



Osteria La Toscana

———— Pizzeria – Cucina italiana ————

Mittagsaktion

Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30

Jede Pizza oder Pasta **bis 12 €** inkl. Beilagensalat

einheitlich für nur

10,90 €

Jede Pizza oder Pasta ab **12 €** zum regulären Preis,
jedoch inkl. Beilagensalat!

—————
Die Mittagsaktion gilt nicht an Feiertagen und
nicht für Pasta-Gerichte von der Saisonkarte.



Osteria La Toscana

———— Pizzeria – Cucina italiana ————

Sehr verehrter Gast,
wir begrüßen Sie sehr herzlich in unserer OSTERIA LA TOSCANA!

Neben klassischen Gerichten aus ganz Italien finden Sie auf unserer Speisekarte auch zahlreiche regionale Spezialitäten und Weine aus der Toscana.

Alle Speisen, die wir für Sie mit viel Liebe zubereiten, zeichnen sich durch Marktfrische und kompromisslos hohe Qualität der Zutaten aus.

Dafür garantiert Küchenchef Domenico mit seiner über 35-jährigen Erfahrung.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt und sind dankbar für Anregungen und Ihre Weiterempfehlungen.

Herzlichst, Ihre Familie Falcone



Aperitivi

Glas Prosecco (Spumante, Valdobbiadene DOCG)	4,90 €
Aperol Spritz ^{6,8)}	6,90 €
Hugo	6,90 €
Martini bianco, rosso, d'oro oder extra dry	4,70 €
Martini Jigger ⁸⁾ (Martini bianco mit Bitter Lemon)	5,20 €
Campari pur auf Eis ⁶⁾	5,40 €
Campari ⁶⁾ Orange oder Soda	6,50 €

Gerne geben wir Ihnen über Allergene in unseren Gerichten Auskunft.

Bitte wenden Sie sich ggf. an das Servicepersonal.





Spargelsaison

Küchenchef Domenico Falcone empfiehlt:



- | | |
|--|--------|
| ASPARAGI GRATINATI CON PROSCIUTTO DI SAN DANIELE | 18,50€ |
| <i>Frischer Spargel und feinster San-Daniele-Schinken mit Mozzarella im Steinofen überbacken</i> | |
| CARPACCIO DI MANZO CON ASPARAGI | 17,90€ |
| <i>Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Spargel, Rucola und Parmesanraspeln</i> | |
| PAPPARDELLE CON ASPARAGI E SALMONE | 17,80€ |
| <i>Breite Bandnudeln mit frischem Spargel, Lachsfilet und Kirschtomaten in Weißweinsauce</i> | |
| PIZZA ASPARAGI | 14,90€ |
| <i>Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Spargel und Kirschtomaten</i> | |
| PIZZA BURRATA | 15,80€ |
| <i>Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Burrata-Krone (ital. Frischkäse-Spezialität)</i> | |
| FILETTO DI ORATA CON ASPARAGI | 25,90€ |
| <i>Doradenfilet vom Grill mit frischem Spargel (mit Weißbrot)</i> | |

Weinempfehlung zum Spargel

LUGANA "ANTICHE MURA" 0,2 l

*Säurearmer Weißwein vom Gardasee, DOC-Qualität, trocken
Weingut: Carlo Zenegaglia*



7,90€



Saisankarte

Küchenchef Domenico Falcone empfiehlt:

INSALATA CON FRUTTA

Großer gemischter Salat und Rucola mit frischem Obst (mit Balsamico/
Olivenöl) 10,30 €

EXTRAS ZUM SALAT AUF WUNSCH:

Streifen vom norwegischen Lachsfilet, gegrillt (+ 7,30 €)

Garnelen, gegrillt (+8,30 €)

Streifen vom irischen Rind, gegrillt (+ 13,50 €)

FEGATINI AL BALSAMICO SU INSALATA

Gebratene Hähnchenleber in Balsamico auf gemischtem Salat (mit Weißbrot) 15,20 €

LINGUINE ALLE VONGOLE

Dünne Bandnudeln mit Venusmuscheln in Weißweinsauce 16,90 €

PIZZA BIANCA CON SALSICCIA E PATATE

Pizza mit Mozzarella, Kirschtomaten, Salsiccia-Wurst und dünnen
Kartoffelscheiben mit Rosmarin(ohne Tomatensauce) 15,60 €

PIZZA BURRATA

Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Burrata-Krone (ital. Frischkäse-
Spezialität) 16,80 €

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

Verschiedene Fischarten vom Grill (mit Weißbrot) 26,90 €

Weinempfehlung der Saison

LUGANA "ANTICHE MURA"

Weißwein vom Gardasee, DOC -Qualität, trocken
Weingut: Carlo Zenegaglia



7,90€





Antipasti caldi

WARME VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl

5,50 €

Bruschetta della casa

Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl, pikanter Salami³⁾ und Parmesan (im Steinofen überbacken)

7,30 €

Funghi La Toscana

Sautierte frische Champignons mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl

8,90 €

Spinaci gratinati

Mit Mozzarella überbackener Spinat

9,20 €



Antipasti freddi

KALTE VORSPEISEN (MIT WEISSBROT)

Antipasto La Toscana

Großer Teller mit verschiedenen hausgemachten Vorspeisen (z. B. Grillgemüse)

14,90 €

Spuntino

Kleinerer Teller mit verschiedenen hausgemachten Vorspeisen

9,60 €

Mozzarella alla caprese

Frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

8,50 €

Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern

14,20 €

Insalata di mare

Salat aus besten Meeresfrüchten von der Toskana-Küste, mit Olivenöl und Zitrone

16,90 €

Carpaccio di manzo

Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, geraspelttem Parmesan und Zitrone

14,80 €





Zuppe

SUPPEN

Crema di pomodoro <i>Tomatencremesuppe</i>	5,90 €
Stracciatella alla romana <i>Rinderbrühe mit Eierflocken und Parmesan (auf römische Art)</i>	5,70 €
Tortellini in brodo <i>Rinderbrühe mit Tortellini (Ringnudeln mit Fleischfüllung)</i>	6,50 €
Minestrone (nur von Oktober bis April erhältlich) <i>Suppe mit frisch zubereitetem Gemüse</i>	6,90 €

Insalate

SALATE (MIT BALSAMICO-ESSIG UND OLIVENÖL)

Insalata di pomodori <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	5,60 €
Insalata mista kleine Größe/normale Größe <i>Gemischter Salat (Blattsalate, Gurken, Tomaten)</i>	5,30 € / 6,40 €
Insalata con tonno <i>Gemischter Salat mit Thunfisch</i>	8,90 €
Insalata Mattinata <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken¹⁾ und Mozzarella</i>	9,80 €
Insalata della casa <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken¹⁾, Mozzarella, Krabben und Ei</i>	10,80 €
Insalata di rucola <i>Rucola-Salat mit Kirschtomaten und geraspelttem Parmesan</i>	9,50 €
Insalata La Toscana <i>Grüner Salat und Rucola mit pikanter Salami³⁾, frischen Champignons, Kirschtomaten, schwarzen Oliven⁵⁾ und geraspelttem Parmesan</i>	10,90 €
Insalata di pollo mediterranea <i>Hähnchenbruststreifen vom Grill auf gemischte Salat mit Kirschtomaten, Honigmelone (Hauptgericht; mit Weißbrot)</i>	14,90 €

Salat-Extras: Ei, schwarze Oliven, Zwiebeln: je 1,50 € • Artischocken: 2,50 €





Pasta-Klassiker

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan (mit oder original italienisch ohne Sahnesauce)

10,50 €

Spaghetti al ragù (alla bolognese)

Spaghetti mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce

10,80 €

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

9,50 €



Spaghetti alla puttanesca

Spaghetti mit Sardellen, Kapern, Oliven⁵⁾ und Knoblauch in Tomatensauce

10,90 €

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten in Tomatenweißweinsauce

14,90 €

Penne all'arrabbiata

Penne (Röhrchennudeln) mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini (leicht pikant)

10,50 €

Tortellini alla panna e prosciutto

Tortellini (Ringnudeln mit Fleischfüllung) mit Schinken¹⁾ in Sahnesauce

10,80 €

Lasagne alla bolognese

Teigblätter geschichtet mit Rinderhackfleischsauce, Schinken¹⁾ und Erbsen, überbacken

11,80 €

Gnocchi di patate al gorgonzola

Kartoffelnockerln in Gorgonzola-Sauce

10,60 €

Pasta-Spezialitäten des Hauses

Orecchiette alle punte di filetto

Apulische Öhrchennudeln mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten u. Rucola in Tomatensauce

14,90 €

Penne alla buongustaio

Penne mit Hähnchenbrustwürfeln in Curry-Rahmsauce

13,50 €

Spaghetti dello chef (al cartoccio)

Spaghetti mit Parmaschinken und Garnelen in Tomatensahnesauce (in Alufolie)

14,50 €



Beliebte Pasta-Varianten



Spaghetti alla carlofortina	11,50 €
<i>Spaghetti mit Thunfisch, Kapern und Knoblauch in Tomatenweißweinsauce</i>	
Spaghetti alla busera	14,80 €
<i>Spaghetti mit Garnelen, frischen Tomaten und Oliven⁵⁾ in Tomatenweißweinsauce</i>	
Penne La Toscana	10,80 €
<i>Penne mit pikanter Salami³⁾ in Tomatensauce</i>	
Penne alle verdure	10,80 €
<i>Penne mit frischem Gemüse in Tomaten- oder Tomatensahnesauce</i>	
Penne ai quattro formaggi	11,50 €
<i>Penne mit vier verschiedenen Käsesorten, mit Mozzarella überbacken</i>	
Penne pasticciate	11,70 €
<i>Penne mit Schinken¹⁾ und Erbsen in Tomatensahnesauce, mit Mozzarella überbacken</i>	
Lasagne al salmone	13,80 €
<i>Teigblätter geschichtet mit Lachsfilet und Spinat, mit Mozzarella überbacken</i>	
Tagliatelle alla boscaiola	11,80 €
<i>Bandnudeln mit Champignons, Steinpilzen und Schinken¹⁾ in Tomatensahnesauce</i>	
Tagliatelle al salmone	13,70 €
<i>Bandnudeln mit norwegischem Lachsfilet in Tomatensahne- oder Tomatenweißweinsauce</i>	
Tortellini con spinaci e gorgonzola	11,90 €
<i>Tortellini (mit Fleischfüllung) mit Spinat und Gorgonzola-Käse in Sahnesauce</i>	
Gnocchi della nonna	10,80 €
<i>Kartoffelnockerln mit Champignons, Schinken¹⁾ und Erbsen in Tomatensahnesauce</i>	
Tris di pasta	26,90 €
FÜR 2 PERSONEN	
<i>Drei verschiedene Nudelgerichte (vom Küchenchef zusammengestellt)</i>	

Auf Wunsch bereiten wir jedes Pastagericht gerne auch mit einer anderen Nudelsorte (z. B. Penne statt Spaghetti) oder leichter Weißwein- statt Sahnesauce für Sie zu.



Pizze

Fornarina

Pizzabrot, mit Oregano, frisch aus dem Steinofen (z. B. als Beilage zum Salat)

4,70 €

Fornarina al rosmarino

Pizzabrot, mit Oregano und Rosmarin

5,10 €

Fornarina con mozzarella

Pizzabrot, mit Mozzarella überbacken

8,50 €

Pizza marinara (ohne Käse)

Tomatensauce, Knoblauch, Oregano

7,90 €

Pizza Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

9,50 €

Pizza funghi

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons

11,30 €

Pizza Italia (ohne Tomatensauce)

Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico-Creme

11,20 €

Pizza alle verdure

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse

11,90 €

Pizza quattro formaggi

Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten

12,20 €

Pizza romana

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven⁵⁾

11,20 €

Pizza tonno e cipolla

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

12,20 €

Pizza spinaci e salmone

Tomatensauce, Mozzarella, norwegisches Lachsfilet, Blattspinat

14,50 €

Pizza frutti di mare

Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte bester Qualität

14,50 €

Pizza salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salami²⁾

11,60 €

Pizza prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾

11,60 €



AUTENTICA PIZZA ITALIANA

+ HAUSGEMACHTER TEIG
MIT TIPO 00-MEHL VON
CAPUTO AUS NEAPEL
+ AUF STEIN GEBACKEN
+ DÜNNER BODEN
+ MIT MOZZARELLA-KÄSE
+ HOCHWERTIGER BELAG



Pizza Jessica		11,40 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾, Ananas</i>		
Pizza Regina	<i>(auch zusammengeklappt als Calzone erhältlich)</i>	11,40 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾, frische Champignons</i>		
Pizza mista		11,40 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾, Salami²⁾, frische Champignons</i>		
Pizza capricciosa		11,90 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾, Salami²⁾, Sardellen, Paprikastreifen</i>		
Pizza quattro stagioni		13,20 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾, Salami²⁾, frische Champignons, Artischocken⁴⁾</i>		
Pizza speciale		13,40 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾, Salami²⁾, frische Champignons, Paprika, Peperoni</i>		
Pizza calabrese		11,70 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami³⁾</i>		
Pizza Adriana		11,90 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami³⁾, frische Champignons</i>		
Pizza La Toscana		12,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami³⁾, Peperoni, Zwiebeln</i>		
Pizza parmigiana		12,90 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami³⁾, Auberginen, Parmesan</i>		
Pizza Fabio		14,50 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami³⁾, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan</i>		
Pizza Armando		13,90 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>		
Pizza Lory		14,90 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Oliven⁵⁾</i>		
Pizza bianca (ohne Tomatensauce)		11,60 €
<i>Mozzarella, Sahne, Schinken¹⁾</i>		
Pizza fantasía		11,90 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾, Zwiebeln, Spiegelei</i>		
Pizza Leonardo		13,90 €
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken¹⁾, Roastbeef, frische Champignons, Spiegelei</i>		





Salmone, calamari e gamberoni

LACHS, CALAMARI UND GARNELEN (MIT WEISSBROT)

Salmone ai ferri

Norwegisches Lachsfilet (entgrätet) vom Grill mit Blattspinat und Salat

23,90 €

Salmone al forno

Lachsfilet mit Blattspinat in Tomatensahnesauce, mit Mozzarella im Ofen überbacken

24,20 €



Calamari alla griglia

Zwei Tintenfische (ca. 12 cm groß) vom Grill, tranchiert, mit Salat

19,90 €

Calamari fritti

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Cocktailsauce und Salat

18,90 €

Calamari alla livornese

Tintenfischringe auf toskanische Art (mit Oliven⁵⁾ und Knoblauch in Tomatensauce), mit Salat

19,90 €

Fritto misto

Verschiedene frittierte Fischarten mit hausgemachter Cocktailsauce und Salat

24,50 €



Gamberoni aglio e olio

Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl, mit Salat



25,90 €

Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill mit frischen italienischen Kräutern und Salat

25,50 €

Gamberoni al pil-pil

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Riesengarnelen mit Paprikaschoten, Oliven⁵⁾ und Knoblauch eingelegt in Olivenöl, heiß aus dem Ofen; mit Salat

26,90 €



Carne di maiale

VOM SCHWEIN



- Scaloppine alla griglia** 15,90 €
Schweinesteaks vom Grill mit Olivenöl und Kräutern
- Scaloppine al vino bianco** 16,50 €
Schweinesteaks (in der Pfanne gebraten) in Sauvignon bianco-Weißweinsauce
- Scaloppine al Marsala e salvia** 16,80 €
Schweinesteaks mit Salbei in Marsala (Süßwein aus Sizilien)-Sauce
- Scaloppine alla crema di funghi** 17,90 €
Schweinesteaks mit frischen Champignons in Rahmsauce
- Saltimbocca alla romana** 18,50 €
Schweinesteaks mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißwein-Sauce
- Schnitzel** 16,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

Carne di manzo

VOM RIND

- Bistecca ai ferri** 23,90 €
Rumpsteak vom Grill
- Bistecca alla pizzaiola** 25,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Oliven⁵⁾, Kapern und Kräutern in Tomatensauce
- Bistecca La Toscana** SPEZIALITÄT DES HAUSES 25,90 €
Rumpsteak vom Grill mit gedünsteten Zwiebeln und frischen Champignons
- Filetto ai ferri** 29,70 €
Irishes Rinderfilet vom Grill
- Filetto al gorgonzola** 32,80 €
Irishes Rinderfilet vom Grill in Gorgonzola-Sauce
- Filetto al pepe verde** 32,90 €
Irishes Rinderfilet vom Grill in Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer



Inklusiv-Beilagen zu allen Fleischgerichten: Salat und Weißbrot

Extrabeilagen auf Wunsch:

Bratkartoffeln	3,50 €	Blattspinat	3,70 €
Pommes frites	3,30 €	Frisch gegrilltes Gemüse	4,70 €





Carne di pollo

VOM HUHN

Petti di pollo alla sorrentina

Hähnchenbrustfilets mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken
in Weißweinsauce; mit Pommes frites

19,40 €

Bocconcini di pollo ai funghi

Hähnchenbrustwürfel mit frischen Champignons und Paprika
in Sahne- oder Weißweinsauce; mit Bratkartoffeln oder Tagliatelle (Bandnudeln)

19,80 €

Schnitzel

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes

15,90 €

Per i nostri bambini

FÜR KINDER (BIS 12 JAHRE)



Spaghetti Damiano

Kinderportion Spaghetti mit Tomaten- oder Hackfleischsauce (Bolognese)

7,40 €

Pizza Sofia

Pizza in Kindergröße mit jeweils einer Hälfte Salami- und Schinkenbelag

7,70 €

Kinderschnitzel

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites

10,90 €



Geschenkgutschein

Verschenken Sie einen kulinarischen
Kurzaufenthalt in Italien – mit einem
repräsentativen Essensgutschein
für unsere Osteria. Schon ab 10 €!





Dolci

DESSERTS

Panna cotta

Mit Zucker und Vanille erhitzte Sahne, erkaltet auf einen Teller gestürzt

5,90 €

Semifreddo al pistacchio

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Halbgefrorenes mit im Steinofen gerösteten Pistazien

6,30 €

Tiramisù

In Caffè getränkte italienische Löffelbiskuits umhüllt mit Mascarpone-Creme und Kakao

6,30 €

Gelato al tartufo

Schokoladen- und Haselnusseis mit Schokoladenkonfekt-Füllung und Sahne

5,90 €

Dolce della casa

Eine Selektion aus den oben genannten Desserts (reichlich)

8,90 €

Caffetteria

Caffè

Espresso

2,60 €

Caffè macchiato

Espresso mit etwas Milchschaum

2,80 €

Caffè corretto

Espresso mit einem Schuss Grappa

3,20 €

Caffè doppio

Doppelter Espresso

3,60 €

Caffè americano

Große Tasse Kaffee (leichter als Espresso)

2,90 €

Cappuccino

Espresso mit heißer Milch und Milchschaum

3,50 €

Latte macchiato

Heiße Milch mit Espresso und Milchschaum

3,90 €

Tè

Tasse Tee (verschiedene Sorten)

2,60 €



Vini in bottiglia

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE

Spumante

PROSECCO SUPERIORE "VALDO MARCA ORO"

0,75ℓ

Herkunft: Valdobbiadene (Provinz Treviso, Venetien)

Klassifikation: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

(höchste italienische Qualitätsstufe für Prosecco)



27,90 €

Weißweine

0,75ℓ-FLASCHE

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Herkunft: San Gimignano (Toskana)

Weingut: Enrico Teruzzi

Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano (100%)

Klassifikation: DOCG (höchste italienische Qualitätsstufe)



25,90 €

SAUVIGNON GRAVE DEL FRIULI

Herkunft: Friaul (Norditalien)

Weingut: Antonutti

Rebsorte: Sauvignon blanc (100%)

Klassifikation: DOC



30,90 €

GAVI "BROGLIA - LA MEIRANA"

Herkunft: Piemont

Weingut: Bruno Broglia

Rebsorte: Cortese di Gavi (100%)

Klassifikation: DOCG (höchste italienische Qualitätsstufe)



31,90 € €

LUGANA "I FRATI"

Herkunft: Sirmione (Gardasee)

Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: Turbiana (100%)

Klassifikation: DOC



34,90 €

Rotweine

0,75ℓ-FLASCHE

PRIMITIVO DI MANDURIA

Region: Manduria (Apulien)
Weingut: Masseria La Volpe
Rebsorte: Primitivo (100%)
Klassifikation: DOC



27,90 €

Als Riserva in Gold



31,90 €

BORGONERO "BORGO SCOPETO"

Region: Montalcino (Toskana)
Weingut: Borgo Scopeto
Rebsorten: Sangiovese (60%), Syrah (20%), Cabernet (20%)
18 Monate im Barrique-Fass ausgebaut. **Unsere Empfehlung!**



34,90 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA "LAMOLE"

Region: Chianti (Toskana)
Weingut: Lamole di Lamole, Greve im Chianti
Rebsorten: Sangiovese (90%), Canaiolo (10%)
Klassifikation: DOCG (höchste italienische Qualitätsstufe)



41,90 €

TIGNANELLO

Region: Toskana
Weingut: Tignanello von Marchese Antinori
Jahrgang: 2016 (sehr gut!)
Rebsorten: Sangiovese (75%), Cabernet sauvignon/franc (25%)
Der „Super-Toskaner“ – eine Wein-Legende für besondere Anlässe!



349,00 €



Bevande non alcoliche

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,5ℓ	4,50 €
<i>Mineralwasser aus Norditalien, sanft sprudelnd</i>	0,75ℓ	6,80 €
Acqua Panna	0,5ℓ	4,50 €
<i>Stilles Mineralwasser aus der Toskana</i>	0,75ℓ	6,80 €
Bitter Lemon ⁸⁾	0,2ℓ	2,90 €
Coca-Cola ^{6,7)} oder Cola zero ^{6,7,9)} klein	0,2ℓ	2,60 €
Coca-Cola ^{6,7)} oder Cola zero ^{6,7,9)} groß	0,4ℓ	3,90 €
Cola-Mix ^{6,7)} klein	0,2ℓ	2,60 €
Cola-Mix ^{6,7)} groß	0,4ℓ	3,90 €
Zitronen- oder Orangenlimonade ⁶⁾ klein	0,2ℓ	2,60 €
Zitronen- oder Orangenlimonade ⁶⁾ groß	0,4ℓ	3,90 €
Eistee Pfirsich	0,4ℓ	3,90 €
Apfelschorle klein	0,2ℓ	2,60 €
Apfelschorle groß	0,4ℓ	3,90 €
Johannisbeerschorle klein	0,2ℓ	2,60 €
Johannisbeerschorle groß	0,4ℓ	3,90 €
Traubenschorle klein	0,2ℓ	2,60 €
Traubenschorle groß	0,4ℓ	3,90 €
Orangenschorle	0,4ℓ	3,90 €
Apfelsaft klein	0,2ℓ	2,90 €
Apfelsaft groß	0,4ℓ	4,20 €
Traubensaft klein	0,2ℓ	2,90 €
Traubensaft groß	0,4ℓ	4,20 €
Orangensaft klein	0,2ℓ	2,90 €
Orangensaft groß	0,4ℓ	4,20 €



Birre

BIERE



Alkoholfreies Pils <i>Bitburger</i>	0,3ℓ	3,30 €
Alkoholfreies Weizen <i>Paulaner</i>	0,5ℓ	3,90 €
Radler <i>Paulaner</i>	0,5ℓ	3,90 €
Augustiner Lagerbier hell <i>ideal zu Pizza!</i>	0,5ℓ	3,90 €
Paulaner hell	0,5ℓ	3,90 €
Kleines Pils vom Fass <i>Paulaner</i>	0,3ℓ	3,30 €
Pils vom Fass <i>Paulaner</i>	0,4ℓ	3,80 €
Hefeweizen vom Fass <i>Paulaner</i>	0,5ℓ	3,90 €
Leichtes oder dunkles Weizen <i>Paulaner</i>	0,5ℓ	3,90 €
Cola-Weizen oder Russ <i>Russ: Weizen mit Zitronenlimonade</i>	0,5ℓ	3,90 €



Vini bianchi al bicchiere

OFFENE ITALIENISCHE QUALITÄTS-WEISSWEINE

Weißweinschorle	0,2ℓ	5,30 €
Frizzantino <i>lieblicher Weißwein</i>	0,2ℓ	5,80 €
Vino bianco della casa <i>Weißwein des Hauses, trocken</i>	0,2ℓ	6,20 €
Chardonnay <i>aus Venetien</i>	0,2ℓ	6,20 €
Pinot grigio <i>aus Venetien</i>	0,2ℓ	6,20 €



Vini rossi al bicchiere

OFFENE ITALIENISCHE QUALITÄTS-ROTWEINE

Rotweinschorle	0,2ℓ	5,30 €
Rosato <i>Rosé</i>	0,2ℓ	5,90 €
Lambrusco dell'Emilia <i>lieblicher Rotwein</i>	0,2ℓ	5,90 €
Vino rosso della casa <i>Rotwein des Hauses, trocken</i>	0,2ℓ	6,50 €
Merlot <i>aus Venetien</i>	0,2ℓ	6,20 €
Primitivo <i>gehaltvoller trockener Rotwein aus Apulien</i>	0,2ℓ	6,30 €



Unsere Flaschenweine finden Sie auf der vorherigen Seite.





Digestivi

ZUM AUSKLANG

SÜSSE LIKÖRE

Amaretto	Aprikosenlikör mit Marzipan-Aroma (20% alc.)	3,50 €
Limoncello	Zitronenlikör (30% alc.)	3,50 €
Sambuca	Anislikör, sehr süß, mit Kaffeebohnen (40% alc.)	3,50 €



KRÄUTERLIKÖRE

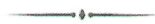
Cynar	Artischocken-/Kräuterlikör (17% alc.)	3,70 €
Amaro Montenegro	Leichter Kräuterlikör aus Bologna (23% alc.)	3,70 €
Amaro Lucano	Sanfter Kräuterlikör aus Süditalien (30% alc.)	3,70 €
Averna	Milder Kräuterlikör aus Sizilien (29% alc.)	3,80 €
Ramazzotti	Kräuterlikör aus Mailand (30% alc.)	3,80 €

MAGENBITTER

Fernet-Branca	Starker Kräuterbitter aus Mailand (40% alc.)	3,70 €
----------------------	--	--------

BRÄNDE

Grappa	Klarer Brand aus Chardonnay-Weintrester (40% alc.)	3,70 €
Grappa riserva	8 Jahre im Barrique-Fass gereift, besonders mild (42% alc.)	6,30 €
Williams-Birne	Klarer Obstbrand aus Südtirol (40% alc.)	3,70 €
Vecchia Romagna	Weinbrand (Brandy) (38% alc.)	4,30 €



ZUSATZSTOFFVERZEICHNIS

- 1) Hinterschinken; enthält Antioxidationsmittel, Natriumnitrit, Natriumglutamat und Phosphat
- 2) Salami enthält Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 3) Pikante Salami enthält Antioxidationsmittel, Kaliumsorbat und Natriumnitrit
- 4) Artischocken enthalten das Antioxidationsmittel Ascorbinsäure
- 5) Oliven sind geschwärzt
- 6) Folgende Getränke enthalten Farbstoff: Coca-Cola, Orangenlimonade, Campari, Aperol
- 7) koffeinhaltig
- 8) chininhaltig
- 9) Coca-Cola zero enthält den Süßstoff Aspartam (eine Phenylalaninquelle)

