

BENVENUTI IM IL RUSTICO!

Willkommen in unserem Ristorante IL Rustico. Erleben Sie, wie die Pizza vor Ihren Augen in unserem mit Buchenholz beheizten Holzofen gebacken wird. Dazu bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, kreative und frische italienische Küche, die solides Handwerk mit der Leidenschaft für gutes Essen verbindet.

Genuss auf allen Ebenen

Zu einem gelungenen Abend gehört eine ansprechende Atmosphäre. Diesen Anspruch erfüllt das IL Rustico im Innen- wie im Außenbereich. Satte, warme Farben dominieren das Ristorante, das umgebaut wurde. Bei schönem Wetter können Sie unbeschwerte Stunden in unserem Garten-Ristorante erleben.

Feiern im IL RUSTICO

Genießen Sie Ihr Familienfest oder Ihre Firmenfeier im Ristorante IL Rustico oder in unserem „Gargano“. Wir beraten Sie gerne, wie Sie schöne Stunden bei uns verbringen können.

Das Ristorante bietet 100 Personen Platz und bei schönem Wetter können Sie gemeinsam mit bis zu 60 Personen unser Garten-Ristorante genießen, allerdings nur bis 22.00 Uhr.

In unserem „Gargano“ finden Sie ganz privat mit bis zu 60 Gästen Platz.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Tommaso Del Vecchio & Team

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Sonntag	11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 22.30 Uhr
Montag	Ruhetag
Dienstag	ab 17.30 - 22.30 Uhr
Warme Küche	bis 14.00 Uhr und bis 21.30 Uhr

Alle Gerichte gibt es auch außer Haus.

Telefon:	06232 850 57 77
Reservierung:	tischreservierung@ilrustico-ristorante.de
Internet:	www.hotel-1735-speyer.de/IL-Rustico
Facebook:	IL Rustico Speyer

LEBENSMITTELINTOLERANZ BEI

Lactose, Gluten, Histamin?

Bitte sprechen Sie uns an, wir bereiten Ihre Gerichte gerne gegen einen Aufpreis von 2,50 € bei gluten- und lactosefreien Gerichten zu. Für histaminfreie Gerichte gelten die Preise in der Speisekarte.

Allergene

A = Weizen (glutenhaltiges Getreide)

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch

H = Schalenfrüchte

(H1 Pistazien, H2 Walnüsse)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam

L = Schwefeldioxid und Sulfite

M = Lupine

N = Weichtiere

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

3 chininhalting

4 mit Konservierungsstoff, Benzoesäure

5 mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam, Acesulfan

6 mit Phosphat

7 Nitritpökelsalz

8 geschwärzt

9 mit Säuerungsmittel

 Vegetarisch

ANTIPASTI Vorspeisen

Bruschetta al Pomodoro e Rucola	6,20 € 7,50 €
geröstete Brote mit Strauchtomaten, Knoblauch, Rucola und Olivenöl	
Bruschetta della casa	7,50 €
vier verschiedene Variationen von gerösteten Broten ^A mit Olivenpaté, Tomatenpaté, Lardo und Strauchtomaten	
Antipasto della Vetrina	klein 11,80 € groß 15,90 €
gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	
Insalata di Mare	15,90 €
frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat aus Oktopus ^N , Seppia ^N und Sellerie ^I	
Lachscarpaccio^D	14,50 €
mit Mango, Zitronengras, rotem Pfeffer und frischer Minze	
Bresaola con Rucola e Cucunci	13,70 €
luftgetrocknete Rinderkeule aus dem Valtellinatal mit Kapernäpfeln, Rucola und Olivenöl	
Lardo Toscano alla Erbe con Pizza Pane	11,80 €
köstlicher Speck ^{6,7} aus der Toskana mit Pizzabrot ^A und frischem Rosmarin	
Affettati all'Italiana	14,80 €
frisch aufgeschnittene "Finocchiona-Salami ^{4,7} " aus der Toskana, Bresaola, scharfe Salami ^{4,7} „Spianata“ und Lardo Toskano	
Mozzarella di Bufala alla Caprese 	12,50 €
Büffelmozzarella ^G auf Tomatencarpaccio mit frischem Basilikumpesto 	
Carpaccio di Manzo con Rucola e parmigiano	14,20 €
hauchdünn geschnittene rohe Rinderlende mit Olivenöl, Zitrone und Rucola mit gehobeltem Parmesankäse ^G	
Carpaccio di Funghi Pleos 	14,50 €
Austernpilzcarpaccio mit Radicchio, gehobeltem Parmesankäse ^G und Balsamicoße	

Insalata Mista 
gemischter Salat

klein	5,90 €
groß	8,90 €

Insalata il Rustico klein 8,40 €
bunter Salat mit Parmaschinken*, Walnüssen^{H2}, Apfelscheiben, groß 14,90 €
Strauchtomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse, gekochtes Ei und Mozzarelline^G in Apfelessig und Olivenöl

Insalata di Pomodori con Tonno e Cucunci 8,90 €
Salat aus Strauchtomaten mit Thunfisch^P, Zwiebeln & Kapernäpfeln

Panzanella alla Mediterranea „Spezialität aus Apulien“ 15,50 €
bunter Salat mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven⁸, Gurken, roten Zwiebeln, geröstetem Brot^A und gebratenen Putenbrustfilets

Caciocavallo alla Griglia „Spezialität aus Süditalien“ 9,20 €
gegrillter abgelagerter Kuhmilchkäse^G

ZUPPE Suppen

Crema di Zucchine con Capesante 7,50 €
hausgemachte Zucchinicremesuppe^I mit gegrillter Jakobsmuschel^N

Crema di Carote con Zenzero e Crostini  6,50 €
hausgemachte Karottencremesuppe^{A, I} mit Ingwer und gerösteten Brotwürfeln^A

Minestrone  7,00 €


LA PIZZERIA „TRADIZIONALE“


con Forno a Legna | Die traditionelle Pizza aus dem Holzofen

Pizza alla Vamp^A 	5,00 €
Pizzabrot ^A mit Knoblauch und Rosmarin	
Pizza Marinara^A 	7,00 €
Tomaten, Knoblauch und Oregano	
Pizza Margerita^A 	9,80 €
Tomaten, Mozzarella ^G und frisches Basilikum	
Pizza Monte Sacro^A 	12,50 €
Tomaten, Büffelmozzarella ^G und frisches Basilikum	
Pizza Salame^A	12,20 €
Tomaten, Mozzarella ^G und Salami ^{4,7}	
Pizza Salami e Funghi^A	13,10 €
Tomaten, Mozzarella ^G , Salami ^{4,7} und frische Champignons	
Pizza Prosciutto^A	12,20 €
Tomaten, Mozzarella ^G und gekochter Hinterschinken ⁶	
Pizza Prosciutto e Funghi^A	13,10 €
Tomaten, Mozzarella ^G , gekochter Hinterschinken ⁶ , frische Champignons	
Pizza della Valle^A	14,50 €
Tomaten, Mozzarella ^G , Salami ^{4,7} frische Champignons, Zwiebeln, gekochte Eier ^C und schwarze Oliven ^{8,9}	
Pizza Capricciosa^A	14,50 €
Tomaten, Mozzarella ^G , gekochter Hinterschinken ⁶ Salami ^{4,7} , frische Champignons, Artischocken, Mais und schwarze Oliven ^{8,9}	
Pizza al Salamino Piccante^A	12,20 €
Tomaten, Mozzarella ^G und pikante Peperonisalami ^{4,7}	
Pizza Abruzzese^A	13,10 €
Tomaten, Mozzarella ^G , pikante Peperonisalami ^{4,7} und frische Champignons	
Pizza Tonno^A	14,80 €
Tomaten, Mozzarella ^G , rote Zwiebeln, Kapernäpfel und Thunfisch ^D	
Pizza Vesuvio^A	13,50 €
Tomaten, Mozzarella ^G , pikante Peperonisalami ^{4,7} , grüne Peperoni und Peperoncino	

PIZZA

Pizza Quattro Stagioni^A 14,50 €
Tomaten, Mozzarellakäse^G, Salami^{4,7}, frische Champignons, frischer Blattspinat und gekochte Eier^C

Pizza Vegetariana^A  14,90 €
Tomaten, Mozzarellakäse^G, Zucchini, frische Champignons, Broccoli, grüne Peperoni, Mais und gehobelter Parmesankäse^G

Pizza Quattro Formaggi^A  14,90 €
Mozzarellakäse^G, Gorgonzolakäse^G, Pecorinokäse^G und Parmesankäse^G

Pizza Garganica^A 14,90 €
Tomaten, Mozzarellakäse, Kapernäpfel, Sardellenfilets^D, schwarze Oliven^{8,9} und Knoblauch

Pizza del Golfo^A 17,50 €
Tomaten, frische Meeresfrüchte^{B,N}, frische Paprika, Knoblauch und Oregano

LA PIZZERIA „SPECIALE“ con Forno a Legna

Die Pizzaspezialitäten aus dem Holzofen

Pizza il Rustico^A 15,80 €
Tomaten, Mozzarellakäse^G, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesankäse^G

Pizza Bruschetta^A 15,50 €
Tomaten, Mozzarellakäse^G, pikante Peperonisalami^{4,7}, Knoblauch, schwarze Oliven^{8,9}, Strauchtomaten, Rucola und gehobelter Parmesankäse^G

Pizza Delicata^A 16,50 €
Mascarponekäsesoße^G, Mozzarellakäse^G, Parmaschinken und Shrimps^B

Pizza Pacca^A 14,80 €
Tomaten, Mozzarellakäse^G, Salsiccia (Ital. Bratwurst⁷), Cherrytomaten, schwarze Oliven^{8,9} und Knoblauch

Pizza Mare e Monti^A 14,80 €
Tomaten, Mozzarellakäse^G, pikante Peperonisalami^{4,7}, frischer Blattspinat und Thunfisch^D

Pizza con Gamberi e Rucola^A 16,80 €
Tomaten, Mozzarellakäse^G, Garnelen^B, Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch

Pizza al Salmone^A 16,50 €
Mozzarellakäse^G, Mascarponekäsesoße^G, Zucchini, schwarze Oliven^{8,9} und Lachsfilet^D

Pizza Meditteranea^A	14,80 €
Tomaten, Mozzarellakäse ^G , Brokkoli, Sardellenfilets ^D , Knoblauch, Salsiccia (ital. Bratwurst ⁷) und frischer Peperoncino	
Pizza della Casa^A	15,50 €
Tomaten, Mozzarellakäse ^G , frischer Blattspinat, schwarze Oliven ^{8,9} , Cherrytomaten und gebratenen Putenbrustfilets	
Pizza con Patate^A	14,90 €
Mascarponekäsesoße ^G , Mozzarellakäse ^G , pikante Peperonisalami ^{4,7} , rote Zwiebeln, schwarze Oliven ^{8,9} und Kartoffelscheiben	
Pizza Speciale^A	16,10 €
Tomaten, Mozzarellakäse ^G , Auberginen, Knoblauch, Cherrytomaten und frisches Lachsfilet ^D	
Pizza Calzone^A	13,80 €
Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarellakäse ^G , pikanter Peperonisalami ^{4,7} , frischen Champignons und frischem Blattspinat	

PIZZABELÄGE

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Änderungswünsche jeweils als zusätzliche Belägeberechnen.

Gruppe 1	1,10€	Gruppe 5	4,00€
Mais, Knoblauch, Zwiebeln, frische Champignons		gebratene Putenbrustfilets, Gorgonzolakäse, Mozzarelline ^G , Thunfisch ^D , Mascarponekäse ^G , Shrimps ^B , Salsiccia (ital. Bratwurst ⁷)	
Gruppe 2	1,50€	Gruppe 6	5,00€
Artischocken, Zucchini, frische Paprika, Brokkoli, Auberginen, schwarze Oliven ^{8,9} , frischem Peperoncino, Kartoffeln, gekochte Eier ^C		Bresaola, Parmaschinken,	
Gruppe 3	2,50€	Gruppe 7	6,00€
Mozzarellakäse ^G , Sardellenfilets ^D , gewürfelte Strauchtomaten, gekochter Hinterschinken ⁶ , pikante Peperonisalami ^{4,7} , Mailänder Salami ^{4,7}		Büffelmozzarella ^G - 125 g, Lachsfilet ^D	
Gruppe 4	3,00€	Gruppe 8	6,50€
Gorgonzolakäsesoße ^G , gehobelter Parmesankäse ^G , frischer Blattspinat, Rucola, Cherrytomaten, Bolognesesoße ^I		Garnelen ^B	
		Gruppe 9	8,50€
		Frische Meeresfrüchte ^{B, N}	

PASTA


PASTA „LA CLASSICA“

Nudelgerichte „die Klassiker“


Spaghetti^A al Pomodoro e Basilico 	9,90 €
in Tomatensoße und Basilikum geschwenkt	
Spaghetti^A al Sugo di Carne	12,50 €
in Rinderhackfleisch- und Tomatensoße ^l geschwenkt	
Spaghetti^A all'Amatriciana	12,50 €
mit ital. Speck ^{6,7} , Zwiebeln und geriebenem Pecorinokäse ^G in Tomatensoße geschwenkt	
Spaghetti^A Aglio, Olio e Peperoncino (scharf) 	11,90 €
in Olivenöl, Knoblauch und frischem Peperoncino geschwenkt	
Spaghetti^A Carbonara all'Italiana	13,80 €
mit ital. Speck ^{6,7} , Eiern ^C und geriebenem Parmesankäse ^G	
Spaghetti^A alla Calabrese (scharf)	14,80 €
mit Kapernäpfeln, Sardellenfilets ^D , schwarzen Oliven ^{8,9} , Knoblauch und frischem Peperoncino in Tomatensoße geschwenkt	
Spaghetti^A all'Arrabbiata (sehr scharf) 	12,50 €
mit leichter Cherrytomatensoße, Knoblauch und frischem Peperoncino	
Linguine^A alla Genovese 	14,60 €
in hausgemachter Pestosoße und Pecorinokäse ^G geschwenkt	
Linguine^A allo Scoglio	16,50 €
mit Garnelen ^B , Rucola, Knoblauch und frischem Peperoncino in einer leichten Tomatensoße geschwenkt	
Casarecce^A di Gragnano alla Coda di Rospo	17,50 €
mit Seeteufel ^D , Kapern und schwarzen Oliven ^{8,9} in Tomatensoße geschwenkt	

PASTA FRESCA „LE SPECIALITÀ“

Frische Nudeln „die Spezialitäten“

Garganelli^{A, C} alla Carrettiera	14,50 €
mit Parmaschinken, Kalbsstreifen in einer leichten Cherrytomatensoße geschwenkt	
Garganelli^{A, C} alla Contadina 	14,50 €
mit frischer Paprika, frischen Champignons, Brokkoli, Artischocken und Kartoffeln in Olivenöl geschwenkt	

Garganelli^{A, C} alla Sicilana 	13,50 €
mit Aubergine, Knoblauch, Basilico und Mozzarellakäse ^G in Tomatensoße geschwenkt	
Garganelli^{A, C} alla Paesana	14,80 €
mit Salsiccia (ital. Bratwurst ⁷ , schwarzen Oliven ^{8,9} Auberginen und Zucchini in Tomatensoße geschwenkt	
Orecchiette^A alla Mattinata	14,50 €
mit Rucola, Knoblauch, Kalbsstreifen und frischem Peperoncino in Tomatensoße geschwenkt	
Orecchiette^A alla Garganica 	14,50 €
mit Brokkoli, Sardellenfilets ^D , Knoblauch und frischem Peperoncino in Olivenöl geschwenkt	
Fettuccine^{A, C} al Rustico	16,40 €
mit Parmaschinken, frischen Champignons, Putenbrustfilets, Shrimps ^B und Brandy in Sahnesoße ^G geschwenkt	
Fettuccine^{A, C} al Salmone	16,40 €
mit Lachsfilets ^D und Blattspinat in Tomatensahnesoße ^G geschwenkt	
Fettuccine^{A, C} allo Zafferano	16,40 €
mit Brokkoli, Parmaschinken, Kalbsstreifen und Safran in Sahnesoße ^G	
Tagliolini^{A, C} Neri con Capesante	16,50 €
schwarze feine Bandnudeln mit Jakobsmuscheln ^N und Safran in einer feinen Pernod-Soße	
PASTA RIPIENA Gefüllte Nudeln	
Cappelletti^{A, C} alla Romagnola	14,80 €
mit Parmaschinken in einer feinen Sahnesoße ^G geschwenkt	
Cappelletti^{A, C} con Burro e Salvia	14,80 €
in Butter ^G , Salbei & geriebenem Parmesankäse ^G geschwenkt	
Gnocchi^{A, C} di Patate ripieni ai Porcini 	14,80 €
Kartoffel Gnocchi mit Steinpilzen gefüllt in Tomatensahnesoße ^G geschwenkt	
Fiorelli^{A, C} con Ricotta e Tartufo nero 	16,80 €
kleine Nudelsäckchen gefüllt mit Ricottakäse ^G , Champignons & schwarzem Trüffel in frischer Kräuterbutter ^G geschwenkt	
Caramelle^{A, C} con Gorgonzola e Noci 	17,50 €
Bonbon-Nudeln mit Abatebirnen & Käse ^G gefüllt in Gorgonzolakäsesoße ^G und Walnüssen ^{H2} geschwenkt	

Quadroni al Pesto  15,50 €
Riesenravioli^{A,C} mit Mozzarellakäse^G gefüllt in einer frischen, hausgemachten Pestosoße geschwenkt

Tortelloni^{A,C} neri al Salmone 15,50 €
schwarze Tortelloni mit Lachs^D gefüllt, mit Lachsfilet in einer feinen Sahnesoße^G

PASTE GRATINATE Überbackene Nudeln

Crespelle alla Valdostana 14,50 €
Pfannkuchen^{A,C} gefüllt mit gekochtem Hinterschinken^G, frischen Champignons und frischem Blattspinat in Bechamelsoße^G und geriebenem Parmesankäse^G

Garganelli^{A,C} alla Vegetariana  14,90 €
mit Brokkoli, Paprika, Zucchini und Champignons in Tomatensoße und Mozzarellakäse^G

Gnocchi di Patate con riperi di porcini ai formaggi  15,80 €
Kartoffel Gnocchi mit Steinpilzen gefüllt in einer 4-Käsesoße^G geschwenkt

I NOSTRI SAPORI TRADIZIONALI

Unsere traditionellen Gerichte

Trancio di Tonno alla Griglia 25,00 €
gegrilltes Thunfischsteak^D auf grünem Linsensalat mit Zitronen-Balsamico-Dressing

Gegrillte Oktopus auf Kichererbsenpüre 26,50 €
Oktopus^N auf einem feinen Kichererbsenpüre mit mediterrane gemüse

Calamari alla Griglia con Caponata di Verdure 24,90 €
gegrillter Calamari auf Caponatagemüse^I

Gegrillte Dorata^D Royal, auf mediterrane Art, 24,50 €
mitschwarzen Oliven^{8,9}, Kapern und Cherrytomaten, dazu Beilagensalat

Zuppa di Pesce 28,50 €
Fischeintopf (Zubereitung ca. 25 Minuten) aus Edelfischen^D mit Garnelen^B und Muscheln^N, dazu geröstetes Knoblauchbrot^A

Scaloppina di Vitello alla Pizzaiola 23,50€
 Kalbsmedaillon^A in Pizzaiolasoße mit Kapern, Knoblauch, schwarzen Oliven^{8, 9}, Oregano und frischem Peperoncino in einer kräftigen Tomatensoße, dazu Spaghetti^A

Fegato di Vitello alla Veneziana con Radicchio 20,50€
 Kalbsleber^A venezianische Art mit Radicchiosalat, Abatebirne und Walnüssen^{HZ}

Tagliata di Vitello alla Griglia con Patate al Forno 25,50 €
 Kalbssteak gegrillt mit Bratkartoffeln

Stracotto di Manzo al Chianti con patate al rosmarino 23,50€
 Rinderschmorbraten in Chianti-Rotweinssoße^{A, I} mit Rosmarinkartoffeln

Tagliata di Manzo alla Griglia con Scaglie di Parmigiano 25,50€
 Ribey Rindersteak (ca. 250g) gegrillt und tranchiert mit gehobelten Parmesan auf angebratenen Austernpilzen & Kartoffelscheiben

Galletto alla Diavola 24,80€
 Stubenküken (500g) kross gegrillt mit frischem Peperoncino, Knoblauch, Kräutern mit Salat und Rosmarinkartoffeln (Zubereitung ca. 25 min.)

DOLCI Dessert

Cassata Siciliana al Pistacchio 8,00 €
 Pistazienparfait^{H1, G, L} auf Passionsfruchtsoße

Zabaione con Gelato alla Vaniglia 8,00 €
 Zabaione^C mit Vanilleeis^G

Panna Cotta 7,00 €
 Sahnecreme^G mit Himbeercreme

Tiramisu 6,50 €
 hausgemachtes Bisquit-Dessert^{A, G}

Semifreddo di Limoncello alla Gio 8,00 €
 Limoncelloparfait^C auf Vanillecreme^G mit frischen Himbeeren und Pistazien^{H1}

Affogato all'Espresso 8,00 €
 Trüffeleis^G mit Espresso

Kugel Eis je Kugel 1,50 €
 Vanille^G, Schokolade^G, Erdbeeren^G, Zitrone (mit extra Sahne) 0,60 €

APERITIVI Aperitif

<i>le Coulture</i> Prosecco Spumante Brut Sylvoz D.O.C.	0,1 l	5,30 €
Rosé Spumante Brut D.O.C	0,1 l	5,30 €
Prosecco Aperol¹ Prosecco mit Aperol	0,1 l	5,50 €
Aperol Spritz¹ Aperol, Prosecco, Mineralwasser	5 cl	6,10 €
Campari Soda¹	5 cl	4,90 €
Campari Orange¹	5 cl	5,50 €
Martini Bianco	5 cl	3,80 €
Martini Extra dry	5 cl	3,80 €
Sanbitter¹ (alkoholfrei) der klassisch herb fruchtige Aperitif aus Italien	0,1 l	3,50 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl	4,00 €
Sandemann Sherry Dry Secco	5 cl	4,00 €
Hugo		6,10 €

LA NOSTRA BIRRA Unsere Biere

<i>Bitburger</i> Pils vom Fass	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Peroni Nastro Azzurro (Italienisches Qualitätsbier)	0,33 l Fl.	3,50 €
Drive alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,20 €
Köstritzer Schwarzbier Pils	0,5 l Fl.	4,50 €
Karamalz	0,33 l Fl.	2,80 €
<i>Erdinger</i> Kristallweizen	0,5 l Fl.	4,20 €
Hefe-Weißbier	0,5 l Fl.	4,20 €
alkoholfreies Weizen	0,5 l Fl.	4,20 €
Radler	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
Cola-Bier^{1,2,4}	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €

BEVANDE Alkoholfreie Getränke

Solé	0,25 l Fl. 2,70 €
Italienisches Mineralwasser aus der Römerquelle am Gardasee	0,75 l Fl. 6,00 €
Solé (Acqua Panna)	0,25 l Fl. 2,70 €
Italienisches stilles Wasser	0,75 l Fl. 6,00 €
Regionales Mineralwasser	0,7 l Fl. 4,50 €
Mineralwasser	
Coca Cola Zero^{1,2,4,5}	0,2 l 2,50 €
	0,4 l 4,40 €
Coca Cola^{1,2,4,}	0,2 l 2,50 €
	0,4 l 4,40 €
Sprite^{1,4}	0,2 l 2,50 €
	0,4 l 4,40 €
Fanta^{1,4}	0,2 l 2,50 €
	0,4 l 4,40 €
Spezi^{1,2,4}	0,2 l 2,50 €
	0,4 l 4,40 €
Apfelsaft	0,2 l 2,60 €
	0,4 l 4,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l 2,40 €
	0,4 l 4,10 €
Orangensaft	0,2 l 3,00 €
	0,4 l 4,70 €
Orangensaftschorle	0,2 l 2,70 €
	0,4 l 4,50 €
Traubensaft rot	0,2 l 3,00 €
	0,4 l 4,70 €
Traubensaftschorle	0,2 l 2,70 €
	0,4 l 4,50 €
Johannisbeersaft rot	0,2 l 3,00 €
	0,4 l 4,70 €
Johannesbeersaftschorle	0,2 l 2,70 €
	0,4 l 4,50 €
Schweppes Bitter Lemon³	0,2 l Fl. 3,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l Fl. 3,00 €
Aranciata San Pellegrino	0,2 l Fl. 3,70 €
Orangenlimonade	
Limonata San Pellegrino	0,2 l Fl. 3,70 €
Zitronenlimonade	

VINI APERTI

offene Weine

VINI BIANCHI Weißwein

Erfragen Sie den Jahrgang bitte bei unserem Servicepersonal.

Friuli | Friaul

Chardonnay I.G.T.**	0,2 l	4,50 €
trocken, intensives Bukett mit fruchtiger und florealer Note	0,5 l	10,50 €
Pinot Grigio I.G.T. **	0,2 l	4,50 €
trockenes, fruchtiges Bukett und angenehm im Geschmack	0,5 l	10,50 €

Abruzzo | Abruzzen

„Piane di Maggio“ Trebbiano d'Abruzzo, D.O.C. ,**	0,2 l	4,50 €
zartes Aroma und herber Geschmack	0,5 l	10,50 €
Weinschorle aus Trebbiano d'Abruzzo	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,70 €

Latium

Orvieto Amabile D.O.C. **	0,2 l	4,50 €
Bigi, lieblich, elegant	0,5 l	10,50 €

Sicilia | Sizilien

Grillo I.G.T.**	0,2 l	4,70 €
strohgelb, frisch und delikat im Geschmack, fein und ausbalanciert zwischen Säure und Reife	0,5 l	10,70 €

Pfalz | Deutschland

Riesling trocken**	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	8,50 €
Weinschorle aus Riesling	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,30 €

VINI ROSSI Rotwein*Erfragen Sie den Jahrgang bitte bei unserem Servicepersonal.***Friuli | Friaul***Braidis*

Merlot I.G.T. **	0,2 l	4,50 €
trocken, intensives Bukett nach roten Früchten und Kräutern	0,5 l	10,50 €

Toscana | Toskana*La Cippessaia*

Chianti D.O.C.G. **	0,2 l	4,80 €
trocken mit leichtem Tannin, rubinrot und fruchtigem Bukett	0,5 l	10,80 €

Emilia-Romagna*Chiarli*

Lambrusco	0,2 l	4,50 €
fruchtiges und frisches Aroma lieblich und spritzig im Geschmack	0,5 l	10,50 €

Sicilia | Sizilien*Fondo Antico*

Nero d'avola I.G.T. **	0,2 l	4,70 €
	0,5 l	10,70 €

Abruzzo | Abruzzen*Agriverde*

Montepulciano d'Abruzzo	0,2 l	4,50 €
D.O.C. '12 trocken und leicht im Geschmack	0,5 l	10,50 €

VINO ROSATO Rosèweine**Abruzzo | Abruzzen***Agriverde*

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. **	0,2 l	4,50 €
helles kirschrot, fruchtiges und frisches Aroma, angenehm und trocken	0,5 l	10,50 €

Pfalz | Deutschland

Dürkheimer Portugieser Weissherbst trocken **	0,2 l	3,70 €
	0,5 l	8,70 €

Weinschorle Weissherbst	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,50 €

VINI VINOTHEK

FLASCHENWEINE

VINI BIANCHI WEISSWEIN

Erfragen Sie den Jahrgang bitte bei unserem Servicepersonal.

Südtirol

Cantina Girlan

Plattenriegel, Weißburgunder D.O.C.** 0,75 l 38,00 €

Piemonte | Piemont

Piccolo Ernesto

Gavi D.O.C.G. (Cortese)** 0,75 l 31,00 €

C. C. Guidobono

Roero Arneis D.O.C.** 0,75 l 29,50 €

Friuli | Friaul

l €

La Tunella

Sauvignon D.O.C. ** „Colli Orientali del Friuli“ 0,75 l 35,00 €

Venezia | Venetien

Cà dei Frati

Lugana D.O.C. ** (Trebiano di Lugana) 0,75 l 38,00 €

Toscana | Toskana

Cantina Teruzzi e Puthod

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. ** 0,75 l 27,00 €

Cantina Val di Toro

Aumaris Vermentino D.O.C. ** 0,75 l 29,50 €

Marche | Marken

Cantina Velenosi

Verdicchio dei Castelli di Iesi D.O.C. ** 0,75 l 28,00 €

Campania | Kampanien

Tenute San Francesco

Falanghina Sonnio D.O.C.G ** 0,75 l 30,50 €

Puglia | Apulien*Tenute Rubino***Marmorelle** I.G.T. **

0,75 l 24,50 €

3 Monate Barrique, (Malvasia Bianca, Chardonnay)

Sicilia | Sizilien*Fondo Antico***Versi Bianco** I.G.T. **

0,75 l 24,50 €

(Inzolia, Grecanico, Cataratto)

Grillo Parlante I.G.T. **

0,75 l 27,50 €

*Planeta***Chardonnay** I.G.T. **

0,75 l 56,00 €



VINO ROSATO ROSÈWEIN

Den Jahrgang erfahren Sie von unserem Servicepersonal.

Fondo Antico

Rosato I.G.T. ** 0,75 l 28,00 €

VINO ROSSO ROTWEIN

Erfragen Sie den Jahrgang bitte bei unserem Servicepersonal.

Piemonte | Piemont

C.C. Guidobono

Nebbiolo delle Langhe D.O.C. ** 0,75 l 31,00 €

Cantina Mossio

Dolcetto d'Alba „Bricco Caramelli“ D.O.C. ** 0,75 l 36,00 €

Barbera d'Alba D.O.C. ** 0,75 l 38,50 €

Cantina Massolino

Barolo Serralunga d'Alba D.O.C.G. ** 0,75 l 68,00 €

Toscana | Toskana

Tenuta Lamole di Lamole

Chianti Classico D.O.C.G. ** 0,75 l 31,00 €

Chianti Classico Riserva D.O.C.G. ** 0,75 l 38,50 €

Salcheto

Nobile di Montepulciano D.O.C.G. ** 0,75 l 53,50 €

Cantina di Montalcino

Brunello di Montalcino D.O.C.G. ** 0,75 l 69,50 €

Umbria | Umbrien

Azienda Agricola Scacciadiavoli

Montefalco Rosso D.O.C. ** 0,75 l 34,50 €
(Sagrantino, Sangiovese, Merlot)

Puglia | Apulien

Vinicola Resta

Salice Salentino D.O.C. ** 0,75 l 27,00 €

Primitivo di Manduria D.O.C. ** 0,75 l 28,50 €

Feudi Salentini

“Schiaccianoci“ I.G.P. ** 0,75 l 29,50 €
(Negroamaro del Solento)

Cantina Torrevento

Castel del Monte D.O.C. ** Vigna Pedale Riserva 0,75 l 31,00 €
(Uva di Troia) kräftig, trocken

Sicilia | Sizilien

Fondo Antico

Nero d'Avola I.G.T. ** 0,75 l 28,50 €

Planeta

Burdese I.G.T. ** 0,75 l 56,00 €
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) 12 Monate Barrique

Sardegna | Sardinien

Sedilesu

Sartin Cannonau D.O.C. ** 0,75 l 32,00 €

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Sekt und Champagner

Venezia / Venetien

le Colture

Prosecco Spumante Brut 0,1 l 5,30 €

„Sylvoz“ D.O.C. 0,75 l 35,50 €

Rosè Spumante Brut D.O.C. 0,1 l 5,30 €

0,75 l 35,50 €

Momine Renaura

Champagne Brut Classic 0,75 l 65,00 €

CAFFÈ KAFFEE

auf Wunsch alle unsere Kaffee-Spezialitäten auch ohne Koffein & laktosefrei

Espresso	2,30 €
Espresso Doppio	3,80 €
Espresso Macchiato mit Milchschaum	2,40 €
Espresso Corretto mit einem Schuss Sambuca	3,50 €
Caffè Americano	2,50 €
Cappuccino mit geschäumter Milch	2,90 €
Cappuccino Corretto mit geschäumter Milch und einem Schuss Amaretto	4,50 €
Latte Macchiato ein Glas heiße Milch mit Espresso	3,50 €
Ciocolata Calda cremige heiße Schokolade mit Sahne	3,60 €
Tee Schwarz Kamille Früchte Grüner	2,30 €

DIGESTIVI DIGESTIFS

Kräuterliköre

Amaro Averna	4 cl	4,20 €
Ramazzotti	4 cl	4,20 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Amaro Montenegro	4 cl	4,50 €
Amaro del Capo	4 cl	4,50 €

LIQUORI E DISTILLATI

Liköre und Spirituosen

Amaretto di Saronno Originale	4 cl	5,80 €
Limoncello aus sonnengereiften, unbehandelten Zitronenschalen hergestellt	4 cl	5,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,20 €
Vecchia Romagna Etichetta Nera „Brandy“	2 cl	3,50 €
Remy Martin V.O.S.P. „Cognac“	2 cl	4,80 €
Jack Daniels Whisky	4 cl	6,80 €
Glen Grant Malt Whisky	4 cl	6,80 €

GRAPPE / GRAPPA**Piemonte / Piemont**

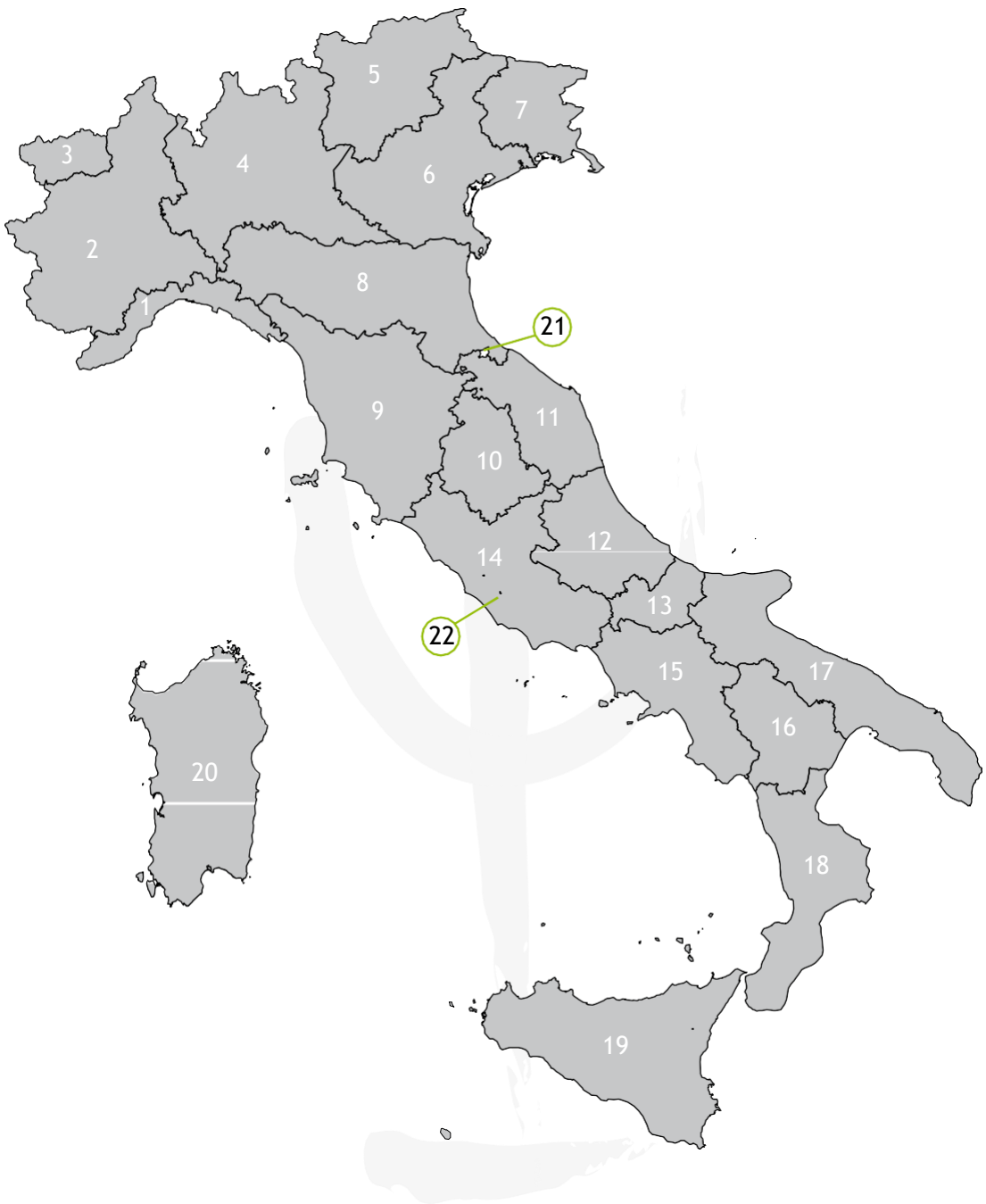
Grappa Chardonnay	2 cl	4,50€
Grappa Moscato Riserva	2 cl	4,90€
Grappa di Nebbiolo	2 cl	5,50€
Grappa di Dolcetto	2 cl	5,50€

Venezia / Venetien

Grappa Riserva	2 cl	4,50€
Grappa di Prosecco	2 cl	5,50€



ITALIA



Touristische
Informationen über die
italienischen Regionen:

- 1 | Ligurien
- 2 | Piemont
- 3 | Aostatal
- 4 | Lombardei
- 5 | Trentino-Südtirol
- 6 | Venetien

- 7 | Friaul Julisch-Venetien
- 8 | Emilia-Romagna
- 9 | Toskana
- 10 | Umbrien
- 11 | Marken
- 12 | Abruzzen
- 13 | Molise
- 14 | Latium
- 15 | Kampanien

- 16 | Basilikata
- 17 | Apulien
- 18 | Kalabrien
- 19 | Sizilien
- 20 | Sardinien

Die Kleinstaaten in Italien:

- 21 | San Marino
- 22 | Vatikanstaat