

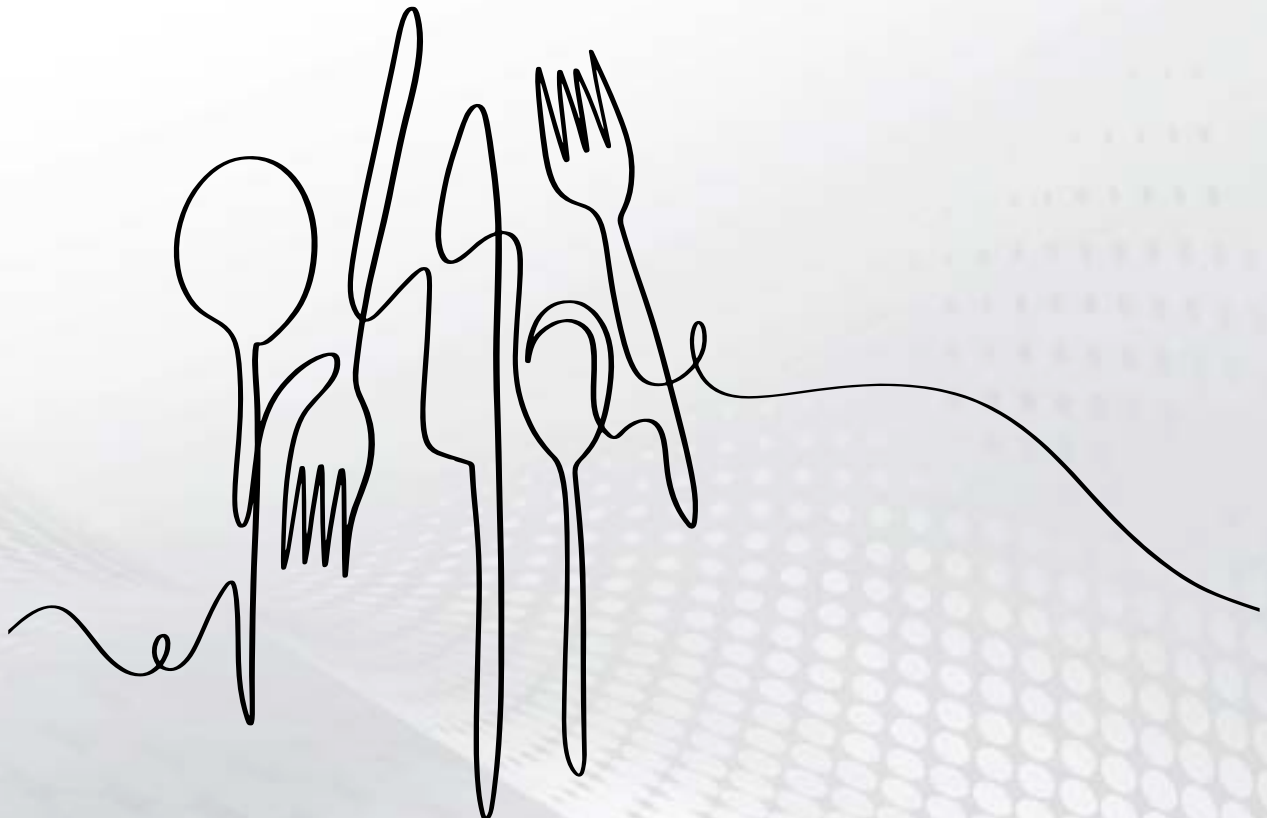


CAVALLINO

R I S T O R A N T E



Benvvenuti **Herzlich Willkommen**
im Ristorante Cavallino



Herzlich Willkommen im Ristorante Cavallino,

in unserem Familienbetrieb, halten wir die Dinge gerne simple, legen aber großen Wert auf Qualität. Unsere Gäste erwartet eine leckere italienische Hausmannskost auf hohem Niveau. Neben unserer mit Sorgfalt erstellten Auswahl an konventionellen Delikatessen, lassen wir uns auch gerne mal etwas Besonderes für unsere Gäste einfallen. Ob Weinproben, Trüffeldegustationen, oder spezielle saisonbedingte Speisen-Empfehlungen, es bleibt immer spannend.

Die frische Zubereitung unserer Speisen ist dabei für uns eine Selbstverständlichkeit.

Unsere Pizza und Pasta in verschiedenen Variationen (z.B. auch glutenfrei und aus Vollkorn) ist hausgemacht und unsere Mittagskarte wechselt wöchentlich.

Unser Ristorante Cavallino bietet in elegant moderner Atmosphäre 60 Sitzplätze und weitere 40 gemütliche Terrassenplätze in den Sommermonaten.

Wir freuen uns darauf Sie in unserem familiären Ambiente verwöhnen zu dürfen.

Nach erfolgreichen und wunderschönen 14 Jahren haben wir außerdem im Mai 2019 zur Unterstützung das „Cavallino Spaghetaro“ eröffnet.

Nur wenige Gehminuten von uns entfernt in der Leuschnerstraße 17 hat es sein Zuhause gefunden.

Die Pasta, Symbol der italienischen Gastfreundschaft, spielt im „Cavallino Spaghetaro“ die Hauptrolle, aber auch sonstige italienische Spezialitäten werden in gewohnter Qualität dort angeboten.

Auch hier werden wir Sie herzlich willkommen heißen und freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Sabbatella & Cavallino Staff

Ristorante Cavallino
Weimarstraße 35
70176 Stuttgart

☎ 0711-61 62 75

Website: www.cavallino-stuttgart.de

Inhaber: Maurizio Sabbatella



APERITIVI – APERITIFS


HAUSAPERITIF: APERINO SPRITZ ^{1, 2, L}	0,20l	8,50
LIMONSECCO ^{2, L}	0,20l	8,50
APEROL SPRITZ ^{2, L}	0,20l	8,50
HUGO ^{1, L}	0,20l	8,50
MAMA SPRITZ (Alkoholfrei)	0,20l	5,50
PROSECCO ^L	0,10l	7,00
PROSECCO APEROL ^{2, 10, L}	0,10l	8,00
FLASCHE PROSECCO ^L	0,75l	33,00
MARTINI BIANCO / ROSSO ^{2, L}	5cl	6,00
CAMPARI ORANGE / SODA ^{2, L}	4cl	8,00
CRODINO (alkoholfrei) ^{2, 10}	0,10l	4,50
FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS ^L	0,75l	63,00


LA SEMPLICITA È IL NOSTRO FORTE

*das heißt:
wir hatten die Dinge gerne simple,
legen aber großen Wert auf Qualität.*






ZUPPE – SUPPEN – SOUPS


CREMA DI POMODORO 7,50
Tomatensuppe 
Tomato soup

MINESTRONE^J 8,50
Italienische Gemüsesuppe 
Italian vegetable soup

TORTELLINI IN BRODO^{A, G, H, K, C} 9,00
Tortellini gefüllt mit geschmortem Fleisch
in Fleischbrühe
Tortellini filled with braised meat in meat broth


INSALATE – SALATE – SALADS

INSALATA MISTA^{1, 5, G} 7,50
Gemischter Salat   
Mixed salad


**INSALATA MISTA
CON TONNO**^{1, 5, G, D} 10,50
Gemischter Salat mit Thunfisch 
Mixed salad with tuna


INSALATA CAVALLINO^{1, 5, G, C} 13,00
Gemischter Salat mit Eiern, Champignons,
Mozzarella und Grana Padano-Käse  
Mixed salad with eggs, champignons, mozzarella and Grana Padano cheese

**INSALATA CAPRESE
CON MOZZARELLA DI BUFALA**^G 14,50
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum  
Tomatoes, buffalo mozzarella and basil

INSALATA AI TRE SAPORI^{1, 5, G, D} 16,00
Großer gemischter Salat mit Hähnchen – Streifen,
Zucchini und Grana Padano-Käse 
Large mixed salad with chicken strips, courgette and Grana Padano cheese

Zu den Vorspeisen empfehlen wir Ihnen:

PIZZABROT^A 7,00
Rundes Pizzabrot mit Knoblauch 
Round pizza bread with garlic

PANINI DI PIZZA^A 7,00
Mini-Panini mit Tomatensoße und Oregano 
Mini pizza buns with tomato sauce and oregano

ANTIPASTI – VORSPEISEN – APPETIZERS

CROSTINI AL POMODORO ^A 7,50
Getoastete Weißbrot – Scheiben mit Tomatenwürfel
garniert mit Olivenöl und Knoblauch
*Toasted pieces of white bread with diced tomatoes,
olive oil and garlic*

OLIVE E GRANA PADANO ^G 10,00
Olive und Grana Padano-Käse
Olive and Grana Padano Cheese

CROSTINI MISTI ^{A, G, 19} 15,00
(für zwei Personen)
Getoastete Weißbrot – Scheiben belegt
mit Mozzarella, Tomaten und Olivenpaté
*Toasted pieces of white bread garnished
with mozzarella, tomatoes and olive pate*

CIABATTA AL POMODORO 9,50
Ciabattabrot – Scheiben mit Tomaten-Würfel,
Olivenöl und Knoblauch
Ciabatta slices with diced tomatoes, olive oil and garlic



**VERDURA MISTA
DI STAGIONE** 14,50
Gemüseteller der Saison
Season's vegetables

CARPACCIO DI MANZO ^G 15,00
Marinierte rohe Rinderfilet – Scheiben mit Rucola,
Champignons und Grana Padano-Käse
*Marinated raw beef fillet slices with rocket,
Champignons and Grana Padano cheese*

VITELLO TONNATO ^{1, C, G, D} 15,50
Gekochte feine Kalbsfleisch – Scheiben
mit feiner Thunfisch – Creme
Delicate slices of veal in a tuna cream sauce

TRIS DI ANTIPASTI ^{1, C, D, J, G} 16,00
Vorspeisen-Trilogie
Vitello Tonnato, Meeresfrüchte – salat und Caprese
*Appetizers trilogy (Vitello Tonnato,
seafood salad and caprese)*

INSALATA DI MARE ^{D, J} 18,50
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat
Homemade seafood salad

ANTIPASTO CAVALLINO ^{1, 2, 19, A, G, C, D, 8} 35,00
(für zwei Personen)
Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses
large appetizer plate à la maison

PRIMI PIATTI – HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE

Alle Pastagerichte gibt es auch Glutenfrei mit 3,00 € Aufpreis


Unsere Glutenfreien Speisen werden markiert!


PENNE ARRABBIATA ^A	11,50
Kurze Nudeln mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße <i>Short pasta with garlic in spicy tomato sauce</i>	 
PENNE ALLA FIORENTINA ^{A, G, 20}	13,50
Kurze Nudeln mit Spinat in Gorgonzola-Soße <i>Short pasta with spinach and gorgonzola-sauce</i>	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE ^{1, 8, A, C, G}	14,50
Spaghetti mit Speck, Ei und Pecorino-Käse aus Rom <i>Spaghetti with bacon, egg and pecorino cheese from Rome</i>	
LASAGNA CON ZUCCA, SPINACI E PECORINO ^G	16,00
Lasagne mit Kürbis, Spinat und Pecorino-Käse <i>Lasagna with pumpkin, spinach and pecorino-cheese</i>	
GIRANDOLE RICOTTA E SPINACI ^{G,A}	15,00
Pasta rolle gefüllt mit Ricotta-Käse, Spinat in Tomaten-Sahnesoße <i>Pasta roll filled with ricotta cheese, spinach, in tomato cream sauce</i>	

PASTA FRESCA – HAUSGEMACHTE NUDELN HOMEMADE NOODLES

MACCHERONCINI BOLOGNESE ^{A, G}	14,50
Hausgemachte kurze Nudeln mit Bolognesesoße <i>Homemade short pasta with Bolognese sauce</i>	
TAGLIATELLE SALMONE E SPINACI ^{A, D, L, G, C}	18,50
Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kirschtomaten in feiner Cognac Soße <i>Noodles with salmon, spinach and cherry tomatoes in a fine cognac sauce</i>	
FAGOTTI „DOLCEPERA“ ^{A, G, C}	16,50
Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Safran-Sahnesoße garniert mit Grana Padano-Käse <i>Little bags of dough filled with cheese and pear in fine saffron cream sauce garnished with Grana Padano-cheese</i>	
MACCHERONCINI CON ^{A, G, 1, 3}	
VITELLO, PISELLI E PECORINO	18,00
Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbsstreifen, Erbsen und Pecorino-Käse <i>Homemade short pasta with veal strips, peas and pecorino-cheese</i>	
LINGUINE SOLO MARE ^{A, L, D}	19,00
Feine Bandnudeln mit Dorade, Calamari und Miesmuscheln <i>Fine Tagliatelle with sea bream, seppia and mussels</i>	
TAGLIATELLE SALSICCIA, ZUCCA E GORGONZOLA ^{A, G, L, 20}	18,00
Bandnudeln mit Salsiccia, Kürbis und Gorgonzola <i>Tagliatelle with Italian sausage, pumpkin, and Gorgonzola</i>	
TAGLIATELLE „SOFIA LOREN“ ^{A, C, D, G, L}	19,50
Feine Bandnudeln mit Garnelen und Brokkoli in Martini-Dry-Soße garniert mit Büffel-Mozzarella <i>Fine ribbon noodles with prawns and broccoli in a Martini Dry sauce, garnished with buffalo mozzarella</i>	
PASTA FRESCA CON STRACETTI DI MANZO, RUCOLA E PECORINO ^{A, G, H}	19,00
Hausgemachte Nudeln mit Rinderstreifen, Rucola und Pecorino-Käse <i>Homemade pasta with beef strips, rucola and pecorino cheese</i>	

CARNE – FLEISCH – MEAT


SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{1,8,L,G,A} 26,50 
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken
und Salbei an feiner Weißweinsauce
*Veal medallions with Parma ham and sage
in a fine white wine wine sauce*

**TAGLIATA DI MANZO
CON RUCOLA E GRANA PADANO** ^{1,G} 29,50 
Entrecote aus der Region in Tranchen vom Grill mit Rucola
und Grana Padano – Käse
Entrecote in tranches from the grill with rocket and grana padano-cheese

BATTUTA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA ^{1,19} 28,50 
Dünne Entrecôte-Scheiben mit Kapern und
Oliven in würziger Tomatensauce
Thin slices of entrecôte with capers and olives in a flavorful tomato sauce

HOMESTYLE ITALIAN BURGER XL / 200 GR. ^{A,G,8,1,2,5} 16,50
Ciabattabrötchen gefüllt mit Hamburger-Rindfleisch, Tomaten,
Gurken, Salat und Käse mit Mississippisauce
*Ciabatta buns grilled with beef-hamburger, tomatoes,
cucumbers, salad, cheese with mississippi sauce*

PESCE – FISCH – FISH

SALMONE ALLO ZAFFERANO ^{G,D,L} 28,00 
Lachs – Medaillons aus Schottland an feiner Safransauce
Salmon- medallions from Scotland in a fine saffron sauce

DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA ^D 32,00  
Fisch – Duett mit Dorade – Royal – Filet und Riesen – Wild-Garnelen vom Grill
Fish duet with Dorado royal-fillet and grilled shrimps

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON PESTO DI PREZZEMOLO . . . 26,00 
Tintenfisch vom Grill mit Petersilienpesto
squid tubes from the grill with garlic parsley pesto

Fleisch und Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.
All meat and fish-dishes are served with potatoes and vegetables

PIATTO UNICO – EINZELNES GERICHT – SINGLE DISH


**SCALOPPA DI VITELLO AL GORGONZOLA E NOCI
CON PASTA** ^{A,G} 26,50
Kalbsmedaillons an Gorgonzola-Soße mit Walnüsse dazu Nudeln
Veal-Medaillons in Gorgonzola-sauce with walnut and pasta

PICCATA DI POLLO CON SPAGHETTI AL POMODORO ^{A,G,C} 23,00
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Ei und Grana Padano,
dazu Spaghetti in Tomatensoße
*Breaded chicken breast with egg and Grana Padano, served with
spaghetti in tomato sauce*

PIZZE – PIZZA

(jede Pizza / Teigtasche ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt / gefüllt)
Alle unsere Pizzen gibt es auch mit **glutenfreiem** (immer gekennzeichnet)-
und Vollkorn-Teig + 4,00 € je Pizza!!!

PIZZA MARGHERITA ^{A, G} 11,00

Tomatensoße und Mozzarella 
Tomato sauce and mozzarella

PIZZA CAVALLINO ^{1, 3, 19, A, D, G} 14,50

Oliven, Kapern, Sardellen und scharfes Olivenöl
Olives, capers, anchovy and spicy olive oil

PIZZA TONNO ^{A, D, G, 1, 3} 15,00

Thunfisch und Zwiebeln
Tuna and onions

PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1, 2, 3, 8, A, G} 15,00

Hinterschinken, Salami, Champignons und Artischocken
Shoulder of ham, salami, champignons and artichokes


PIZZA DIAVOLO ROSSO NERO ^{1, 2, 3, 8, 19, A, G} 14,00

Oliven, Zwiebeln und scharfe italienische Salami
Olives, onions and spicy Italian salami

PIZZA BAZZUCA GOLOSO ^{1, 2, 8, A, G, 20} 14,50

Teigtasche gefüllt mit Mozzarella,
Hinterschinken und Gorgonzola, garniert mit Rucola und Kirschtomaten
*Pastry filled with mozzarella, cured ham, and gorgonzola, garnished with
arugula and cherry tomatoes*

PIZZA VEGETARIANA ^{A, G} 14,50

frisches Gemüse 
Fresh vegetables

PIZZA ROBERTINO ^{1, 8, A, G, 20} 14,00

Spinat, Gorgonzola und scharfe italienische Salami
Spinach, gorgonzola and spicy Italian salami


PIZZA BUFALOTTA ^{1, 2, 8, A, G} 14,00

Büffel – Mozzarella und feine Speck-Scheiben
Buffalo mozzarella and fine bacon-slices

PIZZA DELLA CASA ^{1, 2, 8, A, G} 16,00

Parmaschinken, Rucola und Grana Padano-Käse
Parma ham, rocket and grana padano-cheese

PIZZA SUD ITALIA ^{A, G} 15,50

Pizza mit Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten und Auberginen 
(ohne Tomatensoße)
*Pizza with Buffalo Mozzarella, eggplant and cherry tomatoes
(without tomatoessauce)*



PIZZA SERRE ALTE ^{A, G, H, 1, 8, 2} 17,00

Pizza mit Mozzarella, Pancetta, Zwiebeln und
Pistazien-Pesto (ohne Tomatensoße)
Pizza with mozzarella, pancetta, onions and pistachios-pesto (without tomatoessauce)


PIZZA MONTANARA ^{A, G, 1, 8} 16,50

Pizza mit Salsiccia, Kirschtomaten,
grana Padano Käse und Trüffelcreme (ohne Tomatensoße)
*pizza with salsiccia, cherry tomatoes,
grana padano cheese and truffle oil (without tomatoessauce)*

PIZZA VEGANA ^H 16,00

Pizza mit Veganer Mozzarella, Zucchini, Spinat, Walnüsse und Kirschtomaten  
With vegan mozzarella, courgette, spinach, walnut and cherry tomatoes

PRIMI PER BAMBINI – HAUPTGERICHTE FÜR KINDER – MAIN COURSES FOR CHILDREN

- PENNE PANTERAROSA** ^{A, G} 8,00
Kurze Nudeln in Tomaten-Sahnesoße 
Short noodles in a tomato cream sauce
- TORTELLINI BIANCANEVE** ^{1, 8, A, G} 9,00
Tortellini mit Hinterschinken in Sahnesoße
Tortellini with ham in a cream sauce


DESSERT SENZA GLUTINE E VEGANI – DESSERT OHNE GLUTEN UND VEGAN – DESSERT WITHOUT GLUTEN AND VEGAN

- TIRAMISÚ** – Frei | *Free* ^{11, L} 9,00 
- SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E SALSA DI FRAGOLE** ⁵ 9,00 
- PIZZO NERO VEGANO** ⁵ 9,00 
Halbgefrorenes Schokolade und Haselnuss
Semi-frozen Chocolate and Hazelnut Dessert

DOLCI – DESSERT – DESSERTS

- | | |
|---|--|
| <p>PORZIONE DI GELATO ^{G, H} 7,00
Portion Eis, drei Kugeln
<i>Portion of ice cream, three scoops</i></p> <p>TIRAMISÚ ^{A, G, 11, L} 7,50
In Kaffee getauchte Löffelbiscuit
belegt mit Mascarpone-Creme
<i>Sponge fingers dipped in coffee and
covered with mascarpone crème</i></p> <p>PANNA COTTA 7,50 
hausgemachter Sahne-Pudding
mit Erdbeersoße
<i>homemade cream pudding with
strawberry sauce</i></p> | <p>TARTUFO NERO ^{A, G, H} 8,50
Gianduja-Eis mit
Haselnüssen und Kakao
<i>Gianduja ice cream with
hazelnuts and cocoa</i></p> <p>SORBETTO
AL LIMONE ⁵ 8,50
Zitronen-Sorbet
<i>lemon sorbet</i></p> <p>TORTINO
AL PISTACCHIO ^{A, G, H} 9,00
Pistazien-Soufflé mit Vanilleeis
<i>Pistachio souffle with
vanilla ice cream</i></p> |
|---|--|

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE

FORMAGGI MISTI ^{G, 2, q} **13,50**
verschiedene Käsesorten mit Dipp 
various types of cheese with a dip

BEVANDE CALDE – WARMER GETRÄNKE – WARM DRINKS

ESPRESSO ¹¹	2,50	AFFOGATO ^{11, G}	4,50
ESPRESSO/ KAFFEE KOFFEINFREI	2,50	Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis Espresso with a scoop of vanilla ice cream	
ESPRESSO CORRETTO ^{11, G}	4,50	CAPPUCCINO ^{G, 11}	4,00
ESPRESSO DOPPIO ¹¹	4,50	LATTE MACCHIATO ^{G, 11}	4,00
		KAFFEE ¹¹	3,50
		TEE	3,00

DIGESTIVI – SPIRITUOSEN – SPIRITS

RAMAZZOTTI	4 cl	5,50	VECCHIA ROMAGNA	2 cl	5,50
FERNET BRANCA	2 cl	5,50	GRAPPA DELLA CASA	2 cl	5,50
AVERNA	4 cl	5,50	FEINSCHMECKER GRAPPA		Preis auf Anfrage!
SAMBUCA	4 cl	5,50			
LIMONCELLO ²	5 cl	5,50			
AMARETTO	2 cl	5,50			
AMARO DEL CAPO	2 cl	5,50			
MONTENEGRO	2 cl	5,50			

BIBITE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – ALCOHOLFREE DRINKS

TAFELWASSER 0,30l **3,00**
Sprizig / Still

TAFELWASSER 0,75l **5,50**
Karaffe
Sprizig / Still

**TEINACHER
GOURMET** 0,50l **4,50**
Flasche
Medium / Still

**TEINACHER
GOURMET** 0,75l **7,00**
Flasche
Medium / Still

**BITTER
LEMON** ^{2, 5, 10} 0,20l **3,50**
Schweppes

GINGER ALE ^{2, 5, 10} 0,20l **3,50**
Schweppes

TONIC WATER ^{2, 5, 10} 0,20l **3,50**
Schweppes

AFRI COLA ^{2, 11, 5} 0,30l **4,00**

**BLUNA
ORANGE** ^{2, 5} 0,30l **4,00**

**BLUNA
ZITRONE** ^{2, 5} 0,30l **4,00**

AFRI COLA ^{2, 5, 6, 11} 0,30l **4,00**
ohne Zucker

**VAIHINGER
APFEL** 0,30l **4,50**
Saft

ORANGEN 0,30l **4,50**
Saft

JOHANNISBEER 0,30l **4,50**
Nektar

MARACUJA 0,30l **4,50**
Nektar

SAFT-SCHORLE
APFEL 0,30l **4,00**

ORANGEN 0,30l **4,00**

NEKTAR-SCHORLE
JOHANNESBEER 0,30l **4,00**

MARACUJA 0,30l **4,00**

BIRRA – BIER – BEERS

BIRRA PERONI 0,30l **4,50**
Gerste

**LÖWENBRÄU
PILS** 0,30l **4,50**
vom Fass, Gerste

**LÖWENBRÄU
PILS** 0,50l **5,50**
vom Fass, Gerste

**WALDHAUS
KELLERPILS** 0,30l **4,50**
Gerste

LÖWENBRÄU 0,50l **5,50**
Alkoholfrei Gerste

KRISTALLWEIZEN 0,50l **5,50**
Franziskaner Gerste

HEFEWEIZEN 0,50l **5,50**
Franziskaner
vom Fass, Gerste

HEFEWEIZEN dunkel 0,50l **5,50**
Franziskaner, Gerste

HEFEWEIZEN 0,50l **5,50**
Franziskaner
Alkoholfrei, Gerste

RADLER 0,30l **4,00**
Gerste

RADLER 0,50l **5,00**
Gerste

BIER glutenfrei 0,33l **5,50**
Gerste

VINI BIANCHI SFUSI – OFFENE WEISSWEINE – OPEN WHITE WINE ^L

VINO DELLA CASA	0,20l	7,50
	0,50l	18,00

Unser Hauswein, Weiss - leicht, trocken, herb, würzig und harmonisch
Our house wine, white - light, dry, tart, spicy and harmonious

PINOT GRIGIO	0,20l	8,50
-------------------------------	-------	-------------

Aus Venetien - trocken und charaktervoll
From Venice - dry with a lot of character

PECORINO	0,20l	8,50
---------------------------	-------	-------------

Aus den Abruzzen - fruchtig, trocken und intensiv

WEISSWEINSCHORLE	0,20l	5,50
-----------------------------------	-------	-------------

White wine spritzer

VINI ROSÉ SFUSI – OFFENE ROSÉWEINE – OPEN ROSÉ WINE ^L

VINO DELLA CASA	0,20l	7,50
	0,50l	18,00

Unser Hauswein, Rosé - leicht und trocken
Our house wine, Rosé - light and dry

ROSÉWEINSCHORLE	0,20l	5,50
----------------------------------	-------	-------------

Rosé wine spritzer

VINI ROSSI SFUSI – OFFENE ROTWEINE – OPEN RED WINE ^L

VINO DELLA CASA	0,20l	7,50
	0,50l	18,00

Unser Hauswein, Rot - trocken und angenehm fruchtig
our house wine, Red - dry and pleasantly fruity

LAMBRUSCO	0,20l	7,50
----------------------------	-------	-------------

Aus der Emilia Romagna - perlig und lieblich
From Emilia Romagna - sparkling and smooth

PRIMITIVO	0,20l	8,50
----------------------------	-------	-------------

Aus Apulien - langanhaltend und vollmundig
From Apulia - prolonged and full-bodied

ROTWEINSCHORLE	0,20l	5,50
---------------------------------	-------	-------------

Red wine spritzer



VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE – BOTTLES OF WINE ^L 0,75l

VINI BIANCHI – WEIßWEINE – WHITE WINE

CHARDONNAY D.O.C.

26,00

"La Vis" aus dem Trentino

Geschmack: Sortentypizität mit Anklängen von reifen, exotischen Früchten, etwas Pfirsich und mineralische Noten.

PECORINO DIAMINE I.G.T.

"IDI Di Marzo" Abruzzen

28,00

Geschmack: frisch und elegant

GAVI DI GAVI D.O.C.G.

29,50

"la Meirana, Broglia" aus dem Piemont

Geschmack: trocken, angenehm wenig Säure, weiche runde Frucht.

LUGANA D.O.C.

35,00

"Bennati" aus der Lombardei

Geschmack: frische Säure, anhaltende Frucht und eleganter Abgang

Taste: fresh acidic, enduring fruity taste and elegant finish

PINOT GRIGIO D.O.C.

34,00

"St. Pauls" aus Südtirol

Geschmack: intensiv, fruchtig, harmonisch und ausgeprägter Körper.

Taste: intense, harmonious and full-bodied.

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

37,00

"Mastroberardino" aus Kampanien

Geschmack: Ausgewogen und rund, elegant und fein

SAUVIGNON D.O.C.

35,00

Sauvignon Blanc "St. Pauls" aus Südtirol

Geschmack: Gute Balance, intensiv, frisch, lang anhaltend und harmonisch

Taste: fresh acidic, enduring fruity taste and elegant finish

VINI ROSATI – ROSÉWEINE – ROSÉ WINE

CHIARETTO DEL GARDA D.O.C.

34,00

"Bulgarini" aus der Lombardei

Geschmack: fruchtig, trocken, mit leicht bitterer Note an Mandeln erinnernd.

Taste: fruity, dry with a hint of bitterness a reminder of almonds.



VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE – BOTTLES OF WINE ^L 0,75l

VINI ROSSI – ROTWEINE – RED WINE

MONTEPULCIANO AIDA D.O.C. 26,00

"Marchesi de Cordano" aus Abruzzen

Geschmack: trocken, süffig und weiche warme Tannine.

Taste: dry, palatable with soft, warm tannins.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C. 32,00

"Soraighe" aus Venetien

Geschmack: nach der Amarone-Methode gewonnen, vollmundig.

Taste: using the Amarone method, full-bodied

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.G. 33,00

"Valdinera" aus dem Piemont

Geschmack: intensiv, vollmundig und elegant.

Taste: intense, full-bodied and elegant.

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. 35,00

"Augusto" aus Apulien

Geschmack: lang anhaltend und vollmundig erinnert an dunkle Beeren.

Taste: enduring and full-bodied with a reminder of dark berries.

ROCCA RUBIA RISERVA D.O.C. 43,00

"Santadi" aus Sardinien

Geschmack: Am Gaumen druckvoll, fleischig, feinwürzig und mineralisch

TAURASI RADICI D.O.C.G. 79,00

"Mastroberardino" aus Kampanien

Geschmack: Saftig und tolles Volumen im Abgang.

Taste: Juicy and great volume in the finish

AMARONE D.O.C.G. 92,00

"Bennati" aus Venetien

Geschmack: voller Körper, prächtig, perfekt ausgewogen zwischen Alkohol, Süße und Tannin, Endlosabgang.

Taste: full-bodied, splendid, perfectly balanced between alcohol sweetness and tannin, endless finish.

BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE D.O.C.G. 96,00

"Banfi" aus Toskana

Geschmack: Schöne konzentrierte Frucht und harmonisch runde Tannine.

Taste: Good concentrated fruit and harmonious round tannins

BAROLO CEREQUIO D.O.C.G. 169,00

"Damilano" aus dem Piemont

Geschmack: Intensiv, elegant und lang anhaltend mit Noten von Leder und Tabak.

Taste: Intensive, stylish and long-lasting

Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 5) enthält Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig, 14) gewachst, 19) geschwärzt, 20) Schimmelkäse

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B) Maisstärke, E) Reismehl, K) Hartweizengriss, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch und Laktose, H) Schalenfrüchte / Nüsse, J) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite