



*Liebe Gäste,*

Bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wir legen beim Einkauf und in der Zubereitung großen Wert auf frische und regionale Produkte. Dies spiegelt sich in unseren Gerichten wieder, da jedes dieser frisch und á la Minute für den Gast zubereitet wird.

Unsere Küche zeichnet sich des Weiteren über das hausgemachte Brot, sowie unsere selbstgemachten Pasta-Sorten (Pappardelle, Casarecce) aus.

Das Knowhow unserer Köche zaubert unter anderem eine unwiderstehlich leckere Carbonara, die nach einem original italienischen Rezept zubereitet wird.

Abschließend möchten wir Ihnen etwas ganz besonderes vorstellen:

*Unseren Hauswein von dem Weingut*

*“Le Regge”*

*aus der schönen Toskana Italiens.*

Das Weingut genießt eine hervorragende Lage auf dem Hügel südlich von Chianti. Die meisten der Weine werden nicht filtriert und stehen als Synonym für ihre Kostbarkeit. Es ist uns als einziges Restaurant in ganz Norddeutschland gestattet diesen kostbaren Wein anzubieten. Wir sind stolz über unseren wohl mundenden Hauswein, da dieser mit viel Aufwand und Liebe für Sie hergestellt wird.

*Ihr Pane Vino Team*

*Sprechen Sie uns bei Bedarf gerne für eine Karte mit Infos bzgl. Zusatzstoffen an.*

## Aperitivo

### PANE VINO SPRITZ ————— 9,00

Martini Fiero | Prosecco | Soda

### APEROL SPRITZ ————— 9,00

Aperol | Prosecco | Soda

### LILLET SPRITZ ————— 9,00

Lillet | Prosecco | Wild Berry

---

### THE GODFATHER ————— 8,50

Amaretto | Whiskey

### TOSCANITA ————— 10,00

Ramazotti Aperitivo Rosato | Ramazotti Amaro | Ginger Beer

### VESPER ————— 9,50

Gin | Vodka | Lillet Blanc

### NEGRONI ————— 9,50

Gin | Campari | Wermut

## Non alcolico

### Alkoholfreie Getränke

---

### BASIL LEMONADE ————— 8,50

Soda | Zucker | Limette | frischer Basilikum

### MANGO SEKT ————— 8,00

Sekt (alkoholfrei) | Mango | Zitrone

### IPANEMA ————— 8,50

Ginger Ale | Limette | Rohrzucker

### ORANGEN-ROSMARIN SPRITZ ————— 8,00

Sekt (alkoholfrei) | Mineralwasser | Zitronensaft | Orangensirup | Rosmarin  
| Orange

### VIBRANTE MULE ————— 8,50

Martini Vibrante (alkoholfrei) | Limettensaft | Ginger Beer

## Antipasti

### PANE VINO BROTKORB ————— 9,50

hausgemachtes Brot | Oliven | hausgemachter Aioli-Dip

### BRUSCHETTE ————— 8,50

hausgemachte, geröstete Brotscheiben | Tomatenwürfel | Basilikum  
| Knoblauch

### FOCACCIA ————— 11,90

hausgemachtes Fladenbrot | Pecorino Käse | Olivenöl | Knoblauch

### BURRATA ————— 19,50

Italienischer Frischkäse | Rucola | Parmaschinken | Kirschtomaten  
| hausgemachtes Agrodolce Dressing

### TARTARE DI MANZO ————— 25,50

Tartar vom feinen Rinderfilet ca. 120g | Kapern | Anchovy | Bio Eigelb  
| Parmesan Chip

### VITELLO TONNATO ————— 19,50

Kalbfleisch (gedünstet) | Kapern | Thunfischsauce

### SALMONE GRAVLAX ————— 22,50

selbst marinierter Schottischer Wildlachs | Quinoa | Avocado

### CARPACCIO DI MANZO ————— 19,50

hauchdünn geschnittenes Rinderrückenfilet | Rucola | Parmesan

### FORMAGGI ITALIANI ————— (für 2 Pers.) 21,90

verschiedener italienischer Käse | hausgemachte Marmelade | Weintrauben

### ANTIPASTO COMPOSIZIONE PANE VINO ————— (für 2 Pers.) 32,90

Kalbfleisch (gedünstet) | Trüffelmortadella | Kapern | Tomaten | Mozzarella  
| Parmaschinken | Käse | pikante Salami

## Insalate

*Zu jedem Salat servieren wir unser hausgemachtes Brot*

### INSALATA CARPRESE ————— 15,50

Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

### INSALATA RUCOLA GRANA E POMODORINI ————— 13,90

Rucola | Parmesan | Kirschtomaten | hausgemachtes Agrodolce Dressing

### INSALATA PANE VINO *Graved Lachs oder Beef* ————— 20,90

verschiedene Salate | Büffelmozzarella | frische Orangenfilets | Sesam  
| Agrodolce Dressing

### INSALATA CEASAR ————— 17,50

Romasalat | Hähnchenbrust | Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing

# Pasta e Risotti

*Alle Pasta & Risotto Speisen werden mit Parmesan,  
frischer Butter und Virgin Olivenöl zubereitet.*

## LINGUINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ————— 14,50

Bandnudeln | Knoblauch | Olivenöl | scharfe Peperoni | Kirschtomaten

## PENNE ALL'ARRABBIATA ————— 15,50

Pennenudeln | scharfe Peperoni | Kirschtomaten  
| Knoblauch-Tomaten-Sauce

## CASARECCE POLLO GORGONZOLA ————— 18,90

hausgemachte Casareccia Nudeln | Hähnchenbrust | Rucola  
| Gorgonzola-Sahnesauce

## CASARECCE CON PEZZETTINI DI CARNE E FUNGHI MISTI ————— 19,90

hausgemachte Casareccia Nudeln | Rindfleisch | Tomatensauce  
| versch. Waldpilze

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA ————— 19,50

Spaghetti | Guanciale Speck | Pecorino | Bio Eigelb

## RIGATONI AI RAGÙ DI MANZO ————— 17,50

Rigatoni | Rinderragout (Art Bolognese)

## LINGUINI AI FRUTTI DI MARE ————— 23,90

Bandnudeln | versch. Meeresfrüchte | frischer Knoblauch

## TAGLIATELLE AI GAMBERI E ASPARAGI ————— 21,90

hausgemachte Tagliatelle | Wildfanggarnelen | grüner Spargel  
| Kirschtomaten | frischer Knoblauch

## SPAGHETTI PESTO ————— 15,90

Spaghetti | Pesto-Sahnesauce | Kirschtomaten

## TAGLIATELLE VERDE AL SALMONE SELVAGGIO SCOZZESE ————— 24,90

Hausgemachte Spinat-Bandnudeln mit Schottischem Wildlachs, Kirschtomaten,  
Scharlotten in einer feinen Sahnesauce

---

## RISOTTO CON SALSICCIA E FUNGHI ————— 22,90

Risotto | verschiedene Waldpilze | Salsiccia Wurst

## RISOTTO DI VERDURE ————— 19,90

Risotto | verschiedenes Gemüse

## RISOTTO ALLA PESCATORE ————— 26,90

Risotto | verschiedene Meeresfrüchte | frischer Knoblauch

# Pizze

**PIZZA MARGHERITA** ————— **12,90**

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

**PIZZA SALAME MILANESE** ————— **14,50**

Tomatensauce | Mozzarella | Salami Milanese

**PIZZA VEGETARIA** ————— **15,50**

Tomatensauce | Mozzarella | gegrilltes Gemüse

**PIZZA QUATTRO STAGIONI** ————— **15,90**

Tomatensauce | Mozzarella | Artischocken | Champignons | Schinken  
| Oliven

**PIZZA PARMA** ————— **19,90**

Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken | Kirschtomaten  
| Parmesan

**PIZZA TONNO E CIPOLLA** ————— **15,90**

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln

**PIZZA NAPOLI** ————— **14,90**

Tomatensauce | Mozzarella | Anchovy Filet | Oliven | Kapern

**PIZZA GRAVED LACHS** ————— **19,90**

Tomatensauce | Mozzarella | Graved Lachs | Crème fraîche

**PIZZA POLLO** ————— **15,90**

Tomatensauce | Mozzarella | Hähnchenbrust | Crème fraîche | Rucola

**PIZZA AI FRUTTI DI MARE** ————— **19,90**

Tomatensauce | Mozzarella | Meeresfrüchte | frischer Knoblauch

## *Secondi di carne*

### **SCALOPPINE SALTIMBOCCA ————— 29,90**

Kalbsschnitzel | Parmaschinken | Salbeiblätter | Weißwein-Butter-Sauce

### **CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ————— 33,90**

gegrilltes Argentinisches Rumpsteak - ca. 250g

### **FILETTO DI MANZO AL DEMI GLACE ————— 39,90**

Argentin. Rinderfilet - ca. 220g | hausgemachte Demi-Glace-Steinpilzsauce

### **CONTROFILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ————— 36,90**

Argentinisches Rumpsteak - ca. 250g

| hausgemachte Sauce aus grünem Pfeffer

## *Secondi di pesce*

### **ORATA ALLA GRIGLIA ————— 25,90**

frisch gegrillte Dorade - ca. 350g - 400g

### **FILETTO DI BRANZINO ALLA MARINARA ————— 27,90**

frisch filetiertes Wolfsbarschfilet | Kapern | Kirschtomaten

| schwarze Oliven | frischer Knoblauch

### **FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA ————— 27,90**

frischer Schottischer Wildlachs - ca. 220g

### **BRANZINO ALLA GRIGLIA ————— 26,90**

frisch gegrillter Wolfsbarsch - ca. 350g-400g

### **FILETTO DI ORATA CON VINO BIANCO ANETO AGLIO ————— 27,90**

frisch filetiertes Doradenfilet | Weißwein-Dill-Knoblauch Sauce

## **Beilagen**

### **KARTOFFEL-PARMESAN-PÜREE ————— 5,50**

### **ROSMARINKARTOFFELN ————— 5,00**

### **GEGRILLTES GEMÜSE ————— 6,00**

### **GEMISCHTER SALAT ————— 5,00**

### **PATATE FRITTE ————— 4,50**

frittierte Kartoffelstreifen

## Bambini

**PIZZA MARGHERITA** ————— 9,90

Tomatensoße | Mozzarella | Basilikum

**SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO** ————— 9,90

Spaghetti | Tomatensauce

**COTOLETTA DI POLLO** ————— 11,90

Hähnchenschnitzel | Pommes Frites

## Dolci

**CRÈME BRÛLÉE** - hausgemacht - ————— 8,90

französische Süßspeise mit einer Karamellkruste

**GELATO FRITTO** - hausgemacht - ————— 12,90

frittiertes Eis in Knuspermantel

**TIRAMISU ALLA PANE VINO** - hausgemacht - ————— 9,90

klassisches Dessert aus der ital. Region Venetien

**TRILECE** - hausgemacht - ————— 7,90

Karamell-Milchkuchen

**COMPOSIZIONE DEL GELATO** ————— 13,90

3 Kugeln | versch. saisonale Eissorten & Garnituren

**PALETTA PER GELATO** ————— 3,90

eine Kugel der Wahl aus verschiedenen saisonalen Eissorten

# Bevande calde

## Heißgetränke

---

**FILTERKAFFEE** ————— 3,00

**CAFE CREMA** ————— 3,70

**AMERICANO** ————— 3,00

**CAPPUCCINO** ————— 3,90

**LATTE MACCHIATO** ————— 4,90

**CHAI LATTE** ————— 4,90

**ESPRESSO** ————— 3,00

**DOPPELTER ESPRESSO** ————— 4,00

**ESPRESSO MACCHIATO** ————— 3,40

**DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO** ————— 4,50

*Unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch entkoffeiniert*

**ERACLEA TRINKSCHOKOLADE** ————— 4,90

**TEE** ————— 3,00

verschiedene Teesorten



# Bevande analcoliche

## Acqua minerale

---

<b>S.PELLEGRINO</b>	0,25 l FL.	<b>3,00</b>
prickelnd	0,75 l FL.	<b>8,00</b>
<b>ACQUA PANNA</b>	0,25 l FL.	<b>3,00</b>
still	0,75 l FL.	<b>8,00</b>

## Succhi di frutta

---

<b>GRANINI FRUCHTSCHORLEN</b>		
Apfelschorle   Rhabarberschorle   Maracujaschorle	0,33 l FL.	<b>3,90</b>
Johannisbeerschorle   Kirschschorle   Orangenschorle	0,30 l	<b>3,90</b>
<b>GRANINI SÄFTE &amp; NEKTARE*</b>	0,30 l	<b>4,50</b>
Apfel   Orange   Banane*   Kirsche*   KiBa*   Maracuja*   schwarze Johannisbeere*		

## Limonate

---

<b>COCA-COLA</b>	0,20 l FL.	<b>3,00</b>
Fanta   Sprite   Mezzo Mix		
<b>SCHWEPES</b>	0,20 l FL.	<b>3,50</b>
Bitter Lemon   Ginger Ale   Ginger Beer   Indian Tonic   Wild Berry		

# Birre

## Birre alla spina

---

### PERONI NASTRO AZZURRO

*Ein spritziges und erfrischendes Bier mit einer feinherben Balance aus Bitterkeit und aromatischen Zitrusnoten. PERONI NASTRO AZZURRO steht seit jeher für italienische Lebensfreude und macht jeden Moment zu etwas Besonderem.*

0,30 l **4,50**

### DUCKSTEIN ROTBLOND ORIGINAL

*Auf Buchenholz gereift: unser Original.  
Das Duckstein Original ist eine obergärige Bierspezialität. Den weich karamelligen Geschmack bekommt es durch ein spezielles Kristallmalz. Die leichte Bitternote und die fruchtigen Aromen verdankt es dem Hallertauer-Hopfen und der besonderen, obergärigen Hefe. Traditionell auf Buchenholz gereift.*

0,30 l **5,00**

## Birre in bottiglia

---

**PERONI NASTRO AZZURRO** ————— 0,33 l FL. **3,90**

**MAISEL'S WEISSE - WEISSBIERSPEZIALITÄT** ————— 0,50 l FL. **5,50**

Original | Dunkel | Kristall

## Birre analcoliche in bottiglia

---

**VELTINS** Alkoholfrei ————— 0,33 l FL. **3,50**

**MAISEL'S WEISSE** Alkoholfrei ————— 0,50 l FL. **5,50**

## Vini bianchi

Weißwein



### PINOT GRIGIO CORVARA DOC

Rebsorte: Pinot Grigio

*Strohgelb liegt der Grigio im Glas und lässt einen intensiven, verführerischen Duft nach Birnen, Limetten und Kräutern wie Minze und Salbei aufsteigen. Am Gaumen ist er saftig und zugänglich mit weicher Säure. Die langsame Gärung und der Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank verleihen ihm eine schöne Frische. Ein guter Begleiter zur sommerlichen-mediterranen Küche, zu Fisch oder hellem Fleisch.*

Weingut: Albino Armani, Italien- Venetien ————— 0,2 l **7,50** | 0,75 l Fl. **22,50**

### MANDRAROSSA GRILLO SICILIA DOC

Rebsorte: Grillo

*Der leichtfüßige Mandrarossa Grillo Sicilia DOC leuchtet mit brilliantem Hellgelb ins Glas und präsentiert sich dem Genießer wunderbar trocken. Grundlage für den eleganten Wein sind Trauben aus der Rebsorte Grillo. Dieser sortenreine italienische Wein offenbart im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Zitronengräsern, Grapefruits, Kumquats und Pink Grapefruit. Hinzu gesellen sich Anklänge von grüner Paprika, Wacholder und Liebstöckel.*

Weingut: Cantine Settesoli, Sizilien/Italien ————— 0,2 l **8,00** | 0,75 l Fl. **23,90**

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Rebsorte: Vernaccia

*Dieser Wein legt den Schwerpunkt klar auf eine Rebsorte, und zwar auf Vernaccia und präsentiert sich dem Genießer herrlich trocken. Die erste Nase präsentiert Nuancen von Quitten, Nashi-Birne und Pink Grapefruit. Den fruchtigen Aspekten des Bouquets gesellen sich noch mehr fruchtig-balsamische Nuancen hinzu. Eine toskanische Spezialität.*

Weingut: Teruzzi, San Gimignano/Italien ————— 0,2 l **8,50** | 0,75 l Fl. **25,50**

### VILLA ALBINONI LUGANA DOC

Rebsorte: Trebbiano

*Der Villa Albinoni Lugana von Cantine Minini aus Venetien präsentiert im Weinglas eine leuchtende, hellgelbe Farbe. Dieser Wein zeigt aus der Alten Welt herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Apfel, Pampelmuse, Grapefruit und Limette, abgerundet von weiteren fruchtigen Nuancen. Am Gaumen präsentiert sich die Textur dieses ausgeglichenen Weißwein wunderbar leicht. Durch seine vitale Fruchtsäure offenbart sich der Villa Albinoni Lugana am Gaumen herrlich frisch und lebendig.*

Weingut: Cantine Francesco Minini SpA, Italien ————— 0,2 l **9,50** | 0,75 l Fl. **29,50**

### VILLA ANTINORI BIANCO TOSCANA IGT

Rebsorte: Malvasia Bianca, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Riesling, Trebbiano

*Der leichtfüßige Wein schimmert mit brilliantem Hellgelb ins Glas und begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild. Er zeigt herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Geißblatt, Orangenblüte, Jasmin und Guave und ist von weiteren fruchtigen Nuancen abgerundet.*

Weingut: Marchesi Antinori, Italien ————— 0,2 l **9,50** | 0,75 l Fl. **32,90**

Vini rosati

Roséwein

Vino

#### TOSCANA ROSATO IGT "NYMPHAEA"

*Die zarte puderrosa Farbe nimmt mit zunehmendem Alter Granattöne an. Ausgezeichnet ist der Wein durch seine blumig fruchtige Aroma-Vinifizierung, welche durch die Noten von Wildrose, rosa Grapefruit und Gebäck zum Vorschein kommen. Es wird ein frisch lebendiger und harmonischer Geschmack im angenehm anhaltenden Abgang erlebt.*

Weingut: Le Regge, Toskana/Italien ————— 0,2 l **7,50** | 0,75 l Fl. **23,90**

#### WHISPERING ANGEL COTES DE PROVENCE ROSÉ

Rebsorte: Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren

*Der Wein zeigt in der Nase ein wunderbares Bouquet von roten Früchten und einem Blumenmeer. Am Gaumen ist er leicht und dennoch würzig intensiv, nach roten Früchten und der typischen Provence Würze, die auf sensationelle Weise mit Säure, Frucht und Spritzigkeit harmonisiert. Dieser wohl berühmteste Roséwein der Provence verfügt über eine unvergleichliche Anmut. Und hier ist der Name Programm: "Bei einem Schluck dieses Rosés hört man die Engel flüstern..." Bewusst wird bei diesem Wein auf den Einsatz von Barriques verzichtet, um die ganze Frische und die herrliche Frucht in Reinkultur einzufangen.*

Weingut: Château D'Escland, Frankreich ————— 0,75 l Fl. **45,00**

## Vini rossi

Rotwein



### TOSCANA ROSSO IGT

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

*Der Toscana Rosso IGT erscheint im intensiven Rubinrot. Er präsentiert ein intensives Bouquet beginnend mit blutigen Noten, wie Veilchen und fruchtigen Noten von kleinen roten und schwarzen Früchten. Ebenfalls kennzeichnet der Wein ein Geruch von Leder und Tabak. Am Gaumen hat er eine gute Struktur und Komplexität. Die Tannine sind dicht und gleichzeitig reif und weich. Die Anklänge der roten und schwarzen Früchte hallen noch lange nach.*

Weingut: Le Regge, Toskana/Italien ————— 0,2 l **8,50** | 0,75 l Fl. **29,90**

### CHIANTI CLASSICO DOCG

Rebsorte: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Canaiolo

*Der Chianti Classico DOCG erscheint im Auge als ein rubinroter Wein von guter Farbintensität. Die blumigen Noten von Veilchen und Iris werden mit den fruchtigen Noten von Himbeere und Kirsche kombiniert, gefolgt von einer angenehm würzigen Note. Der Abgang ist lebendig und harmonisch.*

Weingut: Le Regge, Toskana/Italien ————— 0,2 l **9,50** | 0,75 l Fl. **32,90**

### LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGT

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

*Die Trauben wachsen unter optimalen Bedingungen in der Toskana. Dieser trockene Rotwein ist genau das Richtige für Puristen, die es absolut trocken mögen. Druckvoll und komplex präsentiert sich dieser seidige Rotwein am Gaumen.*

Weingut: Dell'Ornellaia, Toskana/Italien ————— 0,75 l Fl. **55,00**

### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2016

Rebsorte: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Canaiolo

*Um diesen Wein zu erhalten, werden die besten Trauben der ältesten Reben ausgewählt. Die Farbe ist ein intensives Rubinrot, welche im Laufe der Zeit zu einem Granatrot neigt. In der Nase herrscht ein artikulierter und komplexer Geruch der Aromen. Die Noten von reifen Beeren vermischen sich mit den Vanille- und Gewürznoten, die aus der Reifung im Holz resultieren. Der Geschmack weist eine ausgezeichnete Struktur und Komplexität am Gaumen auf.*

*Besonderheit: 24 Monate in Eichenfässern gelagert*

Weingut: Le Regge, Toskana/Italien ————— 0,75 l Fl. **65,00**



Vini rossi

Rotwein

Vino

**SESSANTANNI PRIMITIVO DI  
MANDURIA DOC 2018**

Rebsorte: 100% Primitivo - halbtrocken

*Der Wein zeigt sich im Glas mit einem fast undurchsichtigen Rubinrot. Der Duft ist sehr intensiv und erinnert an eingekochte Kirschen und Brombeeren. Zudem zeigt er sich sehr würzig. Tabak, Rauch und auch etwas Balsamisches lassen sich ausmachen. Im Mund dann sehr kräftig und mit Aromen von Kakao, gerösteten Kaffeebohnen und wiederum Gewürzen. Im Abgang wirkt der Wein lange nach, ist dabei jedoch wunderbar elegant und seidig weich.*

*Besonderheit: Der Sessantanni verbrachte zunächst mehrere Monate in kleinen französischen Barrique-Eichenholzfässern und wurde dann in große slowenische Eichenfässer umgefüllt. Dadurch spendete der Holzausbau viel Struktur und Langlebigkeit ohne die intensiven Fruchtaromen zu überdecken. So strahlt der Sessantanni förmlich vor Kraft und Fülle.*

Weingut: Cantine San Marzano, Apulien/Italien ————— 0,75 l Fl. **50,00**

**IL BRUCIATO BOLGHERI DOC 2021**

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

*Im Glas zeigt sich der Wein mit dunklen, rubinroten Tönen. Il Bruciato zeigt sich in der Nase fruchtbetont (schwarze Kirsche), mit leichten Holz-Aromen und einem Haus Mokka. Am Gaumen um einen satten Fruchtkern strukturiert und unterlegt von weichen, feinkörnigen Tanninen. Dieser jugendliche Überschwang hallt noch lange im Ausklang nach.*

*Besonderheiten: Nach der separaten Vinifizierung der Reben (65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 15% Syrah) fand die malolaktische Gärung in Barriques aus französischer Eiche statt. Es folgte die finale Assemblage und ein siebenmonatiger Ausbau in Barriques. Danach reifte der Wein vier weitere Monate auf der Flasche.*

Weingut: Marchesi Piero Antinori, Toskana/Italien ————— 0,75 l Fl. **55,00**

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016**

Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso

*Der Brunello di Montalcino DOCG hat eine intensive rubinrote Farbe mit der Tendenz zu granatroten Reflexen und präsentiert ein sehr intensives Bouquet beginnend mit eleganten, präzisen, sehr feinen Noten von roten Früchten, es öffnet sich dann ein breites und komplexes Duftspektrum von Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen im Geschmack mit samtigen Tanninen und hat einen langen aromatischen Nachklang.*

*Besonderheiten: Reifung in slowonischen Eichenfässern von 25hl für 30 Monate und französischen Eichenfässern von 225 Litern für 20 Monate. Weitere Verfeinerung 4 Monate in der Flasche.*

Weingut: Poggio il Castellare, Toskana/Italien ————— 0,75 l Fl. **70,00**

Vini rossi

Rotwein

Vino

### **CORIUM - IGT TOSCANA ROSSO 2013**

Rebsorte: 100% Sangiovese

*Der Corium IGT Toscana Rosso erstrahlt in einem intensiven Rubinrot. Der faszinierende Geruch ist gekennzeichnet durch Noten von reifen roten Früchten, wie Kirsche und Pflaume und einem Zusammenspiel von würzigen Noten, wie Vanille und Zimt. Die Anklänge sind strukturiert und harmonisch.*

Weingut: Le Regge, Toscana/Italien ————— 0,75 l Fl. **75,00**

### **BRICCO DELL'UCCELLONE DOCG 2019**

Rebsorte: 100% Barbera

*Der legendäre Braida Bracco dell'Uccellone, Wegbereiter aller modernen Barberas, präsentiert sich unglaublich elegant und weich, mit eindrucklicher Konzentration und ebensolchem Gehalt. Im Bouquet herrliche Duftnuancen von reifen Beeren, Obst und Pfefferminze. Betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.*

*Besonderheiten: Die Barbera-Trauben des legendären Rebbergs Uccellone werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt eine behutsame Maischegärung während 20 Tagen bei kontrollierter Temperatur. Danach reift der Jungwein für 15 Monate in Barriquen und weitere 12 Monate in der Flasche.*

Weingut: Braida, Piemont/Italien ————— 0,75 l Fl. **120,00**

### **CASTELLARE I SODI DI SAN NICCOLO IGT**

Rebsorte: 85% Sangiovese, 15% Malvasia Nera

*Der Flaggschiff der Kellerei Castellare di iCastellina. Das Bouquet ist intensiv, fruchtig und vielschichtig mit Düften von roten Kirschen, Waldfrüchten und Beeren geparkt mit würzigen Noten von Vanille. Im Geschmack wiederholt sich das Aromenspiel: viel Kirsche und rote Frucht bis zu den würzigen Tönen. Ein Vergnügen für jeden anspruchsvollen Gaumen.*

Weingut: Castellare di Castellina, Toscana/Italien ————— 0,75 l Fl. **130,00**

## Vini rossi

Rotwein



### MAGARI ROSSO TOSCANA IGT 2016

Rebsorte: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,  
25% Cabernet Franc

*Ca'Marcanda, Weingut der Familie Gaja in der Toskana, liegt in der berühmten Bolgheri-Zone in der Gemeinde Castagneto Carducci. Mit seiner weichen Merlot-Frucht und den würzigen Cabernet-Aromen repräsentiert Magari die Quintessenz der oberen Maremma.*

Weingut: Ca'Marcanda Gaja, Toskana/Italien ————— 0,75 l Fl. **140,00**

### LUCE DELLA VITE TOSCANA IGT

Rebsorte: 55% Merlot, 45% Sangiovese

*Einer der großen Weine der Toskana, der Luce von der Tenuta Luce della Vite im Montalcino. Der Luce della Vite Toscana IGT zeigt im Glas eine dichte, fast undurchdringliche Farbe. In der Nase präsentiert sich der Luce della Vite Toscana IGT mit intensiven Aromen von Heidelbeere, Kirsche und Pflaume sowie würzige Noten, Pfeffer, Tabak und etwas Minze und feine Zedernholznoten. Am Gaumen zeigt der Luce della Vite Toscana IGT dichtes, geschmeidiges Tannin, räftige Struktur, unglaublich dichte, saftige Fruchtaromatik und ein saftiges, lang anhaltendes Finale.*

*Besonderheiten: 24 Monate Ausbau in 100% neuen Barriques.*

Weingut: Luce della Vite, Toskana/Italien ————— 0,75 l Fl. **240,00**

### TIGNANELLO

Rebsorte: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

*Mit dichter, rubinroter Farbe im Glas. Der Duft ist extrem komplex und zeichnet sich durch Noten von reifen roten Früchten aus: Maraschino-Kirschen, Sauerkirschen, Himbeeren und Pflaumen sowie würzige Aromen von Nelken und Lakritz. Im Hintergrund auch süße Balsamico-Noten, Minze und Schokolade. Im Mund sehr reichhaltig, voll und lebendig mit geschmeidigen, weichen Tanninen. Im beeindruckenden Abgang wirken die zuvor an der Nase entdeckten Aromen lange nach.*

Weingut: Marchesi Piero Antinori, Italien ————— 0,75 l Fl. **390,00**

### ORNELLAIA 2019

Rebsorte: 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

*Der Kultwein aus Bolgheri gehört ohne Zweifel zu den ganz großen Klassikern dieser Welt. Ornellaia's Weinmacher Axel Heinz hat nun bereits seit 1999 bewiesen, dass er die Nachfolge des großen Tibor Gál zu Recht antreten durfte. Denn in allen Jahrgängen von 2008 bis 2018 zeichnete Robert Parker seinen Wein mit über 94 bis 98 Punkten aus. Der intensiv rubinrote Ornellaia 2019 besticht mit einem verführerisch würzigen Bukett, auch dem sich Noten von schwarzem Pfeffer, Salbei und Kräutern besonders hervorheben. Am Gaumen leitet sich der Wein vollmundig und gleichzeitig temperamentvoll ein, verwöhnt mit seinen intensiven, eleganten Tanninen und klingt mit einer lang anhaltenden, frischen Note aus.*

Weingut: Tenuta dell'Ornellaia, Toskana/Italien ————— 0,75 l Fl. **450,00**



# Vino frizzante

## Prosecco

---

**RUGGERI PROSECCO FRIZZANTE** ————— 0,20 l FL. **7,00** | 0,75 l FL. **20,90**

Weinkellerei Ruggeri, Treviso/Italien

**RUGGERI PROSECCO FRIZZANTE** ————— 0,75 l FL. **29,90**

Weinkellerei Ruggeri, Treviso/Italien

## Champagne

**CHARLES HEIDSIECK** ————— 0,75 l FL. **150,00**

Blanc de Blancs | Rosé Reserve

### DOM PÉRIGNON

*Der Champagner (französisch le champagne) ist ein Schaumwein, der aus Trauben hergestellt wird, die nach streng festgelegten Regeln in dem Weinbaugebiet Champagne (frz. la Champagne) in Frankreich gelesen werden. Er gilt in vielen Teilen der Welt als das festlichste aller Getränke. Champagner genießt den Status einer Appellation d'Origine Protégée, auch wenn dies nicht auf dem Etikett vermerkt wird.*

0,75 l FL. **400,00**

# Cocktails - Bevanda lunga

## Cocktails

---

**MOJITO** ————— **11,50**

Weißer Rum | Lime Juice | Zucker | Minze | Limette | Soda

**STRAWBERRY FIZZ** ————— **11,50**

Erdbeerpüree | Gin | Limettensaft | Zuckersirup | Soda

**GOLDEN CADILLAC** ————— **10,50**

43 Vanille Likör | Orangensaft | Creme de Cacao | Sahne

**COSMOPOLITAN** ————— **10,50**

Vodka | Cointreau | Limettensaft | Cranberry-Nektar

**ESPRESSO MARTINI** ————— **12,50**

Espresso | Vodka | Kaffeeликör | Creme de Cacao

## Bevanda lunga - Longdrings

---

**PANE VINO MULE** ————— **12,50**

Vodka | Ginger Beer | Limette | Gurke

**PIMM'S NO.1** ————— **10,50**

Pimm's | Ginger Ale | Zitrone | Gurke | Orange

**ABUELO COSMOPOLITAN** ————— **11,50**

Ron Abuelo | Himbeersirup | Limettensaft | De Kuyper Triple Sec

**AMERICANO** ————— **10,50**

Campari | Vermouth Rosso | Soda | Orange

**SEXY TONIC** ————— **11,50**

Gin | Chartreuse Jaunde | Lillet Blanc | Tonic | Grapefruitzeste

**GIN BASIL SMASH** ————— **12,50**

Dry Gin | Zuckersirup | Basilikum

# *Gin, Vodka, Tequila*

## **Gin Tonics**

---

**GIN ROSA & TONIC** \_\_\_\_\_ **11,50**

Malfy Gin Rosa | Tonic Water | Grapefruit | Rosmarin

**CIAO MALFY SPRITZ** \_\_\_\_\_ **12,50**

Malfy Gin con Limone | Sprite | Prosecco | Blaubeeren | Zitrone | Basilikum

**FRUCHTIG, FRUCHTIGER, TWISTED BELLINI** \_\_\_\_\_ **12,50**

Malfy Gin con Arancia | Maracuja-Nektar | Prosecco | Orangenzeste

## **Gin** 4 cl

---

**KONKANI** \_\_\_\_\_ **7,00**

**BOMBAY SAPPHIRE** \_\_\_\_\_ **6,50**

**BOMBAY BRAMBLE** \_\_\_\_\_ **6,50**

**THE ILLUSIONIST** \_\_\_\_\_ **7,50**

**MALFY GIN ORIGINALE** \_\_\_\_\_ **7,50**

Originale | Rose | Arancia | Limone

**LE TRIBUTE GIN** \_\_\_\_\_ **11,50**

## **Vodka** 4 cl

---

**ABSOLUT** \_\_\_\_\_ **5,00**

**BELUGA** \_\_\_\_\_ **9,50**

## **Tequila** 2 cl

---

**PATRÓN SILVER** \_\_\_\_\_ **4,00**

**PATRÓN ANEJO TEQUILA** \_\_\_\_\_ **4,00**

# Rum, Whiskey, Liquori, Grappa

## Rum 4 cl

---

RON ABUELO ANEJO	4,50
PYRAT XO RESERVE	8,50
BARCARDI ANEJO CUATRO 4	5,50
BARCARDI RESERVA OCHO 8	6,50
HAVANNA CLUB	5,00

## Whiskey 4 cl

---

JACK DANIEL'S OLD NO. 7	4,90
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (Scotch Whiskey)	6,00
WOODFORD RESERVE	9,50
WOODFORD RESERVE RYE	12,50
BULLEIT BOURBON	7,00
BULLEIT BOURBON RYE	8,50
BULLEIT BOURBON 10 JAHRE	9,00

## Liquori 4 cl

---

LIMONCELLO DI CAPRI	3,50
JÄGERMEISTER	4,00
SAMBUCA	3,50
RAMAZZOTTI	4,50
AVERNA	4,50
BAILEYS	3,00
AMARETTO DISARONNO	4,50
AMARO DEL CAPO	4,50

## Cognac 4 cl

---

HENNESSY	5,00
----------	------

## Grappa 4 cl

---

NONINO 43	5,50
-----------	------