

APERITIVI

SAN BITTER ODER CRODINO

alkoholfrei * ¹		0,1 L	5,30
----------------------------------	--	-------------	------

MARTINI

bianco oder rosso * ¹	14%	5 CL	5,90
--	-----	------------	------

PROSECCO Spumante Superiore "Cuvée di Boj"

DOCG - Cantina Valdo, Venetien Glas		0,1 L	7,00
---	--	-------------	------

PROSECCO

mit Aperol * ¹	15%	0,1 L	7,30
---------------------------------	-----	-------------	------

CAMPARI

Soda oder Orange * ¹	25%	0,1 L	7,00
---------------------------------------	-----	-------------	------

SPRITZ

Prosecco, Mineralwasser, Aperol * ¹	15%	0,2L	7,60
--	-----	------------	------

RAMAZOTTI SPRITZ

Prosecco, Mineralwasser, Ramazotti rosato, Basilikumblätter * ¹	15%	0,2L	7,60
---	-----	------------	------

HUGO

Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, frische Minze, Limette	11,5%	0,2L	7,60
---	-------	------------	------

*¹ mit Farbstoff





ANTIPASTI

BRUSCHETTE

Tomatenwürfel mit Basilikum, Oregano, Knoblauch & Olivenöl verfeinert,
auf geröstetem Brot 5,70

RINDERCARPACCIO

Rinderfilet in Olivenöl eingelegt auf Rucola mit Kirschtomaten,
Parmesansplitter & Sellerie 13,50

BUFALA ALLA CAPRESE

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frisches Basilikum und Rucola 13,00

GAMBAS AL AGLIO

In Knoblauchöl gebratene Garnelen, mit frischen Kräutern, scharf 13,60

ANTIPASTI MEDITERRANEO

Grillgemüse, Büffelmozzarella mit Tomaten, Oliven & getrockneten Tomaten 14,50

OKTOPUSSALAT NACH ART DES HAUSES

mit Oliven, Kirschtomaten, roter Zwiebel, frische Kräuter, Sellerie und Rucola 15,90

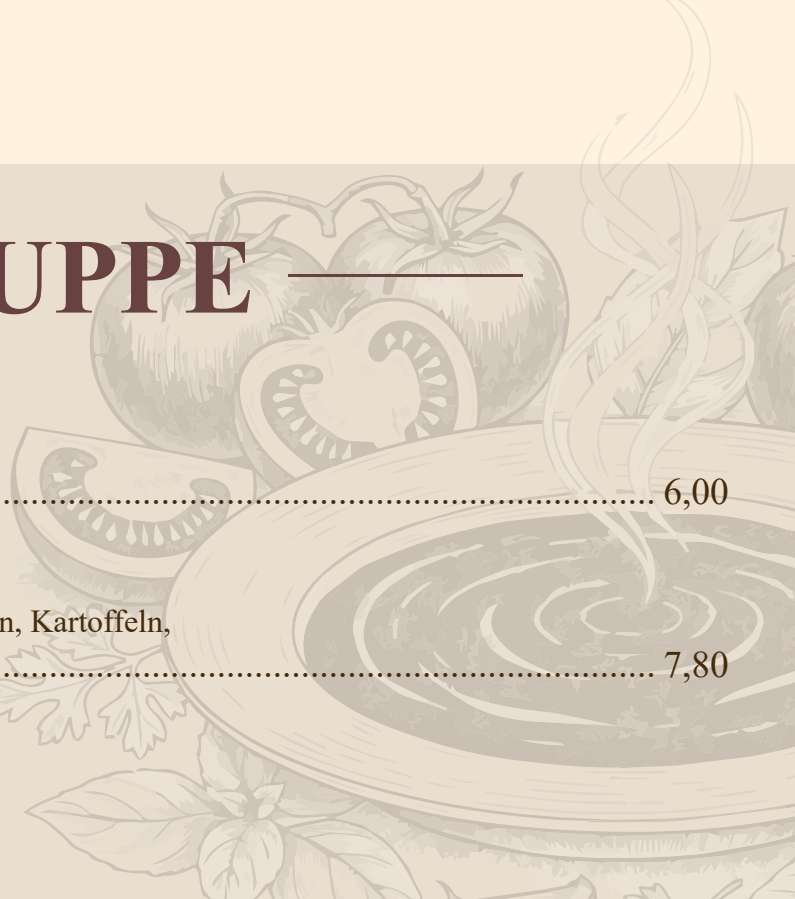
ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO

Tomatencremesuppe 6,00

ZUPPA DI POLLO

Hähnchenbrühe mit Erbsen, frischen Kräutern, Kartoffeln,
Sellerie, Hähnchenstreifen 7,80





INSALATE

CONTORNO

Beilagensalat 5,70

POMODORO E CIPOLLA

Tomatensalat mit Zwiebeln 6,70

MISTA PICCOLA

kleiner gemischter Salat 7,50

MISTA GRANDE

bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Karotten, Balsamicodressing 9,50

NIZZA

großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Peperoni,
Zwiebeln, Balsamicodressing 13,40

CAPRICCIOSA

großer gemischter Salat mit Vorderschinken, Ei, Käse, Paprika,
Zwiebeln, Balsamicodressing 13,50

NORVEGESE

großer gemischter Salat mit gegrilltem Lachs und Croutons,
Joghurtdressing 15,80

FITNESS

großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust
& Champignons, Balsamicodressing 14,00

ROBERTO

großer gemischter Salat mit Mozzarella, Hähnchenbrust,
Körnermix, gebratenen Pilzen, Balsamicodressing..... 15,00

DE LUXE

großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Croutons,
Balsamicodressing 16,00

CONTADINA

Gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse, Kirschtomaten,
roter Feigensenf, Birnen, Walnüssen 15,50



SPAGHETTI

NAPOLI

Tomatensauce und Basilikum 9,00

BOLOGNESE

Rinderhackfleischsauce 9,60

AGLIO E OLIO

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl 9,30

CARBONARA

Speck, Ei (nach Originalrezept) 13,20

CHEF

Knoblauch, Peperoncino, Basilikum, Oliven, getrocknete Tomaten & Kirschtomaten 12,60

SPEZIAL

Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Rucola 15,50

FRUTTI DI MARE

mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Kirschtomaten 15,70

TORTELLINI

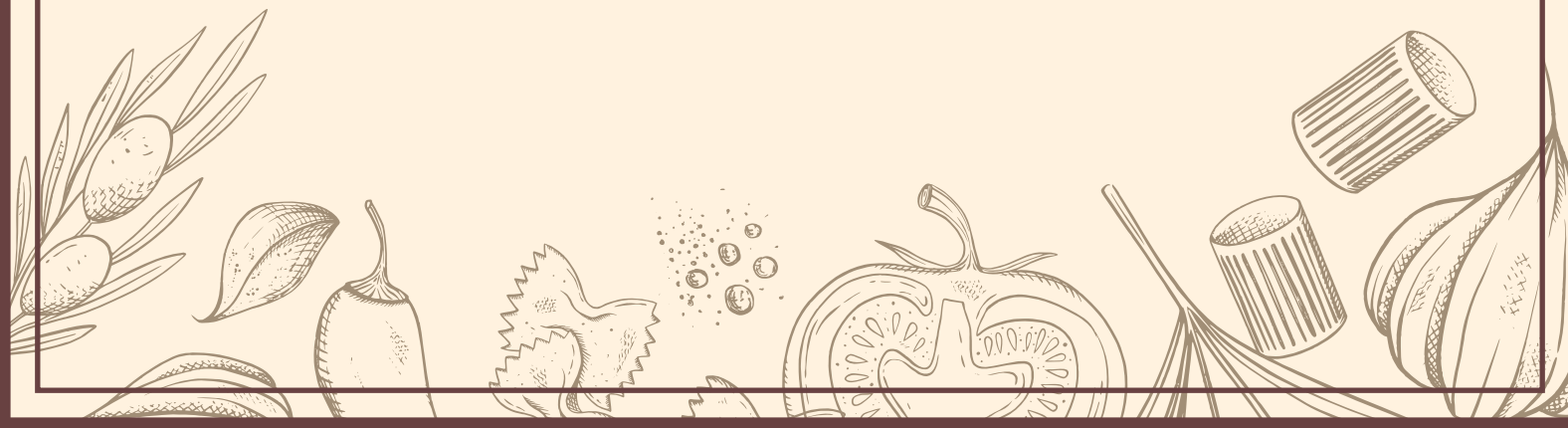
(mit gemischter Fleischfüllung)

PANNA E PROSCIUTTO

Sahne, Vorderschinken 9,50

TORTELLINI CREMOSI

Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten-Sahnesauce, Kirschtomaten, Basilikum & Parmesan 9,90



RIGATONI

ARRABBIATA

Peperoncino, Knoblauch, Tomatensauce 9,90

3 FORMAGGI

Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Sahnesauce 10,30

NORMA

Würzige Tomatensoße, Mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella, überbacken 14,90



TAGLIATELLE

FUNGHI

Champignons, Sahnesauce, etwas Knoblauch 10,80

EMILIANA

Erbsen, Vorderschinken³, Champignons, Tomatensahnesauce 11,20

SALMONE

Lachswürfel mit Schalotten und Hummercreme 13,80

MARE E MONTI

Champignons, Garnelen, Tomatensahnesauce, etwas Knoblauch 14,00

DELLA CASA

Zucchini, Knoblauch, Garnelen, Kirschtomaten, Rucola 14,70

RISTORANTINO

Rinderstreifen, Schalotten, Basilikum, Kirschtomaten, Rucola, Parmesansplitter 14,90

— GNOCCHI —

GAMBERETTI ZUCCHINI

Zucchini, Shrimps, Schalotten, Sahnesauce 12,30

GNOCCHI MIT BURRATA

Kirschtomaten, Burrata-Creme, Pistazienpesto 13,60



— PASTE AL FORNO — (überbacken)

SORRENTINA

Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella, überbacken 11,00

TORTELLINI AL FORNO

mit Vorderschinken³, Tomatensahnesauce und Mozzarella überbacken 10,50

LASAGNE AL FORNO

Lasagne mit Rinderhackfleischsauce und Bechamelsauce überbacken 11,00

RIGATONI AL FORNO

mit Vorderschinken³, Erbsen, Champignons und Mozzarella überbacken 11,00

^{*3} mit Antioxidationsmittel, Tagliatelle
und Gnocchi enthalten Ei



CARNE

(Fleischgerichte)

MANZO (Argentinisches Rinderroastbeef)

TAGLIATA DI MANZO

Rosagebratenes Roastbeef auf Rucola mit Parmesansplittern 31,00

COSTATA ALL' ACETO BALSAMICO

Rumpsteak in Balsamicocreme mit Schalotten 31,50

COSTATA AL PEPE

Rumpsteak in Pfeffer-Rahmsauce 31,50

VITELLO (vom Kalb)

SCALOPPINE

Kalbsmedaillons nach Wahl mit Weißwein-, Zitronen- oder Gorgonzola-Sauce 24,70

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsauce 25,20

Wir servieren als Beilage Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse oder Pasta

PESCE

(Fischspezialitäten)

GIANNIS CALAMARI

Gegrillte Calamari an Spaghetti Aglio e Olio mit Beilagensalat 24,00

SALMONE ALLA GRIGLIA

Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Beilagensalat 25,00

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Calamari vom Grill mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Beilagensalat 24,00

DUETTO (für Knoblauchliebhaber)

Duett von Calamari & Garnelen in Knoblauchöl gebraten,
leicht scharf dazu Pizzabrot und Beilagensalat 25,00

Fleischsaucen können Geschmacksverstärker und Säurebinder enthalten

NEUE KREATIONEN

TORTELLONI

Steinpilz-Tortelloni in cremiger Bratensauce mit zartem Kalbsstreifenfleisch & aromatischer Trüffelbutter. 16,30

TAGLIATELLE ALLA BRONTESE

FrISChe Tagliatelle mit hausgemachtem Pistazienpesto, gebratenen Garnelen, Rucola und frischen Kirschtomaten 16,20

SPAGHETTI OKTOPUS

Spaghetti mit knusprig gebratenem Oktopus, Garnelen, Knoblauch, Chili und feinem Olivenöl 16,50

TAGLIOLINI PESCATORA

Tagliolini Pescatora mit Garnelen und Calamari in würziger, scharfer Chili-Knoblauch-Sauce (Duetto-Sauce) 16,50

POLIPO CROCANTE

Knusprig gegrillter Oktopus in Knoblauchkruste, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und frischem Beilagensalat 29,00

TRIS DI PESCE ALLA GRIGLIA

Variation vom Grill mit Lachsfilet, Calamari und Scampi, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Beilagensalat 29,90

LA PIZZERIA

Jede Pizza ist auf Wunsch auch mit extra Büffel-Mozzarella oder Burrata 4,00

Alle Pizzen enthalten
Gluten und Weizen

LE PIZZE PANE

Pizzabrot – kalt beleg

- 1 PIZZA PANE**
Frisches Pizzabrot mit Knoblauch und Olivenöl 5,80
- 2 AGLIO POMODORO**
Mit Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl und Oregano 5,90
- 3 RUCOLINA**
Mit frischen Tomatenwürfeln, Rucola, Knoblauch, Olivenöl, Parmesansplittern und Oregano 9,30
- 4 GIANNIS PIZZABROT**
Pizzabrot mit Sesam und Parmesan 6,60
- 5 LILLI**
Mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl, Rucola und Balsamicocreme 12,90

— LE PIZZE BIANCHE —

(Ohne Tomatensauce)

*³ mit Antioxidationsmittel

51 PISTACCHIOSA

Burrata, Mortadella, Pistazienpesto, gehackte Pistazien, Basilikum 15,90



52 ADO

Gorgonzola, Mozzarella, scharfe Salami*³, Zwiebeln, Peperoncino..... 10,30

53 CICIRELLA

Auberginen und Zucchini vom Grill, Shrimps, Spinat, Philadelphia, Mozzarella,
Knoblauch – leicht scharf 12,00

— LE PIZZE CLASSICHE —

6 MARGHERITA

Mozzarella, Tomatensauce, Oregano 9,00

7 BOLOGNESE

Mozzarella, Rinderhackfleischsauce, Oregano 9,60

8 MARINARA

Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen, Knoblauch, Oregano 9,80

9 POVERINA

Mozzarella, Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino, Oregano..... 9,70

10 PROSCIUTTO

Mozzarella, Tomatensauce, Vorderschinken*³, Oregano 10,00

11 FUNGHI

Mozzarella, Tomatensauce, Champignons, Oregano 10,00

12 SALAMI

Mozzarella, Tomatensauce, Salami*³, Oregano 10,00

13 SPINACI

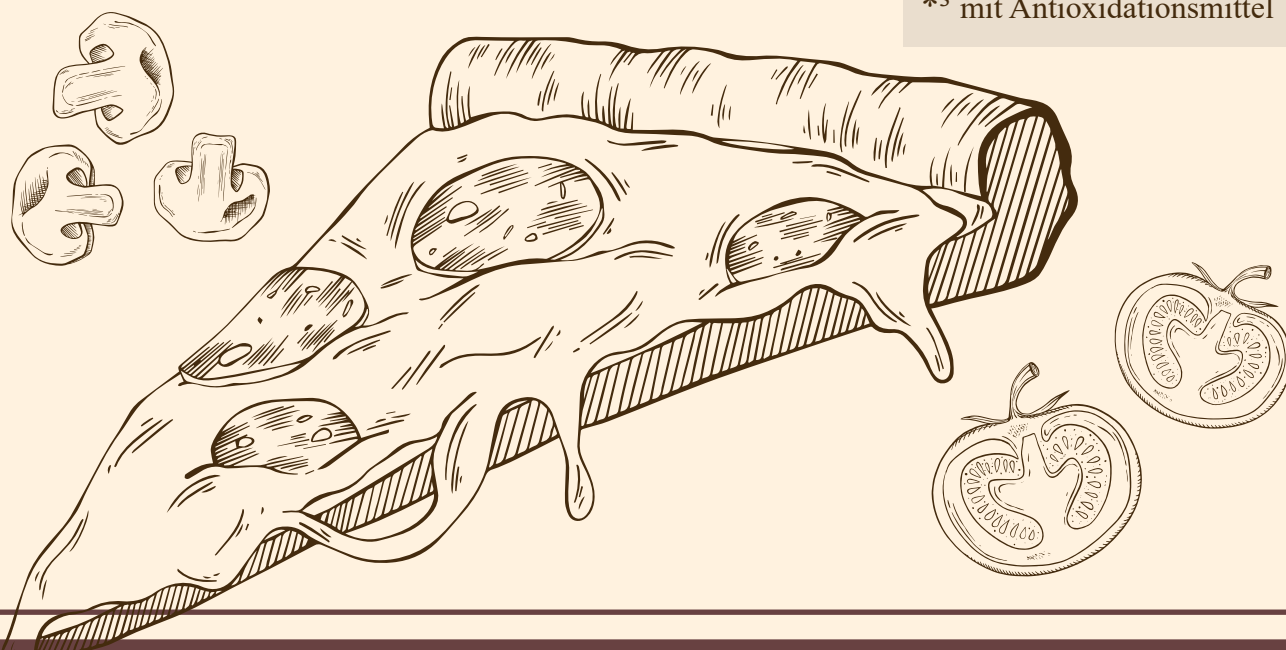
Mozzarella, Tomatensauce, Spinat, Knoblauch, Parmesan, Muskatnuss, Oregano 10,60

14 PROSCIUTTO E FUNGHI

Mozzarella, Tomatensauce, Vorderschinken*³, Champignons, Oregano 10,60

- 15 HAWAII**
Mozzarella, Tomatensauce, Vorderschinken*³, Ananas..... 10,60
- 16 SOFIA**
Mozzarella, Tomatensauce, Vorderschinken*³, Champignons, Peperoni, Oregano 11,00
- 17 SICILIANA**
Mozzarella, Tomatensauce, Kapern, Sardellen, Oliven, Oregano 11,00
- 18 CAPRICCIOSA**
Mozzarella, Tomatensauce, Vorderschinken*³, Champignons, Artischocken, Salami, Oregano .. 11,50
- 19 4 STAGIONI**
Mozzarella, Tomatensauce, Vorderschinken*³, Artischocken, Zwiebeln, Paprika, Oregano 11,50
- 20 ZINGARA**
Mozzarella, Tomatensauce, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Artischocken, Champignons, Oregano 12,00
- 21 CAROLINA**
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Spinat, Vorderschinken*³, Oregano..... 11,60
- 22 4 FORMAGGI**
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Philadelphia, Parmesan, Oregano 12,00
- 23 CALZONE (zugeklappt)**
Mozzarella, Tomatensauce, Vorderschinken*³, Champignons, Peperoni, Salami*³, Oregano 12,00
- 24 SALSICCIA**
Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Salami*³, Oregano 12,80
- 25 TONNO**
Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Oregano 12,90
- 26 CRUDA**
Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken, Oregano 13,30

*³ mit Antioxidationsmittel



PIZZE PIÙ

(Spezialität des Hauses)

*³ mit Antioxidationsmittel

- 
- 27 PUZZONA**
Mozzarella, Tomatensauce, Zwiebeln, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano 10,20
- 127 O SOLE MIO**
Mozzarella, Tomatensauce, Ei, Vorderschinken*³, Mais, Oregano 10,50
- 28 GOURMET (weiße Pizza)**
Büffelmozzarella, Trüffelcreme, Parmaschinken, Parmesansplitter 15,80
- 29 LIGHT**
Mozzarella, Tomatensauce, gegrillte Zucchini, Philadelphia, Oregano 11,80
- 30 AFRODISIACA**
Mozzarella, Tomatensauce, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch, Peperoncino, Oregano 11,80
- 31 SFIZIOSA**
Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Salami*³, Zwiebeln, Philadelphia, Oregano 12,80
- 32 ESTIVA**
Mozzarella, Tomatensauce, Shrimps, Knoblauch, Petersilie 12,80
- 33 ITALIA**
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, frische Tomaten, Spinat, Oregano 12,50
- 34 TIROLESE**
Mozzarella, Tomatensauce, Südtiroler Speck*³, Oregano 13,00
- 36 PRIMAVERA**
Mozzarella, Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Parmesansplitter, Oregano 13,20
- 37 RUSTICA**
Mozzarella, Tomatensauce, gegrillte Auberginen, Rucola, Parmesansplitter, Oregano 13,50
- 38 INGORDI**
Mozzarella, Tomatensauce, Vorderschinken*³, Artischocken, Paprika, Ei, Salami*³, Oregano .. 13,00
- 39 DIAVOLA**
Mozzarella, Tomatensauce, Paprika, Peperoncino, scharfe Salami*³, Knoblauch, Oregano 13,50
- 40 DOLOMITI**
Mozzarella, Tomatensauce, Champignons, Zwiebeln, Südtiroler Speck*³, Oregano 13,50
- 41 PARMA PIÙ**
Mozzarella, Tomatensauce, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter, Oregano 14,90

- 42 CAFONA**
Mozzarella, Tomatensauce, Brokkoli, scharfe Salami^{*3}, Gorgonzola, rote Zwiebeln, Oregano 13,00
- 43 ORTOLANA**
Mozzarella, Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Knoblauch, Rucola, Oregano 13,70
- 44 ASIA**
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Spinat, frischer Lachs 14,50
- 45 PIZZAPAZZA (Weiße Pizza)**
geräucherter Mozzarella, Birnen, Walnüsse, Südtiroler Speck^{*3} ... **NEU** 14,60
- 46 PORTEGHI**
Mozzarella, Tomatensauce, gegrillte Auberginen, scharfe Salami^{*3}, Rucola, Pecorinokäse, Oregano 14,50
- 47 FRUTTI DI MARE**
Mozzarella, Tomatensauce, Meeresfrüchte, etwas Knoblauch, Petersilie 14,90
- 48 EIS BAR**
Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken, gekochter Schinken^{*3}, Südtiroler Speck^{*3}, scharfe Salami^{*3}, Pecorinokäse, Oregano 15,80
- 49 PIZZA CARPACCIO**
Mozzarella, Tomatensauce, Rucola, Carpaccio, Parmesansplitter, Oregano 15,80
- 50 BOBINGEN**
Mozzarella, Tomatensauce, gegrillte Zucchini, Knoblauch-Garnelen, Rucola, Kirschtomaten 16,10



EXTRA ZUTATEN:

Knoblauch, scharfe Peperoni — 0,40; normale Zutaten — 1,50
Parmaschinken, scharfe Salami^{*3}, Fisch, Rucola — 2,50

Extra Verpackungen
zum Mitnehmen — 0,80

Desserts können Ei & Milchprodukte enthalten

DESSERT

TIRAMISU HAUSGEMACHT	6,50
PANNA COTTA MIT FRISCHEM OBST GARNIERT	6,50
SCHOKO-SOUFFLÉ WARME SCHOKOTÖRTCHEN MIT SAHNE & OBSTGARNITUR	7,00
AFFOGATO AL CAFFÈ Espresso mit Vanilleeis	5,00
BAILEYS-BECHER Vanilleeis, Baileys Likör, Sahne, Schokobohnen	7,70

HEIßE GETRÄNKE

ESPRESSO	2,50
ESPRESSO DOPPIO	3,90
ESPRESSO CORRETTO	4,10
TASSE KAFFEE	2,80
CAPPUCCINO	3,00
LATTE MACCHIATO	3,70
TASSE TEE schwarzer Tee, Kräuter, Pfefferminz, Roibusch, Früchte	3,00



DIGESTIF

RAMAZOTTI	4 cl	30%	5,40
AVERNA	4 cl	29%	5,40
FERNET BRANCA ODER FERNET MENTA	4 cl	39%	5,40
GRAPPA BARRICATA	2 cl	40%	6,10
SAMBUCA	4 cl	40%	5,50
LIMONCELLO	2 cl	28%	5,10
WILLIAMS CHRIST BIRNE	2 cl	40%	5,40
VECCHIA ROMAGNA BRANDY	2 cl	38%	6,00
AMARO MONTENEGRO	4 cl	30%	6,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO MINERALWASSER

0,5 l 4,90

0,75 l 6,90

ACQUA PANNA STILLES WASSER

0,5 l 4,90

0,75 l 6,90

ORANGEN- ODER ZITRONEN-LIMONADE

0,2 l 3,00

0,4 l 4,00

COCA COLA / COCA COLA LIGHT *1,2,3,5,6

0,33 l 4,20

FIFTY-FIFTY COLA-MIX *1,3,5

0,2 l 3,10

0,4 l 4,50

SÄFTE

Apfel, Mango, Maracuja, Johannisbeere, Orange

0,2 l 3,50

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

0,4 l 4,50

BIERE

BIER HELL ODER ALKOHOLFREI

0,5 l 4,60

BIER DUNKEL

0,5 l 4,60

WEIBBIER HELL, DUNKEL ODER LIGHT

0,5 l 4,60

WEIBBIER ALKOHOLFREI

0,5 l 4,60

SCHWEDEN PILS

0,33 l 4,60

COLA-WEIZEN, RUSS

0,5 l 4,60

RADLER

0,5 l 4,60

*1 mit Farbstoff, *2 mit Natriumpökelsalz, *3 mit Antioxidationsmittel, *4 chininhaltig, *5 koffeinhaltig,

*6 enthält eine Phenylalaninquelle

— OFFENE WEINE - ROT —

ROSSO DELLA CASA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	0,25 l	5,70
.....	0,5 l	10,90
.....	1,0 l	20,80
2024 PRIMITIVO SALENTO „ITINERA“		
Sehr aromatischer Primitivo von der Salentino-Halbinsel.	0,1 l	4,40
.....	0,2 l	8,00
LAMBRUSCO, PERLWEIN SÜß	0,25 l	5,70
WEISCHORLE ROT	0,4 l	5,80

— OFFENE WEINE - WEIß —

BIANCO DELLA CASA PINOT GRIGIO	Karaffe	0,25 l	5,70
.....		0,5 l	10,90
.....		1,0 l	20,80
FRIZZANTINO SÜßER PERLWEIN, WEIß	Karaffe	0,25 l	5,70
2024 LUGANA „TOGNAZZI“			
DOC – CASCINA ARDEA – LOMBARDEI			
Sortentypischer, fein-fruchtiger Lugana vom Gardasee		0,1 l	4,40
.....		0,2 l	8,00
WEISCHORLE WEISS		0,4 l	5,80

— OFFENER WEIN - ROSÉ —

BARDOLINO CHIARETTO			
DOC – CANTINA LENOTTI - VENETO	0,1 l	3,90	
.....	0,2 l	7,60	

FLASCHENWEINE - ROT

2024 PRIMITIVO SALENTO „ITINERA“ IGT – CANTINE DI PRIOCCA - APULIEN

Sehr aromatischer Primitivo von der Salentino-Halbinsel. Im Bukett Aromen von reifen Blaubeeren und Schwarzkirschen. Sortentypische, zart-würzige Noten mit Anklängen von dunkler Schokolade. Füllig und kraftvoll.



0,75 l 25,00

2023 NERO D'AVOLA DOC – TENUTA FICUZZA – CUSUMANO - SIZILIEN

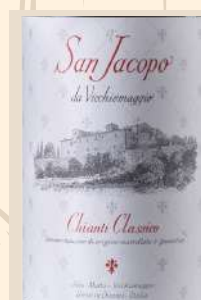
Der Nero d'Avola ist Siziliens „rotes Gold“. Überaus fruchtiger und zart-würziger Rotwein mit Aromen von reifen Brombeeren und Pflaumen. Samtig und weich mit einem Hauch von frischem Wacholder und mildem Tannin.



0,75 l 26,00

2024 CHIANTI CLASSICO „SAN JACOPO“ DOC – CASTELLO VICCHIOMAGGIO

Eleganter Chianti Classico aus 100% Sangiovese. Einladendes Bouquet mit feiner Blütenaromatik und reifen Beerenfrüchten. Ausgewogener Geschmack mit wunderbarer, finessenreicher Struktur. Ein Klassiker mit Format.



0,75 l 31,50

2023 CUM LAUDE IGP – CASTELLO BANFI - TOSKANA

Ein großer Wein des berühmten Weingutes Castello Banfi in Montalcino. Warme, bordeauxähnliche Struktur mit Noten von reifen Waldbeeren und zarter Röstaromatik. Äußerst harmonisch und weich mit langem Finale.



0,75 l 45,00

FLASCHENWEINE - WEISS

2024 SAUVIGNON BLANC DOC – CANTINA BERTIOLO – FRIAUL

Hocharomatischer Sauvignon Blanc aus dem Friaul mit intensiven Aromen von Stachelbeere und weißen Johannisbeeren. Am Gaumen kräftig mit viel Schmelz und feinem Fruchtextrakt. Lebhaft, erfrischende Säure.



..... 0,75 l 23,00

2024 LUGANA „TOGNAZZI“ DOC – CASCINA ARDEA – LOMBARDEI

Sortentypischer, fein-fruchtiger Lugana vom Gardasee mit wundervollen Aromen von reifen Birnen und Äpfeln. Zarte Mandelnote und etwas Mandarine. Am Gaumen fast cremig mit einem sehr milden Säuregerüst.



..... 0,75 l 28,00

2024 VERMENTINO „LA PETTEGOLA“ IGT – CASTELLO BANFI – TOSKANA

Schmackhafter Vermentino von der Toskanischen Küste. Feines Aroma von Zitrusfrüchten und gelbem Pfirsich mit mineralischer Note. Am Gaumen frisch-fruchtig mit harmonischer Struktur und vollem Geschmack



..... 0,75 l 28,50

2024 LUGANA DOC – AZ. AGR. CÀ DEI FRATI – LOMBARDEI

Cà dei Frati ist wohl der Inbegriff des Lugana. Wunderbar elegante Struktur mit Noten von reifen Aprikosen und balsamischen Anklängen. Kraftvoller Schmelz, verspielt mit grandioser Finesse. Edles, mildes Säuregerüst.



..... 0,75 l 34,00

FLASCHENWEINE - ROSÉ

2024 BARDOLINO CHIARETTO DOC – CANTINA LENOTTI - VENETO

Der Klassiker vom Gardasee verströmt ein feines Aroma von reifen Waldbeeren und Süßkirschen mit einem Hauch von mediterranen Kräutern. Am Gaumen schöne Balance, harmonisch und fruchtig mit einem milden Säuregerüst.



0,75 l 25,00

2024 ROSATO DEL FRATI DOC – AZ. AGR. CÀ DEI FRATI - LOMBARDEI

Der Rosato von Cà dei Frati ist der beliebteste Rosé Italiens und von herausragender Qualität. Kräftiges Wildkirscharoma mit Anklängen von Weißdorn. Am Gaumen viel saftige Frucht mit einer milden Säure.



0,75 l 33,00

PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE "CUVÉE DI BOJ" DOCG - CANTINA VALDO, VENETIEN

Außergewöhnlicher Prosecco der Cantina Valdo in Valdobbiadene. Herrlich erfrischend mit Aromen von reifen Birnen und gelben Äpfeln. Elegant, sehr aromatisch mit feiner Perlage und einem anhaltenden Nachhall.



33,00



seit 2005 in Bobingen

PIZZERIA RISTORANTINO

Ai Porteghi

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG	Mittags geschlossen	Warme Küche	17:00 – 22:00 Uhr
DIENSTAG	Ruhetag		
MITTWOCH	Mittags geschlossen	Warme Küche	17:00 – 22:00 Uhr
DONNERSTAG	Warme Küche 11:30 – 14:00 Uhr	Warme Küche	17:00 – 22:00 Uhr
FREITAG	Mittags geschlossen	Warme Küche	17:00 – 22:30 Uhr
SAMSTAG	Mittags geschlossen	Warme Küche	17:00 – 22:30 Uhr
SONNTAG	Warme Küche 11:30 – 14:00 Uhr	Warme Küche	17:00 – 21:30 Uhr

wechselnden Spezialitäten
finden Sie
auf unserer Menütafel!

Fragen Sie unser
Serviceteam.

Für Tischreservierungen erreichen Sie uns unter:

0 82 34 / 90 42 17

IHR FEST IM WEINKELLER



Enoteca
IL CavaTappi
WEINE AUS ITALIEN

Liebe Gäste,

EXKLUSIV
& GEMÜTLICH

feiern Sie **besondere Momente**
in unserem gemütlichen **Weinkeller**

- **Geburtstag**
- **Weihnachtsfeier**
- **Firmenfeier**
- **andere Anlässe...**

unser **Weinkeller** bietet den perfekten
Rahmen für Ihre Feierlichkeiten.

Kapazität: bis zu **25 Personen**

Genießen Sie eine gemütliche Atmosphäre
und verbringen Sie schöne Stunden mit Familie,
Freunden oder Kollegen.

Unser Weinkeller steht Ihnen gerne
für Ihre Feste zur Verfügung!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

