



LUCACELLI

PIZZA - PASTA - BAR


WILLKOMMEN IN LUCACELLI

SPEISEN UND GETRÄNKE



# LUCACELLI

## ANTIPASTI- VORSPEISEN

<b>CREMA DI POMODORO</b> 	
Cremige Suppe von sonnengereiften Tomaten	5,50 €
<b>PANE IN PADELLA</b>  A, C, G, 5	
Frittiertes Pizzabrot mit frischem Knoblauch, dazu marinierte Oliven und Aioli	6,90 €
<b>BRUSCHETTA ALLA LUCACELLI</b>  A, C, G,	
Geröstetes Ciabatta Brot mit eingelegten Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Kräutern auf Rucola und Grana Padano	6,90 €
Dreierlei Bruschetta	8,90 €
<b>CAPRESE</b>  G, H, *	
Büffelmozzarella mit feinen Tomaten und hausgemachtem Basilikum Pesto	9,50 €
Wahlweise auch mit Burrata	11,50 €
<b>VITELLO TONATO</b> C, G	
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Kapernäpfel, serviert an Thunfischcreme	9,90 €
<b>CARPACCIO</b> G, *	
Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Champignons, Rucola, Grana Padano und Zitronen Vinaigrette	10,90 €
<b>ANTI PASTI VARIO</b> G, 1	
Variation vegetarischer Vorspeisen mit gebratenem und eingelegtem Gemüse 	7,90 €
Nach „Art des Hauses“	10,90 €
Für 2-3 Personen	17,90 €

\*Mandeln, Pinienkerne



**LUCACELLI**  
PIZZA - PASTA - BAR

**INSALATE-  
GRÜNZEUG**



# LUCACELLI

1924 - 1924 - 1924

## INSALATA MISTA

Baby-Leaf-Salat mit Kirschtomaten, Nüssen\*,  
Gurken und roten Zwiebeln und hausgemachtem Balsamico Dressing 7,90 €

## CHICKEN CAESAR SALAD <sup>A, G, 5</sup>

Römersalat mit hausgemachten Croutons, Oliven, Grana Padano,  
Hähnchenbrust und Caesars Dressing 11,90 €

## RUCOLA DI GAMBERI <sup>B, G,</sup>

Rucola Salat mit gebratenen Riesengarnelen, Kirschtomaten  
Pinienkernen, Grana Padano und hausgemachtem Balsamico Dressing 14,90 €

## INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA <sup>G</sup>

Baby-Leaf-Salat mit Kirschtomaten, gegrilltem Ziegenkäse  
mit Honig, Preiselbeeren und Honig-Senf Dressing 10,90 €

## RUCOLA DI CALAMARETTI

Rucola Salat mit in Knoblauchöl gebratenen Baby Calamari,  
Kirschtomaten und hausgemachtem Balsamico Dressing 14,90 €

## DRESSING ZUR AUSWAHL <sup>A, G, J, I, L, 2, 8, 12</sup>

Balsamico Dressing, Caeser Dressing oder Honig-Senf Dressing

\* Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne



**LUCACELLI**  
PIZZA - PASTA - BAR

## NEAPOLITANISCHE PIZZA



Für unsere unverwechselbare Pizza ruht der Teig 48 Stunden und entwickelt dadurch seinen einzigartigen Geschmack.

**Fior d'Agerola** Mozzarella ist aus Kuhmilch hergestellt, hierbei werden besonders in den Gegenden um Sorrent und Agerola spezielle Rinderrassen und Herstellungsverfahren verwendet.

**San-Marzano-Tomaten** sind längliche Tomaten, die auch als Flaschentomaten bezeichnet werden. Sie zeichnen sich durch ein intensives und fruchtiges Aroma aus. Die San-Marzano-Pflanze ist eine alte Tomatensorte aus Italien, genauer gesagt aus Kampanien



# LUCACELLI

## MARGHERITA A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola,  
frisches Basilikum, Olivenöl 9,10 €

## SICILIANA A, G

Hausgemachtes Pesto Rosso, Mozzarella Fior d'Agerola,  
eingelegte Auberginen, Sardellen, frisches Basilikum, Olivenöl 10,90 €

## SALAMI A, G, 2, 12

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola,  
Original Salami Napoli, frisches Basilikum, Olivenöl 9,90 €

## TONNO A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola,  
Thunfisch, rote Zwiebeln, frisches Basilikum, Olivenöl 9,90 €

## DIAVOLA A, G, 12

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, Original-  
Salami Spianata pikant, Peperoni, frisches Basilikum, Olivenöl 12,50 €

## NAPOLI A, G, 5, 7, 12

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, Sardellen, Kapern,  
Schwarze Leccino Oliven, Knoblauch, frisches Basilikum, Olivenöl 11,90 €

## VEGETARIANA A, G, 5

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, Paprika,  
frische Champignons, Oliven, Rucola, Olivenöl 9,90 €

## ROMA A, G, B

San Marzano Tomatensauce, Knoblauch,  
Riesen Garnelen, gegrillte Zucchini, frisches Basilikum, Olivenöl 13,90 €

## GENOVESE A, G, 1

Hausgemachtes Pesto Verde, Mozzarella Fior d'Agerola,  
Cherry Tomaten, Büffel Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl 11,90 €

## PARMA E RUCOLA A, G, 1

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola,  
Parmaschinken, Rucola, Grana Padano 13,90 €

## ALLA LUCACELLI A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, Paprika,  
gegrillte Hähnchenbrust, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,  
Sauce Hollandaise, frisches Basilikum, Olivenöl 13,90 €



# LUCACELLI

## TRE SAPORI A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, Kirschtomaten, Salsiccia, Champignons, italienischer Kochschinken, Rucola, Grana Padano, Olivenöl 13,90 €

## MORTADELLA BIANCA A, G

Ricotta, Mozzarella Fior d'Agerola, Mortadella di Bologna, Olivenöl 12,90 €

## GORGONZOLA A, G, 2, 12

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, Gorgonzola Käse, frische Birne, karamellisierte Walnüsse, Olivenöl 11,90 €

## BRESAOLA A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, italienischer luftgetrockneter Rinderschinken, Champignons, Rucola, Grana Padano, Zitronen Vinaigrette 13,90 €

## SALSICCIA A, G, 12

Hausgemachte Pesto Rosso, Mozzarella Fior d'Agerola, Salsiccia Wurst, Oliven, rote Zwiebeln, Olivenöl, frisches Basilikum 12,50 €

## BURRATA DI PUGLIA A, G, 5, 7, 12

San Marzano Tomatensauce, Cremiger Käse aus Apulien, eingelegte Tomaten, frisches Basilikum, Olivenöl 13,90 €

## CONTADINA A, G, 5

Hausgemachte Pesto Verde, Mozzarella Fior d'Agerola, Fenchel, Kartoffeln, Champignons, frisches Basilikum, Olivenöl 10,90 €

## CAPRICCIOSA A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, italienischer Kochschinken, Artischocken, Champignons, Oliven 11,90 €

## CALZONE gefüllte Pizza A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, italienischer Kochschinken, Champignons, Oliven, frisches Basilikum 12,50 €

## IL CLASSICO A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, italienische Kochschinken, Champignons, frisches Basilikum, Olivenöl 10,90 €

## POMODORINI A, G

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior d'Agerola, Flocken von Ricotta, Kirschtomaten, frisches Basilikum, Olivenöl 10,90 €



**LUCACELLI**  
PIZZA - PASTA - BAR

**PASTA**






# LUCACELLI

Alle Pasta-Gerichte werden mit frischen Eiernudeln zubereitet.

## ALL'ARRABBIATA A, G, 5

Garganelli mit fruchtiger Tomatensauce, Grana Padano,  
Knoblauch und scharfer Chili-Note  9,90 €  
Besonders lecker mit Hähnchenbrust 11,90 €  
Wir empfehlen dazu Riesengarnelen 15,90 €


## GORGONZOLA E SPINACI

Garganelli mit frischem Spinat und Gorgonzola Sahnesauce  9,90 €  
Besonders lecker mit Hähnchenbrust 11,90 €

## BOLOGNESE A, G

Spaghetti mit Ragout vom Rinderhackfleisch und Grana Padano 10,90 €

## AGLIO E OLIO A, G, B

Spaghetti in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und Chili  9,50 €  
Wir empfehlen dazu Riesengarnelen 15,90 €

## CARBONARA ORIGINALE ITALIANO A, G, 2, 12

Spaghetti mit Guanciale (italienische Speck aus der Schweinebacke),  
frisches Ei und Grana Padano  
- Auf Wunsch auch mit Sahne zubereitet 10,90 €

## GNOCCHI ALLA TRASTEVERE A, 2, 12, C

Frische Gnocchi in hausgemachtem Pesto Verde mit frischem Basilikum  
und Büffelmozzarella 11,90 €


## TAGLIARINI A LA LUCACELLI A, C

Tagliarini mit fruchtiger Tomatensauce, Rinderfiletstreifen,  
Steinpilzen, Rucola und Grana Padano 14,90 €

## STEINPILZRVIOLI A, G, 2, 12,

Mit Trüffelpaste, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Sahne und Grana Padano 12,90 €  
Wir empfehlen dazu Rinderfiletstreifen 16,90 €

## PESTO VERDE A, G, \*

Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum Pesto,  
Grana Padano und Pinienkernen  11,50 €  
Besonders lecker mit Hähnchenbrust 13,50 €

## RISOTTO DI MARE A, B, C, G

Norditalienischer Arborio Risotto Reis in Schalotten, Parmesan  
und Weißwein angedünstet. Bissfest gegart, dazu frische Meeresfrüchte,  
fruchtige Tomatensauce und garniert mit Rucola 14,90 €

\*Pinienkerne



**LUCACELLI**  
PISER - PASTA - PAN

CARNE E PESCE-  
FISCH UND FLEISCH



# LUCACELLI

## FILETO DI SALMONE

Frisches Lachsfilet in Safransauce und Trüffelkartoffel Püree 19,90 €

## DORADE<sup>A, G</sup>

Ganze Dorade vom Grill auf Mediterrane Art 17,90 €

## PIATTO DI PESCE <sup>A, G, B</sup>

Fischplatte vom Grill mit verschiedenen Fischfilets, Garnelen und Meeresfrüchte, dazu Gebratenes Gemüse und Salat 20,50 €  
- Die Platte für 2 Personen 35,50 €

## CALAMARETTI ALLA LIVORNESE

Frische Baby Calamari mit Sardellen, Oliven und Kirschtomaten in Olivenöl gebraten 14,90 €

## GAMBERETTI ALLA GRIGLIA

Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl, Paprika und Kirschtomaten 18,90 €

## BISTECCA ALLA PIZZAIOLA

Argentinisches Rumpsteak ca. 200g in Tomatensauce, Oliven und Kapern 18,90 €

## FILETO DI MANZO ALLA ROSSINI

Das beste und zarteste Stück vom Rind in Rotwein-Demi Glace, verfeinert mit grünem Pfeffer und Leberpastete 21,90 €

## FEGATO DI VITTELO

Kalbsleber in Buttersalbei Sauce 17,90 €

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit italienischen Schinken und Salbei Mantel 19,90 €

ALLE FISCH UND FLEISCH GERICHTE WERDEN MIT  
EINER TAGESBEILAGE UND SALAT SERVIERT.



**LUCACELLI**  
PIZZA - PASTA - BAR

**DOLCI &  
HEISSGETRÄNKE**



## DOLCI- DESSERT

### TIRAMISU <sup>A, C, G</sup>

Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers  
mit frischen Waldfrüchten (ohne Alkohol)

5,50 €

### PANNA COTTA <sup>A, G</sup>

Italienisches Sahnecreme-Dessert mit frischen Früchten  
und frischer Vanilleschote

5,90 €

### SOFFIO AL CIOCCOLATO <sup>A, G, H</sup>

Warmes Schokoladen Soufflé nach Hausrezept aus dem Ofen,  
mit frischen Früchten garniert

6,90 €

### TARTUFO DI PIZZO <sup>A, G, H</sup>

Vanilleeis in Trüffelform umhüllt mit Schokolade

5,90 €

### DOLCI MISTO <sup>A, G, H</sup>

Dreierlei Dessertplatte mit Früchten nach Art des Hauses

7,90 €

### CASSATA ALLA SICILIANA <sup>A, G, H</sup>

Schichtförmig angeordnetes Eis in 3 Geschmacksrichtungen  
und kandierte Früchten

5,50 €



# LUCACELLI

## BEVANDE CALDE- HEISSGETRÄNKE

Espresso <sup>11</sup>	2,30 €
Espresso Macchiato <sup>G,11</sup>	2,80 €
Espresso, doppelt <sup>11</sup>	3,80 €
Caffè Crema <sup>G,11</sup>	3,10 €
Cappuccino <sup>G,11</sup>	3,30 €
Latte Macchiato <sup>G,11</sup>	3,80 €
Caffè Latte <sup>G,11</sup>	3,80 €
Ausgewählte Teesorten <sup>G,11</sup> Early Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Roiboos	3,50 €
Frischer Minztee	3,80 €
Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	3,90 €
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	3,50 €
- zuzüglich Sahne	3,90 €
FLAVOURS <sup>1,3,12</sup> Karamell, Haselnuss, Vanille	0,90 €



# LUCACELLI



## LIMONATA

EINMALIG ERFRISCHEND, UNSERE HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT KÖSTLICHEN FRÜCHTEN AUF EIS SERVIERT

### ZITRONE INGEWER MINZE<sup>1,3,12</sup>

Leckere Limonata mit frischem Ingwer und Zitronenscheiben

0,6 l 5,90 €

### ERDBEER LIMETTE<sup>1,3,12</sup>

Leckere Limonata mit vollen Erdbeeren und Limettenvierteln.

0,6 l 5,90€

### HIMBEER LIMETTE MINZE<sup>1,3,12</sup>

Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und frischer Minze.

0,6 l 5,90€

### MANGO MINZE ORANGE<sup>1,3,12</sup>

Limonata mit süßer Mango, frischen Minzblättern und Orangenscheiben.

0,6 l 5,90€

### HOLUNDER LIMETTE MINZE<sup>1,3,12</sup>

Leckere Limonata mit Holundersirup, Limettenviertel und frischen Minzblättern.

0,6 l 5,90€

### LIMONATA CORRETTA<sup>1,3,12</sup>

Mach aus deiner Soft-Limonata eine Hard-Limonata. Wähle aus unserer Getränkekarte einen Shot und verzaubere deine Limo in einen erfrischenden Longdrink. Aufpreis:

4 cl 3,00€



# LUCACELLI

## BEVANDE-GETRÄNKE

<b>SAN PELLEGRINO</b>	0,25l	2,90€
- mit Kohlensäure	0,75l	6,50€
<b>ACQUA PANNA</b>	0,25l	2,90€
- still	0,75l	6,50€
<b>COCA COLA</b> <sup>1,11</sup> , <b>COLA LIGHT</b> <sup>1,8,9,11</sup> , <b>COLA ZERO</b> <sup>1,11</sup> <b>FANTA</b> <sup>1,2</sup> , <b>SPEZI</b> <sup>1,2</sup> , <b>SPRITE</b> <sup>1,2</sup>	0,20l	3,00€
<b>SCHWEPES</b> <sup>10</sup> Original bitter Lemon, American Ginger-Ale, Ginger Beer, Original Tonic Water, Tonic & Pink Pepper, Tonic&Hibiskus, Tonic& BarrelGingerAle	0,20l	3,40€
<b>SAN PELLEGRINO LIMONADE</b> <sup>2,12</sup> Zitrone, Orange, Grapefruit, Blutorange	0,25l	3,30€
<b>RED BULL</b> <sup>1,8,11</sup>	0,25l	2,90€
<b>FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE</b> <sup>2,3</sup> Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber, Cranberry, Kirsche, Banane	0,20l 0,40l	3,00€ 4,90€
<b>SAFTSCHORLEN</b> <sup>2,3</sup> Durstlöscher aus Mineralwasser mit Kohlensäure und einen Saft Ihrer Wahl.	0,20l 0,40l	2,60€ 4,50€





# LUCACELLI

## SPIRITI-DRINKS

### APERITIF

MARTINI FIERO Tonic 10	0,2 l	6,90€
HUGO	0,2 l	6,90€
ROSATO MIO	0,2 l	6,90€
CAMPARI ORANGE 10	0,2 l	6,90€
MARTINI, Bianca, Rosso, Dry & Fiero	0,05 l	4,90€

### FLASCHENBIERE

ERDINGER Naturtrüb A	0,5 l	4,60 €
ERDINGER Alkoholfrei A	0,5 l	4,40€
HOLSTEN Alkoholfrei A	0,33 l	3,00€

### BIER VOMFASS

CARLSBERG A	0,25l	3,00€
	0,40l	4,80€
ALSTERWASSER A	0,25l	3,00€
	0,40l	4,30€
HOLSTEN – BERNSTEIN A	0,25l	3,50€
DUCKSTEIN ORIGINAL A	0,25l	3,50€
ANGELO PORETTI A	0,25l	3,50€



# LUCACELLI

## SPIRITI-DRINKS

### GIN

BOMBAY SAPHIRE	0,04l	5,00€
MONKEY 47	0,04l	7,50€
HENDRIKS	0,04l	7,00€
SUL	0,04l	7,50€
CLOCKERS GIN	0,04l	6,00€
HOOK HAMBURG DRY GIN	0,04l	6,00€
SKIN GIN Handcrafted German Dry Gin	0,04l	7,50€
5 CONTINENTS BIO GIN Hamburg Dry Gin	0,04l	6,50€
ELEPHANT GIN 45%	0,04l	7,00€

### RUM

BARCARDI ANEJO CUATRO	0,04l	5,00€
BARCARDI 8ANOS	0,04l	8,00€
HAVANA 3J 1	0,04l	5,00€
HAVANA 7J 1	0,04l	7,50€
AHOI SANKT PAULI SPICED RUM	0,04l	6,50€
RON ELBA Hamburg Dry Rum	0,04l	7,50€
DON RUFFIN RUM BIO Norddeutscher Rum	0,04l	7,50€
RON BOTUCAL RESERVA	0,04l	6,50€

### VODKA

42 BELOW	0,04l	5,00€
ABSOLUT VODKA	0,04l	5,00€
GREY GOOSE	0,04l	7,50€
BAZIC VODKA The origin of Hamburg Vodka	0,04l	6,00€
NORDISCH Hamburger Vodka	0,04l	6,00€

Alle Spirituosen können auch als Longdrink bestellt werden.

Dies kostet 2,50 € extra. Red Bull & Schweppes kosten 3,00 € extra.



# LUCACELLI

## SPIRITI-DRINKS

### WHISKEY

EVAN WILLIAMS1	0,04l	6,00€
JACK DANIEL`S1	0,04l	7,00€
HIBIKI JAPANESE Harmony Master`s Select 43%	0,04l	13,00€
CHIVAS REGAL 12J	0,04l	8,00€
JAMESON Original Irish Whiskey	0,04l	8,00€
THE YAMAZAKI 12J 43%	0,04l	15,00€

Alle Spirituosen können auch als Longdrink bestellt werden.

Dies kostet 2,50 € extra. Red Bull & Schweppes kosten 3,00 € extra.

### LIQUER / GRAPPA / SHOTS

FERNET BRANCA	0,04 l	5,00€
RAMAZOTTI	0,04 l	5,00€
SAMBUCA white	0,02 l	3,00€
AVERNA	0,04 l	5,00€
JÄGERMEISTER	0,04 l	5,00€
GRAPPA CANDOLINI BIANCA	0,02 l	2,50€
GRAPPA MAZZETTI MORBIDA	0,02 l	3,00€
GRAPPA MARZADRO GIARE	0,02 l	6,00€
GRAPPA MARZADRO LE GIARDE	0,02 l	6,00€
AMARONE		
GRAPPA MARZADRO LE GIARDE	0,02 l	6,00€
CHARDONNAY		
HELBIG Kümmel	0,02 l	3,00€
HELBIG Aquavit	0,02 l	3,00€
BAILEYS	0,05 l	5,00€





## SPIRITI-DRINKS

### HIGHBALLS

#### CUBA LIBRE

Bacardi 8 Anos, Limette, Cola

9,90€

#### MOJITO ORIGINALE

Havana Club 3J., Minze, weißer Rohrzucker, frische  
Minze, Soda

7,50€

#### MOSCOW MULE

42 Below, Limette, Ginger Beer.

7,50€

#### HARVEY WALLBANGER

Grey Goose, Vanille Likör, Orangensaft

9,90€

#### GIN BASIL

Bombay Sapphire, Lemon, Zuckersirup,  
frisches Basilikum, Soda

7,50€

#### LONDON BUCK

Bombay Sapphire, Zitronensaft, Ginger Cardamom.

8,00€

Falls Sie Ihren Lieblingsdrink nicht finden, sprechen Sie uns gerne darauf an.



# LUCACELLI

## VINI APERTI-OFFENE WEINE

### Weiss

TINA PFAFFMANN L Weißes Burgunder Kabinett, trocken.	0,2l	5,90€
SCHUMANN'S RIESLING L Qba, halbtrocken.	0,2l	5,90€
MONTE ZOVOL Lugano,trocken.	0,2l	7,50€
CORTE PITORA L Pinot Grigio,trocken.	0,2l	5,50€

### Rose

TINA PFAFFMANN L Pink St. Laurent, trocken.	0,2l	5,90€
--	------	-------

### Rot

CORTE PITORA L Merlot, trocken.	0,2l	5,50€
CASTELLO MONACIL Piluna Primitivo Salento IGT, trocken.	0,2l	6,50€
VIER JAHRESZEITEN L Cabernet Sauvignon,trocken.	0,2l	5,90€
SALICE SALENTINOL Negroamaro, DOC,trocken.	0,2l	6,50€



# LUCACELLI

## VINI APERTI-OFFENE WEINE

### Rot

CORTE PITORA L Merlot, trocken.	0,2l	5,50€
CASTELLO MONACIL Piluna Primitivo Salento IGT, trocken.	0,2l	6,50€
VIER JAHRESZEITEN L Cabernet Sauvignon, trocken.	0,2l	5,90€
SALICE SALENTINOL Negroamaro, DOC, trocken.	0,2l	6,50€

### PROSECCO

CASAGHELLER L Prosecco Frizzante (Stelvin) DOC	0,1l	3,00€
- Prosecco auf Eis	0,2l	5,50€



# LUCACELLI

VITTA - FORTI - SAN

## VINI IN BOTTIGLIA-FLASCHEN WEINE

### WEISS

TINA PFAFFMANN L Weißer Burgunder Kabinett, trocken.	0,75l	20,90€
SCHUMANN'S RIESLING L Qba, halbtrocken.	0,75l	20,90€
MONTE ZOVOL Lugano,trocken.	0,75l	25,90€
CORTE PITORA L Pinot Grigio,trocken.	0,75l	18,90€

### ROSÈ

TINA PFAFFMANN L Pink St. Laurent, trocken.	0,75l	20,90€
--	-------	--------





## VINI IN BOTTIGLIA-FLASCHEN WEINE

### ROT

CORTE PITORA L Merlot, trocken.	0,75l	18,90€
CASTELLO MONACIL Piluna Primitivo Salento IGT, trocken.	0,75l	21,90€
VIER JAHRESZEITEN L Cabernet Sauvignon, trocken.	0,75l	21,50€
SALICE SALENTINOL Negroamaro, DOC, trocken.	0,75l	19,90€

### PROSECCO

CASAGHELLER L Prosecco Frizzante (Stelvin) DOC	0,75l	17,90€
---	-------	--------







# ALLERGENE

## Allergene

- A: Glutenhaltige Getreide, Weizen
- 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. Ausnahmen gelten für einige verarbeitete Erzeugnisse, z.B. Glukosesirup auf Weizenbasis oder raffiniertes Sojaöl.
- H: Schalenfrüchte mit ihrem Namen, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Erzeugnisse daraus
- I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Antioxidationsmittel
- 3: mit Geschmacksverstärker
- 4: gewachst
- 5: geschwärzt
- 6: geschwefelt
- 7: mit Phosphat
- 8: mit Süßungsmitteln
- 9: enthält Phenylalaninquelle
- 10: chininhaltig
- 11: koffeinhaltig
- 12: mit Konservierungsstoff bzw. konserviert

