

M  
E  
D  
I  
T  
E  
R  
R  
A  
N  
E  
O

Ristorante - Pizzeria

# La cena



Lieber Gast...

So vielfältig, wie das Land, so abwechslungsreich ist auch die italienische Küche. Sie gehört zweifellos zu den besten dieser Welt - nicht zuletzt wegen Ihres Reichtums an Phantasie. Man denke nur an die Vielfalt der Nudeln, an die herrlichen Saucen oder an die verschiedenen Pizzas mit ihren reichhaltigen Belägen.

Auch köstliche vegetarische Gerichte, Meeresfrüchte und Fleischspezialitäten -in Olivenöl und mit frischen Kräutern angerichtet- gehören dazu.

Unsere Köche bieten Ihnen italienische und internationale Köstlichkeiten, sichtbar frisch zubereitet, mild oder scharf - und alles unschlagbar günstig im Preis!

Unsere Getränke bringen wir gepflegt und dekorativ auf Ihren Tisch. Für Sie gibt es ein großes Angebot an edlen Weinen von den sonnigen Hängen Italiens.

Ihr Aufenthalt in unserem Restaurant *La cena* wird durch unsere Mitarbeiter so angenehm wie nur möglich gestaltet. Bei uns ist der Gast noch KÖNIG!  
Wir wünschen uns, daß Sie dieses als Besucher auch spüren und gerne wieder bei uns einkehren.

In diesem Sinne wünschen wir

**Buon Appetito**

Ihr *La cena* - Team

*Öffnungszeiten*

Montag, Dienstag, Donnerstag - Sonntag 12.00 - open end

Mittwoch Ruhetag

☎ (030) 26 39 99 88

B  
U  
O  
N  
A  
P  
P  
E  
T  
I  
T  
O

## La cena

Ein *Aperitif* vorneweg lockert Zunge & Seele und öffnet den Magen

- Aperitivi -

1	<i>Prosecco</i>	0,1l	4,50 €
2	<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	6,50 €
3	<i>Prosecco mit Aperol</i>	0,1l	4,90 €
4	<i>Martini</i> (rot, weiß, dry)	5cl	4,50 €
5	<i>Campari</i> mit Soda	4cl	6,50 €
6	<i>Campari</i> mit Orangensaft	4cl	6,50 €

## Antipasti - Vorspeisen

10	<i>Carpaccio di Manzo</i>		11,90 €
	Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesanflocken		
11	<i>Vitello Tonato</i>		11,90 €
	dünn geschnittene Kalbsfleischscheiben in Thunfisch-Kapern-Sauce		
12	<i>Antipasto Toscana</i>		11,90 €
	gemischte Vorspeisenplatte mit Gemüse Toskana Art		
14	<i>Lumache</i>		6,90 €
	11 Schnecken in Kräutersauce		
15	<i>Mozzarella-Caprese</i>		6,50 €
	Italienischer Käse mit frischen Tomaten und Basilikum (F)		
17	<i>Funghi Spinaci con Gorgonzola</i>		6,90 €
	gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzola (F)		
18	<i>Scampi Piccoli</i>		10,90 €
	kleine Garnelen in pikanter Weißwein-Kräutersauce		
19	<i>Broccoli al Forno</i>		7,90 €
	Broccoli in Sahnesauce mit Schafskäse überbacken (F)		

## Minestre - Suppen

31	<i>Minestrone</i>		4,90 €
	Gemüsesuppe nach italienischer Art		
32	<i>Crema di Pomodoro</i>		4,90 €
	Tomatencremesuppe (F)		
33	<i>Zuppa d' Aglio</i>		4,90 €
	Knoblauchcremesuppe (F)		
34	<i>Broccolicremesuppe</i>		4,90 €
	mit Broccoli (F)		
35	<i>Fischsuppe</i>		7,50 €
	nach italienischer Toscana-Art (F, C, M)		

## La cena

### Insalate - Salate

gesund und frisch zubereitet

(Alle Salate mit Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl)

40	<b>Insalata Mista</b>	großer gemischter Salat	5,90 €
41	<b>Insalata di pomodori</b>	Tomatensalat	5,50 €
42	<b>Insalata Pecorino</b>		8,90 €
		großer gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven * und Ei (F, I)	
43	<b>Insalata Tonno</b>		8,90 €
		großer gemischter Salat mit Thunfisch und Ei (I)	
44	<b>Insalata La cena</b>		10,50 €
		großer gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse und Ei (F, I)	
45	<b>Insalata con Pollo</b>		10,90 €
		gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen, Zwiebeln und Peperoni	
46	<b>Insalata con Pesce</b>	gemischter Salat	14,90 €
		mit frischem Lachs und kleinen Scampi und Balsamico-Dressing (B, M)	
47	<b>Insalata Speciale</b>	gemischter Salat mit Schinken, Schafskäse, frischen Champignons, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Ei (F, I)	12,90 €

### Le nostre Pizze - Steinofenpizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse belegt. (F)

50	<b>Bruschetta</b>		3,90 €
		(5 Stück) mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch und Kräutern	
51	<b>Pizza Margherita</b>		6,50 €
		mit Käse und Tomatensauce	
52	<b>Pizza Salami</b>		7,90 €
		mit Salami	
53	<b>Pizza Prosciutto</b>		7,90 €
		mit gekochtem Vorderschinken **	
54	<b>Pizza Funghi</b>		7,90 €
		mit frischen Champignons	
55	<b>Pizza Mista</b>		8,90 €
		mit gek. Vorderschinken **, Salami, Champignons und Peperoni	
56	<b>Pizza Diavolo (scharf)</b>		10,50 €
		mit Paprika, scharfer Salami, Champignons und Peperoni	
57	<b>Pizza Parma &amp; Rucola</b>		12,50 €
		mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
58	<b>Pizza Calzone</b>		9,50 €
		gefüllte Pizza mit gekochtem Vorderschinken **, Salami, Champignons und Peperoni	
59	<b>Pizza Tonno</b>		9,50 €
		mit Thunfisch und Zwiebeln	
60	<b>Pizza Frutti di Mare</b>		12,90 €
		mit Meeresfrüchten (C, M)	
61	<b>Pizza Scampi</b>		12,90 €
		mit 10 Shrimps	
62	<b>Pizza Vegetaria</b>		9,50 €
		mit Paprika, Broccoli, Champignons und Zwiebel	

\* geschwürzt \*\* gekochter Formfleisch-Vorderschinken, aus Schulterteilen zusammengefügt, mit Nitritpökelsalz

M

E

D

J

T

E

R

R

A

N

E

O

B

U

O

N

A

P

P

E

T

J

T

O

## Entrecôte

530 *Entrecôte* 18,90 €

gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbutter,  
grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Salat

531 *Entrecôte Vino* 20,90 €

gegrilltes Entrecôte mit Rotweinsauce,  
grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Salat

532 *Entrecôte Pepe* 20,90 €

gegrilltes Entrecôte mit grüner Pfeffersauce,  
grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Salat

533 *Entrecôte Funghi* 20,90 €

gegrilltes Entrecôte mit Champignonsauce,  
grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Salat

## La cena

### Pasta - Nudelgerichte

70	<b>Spaghetti Napoli</b>	Spaghetti mit Tomatensauce	7,90 €
71	<b>Spaghetti Bolognese</b>	Spaghetti mit Fleischsauce	8,90 €
72	<b>Spaghetti Carbonara</b>	Spaghetti mit Vorderschinken **, Ei und Sahnesauce (F, I)	8,90 €
73	<b>Spaghetti aglio e olio (scharf)</b>	Spaghetti mit Chili, Knoblauch, Cherrytomaten und Öl	8,90 €
75	<b>Spaghetti Scampi</b>	Spaghetti mit 10 kleinen Garnelen	13,90 €
76	<b>Penne dello Chef</b>	Kurznudeln mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce (F)	9,90 €
77	<b>Penne Arrabiata</b>	Kurznudeln in scharfer Tomatensauce mit Kapern, Oliven und Zwiebeln	9,90 €
79	<b>Tagliatelle Gambaretti</b>	Bandnudeln mit Shrimps in Hummer-Dillsauce (F)	11,90 €
81	<b>Tagliatelle Vegetaria</b>	Bandnudeln mit Gemüse der Saison	9,90 €
83	<b>Tortellini alla Panna</b>	Tortellini mit Vorderschinken ** und Sahnesauce (F)	9,90 €
84	<b>Tortellini Gorgonzola</b>	Tortellini mit Gorgonzolasauce (F)	9,90 €
85	<b>Lasagne Bolognese</b>	Lasagne mit Fleischsauce	9,90 €
86	<b>Spaghetti Frutti di Mare</b>	Spaghetti mit Meeresfrüchten (C, M)	13,90 €
87	<b>Spaghetti al Amatriciana</b>	Spaghetti mit Tomatensauce, Zwiebeln und Speck	9,90 €
88	<b>Penne al Salmone</b>	Kurznudeln mit frischem Lachs und Hummerncremesauce (F)	12,90 €

### dal Pollo - vom Huhn

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

90	<b>Pollo Funghi</b>	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce (F)	14,90 €
91	<b>Pollo al Pepe Verde</b>	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce (F)	14,90 €
92	<b>Pollo alla Pizzaiola</b>	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Kapern und Oliven in Tomatensauce	14,90 €
93	<b>Pollo Hawaii</b>	geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce (F)	14,90 €
94	<b>Pollo Caprese</b>	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella und Tomatensauce (F)	14,90 €

\*\* gekochter Formfleisch-Vorderschinken, aus Schulterteilen zusammengefügt, mit Nitritpökelsalz

M

E

D

G

T

E

R

R

A

N

E

O

## Cotoletta - Schnitzelkarte

Alle Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 331 | <i>Schnitzel Classico</i><br>paniertes Schnitzel mit Zitrone (l)                                       | 12,90 € |
| 332 | <i>Schnitzel Champignon</i><br>paniertes Schnitzel mit Champignonsauce (F, l)                          | 14,90 € |
| 333 | <i>Schnitzel mit Preiselbeeren</i><br>paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Käse überbacken (F, l) | 14,90 € |
| 334 | <i>Schnitzel Roma</i><br>paniertes Schnitzel mit Zwiebeln und Käse überbacken (F, l)                   | 14,90 € |
| 335 | <i>Schnitzel Gorgonzola</i><br>paniertes Schnitzel in Gorgonzolasauce (F, l)                           | 14,90 € |
| 336 | <i>Pfeffer-Schnitzel</i><br>paniertes Schnitzel mit grüner Pfeffer-Rahmsauce (F, l)                    | 14,90 € |
| 337 | <i>Original Wiener Schnitzel</i><br>Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) (l)                                 | 17,90 € |

## Carne di Maiale - Schweinefilet

Alle Gerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat serviert.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 110 | <i>Scaloppine al Pepe</i><br>Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce (F)                            | 16,90 € |
| 111 | <i>Scaloppine al Funghi</i><br>Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sahnesauce (F)                             | 16,90 € |
| 112 | <i>Scaloppine al Gorgonzola</i><br>Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce (F)                                    | 17,90 € |
| 113 | <i>Scaloppine alla Chanterelle</i><br>Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln in Rahmsauce (F) | 17,90 € |
| 114 | <i>Scaloppine alla Romana</i><br>Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken in Butter-Salbei-Sauce (F)                | 18,90 € |

B

U

O

N

A

P

P

E

T

G

T

O

## La cena

### da Manzo - vom Rind (Steaks)

Alle Gerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat serviert.

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 120 | <b>Bistecca alla Griglia</b><br>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter (F)   | 17,90 € |
| 121 | <b>Bistecca al Pepe</b><br>Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce (F)   | 20,90 € |
| 122 | <b>Bistecca al Funghi</b><br>Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce (F)   | 20,90 € |
| 123 | <b>Bistecca al Gorgonzola</b><br>Rumpsteak in Gorgonzolasauce (F)   | 20,90 € |
| 124 | <b>Bistecca Cantarelli</b><br>Rumpsteak mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln in Rahmsauce (F)  | 21,90 € |
| 125 | <b>Mixed Grill</b> gemischter Grillteller<br>mit Rind, Huhn und Schweinefleisch, dazu Pommes Frites   | 20,90 € |
| 126 | <b>La cena Platte</b> - für 2 Personen -<br>gemischte Salatplatte mit 2 kleinen Hühnersteaks, 2 kleinen Rumpsteaks, 2 kleinen Hähnchensteaks,<br>dazu Pommes Frites und Kräuterbutter (F) | 35,90 € |

### Manzo - Rinderfilet

Alle Gerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat serviert.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 130 | <b>Filetto alla Griglia</b><br>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter (F)                     | 22,90 € |
| 131 | <b>Filetto al Pepe</b><br>Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce (F)                     | 23,90 € |
| 132 | <b>Filetto al Funghi</b><br>Rinderfilet mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce (F) | 23,90 € |
| 133 | <b>Filetto al Aglio</b><br>Rinderfilet mit Knoblauch-Kräuter-Sauce                             | 23,90 € |

## La cena

### Filetto di Agnello - Lammfilet

Alle Lammgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat serviert.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 270 | <b>Agnello alla Grill</b><br>gegrilltes Lammfilet mit Kräuterbutter (F)  | 20,90 € |
| 271 | <b>Agnello Sicilia</b><br>gegrilltes Lammfilet mit gebratenem Gemüse     | 20,90 € |
| 272 | <b>Agnello Vino</b><br>gegrilltes Lammfilet mit Rotweinsauce             | 21,90 € |
| 273 | <b>Agnello Pepe</b><br>gegrilltes Lammfilet mit grüner Pfeffersauce      | 21,90 € |
| 274 | <b>Agnello Aglio</b><br>gegrilltes Lammfilet mit Knoblauch-Kräuter-Sauce | 21,90 € |

### Fegato di Vitello - Kalbsleber

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 136 | <b>Fegato di Vitello alla Venecia</b><br>Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißweinsauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salat | 18,90 € |
| 137 | <b>Fegato di Vitello alla Griglia</b><br>Kalbsleber vom Grill mit Kräuterbutter<br>dazu Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salat (F) | 17,90 € |

### Piatti di Selvaggina - Wildgerichte (Saisonangebote)

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 277 | <b>Wildschweinbraten</b><br>Wildschweinbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Butterkartoffeln,<br>dazu 1/2 Birne mit Preiselbeeren (F) | 18,90 € |
| 278 | <b>Hirschbraten</b><br>Hirschbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Butterkartoffeln,<br>dazu 1/2 Birne mit Preiselbeeren (F)           | 18,90 € |
| 279 | <b>Rehbraten</b><br>Rehbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Butterkartoffeln,<br>dazu 1/2 Birne mit Preiselbeeren (F)                 | 19,90 € |

M  
E  
D  
J  
T  
E  
R  
R  
A  
N  
E  
O*La cena***Pesce - Fisch**

Alle Fischgerichte werden mit Reis, Spinat und Salat serviert.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 142 | <b>Salmone alla Griglia</b><br>gegrilltes Lachsfilet                                   | 18,90 € |
| 143 | <b>Salmone La Cena</b><br>gebratenes Lachsfilet in Hummer-Shrimps-Dillsauce (F)        | 19,90 € |
| 144 | <b>Zander al Vino Bianco</b><br>gebratenes Zanderfilet in Shrimps-Weißweinsauce        | 19,90 € |
| 145 | <b>Zander La Cena</b><br>gebratenes Zanderfilet in Dill-Senfauce (K)                   | 19,90 € |
| 147 | <b>Scampi alla Griglia</b><br>6 Stück Großgarnelen vom Grill                           | 19,90 € |
| 148 | <b>Scampi al Pepe</b><br>6 Stück Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce (F)     | 20,90 € |
| 149 | <b>Scampi alla Livornese</b><br>6 Stück Großgarnelen vom Grill in Tomaten-Kräutersauce | 20,90 € |
| 150 | <b>Scampi Alio al Vino Bianco</b><br>6 Stück Großgarnelen in Weißwein-Dillsauce        | 20,90 € |
| 151 | <b>Scampi La Cena</b><br>6 Stück Großgarnelen in Hummer-Shrimps-Dillsauce (F)          | 21,90 € |
| 152 | <b>Calamari Fritti</b><br>frittierter Tintenfisch mit Remouladensauce * und Salat (F)  | 13,90 € |
| 153 | <b>Fischplatte La Cena für 2 Personen</b><br>gemischte Fischplatte nach Art des Hauses | 39,90 € |

**Per i Bambini - Für unsere kleinen Gäste**

bis 12 Jahre (Kinderteller)

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 160 | <b>Penne mit Tomatensauce</b><br>kurze Röhrnudeln mit Tomatensauce         | 4,50 € |
| 161 | <b>Kinderpizza Salami</b><br>mit Salami, Tomatensauce und Käse (F)         | 4,50 € |
| 162 | <b>Schweineschnitzel mit Pommes</b><br>dazu Mayonnaise oder Ketchup (I, F) | 5,50 € |
| 163 | <b>Portion Pommes Frites</b><br>dazu Mayonnaise oder Ketchup (I, F)        | 3,50 € |

**Desserts**

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte!

\* mit Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Nitropökelsalz, Zuckerstoffen

B  
U  
O  
N  
A  
P  
P  
E  
T  
T  
O

M

B

*Bevande calde - Warme Getränke*

E

U

180 KAFFEE 3 2,50 €

181 KAFFEE entkoffeiniert 2,50 €

182 ESPRESSO 3 2,30 €

D

O

183 Doppelter ESPRESSO 3 3,50 €

192 ESPRESSO Macchiato 3 (F) 2,50 €

184 CAPPUCCINO (F) 2,90 €

J

N

185 MILCHKAFFEE (F) 3,90 €

186 LATTE MACCHIATO (F) 3,90 €

187 LATTE MACCHIATO flavoured (F) 4,50 €  
(Karamel, Vanille, Mandel oder Kokos)

T

A

188 Glas TEE (verschiedene Sorten) 2,50 €

189 HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne 2 (F) 4,50 €

E

P

190 GLÜHWEIN (in der Saison) 3,90 €

191 GROG (mit 4cl Rum) 3,90 €

R

P

*Birra draft - Biere vom Faß*

200 Warsteiner 0,3l 3,60 €

201 Warsteiner 0,4l 3,90 €

202 Warsteiner 0,5l 4,50 €

R

E

203 König Ludwig Schwarzbier 0,3l 3,90 €

204 König Ludwig Schwarzbier 0,4l 4,50 €

205 König Ludwig Schwarzbier 0,5l 4,90 €

A

T

206 König Ludwig Hefeweizen 0,5l 4,50 €

207 König Ludwig Hefeweizen dunkel 0,5l 4,50 €

N

J

*Birra in bottiglia - Flaschenbiere*

E

T

210 Weizenbier (Kristall) Flasche 0,5l 4,50 €

211 Weizenbier (alkoholfrei) Flasche 0,5l 4,50 €

212 Berliner Weiße mit Schuß 1 (rot oder grün) 1 Flasche 0,33l 4,10 €

O

O

213 Warsteiner alkoholfrei Flasche 0,33l 3,60 €

La cena

Bevande analcoliche - Alkoholfreie Getränke

220	Pellegrino Mineralwasser	0,25l	2,50 €
221	Pellegrino Mineralwasser	0,75l	5,50 €
224	Loona still	0,25l	2,50 €
225	Loona still	0,75l	5,50 €



226	Coca Cola <sup>1,3</sup> oder Coca Cola Light <sup>1,2,3,5,6,7</sup>	0,2l	2,50 €
227	Coca Cola <sup>1,3</sup> oder Coca Cola Light <sup>1,2,3,5,6,7</sup>	0,4l	3,90 €
228	Fanta <sup>1,2,8</sup>	0,2l	2,50 €
229	Fanta <sup>1,2,8</sup>	0,4l	3,90 €
230	Sprite <sup>2</sup>	0,2l	2,50 €
231	Sprite <sup>2</sup>	0,4l	3,90 €
238	Spezi <sup>1,2,3,8</sup>	0,2l	2,50 €
239	Spezi <sup>1,2,3,8</sup>	0,4l	3,90 €



232	Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2l	2,60 €
233	Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,4l	4,10 €
234	Tonic Water <sup>4</sup>	0,2l	2,60 €
235	Tonic Water <sup>4</sup>	0,4l	4,10 €
236	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	2,60 €
237	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,4l	4,10 €



240	Faßbrause	0,2l	2,50 €
241	Faßbrause	0,4l	3,90 €
242	Malztrunk <sup>1</sup>	0,33l	3,50 €

Succhi e Nettari - Säfte und Nektare

250	Apfelsaft	0,2l	2,50 €
251	Apfelsaft	0,4l	4,10 €
252	Apfelsaftschorle	0,2l	2,50 €
253	Apfelsaftschorle	0,4l	4,10 €
254	Orangensaft ,	0,2l	2,50 €
255	Orangensaft ,	0,4l	4,10 €
256	Kirschnektar	0,2l	2,50 €
257	Kirschnektar	0,4l	4,10 €
258	Bananennektar	0,2l	2,50 €
259	Bananennektar	0,4l	4,10 €
260	KiBa (Kirsch- und Bananennektar)	0,2l	2,90 €
261	KiBa (Kirsch- und Bananennektar)	0,4l	4,50 €



M  
E  
D  
J  
T  
E  
R  
R  
A  
N  
E  
O

B  
U  
O  
N  
A  
P  
P  
E  
T  
I  
T  
O

## La cena

### Vini - Weine

Vini aperti - Offene Weine 0,25l 0,5l 1,0l

#### Rotweine

300 Primitivo & Negroamaro (Sole di Puglia) 5,50 € 301 10,50 € 302 20,50 €  
(trocken)

Dieser Primitivo besticht mit seinem außergewöhnlichen Aroma von Blau- und Brombeeren sowie Weichselkirschen in der typisch ziegelrot-violetten Farbe. Unser Wein hier ist fruchtig, frisch, saftig und vollmundig - er trinkt sich ebensogut alleine, wie mit gegrilltem Fleisch.

303 Chianti DOCG (Vecchia Cantina, Toskana) 5,50 € 304 10,50 € 305 20,50 €  
(trocken)

Der Klassiker unter den Italienern schlechthin. In der Nase fruchtig mit Aromen von Kirsche und dunklen Beeren. Im Geschmack trocken, fruchtig, mit einer guten Säurestruktur. Tolles Preis-Freude-Verhältnis.

306 Lambrusco Rosso Campetto 5,50 € 307 10,50 € 308 20,50 €  
(frizzante amabile)

Feiner, perlender Rotwein von typischer hellroter Farbe. Süffig und schön fruchtig. Im Duft Aromen von Kirschen, Erdbeeren und auch Banane.

#### Weißweine

320 Chardonnay del Veneto (Castel Novo) 5,50 € 321 10,50 € 322 20,50 €  
(trocken)

Der Chardonnay ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, einer angenehmen Frische und einer ausgewogenen zarten Säure.

323 Pinot Grigio del Veneto (Castel Novo) 5,50 € 324 10,50 € 325 20,50 €  
(trocken)

Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht, ausbalancierten Säure und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.

326 Feudi Frizzantino 5,50 € 327 10,50 € 328 20,50 €  
(lieblich)

In der Farbe ist er strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Geschmack ist er harmonisch, leicht und fruchtig.

#### Roséweine

340 Le Due Giare Bardolino Chiaretto 5,50 € 341 10,50 € 342 20,50 €  
(trocken)

Dieser herrlich frische Roséwein aus den Rebsorten Corvina, Morellino und Rondinella verströmt ein blumiges Bouquet mit leichten Veilchenaromen. Am Gaumen scheinen die Fruchtnoten förmlich zu explodieren - Johannisbeeren, Erdbeeren und andere rote Früchte umschmeicheln den Gaumen. Eine leichte Cremigkeit macht diesen Wein besonders verführerisch.

M

E

D

G

T

E

R

R

A

N

E

O

B

U

O

N

A

P

P

E

T

G

T

O

## La cena

### Vini in bottiglia - Flaschenweine

- |  |   |           |         |
|--|---|-----------|---------|
| 400  | <b>Cabernet Sauvignon del Veneto (rot)</b><br>trocken         | Fl. 0,75l | 19,90 € |
| <i>Einer der beliebtesten Rotweine aus dem Veneto. Ansprechbare Frucht, die nach roten Beeren und saftigen Obst erinnert. Feine elegante eingebundene Säure mit einer kleinen Tannin-Struktur. Sehr feiner Wein mit Komplexität.</i>   |   |           |         |
| 401  | <b>Salice Salentino Rosso (rot)</b><br>trocken                | Fl. 0,75l | 25,00 € |
| <i>Fruchtige und sehr feine Art, Röstaromen und feine Würze. Ein langer, eleganter Abgang. Einfach eine sehr feine Spezialität aus dem Süden Italiens.</i>   |   |           |         |
| 402  | <b>Barbera d' Asti „Piage“ (rot)</b><br>trocken / halbtrocken | Fl. 0,75l | 29,90 € |
| <i>Junge und intensive rubinrote Farbe im Glas. Ausgewogene Frucht nach Brombeeren und Kirschen, Rauch und etwas Pflaumen. Eingebundene Tannine lassen ihn sehr weich im Abgang erscheinen. Sehr feine Gerbstoffe und Tannine geben ihm eine perfekte Struktur!</i>                    |   |           |         |
| 403  | <b>Pinot Grigio del Veneto (weiß)</b><br>trocken;             | Fl. 0,75l | 19,90 € |
| <i>Ein vollduftiges Bouquet, sowie fein-fruchtige Nuancen von Äpfeln und Birnen. Ein erfrischend saftiger, intensiver Pinot Grigio.</i>  |   |           |         |
| 404  | <b>Vernaccia di San Gimignano (weiß)</b><br>trocken;          | Fl. 0,75l | 22,00 € |
| <i>Kräutrige Aromen in Verbindung nach frisch gemähtem Gras, etwas Zitrusfrische und elegante Säure machen ihn einfach perfekt!</i>  |   |           |         |
| 405  | <b>Vermentino Salento Bianco (weiß)</b><br>trocken;           | Fl. 0,75l | 25,00 € |
| <i>Der Vermentino präsentiert sich im Glas strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist der Wein sehr ausgewogen, das Bouquet spiegelt sich mit einer sich sehr zurückhaltenden Säure wider.</i> |   |           |         |

### Champagne - Sekt

- |     |                 |           |         |
|-----|-----------------|-----------|---------|
| 420 | <b>Prosecco</b> | Fl. 0,75l | 28,00 € |
|-----|-----------------|-----------|---------|

M

E

D

J

T

E

R

R

A

N

E

O

## Spiriti - Spirituosen

### Amaro - Bitter

430	Ramazotti	2 cl	2,90 €
431	Averna	2 cl	2,90 €
432	Jägermeister	2 cl	2,90 €
433	Fernet Branca	2 cl	2,90 €
434	Fernet Menta	2 cl	2,90 €
435	Kümmerling	2 cl	2,90 €

### Liquori - Liköre

440	Sambuca	2 cl	2,50 €
441	Amaretto	2 cl	2,50 €
442	Bailey's	2 cl	3,00 €
443	Limoncello	2 cl	3,00 €

### Brandy

450	Vecchia Romagna	2 cl	3,00 €
451	Remy Martin	2 cl	5,50 €

### Grappa

460	Grappa Hausmarke	2 cl	2,60 €
461	Grappa Nardini	2 cl	3,90 €
462	Grappa Prosecco	2 cl	4,90 €

### Chiario - Klare

470	Fürst Bismarck	2 cl	2,00 €
471	Malteser	2 cl	2,50 €
472	Deutscher Wodka	2 cl	2,50 €
473	Russischer Wodka	2 cl	3,00 €

*Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie demnächst wieder bei uns begrüßen zu dürfen.*

#### Allergen-Verzeichnis für versteckte Allergene in den Zutaten der Gerichte in der Speisekarte:

Getreideprodukte (Glutenhaltig)	A	Milch und Lactose	F	Senf	K
Fisch	B	Sesamsamen	G	Soja	L
Krebstiere	C	Nüsse	H	Weichtiere	M
Schwefeldioxide und Sulfite	D	Eier	I	Erdnüsse	N
Sellerie	E	Lupinen	J		

#### Legende der Angaben von Zutaten und Qualitäten in der Speise- und Getränkekarte:

1 mit Farbstoff	4 chininhaltig	7 Nährwert je 100 ml
2 mit Konservierungsstoff(en)	5 mit Süßungsmittel(n)	Coca Cola light Benwert < 1,0kJ (< 0,25 kcal),
3 koffeinhaltig	6 enthält eine Phenylalaninquelle	Erweiß 0,1g, Kohlenhydrate < 0,1g, Fett 0,0g
		8 mit Antioxidationsmittel

B

U

O

N

A

P

P

E

T

J

T

O