnudeln mit grünem Spargel und Venusmuscheln
Ribbon noodles with green asparagus and venus shells
- TAGLIOLINI ALL' ASTICE** 20,26,29,30* AUF ANFRAGE
Tagliolini mit Hummer
Tagliolini with lobster
- TORTELLINI ALLA PANNA E PROSCIUTTO** 20,26,33* € 9,50
Tortellini mit Sahne-Schinken-Soße
Tortellini with ham in cream sauce
- TORTELLONI AL GORGONZOLA, RIPIENI DI SPINACI E RICOTTA** 20,26,33* € 11,50
Tortelloni in Gorgonzolasoße, gefüllt mit Spinat und Ricotta
Tortelloni with Gorgonzola sauce, filled with spinach and ricotta cheese
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO** 23,33* € 10,50
Gnocchi Sorrentina Art mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Gnocchi Sorrentina style with tomatoes, mozzarella and basil

Risotto

- RISOTTO ALLA MILANESE ZAFFERANO** 30,33* € 13,50
Risotto Milanese mit Safranfäden
Risotto Milanese with saffron
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** 10* 23,29,30,32* € 14,50
Risotto mit Meeresfrüchten
Risotto with seafood
- RISOTTO CASARECCIO** 30,33* € 14,50
Risotto casareccio (Steinpilze und Kalbsleber)
Risotto casareccio (porcini and calf's liver)

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / *ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

I pesci

FISCH · FISH

SCAMPI ALLA GRIGLIA Gegrillte Scampi Grilled scampi	€ 21,50
SALMONE Lachs Salmon	€ 20,50
BRANZINO Wolfsbarsch Sea bass	€ 20,50
CODA DI ROSPO Seeteufel Monkfish	€ 23,50
ROMBO Steinbutt Turbot	€ 22,50
ORATA Dorade Gilthead	€ 20,50
SOGLIOLA Seezunge Sole	€ 22,50
ASTICE Hummer Lobster	AUF ANFRAGE

Wir servieren unseren Fisch mit Kartoffeln und Gemüse der Saison.
We serve our fish with potatoes and vegetables of the season.

Le carni

FLEISCH · MEAT DISHES

BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak gegrillt Grilled rump steak	€ 20,50
BISTECCA ALLA PIZZAIOLA, AGLIO, ACCIUGHE 22,24,26,30,33* Rumpsteak mit Tomaten, Oliven, Basilikum und Kapern, Knoblauch, Sardellen Rump steak with tomatoes, olives, basil, capers, garlic and anchovies	€ 21,50
BISTECCA AL VINO ROSSO E FUNGHI 22,26,30* Rumpsteak in Rotwein mit Pilzen Rump steak with mushrooms in a red wine sauce	€ 21,50
FILETTO ALLA GRIGLIA Rinderfilet gegrillt Grilled fillet of beef	€ 24,00
FILETTO AL PEPE VERDE 22,26,30,33* Rinderfilet mit grünem Pfeffer Fillet of beef with green pepper	€ 24,50
FILETTO AI FUNGHI 22,26,30,33* Rinderfilet mit Pilzen Fillet of beef with mushrooms	€ 24,50
PICCATE DI VITELLO AL MARSALA 22,26,30,33* Kalbsmedaillons in Marsalawein Medallions of veal in Marsala wine	€ 20,50
PICCATE DI VITELLO AL VINO BIANCO 22,26,30,33* Kalbsmedaillons in Weißwein Medallions of veal in white wine	€ 20,50
PICCATE DI VITELLO AL LIMONE 22,26,30,33* Kalbsmedaillons in Zitronensoße Medallions of veal in lemon sauce	€ 20,50
PICCATE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA 22,24,26,30,33* Kalbsmedaillons in Tomatensoße mit Kapern, Sardellen, Oliven, Knoblauch Medallions of veal in tomato sauce with capers, anchovies, olives, garlic	€ 20,50
PICCATE DI VITELLO SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 22,26,30,33* Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei Medallions of veal with ham and sage	€ 21,50

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le carni

FLEISCH · MEAT DISHES

NODINO DI VITELLO AL GORGONZOLA 22,30,33* Kalbskotelett in Gorgonzolasoße Veal chop in Gorgonzola cheese sauce	€ 24,50
NODINO DI VITELLO AL PEPE VERDE 22,26,30,33* Kalbskotelett mit grünem Pfeffer Veal chop with green pepper	€ 24,50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA Lammkoteletts gegrillt Grilled lamb chops	€ 20,50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA SALSA DI PROVENZAL 22,30* Lammkoteletts provençal Lamb chops provençal	€ 21,50
COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO E VINO BIANCO 22,30* Lammkoteletts in Weißwein und Rosmarin Lamb chops in white wine and rosemary	€ 21,50
FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA 22,33* Kalbsleber mit Butter und Salbei Calf 's liver in butter and sage	€ 19,50
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 22,30,33* Kalbsleber geschneuzelt mit Zwiebeln und Weißwein Sliced calf 's liver with onions and white wine	€ 19,50

Wir servieren unser Fleisch mit Kartoffeln und Gemüse der Saison.
We serve our meat with potatoes and vegetables of the season.

Pizza

NACH ORIGINAL ITALIENISCHER ART
MIT MOZZARELLA IM STEINOFEN GEBACKEN

PIZZABROT	€ 4,50
1 MARGHERITA 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikum	€ 7,50
2 PROSCIUTTO 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken	€ 8,50
3 SALAMI 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Salami	€ 8,50
4 FUNGHI 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze	€ 8,50
5 QUATTRO STAGIONI 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze, Schinken, Salami, Artischocken	€ 10,00
6 NAPOLI 22,24,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Sardellen, Kapern	€ 8,50
7 PIZZA VEGETARIANA 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella und frisches Gemüse	€ 11,00
8 PIZZA AI FRUTTI DI MARE 10* 22,24,26,29,32* Tomatensauce, Meeresfrüchte	€ 13,50
9 PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken	€ 13,50
10 PIZZA VALTELLINA 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (Bündner Fleisch)	€ 13,50
11 PIZZA CALABRESE CON SALCICCIA PICCANTE 2,3* 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, pikante Salciciawurst	€ 10,50
12 PIZZA QUATTRO FORMAGGI 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Bel paese, Basilikum	€ 11,50
13 PIZZA AL SALMONE, SPINACI 22,24,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Lachsstreifen	€ 13,00
14 PIZZA CAPRESE 22,26,33* Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum	€ 12,50
15 PIZZA BOLOGNA CON POMODORO, MOZZARELLA, MORTADELLA, E FILETTI DI PEPPERONE 21,22,26,33* Tomatensauce, Tomate, Mozzarella, Mortadella, Pepperonistreifen	€ 11,50

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / *ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

1 dolci

NACHSPEISEN · DESSERT

TIRAMISÙ 20,21,26,33* Mascarpone-Dessert mit Kaffeearoma Coffee-flavoured mascarpone dessert	€ 6,50
SEMIFREDDO 20,21,33* Halbgefrorenes Dessert half-frozen ice cream	€ 6,50
ZABAIONE 20,30* Weinschaumcreme Foamy wine sauce	€ 7,00
CASSATA SICILIANA 20,21,33* Sahneeisschnitte mit kandierten Früchten Ice cream slice with candied fruit	€ 6,00
TARTUFO 20,21,33* Vanilleeis umhüllt mit Schokoladeneis, bestäubt mit Kakao Vanille ice cream coated with chocolate ice cream	€ 6,00
GELATO MISTO CON STREGA 20,30,33* Gemischtes Eis mit Strega Likör Assorted ice cream with Strega liqueur	€ 6,00
PANNA COTTA 33* Traditional Italian cream	€ 6,50
CRÈME CAMEL 20,33* Karamellcreme Slow baked vanilla custard caramel sauce	€ 6,50
CRÈMA COTTA CAMELLATA 20,33* Creme Brûlée	€ 6,50
MOUSSE AU CHOCOLAT 20,21,33* Schokoladenmousse Chocolate mousse	€ 6,50
TORTINO AL CIOCCOLATO 20,21,33* Schokoladensoufflé Chocolate soufflé	€ 6,50

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Liköre

GALLIANO 1*	4 CL	€ 4,00
AMARETTO	4 CL	€ 4,00
GRAND MARNIER	4 CL	€ 4,00
COINTREAU	4 CL	€ 4,00
IL SANTO SAMBUCO	4 CL	€ 4,00
IL SANTO CAFFE 1*	4 CL	€ 4,00
STREGA 1*	4 CL	€ 4,00
BAILEYS 1*	4 CL	€ 4,00

Magenbitter

AMARO AVERNA	4 CL	€ 4,00
RAMAZZOTTI	4 CL	€ 4,00
FERNET-BRANCA	4 CL	€ 4,00
MONTENEGRO	4 CL	€ 4,00
JÄGERMEISTER	4 CL	€ 4,00

Cognacs & Brandy

VECCHIA ROMAGNA	4 CL	€ 4,50
REMY MARTIN	4 CL	€ 5,50
CALVADOS	4 CL	€ 4,50
HENNESSY	4 CL	€ 7,50

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

Schnäpse

WODKA	4 CL	€ 4,00
GRAPPA DI PROSECCO	4 CL	€ 8,00
GRAPPA FRATTINA	4 CL	€ 4,00
GRAPPA DI BAROLO	4 CL	€ 8,00
WILLIAMS BIRNE	4 CL	€ 4,00
SEARS GIN	4 CL	€ 4,00

Scotch Whisky & American Whiskey

JOHNNY WALKER RED	4 CL	€ 5,00
JIM BEAM	4 CL	€ 5,00
JOHNNY WALKER BLACK	4 CL	€ 6,00
JACK DANIELS	4 CL	€ 6,00

Prosecco & Champagner

PROSECCO & CHAMPAIGN

PROSECCO		
SCAVI & RAY	0,75 L	€ 30,00
CHAMPAGNER		
MOËT & CHANDON	0,75 L	€ 75,00
MOËT & CHANDON MAGNUM	1,50 L	€ 130,00
MOËT & CHANDON ROSÉ	0,75 L	€ 80,00
MOËT & CHANDON ROSÉ MAGNUM	1,50 L	€ 140,00
VEUVE CLICQUOT	0,75 L	€ 85,00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	0,75 L	€ 95,00
DOM PERIGNON	0,75 L	€ 210,00

Vino
WEIN · WINE

“Il Vino scioglie la lingua ed apre i cuori“
Der Wein löst die Zunge und öffnet die Herzen
Benvenuto!



Vino Sfuso

OFFENE WEINE · WINE IN BULK

VINO BIANCO · WEISSWEIN · WHITE WINE

VENETIEN

LUGANA SAN BENEDETTO DOC - ZENATO	0,20 L	€ 7,00
100% Trebbiano	0,75 L	€ 24,00

Weiche geschmeidige Frucht, wunderbare Fülle.

SIZILIEN

REGALEALI BIANCO SICILIA IGT - TASCA D'ALMERITA	0,20 L	€ 7,00
Inzollia, Grecanico, Catarratto	0,75 L	€ 24,00

Helles Strohgelb, ausgeglichen und leuchtend. Elegant, gut ausgeprägt und nachhaltig. Trocken ohne Spitzen, rein, kräftige Struktur.

KALABRIEN

I GELSI BIANCO IGT - STATTI	0,20 L	€ 6,50
Grecco, Chardonnay	0,75 L	€ 21,00

Diese Cuvée präsentiert sich strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas und verwöhnt mit Aromen von Passionsfrucht und Kräutern.

VINO ROSSO · ROTWEIN · RED WINE

SIZILIEN

REGALEALI ROSSO NERO D'AVOLA - TASCA D'ALMERITA	0,20 L	€ 7,00
100% Nero d'Avola	0,75 L	€ 24,00

Leuchtend rubinrot mit einer Johannisbeeren-Note und süßlicher Frucht auf der Zunge.

KALABRIEN

I GELSI ROSSO IGT - STATTI	0,20 L	€ 6,50
Merlot, Gaglioppo, Cabernet Sauvignon	0,75 L	€ 21,00

Ein purpurfarbener Wein mit violetterm Schimmer, der wunderbare Noten von Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten offenbart. Er ist frisch und gleichermaßen weich am Gaumen.

Vino Bianco

WEISSWEIN · WHITE WINE

GERMANIA · DEUTSCHLAND · GERMANY

RHEINGAU

RIESLING QBA - ROBERT WEIL 0,75 L € 30,00
100% Riesling
Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper.
Ein Riesling der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt.

ITALIA · ITALIEN · ITALY

VENETIEN

LUGANA SANTA CRISTINA DOC - ZENATO 0,75 L € 30,00
100% Trebbiano
Goldgelb mit lebhaften grünlichen Reflexen. Intensiver, fruchtiger Duft
Honig und süßen Gewürzen sowie einem vollen, frischen Geschmack
der mit einer eleganten Mandelnote ausklingt.

L'ELFO PINO GRIGIO DEL VENETO IGT - SACCHETTO 0,75 L € 28,00
100% Pino Grigio
Zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht,
ausbalancierter Säure und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.

PRELUDIO CHARDONNAY DELLE VENEZIE IGT - SACCHETTO 0,75 L € 28,00
100% Chardonnay
Trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht,
einer angenehmen Frische und einer ausgewogenen zarten Säure.

SIZILIEN

CHARDONNAY IGT - PLANETA 0,75 L € 46,00
100% Chardonnay
Strohgelb mit einem ausladenden Duft nach Blumen,
mit Anklängen an Pfirsich Mousse, schwarzen Feigen, Rosen,
Vanillecreme. Körperreich und charaktervoll

Vino Bianco

WEISSWEIN · WHITE WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

FRIAUL

SAUVIGNON IGT – ALTURIS 100% Sauvignon Lebhaftes, glänzendes Strohgelb mit eindeutig grünlichen Reflexen. Eleganter und intensiver Duft mit Nuancen, die an Salbei, Tomatenblätter und Minze erinnern und sich mit einer fruchtigen Note nach Grapefruit und exotischen Früchten vereinen.	0,75 L	€ 28,00
--	--------	---------

SARDINIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA VILLA SOLAIS DOC CANTINA DI SANTADI 100% Vermentino Kommt mit zarten und feine Blütenaromen sowie einer ansprechenden Frucht ins Glas. Am Gaumen filigran und sehr gefällig.	0,75 L	€ 28,00
--	--------	---------

TOSKANA

TERRE DI TUFI IGT - TERRUZZI & PUTHOD 100% Vernaccia di San Gimignano Strohgelb, warm und leuchtend. Ausgeprägtes und elegantes Bouquet Trocken, reich, mit Lakritzennuancen, eleganter Nachklang.	0,75 L	€ 36,00
--	--------	---------

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG TERRUZZI & PUTHOD 100% Vernaccia Blasses Gelb, feines Bouquet von großer Eleganz. Trocken, harmonisch, nuancenreich, eleganter und anhaltender Nachklang.	0,75 L	€ 27,00
--	--------	---------

KAMPANIEN

GRECO DI TUFO DOCG - VILLA RAIANO 100% Greco di Tufo Strohgelb, leicht und lichtvoll. Herzhaftes Bouquet von Pfirsich und Mandelduft. Trocken ohne Strenge, delikate und elegante Struktur, voller Rasse.	0,75 L	€ 31,00
---	--------	---------

Vino Bianco

WEISSWEIN · WHITE WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

PIEMONTE

GAVI DI GAVI ET. NERA DOCG - LA SCOLCA 0,75 L € 39,00

100% Cortese

Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Intensives langes Bouquet, Anklänge an Früchten. Mandeln und Haselnuss im Finale.

ROERO ARNEIS DOC - BRUNO GIACOSA 0,75 L € 38,00

100% Arneis

Hell bis strohgelb, ziemlich kräftig. Ausgeprägtes Bouquet, frisch und doch schmeichelnd. Verhalten trocken, von beachtlicher Persönlichkeit, elegant und körperreich.

Rosato

ROSÉ · ROSÉ

LA SEGRETA ROSE IGT - PLANETA 0,75 L € 26,00

100% Syrah

Granatäpfel, Rosen und frische Erdbeeren, mit einem verführerischen Duft beeindruckt der tafrische Rosé. Am Gaumen zeigt er sich gut strukturiert, bei aller Frucht konsequent trocken und sehr bekömmlich.

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

TOSKANA

CHIANTI CLASSICO – CASALE DELLO SPARVIERO 90% Sangiovese, 10% Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon Leuchtendes Rubinrot, delikate Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, zartwürzige Vanillenoten und Anklänge von Schokolade.	0,75 L	€ 30,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC – ARGIANO 100% Sangiovese Grosso Rubinrot mit einem faszinierenden Bouquet von roten Beeren, Veilchen und Menthol. Am Gaumen elegant und gut balanciert mit feinem Duft von roten Früchten.	0,75 L	€ 32,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – ARGIANO 100% Sangiovese Grosso Rubinroter Brunello mit Anklängen von Blumen und roten Früchten. Am Gaumen elegant und ausgewogen, samtige Tannine und herrliche Aromen von roten Früchten.	0,75 L	€ 62,00
NON CONFUNDITUR IGT – ARGIANO 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Petit Verdot, 20% Sangiovese Unverwechselbarer, vollmundiger Rotwein mit sanften, eingebundenen Tanninen und langem Abgang. Er weist ein Aromenspiel von schwerer Johannisbeere und erdigen, würzigen Tönen auf.	0,75 L	€ 32,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - AVIGNONESI 85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo Sattes rubinrot. Etwas zurückhaltende Nase, Brombeeren, Lakritze, dunkle Kirschen. Sehr saftig, elegant und mineralisch.	0,75 L	€ 37,00
LE SERRE NUOVE BOLGHERI IGT - TENUTA DELL' ORNELLAIA 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot Rubin bis violett. Spannender Mix aus Rauch und Brombeere, ansprechend. Samtiger Ansatz, feine Röstnoten, weich und geschmeidig, etwas Pflaume und Karamell.	0,75 L	€ 62,00

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

TOSKANA

ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC TENUTA DELL' ORNELLAI 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot Wunderbares Rubinrot, das einen Hauch Purpur in sich trägt. Harmonischer Geschmack, In der Nase wird man von reifen roten Früchten sowie blumigen und würzigen Anklängen überwältigt.	0,75 L	€ 205,00
LE VOLTE ROSSO IGT - TENUTA DELL' ORNELLAIA 10% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 50% Sangiovese Rubinrot, Kirscharomen mit floralen Nuancen. Harmonische Tannine, samtig mit feinem Fruchtaroma.	0,75 L	€ 42,00
BOLGHERI SASSICAIA DOC - TENUTA S. GUIDO 60% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot & Syrah Leuchtendes, intensives Rubin mit Violettsschimmer. Noten nach dunklen, reifen Johannisbeeren, etwas Macchia-Kräutern, Kirschen. Sehr feinkörniges Tannin.	0,75 L	€ 260,00
50&50 IGT - AVIGNONESI 50% Merlot, 50% Sangiovese Intensives Rubinrot mit Granatreflexen. Ein Bouquet aus Waldfrüchten, Vanille und Tabak. Runder, harmonischer Geschmack, sanfte Tannine.	0,75 L	€ 180,00
TIGNANELLO IGT - ANTINORI 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc Intensives Rubinrot mit leicht granatroten Einschlägen. Komplexes Bouquet. Dufte von Tabak, Curry, Brombeeren und Johannisbeeren. Sanfte, gut abgerundete Tannine.	0,75 L	€ 110,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - BIONDI & SANTI 100% Sangiovese grosso Kräftiges Rubinrot. Fein harmonisch, zarte Vanille und blühende Weinberge. Reich, warm und lang anhaltend.	0,75 L	€ 160,00
FLACCIANELLO IGT - FONTODI 100% Sangiovese Dunkles Rubinrot, Johannisbeere, Pflaume, Süßholz und Schokolade zeigen sich dezent. Ausgeprägte Säurestruktur, die die Holzaromen der Barrique hervorragend einbindet. Am Gaumen stoffig und kraftvoll. Leichte Röstaromen und seidige Tannine.	0,75 L	€ 75,00

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

VENETIEN

CABERNET SAUVIGNON S.CRISTINA IGT - ZENATO 0,75 L € 36,00
100% Cabernet Sauvignon
Granatrot leuchtend. Intensiver Duft der Rebe dominiert. Herb angenehm, süffiger Geschmack, gute Struktur und charaktervoll.

AMARONE CLASSICO DOC - ZENATO 0,75 L € 62,00
Corvina, Rondinella, Sangiovese
Kräftiges Dunkelrot mit violett bis orangefarbenen Reflexen.
Reichhaltiges Bouquet. Eine Vielzahl unterschiedlicher Nuancen, lang anhaltender Abgang.

SIZILIEN

SANTA CECILIA IGT - PLANETA 0,75 L € 36,00
100% Nero d' Avola
Intensives Rubinrot. Komplexes Bouquet, feine und würzige Pfeffertöne.
Angenehmes betörendes Bouquet von überwältigender Fülle.
Weicher Ansatz am Gaumen, vollmundig und warm.

MERLOT IGT - PLANETA 0,75 L € 37,00
100% Merlot
Glänzt mit einer mediterranen Würze. Randvoll mit Aromen wie Pflaume, Tabak und Lakritze. Feine, weiche Holz-Note. Samtig und geschmeidig.

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

PIEMONTE

BRICCO DELL UCCELLONE DOC GIACOMO BOLOGNA BRAIDA 100% Barbera Intensives Rubinrot, herrliche Duftnuancen, die an kleine rote Beeren reife Früchte und Pfefferminze erinnern. Am Gaumen dicht und kompakt, erfrischende Säure, schmeichelnde Tannine, vielschichtige Aromen von roten Beeren, Kirschen, Vanille und Lakritze.	0,75 L	€ 67,00
“MONTEBRUNA” BARBERA D’ASTI DOCG GIACOMO BOLOGNA BRAID 100% Barbera Tiefviolette Farbe und kräftiger Körper. Sehr klarer Duft nach reifen Kirschen und kleinen roten Früchten. Vollmundig, harmonisch mit einem langen Nachgeschmack.	0,75 L	€ 34,00
BAROLO MONFALETTO ROSSO DOCG CORDERO DI MONTEZEMOLO 100% Nebbiolo Der Barolo besitzt ein tiefrote Farbe mit granatroten Reflexen. Am Gaumen ist der Barolo weich, saftig und blumig. Ein Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen.	0,75 L	€ 70,00
BARBARESCO DOCG - PRODUTTORI DEL BARBARESCO 100% Nebbiolo Intensive tiefrote Farbe. Komplex und sanft gewürzt, Pflaume, Veilchen, frisch gemähtes Heu, intensiv, finessenreich und feine Tannine.	0,75 L	€ 46,00

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

SARDINIEN

TURRIGA ROSSO BARRIQUE - ARGIOLAS 0,75 L € 85,00
85% Cannonau, 15% Malvasia, Carignano und Bovale
Typisch sardischer Wein mit ausgeprägtem Charakter. Elegantes Bouquet nach Pflaumen mit einer schönen Vanillenote und einem Hauch Tabak. Hervorragend strukturiert und langanhaltend im Abgang.

TERRE BRUNE CARIGNANO SULCIS SUP. DOC - SANTADI 0,75 L € 63,00
95% Carignano, 5% Bovaleddu
Intensiv Rubinrot mit leichten granatfarbenen Funken. Seltene, komplexe Noten nach Pflaumen und Heidelbeeren, süße Gewürze, Lorbeer, Wachholder, Tabak und Schokolade. Reich, warm, weich, fruchtig, würzig, elegante Gerbsäuren.

APULIEN

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC – CONTESSA CAROLA 0,75 L € 30,00
100 % Primitivo
Alte Reben in Manduria mit viel Charme und Terroirbetonung. Dichte Aromen von roten Früchten Waldbeeren, harmonische und ausgewogene Struktur.

SALICE SALENTINO RISERVA DOC 0,75 L € 30,00
MARCHESE DI BORGOSOLE
Malvasia, Negroamaro
Der Salice Salentino Riserva kommt mit kräftig-dunkler, rubinroter Farbe ins Glas. Das wunderbare Bukett von leckeren, fruchtigen Beeren und einer feinen Nuance von Tabak und Schokolade wird Sie begeistern

APPASSIMENTO 100 % SALENTO IGT - CARLO SANI 0,75 L € 32,00
100 % Negroamaro
Intensives Rubinrot, opulenter Duft nach reifen Kirschen, getrockneten Pflaumen, Schokolade und Gewürzen, Vollmundig und dicht gewoben mit erstaunlich viel Saft und eleganter Frische.

KREDITKARTEN AKZEPTIEREN WIR GERNE AB EINEM BETRAG VON 25,00 €.
We gladly accept credit cards from an amount of 25,00 €.

* Zusatzstoffe: 3) mit Antioxidationsmittel 6) chininhaltig 9) mit Taurin
1) mit Farbstoff 4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Süßungsmittel 10) mit Krebsfleischimitat
2) mit Konservierungsstoff 5) koffeinhaltig 8) enthält eine Phenylalaninquelle 11) Kaliumnitrat, Natriumnitrit

* Allergene: 23) Sellerie 27) Sesam
20) Eier 24) Fisch 28) Soya 31) Lupinen
21) Schalenfrüchte 25) Senf 29) Krebstiere 32) Weichtiere
22) Erdnüsse 26) Getreide 30) Schwefeldioxid & Sulphit 33) Milch