

SENZANOME

cucina italiana

STANDARDKARTE

ZUPPE – SUPPEN – SOUP €

CREMA DI POMODORO 6,50
Tomatensuppe
tomatoe soup

STRACCIATELLA ALLA ROMANA **NEW!** 6,50
Klare Suppe mit Eier-Fäden
soup with eggs

MINISTRONE 6,90
Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup

INSALATE – SALATE – SALADS €

INSALATA MISTA 6,00
Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln
mixed salads with tomatoe, cucumber, corn, carrots and onions

INSALATA SEMPLICE 10,00
Italienischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse
Italian salad with tomatoe, cucumber, onions, paprika and Feta cheese

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 11,50
Tomaten, frischer Büffelmozzarella und Basilikum an Olivenöl
Tomatoes and buffalo mozzarella cheese with basil and olive oil

INSALATA NOCI E FETA 12,50
Großer gemischter Salat mit Walnuss, Feta und Früchten
large mixed salad with Feta cheese, walnuts and fruits

INSALATA CONTADINA 13,50
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven
large mixed salad with tuna, onions, eggs and olives

INSALATA POLLO E PARMIGIANO 13,50
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesankäse
large mixed salad with chicken stripes and Parmesan cheese

INSALATA SENZANOME 14,50
Großer gemischter Salat mit Grillgemüse, Räucherlachs und Avocado
large mixed salad with grilled vegetables, smoked salmon and avocado

ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTER	€
BRUSCHETTA CLASSICA Getoastete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfel <i>Bruschetta with tomatoe, garlic and olive oil</i>	5,90
BRUSCHETTA MISTE Jeweils eine getoastete Weißbrotscheibe mit Tomatenwürfel, Olivenpaté und Scamorza Käse <i>Bruschetta with tomatoe, garlic and olive oil</i>	8,00
PARMIGIANA Warmer Auberginen-Mozzarella-Auflauf <i>warm eggplant-mozzarella cheese gratin</i>	11,50
VITELLO TONNATO Gekochte Kalbsfleisch-Scheiben an feiner Thunfischcreme garniert mit Kapern und Sardellen <i>cold sliced veal with creamy tuna sauce and capers</i>	13,00
CARPACCIO DI MANZO Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse <i>beef Carpaccio with rocket, mushrooms and Parmesan cheese</i>	13,50
INSALATA FRUTTI DI MARE Meeresfrüchtesalat in Olivenöl mit Sellerie und Karotten <i>seafood salad with olive oil, celery and carrots</i>	14,50
COZZE AL VINO BIANCO O AL POMODORO Miesmuscheln in Weißweinsauce oder Tomatensauce (als Vorspeise oder Hauptgang) <i>mussels with white wine sauce or tomatoe sauce (as a starter oder maincourse)</i>	9,50/13,50
ANTIPASTO SENZANOME (FÜR ZWEI PERSONEN) Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses <i>variety of starters for 2 people</i>	32,00

PASTE-NUDELGERICHTE-NOODLES

€

CLASSICA

- SPAGHETTI AGLIO E OLIO  9,00
Lange Nudeln mit Knoblauch und Olivenöl
Spaghetti with garlic and olive oil
- SPAGHETTI NAPOLI  9,50
Lange Nudeln mit Tomatensoße und Basilikum
Spaghetti with tomatoe sauce and basil
- RIGATONI „AMATRICIANA“  11,00
Kurze Nudeln in Tomatensoße mit Speck und roten Zwiebeln
Spaghetti with tomatoe sauce, bacon and red onions
- SPAGHETTI CARBONARA  11,00
Lange Nudeln mit Eigelb und Pancetta
Spaghetti with egg and bacon
- TAGLIATELLE BOLOGNESE  12,50
Hausgemachte Bandnudeln in Tomaten-Hackfleischsoße (Kalb- und Rindfleisch)
Tagliatelle in tomatoe-miced meat-sauce (veal and beef)
- LASAGNETTE VEGETARIANA 11,90
Hausgemachte vegetarische Lasagne mit Auberginen, Basilikumpesto und Mozzarella
homemade Lasagne with eggplant, basil pesto and Mozzarella cheese
- LASAGNETTE CLASSICA  12,90
Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch
homemade Lasagne with minced beef
- RIGATONI AL VINO ROSSO CON STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO   14,50
Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten und Zwiebeln in Rotweinsauce
Pasta with rbeef stripes, cherry tomatoes, onions and red wine sauce



ALLE GEKENNZEICHNETEN GERICHTE GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 2,90€ AUFPREIS
ALL SIGNED PASTAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 2,90€

PASTE – NUDELGERICHTE – NOODLES

€

CREAZIONI

- RISOTTO CON GORGONZOLA, SPINACI E NOCI   13,50
Risotto mit Gorgonzola, Spinat und Walnüssen
Risotto with Gorgonzola cheese, spinach and nuts
- FAGOTTI „FORMAGGIO E PERA“ CON MASCARPONE E PISTACCHIO 13,50
Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne an einer feinen Pistazien-Mascarpone-Soße
Ravioli filled with cheese and pear with sauce of Mascarpone and Pistacchio
- TAGLIATELLE CON PORCINI E GAMBERETTI AL VINO BIANCO   14,50
Lange Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Weißweinsauce
Pasta with porcini and shrimps in white wine sauce
- TAGLIATELLE „SALMONE E SPINACI“  14,50
Bandnudeln mit Lachs und Spinat an einer leichten Cognac-Soße
Tagliatelle with salmon and spinach cooked in a sauce with Cognac
- TORTELLACCI RIPIENI AI PORCINI SU CREMA TARTUFATA 14,50
Riesen-Tortellini gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme
big Tortellinis filled with porcini mushrooms with truffle cream
- LINGUINE FRUTTI DI MARE   15,50
Dünne Bandnudeln mit Meeresfrüchten
Pasta with seafood
- RAVIOLI RIPIENI CON GAMBERI  15,90
Mit Garnelen gefüllte Ravioli an leichter Kirschtomaten-Garnelensauce
Ravioli filled with prawns in a cherry tomatoe-prawn-sauce



ALLE GEKENNZEICHNETEN GERICHTE GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 2,90€ AUFPREIS
ALL SIGNED PASTAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 2,90€

CARNE – FLEISCH – MEAT

€

POLLO ALLA GRIGLIA
Hähnchenbrustfilet gegrillt
grilled chicken breast

17,50

SALTIMBOCCA „ALLA ROMANA“
Kalbsrücken-Medaillons umhüllt mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce
Veal medaillon covered with Prosciutto di Parma and sage with white wine sauce

24,00

SCALOPPINA AI PORCINI E VINO BIANCO **NEW!**
Kalbsrücken-Medaillons an Weißweinsauce und Steinpilzen
Veal medaillon with white wine sauce and porcini

24,50

BISTECCA DI MANZO CON CREMA DI TARTUFO E RUCOLA
Entrecote 250g vom Grill auf Rucola-Bett und Trüffelcremesauce
Entrecote grilled with rockets and truffle cream sauce

27,50

FILETTO DI MANZO ALGORGONZOLA CON NOCI **NEW!**
Rinderfilet 180g an Gorgonzolasauce und Nüsse
Beef tenderloin with gorgonzola

29,00

**ZU JEDEM FLEISCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:
WITH EVERY MEAT DISH YOU WILL GET A GARNISH OF YOUR CHOICE:**

PUREE DI PATATE/ INSALATA MISTA/ VERDURE GRIGLiate/ PATATE AL ROSMARINO/ SPINACI/PASTA
Kartoffelpüree/ gemischter Salat/ gegrilltes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Spinat/
Nudeln in Tomatensauce
*Mashed potatoes/ mixed salad/ grilled vegetables/ rosemary potatoes/ spinach/
noodles with tomatoe sauce*

**JEDE WEITERE BEILAGE
EXTRA GARNISH**

5,00

5,00

PESCE - FISCH - FISH

€

SALMONE ALLA GRIGLIA

Lachsfilet vom Grill an verschiedenen Kräutern
Grilled salmon with herbs

25,00

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Garnelen vom Grill an verschiedenen Kräutern
Grilled prawns with herbs

27,50

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA **NEW!**

Doradenfilet und Garnelen vom Grill mit Kirschtomaten an Weißweinsauce
Gilthead and prawns grilled with cherry tomatoes and white wine sauce

27,50

GRIGLIATA DI PESCE

Calamari, Gamberoni, Lachs und Doradenfilet vom Grill
Grilled squids, prawns, salmon and gilthead

31,00

**ZU JEDEM FISCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:
WITH EVERY FISH DISH YOU WILL GET A GARNISH OF YOUR CHOICE:**

PUREE DI PATATE/ INSALATA MISTA/ VERDURE GRIGLiate/ PATATE AL ROSMARINO/ SPINACI/PASTA
Kartoffelpüree/ gemischter Salat/ gegrilltes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Spinat/
Nudeln in Tomatensoße
*Mashed potatoes/ mixed salad/ grilled vegetables/ rosemary potatoes/ spinach/
noodles with tomatoe sauce*

**JEDE WEITERE BEILAGE
EXTRA GARNISH**

5,00

5,00

PIZZE – PIZZEN – PIZZA


€

Jede Pizza ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt.
Every pizza is topped with tomatoe sauce and Mozzarella cheese.



ALLE PIZZEN GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 2,90€ AUFPREIS
ALL PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 2,90€

PIZZA MARGHERITA Tomatensoße und Mozzarella <i>tomatoe sauce and Mozzarella cheese</i>	9,50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Hinterschinken und Campignons <i>cooked ham and mushrooms</i>	11,50
PIZZA ROMANA Kapern, Oliven und Sardellen <i>capers, olives and anchovies</i>	11,00
PIZZA TONNO E CIPOLLA Thunfisch und Zwiebeln <i>tuna and onions</i>	12,50
PIZZA DIAVOLA Scharfe salami, Peperoni und Oliven <i>spicy salami, peperoni and olives</i>	12,50
PIZZA GORGONZOLA E SPINACI Gorgonzola und Spinat <i>Gorgonzola cheese and spinach</i>	13,00
PIZZA VERDURE Gemüse der Saison <i>seasonal vegetables</i>	13,00
PIZZA 4 STAGIONI Salami, Hinterschinken, Champignons und Artischocken <i>salami, cooked ham, mushrooms and artichokes</i>	13,00
PIZZA 4 FORMAGGIO Vier verschiedene Käsesorten <i>four different kind of cheese</i>	13,00
PIZZA AFFUMICATA Salsiccia (italienische Wurst), geräucherter Scamorza-Käse und Kirschtomaten <i>Italian sausage, smoked cheese and cherry tomatoes</i>	13,50
PIZZA CRUDAIOLOLA Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse <i>ham from Parma, rocket and Parmesan cheese</i>	13,50

PIZZA SALMONE	14,00
Geräucherter Lachs, Sellerie, Kapern und rote Zwiebeln <i>smoked salmon, celery, capers and red onions</i>	
PIZZA SENZANOME	14,50
Creme Fraiche, Mozzarella, Parmaschinken und Pistazien (ohne Tomatensoße) <i>creme fraiche, Mozzarella cheese, ham from Parma and pistachios (without tomatoe sauce)</i>	
PIZZA FRUTTI DI MARE 	14,50
Verschiedene Meeresfrüchte und Tomatensoße (ohne Mozzarella) <i>seafood and tomatoe sauce (without mozzarella cheese)</i>	

DOLCI – NACHSPEISE – DESSERT €

TARTUFO NERO	6,50
Kreation aus Schokoladeneis, Nuss- und Vanilleeis mit Kakao <i>creation of chocolate-nuts- and vanilla ice cream</i>	
SORBETTO AL LIMONE	6,50
Zitronensorbet <i>lemon ice cream</i>	
PANNA COTTA 	7,00
Hausgemachter Sahnepudding mit frischer Erdbeersoße <i>homemade cream pudding with strawberry sauce</i>	
TIRAMISU	7,50
Hausgemachter in Kaffee getauchte Löffelbiscuits mit Mascarponecreme <i>homemade Tiramisu</i>	
TIRAMISU SENZA GLUTINE 	8,50
Hausgemachter in Kaffee getauchte glutenfreie Löffelbiscuits mit Mascarponecreme <i>homemade glutenfree Tiramisu</i>	
SOUFFLÉ AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA	8,00
Warmer Pistazien-Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensoße <i>pistachio soufflé with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA 	8,00
Warmer Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensoße <i>chocolate soufflé with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
DOLCE DEL GIORNO	
Bitte sprich uns einfach an – wir nennen Dir unser Tagesdessert und den Preis <i>Please ask the staff for dessert and the price</i>	

APERITIVI-APERITIF

		€
Pink Lady (Brockmanns Gin + Tonic Wild Berry)	10cl	6,50
Prosecco	10cl	6,50
Kessler brut	10cl	7,00
Kessler rosé NEW!	10cl	7,00
Prosecco Aperol	10cl	7,00
Hugo	20cl	7,50
Aperol Soda/Orange	20cl	7,00
Aperol Spritz	20cl	7,50
Campari Soda/Orange	20cl	7,00
Martini Bianco	5cl	6,00
San Bitter (alkoholfrei)	10cl	4,00
Crodino (alkoholfrei)	10cl	4,00

CHAMPAGNER+PROSECCO

Flasche Prosecco	0,75l	32,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,2l	30,50
Flasche Kessler Brut NEW!	0,75l	35,00
Flasche Kessler Rosé	0,75l	35,00
Flasche Ruinart Brut	0,75l	95,00
Flasche Ruinart Rose	0,75l	105,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,75l	99,00
Flasche Moet Chandon Ice	0,75l	115,00
Flasche Veuve Cliquot Brut	0,75l	115,00

BIBITE ALCOLICHE-LONGDRINKS

LILLET BLANC WILD BERRY	10,00
Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry Tonic Water	
WODKA WILD BERRY	13,50
Grey Goose, Wild Berry Tonic Water, Beeren	
WODKA LEMON	11,50
Absolut, Bitter Lemon	
MOSCOW MULE	13,50
Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	
BROCKMANN'S GIN WILD BERRY	12,50
Brockmann's Gin, Wild Berry Tonic Water, Beeren	
GIN TONIC	12,50
Hendrick's, Tonic Water, Gurke	
LYNCHBURG LEMONADE	12,50
Jack Daniel's, Triple Sec, Zitronenlimonade, Limette, Zitrone	

BIBITE ANALCOLICHE-ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser			0,3l	3,00
Stilles Tafelwasser			0,3l	3,00
Karaffe Tafelwasser			0,75l	5,50
Karaffe stilles Tafelwasser			0,75l	5,50
Acqua Panna	0,5l	4,50	0,75l	6,50
San Pellegrino	0,5l	4,50	0,75l	6,50
Afri Cola			0,3l	3,50
Afri Cola sugarfree			0,3l	3,50
Bluna Orange			0,3l	3,50
Spezi			0,3l	3,50
Bluna Zitrone			0,3l	3,50
Bitter Lemon			0,3l	3,50
Tonic Water			0,3l	3,50
Ginger Ale			0,3l	3,50
DIETZ Orangen- oder Apfelsaft			0,3l	3,50
DIETZ Johannisbeer- oder Maracujanektar			0,3l	3,50
DIETZ Saftschorle			0,3l	3,50
Orangina rot oder gelb			0,25l	3,50
Guaven Limonade Lemongras			0,33l	4,00
Guaven Limonade Ingwer Kurkuma			0,33l	4,00
Elephant Bay Eistee Zitrone			0,33l	4,00
Elephant Bay Eistee Pfirsich			0,33l	4,00

BEVANDE CALDE – WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,40
Espresso koffeinfrei	2,50
Espresso Corretto (mit Grappa)	4,50
Espresso Doppio	4,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80
Tasse Kaffee	3,00
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,20
Glas Tee	3,00

DIGESTIVI – DIGESTIV

Ramazotti	4cl	5,50
Fernet	4cl	5,50
Averna	4cl	5,50
Amaretto	4cl	5,50
Sambuca	4cl	5,50
Frangelico	4cl	5,50
Limoncello	5cl	5,50

COGNAC BRANDY

Vecchia Romagna	2cl	5,50
Hennessy	2cl	7,00

WHISKEY

Ballantines	2cl	6,50
-------------	-----	------

Jack Daniel's	2cl	6,50
Chivas	2cl	7,50

GRAPPA

Grappa della Casa	2cl	5,50
Andrea da Ponte	2cl	8,00
Nardini	2cl	7,50
Il Bacio delle Muse	2cl	6,50
Bocchino Gran Moscato	2cl	7,00
Grappa Amarone	2cl	9,50

BIRRA – BIER

Gold Ochsen Pils vom Fass	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Radler	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Gold Ochsen Pils alkoholfrei			0,33l	3,50
Menabrea italienisches Bier			0,33l	3,50
Gold Ochsen Hefeweizen hell vom Fass	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Gold Ochsen Hefeweizen dunkel			0,5l	4,50
Gold Ochsen Kristallweizen			0,5l	4,50
Gold Ochsen Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	4,50
DAURA Glutenfrei			0,33l	5,00
Neumarkter Lammsbräu alkohol- und glutenfrei			0,33l	5,00

VINI BIANCI SFUSI – OFFENE WEISSWEINE

Hauswein Weiss – leicht, trocken, frischer Abgang	0,2l	6,50
Pinot Grigio – aus Venezien, trocken und charaktervoll	0,2l	6,50
Pecorino – aus Abruzzen, fruchtig, trocken, intensiv	0,2l	7,50
Vermentino Sardo – aus Sardinien, trocken, spritzig, sehr harmonisch	0,2l	7,50
Tramin Bianco – aus Tirol, trocken, weich, sehr fruchthaltig	0,2l	7,50
Lugana – aus Venezien, trocken, weiche runde Frucht	0,2l	9,00
Weißweinschorle	0,2l	5,00

VINI ROSÉ SFUSI – OFFENE ROSÉWEINE

Hauswein Rosé – leicht, trocken, fruchtig	0,2l	6,50
Tramin Rosé – aus Tirol, trocken, geringe säure, erdbeerig	0,2l	7,50
Roseweinschorle	0,2l	5,00

VINI ROSSI SFUSI – OFFENE ROTWEINE


Hauswein Rot – trocken, angenehm fruchtig	0,2l	6,50
Lambrusco – aus Emilia Romagna, perlig, kalt, lieblich	0,2l	6,00
Primitivo – aus Apulien, langanhaltend und vollmundig	0,2l	7,50
Valpolicella Ripasso – Venezien, feine Säure, rote Beeren	0,2l	8,50
Ca Di Pian – aus dem Piemont, Waldfrüchte, langer Geschmack	0,2l	9,50
Rotweinschorle	0,2l	5,00

VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE

VINI BIANCI – WEISSWEINE

Vino della Casa , Verdicchio, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: trocken, frisch, harmonisch leicht	23,00
Aragosta , Vermentino, D.O.C. „Santa Maria La Palma“ aus Sardinien Geschmack: trocken, spritzig, gut eingebundene Säure	24,00
Tramin Bianco Cuvee , Pinot, Chardonnay, Sauvignon, I.G.T. „Tramin“ aus Tirol Geschmack: trocken, weich, blumig, fruchtig harmonisch	25,00
Lugana , Trebbiano, D.O.G. „Olivini“ aus Venezien Geschmack: trocken, wenig Säure, weiche runde Frucht	32,50
Gavi , Cortese, D.O.C.G. „San Bartolomeo“ aus dem Piemont Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm frisch	32,00
Ronco dei Tassi , Pinot Grigio, D.O.C.G. „Collio“ aus dem Friaul Geschmack: trocken, weich und intensiv, voller Abgang	33,00
Animale Celeste , Sauvignon Blanc, I.G.T. „Santa Barbara“, aus Marken Geschmack: weich fruchtig, langer Abgang, harmonische Säure	38,00
Stoan , Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, D.O.C. „Tramin“ aus Südtirol Geschmack: perfekte Harmonie aus den Rebsorten, unverwechselbarer bleibender Geschmack	46,00

VINI ROSÉ – ROSÉWEINE

Vino della Casa , Montepulciano, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: leicht und trocken	23,00
Tramin Rosé Cuvee , Pinot, Chardonnay, Sauvignon, I.G.T. „Tramin“ aus Tirol Geschmack: trocken, weich, blumig, fruchtig harmonisch	25,00
Rosa dei Frati , Ca dei Frati, D.O.C. „Chiaretto“ aus der Lombardei  Geschmack: trocken, frisch und saftig mit schön eingebundener Struktur	29,50
Miraval , Provence Frankreich, A.O.P., von Angelina Jolie und Brad Pitt Geschmack: fruchtig erdbeerig und blumig	38,00

VINI ROSSI – ROTWEINE

Vino della Casa , Montepulciano, Sangiovese, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: leicht und angenehm fruchtig	20,00
Primitivo , Salento, I.G.T., „Villa Carrisi“, aus Apulien Geschmack: ausdrucksstark und sanft zugleich	23,00
Nero D'Avola Sicilia , I.G.T. „Cusumano“ aus Sizilien Geschmack: weich, samtig fein, elegant und langanhaltend	23,50
Valpolicella Ripasso , Corvina, Rondinella, D.O.C., „Valpantena“, aus Veneto Geschmack: voller Körper, langer Charakter	29,00
Primitivo Salénde Appassimento , Salento, I.G.T., „Vinosia“, aus Apulien  Geschmack: harmonisierend, eindrucksvoll fruchtig und würzig zugleich	29,00
Il Maschio da Monte , Montepulciano, D.O.C., „Santa Barbara“ aus Marken Geschmack: trocken, fein fruchtig und perfekt ausgewogen	39,00
Marzianale , Taurasi, D.O.C.G., „Vinosia“ aus Kampanien Geschmack: Voller Körper, intensive Frucht, mineralisch	58,00
Brunello di Montalcino , Sangiovese, D.O.C.G., „Ciacci“ aus der Toskana Geschmack: Weiche Tannine, angenehme Säure, Waldfrüchte	75,00
Barolo Parusso , Nebbiolo, D.O.C.G., „Parusso“ aus dem Piemont Geschmack: ausdrucksvoll, langer Gaumen, elegant	76,00
Tignanello , Sangiovese, Cabernet Sauvignon, I.G.T. „Antinori“ aus der Toskana Geschmack: fruchtig und ausgewogen, sanfte Tannine, unverwechselbarer Charakter	195,00