

---

## OFFENE WEINE

---

### Weißwein

2020er La Meirana Gavi di Gavi DOCG, Bruno Broglia // 0,20l // 7,50

Rebsorte: Cortese di Gavi

Strohgelb mit grünlichen Reflexen; Duft nach Wiesenblumen, Pfirsich und Kamille; saftig und trocken am Gaumen, fruchtbetont und harmonisch, Mandelhauch im Abgang

### Rosewein

2021er Pipoli Rosato Basilicata IGP, Vigneti del Vulture // 0,20l // 6,50

Rebsorte: Aglianico | lachsrosa, Bukett nach Erdbeere, Süßkirsche, Himbeere und Pflaume; am Gaumen saftig und würzig, zarte, adstringierende Art, sehr facettenreicher und komplexer Wein; Eignung: leichte Speisen, helles Fleisch, Aperitif

### Rotwein

2021er Susumaniello Puglia IGT, Zolla Farnese // 0,20l // 6,50

Rebsorte: Susumaniello | dichtes, purpurrot, in der Nase fruchtbeton nach Kirsche, schwarze Johannisbeere und Waldfrucht, feine Barrique-Nuancen, orientalische Gewürze, Vanille und schwarzer Tee, im Geschmack samtig, kräftig und trocken, weich und saftig am Gaumen

2020er Rosso Toscana IGT, Tenute Rossetti // 0,20l // 6,50

Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Tiefes dunkelrot, Bukett feinsten Früchte, Pflaumen, Kirsche, weich elegant und samtig im Geschmack, feine Mineralität, langer Abgang

---

## FLASCHEN WEINE

---

2020er Sauvignon Blanc, Tunella Colmatis 0,75l // 34,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc | Intensive tropische Früchte, frisch und fruchtig, Noten nach Pfirsich, Zitrusfrüchten und grünem Apfel, perfekt ausbalancierte Säure | Perfekt zu: Pasta, Schalentieren, Käse und Fisch

2021er Rosa dei Frati Riviera del Garda, Ca dei Frati 0,75l // 34,00

Rebsorte: Sangiovese, Barbera | ausgewogene und angenehme Säure, frisches und fruchtgeladenes Bukett und Geschmack, Noten nach Erdbeere, Himbeere und Pfirsich | Perfekt zu: Schalentieren, Käse, Vorspeisen und Fisch

2017er Chianti Riserva, Terre Natuzzi 0,75l // 36,00

Rebsorte: Sangiovese | tief dunkles rubinrot, Pflaumen und Kirsch Noten in der Nase, am Gaumen weich und trocken, buttrige Noten, facettenreich und ausgewogen, dezente Süße | Perfekt zu: Fleisch, Geflügel und Pizza

---

**EMPFEHLUNGSKARTE**

---

**Vorspeisen**

- Lachs Tatar mit Avocado und Pistazie // 14,50  
Burrata mit San Daniele Schinken // 13,50  
Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße // 15,50  
Calamaretti auf Rucola mit Cherrytomaten // 13,50  
Rinder Carpaccio // 13,50

**Fischgerichte**

- Seezunge vom Grill // 28,50  
Frittura Mista (Calamari, Garnelen und Sardellen) // 23,00  
Oktopus vom Grill // 24,50  
Wolfsbarsch vom Grill // 23,50

**Fleischgerichte**

- Kalbsfilet in Pfeffersoße mit Kartoffelgratin und Speckbohnen // 29,00  
Australisches Rib-Eye Steak dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse // 34,00

**Pasta Gerichte**

- Paccheri mit Salsiccia, Champignon, scharf und Knoblauch // 14,50  
Penne mit Basilikum-Pesto und Hähnchenbruststreifen // 14,50  
Rigatoni mit getrockneten Tomaten, Chili,  
Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen // 13,50

**Hausgemachte Pasta**

- Ravioli mit Feige und Walnuss in Butter-Salbei-Soße // 14,50  
Ravioli alla Calabrese - Hausgemachte Ravioli gefüllt mit N'duja (kalabrische scharfe Salami), Lauch und Pilzen in Tomaten-Basilikum-Soße // 15,50  
Hausgemachte schwarze Ravioli gefüllt mit Lachs in Weißwein-Soße // 16,50  
Hausgemachte Gnocchi mit Rosmarin und Cherrytomaten // 14,50  
Hausgemachte schwarze Tagliolini mit Seppia und Cherrytomaten // 16,90

**Pizzen**

Unser Tipp: Pizza mit Vollkornteig (Pizza Integrale)  
Probieren Sie unsere neue gesunde Vollkornpizza Alle  
unsere Pizzen gegen Aufpreis von 1,50 € mit leckerem  
Vollkornteig

Pizza Vulcano (Salami piccante, N'duja (Kalabrische scharfe Wurst), Pilze,  
Lauchzwiebel) // 15,50

**Pizza La Gustosa**

(getrocknete Tomaten, Thunfisch, Oliven, frittierte Zwiebeln) // 15,50

Pizza Pesto di Basilico (Guanciale (Schweinebackenspeck), Basilikumpesto,  
Büffelmozzarella, geriebener Parmesan, bunte Cherrytomaten) // 15,50

**Pizza Norma**

(Tomatensoße, frittierte Aubergine, Schafskäse und Basilikum) // 12,50

Pizza Pistacchiosa (Pistaziencreme, Burrata, Parmaschinken,  
Parmesansplittern und Pistazienkerne) // 16,00

**Dessert**

Pizza Nutella // 7,50

