

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie recht herzlich in unserem Restaurant mit
italienischem Ambiente begrüßen zu dürfen.

Unsere Pizzen werden nach traditioneller italienischer Art
frisch mit der Hand im Steinofen für Sie zubereitet.

Bitte zögern Sie nicht, auch spezielle Essenswünsche zu äußern,
die wir gerne bereit sind, so gut wie möglich zu erfüllen.

Nutzen Sie für Ihre privaten oder geschäftlichen
Feierlichkeiten auch unseren Partyservice!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

CATERING-SERVICE

Ab 10 Personen
Bitte sprechen Sie uns an!



Jetzt Fan werden: facebook.com/bellavistawerder

Aperitivi - Aperitifs



Prosecco Valdo ⁽²⁸⁾ italienischer Sekt Spumanti	0,1l	4,90
Prosecco ⁽²⁸⁾ italienischer Sekt mit Mango oder Aperol ¹	0,1l	5,50
Aperol¹ Spritz Prosecco ⁽²⁸⁾ , Aperol, Soda und Eiswürfel	0,2l	6,20
Hugo Prosecco ⁽²⁸⁾ , Holunderblütensirup ^{1,11} , Soda, Minze	0,2l	6,20
Campari¹ mit Soda oder Orangensaft	4 cl	5,00
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	4,00
Sherry ⁽²⁸⁾ medium oder dry	5 cl	4,00
Cynar³ mit einer Scheibe Orange	4 cl	4,00

Allergenkennzeichnung (Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide, (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte, (23) Sellerie,
(24) Senf, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfid

Antipasti - Vorspeisen



Antipasto Misto (für 1 Person) italienische Vorspeisenauswahl nach Art des Hauses	11,50
Antipasto Misto (für 2 Personen) italienische Vorspeisenauswahl nach Art des Hauses	22,50
Antipasto Misto (für 4 Personen) italienische Vorspeisenauswahl nach Art des Hauses	42,00
Mozzarella di Bufola con Basilico Büffelmozzarella ⁽²¹⁾ mit frischen Tomaten & Basilikum	7,50
Insalata Frutti di Mare hausgemachter Meeresfrüchtesalat ⁴ ^(16,27)	14,50
Carpaccio di Manzo su Rucola hauchdünnes rohes Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan ⁽²¹⁾ und Zitronen-Vinaigrette	11,00
Vitello Tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce ^(17,18,24) und Kapern ⁽²⁸⁾	11,00
Bruschetta (4 Stück)	4,00



Zuppe - Suppen

Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe ^(21,23)	5,00
Zuppa di Fagioli con Pancetta original italienische Bohnensuppe ⁽²³⁾ mit Speck ⁴	5,50
Minestrone di Verdura hausgemachte Gemüsesuppe ⁽²³⁾	5,80
Zuppa di Pesce hausgemachte Fischfiletsuppe ^(18,23) , frisch zubereitet	12,50



Insalate - Salate ^[24,28]



Alle Salate werden mit Vinaigrette-Hausdressing serviert.

Insalata Verde kleiner Beilagensalat	3,50
Insalata Grande Mista großer gemischter Salat	7,50
Insalata Pomodoro con Cipolla Tomatensalat mit Zwiebelringen	4,50
Insalata con Tonno großer gemischter Salat mit Thunfisch ⁽¹⁸⁾ , Zwiebeln und Ei ⁽¹⁷⁾	9,80
Insalata Bella Vista großer gem. Salat mit Fetakäse ⁽²¹⁾ , getrockneten Tomaten, Peperoni und Oliven ^{8,9}	10,00
Insalata con Pollo großer gem. Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	10,50



Pollo - Hähnchengerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und einem kleinen Salat ^(24,28) serviert.

Pollo al Pepe Hähnchenbrustfilet mit grüner Pfeffer-Rahmsauce ⁽²¹⁾	15,50
Pollo alla Caprese Hähnchenbrustfilet mit fr. Tomaten & Mozzarella ⁽²¹⁾ überbacken	16,50
Pollo alla Limone Hähnchenbrustfilet in feiner Butter-Zitronensauce ⁽²¹⁾ und Apfelkapern	16,50

Per Bambini - Kindergerichte



Pizza Bambino Pizza mit Salami	5,00
Spaghetti Pomodoro mit Tomatensauce	5,00
Scaloppa Bambino paniertes Schweineschnitzel vom Filet mit Pommes frites	6,80

Pizze - Pizza ⁽¹⁵⁾



*Unsere Pizzen werden mit der Hand auf ca. ø 32 cm gebracht,
frisch in unserem Steinofen gebacken und mit Tomaten & Mozzarella ⁽²¹⁾ belegt.*

Focaccia Rosmarino	4,00
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	
Focaccia della Casa	6,00
Pizzabrot mit frischen Tomaten und Parmesankäse ⁽²¹⁾	
Pizza Margherita	8,90
mit Mozzarella ⁽²¹⁾ und frischem Basilikum	
Pizza Salami mit mailändischer Salami ^{4,5,11}	9,70
Pizza Prosciutto mit gekochtem Vorderschinken ^{4,5,11,16}	9,70
Pizza Funghi mit frischen Champignons	9,70
Pizza Napoli mit Sardellen ⁽¹⁸⁾ und Oliven ^{8,9}	9,70
Pizza Hawaii	9,70
mit gekochtem Vorderschinken ^{4,5,11,16} und Ananas	
Pizza Capricciosa	9,70
mit Salami ^{4,5,11} , Champignons und Peperoni	
Pizza Tres mit Salami ^{4,5,11} ,	10,80
gek. Vorderschinken ^{4,5,11,16} , Peperoni und Champignons	
Pizza Caprese	10,90
mit frischen Tomaten, Mozzarellascheiben ⁽²¹⁾ & Basilikum	
Pizza Speciale	12,90
mit original ital. pik. Salami ^{4,5,11} , Rucola & Parmesankäse ⁽²¹⁾	
Pizza Rustica	13,00
mit original ital. Parmaschinken, Rucola & Parmesankäse ⁽²¹⁾	
Pizza Quattro Stagioni	11,00
mit Salami ^{4,5,11} , Artischocken, Champignons und Oliven ^{8,9}	
Pizza Vegetariana	9,70
mit frischen verschiedenen Gemüsen	
Pizza Bella Vista	12,00
mit Mozzarella ⁽²¹⁾ , Rucola, Cherrytomaten und Parmesankäse ⁽²¹⁾	
Pizza Raffaello	11,00
mit Gorgonzola ⁽²¹⁾ und Blattspinat	
Pizza Tonno e Cipolla	11,00
mit Thunfisch ⁽¹⁸⁾ & Zwiebeln	
Pizza Frutti di Mare	14,50
mit frischen Meeresfrüchten ^(16,27) und Knoblauch	
Pizza Scampi mit Garnelen ⁽¹⁶⁾ & Knoblauch	15,50
Pizza Calzone	10,00
mit Salami ^{4,5,11} , gek. Vorderschinken ^{4,5,11,16} & Champignons	
Pizza Salmone	14,50
mit Lachs ⁽¹⁸⁾ , Rucola & Creme fraîche	



Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln,
Gemüsen und kleinem Salat^(24,28) serviert.



Carne - Fleischgerichte

Unsere Fleischgerichte werden auf einem Lavastein-Grill zubereitet.

Scaloppa Milanese	15,70
paniertes ^(15,17) Schnitzel vom Kalb „Mailänder Art“	
Scaloppina Sorrentina	17,00
Kalbsmedaillons mit Blattspinat und Mozzarella ⁽²¹⁾ überbacken, in Tomatensauce	
Saltimbocca alla Romana	17,00
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce ⁽²⁸⁾	
Scaloppina ai Funghi	16,70
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce ⁽²¹⁾	
Bistecca alla Griglia „Black Angus“	21,70
fr. argentinisches Rumpsteak v. Grill mit Kräuterbutter ⁽²¹⁾	
Bistecca alla Pizzaiola „Original“ „Black Angus“	23,70
frisches argent. Rumpsteak mit Oliven ^{8,9} und Kapern ⁽²⁸⁾ in pikanter Tomatensauce, dazu Spaghetti ^(15,17)	
Filetto alla Griglia „Black Angus“	24,70
fr. saftiges argent. Rinderfilet v. Grill mit Kräuterbutter ⁽²¹⁾	
Filetto al Pepe verde „Black Angus“	25,70
fr. saftiges argent. Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Sahnesauce ⁽²¹⁾	
Filetto ai Funghi „Black Angus“	25,70
fr. saftiges argent. Rinderfilet mit frischen Champignons in delikater Rahmsauce ⁽²¹⁾	
Carne Misto alla Griglia (für 2 Personen)	49,70
4 versch. Fleischsorten v. Grill mit Kräuterbutter ⁽²¹⁾	
Filetto d' Agnello al Barolo	24,90
Lammfilet saftig gegrillt in Barolo-Rotweinsauce ⁽²⁸⁾	

Extra-Beilagen nach Wunsch

Pommes frites, Reis, Broccoli, Blattspinat oder Krokette ^(15,17)	je 3,20
--	---------

Pesce - Fischgerichte



*Alle Fischgerichte werden mit passender Beilage
und einem kleinem Salat^(24,28) serviert.*

Calamari della Casa kleine Calamari ⁽²⁷⁾ mit Olivenöl und Knoblauch	16,70
Luccio al Vino bianco Zanderfilet ⁽¹⁸⁾ mit Weißwein-Kräutersauce ⁽²⁸⁾	16,70
Luccio al Burro Zanderfilet ⁽¹⁸⁾ in Butter ⁽²¹⁾ gebraten mit Mandelsplittern ⁽²²⁾	16,70
Salmone alla Griglia frisches Lachsfilet ⁽¹⁸⁾ vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch	17,50
Salmone alla Cardinale gebratenes frisches Lachsfilet ⁽¹⁸⁾ in Hummer-Krabbensauce ^(16,21)	19,00
Scampi alla Griglia Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ (6/8sw) vom Grill mit Olivenöl & Knoblauch	24,70
Scampi al Pepe Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ (6/8sw) mit grüner Pfeffersauce ⁽²¹⁾	25,70
Pesce Misto alla Griglia (für 2 Personen) 4 verschiedene Fischarten ⁽¹⁸⁾ vom Grill mit Knoblauch auf einer Platte serviert	49,70

*Bitte fragen Sie nach weiteren
frischen Fischspezialitäten*



Pasta - Nudelgerichte ^(15,17)



Auf Wunsch erhalten Sie weitere Nudelgerichte. Wir beraten Sie gern.

Spaghetti al Pomodoro con Basilico mit Cherrytomaten und frischem Basilikum	7,70
Spaghetti Bolognese mit Tomaten-Hackfleischsauce ¹²	8,70
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Peperoncini & Olivenöl, scharf	7,80
Spaghetti Carbonara mit ital. Speck & Ei ⁽¹⁷⁾ , nach original italienischer Art	8,60
Spaghetti alla Amatriciana mit Speck ⁴ und Zwiebeln in Tomatensauce	8,60
Penne all' Arrabbiata Penne mit schwarzen Oliven ^{8,9} in pikanter Tomatensauce	8,60
Penne con Salsiccia e Rucola Penne mit original italienischer pikanter Salami ^{4,5,11} und Rucola in Tomatensauce	10,00
Penne Bella Vista Penne mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Tomaten-Sahnesauce ⁽²¹⁾	9,70
Tagliatelle al Salmone Bandnudeln mit frischem Lachs ⁽¹⁸⁾ in leichter Hummersauce ^(16,21)	14,80
Tagliatelle Punta di Filetto Bandnudeln mit Filetspitzen & Champignons in rosa Sauce ⁽²¹⁾	14,80
Tagliatelle alla Pollo Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und frischen Zucchini in leichter Rahmsauce ⁽²¹⁾	11,00
Linguine ai Scampi feine Bandnudeln mit Scampistücken ⁽¹⁶⁾ und Knoblauch in leichter Cherry-Tomatensauce	14,50
Linguine Marinara feine Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten ^(16,27) , Knoblauch und Cherrytomaten	13,70
Lasagne Originale hausgemachte italienische Lasagne mit Fleischragout ⁽²¹⁾	11,00
Paglia e Fieno grüne und gelbe Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in leichter Rahmsauce ⁽²¹⁾	13,80
Paglia e Fieno della Casa grüne und gelbe Bandnudeln mit Gorgonzolasauce ⁽²¹⁾	12,80

**Bitte beachten Sie auch unser Angebot an frischen,
hausgemachten Nudelgerichten in unserer Extrakarte.**

Dolci - Dessert



Gelato Misto 3 Kugeln gemischtes Eis ⁽²¹⁾	5,80
Panna Cotta Sahnepudding ⁽²¹⁾ mit Erdbeersauce	5,70
Cassata ital. Eis ⁽²¹⁾ mit kandierten Früchten und Sahne ¹⁴ ⁽²¹⁾	5,80
Tiramisu ^(15,17,21) hausgemacht nach ital. Art	5,70
Tartufo Affogato Eistrüffel ⁽²¹⁾ mit Eierlikör ^(17,21)	5,50
Semifreddo hausgemachtes, halbgefrorenes Eis ^(21,22)	5,80
Crespelle Ripieni Crêpes ^(15,17) gefüllt mit Vanilleeis ¹ ⁽²¹⁾ in Himbeersauce	6,90
Dessert Misto ^(15,17,21,22) gemischte Dessertplatte	p. P. 7,80



Formaggi - Käse

Formaggio Misto <i>(für 2 Personen)</i> verschiedene Käsesorten ⁽²¹⁾ , dazu Butter ⁽²¹⁾ und Oliven ^{8,9}	12,80
--	-------

So
können Sie
Ihr Dessert
auch
bekommen!

pro Pers.
7,80



GETRÄNKE

Warme Getränke

Tasse Espresso		2,20
Tasse Kaffee		2,40
Tasse Cappuccino ⁽²¹⁾		2,80
Tasse Espresso doppio		3,60
Glas Tee		2,80
Glas Latte Macchiato ⁽²¹⁾		3,70
Tasse Espresso Corretto		4,80
wahlweise mit Grappa, Amaretto ¹⁽²²⁾ oder Sambuca		
Tasse Heiße Schokolade ⁽²¹⁾		3,80



Softgetränke

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola Zero ^{1,2,6,13}	2,40	4,30
Coca-Cola ^{1,2}	2,40	4,30
Fanta ^{1,5}	2,40	4,30
Spezi ^{1,2,5}	2,40	4,30
Sprite	2,40	4,30
Fassbrause ¹	2,20	4,00
Apfelsaftschorle	2,30	4,30
Apfelsaft	2,40	4,20
Orangensaft	2,50	4,30
Tomatensaft	2,50	4,30
Kirschnektar	2,50	4,30
Bananennektar	2,50	4,30
KiBa (Kirsch- & Banane)	2,50	4,30
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,20
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	5,80
Acqua Panna	Fl. 0,25 l	2,20
Acqua Panna	Fl. 0,75 l	5,80
Tonic Water ³	Fl. 0,2 l	2,50
Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,2 l	2,50
Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	2,50
Vitamalz ¹⁽¹⁵⁾	Fl. 0,33 l	2,80

Birre - Biere ⁽¹⁵⁾

San Miguel v. Fass	0,3 l	2,95	0,4 l	3,95
Warsteiner v. Fass	0,3 l	2,95	0,4 l	3,95
Weihenstephan	0,5 l	4,20		
Weizenbier Hefe vom Fass				
König Ludwig Dunkel	0,3 l	3,50		
König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,90		
Weihenstephan Kristall Fl.	0,5 l	4,20		
Weihenstephan Dunkel Fl.	0,5 l	4,20		
Gespritztes Bier	0,3 l	2,90		
mit Sprite	0,4 l	3,80		
Berliner Weiße	Fl. 0,33 l	3,20		
mit Schuss rot oder grün ¹				
Weihenstephan	Fl. 0,5 l	4,20		
Hefeweizenbier alkoholfrei				
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,80		

Spirituosen

Wodka	2 cl	2,30
Malteser Aquavit	2 cl	2,30
Fernet Branca	2 cl	2,30
Averna ¹	2 cl	2,30
Ramazotti ¹	2 cl	2,30
Vecchia Romagna ¹	2 cl	2,80
Hennessy VSOP	2 cl	4,20
Sambuca	2 cl	2,20
Amaretto ¹⁽²²⁾	2 cl	2,00
Baileys ¹⁽²¹⁾	2 cl	2,30
Limoncello	2 cl	2,20
Johnnie Walker	4 cl	7,00
Double Black		

Grappa

Grappa della Casa	2 cl	2,80
Grappa di Barolo	2 cl	4,80
Grappa Barricata	2 cl	4,80
Grappa Dal Checo	2 cl	4,50
Spezial Grappa		
Grappa Riserva 10 Jahre alt	2 cl	5,90

Bitte fragen Sie auch nach weiteren Grappasorten!

Allergenkennzeichnung (Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide, (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte, (23) Sellerie, (24) Senf, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfid

Offene italienische Weine ⁽²⁸⁾



Vini Bianchi - Weißweine	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>
Chardonnay Landwein, trocken	4,50	10,50
Pinot Grigio D.O.C. trocken	4,60	11,50
Frizzantino Landwein, lieblich	4,30	10,00
Vini Rossi - Rotweine	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>
Sangiovese Landwein, trocken	4,50	10,50
Montepulciano Landwein, trocken	4,30	10,50
Cabernet, Veneto Rotwein, trocken	4,50	10,50
Lambrusco Landwein, lieblich	4,30	10,00
Vino Rosso della Casa Spezialrotwein des Hauses, Chianti D.O.C.	4,60	11,50
Rosatello Rosé, trocken	4,30	10,50
Weinschorle, weiß oder rot	<i>0,2l</i>	4,00



Sekt & Champagner ⁽²⁸⁾

Prosecco Spumanti	<i>Fl. 0,75 l</i>	21,00
Prosecco Valdo italienischer Sekt Spumanti Brut	<i>Fl. 0,75 l</i>	25,00
Prosecco Valdo Extra italienischer Sekt Spumanti Extra	<i>Fl. 0,75 l</i>	28,00
Moët & Chandon Brut	<i>Fl. 0,75 l</i>	69,00
Moët & Chandon Rosé	<i>Fl. 0,75 l</i>	89,00

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 11) mit Geschmacksverstärker, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Stickoxydul, 16) gek. Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt, **) Frischfleischgewicht
Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten! Abbildungen ähnlich.

Rotweinkarte⁽²⁸⁾

Rosso Salento

18,90

Hersteller: Luccarelli; Herkunft: Apulien; Qualitätsmerkmal: IGP
Intensiv, leuchtendes Kirschrot, köstliche Frucht nach schwarzen, vollreifen Kirschen, feiner erdiger Hauch, warme Röstnote. Ausgewogen in Säure und Gerbstoff.



Valpolicella Classico le Bine

21,90

Hersteller: Giuseppe Campagnola; Herkunft: Venetien; DOC
Trockener Rotwein, frisches fruchtbetontes Bouquet mit Noten nach schwarzen Beerenfrüchten, Kirschen und Kräutern. Angenehm fruchtiger Geschmack.



La Segreta

24,90

Hersteller: Planeta; Herkunft: Sizilien; Qualitätsmerkmal: IGT
Trockener Rotwein mit abgerundetem und vollem Geschmack. Frische und weiche Tannine, sowie gut ausgewogene Säure. Rebsorten: 50% Nero d'Avola / 30% Merlot / 20% Syrah



Regaleali Rosso

26,90

Hersteller: Tasca d' Almerite; Herkunft: Sizilien; Qualitätsmerkmal: IGT
Herb und kräftig mit Noten von Johannisbeeren, sowie leicht süßlichen und sehr seidigen Tanninen. Im Abgang geschmeidig.



Costera Cannonau di Sardegna

28,90

Hersteller: Antonia Argiolas; Herkunft: Sardinien; Qualitätsmerkmal: DOC
Bouquet mit würzigen Anklängen, dunklen Beeren und Maroni. Hinterlässt eine ansprechend würzige Note. Intensives, aber sehr weiches Tannin.



Primitivo di Manduria

29,90

Hersteller: Conta di Campiano; Herkunft: Apulien; Qualitätsmerkmal: Doc
Kraftvoller, fruchtkonzentrierter Wein mit Aromen von Kirschen und Zwetschgen, Zimt und Vanille. Weich, harmonisch und intensiv im Finale.



Nipozzano Riserva

34,90

Hersteller: Marchesi de Frescobaldi; Herkunft: Toscana; DOCG
Verströmt einen intensiven und langanhaltenden Duft nach Kirschen unterlegt von einem Hauch verschiedener Gewürze, wie Kardamon, Thymian und Nelke. Am Gaumen dicht und kräftig mit weichen Tanninen und einer guten Struktur.



Edizione

44,90

Hersteller: Fanese; Herkunft: Toscana; Qualitätsmerkmal: IGP
Ungemein dichter und komplexer Rotwein mit einem enormen Aromenspektrum von Kirsche, Pflaume, reifen Johannisbeeren, Vanille, Mocca und Schokolade. Rebsorten: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia



Impari IPG Nero d'Avola

51,90

Hersteller: Vigneti Zabu; Herkunft: Sizilien; Qualitätsmerkmal: IPG
Majestätische Fülle und polierte Tannine neben erstaunlich schöner Frische. Ein wollüstiger Powerwein der ganz hohen Klasse.



Weißweinkarte ⁽²⁸⁾

Cataldo Sauvignon

17,90

Region: Sizilien; Art: Weiß; Ausbau: trocken

Strohgelb in der Farbe, in der Nase mineralische Noten und Nuancen nach Zitrusfrüchten, sowie einem feinen Pfirsichtton. Saftig, erfrischend und sommerlich.



Brezza

19,90

Hersteller: G. Lungarotti; Herkunft: Umbrien; Qualitätsmerkmal: IOT

Besteht aus den Rebsorten Pinot Grigio, Grechetto und Chardonnay-Trauben. Intensives und blumiges Bouquet, gleichzeitig erfrischend und spritzig. Ein idealer Sommerwein.



Sassobianco

21,90

Rebsorten: Trebbiano, Garganega

Trockener Weißwein aus der Trebbiano Garganega Traube hergestellt, mit einer goldenen Farbe und einem vollen und delikaten Bouquet. Spritzig, frisch und dennoch unaufdringlich in der Säure.



La Segreta

24,90

Hersteller: Planeta; Herkunft: Sizilien; Qualitätsmerkmal: IGT

Fruchtiger und aromareicher Weißwein, mit kräftigem und ausgereiftem Geschmack.

Rebsorten: 60% Grecanico / 20% Chardonnay / 10% Viognier / 5% Fiano / 5% Sauvignon



Regaleali Bianco

26,90

Hersteller: Tasca d'Almerite; Herkunft: Sizilien; Qualitätsmerkmal: IGT

Bouquet mit Apfel- und Bananennoten. Trocken und angenehm im Geschmack mit exzellenter Struktur und anhaltendem Aroma.



Costamolino Vermentino

26,90

Hersteller: Antonia Argiolas; Herkunft: Sardinien; Qualitätsmerkmal: DOC

Intensives Bouquet von Äpfeln und Citrusfrüchten.

Zarte Mandelnuancen schenken der blumigen

Frische eine milde Note für einen ausgewogenen Abgang.



Lugana „I Frati“

32,90

Hersteller: Ca dei Frati; Herkunft: Lombardei; DOC

Kräftiges Strohgelb, ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln, gefällig am Gaumen, kraftvoll mit feiner, delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.



Chardonnay

44,90

Hersteller: Jermann; Herkunft: Friaul; Qualitätsmerkmal: IGP

Intensives und fruchtiges Bouquet mit ausgezeichneter Persistenz. Der Geschmack ist trocken, weich und besonders harmonisch wegen seines vollen Körpers.



Rosé Regaleali Rosé

22,90

Hersteller: Tasca d'Almerita; Herkunft: Sizilien; Qualitätsmerkmal: IGT

Wohlriechende blumige und fruchtige Aromen, reichhaltiger, frischer Geschmack mit Nuancen von roten Früchten.





SPARGEL SAISON

Genießen Sie die Spargelsaison mit einem unserer Sondergerichte!

SPEISEN

Spargelsuppe		6,80
Parmaschinken	<i>mit Spargel und Parmesan</i>	14,80
Spargelsalat	<i>Salat der Saison mit Spargelstreifen, frischen Erdbeeren, sowie Blaubeeren & Vinaigrettesoße</i>	12,80

Die folgenden Gerichte werden jeweils mit Salzkartoffel, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaises serviert:

Portion Spargel		9,80
Kalbsschnitzel	<i>mit Spargel</i>	20,80
Rinderfilet	<i>mit Spargel</i>	27,80
Lachsfilet	<i>mit Spargel</i>	20,90

DESSERTS

Mascapone	<i>mit frischen Erdbeeren & Honigtrüffel</i>	6,80
Mascapone	<i>mit frischen Blaubeeren, Schneehaube & Honigtrüffel</i>	6,80

WEINE

Zur Saison bieten wir Ihnen eine **Flasche Chardonnaie (0,75l)** zum Preis von 21,00 an. Ausserdem empfehlen wir Ihnen auch insbesondere unsere Rotweine **Montepulciano d'Abruzzo**, und **Primitivo Barocco** sowie unseren **Merlot** zum Preis von jeweils 6,80 pro 0,2l Glas oder 19,80 pro Flasche.

