da BARONE
RISTORANTE
PIZZERIA

HERZLICH WILLKOMMEN



da BARONE
RISTORANTE
PIZZERIA

Unsere Wein-Empfehlung

SCRIMAGLIO



Gavi di Gavi **Piemont** **0,2l Gl € 9,90** **0,75l € 33,50**

Ein klassischer Gavi gekeltert aus 100% Cortese Rebe. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reiches und volles Bukett mit Noten von Kamille, Heu und grünem Tee. Im Geschmack angenehm trocken und klar, voll und tief mit Noten von Aprikose und Pfirsich.

CASTELLO DI RADDA



Chianti Classico **Toskana** **0,2 Gl € 9,90** **0,75l € 33,50**

Eine Cuvée, dominiert von der Rebsorte Sangiovese, ergänzt durch Canaiolo und Colorino. Er zeigt ein intensives Bukett von roten Früchten, Veilchen und Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig und ausgewogen, mit samtigen Tanninen und einer angenehmen Frische. Der Ausbau erfolgt in Holzfässern.

Aperitivo - Aperitif

Prosecco Cornaro[(L)]	0,1l	€ 5,50
Aperol Spritz[(L,2,5,7,10,)]	0,2l	€ 7,50
Rosatio Mio[(L,2,5,7,10,))]	0,2l	€ 7,50
Hugo[(5L,8,7,)]	0,2l	€ 7,50
Campari Orange[(L2,5,7,10)]	0,2l	€ 7,50
Lillet Wild Berry[(2,5,7,8)]	0,2l	€ 7,50
Martini Bianco, Dry, Rosso[(L,2,7)]	5 cl	€ 6,90
Espresso martini[(1,5)]		€ 10,50

DE STEFANI
4 Generazioni
VENETO - ITALIA



Prosecco Venetien Millessimato € 33,00

Ein reinsortiger Grillo von hell strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, frisches und feines Bukett mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen lebendig mit saftig frischer Frucht und leichter mineralischer Note.



Prosecco Rosé Venetien Millessimato € 35,00

Aus 85% Glera und 15% Pinot Nero. Zart rosa Farbe. Feine anhaltende Perlage. Fruchtiges Bukett mit Noten von Apfel und Himbeere. Am Gaumen leicht und ausgewogen.

„Alle auf dieser Karte aufgeführten Weine enthalten Sulfite."

Antipasti – Vorspeisen

Carpaccio di Manzo (R) - G € 14,90
Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Rucola und Parmesan

Mozzarella Caprese (v) - G,L € 13,90
Büffelmozzarella mit feinen Kirschtomaten und frischem Basilikum

Antipasti della Casa (S)A,G,H,B,D,N,J;L € 13,90
Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Vitello Tonnato (R) - C,D,G,L € 14,50
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Bruschetta Classica A1 € 7,90
Mit Frische Tomaten würfel & Basilikum

Insalate / Salate

Insalata di Pomodoro (v+) L,J € 7,50
Tomatensalat mit Zwiebeln

Insalata Mista (v+) L,J € 7,90
Gemischter Salat

Insalata Barone (R) - G;L,J € 19,50
Gemischter Salat mit Rinderfilet und Parmesan

Insalata Scampi B,L,G,J € 19,50
Gemischter Salat mit Garnelen und Parmesan

Zuppe / Suppen

Minestrone (v) -G I € 7,90
Italienische Gemüsesuppe

Crema di Pomodoro (v) - G € 7,50
Tomatensuppe

Pasta – Nudeln

Spaghetti Napoli (v+) - A1,G Mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum	€ 12,90
Spaghetti Aglio e Olio (v+) - A1 In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und Chilli	€ 12,90
Spaghetti Scampi in aglio e olio A1,B In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chilli und Gambas	€ 19,50
Spaghetti allo Scoglio A1,B,D,N In Tomatensauce und mit Meeresfrüchten (leicht Pikant)	€ 17,90
Spaghetti Bolognese (R–)- A1,I, Mit würziger Hackfleischsauce	€ 13,90
Spaghetti Carbonara (S) - A1, C,G Original mit Ei & Guanciale ohne Sahne	€ 14,90
Tortellini alla Panna (S) - A1, C,G In cremiger Sahnesauce, Schinken	€ 14,50
*Penne all´Arrabbiata (v+) - A1,L Mit Tomatensauce, Knoblauch, Chilli	€ 13,90
Mit Rinderstreifen ®A1,G	€ 20,90
Penne con Tacchino (G) - A1,G, Mit Tomaten, Sahnesauce, Putenstreifen, Champignons	€ 15,50
Penne con Verdure (v+) - A1,G Mit Tomaten und Gemüse	€ 15,00
Tagliatelle al Pesto (v) - A1,C, G,H7 Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Rucola, Pinienkeren mit Putenstreifen	€ 16,50
Tagliatelle al Salmone A1, C,D,G Mit Tomaten-Sahnesauce und Lachs	€ 17,90
Lasagne della Casa (R - A1, C,G,I Überbacken nach Art der Hauses	€ 15,50

Pizza

Pizza Margherita (v) - A1,G Hausgemachte Tomatensauce, frisches Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte	€ 10,90
Pizza Funghi (v) - A1,G Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte	€ 12,50
Pizza Salami (S) - A1,G Salami und Mozzarella-Fior di Latte	€ 12,50
Pizza Napoli A1,D,G Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Mozzarella-Fior di Latte	€ 13,90
Pizza Quattro Stagioni (S) - A1,G Schinken, Salami, Champignon, Artischocken und Mozzarella-Fior di Latte	€ 14,90
Pizza Vegetariana (v) - A1,G Gemüse und Mozzarella-Fior di Latte	€ 13,50
Pizza Tonno A1,D,G Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte	€ 13,90
Pizza Prosciutto e Funghi (S) - A1,G Schinken, Champignons und Mozzarella-Fior di Latte	€ 14,50
Pizza Parma e Rucola (S) A1,G Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Mozzarella-Fior di Latte	€ 16,90
Pizza Prosciutto (S) A1,G Schinken und Mozzarella-Fior di Latte	€ 12,90
Pizza Quattro Formaggi (v) - A1,G Parmesan, Gorgonzola, Schafskäse und Mozzarella-Fior di Latte	€ 15,90
Pizza dal Barone A1,B,G Scampi, Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella-Fior di Latte	€ 17,90
Pizza Hawaii (S) - A1,G Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte	€ 13,90
Pizza Frutti di Mare A1, B,D,G,N Meeresfrüchte und Mozzarella-Fior di Latte	€ 16,90

Pesce – Fisch

Calamaretti alla Griglia [(D),N] Tintenfisch gegrillt	€ 22,90
Calamaretti alla Livornese [(D),N] Tintenfisch mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Chilli	€ 23,90
Salmone Finocchietto [(D),B,G] Lachsfilet mit Flußkrebsen und Dillsauce	€ 27,50
Scampi alla Griglia [B] Gegrillte Scampis	€ 25,50
Scampi Aglio e Olio [B] Scampis in Olivenöl mit Knoblauch, Paprika, Chili	€ 26,90

Carne – Fleisch

Scaloppina ai Funghi [(R) - G] Kalbsmedaillons in Champignonsauce	€ 24,50
Scaloppina al Gorgonzola [(R)G] Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	€ 25,50
Saltimbocca alla Romana [(R)(S),L] Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce	€ 26,50
Bistecca alla Griglia[(R)] Rumpsteak vom Grill	€ 26,90
Bistecca alla Pizzaiola [(R)] Rumpsteak mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Oregano	€ 27,90

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino ★	0,25l / € 3,40	0,75l € 6,90
Acqua Panna	0,25l / € 3,40	0,75l € 6,90
Coca-Cola/Coca-Cola Zero[1, 2, 6, 12]	Mix **Flasche**	0,2l € 3,50
Fanta[1,9,12],Sprite[1,9],Mezzo[1, 2, 6, 12]	Mix **Flasche**	0,2l € 3,50
Granini Fruchtsäfte / Nektare		0,4l € 4,50
(Apfel[9], Orange[9], Maracuja[9] Rhabarber[9], Cranberry[9])		
Fruchtsaftschorle[9]		0,4l € 4,20
Schweppes		0,2l € 4,50
(Tonic[5,6], Bitter Lemon[5,6], Ginger Ale[2, 6,5]		

EINMALIG ERFRISCHEND, UNSERE HAUSGEMACHTEN
LIMONADEN UND EISTEES MIT KÖSTLICHEN FRÜCHTEN AUF EIS.



THE FREDDO - EISTEE

Hausgemachter Eistee € 5,40
Erfrischender Eistee mit ganzen Himbeeren, Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour

LIMONATA / LIMONADE

Erdbeer-Limette[2,8,9,17] € 5,80
Leckere Limonade mit vollen Erdbeeren und Limettenvierteln

Himbeer Limette Minze[1,8,9,17] € 5,80
Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und frischer Minze

Mango Minze Orange[1,8,9,17] € 5,80
Limonade mit süßer Mango, frischen Minzblättern und Orangenscheiben

Holunder Limette Minze[8,9,17] € 5,80
Leckere Limonade mit Holundersirup, Limettenviertel und frischen Minzblättern

Offene Weine

		Gl. 0,2l	0,5l
Weinschorle[L]		€ 5,90	* * * * *
Pinot Grigio[L]	Venetien	€ 6,50	€ 14,50

Ein erfrischender Weißwein mit lebendigen Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen angenehm leicht, frisch und ausgewogen, mit einer feinen Mineralität. Perfekt als Begleitung zu leichten Gerichten und sommerlichen Momenten.

Rosato di Primitivo[L]	Apulien	€ 6,50	€ 14,50

Ein bezaubernder Rosé aus der sonnenverwöhnten Region Apulien. Dieser Rosato besticht durch seine zarten Aromen von roten Beeren, Kirschen und Pfirsichen. Am Gaumen ist er frisch, fruchtig und angenehm leicht, mit einer feinen Balance und einem erfrischenden Abgang. Perfekt für einen entspannten Moment oder als Begleitung zu leichten Gerichten.

Montepulciano[L]	Abruzzen	€ 6,50	€ 14,50

Ein kräftiger und aromatischer Rotwein aus den malerischen Abruzzen. Er präsentiert sich mit intensiven Noten Von dunklen Beeren, Kirschen und Gewürzen. Am Gaumen ist er voll, samtig und gut strukturiert, mit angenehmen Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang. Perfekt zu herzhaften Gerichten, Pasta und gegrilltem Fleisch.

Lambrusco[L]	Emilia Romagna	€ 6,50	€ 14,50

Ein spritziger und fruchtiger Rotwein aus der Region Emilia-Romagna. Dieser Lambrusco besticht durch seine lebendige Farbe und seine erfrischenden Aromen von roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Blumen. Am Gaumen ist er angenehm prickelnd, leicht und erfrischend.

Birre / Biere

König Pilsner	0,3l / € 3,90
König Pilsner	0,4l / € 4,90
Alsterwasser[8]	0,3l / € 3,50
Alsterwasser[8]	0,4l / € 4,50
Weißbier Benedikter [A]	0,5l / € 5,20
Weißbier Benedikter alkoholfrei [A]	0,5l / € 5,20
Kostritzer Schwarzbier[A]	0,33l /€ 3,90

Weißweine

			0,2l	0,75l
Chardonnay	**I Gadi**	**Venetien**	€ 7,50	€ 23,90

Gekeltert aus 75% Riesling und 25% Durella, angebaut auf vulkanischem Boden. Gelbe Farbe, blumiges Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern. Weich und klar im Geschmack mit guter Frische und reichhaltigem Aroma.

Grillo Roceno	**Sizilien**	€ 7,60	€ 25,90

Ein Reinsortiger Grillo von hell strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen Frisches, feines Bukett mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen lebendig mit saftig frischer Frucht und leichter mineralischer Note.

Grauburgunder	**Pfalz**	€ 8,90	€ 29,50

Dieser 100%ige Grauburgunder ist mit seinem Schmelz und der üppiger Frucht, die vollreifer Birnen und Honigmelone zeigt, der perfekte Allrounder. Er begleitet spielend ein ganzes Menü, angefangen bei Fisch bis hin zu kräftigem Fleisch.

Riesling	**Pfalz**	€ 9,50	€ 30,90

100% Riesling. Würzig-mineralisch Nase mit reifem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im Mund saftig mit präsenter und gut eingebundener Säure und intensiv mineralischem Nachhall Lebendig-frischer und feingliedrig-verspielter Riesling-Typus.

Silei Terrescure	**Toskana**	€ 8,50	€ 29,90

Leuchtende, strohgelbe Refelexe im Glas. Elegant in der Nase mit fruchtigem Bouquet von reifen Äpfeln und etwas Birne, Zitrone, Ananas. Im Nachhall leichte Kräuterwürze - etwas Rosmarin - und eine leichte, mineralische Bitternote auf der Zunge.

Refebianco Terrescure	**Toskana**	****	€ 39,50

Rebsorte:Malvasia ,Sauvignon
Intensive gelbe Farbe mit grünen Reflexen.Große Intensität und Geruchsvielfalt dank der Reife der Trauben. Sehr breiter Gaumen mit ausgezeichneter erfrischender Säure. Intensive Noten von Orangenblüten, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Kräutern.

Gavi di Gavi Scrimaglio	**Piemont**	****	€ 33,50

Ein klassischer Gavi gekeltert aus 100% Cortese Rebe. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reiches und volles Bukett mit Noten von Kamille, Heu und grünem Tee. Im Geschmack angenehm trocken und klar, voll und tief mit Noten von Aprikose und Pfirsich.

Lugana Perla del Garda	**Lombardei**	****	€ 37,00

Gekeltert aus 100% Trebbiano di Lugana. Ein Wein von kräftig strohgelber. Farbe mit elegantem Aromaspektrum. Fruchtiges Bukett mit Noten von Akazie und Pfirsich. Am Gaumen weich und ausgewogen mit frischer Note.

Roséweine

		0,2l	0,75l
Negroamaro Cantale	**Apulien**	*** * * ***	**€ 28,50**

Ein reiner Negroamaro Rosé. Bukett von Rose und Geranie mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Granatapfel. Am Gaumengeschmeidig mit leichter lebhafter Frische. Elegantes intensives Finale.

Rotweine

Nero d´Avola Roceno	**Sizilien**	**€ 7,60**	**€ 25,90**

Gekeltert aus 100% Nero d'Avola. Strahlend rubinrot mit violetten Reflexen. Klares, frisches und fruchtintensives Bukett mit Noten von dunklen Früchten. Lebendig und süffig mit samtigen Tanninen und anhaltendem Finale.

Primitivo Viglione	**Apulien**	**€ 7,90**	**€ 27,90**

Gekeltert aus 100 % Primitivo Traube. Klare rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Frischer und intensiver Duft nach Kirschen und Pflaumen mit Noten reifer Früchte. Am Gaumen klar, warm und abgerundet mit weichen Tanninen.

Pecora Nera Risveglio	**Apulien**	**€ 8,90**	**€ 29,50**

Intensives Rubinrot. Duft nach kleinen roten Früchten, Kirschen und typischen Kräuteraromen. Diese Aromen wiederholen sich im Geschmack und transportieren Struktur und Weichheit 100% Cabernet Franc. Kirschrot mit rubinroten Reflexen.

Barbera Scrimaglio	**Piemont**	*** * * ***	**€ 35,50**

Gekeltert aus 100% Barbera. Tief rubinrote Farbe. Reiches und tiefes Bukett mit einer komplexen Balance aus Noten von Pfeilchen und Lakritz. Am Gaumen klar und trocken mit einem subtilen Hintergrund von Vanille und wilden Beeren bis hinein ins Finale.

Lotto Unico Terrescure	**Toskana**	*** * * ***	**€ 39,50**

90% Sangiovese, 10% andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tanninen

Chianti Castello di Radda	**Toskana**	*** * * ***	**€ 33,50**

90% Sangiovese, 10% andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tanninen.

Barolo D.O.C.G.	**Piemont**	*** * * ***	**€ 95,00**

Leicht florale Noten im Bouquet mit dominanten Apfelaromen, die sich bis zum Gaumen fortsetzen. Weiche rote Apfelfrucht mit köstlicher grüner Apfelsäure. Fantastische Fruchtreinheit im knackigen, trockenen Abgang.

Allergene:

A: Glutenhaltige Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse
(1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel)

B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:
(1 Mandeln, 2 Haselnüsse, 3 Walnüsse, 4 Kaschunüsse, 5 Pecanüsse,
6 Paranüsse, 7 Pistazien)

I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L: Schwefeldioxid und Sulfite>10mg/kg oder 10mg/L

M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig

2 mit Farbstoff

3 geschwärzt

4 enthält eine Phenylalaninquelle

5 chininhaltig

6 mit Antioxidationsmittel

7 mit Konservierungsstoff

8 mit Süssungsmittel

9 Fruchtsaftgetränk(zwischen 6 und 30 % Fruchtanteil)

10 mit Geschmacksverstärker

11 mit Milcheiweiss

12 mit Phosphat

13 geschwefelt

14 gewachst

Info: R=RIND -S=SCHWEIN V= VEGETARISCH V+=VEGAN G=GEFLÜGEL L=LAMM FLEISCH W=WIL