



TRATTORIA PUGLIA



GENUSS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Benvenuti / Willkommen

**Cari Ospiti / Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
In unserer italienischen Trattoria servieren wir Ihnen
ausgewogene, mediterrane Küche.**

**Tradition mit italienischem Flair -
das macht unsere TRATTORIA PUGLIA in Castrop-Rauxel aus.**

**Marktfrische Zutaten, duftende Kräuter und
erlesene Weine geben unseren Gerichten die landestypische Note.**

**Alle Speisen bereiten wir nach originalen Rezepten zu,
denn wir wollen ein Stück „Bella Italia“ hierher in die Region holen.**

**Vor allem unsere selbst hergestellte Pasta, frische Fisch- und Fleischgerichte
und Pizzaspezialitäten finden Sie auf unserer Speisekarte, zu denen wir Ihnen
stets gerne den passenden italienischen Vino empfehlen.**

Buon Appetito!

Nunzio Marcucci

3- bis 5-Gänge-Menü

LINGUINE AL CACIO E PEPE

Schmale Bandnudeln | Schwarzer Pfeffer-Käsesauce | Pistazien | Garnelen-Tartar | Kaviar
Narrow ribbon noodles | black pepper cheese sauce pistachios | shrimp tartar | caviar

VELLUTATA DI ZUCCA

Süppchen vom Hokaido-Kürbis | geräucherte Entenbrust | Spitzkohl
Soup of hokaido pumpkin | smoked duck breast | pointed cabbage

SALMONE ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Lachsfilet | Venere Reis | Puntarella | Weiße Tomaten-Beurre Blanc
Grilled salmon fillet | venere rice | puntarella | white tomatoes beurre blanc

oder

DUETTO DELL' ANATRA

Zweierlei von der Ente | geschmorte Keule | rosa gebratene Brust | Wirsingpraline | Schwarzwurzel
Two kinds of duck | braised leg | pink roasted breast | savoy cabbage praline | black salsify

FORMAGGI MISTI

Käseauswahl | Bon Taleggio DOP | Parmigiano Reggiano | Caciocavallo | Pecorino
Mango-Rosapfeffer-Chutney | Ananas-Paprika-Chutney | Früchtebrot
Cheese selection | bon taleggio DOP | parmigiano reggiano | caciocavallo | pecorino
mango-pink pepper chutney | pineapple pepper chutney | fruit bread

PANETTONE E PISTACHIO

Selbstgebackener Mini Panettone | Kandierte Früchte | Pistazieneis
Homemade mini panettone | candied fruits | pistachio ice cream

3 Gänge ohne Suppe ohne Käse p.P. . . . **48,90** inkl. Weinbegleitung . . . **66,90**

4 Gänge ohne Käse p.P. . . . **57,90** inkl. Weinbegleitung . . . **81,90**

5 Gänge p.P. . . . **66,90** inkl. Weinbegleitung . . . **96,90**

Antipasti / Vorspeise / Starter - zum Teilen

ANTIPASTO MISTO ALLA ITALIANA ETAGERE AB 2 PERSONEN

gemischte Vorspeise italienischer Art | geräucherte Entenbrust und Chutney | Bunter Tomatensalat mit Burrata | Mariniertes Gemüse | Vitello Tonnato | Parmaschinken | Trüffelschinken | Parmesan-Lolli | Focaccia
mixed Italian style starter | smoked duck breast and chutney | colorful tomato salad with burrata
marinated vegetables | vitello tonnato | Parma ham | truffle ham | parmesan lollipop | focaccia

p.P. . . . 17,90

ANTIPASTO MISTO DI PESCE ETAGERE AB 2 PERSONEN

gemischte Vorspeise Fisch | frittura mista di Pesce (diverse frittierte Fische wie Baby Calamari, Muscheln, Garnelen, Sardinen) | Pulpo Salat | Hausgebeitzter Lachs mit schwarzem Knoblauch | Austern
Kaviar | Garnelen-Tatar | Wakame-Salat

mixed fish starter | frittura mista di pesce (various fried fish such as baby calamari, mussels, shrimps, sardines) | octopus salad | home cured salmon with black garlic | oysters | caviar
shrimp tartare | wakame salad

p.P. . . . 27,90

VITELLO TONNATO . . . 15,90

Kalbsrückenscheiben | Thunfisch-Creme | Kapern
Veal saddle slices | tuna cream | capers

INSALATA DI POMODORI COLORATI E BURRATA . . . 17,90

Bunter Tomatensalat | gepickelte rote Zwiebeln | Guacamole | Burrata | Basilikum | Pinienkerne | Brotchip
Colorful tomato salad | pickled red onions | guacamole | burrata | basil | pine nuts | bread chip

PARMIGIANA DI MELANZANE . . . 15,90

Auberginenlasagne | Auberginen | Tomatensauce | Parmesankäse | Wildkräuter
Eggplant lasagna | eggplant | tomato sauce | parmesan cheese | wild herbs

GAMBERONI AROMATIZATI . . . 18,90

Rotgarnelen | Kräuteröl | Knoblauch | Kirschtomaten | Zitrone | Peperoni
Red shrimps | herb oil | garlic | cherry tomatoes | lemon | pepperoni

INSALATA MISTA . . . 13,90

Bunte Salatmischung | Tomate Roma rot vom Hof Babkus | Gurke vom Hof Babkus | Radieschen
Paprikawürfel | Wahlweise mit Essig-Öl oder hausgemachtem Balsamico-Dressing
Colorful salad mix | tomato roma red from hof babkus | cucumber from hof babkus
radishes | paprika cubes | optionally with vinegar oil or homemade balsamic dressing

TOPPING: MIT 3 ROT-GARNELEN . . . 12,00 - MIT RINDERSTREIFEN . . . 10,00

Zuppa / Suppe / Soup

VELLUTATA DI ZUCCA . . . 11,90

Süppchen vom Hokaido-Kürbis | geräucherte Entenbrust | Spitzkohl
Soup of hokaido pumpkin | smoked duck breast | pointed cabbage

ZUPPA DI PESCE ALLA PUGLIESE . . . 16,90/25,90

Fischsuppe | Calamari | Garnelen | Muscheln | Dorade | Pulpo | Staudensellerie | Karotte
Fish soup | calamari | shrimp | mussels | sea bream | octopus | celery | carrot

Primi Piatti / 1. Hauptgang / 1. Main course

SPAGHETTI CON GAMBERONI . . . 19,90

Spaghetti | Gambas | Olivenöl | Knoblauch | Chili
Spaghetti | gambas | olive oil | garlic | chili

CASARECCE CON FILETTO . . . 18,90

Geschwungene Nudeln | Rindfleischstreifen | Tomatensugo | Sahne | Chili
Curved noodles | beef strips | tomato sauce | cream | chili

PACCHERI ALLA PESCATORE . . . 21,90

Röhrennudeln | Garnele | Pulpo | Schwertfisch | Calamari | Muscheln | Krustentier-Kräutersauce
Tube pasta | shrimp | polpo | redfish | calamari | mussels | crustacean herb sauce

LINGUIENE AL TARTUFO . . . 22,90

zzgl. 3 GARNELEN . . . 12,00 zzgl. RINDERFLEISCHSTREIFEN . . . 10,00
Schmale Bandnudeln | Parmesansauce | Trüffel | aus dem Parmigiano Reggiano Käseleib
Narrow tagliatelle | parmesan sauce | truffle | from the parmigiano reggiano cheese wheel

LASAGNE AL CINGHIALE . . . 18,90

Lasagne | Wildschweinragout | Mozzarella fior di Latte | Besciamell-Sauce
Lasagna | wild boar ragout | mozzarella fior di latte | besciamell sauce

LINGUINE AL CACIO E PEPE . . . 19,90

Schmale Bandnudeln | Schwarzer Pfeffer-Käsesauce | Pistazien | Garnelen Tartar | Kaviar
Narrow ribbon noodles | black pepper cheese sauce pistachios | shrimp tartar | aviar

PACCHERI ALLE VERDURE . . . 17,90

Röhrennudeln | Zucchini | Aubergine | Paprika | Artischocke | Kirschtomaten | Olivenöl | Basilikum
Tube noodles | zucchini | eggplant | peppers | artichoke | cherry tomatoes | olive oil | basil

SPAGHETTI SALSICCIA . . . 17,90

Spaghetti | Fenchelbratwurst | Tomaten-Sahnesauce
Spaghetti | fennel sausage | tomato cream sauce

ORRECHIETTE RAGU DI CINGHIALE . . . 17,90

Öhrchennudeln | Wildschweinragout
Ear noodles | wild boar ragout

Unsere Pasta Gerichte bekommen Sie auch in veganer und glutenfreier Form.

Our pasta dishes are also available in vegan and gluten free form.

Secondi Piatti / 2. Hauptgang / 2. Main course

ZUM TEILEN

FISCHPLATTE „TRATTORIA PUGLIA AUSWAHL DES MEERES“ AB 2 PERSONEN

Lachsfilet | Doradenfilet | Muscheln alla Marinara | halber Hummer | Pulpo
Rosmarinkartoffeln | Mediterranes Gemüse

Salmon fillet | sea bream fillet | mussels alla marinara | half a lobster | pulpo | rosemary potatoes
mediterranean vegetables

p.P. . . . 49,80

DUETTO DELL'À NATRA . . . 31,90

Zweierlei von der Ente | geschmorte Keule | rosa gebratene Brust | Wirsingpraline | Schwarzwurzel
Two kinds of duck | braised leg | pink roasted breast | savoy cabbage praline | black salsify

DUETTO DI AGNELLO . . . 29,90

Zweierlei vom Lamm | geschmorte Lammpraline | Lammrücken | Cremige Polenta | Spitzkohl
Buchenspilze

Two kinds of lamb | braised lamb praline | saddle of lamb | creamy polenta pointed cabbage
beech mushrooms

US RIBEYE . . . 42,00

Gegrilltes US Ribeye Steak 300g | Wirsingpraline | Schwarzwurzel
Grilled US ribeye steak 300g | savoy cabbage praline | black salsify

SALTIMBOCCA A LA ROMANA . . . 29,90

Kalbsschnitzel | Salbei | Parmaschinken | Weißweinsauce | Gnocchi | mediterranes Gemüse
Veal schnitzel | sage | parma ham | white sauce | gnocchi | mediterranean vegetables

SALMONE ALLA GRIGLIA . . . 28,80

Gegrilltes Lachsfilet | Venere-Reis | Puntarella | Weiße Tomaten-Beurre Blanc
Grilled salmon fillet | venere rice | puntarella | white tomatoes beurre blanc

TAGLIATA CON RUCOLA 200G . . . 28,90 300G . . . 38,90

Italienisches Roastbeef - die italienische Art, Steak zu essen:

saftig gegrillt und dann in mundgerechten Streifen serviert auf Rucola, Kirschtomaten, gehobelter
Parmesan und Rosmarinkartoffeln

Italian Roast Beef - the Italian way of eating steak: Juicy grilled and then served in bite sized strips
on rocket cherry tomato shavings, parmesan and rosemary potatoes

Dessert

TIRAMISU CLASSICO . . . 9,90

Klassisches Tiramisu nach Art des Hauses
Classic house-style tiramisu

PANETTONE E PISTACHIO . . . 10,90

Selbstgebackener Mini Panettone | Kandierte Früchte | Pistazieneis
Homemade mini panettone | candied fruits | pistachio ice cream

TORTINO RICOTTA E PERA . . . 11,90

Birnen-Ricotta Törtchen | Birnensorbet | Karamellisierte weiße Schokolade
Pear ricotta tartlet | pear sorbet | caramelized white chocolate

FORMAGGI MISTI . . . 16,90

Käseauswahl | Bon Taleggio DOP | Parmigiano Reggiano | Caciocavallo | Pecorino
Mango-Rosapfeffer-Chutney | Ananas-Paprika-Chutney | Früchtebrot
Cheese selection | bon taleggio DOP | parmigiano reggiano | caciocavallo | pecorino
mango-pink pepper-chutney | pineapple-pepper-chutney | fruit bread

SORBETO ALLA PERA . . . 5,90

Selbst hergestelltes Birnensorbet | Kürbis-Chutney
Homemade pear sorbet and pumpkin chutney

Pizzeria

PIZZA MARGHERITA . . . 12,90 GLUTENFREI . . . 16,90 VEGAN . . . 14,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | Basilikum

Tomato sugo | mozzarella | basil

PIZZA CON TAGLIATTA E RUCOLA . . . 26,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella fior di latte | Rucola | halbgetrocknete Kirschtomaten

180g gegrilltes Rinderrostbeef | Parmesansplitter

Pizza | tomato sugo | mozzarella fior di latte | rocket | semi dried cherry tomatoes

180g grilled beef sirloin | parmesan shavings

PIZZA CON GAMBERONI . . . 19,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | 3 Rot-Garnelen | Knoblauch

Tomato sugo | mozzarella | 3 red shrimps | garlic

PIZZA PUGLIESE . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | Kapern | schwarze Oliven | rote Zwiebeln

Tomato sugo | mozzarella | capers | black olives | red onions

PIZZA TONNO E CIPOLLA . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln

Tomato sugo | mozzarella | tuna | red onions

PIZZA A LA ZINGARA . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | scharfe Peperoni

Tomato sugo | mozzarella | peppers | onions | garlic | hot peppers

PIZZA CAPRESE . . . 15,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | Basilikum | frische Tomaten

Pizza | tomato sauce | mozzarella | basil | fresh tomatoes

PIZZA PARMA E RUCOLA . . . 18,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella fior di latte | Rucola | Kirschtomaten | Parmesansplitter

Parmaschinken

Pizza | tomato sugo | mozzarella fior di latte | rocket | cherry tomatoes | parmesan shavings

parma ham

Pizzeria

PIZZA DIAVOLO . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | Salami | schwarze Oliven | scharfe Peperoni
Tomato sugo | mozzarella | salami | black olives | hot peppers

PIZZA RUSTICA . . . 18,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | Salami | Schinken | frische Champignons
Tomato sugo | mozzarella | salami | ham | fresh mushrooms

PIZZA AL RATATOUILLE . . . 17,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella fior di latte | Buchenpilze | Grillgemüse | Aubergine | Zucchini | Paprika
Pizza | tomato sauce | mozzarella fior di latte | mixed mushrooms | grilled vegetables | eggplant | zucchini
peppers

PIZZA CALZONE . . . 19,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | Salami | Schinken | Thunfisch | Artischocken (zusammengeklappt)
Tomato sugo | mozzarella | salami | ham | tuna | artichokes (folded)

PIZZA CON SALMONE E SPINACI . . . 18,90

Pizza | Tomatensugo | Mozzarella | frischer Lachs | Blattspinat | Knoblauch
Tomato sugo | mozzarella | fresh salmon | leaf spinach | garlic

WÄHLEN SIE IHRE TOPPINGS: Salami, Schinken, Thunfisch, Champignons, Oliven, Zwiebeln,
Paprika, Artischocken, Mozzarella, Blattspinat, Rucola, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten,
Gorgonzola je 2,50,
Garnele, Lachs je 4,00

PROSECCO – CRÉMANT – CHAMPAGNER Glas 10 cl / Flasche 75cl

PROSECCO DOC FRIZZANTE 5,90 38,00
Baglietti, Venetien
Feine und leichte Moussierung mit angenehmem frischem Bukett nach Tropenfrucht.

SECCO BLANC DE NOIR BIO 4,90 29,90
Sommer, Pfalz
Wunderbar feinperliger Schaum, animierender Aprikosenduft, rassige Frucht und süßliche Noten am Gaumen.

CRÉMANT BRUT ROSÉ 7,90 49,00
Bouvet, Loire
Nach der Champagnermethode erzeugter französischer Spitzensekt mit frischer Note nach Erdbeere & roten Früchten. Feinste weinige Säure.

CHAMPAGNER BRUT 109,00
Moët & Chandon, Épernay – Champagne
60% Chardonnay 20% Pinot Noir, 20% P. Meunier
Trockener voller Geschmack nach Pfirsich und Apfel – dazu eine angenehme Säure und volle Perlage.

RED MOON SPARKLING 4,90 34,00
(Südtirol | Italien)...
Alkoholfreier Aperitif auf Apfelbasis
Frischer Apfel, süße Birne, blumig, sanfte Süße, harmonisches Finish

UNSERE EIGENEN Glas 20 cl / Flasche 75cl

PINOT GRIGIO / GRAUER BURGUNDER
„TRATTORIA PUGLIA“ 7,90 27,90
Zitrus & Williamsbirne / mittlerer Körper / säurearm

ROTWEINCUVÉE
„TRATTORIA PUGLIA“ 8,90 28,90
dunkle Waldfrüchte / mittlerer Körper / feines Säurespiel

ROSÉ-CUVÉE
„TRATTORIA PUGLIA“ 8,90 28,90
Erdbeere / elegant & mittelschwer / feine Süße

WEISSWEIN Österreich Glas 20 cl / Flasche 75 cl

WEINGUT GMEINBÖCK 8,90 29,00
Weinviertel | Österreich
Grüner Veltliner, Muschelkalk, Weinviertel DOC.
Weiße Johannisbeere, Zitrusfrüchte, blumig

WEINGUT GMEINBÖCK 8,90 29,00
Weinviertel | Österreich
Schweinerei, Weißweincuvée, feinherb.
Vollfruchtig, frisch, harmonisch, unglaublicher Trinkfluss

WEISSWEIN Frankreich Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CUVÉE BLANC 6,90 22,90
«PRESTIGE CUVÉE»
Fier Comte - Languedoc
Rebsortenmix aus Marsanne, Colombart, Viognier & Sauvignon. Mittelschweres Bukett und reife Fruchtnoten von gelben Früchten, Stachelbeere, Wiesenblumen und Gras. Ausbau im Stahlfaß.

WEISSWEIN Deutschland Glas 20 cl / Flasche 75 cl

RIESLING „EDITION DAVID“ 39,90
Robert Weil, Rheingau
Spitzenriesling aus der benachbarten Lage des Kiedrich Gräfenberg. Feine elegante Frucht, reife Säure und nachhaltiger Körper. Aprikose, Birne und Mandeln.

CHARDONNAY & WEIßER BURGUNDER 26,90
Hauk - Rheinhessen
Kabinett trocken mit einer verlockenden fruchtbetonten Nase und sehr feinen Aromen von gelben und weißen Früchten

SAUVIGNON BLANC SL 8,90 29,90
Klieber - Rheinhessen
Wunderbar fruchtiger Sauvignon mit voller Aromatik. Nach tropischen Früchten insbesondere Stachelbeere.

SILVANER „KUNSTSTÜCK PUR“ 7,90 26,90
Hauk - Rheinhessen
Pur bedeutet in diesem Fall 100% Silvaner und 100% typische Fruchtaromatik – grüne Noten von reifen Äpfeln.

GRAUER BURGUNDER 7,90 26,90
Hartmann - Pfalz
Sortentypisch trockener fruchtiger und frischer Weißwein. Im Bukett Apfel und Honigaromen.

BLANC DE PINOT NOIR 26,90
Hauk Rheinhessen
Duft nach frisch geschnittenem Apfel, roten Sommerbeeren Aromen reichen hier von frischen Johannisbeeren und Himbeeren bis hin zu Rhabarber.

RIESLING RHEINHESSEN 39,90
Villa Princess®
Strohgelb im Glas mit sortentypischen Facetten. Er bezaubert mit seiner hohen Intensität an fruchtigen Aromen von knackigem Apfel, saftigem Pfirsich, frischer Birne und einem Hauch Maracuja.

AUXERROIS 27,90
Hauk - Rheinhessen
Filigraner Tropfen mit feiner Frucht und milder Säure. Revival einer sehr alten Burgundersorte

WEISSER BURGUNDER 28,90
Bassermann - Pfalz
Fruchtig frischer und saftiger Burgunder mit subtilen Tropenaromen und vollem aromatischem Bukett. Gut gebundenes Säurespiel.

GRAUBURGUNDER TROCKEN BIO 28,90
St. Antony - Rheinhessen
Pfirsich, Birne und grünen Apfel, kräutrige Frische und ist dank seiner moderaten Säure ein wunderbarer Trinkspaß für jede Gelegenheit.

WEISSWEIN Italien Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CHARDONNAY IGP 7,90 26,90
„VIGNETI DOLOMITI“
Pur Alps, Südtirol
Frisch und trocken ausgebauter Weisswein mit sortentypischem Charakter nach Birne und Heu.

NUGNES KAMPANIEN 31,90
Falanghina „Masseria Santi Apostoli“ IGT .
Exotische Frucht, saftig, weiche Säurestruktur

CHARDONNAY DOC 9,90 32,90
Alois Lageder, Südtirol
Der sanfte Schmelz und der reiche Körper der Chardonnay-Traube umschmeicheln den Gaumen und verwöhnen die Nase mit schönem Duft von reifer Banane.

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN 99,00
Jarno Bianco Appassimento IGT
70% Trebbiano 20% Malvasia 10% Cococciola
konzentriert mit einem Hauch von getrockneten Trauben, würzigen, weißen Blumen, Zitrusnoten und getrockneten gelben Früchten, mit leichten Noten von Vanille und tropischen Früchten.

SAUVIGNON BLANC DOC 44,90
Marco Felluga, Friaul
Aus der Nähe der slovenischen Grenze; Jahr für Jahr vielschichtig, sehr frisch und intensiv im Bukett. Noten von Salbei, Pfeffer & Holunderblüte.

FATTORIA CORZANO E PATERNO 31,90
„Il Corzanello“ Bianco Toskana IGT
Apfel & Birne, charmante Honignoten, fein würziger Nachhall.

WEISSWEIN Italien Glas 20 cl / Flasche 75 cl

PINOT GRIGIO DOC 6,90 22,90
Corte Viola, Venetien
Unkomplizierter runder Weißwein aus dem Veneto. Noten von Apfel und Birne – milde Säure.

ROERO ARNEIS DOC 9,90 32,90
"VITE COLTE"
Villata, Piemont
Sehr vollmundiger und intensiver Weißer mit opulenter Frucht; wird nicht umsonst als „weißer Barolo“ umschrieben! Exotische Früchte, reife Birne, Apfel und Mandel im Abgang.

CUSTOZA DOC 27,90
Cantina di Custoza – Venetien
Weißweincuvée vom Gardasee mit delikatem Bukett, einer klaren Frucht und milder Säurestruktur.

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN 29,90
Cadetto Trebbiano DOC
Weiße Blumen gelbe exotische Früchte, frisch, weich und nachhaltig

WEINGUT CASTORANI ABRUZZEN 29,90
Cadetto Pecorino IGT
Strohgelb, Zitrusfrüchte, Exotische Früchte, fruchtig mineralisch

CA'DEL PRATO LUGANA DOC 9,90 30,90
Ciesseci, Venetien Bukett nach Aprikosen und Mandeln, vollmundig und saftig, eleganter Abgang zu kalten und lauwarmen Vorspeisen, zu Fisch und weißem Fleisch frisch & fruchtig, Rebsorte Turbina Italien

LUGANA DOC „I FRATI“ 41,90
Ca' dei Frati, Lombardei
DER Lugana überhaupt! Eleganz & Rasse, Dominanz & Klasse! Feinste Noten von reifem Bergpflirsich, Kamille & Birne. Saftig und vollmundig im langen Abgang.

ROTTENSTEINER SAUVIGNON BLANC DOC 42,90
Unser Sauvignon zeichnet sich aus durch feine Mineralität, Frische und ausgewogenen Paprika- und Brennessel-Noten.

SANTA BARBARA „LE VAGLIE“ VERDICCHIO 46,90
Der Santa Barbara Verdicchio Le Vaglie DOC präsentiert sich mit einem Bouquet von feiner weißen Frucht, gefolgt von Mandelnoten und Ananas. Am Gaumen ist er voll mit einer erfrischenden Säure, grüne Äpfel sind zu schmecken.

CHARDONNAY MADONNA DELLE VITORE „ALTOLAGO“ BIANCO 32,90
Der Lago Alto Bianco überzeugt durch seine blitzsaubere Aromatik sowie erfrischende Saftigkeit.

CHARDONNAY IGP 7,90 25,90
Zolla - Apulien
Strohgelb mit goldenen Reflexen. Intensives und anhaltendes Bouquet nach reifen gelben Früchten.

„SALE“ FIANO MALVASIA IGP 30,90
Cantine Menhir - Apulien
Die „alte“ und wieder auferstandene Rebsorte „Fiano“ gepaart mit der Aromarebsorte Malvasia ergibt einen frischen, vielschichtigen & rassigen Weißwein mit feinem Säurespiel und Noten nach

MALVASIA DOLCE 7,90 29,00
Cantina Giorgi - Apulien
Vielschichtige Aromatik und intensive fruchtsüße Noten. Viel Restsüße & kaum Säure – dennoch animierend und frisch!

FIANO DOC „ZIN“ 31,90
Produttori di Manduria - Apulien
85% Fiano und 15% Fiano Minutolo ergeben einen frischfruchtigen mittelschweren Weißwein mit intensiver strohgelber Farbe und Nuancen von süßen weißen Früchten wie reifer Orange.

LUGANA 8,90 29,90
Co' de Fer Lombardei
Helles Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen. Intensiv fruchtiges, delikates und mineralisches Bouquet nach frischen Früchten wie Birne, Aprikose, Pflirsichen, Kräutern und einer leichten Mandelnote.

ZABU GRILLO 9,90 22,90
Frisch und fruchtig präsentiert sich der Vigneti Zabu Grillo: Mit seinen mineralischen Noten und spritzigen Zitrusaromen bringt der Weißwein eine sommerliche Lebendigkeit in Ihr Glas.

ROSÉWEIN

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

MERLOT ROSÉ

7,90 26,90

Hartmann – Pfalz (D)

Feinherber Rosé mit einem Aromenspiel aus Ananas, Veilchen und reifen Walderdbeeren.

Sehr fruchtig und frisch.

BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ 6,90 22,90

Zenato – Venetien (I)

Duftige Nase, geprägt von Himbeere und etwas Kirsche. Charmanter Abgang & guter Nachhal. Cuvée aus Rondinella, Corvina & Molinara.

PINOT GRIGIO „BLUSH“

7,90 26,90

Biscardo – Venetien (I)

Nur beste Trauben aus 15-20 Jahre alten Rebstöcken werden für diesen Rosé verwendet! Kalksteinböden sorgen für die Mineralik, spätere Lese für die kupferfarbene Färbung. Fruchtige und blumige Noten roter Früchte.

ROSA DEI FRATI

42,90

Ca' die Frati - Lombardei (I)

Rosé-Cuvée aus Grappello, Marzemino, Sangiovese & Barbera. Zarter erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Feinfruchtig, vielschichtig und leicht mineralisch.

CUVÉE BLANC

6,90 22,90

«PRESTIGE CUVÉE»

Fier Comte – Languedoc (F)

Rebsortenmix aus Grenache, Syrah und Mourvèdre. Mittelschweres Bukett und Fruchtnoten roter Waldfrüchte.

Feine Restsüße sehr sehr milde Säure.

PINOTAGE ROSÉ

26,90

Delheim – Stellenbosch (Südafrika)

Reinsortig aus Pinotage gekeltert, begeistert dieser Rosé der „Neuen Welt“ durch feinfruchtige Struktur, feiner Süße und mildem Finish. Reife Kirsche und etwa Nougat am Gaumen.

MASSERIA TAGARO APULIEN

31,90

„Terrapieno“ Primitivo Rosato IGP

Kräftige Frucht, mundfüllend, kräuterig herzhaft

VARVAGLIONE SUSUMANIELLO ROSÉ 34,90

In der Farbe zeigt er ein leuchtendes Lachsrosé, sein Duft gefällt mit floralen Aromen und einem Hauch Lakritze.

Am Gaumen ist er betont saftig mit schöner, lebhafter und frischer Himbeerfrucht.

PRIMITIVO ROSATO, IGT

39,90

Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren..

ROTWEIN AUS ALLER WELT

Glas 20 cl / Flasche 75 cl

CABERNET MITOS

29,90

Darting, Pfalz (D)

Intensiver fast schwarzer Rotwein reinsortig aus C Mitos. Ausbau im großen Holzfaß. Dunkle reife Früchte, Vanille und Kakao.

CHÂTEAU SAINT AUBIN

34,90

Cru Bourgeois Médoc (F)

Granatrot, mit dichtem Bukett von reifen Früchten und Beeren, Konfitüre und feinem Holz. Klassische Bordeaux-Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

CUVÉE CABERNET & MERLOT

28,90

„VIGNE DE NICOLE“

Domaine Paul Mas – Südfrankreich (F)

Fruchtiger Wein mit beachtlicher Fülle und dem Duft nach süßen Kirschen, Pflaumen & Gewürzen. Ein Hauch von Lakritz und Vanille. 7 Monate in Eiche gereift.

CUVÉE „CAL Y CANTO“

7,90 26,90

Lopez & Mercier - Catalunya (Esp)

Fruchtbetonter samtiger und mittelschwerer Roter aus Zentralspanien. Feinwürzige Zimtnase, Frucht von dunklen Beeren, schöne & lebendige Säure. 60% Tempranillo, je 20% Merlot und Syrah.

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 6,90 22,90

Oude Kaap – Stellenbosch (Südafrika)

Im großen Holzfaß ausgebauter, sehr eleganter und finessenreicher Rotwein. Dominant sind Kirschfrucht und dezente Pflaume.

SHIRAZ

24,90

Mc Pherson – Mc Laren Vale (Australien)

Reinsortiger Shiraz mit dunklen Noten von Bitterschokolade, Lakritz und Brombeeren. Kurzer Ausbau im großen Holz.

ROTWEIN ITALIEN Glas 20 cl / Flasche 75 cl

BARBERA DOCG SUPERIORE „LE MASCHE“ 8,90 28,90

Cantina Bel Colle, Piemont
Mitteltiefe kirschröte Farbe, sauberes beeriges, ausgeprägt sortentypische Aroma mit leicht würzigem Geschmack. Reifezeit jeweils 18 Monate in Fass und Flasche.

SCAIA „PARADISO“ DOC 9,90 32,90

Tenuta San Antonio – Venetien
Das Bouquet des rubinroten Weines erinnert an Maraskakirsche, Waldbeere und kandierte Früchte. Hinzu kommen würzige Noten von schwarzem Pfeffer und Lakritz. Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella & Cabernet

„RONCHEDONE“ DOCG 49,90

Ca' dei Frati - Lombardei
Sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegten Sauerkirschen und Balsamico. Rebsorten: Marzemino, Sangiovese & 10% Cabernet.

AMARONE DOCG 69,90

Tenuta San Antonio - Venetien
Sehr körperreicher und intensiver Rotwein, bei dem die Trauben sehr spät gelesen und dann zum trocknen ausgebreitet und danach erst gepresst werden. Die dadurch intensivierte Frucht-, Zucker- und Aromenvielfalt ist nahezu einzigartig. Reifung für 2 Jahre in 5000 Liter Holzfass, danach 3 Jahre in der Flasche.

VARVAGLIONE SUSUMANIELLO ROSSO 39,90

Duftet intensiv nach dunklen Beerenfrüchten. Auch sein Geschmack ist von beeriger Frucht geprägt. Die reifen Gerbstoffe sind gut eingebunden, rund und weich umspielt er den Gaumen.

MERLOT IGP, RUBICONE 29,00

Kirschen und dunklen Beeren sowie einer Spur Cassis, dezente Kräuteranklingen

CHIANTI RISERVA „ULRICO“ DOCG 44,90

Toggenburg - Toskana
Reinsortig aus Sangiovese gekellert, fruchtig und frisch mit dem sortentypischen Bukett nach Waldbeeren und in Alkohol eingelegten Sauerkirschen. (Bester seiner Klasse laut R. Parker.)

LE VOLTE DOCG 59,90

Tenuta dell' Ornellai, Toskana
Im neuen Holz ausgebaute Cuvée aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Sehr intensive Kirsch-, sowie Waldfruchtaromen.

MONTE DEL FRÁ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 43,90

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und fast schwarzem Kern. In der Nase entfaltet er sein üppiges Bukett mit Brombeere, Cassis, Weinbrandkirsche, Pflaume und etwas Lakritz

MASSERIA TAGARO APULIEN 49,90

„Terrapieno“ Primitivo Appassimento IGP
Vollmundig schwarzfruchtige Aromatik (Johannisbeere, Kirsche), nicht verwobene Kräuternoten, intensiver Nachhall.

FRANCESCO CIRELLI ABBRUZZEN 25,90

Vino Rosso (Montepulciano d'Abbruzzo)
Pflaume und Kirsche, herbe Kräuter, knacktrocken mit polierter Tanninstruktur

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 69,90

I Palazzi, Toskana
Gilt als „der König“ unter Italiens Roten. Reinsortig aus Sangiovese-Grosso erzeugt sehr intensiver und charakterstarker Roter aus der Südtoskana. Ordentliche Portion Vanille und toastige Eichenholznoten.

„ECCELLENZA“ GRAND RISERVA 89,90

Toggenburg, Toskana
Wie ein Raubtier auf Samtpfoten schleicht sich die Frucht förmlich an, um dann am Gaumen zu explodieren! Seidig elegant mit feinen Röstaromen und Noten von Mocca, Vanille und dunklen Beeren. Ein grandioser Wein!

„INDIO“ RISERVA 8,90 28,90

Cantina Bove, Abruzzen
Gewaltiges Bukett von roten Waldbeeren und feinen Gewürzen. Dazu eine geballte Fruchtladung nach Brombeeren und schwarzer Schokolade. Sehr weich und sanft - unser „Cashmere-Wein“

MALVASIA NERA 7,90 28,90

Conte di Campiano - Apulien
Einladendes Bouquet welches von dunklen Früchten wie Amarena und Pflaume dominiert wird; dazu runden Lavendel und Kräuternoten den tollen Gesamteindruck ab.

SANGUE DI GIUDA 8,90 29,90

Giorgi - Lombardei
Perlwein, eine fruchtige Kombination aus Himbeeren und Kirschen

ROTWEIN ITALIEN Glas 20 cl / Flasche 75 cl

JARNO ROSSO APPASSIMENTO 129,00

IGT MONTEPULCIANO

Castorani - Abruzzen

In seiner Aromatik erinnert der Wein an rote Beeren in Zartbitterschokolade, versehen mit einem Touch Vanille, etwas Raucharoma und dezenten Lakritznoten.

DIECI INVERNI IGT APPASSIMENTO 289,00

Castorani - Abruzzen

intensives Granatrot, würzig, mit Noten von Pflaumen, Kirschen und Heilkräutern 17%.

REGOLO APASSIMENTO 31,90

Satori Verona

Tiefe und Komplexität, geprägt von Aromen getrockneter und eingelegter Früchte

NEGROAMARO „ZERO“ IGP 26,90

Menhir - Apulien

„Wein der ersten Stunde“ daher sein Name Zero=Null. 100% aus Negroamaro vinifiziert, reift dieser Wein in Eichenfässern. Und betört durch seine ausgeprägten Noten schwarzer Früchte, exotischen Gewürznoten und Trockenfrüchten.

PRIMITIVO DOC 8,90 28,90

„BOCCA DELLA VERITA“

De Falco - Apulien

Wunderbar dichtes und fast schwarzes Kirschrot im Glas. Komplexes Aromenspiel nach Vanille, Trüffeln in der Primär-Aromatik, um dann mit offensivem Fruchtspiel (Kirsche, Brombeere & Schwarze Johannisbeere) die Nase zu betören.

LUPAIA MONTEPULCIANO DOC 39,90

Castorani - Abruzzen

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase zeigt er sich mit Anklängen an rote Früchte und Gewürznoten. Am Gaumen ist er voll und einhüllend, mit einem lang anhaltenden Abgang

MONTEPULCIANO 69,00

CASAURIA RISERVA DOC

Castorani - Abruzzen

Intensives Bouquet von Kirschmarmelade, Amarena-Kirschen, Brombeeren, Wacholder, Chinarinde, Graphit, dunkle Gewürze, Leder, Tabak, sowie mineralische und balsamische Noten.

PRIMITIVO DOC „QUOTA 29“ 31,90

Cantina Menhir, Apulien

Da die Weinberge 29 Meter über dem Meeresspiegel beginnen, bekam dieser fruchtbetonte und intensive Rotwein seinen Namen. In kleinen Holzfässern gereift, umschmeicheln wunderbar fruchtige Kirsch- und Pflaumennoten Nase und Gaumen gleichermaßen.

SALICE SALENTINO 39,90

“FALCO NERO” RISERVA

De Falco, Apulien

Aus 80% Negroamaro und 20% Malvasia Nera gekelterter Spitzenwein der Cantina de Falco. Tiefdunkles Granatrot und für die Rebsorten, typische weiche und fruchtbetonten süsslichen Tannine. Dunkle Waldfrüchte, Vanille und Schokolade.

PRIMITIVO & SUSUMANIELLO 39,90

„PIETRA“ IGP

Menhir, Apulien

Im Barrique-Fass ausgebauter intensiver Roter mit runden, perfekt einbundenen Tanninen und einen Fruchtekorb an reifen roten Beeren.

PRIMITIVO DI MANDURIA 15% 14,90 49,90

“DI MARE CANTOLIO”

Cantina Cantolio, Manduria - Apulien

Schwarze Kirschen, Heidelbeere, Cassis, Schokolade, Vanille... Man könnte noch lange weiter aufzählen, so vielschichtig präsentiert sich dieser Spitzenwein aus Süditalien. Ausbau im Holz und lange Flaschenreife.

DISUERI“ NERO D'AVOLA 7,90 26,90

SICILIA DOC

Reife schwarze Kirschen, Brombeeren und Trockenfleisch mit etwas neuem Leder und Teer. Am Gaumen recht saftig, fruchtig und flüssig mit mittlerem Körper und weichen Tanninen. Geschmeidiger, dorniger Abgang.

Aperitif

SAN BITTER (ALKOHOLFREI) 1	0,1 L	3,90
PROSECCO (ALKOHOLFREI) M Scavi & Ray	0,1 L	5,90
PROSECCO CON LIMONCELLO I, M, 18	0,2 L	8,90
PROSECCO CON RAMAZZOTTI ROSATO I, M, 18 Prosecco mit Ramazzotti Rosata, Basilikum	0,2 L	8,90
BELLINI M, 18 Prosecco mit Pfirsichpüree	0,2 L	8,90
KIR PROSECCO M, 18	0,1 L	7,90
HUGO 1, 2, M, 18	0,2 L	8,90
HUGO (ALKOHOLFREI) 1, 2, M	0,2 L	8,90
APEROL SPRITZ 1, 14, M, 18	0,2 L	8,90
LILLET BERRY Lillet mit Wildberry	0,2 L	8,90
MARTINI 1, M, 18 Bianco, Rosato, Dry, Rosso	0,5 CL	4,90
MARTINI COCKTAIL 1, M, 18 Martini Bianco mit Dry Gin	0,5 CL	7,90
NEGRONI 1, M, 18, 14 Gin, Campari, Martini Rosso	0,6 CL	8,90
VW M, 18 Vermouth, Williamsbirne	0,5 CL	6,90
CAMPARI 1, 14, 18	0,5 CL	4,90
CAMPARI SODA 1, 14, 18	0,1 L	5,90
CAMPARI ORANGE 1, 14, 18	0,2 L	6,90
CYNAR 1, 14, 18	0,2 L	3,90
CYNAR SODA 1, 14, 18	0,1 L	4,90

Fassbiere

RADEBERGER PILSENER A, 18, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER ORANGE 1, 3, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER ZITRONE 18, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
RADEBERGER COLA 1, 13, A, 18, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN (ALKOHOLFREI) A, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN ORANGE (ALKOHOLFREI) 1, 3, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Mirinda)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN ZITRONE (ALKOHOLFREI) A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & 7Up)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
JEVER FUN COLA (ALKOHOLFREI) 1, 13, A, A3 Biermischgetränk (Pilsener & Pepsi Cola)	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
HÖVELS ORIGINAL A, A1, 18, A3	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90

Biere aus der Flasche

SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER (ALKOHOLFREI) A, A1, 18, A3 Naturtrüb, dunkel	0,5 L	5,50
KRAFT MALZ (ALKOHOLFREI) A, A3 Malzbier	0,33 L	3,50
MORETTI italienisches Bier / Venetien	0,33 L	4,00
PERONI italienisches Bier / Apulien	0,33 L	4,00
ICHNUSA italienisches Bier aus Sardinien	0,33 L	4,50
MESINA Bier aus Szilien	0,33 L	4,50

Alkoholfreie Getränke

SELTERS CLASSIC	0,25 L	2,90	0,75 L	7,90
SELTERS NATURELL	0,25 L	2,90	0,75 L	7,90
ACQUA MORELLI CLASSIC	0,25 L	2,90	0,75 L	7,90
ACQUA MORELLI NATURELL	0,25 L	2,90	0,75 L	7,90
PEPSI COLA ^{1,13}	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
PEPSI MAX ohne Zucker	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
MIRINDA ^{1,3}	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
7UP	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
SPEZI ^{1,3,13} Cola, Orange Mix	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
APFELSAFTSCHORLE	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
FRUCHTSAFTSCHORLEN	0,3 L	3,90	0,5 L	5,90
SCHWEPPE Tonic Water (14), Bitter Lemon (3, 14) Ginger Ale (1)			0,2 L	3,00
MÖLLER FRUCHTSÄFTE Banane, Orange, Apfel, Traube dunkel, Johannisbeere, Maracuja, Kirsche			0,2 L	3,00

Digestif

FERNET BRANCA	2 CL	3,50
FERNET MENTA	2 CL	3,50
AMARO RAMAZZOTTI	2 CL	3,50
AMARO AVERNA	2 CL	3,50
AMARO MONTENEGRO	2 CL	3,50
AMARO LUCANO	2 CL	3,50
WILLIAMS BIRNE	2 CL	3,50
NOCELLO Haselnuss	2 CL	3,00
MIRTILLO DI BOSCO Blaubeerschnaps	2 CL	3,50
LIMONCELLO	2 CL	3,50
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	3,50
AMARETTO	2 CL	3,00
MALFY GIN IN DEN SORTEN Classic, Limone, Grapefruit, Blutorange	4 CL	6,90
SIEGFRIED GIN (ALKOHOLFREI)	4 CL	4,90
MARZADRO LUZ GIN	4 CL	9,50
MARZADRO LUZ GIN DRY	4 CL	9,50
MARZADRO LUZ GIN LEMON	4 CL	9,50

GRAPPA 0,2 CL

DELLAVALLE AMARONE GRAN CUVÉE	4,90
DELLAVALLE GAVI	4,90
DELLAVALLE NEBBIOLO GRAN CUVÉE	4,90
DELLAVALLE BARBERA GRAN CUVÉE	4,90
LA GRAPPA 903 BARRIQUE - BONAVENTURA MASCHIO	6,90
RISERVA DEL PRINCIPE LA VENETA HAUSMARKE	3,90
RISERVA IL BACIODELLE MUSE MARCATI	4,90
POLI GRAPPA SARPA DI POLI	6,90
BONOLLO GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE	7,90
PSENNER GRAPPA DELL ALPINO	5,90
MAZZETT ID'ALTAVILLA - CLASSICA - GRAPPA STRAVECCHIA	4,90
MARZADRO INFUSIONE ZIMOL 30 %	5,90
MARZADRO INFUSIONE CORETTO 34 %	5,90

Heißgetränke

ESPRESSO 13	2,50
ESPRESSO DOPPIO 13	4,10
ESPRESSO MACCHIATO 13, G, 19	2,70
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 13, G, 19	4,50
ESPRESSO CORRETTO 13, M, 18 mit Sambuca oder Grappa	3,90
CAFÉ 13	2,90
CAPPUCCINO 13, G, 19	3,90
LATTE MACCHIATO 13, G, 19	3,90
MILCHKAFFEE 13, G, 19	3,90
GLAS TEE div. Sorten	2,90
HEIßE SCHOKOLADE F, G, 19	3,90

Allergene

a	glutenhaltige Getreide
a1	Weizen
a2	Roggen
a3	Gerste
a4	Hafer
a5	Kamut oder Hybridstämme
b	Krebstiere
c	Eier und Eiererzeugnisse
d	Fisch und Fischerzeugnisse
e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
g	Milch und Milchprodukte

h	Schalenfrüchte u. Schalenfruchterzeugnisse
h1	Mandeln
h2	Haselnüsse
h3	Walnüsse
h4	Cashewnüsse
h5	Pecanüsse
h6	Paranüsse
h7	Pistazien
h8	Macadamianüsse
i	Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
k	Senf u. Senferzeugnisse
l	Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse
m	Schwefeldioxid u. Sulfite

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	11	mit Nitritpökelsalz
2	mit Konservierungsstoff	12	Tartrazin
3	mit Antioxidationsmittel	13	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	14	chininhaltig
5	geschwefelt	15	genetisch verändert
6	geschwärtzt	16	mit Milcheiweiß
7	mit Phosphat	17	mit Taurin
8	mit Süßungsmittel	18	alkoholhaltig
9	enthält eine Phenylalaninquelle	19	Laktose
10	gewachst	20	Säuerungsmittel