



### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l	2,50 €
Cola Zero	0,2 l	2,50 €
Fanta	0,2 l	2,50 €
Sprite	0,2 l	2,50 €
Tonic Water	0,2 l	2,80 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €
Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Maracujasaft	0,2 l	3,00 €
Rhabarberschorle	0,2 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €
Acqua Panna	0,25 l	2,80 €
Acqua Panna	0,75 l	5,90 €
San Pellegrino	0,25 l	2,80 €
San Pellegrino	0,75 l	5,90 €

### Warme Getränke

Kaffee	2,50 €
Espresso	2,50 €
Doppio Espresso	4,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Tee	2,50 €

### Alkoholische Getränke

Becks vom Fass	0,2 l	2,80 €
Becks vom Fass	0,4 l	4,90 €
Becks Gold	0,33 l	3,50 €
Becks Green Lemon	0,33 l	3,50 €
Franziskaner Weizen	0,50 l	4,90 €
Füchsen Alt	0,33 l	4,10 €

### Alkoholfreies

Becks	0,33 l	3,40 €
Franziskaner	0,33 l	4,50 €

### Amari

	2cl	4cl
Cynar	2,50 €	4,50 €
Ramazzott	2,60 €	4,80 €
Averna	2,60 €	4,80 €
Jägermeister	2,60 €	4,80 €

Martini Bianco		3,10 €
Limoncello		3,90 €
Mirto		4,10 €
Bailey's	2,80 €	5,20 €
Batida de Coco		3,50 €

### Grappa

	2cl	4cl
Marcati Ris.	3,90 €	6,20 €
Diciotto Lune	5,60 €	9,80 €

### Cognac & Whisky

Grand Marnier		4,80 €
Remy Martin	4,50 €	8,40 €
Jim Beam		4,90 €



## Antipasti

24) Antipasto misto	12,50 €
25) Fenchel mit Krabben <sup>1+3</sup>	12,00 €
26) Polpo e Patate	12,50 €
27) Carpaccio di Seppia	11,80 €
28) Bruschette miste	8,50 €
29) Caprese- mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,50 €
30) Fischsalat	14,00 €
31) Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano	11,50 €
32) Vitello Tonnato	11,50 €
33) Carpaccio di Polpo	11,80 €
34) Lachs Carpaccio	11,80 €
35) Tris Carpaccio di Mare mit Polpo, Lachs und Seppia	13,00 €
36) Broccoli al Forno	8,80 €
37) Affettato Misto	11,00 €

## Salate

<b>38) Insalata Mista</b> - gemischter Salat	5,00 €
<b>39) Semplice</b> - mit Rucola, Thunfisch, Fenchel, Krabben <sup>1+3</sup>	10,00 €
<b>40) Capricciosa</b> - mit Thunfisch, Käse, Artischocken, Ei	9,50 €
<b>41) Maria-Cristina</b> - mit Rucola, Radicchio, Fenchel, Chicoree, gertr. Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Krabben <sup>1+3</sup>	12,50 €
<b>42) Nuraghe</b> - mit Thunfisch, Mozzarella, Palmenherzen, Artischocken,Oliven, Krabben <sup>1+3</sup> und Krebsfleisch <sup>1+3</sup>	12,50 €
<b>43) Rucola Salat</b> - mit Hähnchenbrust und Balsamico	11,00 €

### *Gnocchetti Sardi*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>44) Lucia-</b> mit Salsiccia in Rotwein-Tomatensoße                  | 11,80 € |
| <b>45) Maria-</b> mit Speck, Erbsen, ger. Parmesan in Tomatensoße       | 9,50 €  |
| <b>46) Rosanna-</b> mit Zucchini, Champignons, fr. Tomaten und Pecorino | 10,50 € |

### *Taglierini*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>47) Frutti di Mare-</b> mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce              | 13,00 € |
| <b>48) Oristano-</b> mit Steinpilzen in Sahnesauce                          | 12,00 € |
| <b>49) Aleghero-</b> mit Hähnchenbrust, Champignons, Bresaola in Sahnesauce | 13,00 € |
| <b>50) Nuraghe-</b> mit Aubergine, Zucchini, fr. Tomaten in Olivenöl        | 9,80 €  |
| <b>51) Samogheo-</b> mit Rindfleisch, Paprika in Tomatensauce               | 13,00 € |
| <b>52) Casa-</b> mit Champignons, Zucchini, fr. Tomaten in Olivenöl         | 9,00 €  |
| <b>53) Suni-</b> mit Hähnchen, getr. Feigen in Curry-Sahnesauce             | 12,00 € |

### *Spaghetti*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>54) Aglio Olio e Peperoncino</b>   | 8,00 €  |
| <b>55) Carbonara-</b> mit Speck und Parmaschinken                           | 10,00 € |
| <b>56) Scoglio-</b> mit Garnelen, frische Tomaten in Olivenöl               | 13,00 € |
| <b>57) Caprese-</b> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum                   | 9,50 €  |
| <b>58) Mari e Monti-</b> mit Salsiccia, Champignons in Rotwein-Tomatensauce | 12,50 € |

### *Penne*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>59) Salmone-</b> mit Lachs in Sahnesauce                              | 9,80 €  |
| <b>60) Arrabiata-</b> mit Zwiebel und Tomatensauce (scharf)              | 8,50 €  |
| <b>61) 4 Fromaggi-</b> mit vier Käsesorten in Sahnesauce                 | 9,80 €  |
| <b>62) Pollo-</b> mit Hähnchenbrust, Zucchini, Champignons in Sahnesauce | 12,50 € |
| <b>63) Cagliari-</b> mit Orata, Cherrytomaten in Olivenöl                | 12,50 € |

## *Hausgemachte Nudeln*

<b>64) Crespelle-</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum	10,00 €
<b>65) Cannelloni-</b> mit Steinpilze, Krabben <sup>1+3</sup> , Gorgonzola	12,00 €
<b>66) Zitrone Fettuccine-</b> mit Lachs, Cherrytomaten in Olivenöl	12,50 €
<b>67) Gnocchi Ripieni-</b> mit Gorgonzolasoße	11,00 €
<b>68) Lachs Ravioli-</b> mit fr. Tomaten und Basilikum	11,00 €
<b>69) Feigen Ravioli-</b> mit Butter-Salbei	11,00 €
<b>70) Schiaffoni-</b> mit Bolognese und Parmesan	13,00 €
<b>71) Triangoli alle Erbe e Parmigiano</b>	11,50 €
<b>72) Strozzapreti-</b> mit Radicchio in Gorgonzolasoße	10,50 €
<b>73) Lasagne</b>	9,50 €
<b>74) Schwarze Nudeln-</b> mit Krabben <sup>1+3</sup> , Rucola in Olivenöl	13,50 €
<b>75) Tortellini-</b> mit Schinken, Champignons in Sahnesoße	9,90 €
<b>76) Tortellini-</b> mit Broccoli, Spinat, Sahnesoße, Käseüberbacken	10,80 €
<b>77) Tortellini-</b> mit Spinat, Gorgonzola in Sahnesoße	10,50 €

## *Rigatoni*

<b>78) Sant Elia-</b> mit Lachs, Krabben <sup>1+3</sup> in Safransoße	13,00 €
<b>79) Quatro Mori-</b> mit Auberginen, Ricotta, Peccorino in Tomatensoße	10,50 €
<b>80) Caprese-</b> mit Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum	10,00 €

## *Fettuccine*

<b>81) Bolognese</b>	10,50 €
<b>82) Bosco-</b> mit Steinpilzen, Champignons, Austerpilze in Sahnesoße	11,50 €
<b>83) Arborea-</b> mit Hähnchenbrust, Broccoli in Currysoße	11,00 €
<b>84) Al Forno-</b> mit Spinat, Champignons, Broccoli und Käseüberbacken	9,80 €
<b>85) Dorgali-</b> mit Paprika, Zucchini, Aubergine in Tomatensoße	9,00 €



## Pizza

alle Pizzen sind mit Tomaten, Käse<sup>2</sup> und Oregano belegt !

- |  |         |
|--|---------|
| 1) <b>Margherita</b>   | 6,00 €  |
| 2) <b>Salame</b> - Salami <sup>3</sup>   | 6,80 €  |
| 3) <b>Monte Spada</b> - Austerpilze, Zucchini, Aubergine und Paprika                   | 8,80 €  |
| 4) <b>Prosciuto</b>  | 8,00 €  |
| 5) <b>Spinaci</b> - Spinat und Knoblauch   | 8,00 €  |
| 6) <b>Broccoli</b> - Broccoli und Knoblauch  | 8,00 €  |
| 7) <b>Funghi</b> - Frische Champignons und Knoblauch                                   | 8,00 €  |
| 8) <b>Tonno</b> - Thunfisch  | 8,50 €  |
| 9) <b>Contadina</b> - Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch                                | 8,80 €  |
| 10) <b>Fromaggi</b> - mit 4 verschiedenen Käsesorten                                   | 8,80 €  |
| 11) <b>Mista</b> - frische Champignons, Schinken, Artischocken und Salami <sup>3</sup> | 8,80 €  |
| 12) <b>Qutto Stagioni</b> - frische Champignons, Schinken, Paprika und Thunfisch       | 8,80 €  |
| 13) <b>Inferno</b> - Paprika, Salami <sup>3</sup> und Peperoni ( Scharf)               | 8,80 €  |
| 14) <b>Nuraghe</b> - frische Champignons, Spinat, Zwiebeln und Knoblauch               | 9,00 €  |
| 15) <b>Limbara</b> - Spinat, Krabben <sup>1+3</sup> und Sahnesoße                      | 12,50 € |
| 16) <b>Hawaii</b> - Schinken und Ananas  | 8,80 €  |
| 17) <b>Freschezza</b> - frische Tomaten, Basilikum und Mozzarella                      | 8,00 €  |
| 18) <b>Campagnola</b> - Broccoli, Spinat, Champignons, Austerpilze und Knoblauch       | 9,00 €  |
| 19) <b>Parma</b> - Rucola, Parmaschinken und Parmesanscheiben                          | 10,50 € |
| 20) <b>Sardegna</b> - Broccoli, Spinat, Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch              | 10,00 € |
| 21) <b>Salmone</b> - Lachs und Knoblauchsoße   | 12,00 € |
| 22) <b>Scampi</b> - Krabben <sup>1+3</sup> und Knoblauchsoße                           | 12,00 € |
| 23) <b>Frutti di Mare</b> - mit Meeresfrüchten und Knoblauch                           | 12,50 € |
| 124) <b>Giulia</b> - Mozzarella, Rucola, fr. Tomaten und Parmesan                      | 9,00 €  |
| 125) <b>Meridiana</b> - Lachs, Krabben <sup>1+3</sup> , Spargel und Safran-Sahnesoße   | 13,00 € |
| 126) <b>Stupido</b> - Gorgonzola, Krabben und Rucola                                   | 11,50 € |
| 127) <b>Siria</b> - Bresaola, Rucola, Gorgonzola, geriebener Parmesan                  | 11,50 € |



# WEIßWEINE



## **FAVÜGNE BIANCO DOC TEANUM / APULIEN**

*Rebsorte:* 80%Bombino,10%Trebiano,10%Malvasia

*Farbe:* leuchtendes, helles Strohgelb

*Geschmack:* frisch und lebhaft mit angenehmen Noten von Früchten mit weißem Fruchtfleisch.

**GLAS 0,2 l. € 4,50 – Fl. 0,75 l € 17,00**



## **KERZO BIANCO IGT ISOLA DEI NURAGHI / SARDINIEN**

*Rebsorte:* 90% vermentino und 10% Nuragus.

*Anbaugebiet:* ortschaft Sant'Esu (cA).

*Farbe:* leuchtendes Strohgelb mit grünlichen reflexen.

*Duft:* delikat und blumig.

*Bukett:* trocken, frisch, elegant, einwickelnd im Mund

**GLAS 0,2 l. € 5,20 – Fl. 0,75 l € 18,00**



## **VENTO BIANCO IGP TEANUM / APULIEN**

*Rebsorte:* 50% chardonnay und 50% Falanghinatraube

*Farbe:* helles Strohgelb

*Bukett:* exotischer Fruchtmix in der Nase, vor allem Ananas und Jasmin

**GLAS 0,2 l. € 4,90 – Fl. 0,75 l € 17,90**



## **VERMENTINO DI SARDEGNA DOCG DOLIANOVA - SARDINIEN**

*Rebsorte:* 100% vermentino di Sardegna

*Farbe:* leuchtendes, helles Strohgelb

*Bukett:* fein, fruchtig nach zitrusfruchten

**GLAS 0,2 l. € 6,90 – Fl. 0,75 l € 24,00**



## **SAUVIGNON BLANC DOC Villa Locatelli Friul - Julich - Venetien**

*Rebsorte:*100% Sauvignon blanc .

helles Strohgelb mit grünem Schimmer; intensives Aroma nach grapefruit und weißem Pfirsich mit Noten von grünem Paprika und tomatenblättern; feine Würze von Minze und mediterranen Kräutern; am gaumen frisch und fruchtig mit deutlicher Mineralität, harmonisch im Abgang.

**GLAS 0,2 l. € 6,90 – Fl. 0,75 l € 24,00**

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

# WEIßWEINE



## LUGANA DOC

*Tenuta Ialidi / Venetien*

**Rebsorte:** 100% Lugana.

**Anbaugebiet:** Pozzolengo, Pechiera und Sirmione.

**Farbe:** intensives Strohgelb mit grünlichen reflexen.

**Duft:** voll, direkt und aromatisch, Noten von Wildblumen - bouquet und Aromen von Früchten mit weißem Fruchtfleisch wie Apfel, Pfirsich und Birne.

GLAS 0,2 l. € 7,40 – Fl. 0,75 l € 26,00



## AQUILAE GRILLO IGP

*CVA Canicattì / Sicilia*

**Rebsorte:** 100% grillo.

**Anbaugebiet:** in den gemeinden von canicattì und dem hinterland von Agrigent.

**Farbe:** Strohgelb, mehr oder weniger intensiv, mit grünlichen reflexen.

**Duft:** harmonische Düfte von heu, Mimosen und Kamille, diese verflechten sich mit einem hauch von renette, Mandel, Stachelbeeren, tropischen Früchten und typischen Kräutern des Mittelmeers.

GLAS 0,2 l. € 5,90 – Fl. 0,75 l € 21,00



## PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGP

*Pierpaolo Pecorari Friaul-Julisch-Venetien*

**Rebsorte:** 100% Pinot Grigio aus der Isonzo Ebene im Friaul

**Bukett:** intensiv, fein, fruchtig nach Zitrusfrüchten.

GLAS 0,2 l. € 6,90 – Fl. 0,75 l € 24,00

# ROSÈWEIN



## VENTO ROSÈ IGP

*CANTINE TEANUM*

**Rebsorte:** Nero Di Troia & Negroamaro

**Farbe:** rosa, leuchtend und klar

**Bukett:** vor allem Früchte und blumen, wie Erdbeere und rose

**Geschmack:** trocken, mit leichtem Fruchtgeschmack, guter Struktur und Säure

GLAS 0,2 l. € 4,90 – Fl. 0,75 l € 17,90

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

# ROTWEINE



## **FAVÙGNE ROSSO DOC – TEANUM**

**Puglia / Apulien**

*Rebsorte:* 100% Montepulciano Trauben

*Geschmack:* trockene aber fruchtige Geschmack

**GLAS 0,2 l. € 4,50 – Fl. 0,75 l € 17,00**



## **PRIMITIVO ÒTRE IGP**

**TEANUM / APULIEN**

*Rebsorte:* 100 % Primitivo traube

*Geschmack:* reichhaltig nach reifem und konzentriertem obst, geschmeidig, elegant, ausgeglichen

**GLAS 0,2 l. € 6,20 – Fl. 0,75 l € 22,00**



## **VENTO ROSSO "Nero Di Troja & Primitivo" IGP**

**TEANUM / APULIEN**

*Rebsorte:* Primitivo und Nero di troiatraube

*Geschmack:* Im Mund füllig, spiegelt diverse Duftkomponenten wieder, lang anhaltend

**GLAS 0,2 l. € 4,90 – Fl. 0,75 l € 17,90**



## **KERZO ROSSO IGT**

**Isola Dei Nuraghi / Sardinien**

*Rebsorte:* cannonau, Monica di Sardegna und barbera Sarda - trauben

*Anbaugebiet:* ortschaft Sant 'Esu (cA).

*Farbe:* rubinrot mit violetten reflexen.

*Duft:* intensiv und anhaltend mit Noten von Waldfrüchten.

*Geschmack:* weiche tannine begleiten die gute Struktur des Weines.

**GLAS 0,2 l. € 5,20 – Fl. 0,75 l € 18,00**



## **ANZENAS CANNONAU DI SARDEGNA**

**DOC Cantina Dolianova / Sardinien**

*Rebsorte:* 90 % cannonau, 5 % Montepulciano, 5 % carignano, reife im Eichenholz

*Farbe:* brillant, intensiv rubinfarben

*Bukett:* Früchte: Kirsche, Sauerkirsche und Maulbeere

**GLAS 0,2 l. € 6,90 - Fl. 0,75 l € 24,00**

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.



# ROTWEINE



## AQUILAE NERO D'AVOLA IGP

*CVA Canicattì / Sicilia*

**Rebsorte:** 100% Nero D'Avola

**Farbe:** brillant, intensiv rubinfarben

**Bukett:** Am gaumen wirkt er trocken, gut strukturiert, mit einem Perfekte Körper der er einen eleganten Abgang hinlegt.

GLAS 0,2 l. € 5,90 – Fl. 0,75 l € 21,00



## LAMBRUSCO DELL'EMILIA GUALTIERI

**Rebsorte:** 100% Lambrusco Trauben

Rubinrote Farbe im Glas und das Bukett mit harmonisch intensiver Frucht.

**Geschmack:** Lieblich und leicht Geschmack

GLAS 0,2 l. € 4,00 Fl. 0,75 l € 15,00

# PROSECCO

## PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC

GLAS 0,1 l. € 4,90 – Fl. 0,75 l € 31,00



Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.