

# Cucina Italiana

Ristorante | Pizzeria | Cafe | Bar



*Benvenuti presso in nostro ristorante nel cuore  
di Norimberga.*

*Siamo lieti di ospitarla e le auguriamo buona  
permanenza.*

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant im  
Zentrum Nürnbergs.*

*Wir freuen uns, Sie mit original italienischen  
Spezialitäten verwöhnen zu dürfen und  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

*Welcome to our restaurant in the center of  
Nuremberg.*

*Enjoy a variety of delicious Italian specialties  
and wish you a pleasant stay.*

**Cucina Italiana GmbH**  
**Hauptmarkt 16**  
**90403 Nürnberg**  
**info@cucina-online.de**  
**Tel: 0911-37851956**



*Auf unserer Homepage, über den QR-Code, finden Sie Wöchentlich unsere  
aktuelle Wochen-, Tageskarte sowie das Mittagemenu.*



## Aperitivi / Aperitiv / Aperitifs

1	Prosecco	4,90 €
2	Prosecco mit Aperol <sup>3</sup>	5,90 €
3	Prosecco mit Limoncello	5,90 €
4	Martini bianco	5,50 €
5	Martini rosso	5,50 €
6	Hugo	6,90 €
7	Aperol spritz	7,50 €
8	Sarti Spritz	7,50 €
9	Limoncello spritz	7,50 €
10	Campari orange	6,90 €
11	Campari amalfi	7,50 €
12	Campari spritz	7,50 €
13	Lillet Wirdberry	7,50 €
14	Ramazzotti rose Spritz	7,50 €
15	Negroni	8,50 €
16	Americano	8,50 €
17	Bitterino Spritz (Alkoholfrei)	5,50 €
18	Crodino Spritz (Alkoholfrei)	5,50 €



## Antipasti / Vorspeisen / Appetizer

20	Bruschetta pomodoro, aglio e basilico Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch Bruschetta with tomatoes and garlic	6,50 €
21	Mozzarella caprese Tomaten & Mozzarella caprese Mozzarella, tomatoes & basilic	12,50 €
22	Prosciutto di Parma e melone Parmaschinken und Melone Parma ham and melon	12,90 €
23	Antipasto misto di verdura Gegrillter Gemüseteller Mixed grillen vegetables	14,50 €
24	Vitello tonnato Vitello tonnato vom Kalb Thin sliced cooked veal with thuna sauce	13,90 €
25	Carpaccio di manzo Rindercarpaccio Thin sliced Beef with dressing	13,90 €
26	Insalata frutti di mare Meeresfrüchtesalat Seafood salad	14,90 €
27	Prosciutto di parma con mozzarella di bufala o burrata Büffelmozzarella oder Burrata mit Parmaschinken Buffalo mozzarella or burrata with Parma ham	14,90 €
28	Tagliere di salumi e formaggio misto per 2 persone Gemischter tagliere für 2 Pers. des Hauses	29,50 €



## Insalate / Salate / Salads

40	<b>Insalatina mista</b> con pomodorini, cetrioli, paprica, carote, mais e rucola <b>Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika Karotten, Mais &amp; Rucola</b> Mixed salad with tomatoes, cucumbers paprica, carrots, mais & rucola	4,90 €
41	<b>Insalata mista grande</b> <b>Großer gemischter Salat</b> Mixed salad – Big	7,50 €
42	<b>Insalata mista italiana*</b> con uova bollite, prosciutto cotto e mais <b>Großer gemischter Salat plus gekochtem Ei, mozzarella &amp; Vorderschinken</b> Big Mixed salad with boiled egg, mozzarella & ham	8,50 €
43	<b>Insalata di pomodoro e cipolle</b> <b>Tomatensalat mit Zwiebeln</b> Tomatoes salad with onions	8,90 €
44	<b>Insalata mista con tonno e cipolla</b> <b>Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln</b> Mixed salad with Tuns and onions	9,50 €
45	<b>Insalata di rucola con pomodorini</b> <b>Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan</b> Argulasalat with cherrytomatoes and parmesancheese	11,50 €
46	<b>Insalata mista con gamberetti*<sup>2</sup> *<sup>3</sup></b> <b>Gemischter Salat mit Schrimps</b> Mixed salad with prawns	13,90 €
47	<b>Insalata mista con stacchetti di tacchino</b> <b>Großer gemischter Salat mit Putenstreifen</b> Mixed salad with chicken	13,50 €
48	<b>Insalata mista con salmone fresco</b> <b>Großer gemischter Salat mit Lachs</b> Mixed salad with salmon	13,90 €



## Le nostre Pizze rosse

(unsere Pizzen mit Tomatensoße / Pizza with tomato-sauce)

61	<b>Marinara</b> Mit Tomatensoße, Oregano und Knoblauch With tomato sauce, oregano and garlic	7,50 €
62	<b>Margherita*</b> Mit Tomatensoße, Mozzarella & Basilikum With tomato sauce, mozzarella and basil	10,50 €
63	<b>Salame*</b> mit Tomatensoße, Salami & Mozzarella with tomato sauce, beef salami & mozzarella	11,50 €
64	<b>Prosciutto*</b> Mit Tomatensoße, Vorderschinken & Mozzarella With tomato sauce, ham & mozzarella	11,50 €
65	<b>Funghi*</b> Mit Tomatensoße, frische Champions & Mozzarella With tomato sauce, fresh mushrooms & Mozzarella	11,90 €
66	<b>Vegetariana</b> Tomatensoße, Champignons, Artischocken, Peperoni Paprika & Oliven With tomato sauce, mushrooms, artichokes, bell peppers, green peppers, olives & mozzarella	13,90 €
67	<b>Calzone*</b> Tomatensoße, Schinken, Salami, frische Champignons & Mozzarella With tomato sauce, ham, salami, fresh mushrooms & mozzarella	12,90 €
68	<b>Napoletana*</b> Mit Tomatensoße, Sardellen, Kapern & Mozzarella with tomato sauce, anchovis, capers & mozzarella	11,90 €
69	<b>Tonnaiola*</b> Mit Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella with tomato sauce, thuna, onions & mozzarella	13,90 €



## Le nostre Pizze rosse

(unsere Pizzen mit Tomatensoße / Pizza with tomato-sauce)

70	<b>Mista*</b> Mit Tomatensoße, Schinken, Salami Frische Champignons & Mozzarella with tomato sauce, ham, salami, fresh mushrooms & mozzarella	12,90 €
71	<b>Caprese*</b> Mit Tomatensoße, frische Tomaten, balsamico-creme & Mozzarella with tomato sauce, fresh tomatoes, balsamico cream & mozzarella	14,90 €
72	<b>Prosciutto e funghi*</b> Mit Tomatensoße, Schinken, frische Champignons & Mozzarella with tomato sauce, ham, fresh mushrooms & mozzarella	12,90 €
73	<b>Capricciosa*</b> Mit Tomatensoße, Schinken, oliven frische Champignons, Artischocken & Mozzarella with tomato sauce, ham, olives, artichokes, fresh mushrooms & mozzarella	13,90 €
74	<b>Diavola*</b> Mit Tomatensoße, scharfer Salami & Mozzarella With tomato sauce, spicy salami & mozzarella	13,90 €
75	<b>Parma*</b> Mit Tomatensoße, Parmaschinken & Mozzarella With tomato sauce, Parma ham & mozzarella	13,90 €
76	<b>Ortolana*</b> Mit Tomatensoße, gegrilltes Gemüse & Mozzarella With tomato sauce, grilled vegetables & mozzarella	14,50 €
77	<b>Rucola*</b> Mit Tomatensoße, frische Rucola, gehobelter Parmesan & Mozzarella With tomato sauce, fresh rocket, grated parmesan & mozzarella	13,90 €



## Le nostre Pizze rosse

(unsere Pizzen mit Tomatensoße / Pizza with tomato-sauce)

78	<b>Speciale*</b> Mit Tomatensoße, Schinken, Salami, frische Champignons, Paprika, Peperoni & Mozzarella With tomato sauce, ham, salami, fresh mushrooms, paprika, peperoni & mozzarella	13,90 €
79	<b>Burratina con bresaola*</b> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, Bresaola, cocktailtomaten & frischer Basilikum With tomato sauce, burrata, cherry tomatoes & fresh basil	15,90 €
80	<b>Italia - con parma o bresaola*</b> Mit Tomatensoße, frischen Cocktail-Tomaten, Parmaschinken oder bresaola, gehobelter Parmesan, Rucola With tomato sauce, mozzarella, cherrytomatoes, arugulasalad, slices of parmiggiano, parma-ham or bresaola	14,50 €
81	<b>Bufalina*</b> Mit Tomatensoße, Kirschtomaten, Rucola, Büffelmozzarella & Mozzarella With tomato sauce, cherrytomatoes, fresh rucola, Büffelmozzarella & mozzarella	15,50 €
82	<b>Gamberetti e rucola* *2 *3</b> Mit Tomatensoße, Garnelen, Rucola, Knoblauch & Mozzarella With tomato sauce, prawns, fresh rucola, garlic & mozzarella	16,90 €
83	<b>Venezia*</b> Mit Tomatensoße, Gorgonzola, Parmaschinken, cocktailtomaten & Mozzarella With tomato sauce, gorgonzola, parma ham, cherry tomatoes & mozzarella	14,90 €
84	<b>San Marzano*</b> Mit Tomatenfilet-Soße, Büffelmozzarella & Basilikum With tomatoesfilet sauce, büffelmozzarella & basil	14,50 €



## Le nostre Pizze bianche

(unsere Pizzen ohne Tomatensoße / Pizza without tomato-sauce)

60	Pizza pane / Grissini Cucina Italiana Pizzabrot oder Grissini Pizza bread or Grissini	6,90 €
85	Quattro formaggi* Gorgonzola, gehobelter Parmesan, Provola & Mozzarella gorgonzola, sliced cheese, provola cheese & mozzarella	13,50 €
86	Salsiccia e friarielli* Mit Tomatensoße, Salsiccia, Jung-Brokkoli & Mozzarella With tomato sauce, salsiccia, broccoli & mozzarella	13,90 €
87	Campagnola* Mozzarella, Salsiccia, Rosmarinkartoffeln & guanciale salsiccia, potatoes, guanciale	15,90 €
88	Nutella con scaglie di cocco Nutella Pizza mit Cocosstreusel	8,50 €

Extra Zutaten jeweils	2,00 €
Extra Mozzarella, Rucola	2,50 €
Extra gehobelter Parmesan	3,00 €
Extra Parmaschinken / Bresaola	3,50 €
Extra Büffelmozzarella / Burrata	4,50 €
Extra Garnelen	4,50 €

### Allergene:

**Jede Pizza enthält Glutenthaltiges Getreide**





## Le nostre paste

120	Gnocchi alla sorrentina* Gnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella Gnocchi with tomato sauce and mozzarella	12,90 €
121	Penne all'arrabbiata Penne mit scharfer Tomatensoße Penne with spicy tomato sauce	10,90 €
122	Spaghetti al pomodoro Spaghetti mit Tomatensoße und frischer Basilikum Spaghetti with tomato sauce and basil	10,90 €
123	Tagliatelle con verdura Tagliatelle mit Gemüse und Tomatensoße Tagliatelle with vegetables and tomato sauce	13,50 €
124	Spaghetti aglio olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch und frischen Chilischoten Spaghetti with garlic and fresh chilly	10,50 €
125	Ravioli al burro e salvia* Ravioli mit Butter und Salbei Ravioli with butter and sage	14,50 €
126	Spaghetti alla carbonara* *6 Spaghetti mit Ei und guanciale Spaghetti with egg and guanciale	13,50 €
127	Tagliatelle al salmone* Tagliatelle mit frischem Lachs Tagliatelle with salmon	16,90 €

### Allergene:

**Alle Nudelgerichte enthalten Glutenthaltiges Getreide!!!**



## Le nostre Paste

128	Rigatoni Gorgonzola* Rigatoni mit Gorgonzola und Sahnesoße Rigatoni with gorgonzola and heavy cream	12,90 €
129	Pappardelle mare e monti *2 *3 *4 *5 Pappardelle mit Steinpilzen und Garnelen Pappardelle with boletus and porcini	16,50 €
130	Linguine / Risotto allo scoglio *2 *3 *4 *5 Linguine oder Risotto mit Meeresfrüchte Linguine or Risotto with sea food	16,90€
131	Spaghetti alle vongole *3 *5 Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with clams	16,90 €
132	Risotto ai funghi Risotto mit frischen Champignons Risotto with fresh mushrooms	12,90 €

**Alternativ können Sie unsere Pasta-Gerichte auch mit  
Glutenfreier Pasta bestellen. Fragen Sie hierzu unser  
Personal**

## Zuppe / Suppen / Soups

111	Zuppa di pomodoro Tomatensuppe Tomatosoup	7,90 €
112	Minestrone di verdura Gemüsesuppe Vegetablesoup	7,90 €

### Allergene:

**Alle Nudelgerichte enthalten Glutenthaltiges Getreide!!!**



## Carne / **Fleisch** / **Meat dishes**

150	Scaloppina al Limone Schweinemedallions in Zitronensoße Medaillons in Lemonsauce	19,90 €
151	Bistecca alla griglia (ca. 200gr.) Rindersteak vom Grill Grilled roastbeefsteak	27,90 €
152	Filetto alla griglia (ca. 180gr.) Rinderfilet vom Grill Grilled Beeffilet	32,50 €

*Tutte le carni vengono servite con un contorno a scelta tra patate al rosmarino, verdura grigliata o insalatina mista.  
Alle Fleischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert:  
Rosmarin Kartoffeln, gegrilltes Gemüse oder einen kleinen Gemischten Salat.  
All meat dishes are served with potatoes, grilled vegetables or A small salad as a side dish.*

## Pesce / **Fisch** / **Fish dishes**

160	Filetto di merluzzo alla siciliana Kabeljaufilet mit Tomatensoße, Kapern & Oliven Codefilet with tomato sauce, capers & olives	19,50 €
161	Calamari alla griglia con insalata Gegrillte calamari mit Salat Grilled squid with salad	18,90 €
162	Gamberoni alla griglia * <sup>3</sup> * <sup>5</sup> Gegrillte Riesengarnelen Grilled Kingprawns	32,50 €

*Tutti i pesci vengono servite con un contorno a scelta tra patate al rosmarino, verdura grigliata o insalatina mista.  
Alle Fischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert:  
Rosmarin Kartoffeln, gegrilltes Gemüse oder einen kleinen Gemischten Salat.  
All fish dishes are served with one of These side dishes:  
potatoes, grilled vegetables or a small salad.*



## **Bevande analcoliche /** **Alkoholfreie Getränke / soft drinks**

210	Tafelwasser vom Fass	0,3L	3,50 €
211	Tafelwasser vom Fass	0,4L	4,50 €
212	Coca Cola Flasche	0,33L	3,90 €
213	Coca Cola light Flasche	0,33L	3,90 €
214	Coca Cola Zero Flasche	0,33L	3,90 €
215	Paulaner Spezi	0,33L	3,90 €
216	Fanta Flasche	0,33L	3,90 €
217	Sprite Flasche	0,33L	3,90 €
218	Eistee Pfirsich	0,3L	2,90 €
219	Eistee Pfirsich	0,4L	4,50 €
220	Eistee Zitrone	0,3L	3,50 €
221	Eistee Zitrone	0,4L	4,90 €
222	Bitter lemon	0,2L	3,90 €
223	Tonic water	0,2L	3,50 €
224	Ginger ale	0,2L	3,90 €
225	Oransoda	0,33L	3,90 €
226	Lemonsoda	0,33L	3,90 €
227	Wolfa Apfelsaft	0,2L	2,90 €
228	Apfelschorle klein	0,3L	3,10 €
229	Apfelschorle groß	0,4L	4,50€
230	Wolfra Orangensaft	0,2L	3.20 €
231	Orangensaftschorle	0,4L	4,90 €
232	Johannisbeersaftschorle	0,4L	4,90 €
233	Traubensaftschorle	0,4L	4,90 €
234	Maracujasaftschorle	0,4L	4,90 €
235	Ananassaftschorle	0,4L	4,90 €
236	Succo di Maracuja	0,2L	3,50 €
	Maracujasaft / Passion fruit juice		
237	Succo di Ananas	0,2L	3,50 €
	Ananassaft / Pineapple juice		
238	Succo di uva nero	0,2L	3,50 €
	Traubensaft / Grape juice		
239	San Pellegrino Minerale	0,25L	3,50 €
240	San Pellegrino Minerale	0,5L	4,90 €
241	San Pellegrino Minerale	1,0L	6,90 €
242	Acqua Panna Naturale	0,25L	3,50 €
243	Acqua Panna Naturale	0,5L	4,90€
244	Acqua Panna Naturale	1,0L	6,90€



## Birra / Bier / Beer

260	Paulaner Helles vom Fass* <sup>G</sup> Light beer from the barrel	0,3L	3,20 €
261	Paulaner Helles vom Fass * <sup>G</sup> Light beer from the barrel	0,5L	4,50 €
262	Paulaner Weißbier vom Fass* <sup>W</sup> * <sup>G</sup> White beer from the barrel	0,3L	4,20 €
263	Paulaner Weißbier vom Fass* <sup>W</sup> * <sup>G</sup> White beer from the barrel	0,5L	4,90 €
264	Paulaner Pils vom Fass* <sup>G</sup> Pils beer from the barrel	0,3L	3,50 €
265	Paulaner Pils vom Fass* <sup>G</sup> Pils beer from the barrel	0,4L	4,90 €
266	Radler* <sup>G</sup> Light beer from the barrel with lemonade	0,5L	4,20 €
267	Paulaner Dunkles Bier* <sup>G</sup> Dark beer from the bottle	0,5L	4,70 €
268	Paulaner Kristallweizen* <sup>W</sup> * <sup>G</sup> Bottled wheat beer	0,5L	4,70 €
269	Paulaner dunkles Weißbier* <sup>W</sup> * <sup>G</sup> Bottled dark wheat beer	0,5L	4,70 €
270	Paulaner Leichtes Weizen* <sup>W</sup> * <sup>G</sup> Bottled wheat beer light	0,5L	4,70 €
271	Colaweizen <sup>3,4</sup> * <sup>W</sup> * <sup>G</sup> Wheat beer from the barrel with coca cola	0,5L	4,40 €
272	Hacker-Pschorr Kellerbier* <sup>G</sup> Bottled oldbeer	0,5L	5,70 €
273	Paulaner Helles Alkoholfrei* <sup>G</sup> Bottled light beer alcohol free	0,5L	4,20 €
274	Paulaner Weißbier Alkoholfrei* <sup>W</sup> * <sup>G</sup> Bottled wheat beer alcohol free	0,5L	4,70 €



## Caffé

190	Espresso	2,10 €
191	Espresso macchiato* *M	2,30 €
192	Espresso doppio /macchiato	3,90 €
193	Espresso corretto	2,90 €
194	Espresso affocato	3,90 €
195	Tazza di cacao* *M	3,00 €
196	Cappuccino* *M	3,50 €
197	Latte macchiato* *M	3,90 €
198	Tazza di caffè	3,00 €
199	Tee	2,90 €

(Schwarz, Kamille, Minze, Früchte, Grüner)  
(Black tea, camile, mint tea, fruit, green)

## Dolci / Desserts

170	Tiramisù* Dessert mit Löffelbiscuits und Mascarpone Dessert with sponge finger biscuits and Mascarpone cheese	5,90 €
171	Panna cotta* Italienische Süßspeise mit Erdbeersoße Italian dessert with strawberry sauce	5,90 €
172	Profiteroles al cioccolato Windbeutel mit Schoko Profiteroles with chocolate	5,50 €
173	Torta della nonna* *5 Pinienkern Kuchen mit Vanille creme Pine nut cake with vanilla cream	6,90 €
174	Sorbetto al limone* Zitronensorbet mit Alkohol (Prosecco & Vodka) Lemonsorbet with alcohol (Prosecco and vodka)	6,90 €
175	Cassata siciliana* Sizilianische Eistörtchen Typical sicilian Icecreamcake	6,90 €
176	Gelato al tartufo* Eisdessert mit Trüffel Geschmack Icecream dessert with truffle	6,90 €



## Digestivi

400	Amaretto	4cl	3,90 €
401	Sambuca	4cl	4,20 €
402	Limoncello	4cl	4,20 €
403	Mirto di Sardegna	4cl	4,90 €
404	Baileys originale	4cl	5,90 €
405	Averna	4cl	4,20 €
406	Ramazotti	4cl	4,20 €
407	Fernet Branca	4cl	4,90 €
408	Fernet Menta	4cl	4,90 €
409	Montenegro	4cl	4,20 €
410	Cynar puro	4cl	4,20 €
411	Grappa My	2cl	5,90 €
412	Grappa Prosecco	2cl	12,50 €
413	Grappa Nonnino	2cl	7,50 €
414	Grappa Nardini	2cl	8,50 €
415	Glen grant Scotch Wiskey	4cl	6,50 €
416	Amaro del capo	4cl	4,50 €
417	Jonny Walker	4cl	6,50 €
418	Jack Daniels	4cl	6,50 €
419	Veccia Romagna	4cl	5,50 €



## Vini Rosè

290	Rosè casa <sup>14</sup>	0,1L	3,50 €
291	Rosè casa <sup>14</sup>	0,2L	4,90 €
292	Scaia Rosè <sup>14</sup>	0,1L	5,50 €
293	Scaia Rosè <sup>14</sup>	0,2L	8,50 €

## Vini Bianchi

294	Pinot grigio <sup>14</sup>	0,1L	3,90 €
295	Pinot grigio <sup>14</sup>	0,2L	5,90 €
296	Charnonnay <sup>14</sup>	0,1L	3,90 €
297	Chardonnay <sup>14</sup>	0,2L	5,90 €
298	Vermentino di Sardegna <sup>14</sup>	0,1L	4,10 €
299	Vermentino di Sardegna <sup>14</sup>	0,2L	7,50 €
300	Lugana <sup>14</sup>	0,1L	3,90 €
301	Lugana <sup>14</sup>	0,2L	6,90 €
302	Scaia bianco <sup>14</sup>	0,1L	5,50 €
303	Scaia bianco <sup>14</sup>	0,2L	8,50 €
304	Weißweinschorle <sup>14</sup>	0,2L	3,90 €
305	Weißweinschorle <sup>14</sup>	0,4L	5,90 €

## Vini rossi

350	Merlot <sup>14</sup>	0,1L	3,50 €
351	Merlot <sup>14</sup>	0,2L	5,90 €
352	Chianti D.O.C.G <sup>14</sup>	0,1L	3,90 €
353	Chianti D.O.C.G <sup>14</sup>	0,2L	6,50 €
354	Montepulciano D'Abruzzo <sup>14</sup>	0,1L	3,90 €
355	Montepulciano D'Abruzzo <sup>14</sup>	0,2L	6,50 €
356	Primitivo <sup>14</sup>	0,1L	4,90 €
357	Primitivo <sup>14</sup>	0,2L	7,50 €
358	Lambrusco <sup>14</sup>	0,1L	4,50 €
359	Lambrusco <sup>14</sup>	0,2L	5,90 €





## Vino bianco bottiglie

### Weißweinflaschen / White wine bottle

- |     |   |                                      |
|-----|---|--------------------------------------|
| 440 | Vermentino Tyros die Sardegna<br>Weiß, trocken, DOC 13% Sardegna<br>Der Contini Tyrso Vermentino di Sardegna DOC aus der Rebsorte Vermentino ist ein strohgelb glänzender, trockener Weißwein der leicht und frisch schmeckt.   | 0,75L 35,50 €                        |
| 441 | Scaia Bianco<br>Weiß, trocken, DOC 13% Veneto<br>Am Gaumen wirkt der Scaia Bianco Wein weich, trocken und harmonisch mit feiner Würze sowie eleganter und feinnerviger Säure. Zart schmelzendes und anhaltendes Finale.   | 0,75L 29,90 €                        |
| 442 | Chardonnay<br>Weiß, trocken, DOC 13% Friuli<br>Feine nussige, mit saftiger Frucht wie Mango und Apfel unterlegt, Frisch und mit eleganter Textur.   | 0,75L 32,50 €                        |
| 443 | Pinto Grigio<br>Weiß, trocken, DOC 13% Friuli<br>Eine delikate Nase, rund, trocken frisch, voller Körper und doch nicht schwer.   | 0,75L 32,50 €                        |
| 444 | Gavi di Gavi<br>Weiß, trocken, DOCG 12,5% Piemonte<br>Strohgelber Gavi di Gavi mit lebendigem Blumenduft, in dem ein Hauch von exotischen Früchten mitschwingt. Zarter, in sich geschlossener, sehr harmonischer Geschmack, der lang und mineralisch ausklingt.   | 0,75L 34,90 €<br><b>0,2 L 9,50 €</b> |
| 445 | Lugana Ottella<br>Weiß, trocken, DOC 13% Veneto<br>Der Lugana erfreut mit seinem feinen Duft nach weißen Blüten und tropischen Früchten. Sein Geschmacksspektrum ist komplex und durch eine warme würzige Note bereichert. Ein großer Genuss und eine frische Inspiration nicht nur für die warme Jahreszeit. | 0,75L 29,90 €<br><b>0,2L 8,90 €</b>  |
| 446 | Lugana Cá dei Frati<br>Weiß, trocken, DOC 13% Lombardia<br>Der Ca dei Frati I Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.  | 0,75L 35,50 €<br><b>0,2L 10,50 €</b> |



## Vino rosé bottiglie

### Roséweinflaschen / Rosé wine bottle

- |     |   |                                     |
|-----|---|-------------------------------------|
| 460 | Tre Torri rosé<br>Rosé, trocken, DOC, 12,5% Sardegna<br>Leuchtend rosé mit kirschfarbenen Funken. Elegant fruchtig mit einer Waldbeeren- und Erdbeernote. Am Gaumen harmonisch, lebhaft, schwungvoll und recht anhaltend.             | 0,75L 29,90 €<br><b>0,2L 8,50 €</b> |
| 461 | Cá dei Frati rosé<br>Rosé, trocken, DOC 13% Lombardia<br>Einzarten und erfrischenden Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack der Rosa dei Frati ist feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure. | 0,75L 35,50 €                       |
| 462 | Scaia Rosé<br>Rosé, trocken, IGT 12,5%, Veneto<br>Aus der Rebsorte Rondinella gekelterter Roséwein. Von kirschroter Farbe. Floraler Duft der Rose, fruchtig, leicht. Der Geschmack ist angenehm frisch und ausgeglichen.              | 0,75L 29,90 €                       |





## Vino rosso bottiglie

### Rotweinflaschen / Rosé wine bottle

470	Gemei Ottella rosso Veronese Rot, trocken, IGT 13,5% Veneto Harmonisch die Verbindung Nase-Gaumen; gefällig ausgewogen der Alkohol- und Säuregehalt; weich, einnehmend ist er ein ansprechender Wein mit beachtlicher Stärke	0,75L 33,50 € <b>0,2L 9,50 €</b>
471	Lambrusco Perlwein, Lieblich, 7,5% Emilia Romagna Blumige Nase, anhaltend im Geschmack, dezente Süße Reintönig, leicht & prickelnd.	0,75L 28,50 €
472	Cannonau Tonaghe di Sardegna Rot, trocken DOC, 13% Sardegna Intensive und Charakteristische Noten reifer Pflaumen und Brombeeren, weich, ausgewogen und harmonisch mit samtig warmen Finale.	0,75L 32,90 € <b>0,2L 8,90 €</b>
473	Barbera d'asti <i>San Bastian</i> Rot, trocken, DOC 14% Piemonte Der klassische Rotwein ist warm und harmonisch im Geschmack. Sein Bouquet wird von den Aromen reifer, roter Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren dominiert.	0,75L 38,90 €
474	Montepulciano Zaccagnini d'Abruzzo Rot, trocken, DOC, 12,5% Abruzzo Sein Bouquet ist komplex nach reifem Obst, Sauerkirschen, Kakao und dunklen Blumen. Im Nachgeschmack zeigt er Pfeffernoten auf. Dieser komplexe Wein ist weich und besitzt eine gute Struktur mit Noten von reifen Kirschen und Vanille.	0,75L 32,50 €
475	Chianti classico <i>Brolio</i> Rot, trocken, DOCG, 13,5% Toscana Der Chianti hat einen Duft von Veilchen und roten Früchten. Sein Aroma ist vollmundig, mit einem kräftigen Körper, nuancenreiche und ausgewogen.	0,75L 45,00 €
476	Primitivo di manduria <i>Santa Barbara</i> Rot, halb trocken, IGT, 14,5% Gioia del colle Frischer Duft, intensive Note von Johannis- und Himbeeren, weich und gut ausbalanciert, Restsüße.	0,75L 39,00 €



## Vino rosso pregiato / Edelrotweine

- 480 Ronchedone Cá dei frati** **0,75L 45,50 €**  
Rot, Trocken, 14,5%, Lombardia  
Ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen erstrahlt im Glas. Im Bukett zeigt sich ein unglaublich intensiver Duft von verschiedenen saftigen Beerenfrüchten wie Heidelbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren sowie Waldfruchtconfiture, gepaart mit balsamischen Noten und süßlichen Eindrücken von Vanille, Karamell und Zedernholz. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen genauso intensiv wider.
- 481 Chianti Classico Riserva** **0,75L 55,00 €**  
Rot, Trocken, 14%, Toscana  
Breit und harmonisch, mit guter Struktur und weichen Tanninen.  
Im Mund ist die Frucht von großer Konsistenz, die Struktur sehr harmonisch und rund im Abgang. Er passt sehr gut zu Suppen, rotem Fleisch und mittelreifem Käse. Intensiv anhaltend mit Noten von Kirsche, Tabak und einem leichten Eichenhintergrund voller Chianti-Tradition.
- 482 Rocca Rubia Carignano riserva** **0,75L 49,50 €**  
Rot, Trocken, 14%, Sardinien  
Tiefe rubinrote Farbe, fast undurchsichtig. Intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze. Am Gaumen weit und samtig, große Struktur, anhaltendes Aroma, ein körperreicher Wein.
- 483 Korem** **0,75L 62,00 €**  
Rot, Trocken, 14,5%, Sardinien IGT  
Argiolas Korem ist ein intensiver sardischer Wein mit einer tiefen rubinroten Farbe. Die Nase drückt einen großen olfaktorischen Charme aus, mit einem Hauch von schwarzen Kirschen, schwarzen Oliven, Tabak und Myrte. Im Mund ist es harmonisch und samtig, mit wichtigen Tanninen und einem Abgang von Früchten in Alkohol.
- 484 Terre brune** **0,75L 119,00 €**  
Rot, Trocken, 15%, Sardinien DOC  
Intensives Rubinrot mit leichten granatfarbenen Funken. Seltenes, komplexes Bukett mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, süßen Gewürzen, Lorbeer, Wachholder, Tabak und Schokolade. Am Gaumen reich, warm, weich, fruchtig, würzig, elegante Gerbsäuren.



## Vino rosso pregiato / Edelrotweine

- 485 Igino Fasoli - Cabernet Sauvignon Veronese** **0,75L 110,00 €**  
Rot, Trocken, 17%, Veneto,  
In der Nase klare Noten von Tabak, Kaffee und Dörrobst. Am Gaumen wird der **Igino** noch von Gewürzen schön ergänzt. Harmonie begleitet den vollen Wein bis zum leicht süßen Abgang.
- 486 Calle Fasoli – Merlot Veronese** **0,75L 130,00 €**  
Rot, Trocken, 16,5%, Veneto  
Am Gaumen startet der Calle Merlot Veronese von Fasoli Gino angenehm aromatisch, fruchtbetont und balanciert. Druckvoll und vielschichtig präsentiert sich dieser samtige Rotwein am Gaumen. Durch seine vitale Fruchtsäure präsentiert sich der Calle Merlot Veronese am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig.
- 487 Valpo Fasoli – Valpolicella Ripasso Sup.** **0,75L 99,50 €**  
Rot, Trocken, 15,5%, Veneto DOC  
Druckvoll und facettenreich präsentiert sich dieser samtige Rotwein am Gaumen. Durch seine vitale Fruchtsäure präsentiert sich der Valpo Valpolicella Ripasso am Gaumen außergewöhnlich frisch und lebendig. Das Finale dieses gereiften Rotwein aus der Weinbauregion Venetien, genauer gesagt aus Valpolicella DOC, überzeugt schließlich mit beachtlichem Nachhall.
- 488 Orgno Fasoli** **0,75L 130,00 €**  
Rot, Trocken, 17,5%, Veneto IGT  
Im Glas präsentiert dieser Rotwein von Fasoli Aromen von Pflaumen, Schattenmorellen, Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzkirschen, ergänzt um weitere fruchtige Nuancen.  
Am Gaumen startet der Orgno Merlot Veronese Igt von Fasoli herrlich trocken, griffig und aromatisch. Trotz seines trockenen Geschmacksprofils begeistert dieser Rotwein mit saftigem Schmelz und elegant eingebundener Restsüße



## Vino rosso pregiato / *Edelrotweine*

- 489 Turriga** **0,75L 159,00 €**  
Rot, Trocken, 14,5%, Sardinien IGT  
Am Gaumen sehr komplex, vielschichtig und einzigartig. Eine extreme Dichte von Aromen mit perfekt eingebundenen Tanninen die in einem unglaublich langen Nachhall enden.
- 490 Amarone della Valpolicella** **0,75L 99,50 €**  
Rot, Trocken, 14,5%, Veneto  
Ein Amarone mit viel Eleganz, zurückhaltender Süsse und dezenter Bitternote - vornehm wie eine Marchesa. Ein zarter Rosenduft, Zimt, Nelke, gedörnte Feigen und Datteln dominieren seinen Aromafächer. Die leicht sandigen Gerbstoffe und die saftige Säure geben ihm eine kraftvolle, am Gaumen angenehm spürbare Struktur. Alles in allem ein Klassewein mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis!
- 491 Sassicaia Tenuta San Guido** **0,75L**  
(Preis nach Anfrage)  
Rot, Trocken, 15,5%, Veneto DOC  
In einem tiefen Rubinrot kommt er ins Weinglas und verströmt feinste Aromen von reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren. Zarte Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, getrockneten Wacholderbeeren und Bergkräutern stimmen mit ein in die exakt ausbalancierte Choreografie. An Gaumen dann mit wahnsinniger Kraft, perfekter Struktur und sehr seidigen Tanninen. Im Abgang zeigt der Wein nochmals seine ganze Charakterstärke.
- 492 Tignanello Antinori** **0,75L**  
(Preis nach Anfrage)  
Rot, Trocken, 14%, Toscana  
Ultrafein. Schwarzer Pfeffer, Nelke, etwas Amarena Kirsche in der Nase. Am Gaumen bleibt der Wein kräftig strukturiert, ganz fein poliertes Tannin, mittelkräftiger Körper, nie fett, trotzdem immer mollig und geschmeidig. Ein Wein, der auch von der reifen Säure lebt, elegant bleibt und in seiner Komplexität einzigartig ist. Von außergewöhnlichem Reifepotenzial geprägt



## Spumanti e Champagne Sekt & Champagner

- 500 Prosecco Casa die Farive 0,75L 29,50 €**  
Valdobbiadene, Millesimato DOC Eine hellgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Apfel, Grapefruit und Limetten. Am Gaumen sehr lebendig und präsent mit intensiver Perlage. Ein Spumante-Prosecco für die besonderen Momente.
- 501 Prosecco Valdo 0,75L 32,50 €**  
Der Valdo Prosecco DOCG, weist eine exzellente Frucht und wunderbar anhaltende Perlage auf. Mit feiner eleganter Frucht und guter Fülle weist er zudem eine ausgezeichnete Länge auf
- 502 Moët & Chandon Champagne 0,75L 99,90 €**  
Der Moët & Chandon Brut Impérial besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend. Der richtige Begleiter für einen gelungene Abend.
- 503 Vueve Cliquot Champagne 0,75L 105,00 €**  
Der berühmteste unter den Champagnern von Vueve Cloquot. Eine ausgewogene Cuvée mit feinem und lebhaftem Charakter. Anspruchsvoll, aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil. PURE ELEGANZ
- 504 Ruinart Champagne Blanc de Blancs brut 0,75L 150,00 €**  
Sehr schöne, blasse, goldgelbe Farbe mit leichten, grünen Reflexen, glänzende und leuchtende Farbe. Sehr feine, aktive Perlage, die stetig aufsteigt.  
Der erste Eindruck ist von starker Intensität, mit Geruchsnoten von frischen Früchten, insbesondere reifen Zitrusfrüchten geprägt. Im zweiten ist er sehr fein und blumig, mit Geruchsnoten von weißen Blüten und weißfleischigen Früchten