

Liebe Freunde,

in Italien ist gutes Essen ein Fest für die Sinne, ein Ausdruck von Liebe, Geborgenheit und unendliche Lebensfreude. Man sagt nicht umsonst: „Liebe geht durch den Magen.“ Es wird gemeinsam gegessen, getrunken, erzählt und gelacht. Um dieses Gefühl und Erlebnis geht es uns und deshalb stellen wir täglich unsere frische traditionelle Pasta sowie alle Speisen her. Überzeugen Sie sich selbst.

Ihr Pasta & Vino team

Antipasti

	klein	gross
Verdura alla Griglia ^{G,D,K} verschiedene Gemüse und Pilze mit Olivenöl, Balsamico und Pesto variety of vegetables and mushrooms with olive oil, balsamic vinegar and pesto	3,80	9,50
Bruschetta ^I mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie with diced tomatoes, olive oil and parsley	3,80	
Caponata ^{E,I,G,K} süßsauer eingelegte Auberginen mit Pinienkernen, Kapern, Sellerie, Oliven und roten Zwiebeln aubergine with pine nuts, capers, celeriac, olives and red onions in a sweet-sour sauce	3,80	9,50
Vitello Tonato ^{A,B} Kalbsbraten in einer Thunfisch-Kapernsauce roasted veal in a tuna an caper sauce	4,50	10,50
Insalata di Polipo ^{N,E} Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Sellerie salad of octopus with potatoes and celeriac	6,00	12,00
Sarde in Saor ^{I,B} Süß-sauer eingelegte, frittierte Sardellen fried anchovies in a sweet-sour sauce	4,50	10,50
Caprese ^{D,G,K} Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Olivenöl, Balsamico und Pesto buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil, balsamic vinegar and pesto	4,50	10,50
Confit d`Anatra ^G Entenconfit von der Keule mit eingelegten roten Zwiebeln und Äpfeln ducks confit from the leg with pickled red onions and apples	4,50	10,50

Pasta

Spaghetti con Pancetta ^{A,I} selbstgemachte Spaghetti mit italienischem Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten und Petersilie homemade pasta with italian bacon, onions, garlic, cherry tomatoes and parsley		9,50
Spaghetti Menta ^{D,A,I}		11,80

selbstgemachte Spaghetti mit eingearbeiteter Minze, frischem Spinat und Ricotta-Käse
homemade mint pasta with fresh spinach and ricotta cheese

Tortelloni con Ricotta ^{D,A,I} 12,40
selbstgemachte, mit Ricotta-Käse gefüllte Tortelloni mit Apfel-Chicorée in einer Honig-Rosmarinsauce
Homemade tortelloni filled with ricotta cheese on chicory and apple with a honey rosemary sauce

Pappardelle al Ragout ^{A,E,I} 11,90
selbstgemachte breite Nudeln mit Kalbsragout
homemade pasta with veal ragout

Gnocchi Burro e Salvia ^{A,I,D,G} 8,90
selbstgemachte Kartoffelgnocchi mit Butter, Salbei und Parmesan
homemade potatoe gnocchi with butter, sage and parmesan

Tagliatelle al Salmone ^{A,B,I} 12,50
selbstgemachte breite Nudeln mit frischem Lachs, Kirschtomaten, Knoblauch und Rucola
homemade pasta with salmon, cherry tomatoes, garlic and arugula

Spaghetti con Gamberetti 16,50
selbstgemachte Spaghetti mit Black Tiger Garnelen in einer Weißweinsauce mit Knoblauch und Petersilie
homemade pasta with black tiger shrimps in a white wine sauce with garlic and parsley

Rigatoni con Burrata e Melanzane 13,50
selbstgemachte Rigatoni mit Burrata, Auberginen, Tomaten und frischen Kräutern
homemade pasta with burrata cheese, aubergine, tomatoes and fresh herbs

Tagliatelle al Tartufo 16,90
selbstgemachte Tagliatelle mit frischem Trüffel der Saison
homemade pasta with seasonal truffle

Gnocchi con Gorgonzola 10,50
selbstgemachte Kartoffel-Gnocchi in einer Sauce aus Gorgonzola, Walnuss und Birne mit Rucola
homemade pasta in a sauce of gorgonzola cheese, walnut and pear with arugula

Insalata

Insalata Rucola e Ricotta ^{A,D,I,K} 8,90
Rucola-Salat mit karamelisierten Apfelscheiben, frischem Ricotta, Pinienkernen und Parmesanhobeln
Arugula salad with caramelized apple slices, fresh ricotta cheese, pine nuts and parmesan

Insalata Finocchio e Salmone ^B 11,80
Fenchel-Orangensalat mit gebratenem Lachsfilet
fennel orange salad with fried salmon filet

Insalata Rucola e Radicchio con Petto di faraona 13,40
Rucola-Radicchio-Salat mit gebratener Perlhuhnbrust und frischen Früchten
salad of arugula and radicchio with fried guinea-fowl breast and fresh fruits

Dessert

Panna Cotta ^D 8,50

mit verschiedenen Beeren
with mixed berries

Tiramisù ^{D, A, I} 5,50

Semi Freddo di Pecorino ^{D, A, K, G} 5,50
Pecorino-Parfait mit Krokant und Rotweinbirne
pecorino cheese parfait with brittle an red wine poached pear

Torta di Mandorle e Limone ^{A, D, K} 6,50
Mandel-Zitronen-Tarte mit frischen Früchten und Vanille-Eis
Lemon almond cake with fresh fruits and ice cream

Tortino Caldo al Cioccolato ^{D,A,I} 7,50
warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu frische Früchte
hot chocolate cake with fresh fruits

Degustazione di Formaggi ^D 1 Person 10,00 2 Personen 17,00
italienische Käsevariation
italian cheese variety

Aperitivo

Aperol Spritz ¹ 0,2 l 7,50

Campari Orange / Soda 0,2 l 7,50

Martini Dry / Rosso / Bianco 5 cl 5,50

Alkoholfreie Getränke

San Pelegrino / Acqua Panna 0,2 l 2,00
0,75 l 5,80

Saftschorle 0,2 l 2,50 0,4 l 4,00
juice spritzer

Bananenektar / Kirschnektar / O-Saft / A-Saft 0,2 l 2,50 0,4 l 4,00
banana nectar / cherry nectar / orange juice / apple juice

KiBa 0,2 l 2,50 0,4 l 4,00
cherry and banana nectar mix

Coca Cola ^{1,3,9} / Fanta ^{1,3} / Sprite ² 0,2 l 2,50 0,4 l 4,00

Bionade ¹ 0,33 l 3,50

Schweppes Tonic ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ^{3,10} 0,2 l 2,50 0,4 l 4,00

Malzbier ¹ 0,33 l 3,50
malt beer

Warme Getränke

Espresso ⁹	2,00	
Espresso Doppio ⁹	3,50	
Espresso Macchiato ^{9,D}	2,20	
Americano ⁹	2,40	
Cappucino ^{9,D}	3,00	
Milchkaffee ^{9,D}	3,50	
Latte Macchiato ^{9,D}	3,50	
verschiedene Teesorten different types of tea	2,50	
Bier		
Birra Nostra Azzuro ^D	0,33 l	3,50
Wahrsteiner ^D / Wahrsteiner alkoholfrei ^D	0,33 l	3,00
Becks ^D / Becks alkoholfrei ^D	0,33 l	3,00
Hefeweizen hell ^D / Hefeweizen alkoholfrei ^D pale wheat beer / non-alcoholic	0,5 l	3,90
Prosecco		
Prosecco Spumante brut DOC ^G	0,1 l 0,7 l	5,50 27,00
Prosecco Cosorzio La Marca DOC ^G / Veneto	0,7 l	26,00
Weisswein		
Weinschorle ^G wine spritzer	0,2 l	4,00
Trebbiano d`Abruzzo DOC ^G Italo Pietratonj / Abruzzen leicht, trocken, harmonisch light, dry, harmonic	0,2 l 0,5 l	5,00 9,00
Catarratto di Sicilia IGT, Bio ^G Cooperative Valdibella / Sizilien mineralisch, frisch, delikat mineral, fresh, delicate	0,2 l 0,5 l	5,50 10,00
Vernaccia di San Gimignano ^G Teruzzi & Puthod / Toskana Klassiker, strohgelb mit einem Duft von reifer Ananas und Zitrusfrüchten classic, straw-coloured with a scent of ripe pineapple and citrus fruits	0,75 l	24,00

Grauburgunder Straight ^G Krämer / Rheinhessen trockener, mineralischer Grauburgunder mit Biss und Schmelz sowie reichlich gelben und exotischen Früchten in der Nase, danach wird er nussig-cremig – eben „straight!“ dry and mineral Grauburgunder with lots of yellow and exotic fruits in the nose, than nutty and creamy – just „straight“!	0,75 l	28,00
Roero Arneis DOC “Tistin” ^G Marziano Abbona / Piemot 100% Arneis, edler und vollmundiger Wein, Duft nach Birnen und Pfirsich, gut ausbalanciert 100% Arneis, precious and full-bodied wine with a scent of pear and peach, well balanced	0,75 l	30,00
Lugana DOC ^G Trebiano Lugana, Az. Agr, Zamichele, Lombardei zartfruchtig und aromatische trocken mit mineralischer Finesse und Nachklang delicately fruitly and aromatic mineral finesse and final	0,75 l	32,00
Rosé		
Cerasuolo d`Abruzzo DOC ^G Italo Pietrantoni / Abruzzen würzig liebliche Note spicy smooth note	0,2 l 0,5 l	5,00 9,00
Rotwein		
Montepulciano d`Abruzzo DOC ^G Italo Pietrantoni / Abruzzen sehr typisches Bouquet, rund und harmonisch very typical bouquet, round and harmonic	0,2 l 0,5 l	5,00 9,00
Nero d`Avola IGT, Bio ^G Cooperative Valdibella / Sizilien von intensiver kraftvoller Fülle with intense powerful richness	0,2 l 0,5 l	5,50 10,00
Primitivo Salento ^G Candido / Apulien Duft von Waldfrüchten, am Gaumen ausgewogen scent of forest fruits, balanced on the palate	0,75 l	24,00
Chianti Riserva DOCG “Urbana” ^G Fattorie Parri / Toskana rubinrot und typisch würziges Bouquet von Steinobst und Waldboden, kraftvoll mit weichem Tannin ruby red with typical aromatic note of stone fruits and forest soil, powerful with smooth tannin	0,75 l	24,00
Nebbiolo d`Alba DOC “Bricco Barone” ^G Marziano Abbona / Piemont 100% Nebbiolo-Trauben von alten Rebstöcken, intensive Blume von roten Früchten, zart mit Holz unterlegt, elegant mit viel Struktur und langem Finale 100% Nebbiolo grapes from old vines, intense bouquet of red fruits, underlaid with a gender hint of wood, elegant with lots of structure and a long final	0,75 l	30,00

Salentino Rosso Riserva DOC ^G San Martino / Apulien / Malvasia Nera / Negroamare warmer, fruchtig würziger Duft mit Aromen von Dörrfrüchten, eingelegten Kirschen, Tabak und einer feinen Holznote. Im Mund zeigt der Wein eine harmonische Struktur mit milden Tanninen und angenehmer Säure. Es entfalten sich attraktive Kirsch- und Brombeertöne. warm fruity flavours of dry fruits, cherry and a fine tobacco wood aroma. Harmonic taste of cherry and blackberries with harmoniously integrated tannins.	0,75 l	24,00
Barbera d`Alba Superiore "Dina" DOC ^G Angelo Negro & Figli / Roero / Piemont Er besticht durch sein würziges Bouquet und seine Frische und Frucht am Gaumen. Ein unkomplizierter, reintöniger Wein mit saftigem Trinkfluss. Aromatic bouquet, fresh and fruity. Easy drinking wine with a beautiful juicy flow.	0,75 l	28,00
Morellino di Scansano DOCG, biodynamisch ^G Tenuta Valdifalco – Loacker / Maremma / Toskana Kirsche, Himbeere, Cassis und Brombeere "verheiraten" sich mit zarten Röst- und Kaffeedüften. Der Morellino ist von vollmundig-fruchtiger Struktur mit viel samtene Tannin. Er ist finessenreich, zupackend mit langanhltendem Abgang. Complex fruits of cherry, raspberry, cassis, blackberry and roasted aromas. Full-body, structured, fruity, mellow tannins and long finish.	0,75 l	36,00
Lodolaia Syrah IG, biodynamisch ^G Tenuta Valdifalco – Loacker / Maremma / Toskana Bouquet von Holunder und Heidelbeere, aromatische Würze mit kräftigem Körper, viel Schmelz und Tiefe organic, bouquet of elderberry and blueberry, aromatic spice with vigorous body, lots of smooth creaminess and depth	0,75 l	42,00
Valpolicella Classico Superiore "Sant`Urbano" DOC ^G Speri Viticoltori / Venetien charakteristisches Bouquet nach reifen roten Früchten mit einem vollen und eleganten Aroma characteristic bouquet of ripe red fruits with a full elegant aroma	0,75 l	48,00

Spirituosen

Ramazzotti	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Sambucca Molinari	2 cl	3,50
Limoncello	5 cl	4,50
Grappa Nonino	2 cl	4,00
Grappa Barrique	2 cl	6,00

Allergene und Zusatzstoffe

1 = Farbstoffe / 2 = Konservierungsstoffe / 3 = Antioxidationsmittel / 4 = Geschmacksverstärker / 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = Phosphat / 8 = Milcheiweiß / 9 = koffeinhaltig / 10 = chininhaltig / 11 = Süßungsmittel / 12 = enthält eine Phenylalaninquelle / 13 = gewachst / 14 = Nitritpökelsalz / 15 = Taurin / 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

- a) Ei / egg
- b) Fisch / fish
- c) Schalentiere / shellfish
- d) Milch / milk
- e) Sellerie / celery
- f) Sesam / sesame
- g) Sulfit / sulfite
- h) Erdnüsse / peanuts
- i) Gluten / gluten
- j) Lupine / lupine
- k) Hülsenfrüchte / legumes
- l) Senf / mustard
- m) Soja / soy
- n) Weichtiere / univalve