

Trattoria Salute

RESTAURANT



Italienische Küche • Frische Mittelmeerfische

www.trattoria-salute-berlin.de

Trattoria Salute

RESTAURANT



Mittagsmenüs

Montag bis Freitag von 11.00 bis 15.00 Uhr (außer an Feiertagen)

jedes PASTAGERICHT & jede PIZZA*

10,50 € + 1 Softgetränk 0,2 l
(*außer Pizza Scampi und Pasta Mista)

PIZZA- oder PASTA-MENÜ

aus unserer Speisekarte inkl. einem Softgetränk 0,2 l
oder einem Glas Wein 0,1 l und einem kleinem Salat

12,50 €

(*außer Pizza Scampi und Pasta Mista)

SALAT-MENÜ

aus unserer Speisekarte
inkl. einem Softgetränk 0,2 l oder einem Glas Wein 0,1 l

10,50 €

Werte Gäste!

Wir freuen uns darüber, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben. Für dieses Vertrauen danken wir Ihnen und werden uns darum bemühen, dass Sie unser Ristorante als zufriedener Gast verlassen und immer wieder gern zu uns zurückkehren!

Ihr Salute-Team

Apéritivi - Aperitifs

200 Martini ^{1, 12} <i>bianco, rosso, dry</i>	5 cl	5,50 €
201 Sherry ¹² <i>medium, dry</i>	5 cl	5,50 €
202 Aperol ^{1, 8}	5 cl	5,50 €
203 Cynar ¹	5 cl	5,50 €
204 Campari-Soda ¹ <i>mit Mineralwasser</i>	4 cl	6,00 €
205 Campari-Orange ¹ <i>mit Orangensaft</i>	4 cl	6,50 €
206 Prosecco <i>italienischer Sekt, trocken</i>	Glas 0,10 l	5,50 €
207 Prosecco-Aperol ^{1, 8}	Glas 0,10 l	6,50 €



Antipasti - Vorspeisen

- | | | |
|---|------------|---------|
| 1 Mozzarella Caprese ^G | | 10,50 € |
| <i>Mozzarella mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum</i> | | |
| 2 Funghi e Spinaci al Gorgonzola ^G | | 10,50 € |
| <i>frische Champignons und Blattspinat mit Gorgonzola überbacken</i> | | |
| 3 Vitello Tonnato ^{D, C} | | 12,50 € |
| <i>Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce</i> | | |
| 4 Carpaccio di Manzo ^G | | 13,50 € |
| <i>hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Olivenöl und frischem Parmesankäse</i> | | |
| 5 Insalata Frutti di Mare ^{B, N} | | 12,50 € |
| <i>Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch</i> | | |
| 6 Prosciutto di Parma con Melone | | 12,50 € |
| <i>Parmaschinken mit frischer Melone</i> | | |
| 7 Antipasto Misto ^{G, D, C, N} | 1 Person | 14,00 € |
| <i>Mozzarella Caprese, Frutti di Mare, Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo</i> | 2 Personen | 26,50 € |



Minestre - Suppen

- | | |
|--|--------|
| 10 Crema di Pomodori ^G | 6,50 € |
| <i>Tomatencremesuppe</i> | |
| 11 Zuppa d'Aglio ^G | 6,50 € |
| <i>Knoblauchsuppe mit Ei</i> | |
| 12 Minestrone ^{A, C} | 6,50 € |
| <i>Italienische Gemüsesuppe</i> | |
| 13 Crema di Broccoli e Spinaci ^G | 6,50 € |
| <i>Broccoli-Cremesuppe mit Blattspinat</i> | |
| 14 Zuppa di Pesce ^D | 8,50 € |
| <i>Fischsuppe</i> | |

Insalata - Salate

*Wir servieren unsere Salate mit hausgemachtem Dressing
auf Wunsch mit Essig und Öl.*

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 20 | Insalata di Pomodori <i>Tomatensalat</i> | 6,00 € |
| 21 | Insalata di Cetrioli <i>Gurkensalat</i> | 6,50 € |
| 22 | Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i> | 8,00 € |
| 23 | Insalata Pecorino^G <i>Gemischter Salat mit Weichkäse</i> | 9,50 € |
| 24 | Insalata Tonno^{C, D} <i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei</i> | 10,50 € |
| 25 | Insalata „Salute“^G
<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan</i> | 10,50 € |
| 26 | Insalata della Casa^A
<i>Gemischter Salat mit gekochtem Vorderschinken*,
Käse und frischen Champignons</i> | 10,50 € |
| 27 | Insalata dello Chef
<i>Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen,
frischen Champignons und Ananas</i> | 13,00 € |
| 28 | Insalata Terre Mare^{B, D, N}
<i>Gemischter Salat mit Meeresfrüchten</i> | 12,50 € |



Omelette - Eierspeisen

Zu allen Eiergerichten servieren wir eine Salatbeilage.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 30 | Omelette con Formaggio^{C, G} <i>mit Käse</i> | 9,00 € |
| 31 | Omelette con Prosciutto e Funghi^C
<i>mit frischen Champignons und gekochtem Vorderschinken*</i> | 10,00 € |
| 32 | Omelette Verdure^C <i>mit frischem Gemüse</i> | 9,00 € |



Pastasciutte - Nudeln

- | | |
|---|----------------|
| 40 Spaghetti Napoli ^{A, C} mit Tomatensauce und Basilikum | 9,50 € |
| 41 Spaghetti Bolognese ^A Tomaten-Fleischsauce | 10,50 € |
| 42 Spaghetti Aglio, Olio e Peperonciñi
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf) | 10,50 € |
| 43 Spaghetti Carbonara ^{A, C, G}
mit gekochtem Vorderschinken*, Sahne, Ei und Parmesankäse | 10,50 € |
| 44 Spaghetti Marinara ^{A, B, D, N} mit Meeresfrüchten und Knoblauch | 11,50 € |
| 45 Spaghetti „Salute“ ^{A, C, G}
mit Filetspitzen und Champignons in Rahm-Sahnesauce | 12,50 € |
| 50 Penne all'Arrabbiata ^A
feine Makkaroni mit Knoblauch und Basilikum in Tomatensauce (scharf) | 10,50 € |
| 51 Penne Quattro Formaggi ^{A, G} feine Makkaroni mit vier Käsesorten | 10,50 € |
| 52 Penne al Forno ^{A, G}
feine Makkaroni mit gekochtem Vorderschinken*, frischen Champignons und Erbsen in Tomatensauce, mit Käse überbacken | 11,50 € |
| 53 Penne „Salute“ ^{A, G}
feine Makkaroni mit Broccoli und frischen Champignons in Gorgonzolasauce | 11,50 € |
| 54 Tagliatelle Casareccia ^{A, G}
Bandnudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons in Rahmsauce | 13,50 € |
| 55 Tagliatelle al Salmone ^{A, D, G}
Bandnudeln mit frischen Lachsstücken in Hummer-Sahnesauce | 13,50 € |
| 56 Gnocchi alla Caprese ^{A, G}
hausgemachte Kartoffelnudeln mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce | 10,50 € |
| 57 Lasagna al Forno ^{A, G}
Schichtblattnudeln mit Tomaten-Fleischsauce, Mozzarella und Sahne im Ofen überbacken | 12,50 € |
| 58 Pasta Mista alla Sorpresa ^{A, G} Überraschungs-Nudelplatte | 14,50 € |

Steinofenpizza Ø 32 cm

Die Zutaten zu unserem Pizzateig werden direkt aus Italien importiert. Wir verwenden spezielles, gut gelagertes Mehl mit einem Mais-Anteil, dadurch ist unser Pizzateig besonders schmackhaft und dabei kalorienarm.

- | | |
|---|----------------|
| 60 Pizza Margherita ^{A, G} mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum | 9,00 € |
| 61 Pizza Funghi ^{A, G} mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons | 10,50 € |
| 62 Pizza Salame ^{A, G} mit Tomatensauce, Mozzarella und Plockwurst | 10,50 € |
| 63 Pizza Prosciutto ^{A, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Vorderschinken* | 10,50 € |
| 64 Pizza Hawaii ^{A, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Vorderschinken* und Ananas | 10,50 € |
| 65 Pizza Mista ^{A, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Plockwurst, gekochtem Vorderschinken*, frischen Champignons und Peperoni | 12,50 € |
| 66 Pizza Vegetaria ^{A, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Gemüse der Saison | 10,50 € |
| 67 Pizza Mediterraneo ^{A, D, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Sardellen und Knoblauch (scharf) | 12,50 € |
| 68 Pizza Tonno e Cipolle ^{A, D, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln | 12,50 € |
| 69 Pizza Quattro Stagioni ^{A, C, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Vorderschinken*, frischen Champignons, Artischockenherzen und Ei | 12,50 € |
| 70 Pizza „Salute“ ^{A, G}
mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Rucolasalat, Mozzarella und Parmesanflocken | 12,50 € |
| 71 Pizza Salmone ^{A, D, G}
mit Tomaten, Mozzarella, frischen Lachsstücken und Rucolasalat | 12,50 € |
| 72 Pizza Frutti di Mare ^{A, B, D, G, N}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch | 13,50 € |
| 73 Pizza Calabrese ^{A, G} mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami ^{3, 5} | 13,50 € |
| 74 Pizza Parma ^{A, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanraspeln | 14,50 € |
| 75 Pizza Scampi ^{A, B, G}
mit Tomatensauce, Mozzarella, Großgarnelen und Shrimps | 15,50 € |



Di Maiale - vom Schwein

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln nach italienischer Art serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 80 | Scaloppa Milanese ^{A, C, G}
<i>paniertes Schnitzel</i> | 18,50 € |
| 81 | Medaglioni ai Funghi ^G
<i>Medaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce</i> | 20,50 € |
| 82 | Medaglioni al Gorgonzola ^G
<i>Medaillons in Gorgonzola-Sahnesauce</i> | 20,50 € |
| 84 | Saltimbocca alla Romana ^{G, 12}
<i>Medaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i> | 21,50 € |
| 86 | Filetto di Maiale „Salute“ ^G
<i>Schweinefilet mit frischen Champignons
und Gorgonzola in Sahnesauce mit grünem Pfeffer</i> | 22,50 € |

Di Pollo - Hähnchen

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln nach italienischer Art serviert.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 90 | Petti di Pollo ai Funghi ^G
<i>Hähnchenbrustfilet in frischer Champignon-Sahnesauce</i> | 18,50 € |
| 91 | Petti di Pollo alla Toscana
<i>Hähnchenbrustfilet mit Broccoli, Auberginen,
Zucchini und Zwiebeln in Tomatensauce</i> | 18,50 € |
| 92 | Petti di Pollo al Gorgonzola ^G
<i>Hähnchenbrustfilet in Gorgonzola-Sahnesauce</i> | 18,50 € |

Di Manzo - vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln nach italienischer Art serviert

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 100 | Bistecca alla Griglia^G
<i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter</i> | 22,50 € |
| 101 | Bistecca ai Funghi^G
<i>Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce</i> | 24,50 € |
| 102 | Bistecca alla Pizzaiola^{A, D, G}
<i>Rumpsteak mit Sardellen, Oliven¹³, Kapern
und Knoblauch in Tomatensauce, als Beilage Spaghetti</i> | 24,50 € |
| 103 | Bistecca al Pepe Verde^G
<i>Rumpsteak in Sahnesauce mit grünem Pfeffer</i> | 24,50 € |
| 104 | Bistecca al Gorgonzola^G
<i>Rumpsteak in Gorgonzola-Sahnesauce</i> | 24,50 € |
| 105 | Filetto alla Griglia^G
<i>Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter</i> | 26,50 € |
| 106 | Filetto ai Funghi^G
<i>Filetsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce</i> | 28,50 € |
| 108 | Filetto ai Porcini^G
<i>Filetsteak mit Steinpilzen in Rahmsauce</i> | 29,90 € |
| 109 | Filetto al Pepe Verde^G
<i>Filetsteak in Sahnesauce mit grünem Pfeffer</i> | 28,50 € |
| 110 | Piatto Misto alla Griglia
<i>gemischte Fleischplatte vom Grill</i> | 27,90 € |



Pesce - Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Spinat, Salzkartoffeln serviert.

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 120 | Scampi alla Griglia ^B
<i>Großgarnelen vom Grill</i> | 23,50 € |
| 121 | Scampi al Forno ^{B, 12}
<i>Großgarnelen mit Olivenöl, Weißwein und Knoblauch im Ofen überbacken</i> | 24,50 € |
| 122 | Scampi al Pepe rosa ^{B, G}
<i>Großgarnelen mit rosa Pfeffer in Sahnesauce</i> | 24,50 € |
| 123 | Scampi alla Cardinale ^{B, G}
<i>Großgarnelen mit Krevetten in Hummer-Sahnesauce</i> | 25,50 € |
| 124 | Filetto di Lucioperca alla Senape ^{D, G, J}
<i>Zanderfilet mit frischen Champignons in Pommery-Senfsauce</i> | 22,50 € |
| 125 | Salmone al Cartoccio ^{D, B, N}
<i>Lachssteak mit Meeresfrüchten in Folie gebacken</i> | 23,50 € |
| 126 | Salmone alla Griglia ^D <i>Frisches Lachsfilet vom Grill</i> | 22,50 € |
| 127 | Filetto di Sogliola al Vino bianco ^{D, G, 12}
<i>Pangasiusfilet in Weißweinsauce</i> | 22,50 € |
| 128 | Filetto di Sogliola alla Cardinale ^{B, D, G}
<i>Pangasiusfilet mit Krevetten in Hummersauce</i> | 24,50 € |

Formaggio - Käse

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 130 | Gorgonzola ^G <i>italienischer Blauschimmelkäse</i> | 10,50 € |
| 131 | Pecorino ^G <i>Weichkäse</i> | 9,50 € |
| 132 | Parmigiano ^G <i>echter Parmesankäse</i> | 10,50 € |
| 133 | Formaggio Misto ^G <i>gemischte Käseplatte</i> | 11,50 € |

Per Bambini - für Kinder

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 140 | Spaghetti Bambino ^A <i>mit Fleisch- oder Tomatensauce</i> | 6,50 € |
| 141 | Pizza Bambino ^A <i>mit frischen Champignons und Salamì</i> ⁵ | 7,50 € |
| 142 | Scaloppa Bambino ^{A, C, G}
<i>kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i> | 9,50 € |
| 143 | Gelato Bambino ^{C, G} <i>Kindereisbecher</i> | 5,90 € |

Dolci - Desserts

150	Gelato Misto ^{G, 1} <i>gemischte Eiscreme</i>	6,90 €
151	Gelato Misto con Panna ^{G, 1, 10} <i>gemischte Eiscreme mit Sahne</i>	7,90 €
152	Tiramisù ^{A, C, G, 1, 2}	7,50 €
153	Tartufo ^G	7,50 €
154	Panna Cotta ^G <i>gekochte Sahne mit Fruchtsauce</i>	7,50 €
155	Zabaione ^{C, G, 1, 12} <i>geschlagener Likörwein mit Eigelb und Vanille-Eiscreme</i>	8,50 €
156	Hausgemachte Eistorte ^{A, C, G}	7,50 €
157	Coppa Primavera ^G <i>Eiscremebecher mit frischem Obstsalat</i>	9,50 €
158	Fichi caldi al Pepe verde ^{G, 1, 10} <i>flambierte Feigen mit grünem Pfeffer, Vanille-Eiscreme und Sahne</i>	9,50 €



Bevande Calde - Warme Getränke

210	Espresso ²	Tasse	2,90 €
211	Espresso Doppio ²	Tasse	4,50 €
212	Espresso Macchiato ^{6, 2}	Tasse	3,20 €
213	Kaffee ²	Tasse	3,50 €
214	Cappuccino ^{6, 2}	Tasse	4,20 €
215	Latte Macchiato ^{6, 2}	Glas	4,90 €
216	Milchkaffee ²	Tasse	4,90 €
217	Heiße Schokolade ^{6, 10} <i>mit Sahne</i>	Tasse	4,50 €
218	Tee <i>diverse Sorten</i>	Tasse	3,50 €
219	Cappuccino ¹ <i>mit Amaretto</i>	Tasse	6,50 €
220	Grog <i>von 4 cl Rum</i>	Tasse	6,50 €
221	Glühwein <i>weinhaltiges Mischgetränk</i>	Tasse	6,50 €

Birre - Bier

230	Bitburger ^A vom Fass	0,30 l	4,20 €
231	Bitburger ^A vom Fass	0,50 l	5,20 €
232	Benediktiner Hell ^A vom Fass	0,30 l	4,20 €
233	Benediktiner Hell ^A vom Fass	0,50 l	5,20 €
234	Köstritzer Schwarzbier ^A	Fl. 0,33 l	4,20 €
235	Köstritzer Schwarzbier ^A	Fl. 0,50 l	5,20 €
236	Schöffelhofer Weizenbier ^A <i>Kristall, Alkoholfrei, Hefe oder Hefe dunkel</i>	Fl. 0,50 l	5,20 €
237	Bitburger 0,0 ^A alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,20 €
238	Berliner Weiße ^{A, 1} mit Schuss rot oder grün	Fl. 0,33 l	5,20 €

Bier-Mischgetränke:

239	Gespritztes ^A Bier mit Sprite ⁴ , Fanta ^{1, 3, 4, 9} oder Cola ^{1, 2, 4}	0,30 l	4,20 €
240	Gespritztes ^A Bier mit Sprite ⁴ , Fanta ^{1, 3, 4, 9} oder Cola ^{1, 2, 4}	0,50 l	5,20 €

Bevande Fredde - Erfrischungsgetränke

250	Coca Cola ^{1, 2, 4}	0,20 l	3,50 €	0,40 l	5,50 €
251	Coca Cola Light/Zero ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,20 l	3,50 €	0,40 l	5,50 €
252	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,20 l	3,50 €	0,40 l	5,50 €
253	Sprite ⁴	0,20 l	3,50 €	0,40 l	5,50 €
254	Fassbrause ¹	0,20 l	3,50 €	0,40 l	5,50 €
255	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,20 l	3,50 €	0,40 l	5,50 €
256	Apfelschorle	0,20 l	3,50 €	0,40 l	5,50 €
257	San Pellegrino <i>italienisches Mineralwasser</i>	Fl. 0,25 l	3,50 €	Fl. 0,75 l	6,50 €
258	Aqua Panna <i>stilles italienisches Mineralwasser</i>	Fl. 0,25 l	3,20 €	Fl. 0,75 l	6,20 €
259	Schweppes Bitter Lemon ^{3, 4, 8}			0,20 l	3,80 €
260	Schweppes Tonic Water ^{4, 8}			0,20 l	3,80 €
261	Schweppes Ginger Ale ^{1, 4}			0,20 l	3,80 €
262	Kandimalz			Fl. 0,33 l	3,80 €
263	Orangensaft			0,20 l	3,80 €
264	Apfelsaft			0,20 l	3,80 €
265	Bananennektar			0,20 l	3,80 €
266	Kirschnektar			0,20 l	3,80 €
267	KiBa Kirsch- und Bananennektar			0,20 l	3,80 €

Spirituosen

300	Wodka ^A	2 cl	3,80 €
301	Malteserkreuz	2 cl	4,20 €
302	Tequila ¹	2 cl	4,20 €
303	Grappa Hausmarke	2 cl	4,90 €
304	Grappa Nardini	2 cl	8,50 €
305	Grappa Prosecco	2 cl	9,50 €

Brandy, Weinbrand & Cognac

310	Vecchia Romagna ¹² <i>italienscher Brandy</i>	2 cl	6,50 €
311	Bols Alter Weinbrand ^{1, 12}	2 cl	6,00 €
312	Rémy Martin Cognac ¹²	2 cl	7,00 €

Whisky

315	Jim Beam ^A <i>Bourbon</i>	2 cl	5,50 €
316	Jack Daniel's ^A <i>Tennessee</i>	2 cl	6,50 €
317	Johnnie Walker Red Label ^{A, 1} <i>Scotch</i>	2 cl	6,00 €
318	Chivas Regal ^{A, 1} <i>Scotch 12 years old</i>	2 cl	7,50 €

Liköre & Bitter

320	Sambuca	2 cl	3,90 €
321	Amaretto ¹	2 cl	3,90 €
322	Baileys Irish Cream ^{6, 1, 2}	2 cl	3,90 €
323	Ramazotti	2 cl	3,90 €
324	Amaro Averna ¹	2 cl	3,90 €
325	Fernet Branca	2 cl	3,90 €
326	Branca Menta ¹	2 cl	3,90 €
327	Jägermeister	2 cl	3,90 €

Longdrinks

350	Wodka-Lemon ^{A, 3, 4, 8}	4 cl	7,50 €
351	Bacardi-Cola ^{1, 2, 4}	4 cl	7,50 €
352	Gin-Tonic ^{4, 8}	4 cl	7,50 €
353	Whisky-Cola ^{A, 1, 2, 4}	4 cl	8,00 €

Vino Aperti - Offene italienische Weine

	Bianco - weiß	Glas 0,20 l	0,50 l
360	Bianco della Casa ¹² <i>trocken</i>	6,50 €	13,50 €
361	Pinot Grigio ¹² <i>trocken, fruchtig, leicht</i>	6,50 €	13,50 €
362	Soave ¹² <i>trocken, vollmundig, weich</i>	6,50 €	13,50 €
363	Frizzantino ¹² <i>Perlwein, lieblich, fruchtig</i>	6,50 €	13,50 €
	Rosé		
364	Rosato del Veneto ¹² <i>trocken</i>	6,50 €	13,50 €
	Rosso - rot		
365	Rosso della Casa ¹² <i>trocken</i>	6,50 €	13,50 €
366	Montepulciano d´Abruzzo ¹² <i>trocken, fruchtig, harmonisch</i>	6,50 €	13,50 €
367	Chianti ¹² <i>trocken, vollmundig, harmonisch</i>	6,50 €	13,50 €
368	Lambrusco ¹² <i>Perlwein, spritzig, süß, delikat</i>	6,50 €	13,50 €
	Weinhaltige Mischgetränke		
369	Schorle ¹² <i>weiß oder rot</i>	6,50 €	



Sekt & Champagner

370	Asti Cinzano D.O.C. ¹² <i>italienischer Schaumwein, lieblich</i>	Fl. 0,75 l	25,50 €
371	Prosecco di Valdobbiadene ¹²	Fl. 0,75 l	30,50 €



Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

C enthält Eier oder Eierzeugnisse

D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse

E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse

G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

J enthält Senf oder Senferzeugnisse

K enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid und Sulfite

M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus

N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 4 Säuerungsmittel 5 mit Konservierungsmittel
6 mit Süßstoff 7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 chininhaltig 9 Stabilisatoren 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul
11 Taurin 12 enthält Sulfite 13 geschwärzt mit Eisenglukonat

* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat
Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

**Frankfurter Allee 73a
10247 Berlin (Plaza-Passage)
Tel.: 030 - 42 80 04 68**

**Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag
11.00 - 23.00 Uhr**

Vini in Bottiglia - Flaschenweine

Bianco - Weißwein

Grillo-Chardonnay IGT Sicilia

Fl. 0,75 l | **26,50 €**

Duca di Castelmonte

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, am Gaumen ausbalanciert, harmonisch und anhaltend. Die sizilianische Sonne gibt ihm eine kräftige Struktur mit Körper, Würze und Wärme. Relativ säurearm.

Lugana DOC

Fl. 0,75 l | **32,50 €**

Veneto, Santi

Leuchtendes Goldgelb, weitgefächertes Bukett von großer Eleganz mit Noten von Birne und Pfirsich, sowie Anklängen an Bittermandel. Am Gaumen trocken, große Fülle und Harmonie, langer Abgang.

Gavi di Gavi DOCG

Fl. 0,75 l | **32,50 €**

Piemonte, Fontanassa

Helles Strohgelb mit Nuancen ins Grünliche, zarter Duft nach Zitrusfrüchten und Blüten. Am Gaumen mittelkräftig mit Mandelaromen und dezenter, feiner Säure.

Pinot Grigio IGT

Fl. 0,75 l | **34,50 €**

Veneto, Ca' Lunghetta

Leuchtend hellgelbe Farbe, elegantes blumig-mineralisches Aroma gepaart mit Noten von reifen Früchten. Ausgewogener Körper, lebhaft und frisch.

Chardonnay DOC

Fl. 0,75 l | **35,00 €**

Veneto, Santa Margherita

Dieser edle Tropfen wird nicht in Holzfässern ausgebaut, um die Frische und Ursprünglichkeit der Traube zu erhalten. Erfrischend und leicht.

Sauvignon Blanc IGT

Fl. 0,75 l | **67,00 €**

Friuli, Jermann

Vollmundig, feinwürzig und in jeder Phase üppig. Mit floralem, dichtem, reifem und offenem Aroma. Ein exzellenter Wein!

Vini in Bottiglia - Flaschenweine

Rosé - Roséwein

Ciprisetto Toscana IGT

Toscana, Antinori

Intensiv Roséfarben, fruchtig im Aroma mit trockenem, rundem Geschmack.

Fl. 0,75 l 34,50 €

Rosso - Rotwein

Primitivo IGT

Puglia, Casa Vinicola Botter

Rubinroter Wein mit frischem Aroma, welches an reife Früchte erinnert. Ausgewogene Tannine und eine feine Säure verleihen ihm eine harmonische Struktur.

Fl. 0,75 l 35,50 €

Negro Amaro Malvasia IGT

Puglia, Casa Vinicola Tinazzi

Intensiv Rubinrot in der Farbe mit einem markanten Bukett von Waldfrüchten.

Fl. 0,75 l 35,00 €

Chianti Classico DOC

Toscana, Viticoltori

1 Jahr in Eichenfässern gereift. Der Anteil an edelen Sangiovesetrauben gepaart mit dem toskanischen Klima und den kalkreichen Böden schafft ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

Fl. 0,75 l 34,50 €

Chianti Riserva DOCG

Toscana, Viticoltori

Der Chianti Riserva reift mindestens 2 Jahre in Eichenfässern. Durch seine Beeren- und Kirscharomen ist dieser edle Wein ein Begleiter für Fleisch- und Nudelgerichte.

Fl. 0,75 l 36,50 €

Barbera d'Asti DOC

Piemonte, Marco Bonfante

Intensives Purpurrot mit leicht orangen Reflexen. Ausgeprägte Traubennote mit Anklängen an rote Früchte, Veilchen und Himbeeren. Im Geschmack trocken, vollmundig und rund mit gefälliger Säure und ausgewogenen Tanninen.

Fl. 0,75 l 35,00 €

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Abruzze, Casa Vinicola Tortona

Rubinrote Farbe, gereift in Eichenholzfässern. Außergewöhnlich aromatisches Bukett, harmonisch mit ausgeglichenem Körper.

Fl. 0,75 l 38,50 €

Mertot Cabernet IGT

Alto Adige, Alois Lageder

Fruchtbetont in Geruch und Geschmack. Mittelkräftige Struktur, harmonisch. Feine, reife Tannine gepaart mit milder Säure.

Fl. 0,75 l 35,00 €

Vini in Bottiglia - Flaschenweine

Rosso - Rotwein

Nero d'Avola IGT

Fl. 0,75 l **26,50 €**

Sicilia, Tenimenti

Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, kraftbetont, fruchtig und vollmundig. Ein Wein für jede Gelegenheit!

Brunello di Montalcino DOCG

Fl. 0,75 l **48,50 €**

Toscana, Vendemmia

Au der edelsten italienischen Traube, Sangiovese, wird dieser außergewöhnliche Wein hergestellt 2 Jahre in Barriquefässern gereift, erstaunt er durch seine Qualität, sein Aroma und seine herrlichen Tannine.

Le Volte Ornellaia IGT

Fl. 0,75 l **59,50 €**

Toscana, Tenuta dell'Ornellaia

Dieser Wein vereint Weichheit; Fülle und Würze des Sauvignon mit der Konzentration des Cabernets und Merlots. Am Gaumen angenehm fruchtig mit eleganter Struktur.

Amarone Classico DOC

Fl. 0,75 l **74,50 €**

Veneto, Santi

Tief granatrote Farbe, intensiver Duft nach Rosinen und Trockenpflaumen. Feine Nuancen von Gewürznelken und Zimt. Am Gaumen warm, vollmundig und kräftig. Eleganter Nachgeschmack von Pfirsichkernen und Röstmandeln. Langes Finale!

Barolo DOCG

Fl. 0,75 l **80,00 €**

Piemonte, Nirvasco

Elegant und finessenreich, kraftvoll mit einem Bukett nach Zimt und reifen Pflaumen. Im Mund spürt man die feste und gleichzeitig samtig-weiche Struktur mit lang anhaltendem Nachhall.

Luce IGT

Fl. 0,75 l **145,00 €**

Toscana, Marchesi di Frescobaldi

Am Gaumen Noten von reifen Beeren und Kirschen. Gute Balance zwischen seidigen Tanninen, Säure und Alkohol geben diesem Wein einen vollen Körper mit langem Nachhall.