



Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

## APERITIVI • APERITIFS

Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	4,50 €
Aperol Spritz <b>1</b>	0,15 l	6,50 €
Hugo <b>1</b>	0,15 l	6,50 €
Campari Soda <b>1</b>	0,2 l	4,90 €
Campari Orange <b>1</b>	0,2 l	4,90 €
Martini Rosso / Bianco / Dry	5 cl	4,50 €
Sherry Medium / Dry	5 cl	4,50 €

## ANTIPASTI • VORSPEISEN

<b>Antipasto Toscana</b> G, 1, 2, 4	Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten Gemüsespezialitäten	13,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> 🍴 D	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen und kalt serviert	11,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> 🍴 G, 1	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Parmesankäse an einer weichen Vinaigrette	13,50 €
<b>Prosciutto San Daniele con Melone</b>	San Daniele-Schinken mit Melone	14,50 €
<b>Caprese di Fior di Latte</b> 🍴 🍴 G	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen	7,50 €
<b>Caprese di Bufala</b> 🍴 🍴 G	Büffelmozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen	12,50 €
<b>Mozzarella di Bufala con Crudo di Parma</b> G	Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parmaschinken (Goldetikett)	14,50 €
<b>Insalata di Mare</b> B, D, N	Salat aus frischen Meeresfrüchten	14,50 €

## BRUSCHETTE

### Geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten A1

4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
4,50 €	5,50 €	7,50 €	8,50 €



## ZUPPE • SUPPEN

<b>Zuppa di Aglio</b> G, A1	toskanische Knoblauchsuppe mit knusprig geröstetem Brot	6,50 €
<b>Vellutata di Pomodoro</b> 🍷 G	Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Sahne verfeinert	5,50 €
<b>Crema di Carote e Zenzero</b> 🍷 A1	Fein cremige Karotten-Ingwer- Orangen-Suppe	5,90 €
<b>Zuppa di Pesce</b> B, D, N	Toskanische Fischsuppe, fein abgestimmt mit Chili und Knoblauch	13,50 €

## RISOTTO

<b>Risotto al Taleggio e Radicchio</b> 🍷 G	Arborio-Risottoreis in einer Taleggio-Käse-Crème-Sauce mit Radicchio-Salatspänen	13,50 €
<b>Risotto Scampi e Porcini</b> G, B	Arborio-Reis mit Scampi und frischen Steinpilzen	16,50 €

## PASTA • NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Speciale</b> 🍷 A1, A2	Spaghetti mit Semmelbröseln und Olivenöl, geröstetem Knoblauch, Petersilie und Chili	9,50 €
<b>Spaghetti al Pesto</b> 🍷 A1, G, 1	Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Knoblauch-Pesto, Pinienkernen und Parmesankäse	12,50 €
<b>Penne All'Arrabbiata</b> 🍷 A1	Hohlnudeln mit Chili und Knoblauch in einer pikanten Tomaten-Sauce	9,90 €
<b>Lasagne al Ragout della Nonna</b> A1, G	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	12,50 €
<b>Penne con Fegato di Vitello</b> A1	Hohlnudeln mit zarten Kalbsleberstreifen mit Butter, Salbei und frischen Tomaten	11,50 €
<b>Spaghetti Castelfranco</b> A1, G, 2	Spaghetti mit frischen Champignons, Zwiebeln, gekochtem Schinken, abgelöscht mit Cognac, in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce	11,50 €



## PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

<b>Tagliolini dello Chef</b> A1, G	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	13,50 €
<b>Tagliolini Pasolini</b> A1, G	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filet-Spitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	13,50 €
<b>Raviolone di Bufala alla Sienese</b> 🌱 A1, E, G	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffel-mozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	14,50 €
<b>Tagliolini al Tartufo</b> 🌱 A1, G	Frische Bandnudeln in cremiger Parmesankäse-Sauce mit frischen Trüffeln	17,50 €
<b>Paccheri alla Norcina</b> A1, G, 2	Hausgemachte große Hohnudeln mit Salsiccia-Wurst, frischen Steinpilzen in feiner Mascarpone-Crème-Sauce und abgerundet mit schwarzem Trüffel	17,50 €
<b>Pasta Mista</b> A1, G	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches	für 1 Person 14,50 € für 2 Personen 26,00 €
<b>Tagliolini ai Frutti di Mare</b> A1, N, D, B	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Scampi und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce mit frischem Knoblauch und Chili	15,50 €
<b>Spaghetti con Vongole veraci all'Aglio, Olio e Peperoncino</b> A1, N	Spaghetti mit Vongolemuscheln, Knoblauch, Extra Vergine, Chilischoten und Cherrytomaten	16,50 €
<b>Paccheri Pistacchio e Gamberi</b> A1, G, B	Hausgemachte große Hohnudeln mit Garnelen in einer Pistazien-Crème-Sauce	17,50 €
<b>Spaghetti Scampi Vino bianco e Pomodorini</b> A1, B, L	Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	16,50 €
<b>Tagliolini al Salmone</b> A1, D, G	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	13,50 €



## BUON APPETITO! REINER GENUSS AUS DEM STEINOFEN.



Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe. Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

## PIZZE ROSSE • PIZZEN MIT TOMATEN

Regina Margherita 🍷	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	9,80 €
<u>A1, F, G</u>		
Margherita 🍷	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	7,50 €
<u>A1, F, G</u>		
Ortolana 🍷	Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten	9,90 €
<u>A1, F, G</u>		
Salamino	Tomaten, Mozzarella, Salami	8,50 €
<u>A1, F, G, 2</u>		
Funghi 🍷	Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	9,00 €
<u>A1, F, G</u>		
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	9,50 €
<u>A1, F, G, 2</u>		
Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	10,50 €
<u>A1, F, G, 2, 4</u>		
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	8,50 €
<u>A1, F, G, 2</u>		
Campagnola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Gorgonzola	10,50 €
<u>A1, F, G, 1, 2</u>		
Giardino 🍷	Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	9,90 €
<u>A1, F, G, 1</u>		
Nadine 🍷	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse	9,90 €
<u>A1, F, G, 1</u>		
Salotto	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	12,90 €
<u>A1, F, G, 1, 2</u>		
Pisa	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmaschinken	12,90 €
<u>A1, F, G</u>		
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Schafskäse	10,90 €
<u>A1, F, G, 1</u>		
Pizza Mista	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	9,90 €
<u>A1, F, G, 2</u>		
Tonno 🍷	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	10,50 €
<u>A1, F, D, G</u>		
Scampi	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	16,50 €
<u>A1, F, B, G</u>		
Con Salmone	Tomaten, Mozzarella, Lachsfilet, Porree, Lauchzwiebeln	13,50 €
<u>A1, F, D, G</u>		
Frutti di Mare	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	12,50 €
<u>A1, F, B, D, G</u>		



## PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

<b>Focaccia</b>  <b>A1, F</b>	Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	<b>4,50 €</b>
<b>Con Pesto e Zucchini</b>  <b>A1, F, E</b>	Mozzarella, grünes Pesto, Zucchini, Pinienkerne	<b>10,50 €</b>

## PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

<b>Calzone Classico</b> <b>A1, F, G, 1, 2</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	<b>10,50 €</b>
<b>Calzone di Fuoco</b> <b>A1, F, G, 2</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und frischen Champignons	<b>11,00 €</b>

## PIZZE SPECIALI • PIZZA-SPEZIALITÄTEN

<b>Pizza Caterina</b> <b>A1, F, G, 2</b>	Mozzarella, Avocadowürfel, Cherrytomaten, Südtiroler Speck und Rucola	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Sfiziosa</b> <b>A1, F, G, 4</b>	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, rote Paprika, Ziegenkäse, frischer Knoblauch und Basilikum	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Asparagi</b> <b>A1, F, G</b>	Tomaten, Mozzarella, frischer weißer Spargel, Parmaschinken, Cherrytomaten und Parmesanspäne	<b>13,50 €</b>
<b>Pizza Rolé</b> <b>A1, F, G, 2</b>	Pizzarolle gefüllt mit Gorgonzola, Mozzarella und scharfer Salami, platziert auf einem Rucolabett mit Parmesanspänen, serviert auf einem Holzbrett	<b>13,50 €</b>



ohne Fleisch



vegan



Glutenfrei



## LE INSALATE • SALATE

<b>Insalata Mista</b> 🌱 🌿	Gemischter Salat	7,50 €
<b>Insalata Avocado e Mango</b> 🌱 🌿 <b>E4</b>	Salat mit Avocado, Mango, Rucola, Frühlingszwiebeln und Walnüssen in einem süß-sauren Zitronen-Dressing	13,50 €
<b>Insalata Tonno</b> 🌿 <b>C, D, 4</b>	Salat mit Thunfischfilet, roten Zwiebeln, braunen Bohnen, Oliven und gekochtem Ei	10,90 €
<b>Insalata Greca con Pecorino Olive</b> 🌱 🌿 <b>G, 4</b>	Salat mit Schafskäse, weißen dicke Bohnen, Oliven und Porree	10,90 €
<b>Insalata con Barbabietola</b> 🌱 🌿 <b>E</b>	Rote Bete, Äpfel, Orangen und Karotten mit Nüssen, Kürbiskernen und Champignons auf einem Salatbouquet mit einer erfrischenden Zitronen-Vinaigrette	12,50 €
<b>Insalata con Pollo e Carciofi</b> 🌿	Salat mit tranchierter Hähnchenbrust, Orangenfilets, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Artischocken	12,50 €
<b>Insalata Diavoletta</b> 🌿 🌱	Avocado-Mango-Salat mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und süß-scharfem Dressing	13,50 €
<b>Insalata Fresca e Buona</b> 🌿 🌱 <b>G</b>	Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Feldsalat mit Cherrytomaten, gebratenen Pinienkernen, Basilikum und Pesto	13,50 €

## CONTORI • BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	2,50 €
Kroketten <b>A1</b>	3,00 €
Gemischter Salat	4,50 €
Grüner Salat	3,00 €
Blattspinat	3,50 €
Brokkoli	3,50 €



## SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Scaloppa alla „Viennese“</b> <b>A1</b>	original Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch, in der Pfanne gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln oder Pommes frites, dazu ein kleiner Salatteller	<b>16,90 €</b>
<b>Scaloppa alla „Milanese“</b> <b>A1</b>	Schweineschnitzel „Wiener Art“, in der Pfanne gebraten, mit knusprigen Bratkartoffeln oder Pommes frites, dazu ein kleiner Salatteller	<b>14,90 €</b>
<b>Fegato di Vitello alla „Berlinese“</b> <b>G</b>	gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree	<b>15,90 €</b>
<b>Filetto di Vitello alla Senape</b> <b>G, J</b>	Kalbsfiletmedaillons in einer cremigen Pommery-Senfsauce	<b>21,50 €</b>
<b>Filetto ai Funghi freschi</b> <b>G</b>	Drei Rinderfiletmedaillons mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	<b>24,50 €</b>
<b>Filetto Gorgonzola</b> <b>G, 1</b>	Drei Black Angus Rinderfiletmedaillons an einer feinwürzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	<b>24,50 €</b>
<b>Filetto Madagascar</b> <b>G</b>	Drei Black Angus Rinderfiletmedaillons mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	<b>24,50 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello alla Sorrentino</b> <b>G</b>	Kalbsfiletmedaillons belegt mit reifen Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum	<b>18,50 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello in Crema Parmigiano</b> <b>G</b>	Kalbsfiletmedaillons in einer cremigen Parmesankäse-Sauce, belegt mit Rucola	<b>19,50 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello (Saltimbocca)</b> <b>G, L</b>	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	<b>19,50 €</b>



## BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Filetto alla Griglia G</b>	Drei Rinderfilet (ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter	<b>24,00 €</b>
<b>Tagliata di Manzo G, 1</b>	Tranchiertes argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 250g), auf einem Rucola-Cherrytomaten-Bett belegt mit Parmesanspänen	<b>21,50 €</b>
<b>Entrecôte alla Griglia G</b>	Argentinisches Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter	<b>21,00 €</b>
<b>Petto di Pollo alla Griglia G</b>	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>16,50 €</b>
<b>Costoletta di Agnello G</b>	Lammkronen vom Grill mit Kräuterbutter auf einem Rucolabett	<b>19,50 €</b>
<b>Fegato di Vitello alla Griglia G</b>	Zarte rosa Jungkalbsleber vom Grill mit Kräuterbutter	<b>14,90 €</b>

## SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Salmone alla Griglia D</b>	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	<b>19,50 €</b>
<b>Scampi alla Livornese B</b>	Großgarnelen (Salzwasser) mit Knoblauch Olivenöl, würziger Tomaten-Sauce und Basilikum	<b>19,90 €</b>
<b>Scampi al forno B, G, L, J</b>	Großgarnelen (Salzwasser) abgelöscht mit Weißwein, mit Knoblauch, Petersilie und Kräuterbutter, im Ofen gebacken	<b>19,90 €</b>
<b>Scampi allo Spiedo B, G</b>	Großgarnelen (Salzwasser) am Spieß vom Grill, aromatisch gewürzt mit frischem Knoblauch und Kräutern, serviert mit einem hausgemachten Dip	<b>18,90 €</b>
<b>FISCH-VITRINE: D</b>	<b>Wählen Sie aus unserem frischen Tagesangebot und lassen Sie sich von unserem Service-Personal beraten</b>	





## DOLCI • DESSERTS

<b>Tiramisu Classico</b> <b>G</b>	6,50 €
der Klassiker unter den Desserts	
<b>Crème Brûlée</b> <b>G, 1</b>	6,50 €
Vanillecreme mit warmer Karamelkruste	
<b>Panna Cotta</b> <b>G, 1, 2</b>	6,50 €
Sahnedessert mit Früchte-, Karamell- oder Schokoladensauce	
<b>Mascarpone-Mandel-Parfait</b> <b>E, G, 1</b>	6,50 €
mit Vanillesauce	
<b>Zabaione-Parfait</b> <b>G, 1</b>	6,50 €
mit geraspelter Zartbitter-Schokolade auf einem Vanille-Spiegel	
<b>Zitronensorbet</b> <b>L</b>	6,50 €
mit Wodka und Prosecco verfeinert	
<b>Zabaione</b> <b>G, L, C</b>	7,50 €
Süßer Schaum aus Ei und Marsalawein, mit Vanilleeis	
<b>Gelato Misto</b> <b>G, 1</b>	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	
<b>Tartufo</b> <b>G</b>	5,50 €
Tartufo-Eis abgelöscht mit Whisky oder Amaretto	
<b>Dolce misto</b> <b>G, 1</b>	13,00 €
Dessertvariation für 2 Personen	

## FORMAGGI • KÄSE

<b>Tagliere di Formaggio</b> <b>1, G</b>	
Auswahl an italienischem Rohmilchkäse mit Früchtesenf <b>J</b> und Obst	
3 Sorten	11,50 €
5 Sorten	17,00 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,2l	0,4l
Apfelsaft		2,80 €	4,50 €
Apfelschorle		2,80 €	4,50 €
Kirschnektar		2,80 €	4,50 €
Bananennektar		2,80 €	4,50 €
Orangennektar		2,80 €	4,50 €
Tomatensaft		3,00 €	
		0,3l	
Vio Bio Gurke		3,80 €	
Vio Schorle Johnnisbeere		3,80 €	
Vio Schorle Rhabarber		3,80 €	
Pepsi-Cola	1, 6	2,80 €	4,50 €
Cola light	1, 6, 7	2,80 €	4,50 €
Mirinda	1, 5	2,80 €	4,50 €
7up		2,80 €	4,50 €
Fassbrause	1	2,80 €	4,50 €
Tafelwasser		2,80 €	4,50 €
Malztrunk		0,33l 3,00 €	
Ginger Ale	1, 8	0,20l 3,00 €	
Tonic Water		0,20l 3,00 €	
Bitter Lemon	8	0,20l 3,00 €	

## MINERALWASSER FLASCHEN

		0,25l	0,75l
Selters Classic		2,50 €	6,00 €
Selters Naturell		2,50 €	6,00 €

## WARME GETRÄNKE

Kaffee	6	Tasse	2,80 €
Espresso	6	Tasse	2,50 €
Espresso (koffeinfrei)		Tasse	3,00 €
Espresso doppio	6	Tasse	3,50 €
Cappuccino	G, 6	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato im Glas	G, 6	Glas	4,00 €
Milchkaffee	G, 6	Tasse	3,80 €
Heiße Schokolade	G	Tasse	4,00 €



## UNSERE TEESPEZIALITÄTEN

### PFEFFERMINZE

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische

Glas 3,10 €

### KAMILLE

Hochwertige sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee

Glas 3,10 €

### GRÜNER TEE MIT LEMONMYRTE

Ein wohltuender Grüntee mit einer leichten Lemonnote und frischem Aroma

Glas 3,10 €

### ELEGANTER INDIAN GREY

Aromatischer, leicht malziger Assam Blatt-Tee verfeinert mit pikantem Aroma von Bergamotte und zarten Kornblumenblüten

Glas 3,40 €

### FEINER DARJEELING

Eine charaktervolle Sommerpflückung mit einer herb-nussigen Note aus den hoch gelegenen Südhängen des Himalaya

Glas 3,40 €

### FRUCHTIGER ROOIBOS

Rooibos mit scharfem Ingwer und süßem Mangogeschmack, verfeinert mit Zimtrinde, geschrotetem Pfeffer und Ringelblumenblüten

Glas 3,40 €

### SAMTIGER OOLONG

Kenianischer und nepalesischer Grüntee mit Karamell duftender Note und einem Hauch von Rosenduft

Glas 3,40 €

### KRÄFTIGE FELDKRÄUTER

Ein kräftiger, süßlicher Bio-Kräutertee auf Rooibos-Basis mit wunderbar süßlichem, vollem Geschmack

Glas 3,40 €

### SPRITZIGER APFEL & BIRNE

Ein gelbgoldiger spritziger Früchtetee mit besonders frisch-fruchtigem Aroma

Glas 3,40 €



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner A3	2,90 €	4,50 €
Märkischer Landmann A3	2,90 €	4,50 €

## FLASCHENBIER

	0,3l	0,5l
Clausthaler alkoholfrei	3,30 €	
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei		4,50 €
Schöfferhofer (Dunkel / Kristall )		4,50 €
Schöfferhofer Weizen		4,50 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister )	3,00 €	
	0,33l	
Nastro Azzurro (italienisches Bier)	3,50 €	

## OFFENE WEIßWEINE

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
Bianco di Toskana IGT L (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	5,50 €			19,50 €
	0,2l	0,25l	0,5l	1,0l
Riesling L (Gebr. Ludwig / Mosel)	6,90 €			28,00 €
Trebbiano L (Levorato / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Frizzantino L (Riunite / Reggio Emilia)	3,00 €	4,50 €	8,50 €	15,50 €
Pinot Grigio L (Cornaro / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Chardonnay L (Messana / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €

## OFFENER ROSÉWEIN

Cerasuolo L (Messana / Siciliane)	4,50 €	5,50 €	9,50 €	17,00 €
-----------------------------------	--------	--------	--------	---------

## OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
Rosso di Toskana IGT L (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	5,50 €			19,50 €
	0,2l	0,25l	0,5l	1,0l
Primitivo L (Levorato / Puglia)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €
Nero d'Avola L (Levorato / Terre Siciliane)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €
Montepulciano L (Cornaro / Abruzzo)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Lambrusco (lieblich) L (Riunite / Reggio Emilia)	3,50 €	4,50 €	8,50 €	15,50 €
Chianti Borghi L Confalone / Firenze)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	19,00 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé L	4,00 €			



## SEKT UND CHAMPAGNER 0,75 LITER

Moët & Chandon Rosé	78,00 €
Moët & Chandon	68,00 €
Dom Perignon	190,00 €
Lantieri Franciacorta Rosè	36,00 €
Lantieri Franciacorta Satèn	32,00 €
Mionetto Prosecco	24,50 €
Valdo Prosecco	26,50 €

## COGNAC UND WEINBRAND 2CL / WHISKY 4CL

Vecchia Romagna 1	3,90 €
Johnnie Walker 1	4,50 €
Ballentines 1	5,90 €
Chivas Regal 1	7,50 €
Jim Beam 1	5,00 €
Jack Daniels 1	5,50 €

## DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna 1	3,00 €
Ramazzotti 1	3,00 €
Jägermeister 1	3,00 €
Amaretto 1	2,50 €
Sambuca 1	2,50 €
Limoncello 1	3,00 €
Baileys G, 1	3,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service



## TRATTORIA TOSCANA

### Kennzeichnung allergener Zutaten und deklarationspflichtiger Zusatzstoffe

Liebe Gäste,  
wir möchten Sie auf die Kennzeichnung allergener Zutaten und deklarationspflichtiger Zusatzstoffe aufmerksam machen, die Sie den unten aufgeführten Tabellen und den entsprechenden Deklarationen in der beigegefügteten Speisekarte entnehmen können.

Ihr Trattoria Toscana-Team

**Die Allergene sind mit einem Buchstabensystem von A – N gekennzeichnet.**

A glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen      A2 Roggen      A3 Gerste      A4 Hafer      A5 Dinkel      A6 Kamut

B      Krebstiere

C      Eier

D      Fisch

E Nüsse, Mandeln

E1 Erdnüsse      E2 Mandeln      E3 Haselnüsse      E4 Walnüsse      E5 Cashewnüsse

E6 Pecannüsse      E7 Paranüsse      E8 Pistazien      E9 Macadamia

F      Soja

G      Milch (einschl. Laktose)

H      Schalenfrüchte

I      Sellerie

J      Senf

K      Sesamsamen

L      Schwefeldioxyd und Sulphite

M      Lupinen

N      Weichtiere

**Die Zusatzstoffe sind mit einem Buchstabensystem von 1 – 8 gekennzeichnet.**

1	Farbstoffe	7	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
2	Konservierungsstoff	8	chininhaltig
3	Geschmacksverstärker	9	geschwefelt
4	geschwärzt	10	Phosphat
5	Antioxidationsmittel	11	gewachst
6	koffeinhaltig		

Diverse Brote: A1, A2

Diverse Saucen und Dips können enthalten: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, 1, 5