Aperitif- Empfehlung

Lillet Blanc o. Rosé

0,2l € 8,90

Prosecco Caterina

0,1l € 5,90

Aperol Spritz[2]

0,2l € 7,90

Aperitifs

Martini Bianco, Rosso, Dry[3]	€ 4,90
Campari Soda, Orange[2]	€ 7,90
Hugo[3]	€ 7,90
Lillet Wildberry[3]	€ 8,90

Longdrinks

Bacardi-Cola [1,2,3]	€ 7,90
Wodka-Lemon[5]	€ 7,90
Longdrinks[2]	€ 7,90
Gordon´s PINK Spritz[2]	€ 7,90

Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta [A] — 7,90 €
Drei Scheiben geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesansplittern

Champignon all`aglio e olio con crostino — 9,90 €
Saurtierte Champignon mit Öl & Knoblauch , & geröstete Brot

Antipasto Misto all'Italiana — für 2 Per. 20,90 €
Gemischter Vorspeisenteller

Mozzarella di Bufala[G] — 14,90 €
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Vitello Tonnato [C,D,M] — 14,90 €
Kalbsbraten dünn geschnitten mit klassisch hausgemachter Thunfischcreme und Kapern

Carpaccio di Manzo — 14,90 €
Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan

Gamberoni alla Siciliana[B] — 15,90 €
Pikante Garnelen in heißem Knoblauch- Olivenöl und Peperoncini und geröstetem Weißbrot

Octopus Carpaccio[R] — 15,90 €
Dünne Tranchen vom Octopus auf Rucola und Granaten

Zuppe – Suppen

Crema di Pomodoro[G] — 7,90 €
Tomatencremesuppe

Insalate – Salate

Insalata Mista[M] — 7,90 €
Gemischster Salat

Straccetti di Tacchino su Insalata[M] — 15,50 €
Putenstreifen auf Salat Bouquet

Straccetti di Manzo su Insalata[M] — 16,90 €
Rindfleischstreifen auf Salat Bouquet

Gamberoni su Insalata[M] — 16,90 €
Garnelen auf Salat Bouquet

LUNA

Pasta – Nudeln

Spaghetti Bolognese[A,G] Spaghetti mit Hackfleischsauce	12,90 €
Spaghetti Carbonara[7,A,C,G,H] Spaghetti mit Guanciale und Ei	14,50 €
Spaghetti Aglio, Olio e Pepperoncino[A] Spaghetti Knoblauch und Olivenöl	12,50 €
Spaghetti con Gamberoni[A,B] Spaghetti mit Scampi und frischer Tomatensauce	16,90 €
Penne all´Arabbiata[A] Penne mit scharfer Tomatensauce	12,90 €
Penne Pollo e Gorgonzola[A,G] Penne mit Huhn in Gorgonzolasauce	14,90 €
Penne Luna[A,G] Penne mit Rindfleischstreifen, Rucola, Parmesan und Tomatensauce	16,90 €
Lasagne alla Bolognese[A,G,6,7] Nudelauflauf	14,90 €
Tagliatelle al Salmone e Spinaci [6,7,A,D,G] Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Sahnesauce	16,90 €
Tagliatelle Tartufo e Manzo[A,G,6,7] Bandnudeln mit Rindfleischstreifen in Trüffelöl-Sahnesauce	16,90 €
Gnocchi al Forno[A,G,6,7] Kartoffelnudeln mit Tomatensauce überbacken	13,90 €
Spaghetti Salsiccia al Pomodoro[A,G,6,7] Spaghetti mit Italienischer Wurst in Tomatensauce	16,90 €

Pizze – Pizza Ø 30 cm

Margherita[A,G] mit Tomatensauce und Mozzarella	11,90 €
Funghi[A,G] mit Champignons	12,90 €
Prosciutto [1,7,A,G] mit Schinken	12,90 €
Prosciutto e Funghi[1,7,A,G] mit Schinken und Champignons	13,90 €
Con Salame di Milano [1,7,A,G] Mit Salami	12,90 €
Quattro Stagioni [1,7,A,G] mit Schinken, Champignons, Salami und Artischocken	13,90 €
Tonno e Cipolle[,A,D,G] mit Thunfisch und Zwiebeln	13,90 €
Hawaii[1,7,A,G] mit Schinken und Ananas	13,90 €
Prosciutto Crudo e scaglie di Parmigiano[1,7,A,G] mit Rohschinken, Rucola und Parmesan	15,90 €
Salmone e Spinaci[1,A,D,G] mit Lachs, Spinat und Crème fraîche	16,90 €
Deliziosa[1,A,G] mit Garnelen, Rucola und Crème fraîche	16,90 €
Quattro Formaggi[1,7,A,G] mit vier Käsesorten	14,90 €
Diavola[1,7,A,G] mit milder und scharfer Salami, Peperoni	13,90 €
Fiorentina[1,7,A,G] mit Spinat und Gorgonzola	13,90 €
Salsiccia[A,G] mit Italienischer Bratwurst , Zwiebeln & Parmesan	16,90 €

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse.

Pesce – Fischgerichte

Gamberoni alla Griglia[B] 26,50 €
Garnelen vom Grill

Salmone alla Griglia[D] 26,50 €
Lachsfilet vom Grill

Filetto di Merluzzo[,G] 26,50 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf Zitronenbuttersauce

Alle Fischgerichte werden mit Spinat und Salzkartoffeln serviert.

Carne – Fleischgerichte

Petto di Pollo 24,90 €
Hänchenbrust vom Grill , oder wälen Sie die sauce zwieschen Gorgonzola oder Champignon

Salsiccia alla griglia [G] 24,90 €
Gegrillte Italienischer Bratwurst mit Kartoffelpüree & Gemüse

Scaloppine di Vitello al Gorgonzola[G] 26,90 €
Drei kleine Kalbsmedallions in Gorgonzolasauce

Scaloppine di Vitello ai Funghi[G] 26,90 €
Drei kleine Kalbsmedallions in Champignonrahmsauce

Saltimbocca alla Romana 26,90 €
Drei kleine Kalbsschnitzel (natur) mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Entrêcote alla Griglia 32,90 €
Entrêcote (ca. 300 g)

Filetto di Manzo alla Griglia 32,90 €
Deutsches Rinderfilet (das beste Stück vom Rind – ca. 200 g)

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

Bevande Analcoliche– Alkoholfreies Getränke

	0,25l	0,75l
Mineralwasser Naturell /Mit Kohlensäure	3,90	6,90

	Fl. 0,33l
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	4,30 €

	Fl. .0,2l
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	2,90 €

Succhi di Frutta / Säfte

	Fl. .0,2l
Orangensaft / Apfelsaft	3,60 €

	Fl. 0,25l
Zitrone & Limette /Orange Limo / Apfelschorle	4,30 €
Johannesbeereschorle / Rhabarbasaftschorle	
Maracujaschorle	0,33l 4,50 €

Birra – Bier

	0,3l	0,4l
Bier vom Fass	3,90 €	4,50 €
Alsterwasser	3,90 €	4,50 €
Weizenbier 0,5l	* * *	5,90 €
Weizenbier Alkoholfrei 0,5l	* * *	5,90 €
Alkoholfreies Bier 0,33l	3,90 €	* * *

Vino sfuso – offene Weine

		0,2l	0,5l
Weinschorle		5,90 €	* * *
Pinot Grigio	Selezione LUNA	5,90 €	12,90 €

Der Wein, der aus ihr gekeltert wird, hat in der Regel einen hellen, strohgelben Farbton und einen leichten Körper. Er zeichnet sich durch Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Pfirsichen aus.

Montepulciano	Selezione LUNA	5,90 €	12,90 €

Montepulciano-Weine haben eine kräftige rubinrote Farbe und ein intensives Bouquet von roten und schwarzen Früchten, wie Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen sind sie vollmundig und samtig mit einer ausgeprägten Säurestruktur und kräftigen Tanninen.

Primitivo Rosé	Selezione LUNA	5,90 €	12,90 €

Aus der Primitivo Traube. Fruchtiger, zartwürziger Rosé. Himbeeren, Johannisbeeren, Granatapfel und Bonbon treffen auf mediterrane Kräuter. Rund und harmonisch.

Lambrusco	Selezione LUNA	5,90 €	12,90 €

Lambrusco sind moderne Weine mit markanten organoleptischen Eigenschaften: ein lebhafter, schnell flüchtiger Schaum, ein starker, lang anhaltender Duft und ein reicher Geschmack, der durch einen guten Säuregehalt unterstrichen wird.

Unsere Weine des Monats

Oris Falerio *Ciú Ciú* *Marken* *0,2l Gl. € 7,00* *0,75 Fl. € 24,90*

Rebsorte: Passerina , Pecorino , Trebbiano

Der Falerio Bianco Oris ist typischer Weißwein von Ciù Ciù. Seine herrliche Farbe strahlt strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet entfaltet vitale Aromen von Äpfeln sowie weißen Blumen mit einer zarten Süße. Im Geschmack zeigt er sich frisch, leicht herb, fruchtig als auch weich.

Negroamaro Rosé *Cantele* *Apulien* *0,2l Gl. € 8,20* *0,75 Fl. € 27,90*

Rebsorte: Negroamaro

Dieser italienischer Rosé wird aus reinen Negroamaro-Trauben gekeltert und präsentiert sich in einer zarten lachsfarbenen Robe. In der Nase entfaltet dieser Rosato eine süßliche, facettenreiche und bemerkenswert kräftige Note. Das harmonische Zusammenspiel von Rosenduft, Erdbeeren und Kirschen verleiht diesem Wein eine klare und verführerische Persönlichkeit. Unterstützt wird seine Kraft durch eine ansprechende Spritzigkeit, die in einem langen, überzeugenden Abgang gipfelt.

Montepulciano d´Abruzzo Fantini *Abruzzen* *0,2l Gl. € 7,90* *0,75 Fl. € 25,90*

Rebsorte: Montepulciano

Im Gaumen zeigt sich der Fantini Montepulciano d'Abruzzo von seiner besten Seite. Die Fruchtaromen vereinen sich harmonisch mit seidigen Tanninen und einer bemerkenswerten Ausgewogenheit. Dieser Wein verführt dazu mit einem vollen Körper und einem eleganten, lang anhaltenden Abgang. Genau deshalb passt er ideal zu vielen Gerichten der italienischen Küche.

Weißweine

Lugana *Seiterre* *Lombardei* *0,75 Fl. € 28,90*

Rebsorte :Trebbiano
Im Glas steht dieser Lugana in einem intensiven, leuchtenden strohgelb mit guter Viskosität. In der Nase entfalten sich Aromen von gelben Blüten, reifen Pfirsichen und Zitronengebäck, im Nachhall Feuerstein. Am Gaumen zeigt er weiterhin seine deutliche Frucht mit lebendiger Säure und leichtem Druck.

Grauburgunder *Am Kaiserbaum* *Pfalz* *0,75 Fl. € 28,50*

Rebsorte :Grauburgunder
Der Grauburgunder schmeckt harmonisch, frisch und lecker. Er ist ein extraktreicher, kräftiger und körperreicher Wein, der eine elegante tiefe mit sich bringt. Er präsentiert sich am Anfang durch seine angenehme zurückhaltende Säure und seine spürbare Mineralität wirkt erfrischend.

Gavi *Scrimaglio* *Piemont* *0,75 Fl. € 29,50*

Rebsorte : Cortese
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.

Arneis *Scrimaglio* *Piemont* *0,75 Fl. € 29,00*

Rebsorte :Arneis
Die weiße Rebsorte benötigt sorgfältige Pflege, im Gegenzug liefert sie äußerst delikate Weine. Der Scrimaglio liegt einige Monate in Stahlfässern auf der Hefe und altert kurz in der Flasche nach. Im Glas strohgelb, imponiert er mit einem kräftigen Bouquet und einem vollmundigen Geschmack.

Weißweine

Satrico *Casale del Giglio* *Latium* *0,75 Fl. € 29,00*

Rebsorte: Sauvignon ,Chardonnay.
Strohgelbe Farbe, sehr hell; die Nase ist von beträchtlicher Intensität und Nachhaltigkeit, leicht aromatisch, zitrusartig und mineralisch; im Geschmack trocken, elegant und mit guter geschmacklich-olfaktorischer Übereinstimmung, mit guter Mineralität, würzig, lang im Abgang.

Bianco di Custoza *Bennati* *Venetien* *0,75 Fl. € 22,90*

Rebsorte :Garganega , Trebbiano
Dieser trockene Weißwein aus der Provinz Verona duftet weinig mit Noten von Melone und Kiwi und Pfirsisch. Präsent in der Säure, spritzig und abgerundet mit feiner Würze schmeckt er hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen, Schalen- und Krustentieren sowie zu Geflügel, hellem Fleisch und Pasteten..

Sauvignon Vin di Vore *Ronco del Gelso* *Friaul* *0,75 Fl. € 29,50*

Rebsorte : Sauvignon
In der Nase Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht und Stachelbeere. Knackig frisch und aromatisch im Geschmack. Schön trocken mit viel Frucht.

Oris Falerio *Ciú Ciú* *Marken* *0,75 Fl. € 27,00*

Rebsorte :Passerina ; Trebbiano , Pecorino
Der Falerio Bianco Oris ist typischer Weißwein von Ciù Ciù. Seine herrliche Farbe strahlt strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet entfaltet vitale Aromen von Äpfeln sowie weißen Blumen mit einer zarten Süße. Im Geschmack zeigt er sich frisch, leicht herb, fruchtig als auch weich.

Rotweine

Shiraz *Casale del Giglio* *Latium* *0,75 Fl. € 29,50*

Rebsorte :Shiraz
Weich, warm, ausdrucksstark und füllig umschmeichelt der saftige Rotwein den Gaumen und beeindruckt mit eleganten Tanninen. Der langanhaltende Abgang gestaltet sich fruchtbetont und würzig. In Kombination mit Rind, Schwein oder gereiftem Käse harmoniert der Casale del Giglio Shiraz Lazio prächtig.

Primitivo Gio *Risveglio* *Apulien* *0,75 Fl. € 29,00*

Rebsorte :Primitivo
Trocken, warm, weich im Gaumen, mit toller Körperstruktur. Ausgewogener und intensiver Abgang. Ausgezeichnet zu Lammkeule, Wildbret, Wildschwein, Rindsbraten oder Grilladen. "GIO" - benannt nach dem Chef der Cantine Risveglio, Giovanni Nardelli ist ein einzigartiger Rotwein aus Brindisi der seines Gleichen sucht.

Bernardeschi *Terrescure* *Toskana* *0,75 Fl. € 28,50*

Rebsorte : Sangiovese
In einem tiefen Rubinrot mit schimmernden Reflexen funkelt dieser Wein. Das Bouquet duftet süßlich nach eingekochtem dunklem Obst, untermalt von leichten Kräutern.

Salice Salentino Riserva *Cantele* *Apulien* *0,75 Fl. € 29,50*

Rebsorte :Negroamaro ,
Der Salice Salentino Riserva von Cantele ist ein voller, weicher und fruchtiger apulischer Rotwein aus Negroamaro-Trauben, der 6 Monate lang in Barriques gereift ist. Die Aromen erinnern an karamellisierte rote Früchte und süße Gewürze.

Rotweine

Barbera d´Asti *Scarpa* *Piemont* *0,75 Fl. € 34,00*

Rebsorte :Barbera
Der Wein duftet nach reifen roten und schwarzen Früchten, viel Kirsche ist dabei, aber ebenso frische Pflaume, alles unterlegt von schöner Würze. Am Gaumen zeigt sich eine dynamische Säure neben fein ziselierten Gerbstoffen, erneut kommt rote Frucht durch.

Pecora Nera *Risveglio* *Apulien* *0,75 Fl. € 29,00*

Rebsorte :Nero di Troia
Strahlendes, dunkles Rubinrot, in der Nase betörender, vielschichtiger Duft nach schwarzen Früchten, Brombeeren, Blaubeeren und Schwarzkirschen begleitet von warm-würzigen Tönen. Am Gaumen samtig-weich und dicht gewoben, viel reife Frucht, gut stützende Säure und geschmeidiges Tannin, ein kraftvoller und sehr ausgewogener Wein.

Chianti *Poggio Capponi* *Toskana* *0,75 Fl. € 28,00*

Rebsorte :Sangiovese
Ein hervorragender Toskaner, trocken, beerig, sehr angenehm im Hintergrund. Runder und unkomplizierter Genußwein. Ein ausgezeichneter Begleiter zu kräftigen, alltäglichen Gerichten.

Nero d´Avola Roceno *Sibiliana* *Sizilien* *0,75 Fl. € 22,50*

Rebsorte : Nero d´Avola
Leuchtend rot mit violetten Reflexen. Intensive Noten von Kirsche, Pflaume und roten Maulbeeren. Ein weicher, vollmundiger und gut strukturierter Rotwein.

Rotweine

Tempranijo *Casale del Giglio* *Latium* *0,75 Fl. € 64,00*

Rebsorte :Tempranijo
Der Casale del Giglio Tempranijo Lazio IGT präsentiert sich als intensiv Rubinrot mit violetten Reflexen und Aromen von Himbeere, schwarzer Johannisbeere, Waldfrüchten und einem Hauch von reifer Maraschino-Kirsche. Am Gaumen zeigt er sich reichhaltig und konzentriert, wobei Noten von Gewürzen und Früchten, unterstrichen durch das Vorhandensein von süßen Tanninen, zu einem langen Finish führen.

Barolo *Scrimaglio* *Piemont* *0,75 Fl. € 79,00*

Rebsorte :Nebbiolo
Der Barolo Scrimaglio ist ein herausragender Rotwein aus der renommierten Region Piemont in Italien, bekannt für seine tiefen Aromen und komplexe Struktur. Hergestellt aus der Nebbiolo-Traube, besticht dieser Wein durch seine intensiven Noten von reifen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Gewürzen. Die Tannine sind elegant und gut integriert, was zu einem langen, harmonischen Abgang führt. Ideal zu kräftigen Gerichten wie Wild oder reifem Käse, ist der Barolo Scrimaglio ein wahrer Genuss für Weinliebhaber und ein perfekter Begleiter für besondere Anlässe.

Amarone Bailo *De Stefani* *Venetien* *0,75 Fl. € 99,00*

Rebsorte :Corvina , Rondinella ,Molinara
Amarone Bailo De Stefani
Dieser exquisite Amarone ist ein herausragendes Beispiel für die Tradition und Handwerkskunst des Valpolicella-Gebiets. Mit seiner tiefen rubinroten Farbe und einem komplexen Bouquet von reifen Kirschen, Trockenfrüchten und feinen Gewürzen verführt er die Sinne. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und samtig, mit gut integrierten Tanninen und einem langen, eleganten Abgang. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, reifem Käse oder einfach als Genuss für besondere Anlässe. Ein Wein, der die Seele Italiens in jedem Schluck einfängt.

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Lactose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Schwefeldioxid/Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

Zusatzstoffe

1 Konservierungstoffe
2 Farbstoff
3 Koffeinhaltig
4 Mit süßstoff
5 Chininhaltig
6 Geschmackversterker
7 Antioxydationsmittel