



**Lieber Gast,
Herzlich Willkommen im**

Ristorante Pizzeria

Dolce Vita

**wo Atmosphäre
und südländische Lebensart
den Ton angeben.**

**Eine große Auswahl an
traditionellen italienischen
Gerichten und Weinen
werden wir für Sie zubereiten.**

**Familie Giovane & Team
Wünscht Ihnen
Buon Appetito!!!**



Unsere Öffnungszeiten

Di. bis So. von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Telefon: 07023 / 740274



RISTORANTE DOLCE VITA

Usiamo solo Olio di Oliva di produzione propria

Wir verwenden ausschließlich Olivenöl aus eigenem Anbau

Pressato a freddo

kalt gepresst



Per la nostra Pasta Fatta in Casa

Für unsere hausgemachten Nudeln

Usiamo solo Farina di Grano duro

verwenden wir nur bestes Hartweizenmehl

„DOLCE VITA il vostro Ristorante“

Empfehlung des Hauses

Antipasto di Carpacci	14,90 €
Vorspeisenteller mit Rindercarpaccio und Vitello Tonnato	
Insalata Invernale	12,90 €
Salatteller mit Kirschtomaten, Radicchio, Nüsse, Putenfleisch, Parmesan und Balsamico	
Ravioli della Casa	14,90 €
Hausgemachte Ravioli mit wechselnder Füllung - <i>Bitte Nachfragen!</i>	
Tagliatelle al Cartoccio	16,90 €
Hausgemachte Bandnudeln mit Meeresfrüchten – <i>lassen sie sich überraschen!</i>	
Pappardelle Crivello	14,90 €
Hausgemachte Bandnudeln mit Putenfleisch, Pinienkernen und Pecorino-Käse	
Gnocchetti alle Vongole	14,90 €
Gnocchi in Rucola-Pesto mit Shrimps und Venusmuscheln	
Tagliata di Manzo	21,50 €
Zartes Rindfleisch-Streifen mit Rucola, Kirschtomaten und Salat	
Filetto di Manzo al Tartufo	33,90 €
Zartes Rinderfilet in Trüffel-Creme und Ingwer, dazu Nudeln und Salat	
Bistecca alla Fiorentina	39,90 €
Steak (mit Knochen) nach Fiorentina-Art vom Grill (ca. 500 g), dazu Gemüse und Salat – <i>Bitte Nachfragen!</i>	
Grigliata di Pesce	25,90 €
verschiedene Fischarten vom Grill mit Salat	
Orata alla Griglia	23,90 €
Goldbrasse vom Grill, dazu Gemüse und Salat – <i>Bitte Nachfragen!</i>	
Fritto Misto all'Imperatore	26,90 €
verschiedene Fischarten frittiert nach Art des Kaisers mit Salat	
I muscoli neri	13,90 €
Schwarze Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße – <i>Bitte Nachfragen!</i>	



Der Pizzabäcker empfiehlt

	Klein	Groß
Pizza alla Caprese Tomatensoße, Käse, Frische Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Basilico	11,90 €	13,90 €
Pizza Deliziosa Tomatensoße, Käse, Gorgonzola, Salsiccia, Spinat, Knoblauch	11,90 €	13,90 €
Pizza dell' Estate Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanstücke	11,90 €	13,90 €
Pizza Scuderia Tomatensoße, Käse, Zwiebeln, Brokoli, Salsiccia, Knoblauch, scharf	11,90 €	13,90 €



Der Barista empfiehlt

Bicicletta „Nostra“ Aperitiv des Hauses mit Eiswürfeln	4,10 €
Vino della Casa^S Hauswein rot aus Kalabrien, weiß aus Sizilien, rosé aus Kalabrien 0,20l – alle drei trocken und harmonisch	5,10 €
Spritzz Ice^{KSF} Alkoholfreies Aperitiv mit Eiswürfeln und Zitrone – Süß, Spritzig	4,10 €
Cappuccino Amaretto Cappuccino mit Amaretto	3,20 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel
O=Schwärmungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß, F=Farbstoff, S=Sulfite

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Minestre - Suppen

Minestrone, Gemüsesuppe nach italienischer Tradition	5,40 €
Bouillon con uovo Fleischbrühe mit Ei	4,50 €
Crema di pomodori Tomatencremesuppe	4,90 €
Tortellini in brodo, kleine gefüllte Teigtaschen ^G mit Fleischbrühe	4,90 €

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta, aufgeschnittene Brötchen mit Tomaten, Basilico und Knoblauch	5,90 €
Lumache al forno, Schnecken im Ofen überbacken (sechs Stück)	7,00 €
Mozzarella Caprese, frische Tomaten mit zartem Mozzarella und Basilico	9,00 €
Antipasto della Casa, Vorspeisenteller nach Art des Hauses	13,90 €
Insalata di frutti di mare, Meeresfrüchtesalat	10,90 €
Prosciutto di Parma e melone, zarter Parmaschinken und Honigmelone	10,90 €
Antipasti di Verdura, Warme Gemüsevorspeise	11,50 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

Z= Zitronensäure, O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß, *=enthält Chinin, S= Sulfite

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Insalate - Salate

	<i>normal</i>		
Insalata di cetrioli, Gurkensalat			4,90 €
Insalata di Tonno, Thunfischsalat mit Zwiebeln			6,50 €
Insalata di pomodoro, Tomatensalat			4,90 €
	<i>beilage</i>	<i>normal</i>	<i>groß</i>
Insalata mista, Gemischter Salat	4,90 €	5,90 €	7,90 €
Insalate verde, grüner Salat	4,40 €	5,40 €	7,40 €
		<i>klein</i>	<i>normal</i>
Insalata Dolce Vita, Lassen Sie sich überraschen		9,90 €	10,90 €
Insalata Speciale, gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Käse ^K , Vorderschinken ^{AP*} und Ei		9,50 €	10,50 €
Insalata Capricciosa, gemischter Salat mit Thunfisch, Artischocken ^A und Oliven ^O		8,50 €	9,50 €
Insalata Deliziosa, gemischter Salat mit Mozzarella, Mais, Peperoni ^K , Oliven ^O		8,50 €	9,50 €
Insalata di pasta, warmer Nudelsalat mit Tomaten, Mozzarella und Rucola		9,90 €	10,90 €

**...Unsere Salate werden mit unserem Hausgemachten Maionese-Dressing serviert –
...nach Wunsch auch mit Olio-Balsamico-Dressing...**

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Familien – Ecke

Familien – Apfelschorle 1L



5,90 €

Familien – Pizza (ca. 50 cm)

4 – 5 Pers.

25,00 €

Party – Pizza (ca. 60 cm)

7 – 8 Pers.

27,00 €

Pasta – Nudelgerichte

Spaghetti alla Napoletana,
mit Tomatensoße

8,00 €

Spaghetti alla Bolognese,
mit Hackfleischsoße

9,00 €

Spaghetti alla Carbonara,
mit Ei und geräuchertem Bauchspeck^K



9,50 €

Spaghetti alla Contadina,
mit Thunfisch, Sardellen und Oliven^O

10,00 €

Spaghetti al Pesto,
mit Basilikumsoße und gemahlene Pinienkernen

9,50 €

Spaghetti Aglio Olio,
mit Olivenöl und Knoblauch

8,50 €

Spaghetti alla Dolce Vita,
nach Laune des Chefs

12,90 €

Spaghetti allo Scoglio,
mit Meeresfrüchten

14,90 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff
O=Schwärmungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

...und noch mehr Pastagerichte

Penne all' Arrabbiata, in Tomatensoße, Parmesan und scharfem Peperoncino	9,50 €
Penne alla Caprese, mit frischen Tomaten, Mozzarella und Rucola	10,50 €
Penne con melanzane, in Tomatensoße mit Auberginen	10,00 €
Penne con rucola e Gorgonzola, mit frischer Rucola und Gorgonzolakäsesoße ^K	10,50 €
Rigatoni al pomodoro, mit Tomatensoße	9,00 €
Rigatoni alla Bolognese, mit Hackfleischsoße	9,50 €
Rigatoni alla panna, in Sahnesoße, mit Schinken ^{AP*} , Erbsen, Champignons ^A	9,50 €
Tortellini alla panna, gefüllte Teighütchen ^G mit Schinken ^{AP*} und Sahnesoße	9,80 €
Tortellini al pomodoro, in Tomatensoße	9,50 €
Tortellini alla Bolognese, mit Hackfleischsoße	9,80 €
Gnocchi al pomodoro, Kartoffelmehlkloßchen mit Tomatensoße	10,50 €
Gnocchi al Gorgonzola, in delikater Gorgonzolakäsesoße ^K	11,50 €
Gnocchi ai porcini, in Steinpilzesoße und Kirschtomaten	11,90 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel
O=Schwärmungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Diese Pastagerichte müssen Sie probieren

Tagliatelle al pomodoro, Bandnudeln mit Tomatensoße und Basilikum	9,50 €
Tagliatelle a modo della casa, nach Art des Hauses	11,50 €
Tagliatelle ai spinaci e gamberetti, mit Spinat und Krabben ^K	11,50 €
Tagliatelle ai quattro formaggi, mit vier verschiedenen Käsesorten ^K	11,50 €
Tagliatelle al salmone, mit Lachs und Sahnesoße	11,50 €
Tagliatelle ai porcini, in Steinpilzsoße und Kirschtomaten	11,90 €
Risotto al modo della casa, Reisgericht nach Art des Hauses	11,90 €
Risotto alla Marinara, Reisgericht nach Matrosenart, mit Meeresfrüchten	11,90 €
Risotto ai funghi, Reisgericht mit Champignons ^A und Pecorino-Käse ^K	11,90 €
Rigatoni al forno, mit Schinken ^{AP*} , Champignons ^A , Hackfleischsoße und Käse ^K überbacken	10,00 €
Tortellini al forno, mit Schinken ^{AP*} , Champignons ^A , Hackfleischsoße und Käse ^K überbacken	10,80 €
Lasagne al forno, Nudelaufbau nach italienischer Tradition	10,00 €
Cannelloni al forno, Nudelteigrollen mit Hackfleisch und Spinat gefüllt, überbacken mit Käse ^K	10,80 €
Combinazione, verschiedene Nudelsorten mit Hackfleisch, Schinken ^{AP*} , Champignons ^A und Käse ^K überbacken	10,90 €
Gnocchi al forno, Kartoffelteigklößchen mit Schinken ^{AP*} und Champignons ^A , Tomatensoße überbacken mit Käse ^K	10,90 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel
O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

...buona la Pizze!!!

	klein ca. 28 cm	groß ca. 33 cm
11 Pizza Margherita, mit Tomaten, Käse ^K , Oregano	7,50 €	8,00 €
12 Pizza con aglio, mit Tomaten, Käse ^K , Oregano, Knoblauch	7,80 €	8,50 €
13 Pizza Napoli, mit Tomaten, Käse ^K , Sardellenfilets	8,00 €	9,00 €
14 Pizza alla Diavolo, mit Tomaten, Käse ^K , scharfer Salami, Peperoni ^K	9,50 €	10,50 €
15 Pizza Europa, mit Tomaten, Käse ^K , Salami ^{GKA} , Zwiebeln, Paprika ^K , Knoblauch, scharf	10,50 €	11,50 €
16 Pizza Salami, mit Tomaten, Käse ^K , Salami ^{GKA}	9,50 €	10,50 €
17 Pizza Prosciutto, mit Tomaten, Käse ^K , Schinken ^{AP*}	9,50 €	10,50 €
18 Pizza funghi, mit Tomaten, Käse ^K , Champignons ^A	9,50 €	10,50 €
19 Pizza contadina, mit Tomaten, Käse ^K , Zwiebeln, Oregano, Oliven ^O , Knoblauch	9,50 €	10,50 €
20 Pizza Salami e funghi, mit Tomaten, Käse ^K , Salami ^{GKA} , Champignons ^A	10,00 €	11,50 €
21 Pizza prosciutto e funghi, mit Tomaten, Käse ^K , Schinken ^{AP*} , Champignons ^A	10,00 €	11,50 €
22 Pizza tonno, mit Tomaten, Käse ^K , Thunfisch, Zwiebeln	10,00 €	11,50 €
23 Pizza gamberetti e spinaci, mit Tomaten, Käse ^K , Krabben ^K , Spinat, Knoblauch	11,00 €	12,00 €
24 Pizza Calzone, Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Käse ^K , Schinken ^{AP}	10,50 €	11,50 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

...noch mehr Pizze!!!

	klein ca. 28 cm	groß ca. 33 cm
25 Pizza quattro stagioni, mit Tomaten, Käse ^K , Schinken ^{AP*} , Oliven ^O , Artischocken ^A	10,50 €	11,50 €
26 Pizza Capricciosa, mit Tomaten, Käse ^K , Schinken ^{*G} , Champignons, Artischocken ^A	10,50 €	11,50 €
27 Pizza alla zu` Peppu, mit Tomaten, Käse ^K , Frische Tomaten, Rucola, Knoblauch	11,00 €	12,50 €
28 Pizza Dolce Vita, Überraschungspizza nach Art des Hauses	11,00 €	12,00 €
29 Pizza al Salmone, mit Tomaten, Käse ^K , frischem Lachs, Spinat und Knoblauch	11,50 €	12,50 €
30 Pizza Pavarotti, mit Tomaten, Käse ^K , Champignons ^A , Artischocken ^A , Thunfisch, Zwiebeln und Paprika	11,50 €	12,00 €
31 Pizza Primavera, mit Tomaten, Käse ^K , Schinken ^{AP*} , Champignons ^A , Salami ^{AKG}	11,00 €	12,00 €
32 Pizza del pescatore, mit Tomaten, Käse ^K , Meeresfrüchten, Knoblauch, scharf	11,50 €	12,90 €
33 Pizza Hawaii, mit Tomaten, Käse ^K , Schinken ^{AP*} , Ananas	10,00 €	11,00 €
34 Pizza di zia Teresa, mit Tomaten, Käse ^K , Kapern, Sardellen, Knoblauch, Oliven ^O	10,00 €	11,00 €
35 Pizza la Vegetaria, mit Tomaten, Käse ^K und verschiedenen Gemüsesorten, Knoblauch	12,00 €	13,50 €
36 Pizza ai quattro formaggi, mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten ^K	11,00 €	12,00 €
37 Pizza Enzo Ferrari, mit Tomaten, Käse ^K , Bolognese, Schinken ^{AP*} , Champignons, Ei	11,00 €	12,00 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Fleisch - Carne

Piccata alla Milanese, paniertes Schnitzel mit Spaghetti und Salat	19,90 €
Scaloppina ai vino bianco, Kalbschnitzel in Weißweinsauce, mit Salat und Nudeln	19,90 €
Scaloppina alla Romana, Kalbschnitzel mit Parmaschinken, Salat und Nudeln	19,90 €
Scaloppina al Balsamico, Kalbschnitzel in Balsamico-Creme, dazu Nudeln und Salat	19,90 €
Bistecca di manzo ai ferri, Rumpsteak vom Grill mit Gemüse und Salat	19,90 €
Bistecca alla Pizzaiola, Rindersteak in Tomatensauce mit Spaghetti und Salat	19,90 €
Bistecca di manzo al Gorgonzola, Rumpsteak mit cremiger Gorgonzolasauce mit Nudeln und Salat	19,90 €
Filetto di Manzo alla griglia, Rinderfilet vom Grill mit Salat und Gemüse	26,90 €
Filetto di Manzo al Gorgonzola, Rinderfilet in cremiger Gorgonzolasauce mit Nudeln und Salat	28,90 €
Scaloppina di Tacchino, Putenschnitzel vom Grill mit Gemüse und Salat	18,90 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff
O=Schwärmungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Pesce - Fischgerichte

Filetto Orata alla Calabrese, Seebarschfilet nach kalabresischer Art mit Nudeln und Salat	20,50 €
Calamari^K fritti, Tintenfischringe frittiert, dazu servieren wir Salat	17,90 €
Filetto di salmone, Seelachsfilet mit Kirschtomaten mit Nudeln und Salat	19,90 €
Seppie alla griglia, Tintenfische vom Grill mit Kartoffeln und Salat	18,90 €
Seppie^K e scampi^K alla griglia, Tintenfische und Scampi vom Grill, dazu Salat	20,90 €
Scampi^K alla Diavolo, Scampi nach „Teufelsart“ in scharfen Tomatensoße mit Nudeln und Salat	18,90 €
Scampi^K alla griglia, gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Salat	17,90 €
Coda di Rospo alla Sicilia, Seeteufelfilet nach Art des Koch-Chefs mit Beilagen	21,90 €

Dessert - Nachspeisen

Formaggi - Käse

Piatto die Formaggi misti –gemischter Käseteller	8,50 €
--	--------

Dolci - Dessert

Gelato misto – gemischtes Eis ^S	4,90 €
Gelato misto con Panna – gemischtes Eis mit Sahne ^S	5,20 €
Gelato con Ananas – Eis mit Ananas und Sahne ^S	5,70 €
Tartufo	5,10 €
Hausgemachter Tiramisú ^S	5,90 €
Obstteller – je nach Saison	5,50 €
Panna Cotta ^S	5,90 €

G= Geschmacksverstärker, *=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Aperitivi - Aperitif

Glas Prosecco ^S	0,15 l	4,10 €
Prosecco ^S Fragolina ^Z /Mertili ^Z (Erdbeer/Heidelbeerlikör)	0,15 l	4,10 €
Prosecco ^S Aperol ^{F*} (Aperol-Spritz)	0,15 l	4,10 €
Hugo ^{ZS}	0,15 l	4,30 €
Bitter San Pellegrino (Alkoholfrei)	0,1 l	3,60 €
Martini weiß ^S oder rot ^S (pur oder gespritzt)	0,1 l / 0,2 l	3,80 €
Aperol ^{F*}	0,1 l	3,80 €
Campari ^{F*} Soda/Orange	0,2 l	3,80 €
Campari ^{F*} Pur	0,1 l	3,70 €
Sherry ^S	0,1 l	3,30 €

Alkoholfreie Getränke

	<i>0,25 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
Mineralwasser				1,80 €	2,70 €
San Pellegrino	2,40 €	3,40 €	5,20 €		
<i>(Mineralwasser a. Italien)</i>					
Acqua Panna		3,40 €			
<i>(Stilles Wasser)</i>					
Cola ^{CFA} Afri				2,40 €	3,40 €
Coca Cola ^{CFAP} Light				2,40 €	3,40 €
Bluna Orange ^{CF*}				2,40 €	3,40 €
Spezi ^{CFA*}				2,40 €	3,40 €
Bluna Zitrone				2,40 €	3,40 €
<i>(süßer Sprudel)</i>					
Apfelsaftschorle				2,40 €	3,40 €
Bio-Natur-Trüb Apfelsaftschorle				2,60 €	3,60 €
Orangensaftschorle				2,40 €	3,40 €
Bitter Lemon *				2,70 €	3,70 €
Maracujasaftschorle				2,40 €	3,40 €
Johannisbeersaftschorle				2,40 €	3,40 €

K=mit Konservierungsstoff, C=enthält Koffein, F=mit Farbstoff, A=Antioxidationsmittel, P=enthält ein Phenylalaninquelle,
*=enthält Chinin
S=Süßungsmittel

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Warme Getränke

Espresso	2,00 €
Tasse Kaffee	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Glas Tee (Frucht, Pfefferminz, Schwarz, Kamille)	2,00 €
Tee – mit Rum	3,30 €
Heißer Amaretto – mit Sahne	4,00 €
Glühwein	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €

Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Schwabenbräu Urtyp	3,00 €	3,40 €
Schwabenbräu Pils	3,00 €	
Hefeweizen hell	3,00 €	3,40 €
Heferadler (süß/sauer)	3,00 €	3,40 €
Schwabenbräu Radler (süß/sauer)	3,00 €	3,40 €

Bier in Flaschen

	0,5 l
Claustaler Alkoholfrei	3,40 €
Hefeweizen Alkoholfrei	3,40 €
Hefeweizen dunkel	3,40 €
Kristallweizen	3,40 €

K=mit Konservierungsstoff, C=enthält Koffein, F=mit Farbstoff, A=Antioxidationsmittel, P=enthält ein Phenylalaninquelle,
*=enthält Chinin

Italienische Weine

offene Weißweine 0,20 l

Vino della Casa^S DOC (aus Sizilien)	trocken, harmonisch	5,10 €
Frizzantino^S IGT (aus Emilie R.)	süß	4,30 €
Pinot Grigio^S IGT (aus Venezia)	trocken	4,50 €
Orso Bianco^S (aus Abruzzen)	frisch, blumig, fruchtig	4,60 €

offene Rotweine 0,20 l

Vino della Casa^S DOC (aus Kalabrien)	trocken, barrique	5,10 €
Nero D'Avola^S DOC (aus Sizilien)	trocken, weich	5,00 €
Lambrusco^S IGT (aus Em. Rom.)	süßlich, mild	4,40 €
Primitivo^S IGP (aus Apulien)	fruchtig, ausgewogen	5,00 €
Montepulciano^S DOC (aus Abruzzen)	rubinrot, mit Charakter	4,50 €
Leverano Rosso^S DOP (aus Puglia)	trocken, fruchtig	6,90 €

offener Roséwein 0,20 l

Rosato^S Strangolia IGP (aus Kalabrien)	trocken	5,10 €
Rosato^S DOC Leverano (aus Apulien)	fein, weich, angenehm	5,00 €
Rosato^S Chiaro di Stelle (Sardinien)	fruchtig, elegant, intensiv	4,60 €

Weinschorle 0,25 l

Rot	(Süß/Sauer)	3,00 €
Weiß	(Süß/Sauer)	3,00 €
Rosé	(Süß/Sauer)	3,00 €

S=Sulfite, C=enthält Koffein, F=mit Farbstoff, A=Antioxidationsmittel, P=enthält ein Phenylalaninquelle, *=enthält Chinin

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Wein in Flaschen

Weißwein 0,75 l

Pinot Grigio Grave^S D.O.C. aus der Region Friaul, von Rojuzza	trocken, elegant	21,80 €
Lugana^S D.O.C. aus der Lombardei	frisch, fruchtig	23,50 €
Etna Bianco^S D.O.C. aus Sizilien, Etna	harmonisch, fruchtig	22,50 €

Rosewein 0,75 l

Rosato Chiaretto^S D.O.C. Garda Classic aus der Lombardei	frisch, fruchtig	20,50 €
Rosato Leverano^S D.O.C. aus der Region Apulien, Vecchia Torre	frisch, fruchtig, trocken	21,50 €

Rotwein 0,75 l

Leverano Riserva^S D.O.P aus der Region Apulien, Vecchia Torre	Brombeeren-Aroma, fruchtig	27,50 €
Ciro`Melisseo^S D.O.C aus Kalabria	frische Blume, weiche Tannine	22,50 €
Negresco^S D.O.C. aus dem Lombardei, von Ca'Maiol	kräftig, weiche Tannine	0,7 l 31,50 € 0,33 l 15,50 €
Brunello di Montalcino^S D.O.C. aus der Toscana, von Silvio Nardi	fruchtig, harmonisierende Säure	60,50 €
Nero d`Avola^S I.G.T. aus Sizilien, von Antica Tindari	delikater Bouquet, trocken	20,50 €
Rosso di Montalcino^S D.O.C. aus der Toscana, von La Pescaja	fruchtig, würzig, kraftvoll	29,00 €
Cerasuolo di Vittoria^S D.O.C. aus der Region Venetien, von Nicolis	rubinrot, trocken	21,50 €

S=Sulfite

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Spirituosen und Digestivi

Ramazotti	2 cl	30 % vol	2,80 €
Amaro Averna	2 cl	34 % vol	2,80 €
Amaro Lucano	2 cl	34 % vol	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	40 % vol	2,80 €
Amaretto	2 cl	28 % vol	2,80 €
Limoncello	2 cl	33 % vol	2,80 €
Vecchia Romagna	2 cl	38 % vol	2,80 €
Sambuca	2 cl	34 % vol	2,80 €
Amaro del Capo	2 cl	35 % vol	2,80 €
Kirschwasser	2 cl	40 % vol	2,80 €
Williams Birne	2 cl	45 % vol	2,80 €
Jägermeister	2 cl	35 % vol	2,80 €
Jack Daniels	2 cl	40 % vol	3,70 €
Jim Beam	2 cl	40 % vol	3,70 €

Grappa für Feinschmecker

Grappa di Nebbiolo da Barolo	2 cl	40 % vol	4,40 €
Grappa Girale Chardonnay da Bepi Tosolino - Kirschbarrique	2 cl	40 % vol	8,90 €

K=mit Konservierungsstoff, C=enthält Koffein, F=mit Farbstoff, A=Antioxidationsmittel,
P=enthält ein Phenylalaninquelle, *=enthält Chinin

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.