



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 Spaghettarò“ eröffnet.

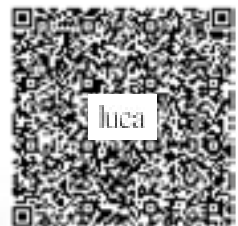
Nur wenige Gehminuten von uns entfernt in der Leuschnerstraße 17 hat es sein Zuhause gefunden.

Die Pasta, Symbol der italienischen Gastfreundschaft, spielt im „Cavallino Spaghettarò“ 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

**KONTAKT
VERFOLGUNG
INNEN**



Ristorante Cavallino
Weimarstraße 35
70176 Stuttgart

☎ 0711-61 62 75

Website: www.cavallino-stuttgart.de

Inhaber: Maurizio Sabbatella



**KONTAKT
VERFOLGUNG
AUSSEN**



APERITIVI – APERITIFS

HAUSAPERITIF: APERINO SPRITZ ^{1, 2, L}	0,20l	8,00
LIMONSECCO ^{2, L}	0,20l	8,00
APEROL SPRITZ ^{2, L}	0,20l	8,00
HUGO ^{1, L}	0,20l	8,00
MAMA SPRITZ (Alkoholfrei)	0,20l	5,00
PROSECCO ^L	0,10l	6,50
PROSECCO APEROL ^{2, 10, L}	0,10l	6,50
FLASCHE PROSECCO ^L	0,75l	29,50
MARTINI BIANCO / ROSSO ^{2, L}	5cl	5,50
CAMPARI ORANGE / SODA ^{2, L}	4cl	7,50
CRODINO (alkoholfrei) ^{2, 10}	0,10l	4,50
FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS ^L	0,75l	56,00

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 6,50

Tomatensuppe

Tomato soup



MINESTRONE^J 7,50

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup



TORTELLINI IN BRODO^{A, G, H, K, C} 8,00

Tortellini gefüllt mit geschmortem Fleisch
in Fleischbrühe

Tortellini filled with braised meat in meat broth

INSALATE – SALATE – SALADS

INSALATA MISTA^{1, 5, G} 6,50

Gemischter Salat

Mixed salad



**INSALATA MISTA
CON TONNO**^{1, 5, G, D} 9,50

Gemischter Salat mit Thunfisch

Mixed salad with tuna



INSALATA CAVALLINO^{1, 5, G, C} 11,50

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 13,50

Tomaten, Büffel – Mozzarella und Basilikum

Tomatoes, buffalo mozzarella and basil



INSALATA AI TRE SAPORI^{1, 5, G, D} 14,50

Großer gemischter Salat mit Hähnchen – Streifen,
Zucchini und Grana Padano-Käse

Large mixed salad with chicken strips, courgette and Grana Padano cheese



ANTIPASTI – VORSPEISEN – APPETIZERS

CROSTINI AL POMODORO ^A 6,50

Getoastete Weißbrot – Scheiben mit Tomatenwürfel
garniert mit Olivenöl und Knoblauch
*Toasted pieces of white bread with diced tomatoes,
olive oil and garlic*



CROSTINI MISTI ^{A, G, 19} 14,00

(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 8,00

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



VERDURA MISTA DI STAGIONE 13,50

Gemüseteller der Saison
Season's vegetables



CARPACCIO DI MANZO ^G 14,00

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} 14,50

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} 15,00

Vorspeisen-Trilogie

Vitello Tonnato, Meeresfrüchte – salat und Caprese
*Appetizers trilogy (Vitello Tonnato,
seafood salad and caprese)*

INSALATA DI MARE ^{D, J} 17,50

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat
Homemade seafood salad



ANTIPASTO CAVALLINO ^{1, 2, 19, A, G, C, D, B} 31,00

(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 9,50

Kurze Nudeln mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße

Short pasta with garlic in spicy tomato sauce



PENNE ALLA FIORENTINA^{A, G, 20} 11,00

Kurze Nudeln mit Spinat in Gorgonzola-Soße

Short pasta with spinach and gorgonzola-sauce



SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE^{1, 8, A, C, G} 12,00

Spaghetti mit Speck, Ei und

Pecorino-Käse aus Rom

Spaghetti with bacon, egg and pecorino cheese from Rome

LASAGNA CON ZUCCA, SPINACI E PECORINO^G 13,50

Lasagne mit Kürbis, Spinat und Pecorino-Käse

Lasagna with pumpkin, spinach and pecorino-cheese



CANNELLONI ALL'EMILIANA 13,50

Pastarolle gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat

Pasta roll filled with ricotta-cheese and spinach



PASTA FRESCA – HAUSGEMACHTE NUDELN

HOMEMADE NOODLES

MACCHERONCINI AL RAGÚ DI VITELLO^{A, G} 12,00

Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbs-Ragout

Homemade Noodles with veal ragout

TAGLIATELLE SALMONE E SPINACI^{A, D, L, G, C} 16,50

Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kirschtomaten in feiner Cognac Soße

Noodles with salmon, spinach and cherry tomatoes in a fine cognac sauce

FAGOTTI „DOLCEPERA“^{A, G, C} 14,50

Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in

feiner Safran-Sahnesoße garniert mit Grana Padano-Käse

Little bags of dough filled with cheese and

pear in fine saffron cream sauce garnished with Grana Padano-cheese



MACCHERONCINI CON^{A, G, 1, 3}

VITELLO, PISELLI E PECORINO 16,50

Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbsstreifen, Erbsen und Pecorino-Käse

Homemade short pasta with veal strips, peas and pecorino-cheese

LINGUINE SOLO MARE^{A, L, D} 17,50

Feine Bandnudeln mit Dorade, Calamari und Miesmuscheln

Fine Tagliatelle with sea bream, seppia and mussels

TAGLIATELLE CON CARRÉ D'AGNELLO

AL VINO ROSSO^{A, G, L} 18,50

Bandnudeln mit Lammkarré in Rotweinsauce

Tagliatelle with Lambcarré in redwinesauce

TONNARELLI "SOFIA LOREN"^{A, C, D, G, L} 18,00

Hausgemachte dicke kurze Spaghetti mit Garnelen und

Brokkoli in Martini-Dry-Soße garniert mit Büffel-Mozzarella

Homemade short spaghetti with shrimps and broccoli

in martini-dry-sauce garnished with buffalo mozzarella

PASTA FRESCA CON STRACETTI DI MANZO,

RUCOLA E PECORINO^{A, G, H} 16,50

Hausgemachte Nudeln mit Rinderstreifen, Rucola und Pecorino-Käse

Homemade pasta with beef strips, rucola and pecorino cheese

CARNE – FLEISCH – MEAT

GIRELLO DI POLLO SU CREMA DI GRANA PADANO ^{1, 8, G, A} . . 19,50

Hähnchenbrust – Filet Rolle umhüllt mit Speck und
gefüllt mit Spinat, auf Grana Padano-Käse – Creme
*Wrapped chicken breast with bacon and filled with spinach
on a grana padano cheese cream sauce*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{1, 8, L, G, A} 25,00

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken
und Salbei an feiner Weißweinsauce
*Veal medallions with Parma ham and sage
in a fine white wine sauce*

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO ^{1, G} 27,50

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

CARRÉ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA ^{6, 5, J} 29,50

Lammcarré vom Grill tranchiert
Rack of lamb from the grill in tranches

HOMESTYLE ITALIAN BURGER XL / 200 GR. ^{A, G, 8, 1, 2, 5} 15,50

Ciabattabrötchen gefüllt mit Hamburger-Rindfleisch, Tomaten,
Gurken, Salat und Käse mit Mississippisoße
*Ciabatta buns grilled with beef-hamburger, tomatoes,
cucumbers, salad, cheese with mississippi sauce*

PESCE – FISCH – FISH

SALMONE ALLO ZAFFERANO ^{G, D, L} 26,50

Lachs – Medaillons aus Schottland an feiner Safransauce
Salmon- medallions from Scotland in a fine saffron sauce

DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA ^D 29,50

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 . . 22,50

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} 25,50

Kalbsmedaillons an Gorgonzola-Soße mit Walnüsse dazu Nudeln
Veal-Medaillons in Gorgonzola-sauce with walnut and pasta

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 + 3,00 € je Pizza!!!

PIZZA MARGHERITA ^{A, G} 9,50

Tomatensoße und Mozzarella

Tomato sauce and mozzarella



PIZZA CAVALLINO ^{1, 3, 19, A, D, G} 12,50

Oliven, Kapern, Sardellen und scharfes Olivenöl

Olives, capers, anchovy and spicy olive oil

PIZZA TONNO ^{A, D, G, 1, 3} 12,50

Thunfisch und Zwiebeln

Tuna and onions

PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1, 2, 3, 8, A, G} 13,50

Hinterschinken, Salami, Champignons und Artischocken

Shoulder of ham, salami, champignons and artichokes

PIZZA DIAVOLO ROSSO NERO ^{1, 2, 3, 8, 19, A, G} 12,50

Oliven, Zwiebeln und scharfe italienische Salami

Olives, onions and spicy Italian salami

PIZZA BAZZUCA ^{1, 2, 8, A, G} 12,00

Teigtasche gefüllt mit Mozzarella,

feine Speck – Scheiben, Champignons und Grana Padano-Käse

Pizza filled with mozzarella, bacon, Grana Padano-cheese and champignons

PIZZA VEGETARIANA ^{A, G} 12,50

frisches Gemüse

Fresh vegetables



PIZZA ROBERTINO ^{1, 8, A, G, 20} 12,50

Spinat, Gorgonzola und scharfe italienische Salami

Spinach, gorgonzola and spicy Italian salami

PIZZA BUFALOTTA ^{1, 2, 8, A, G} 12,50

Büffel – Mozzarella und feine Speck-Scheiben

Buffalo mozzarella and fine bacon-slices

PIZZA DELLA CASA ^{1, 2, 8, A, G} 14,50

Parmaschinken, Rucola und Grana Padano-Käse

Parma ham, rocket and grana padano-cheese

PIZZA SUD ITALIA ^{A, G} 14,00

Pizza mit Büffel-Mozzarella, gelbe Kirschtomaten und Auberginen

(ohne Tomatensoße)

Pizza with Buffalo Mozzarella, eggplant and yellow cherry tomatoes

(without tomatoessauce)



PIZZA SERRE ALTE ^{A, G, H, 1, 8, 2} 16,00

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} 14,00

Pizza mit Salsiccia, gelbe Kirschtomaten,

grana Padano Käse und Trüffelcreme (ohne Tomatensoße)

pizza with salsiccia, yellow cherry tomatoes,

grana padano cheese and truffle oil (without tomatoessauce)

PIZZA VEGANA ^H 14,50

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} 7,00
Kurze Nudeln in Tomaten-Sahnesoße 
Short noodles in a tomato cream sauce

TORTELLINI BIANCANEVE ^{1, 8, A, G} 8,00
Tortellini mit Hinterschinken in Sahnesoße
Tortellini with ham in a cream sauce

DESSERT SENZA GLUTINE – DESSERT OHNE GLUTEN – GLUTENFREE DESSERTS

TIRAMISÙ – Frei | Free ^{11, L} 8,00 

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E SALSA DI FRAGOLE ⁵ 8,50
chocolate-soufflé with strawberry sauce   

DOLCI – DESSERT – DESSERTS

PORZIONE DI GELATO ^{G, H} 6,00
Portion Eis, drei Kugeln
Portion of ice cream, three scoops

TIRAMISÙ ^{A, G, 11, L} 7,00
In Kaffee getauchte Löffelbisquit
belegt mit Mascarpone – Creme
*Sponge fingers dipped in coffee and
covered with mascarpone crème*

PANNA COTTA 7,00
hausgemachter Sahne – Pudding
mit Erdbeersoße 
*homemade cream pudding with
strawberry sauce*

TARTUFO NERO ^{A, G, H} . . 8,50
Gianduja – Eis mit
Haselnüssen und Kakao
*Gianduja ice cream with
hazelnuts and cocoa*

**SORBETTO
AL LIMONE** ⁵ 9,00
Zitronen – Sorbet 
lemon sorbet

**TORTINO
AL PISTACCHIO** ^{A, G, H} . . . 8,50
Pistazien – Soufflé mit Vanilleeis
*Pistachio souffle with
vanilla ice cream*

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE

FORMAGGI MISTI ^{G, 2, q} **11,50**

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
		Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
ESPRESSO/ KAFFEE KOFFEINFREI	2,50	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	5,00	VECCHIA ROMAGNA	2 cl	5,00
FERNET BRANCA	2 cl	5,00	GRAPPA DELLA CASA	2 cl	5,00
AVERNA	4 cl	5,00	FEINSCHMECKER GRAPPA		Preis auf Anfrage!
SAMBUCA	4 cl	5,00			
LIMONCELLO ²	5 cl	5,00			
AMARETTO	2 cl	5,00			
AMARO DEL CAPO	2 cl	5,00			
MONTENEGRO	2 cl	5,00			



Vegan



Glutenfrei



Vegetarisch



Laktosefrei

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene beschrieben auf der letzten Seite • Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

BIBITE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – ALCOHOLFREE DRINKS

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

TAFELWASSER 0,75l **5,00**
Karaffe
Sprizig / Still

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

**TEINACHER
GOURMET** 0,75l **6,50**
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 **4,00**
vom Fass, Gerste

**LÖWENBRÄU
PILS** 0,50l **5,00**
vom Fass, Gerste

**WALDHAUS
KELLERPILS** 0,30l **4,00**
Gerste

LÖWENBRÄU 0,50l **5,00**
Alkoholfrei Gerste

KRISTALLWEIZEN 0,50l **5,00**
Franziskaner Gerste

HEFEWEIZEN 0,50l **5,00**
Franziskaner
vom Fass, Gerste

HEFEWEIZEN dunkel 0,50l **5,00**
Franziskaner, Gerste

HEFEWEIZEN 0,50l **5,00**
Franziskaner
Alkoholfrei, Gerste

RADLER 0,30l **3,50**
Gerste

RADLER 0,50l **4,50**
Gerste

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

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

VINO DELLA CASA	0,20l	6,50
	0,50l	16,00

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

PINOT GRIGIO	0,20l	7,50
-------------------------------	-------	------

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

PECORINO	0,20l	8,00
---------------------------	-------	------

Aus den Abruzzen - fruchtig, trocken und intensiv

WEISSWEINSCHORLE	0,20l	4,50
-----------------------------------	-------	------

White wine spritzer

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

VINO DELLA CASA	0,20l	6,50
	0,50l	16,00

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

ROSÉWEINSCHORLE	0,20l	4,50
----------------------------------	-------	------

Rosé wine spritzer

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

VINO DELLA CASA	0,20l	6,50
	0,50l	16,00

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

LAMBRUSCO	0,20l	6,50
----------------------------	-------	------

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

PRIMITIVO	0,20l	7,50
----------------------------	-------	------

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

ROTWEINSCHORLE	0,20l	4,50
---------------------------------	-------	------

Red wine spritzer



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

VINI BIANCHI – WEIßWEINE – WHITE WINE

CHARDONNAY D.O.C.

25,00

"La Vis" aus dem Trentino

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

PECORINO DIAMINE I.G.T.

"Marchesi de Cordano" Abruzzen

26,00

Geschmack: frisch und elegant

GAVI DI GAVI D.O.C.G.

29,00

"la Meirana, Broglia" aus dem Piemont

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

LUGANA D.O.C.

33,00

"Bulgarini" 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.

33,00

"Tiefenbrunner" aus Südtirol

Geschmack: intensiv, fruchtig, harmonisch und ausgeprägter Körper.

Taste: intense, harmonious and full-bodied.

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

34,00

"Mastroberardino" aus Kampanien

Geschmack: Ausgewogen und rund, elegant und fein

MERUS D.O.C.

36,00

Sauvignon Blanc "Tiefenbrunner" 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.

32,00

"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. 25,00

"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. 30,00

"Soraighe" aus Venezien

Geschmack: nach der Amarone-Methode gewonnen, vollmundig.

Taste: using the Amarone method, full-bodied

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.G. 31,00

"Valdinera" aus dem Piemont

Geschmack: intensiv, vollmundig und elegant.

Taste: intense, full-bodied and elegant.

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. 32,00

"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. 41,00

"Santadi" aus Sardinien

Geschmack: Am Gaumen druckvoll, fleischig, feinwürzig und mineralisch

TAURASI RADICI D.O.C.G. 75,00

"Mastroberardino" aus Kampanien

Geschmack: Saftig und tolles Volumen im Abgang.

Taste: Juicy and great volume in the finish

AMARONE D.O.C.G. 87,00

"Bennati" aus Venezien

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. 89,00

"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. 165,00

"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



Vegan



Glutenfrei



Vegetarisch



Laktosefrei