

MONKEY restaurant

ORARI

cucina
12.00-14.30
18.30-22.00

pizzeria
18.30- 23.00

Antipasti	Tris di bruschette (una con pomodoro concassè e basilico, una con crema di melanzana affumicata e burrata, una con spuma di tonno cipolla rossa e olive taggiasche)	9,00
	Impepata di cozze	9,00
	Carpaccio di salmone affumicato con petali di ananas e pere con glassa all'aceto balsamico	10,00
	Tacos con *gambero fritto e salsa guacamole con concassè di pomodoro, mais e coriandolo	10,00
	Millefoglie di pane carasau con mousse di mortadella e fichi	10,00
	Tortino di borraggine con fonduta di formaggio e pancetta croccante	10,00

Starters	Tris of toasted slices of bread (one with tomato concassé and basil, one with cream of smoked aubergine and Burrata cheese, one with tuna mousse, red onion and Taggiasca olives)	9,00
	Mussels, garlic and parsley	9,00
	Paper-thin slices of smoked salmon with petals of pineapple and pears with glaze of Balsamic vinegar	10,00
	Tacos with *fried shrimp and guacamole sauce with tomato concassé, sweet corn and coriander	10,00
	“Milefoglie” of carasau bread and mortadella mousse and figs	10,00
	Borage cake with cheese fondue and crispy bacon	10,00

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products

- Cucina e pizza è possibile che non vengano servite contemporaneamente. Grazie
- Meals and pizza can be served separately, even if ordered together. Thank-you

Vorspeisen	Tris von Geröstete Brotscheiben (eine mit Tomaten concassé und Basilikum, eine mit Geräucherter Aubergine und Burrata Käse, eine mit Thunfischmousse, rote Zwiebel und Taggiasca Oliven)	9,00
	Miesmuscheln, Knoblauch und Petersilie	9,00
	Hauchdünne rohe Geräucherter Lachs mit Ananas Blütenblätter und Birnen mit Balsamessig Glasur	10,00
	Tacos mit frittierten *Garnelen und Guacamole-Sauce mit Tomaten concassé, Mais und Koriander	10,00
	“Millefoglie” von carasau brot und mortadella mousse und Feigen	10,00
	Borretsch Kuchen mit Käsefondue und knusprigem Schinkenspeck	10,00

Voorgerechten	Tris van geroosterd brood (één met tomaten concassée en basilicum, één met gerookte aubergine en Burrata kaas, één met tonijnmousse, rode ui en taggiasche olijven)	9,00
	Mosselen, knoflook en peterselie	9,00
	Dungesneden plakjes gerookte zalm met bloemblaadjes van ananas en peren met balsamico glazuur	10,00
	Taco's met gefrituurde *garnalen en guacamole saus met tomaten concassée, maïs en koriander	10,00
	“Millefoglie” van carasau brood met een mousse van mortadella en vijgen	10,00
	Borage taart met kaasfondue en krokant bacon	10,00

* Tiefgekühlte Lebensmittel - Diegevroren producten

- Speisen und Pizza werden möglicherweise getrennt serviert auch wenn zusammen bestellt. Danke
- Het is mogelijk dat pizza en andere gerechten niet tegelijkertijd geserveerd worden, ook niet indien samen besteld. Dank u

	€
Insalate	
Insalata mista	4,00
Insalata mista grande	5,50
Insalata di pomodori e cipolle	4,00
Caprese con mozzarella di bufala Dop	9,50
Verdure grigliate	5,00
Insalata Continental	9,50
Verde, rossa, rucola, pomodori, peperoni, carote, mozzarella, mais e tonno	
Insalata Chicken mix	9,50
Songino, mela, pollo, pomodorini, bacon, salsa tartara, triangolini di piadina	
Insalata Romagnola	9,00
Piadina, insalata verde mista, pomodorini, certosa, prosciutto crudo di Parma e glassa di aceto balsamico	
Insalata Fantasia	9,00
Rucola, avocado, olive taggiasche, pomodorini e semi di zucca	
Insalata Venere	9,00
Riso venere, feta, pomodorini, peperoni e noci	
Caesar salad	9,50
Lattuga, pollo, crostini di pane, salsa Caesar, scaglie di Grana	
*Patate fritte	4,00

* Prodotti surgelati all'origine

	€
Salad	
Mixed salad	4,00
Big mixed salad	5,50
Tomato and onion salad	4,00
Caprese salad with buffalo milk mozzarella	9,50
Grilled vegetables	5,00
Continental salad	9,50
Green, red, rocket, tomatoes, peppers, carrots, mozzarella cheese, corn and tuna	
Chicken mix salad	9,50
Salad, apple, chicken, tomatoes, bacon, tartare sauce, triangles of piadina	
Romagnola salad	9,00
Piadina (a kind of flat bread), mixed green salad, tomatoes, certosa cheese, Parma ham and glaze of balsamic vinegar	
Fantasy salad	9,00
Rocket salad, avocado, taggiasche olives, cherry tomatoes and pumpkin seeds	
Venere salad	9,00
Venus rice, feta cheese, cherry tomatoes, peppers and walnuts	
Caesar salad	9,50
Lettuce, chicken, croutons, Caesar dressing, Grana cheese slivers	
*Fried chips	4,00

.....
 * Frozen products

	€
Salat	
Gemischter Salat	4,00
Gross gemischter Salat	5,50
Tomaten und Zwiebelnsalat	4,00
Caprese Salat mit Mozzarella aus Büffelmilch	9,50
Gegrilltem Gemüse	5,00
Continental Salat	9,50
Grün, Rot, Gartenrauke, Tomaten, Paprika, Karotten, Mozzarella, Mais und Thunfisch	
Chicken mix Salat	9,50
Feldsalat, Apfel, Huhn, Tomaten, Bacon, Remoulade Sauce, Dreiecken von Piadina	
Romagnola Salat	9,00
Piadina (italienisches Fladenbrot), gemischter grünen Salat, Tomaten, Certosa Käse, Roher Schinken und Balsamessig Glasur	
Fantasie Salat	9,00
Rucola salat, Avocado, Taggiasche-Oliven, Kirschtomaten und Kürbiskerne	
Venere Salat	9,00
Venusreis, Feta Käse, Kirschtomaten, Paprika und Walnüsse	
Caesar salad	9,50
Salat, Hähnchen, Croutons, Caesar-Sauce, Splitter von Grana Käse	
*Pommes Frites	4,00

.....
* Tiefgekühlte Lebensmittel

	€
Salades	
Gemixte salade	4,00
Grote gemixte salade	5,50
Salade met tomaat en ui	4,00
Caprese salade met mozzarella van buffelmelk	9,50
Gegrilde groenten	5,00
Continental salade	9,50
Groen, rood, rucola, tomaat, paprika, wortel, mozzarella, maïs en tonijn	
Chicken mix salade	9,50
Veldsla, appel, kip, tomaatjes, bacon, tartaarsaus, driehoeken van piadina	
Romagnola salade	9,00
Piadina (plat gebakken brood), gemixte groene sla, tomaatjes, squacquerone, parmaham en Balsamico azijn glazuur	
Fantasie salade	9,00
Rucola sla, avocado, taggiasche olijven, cherrytomaatjes en pompoenpitten	
Venere salade	9,00
Venusrijst, feta kaas, cherrytomaatjes, paprika en walnoten	
Caesar salad	9,50
Sla, kip, croutons, Caesarsaus, vlokken Grana kaas	
*Patat	4,00

.....
 * Diegevroren producten

Primi	Penne o spaghetti "De Cecco" alla bolognese	8,00
	*Strigoli al pesto	8,00
	Penne "De Cecco" all'arrabbiata	7,50
	Spaghetti "De Cecco" aglio, olio e peperoncino	7,50
	Spaghetti "De Cecco" alla carbonara con guanciale	9,50
	Maccheroni cacio e pepe	8,00
	*Pappardelle con ragù d'anatra e funghi	10,00
	Spaghetti "De Cecco" alle vongole e bottarga	12,00
	*Spaghetti "De Cecco" allo scoglio (pomodorini, cozze, vongole, *chele di granchio, *gamberi)	13,50
	Tortellini* panna e prosciutto	8,50
	*Ravioli di burrata (con pomodorini confit aromatizzati alla menta)	10,00
	Lasagne alla bolognese (*pasta per lasagne surgelata)	9,00

SENZA GLUTINE

*Lasagne alla bolognese	9,00
*Tortellini panna e prosciutto	9,50

Main Courses	Penne or spaghetti "De Cecco" with bolognese sauce	8,00
	*Strigoli with pesto oil, basil, parmesan cheese, garlic	8,00
	Penne "De Cecco" with tomatoes and hot pepper	7,50
	Spaghetti "De Cecco" with garlic, oil and pepper	7,50
	Spaghetti "De Cecco" with eggs and porkcheek	9,50
	Macaroni with cacio cheese and pepper	8,00
	*Pappardelle with duck sauce and mushrooms	10,00
	Spaghetti "De Cecco" with clams and bottarga	12,00
	Spaghetti "De Cecco" allo scoglio (cherry tomatoes, mussels, clams, *crab claws, *prawns)	13,50
	Tortellini* with ham and cream	8,50
	*Ravioli Burrata cheese (ravioli with mint flavored confit tomatoes)	10,00
	Lasagne alla bolognese (*frozen pasta)	9,00

GLUTEN FREE

*Lasagne alla bolognese	9,00
*Tortellini with ham and cream	9,50

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products

- Su richiesta abbiamo a disposizione penne e spaghetti per celiaci
- On request we dispose spaghetti or penne for coeliacs

Nudeln	Penne oder Spaghetti "De Cecco" mit Bolognesesauce	8,00
	*Strigoli mit pesto	8,00
	Öl, Basilikum, Parmesan, Knoblauch	
	Penne "De Cecco" all'arrabbiata - in scharfer Tomatensauce	7,50
	Spaghetti "De Cecco" mit Knoblauch, Öl und Pfeffer	7,50
	Spaghetti "De Cecco" mit Eiern und Schweinebacke	9,50
	Maccheroni mit Cacio Käse und Pfeffer	8,00
	*Pappardelle mit Entensauce und Pilzen	10,00
	Spaghetti "De Cecco" mit Venusmuscheln und Bottarga	12,00
	*Spaghetti "De Cecco" allo scoglio	13,50
	(Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, *Krebsscheren, *Garnelen)	
	Tortellini* mit Sahne und Schinken	8,50
	*Burrata käse ravioli	10,00
	(mit Confit-Tomaten mit Minze Aroma)	
Lasagne alla bolognese	9,00	
(*tiefgekühlte Pasta)		

GLUTEN FREE

*Lasagne alla bolognese	9,00
*Tortellini mit Sahne und Schinken	9,50

Pastas's

Penne of spaghetti "De Cecco" met Bolognesesaus	8,00
*Strigoli met pesto	8,00
olie, basilicum, parmezaan kaas en knoflook	
Penne "De Cecco" met tomatensaus en chilipeper	7,50
Spaghetti "De Cecco" met knoflook, olie en chilipeper	7,50
Spaghetti "De Cecco" met eieren en varkensvlees cheek	9,50
Macaroni met cacio kaas en peper	8,00
*Pappardelle met eendenragout en champignons	10,00
Spaghetti "De Cecco" met mosselen en bottarga	12,00
*Spaghetti "De Cecco" allo scoglio	13,50
(cherrytomaatjes, mosselen, venusschelpen, *krabklauwen, *garnalen)	
Tortellini* met room en ham	8,50
*Burrata kaasravioli	10,00
(met gekonfijte tomaten en op smaak gebracht met munt)	
Lasagne alla bolognese	9,00
(*diepgevroren pasta)	

GLUTEN FREE

*Lasagne alla bolognese	9,00
*Tortellini met room en ham	9,50

* Tiefgekühlte Lebensmittel - Diegevroren producten

- **Auf Wunsch glutenfreier spaghetti oder penne**
- **Op verzoek, hebben wij ook glutenvrije spaghetti of penne**

Secondi di carne	Scaloppa di maiale alla milanese con rucola e dadolata di pomodorini	14,00
	Pancia di maiale croccante con riduzione al vino rosso ai profumi di montagna	15,00
	Filetto di manzo con salsa al gorgonzola e pepe rosa	20,00
	Costata di manzo Piemontese con salsa chimichurri (salsa con prezzemolo, peperoncino, aglio e aromi)	25,00
	Hamburger Continental Hamburger di manzo di "fasona piemontese", cipolla, pomodoro, insalata, cheddar, salsa Continental accompagnato da *patatine fritte e *anelli di cipolla	15,00
	Hamburger pulled pork Maiale cotto a bassa temperatura sfilacciato, insalata di cavolo, mela verde e maionese accompagnato da *patatine fritte e *anelli di cipolla	13,00
Club sandwich Pane tostato, bacon, pomodoro, lattuga, tacchino, olive nere, uovo e maionese con contorno di *patatine fritte	12,00	

Second courses with meat	Breaded escalope (pork steak) with rocket and cherry tomatoes	14,00
	Crispy pork belly with reduction to red wine with mountain aromas	15,00
	Fillet of beef with gorgonzola cheese sauce and rose pepper	20,00
	Double sirloin steak with chimichurri sauce (petersilie sauce, chili pepper, garlic and aromas)	25,00
	Hamburger Continental Beef hamburger "fasona meat", onion, tomato, salad, cheddar, Continental sauce accompanied by *fried chips and *onion rings	15,00
	Hamburger pulled pork Grilled low-temperature pork, cabbage salad, green apple and mayonnaise accompanied by *fried chips and *onion rings	13,00
Club sandwich Toasted bread, Bacon, Tomato, lettuce, rost turkey, black olives, egg and mayonnaise, side of *fried chips	12,00	

Fleischgerichte		
	Schwein-Wiener Schnitzel mit Rauke und Kirschtomaten	14,00
	Knuspriger Schweinebauch mit Reduktion auf Rotwein mit Bergaromen	15,00
	Rindefilet mit gorgonzola Käse Sauce und Rosenpfeffer	20,00
	Hohe Rippe vom Rind mit chimichurri Sauce (Petersiliensauce, Chilischote, Knoblauch und Aromen)	25,00
	Hamburger Continental Rind Hamburger "Fassona Fleisch", Zwiebel, Tomate, Salat, Cheddar, Continental Sosse begleitet von *Pommes Frites und *Zwiebelringe	15,00
	Hamburger pulled pork Gegrilltes Niedertemperatur-Schweinefleisch, Kohlsalat, grüner Apfel und Mayonnaise begleitet von *Pommes Frites und *Zwiebelringe	13,00
	Club sandwich Geröstetes Brot, Bacon, Tomate, Blattsalat, gebratener Truthahn, schwarze Oliven, Ei und Mayonnaise, *Pommes Frites Garnierung	12,00

Vleesgerechten		
	Wiener schnitzel (varkensvlees) met rucola en cherry tomaten	14,00
	Krokante varkensbuik met reductie van rode wijn met berggeuren	15,00
	Runderfilet met saus van gorgonzola kaas en roze peper	20,00
	Entrecote van rundvlees met chimichurri saus (saus met peterselie, chilipeper, knoflook en aroma's)	25,00
	Hamburger Continental Runderhamburger, fassona vlees, ui, tomaat, sla en cheddar kaas, Continental saus geserveerd met *patat en *uierenringen	15,00
	Hamburger pulled pork Op lage temperatuur gegrild varkensvlees, koolsla, groene appel en mayonaise geserveerd met *patat en *uierenringen	13,00
	Club sandwich Geroosterd brood, bacon, tomaat, sla, gebraden kalkoen, zwarte olijven,ei en mayonaise. Geserveerd met *patat	12,00

		€
Secondi di pesce	*Fish & Chips di merluzzo con salsa tartara	15,00
	Fritto di calamari e gamberi con verdure in tempura e maionese aromatizzata all'aglio nero	16,00
	Salmone glassato all'arancia e peperoncino	16,50
	Baccalà* in olio cottura profumato al timo limone e sale rosso delle Hawaii	16,50
	Lavarello* al forno con pesto di mandorle	17,00
	Rana pescatrice* avvolta in pancetta e dragoncello su letto di misticanza	18,00

Second courses with fish	*Cod Fish & Chips whit tartare sauce	15,00
	Fried squids and shrimp with vegetables in tempura and mayonnaise flavored with black garlic	16,00
	Glazed salmon with orange and chily pepper	16,50
	Cod* in cooking oil flavored with lemon thyme and Hawaiian red salt	16,50
	Baked lavarello* with almond pesto	17,00
	Rana pescatrice fish* wrapped in bacon and tarragon on a mixed salad bed	18,00

		€
Formaggi	Selezione di formaggi con mostarda di frutta e miele	15,00
	Pezzo di formaggio a scelta	4,00

Cheese	Selection of cheeses, mustard fruit and honey	15,00
	Piece of cheese at your choice	4,00

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products

• Tutti i secondi sono compresi di contorno - All main courses are with vegetables

		€
Fischgerichte	*Kabeljau Fish & Chips mit Remoulade Sauce	15,00
	Gebratene Tintenfisch und Garnelen mit Gemüse in Tempura und Mayonnaise gewürzt mit schwarzem Knoblauch	16,00
	Lachs glasiert mit Orange und Chilischote	16,50
	Kabeljau* in Speiseöl aromatisiert mit Zitronenthymian und hawaiianischem roten Salz	16,50
	Gebackener Lavarello* mit Mandelpesto	17,00
	Mönch* in Schinckenspeck und Estragon eingewickelt auf einem gemischten Salatbett eingewickelt	18,00

Visgerechten	*Kabeljauw Fish & Chips met tartaarsaus	15,00
	Gefrituurde inktvis en garnalen met groenten in tempura en mayonaise gekruid met zwarte knoflook	16,00
	Zalm geglazuurd met sinaasappel en chilipeper	16,50
	Kabeljauw* in bakolie op smaak gebracht met citroentijm en Hawaiiiaans rood zout	16,50
	Gebakken lavarello* met amandelpesto	17,00
	Zeeduivel* gewikkeld in spek en dragon op een bedje van gemixte sla	18,00

		€
Käse	Käseauswahl, Frucht Senf und Honig	15,00
	Käsestück beliebig	4,00

Kaas	Selectie van kazen met mosterdfruit en honing	15,00
	Stuk kaas naar keuze	4,00

* Tiefgekühlte Lebensmittel - Diegevroren producten

• Alle Hauptgerichte sind mit Beilage - Alle hoofdgerechten zijn met garnituur

Dolci della casa	Panna cotta A scelta: cioccolato, fragola*, frutti di bosco*, frutto della passione*, mango*	4,50
	Cheese cake A scelta: cioccolato, fragola*, frutti di bosco*, frutto della passione*, mango*	4,50
	Tiramisù	4,50
	Tiramisù alla Nutella	4,50
	Crema catalana profumata all'arancia	4,50
	Fragole al naturale	4,00
	Fragole con panna o gelato	5,00
	*Tartufo panna e caffè	4,50
	*Tartufo cioccolato e crema	4,50
	*Tartufo al cioccolato fondente e amarena	4,50
	*Meringata	4,50

Homemade desserts	Whipped cream Sauces: chocolate, strawberry*, berries*, passion fruit*, mango*	4,50
	Cheesecake Sauces: chocolate, strawberry*, berries*, passion fruit*, mango*	4,50
	Tiramisù	4,50
	Tiramisù with Nutella (chocolate spread)	4,50
	Catalan cream scented with orange	4,50
	Natural strawberries	4,00
	Strawberries with cream or ice-cream	5,00
	*Tartufo with sour cream and coffee	4,50
	*Tartufo with chocolate and cream	4,50
	*Tartufo with dark chocolate and sour cherry	4,50
	*Meringue pie	4,50

Hausgemachte Desserts	Sahnepudding	4,50
	Sossen: Schokolade, Erdbeere*, Beerenobst*, Maracuja*, Mango*	
	Cheesecake	4,50
	Sossen: Schokolade, Erdbeere*, Beerenobst*, Maracuja*, Mango*	
	Tiramisù	4,50
	Nutella-Tiramisù	4,50
	Erdbeeren Natürliche	4,00
	Erdbeeren mit Sahne oder Eis	5,00
	Katalanische Creme mit Orangengeschmack.	4,50
	*Tartufo mit Sahne und Kaffee	4,50
	*Tartufo mit Schokolade und Crème	4,50
	*Tartufo dunkle Schokolade und Sauerkirsche	4,50
*Meringata Tarte	4,50	

Huisgemaakte desserts	Slagroompudding	4,50
	Sauzen: chocolade, aardbei*, bosvruchten*, passievrucht*, mango*	
	Cheesecake	4,50
	Sauzen: chocolade, aardbei*, bosvruchten*, passievrucht*, mango*	
	Tiramisù	4,50
	Tiramisù met nutella	4,50
	Catelaanse room met sinaasappelsmaak	4,50
	Aardbeien zonder toevoeging	4,00
	Aardbeien met slagroom of ijs	5,00
	*Tartufo met zure room en koffie	4,50
	*Tartufo met chocolade en room	4,50
	*Tartufo van pure chocolade en zure kers	4,50
*Meringue taart	4,50	

Pizze Pizza's		
	Margherita Pomodoro e mozzarella <i>Tomato and mozzarella cheese</i> <i>Tomaten und Mozzarella Käse</i> <i>Tomaat en mozzarella kaas</i>	6,00
	Prosciutto Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella cheese and ham</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Schinken</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en ham</i>	7,00
	Salame Pomodoro, mozzarella e salame <i>Tomato, mozzarella cheese and salami</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Salami</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en salami</i>	7,00
	Funghi Pomodoro, mozzarella e funghi champignon <i>Tomato, mozzarella cheese and mushrooms</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Pilzen</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en champignons</i>	7,50
	Gnomo Pomodoro, mozzarella, salame piccante, bufala, gorgonzola e pomodorini <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, buffalo's milk mozzarella, gorgonzola (blue cheese) and cherry tomatoes</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse, würzigen Salami, Mozzarella aus Büffelmilch, Blauschimmelkäse und Kirschtomaten</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, pikante salami, mozzarella van buffelmelk, blauwschimmelmozzarella kaas en cherrytomaatjes</i>	9,00
	Tonno Pomodoro, mozzarella e tonno <i>Tomato, mozzarella cheese and tuna</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Thunfisch</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en tonijn</i>	7,00
	Wurstel Pomodoro, mozzarella e wurstel <i>Tomato, mozzarella cheese and wurstel</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Wurstel</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en worst</i>	7,00
	Marinara Pomodoro e aglio <i>Tomato and garlic - Tomaten und Knoblauch - Tomaat en knoflook</i>	6,00
	Giampa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola e cipolle <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, gorgonzola (blue cheese) and onions</i> <i>Tomate, Mozzarella Käse, Schinken, Blauschimmelkäse und Zwiebeln</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, ham, Gorgonzola en uien</i>	8,50
	Mony Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e cipolle <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, gorgonzola (blue cheese) and onions</i> <i>Tomate, Mozzarella Käse, würzige Salami, Blauschimmelkäse und Zwiebeln</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, pittige salami, Gorgonzola en uien</i>	8,50

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products - Tiefgekühlte Lebensmittel - Tiefgekühlte Lebensmittel

- Su richiesta disponiamo di basi per pizze surgelate per celiaci - On request we dispose frozen pizza doughs for coeliacs
- Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren) - Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren)

Pizze Pizza's		€
	Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas <i>Tomato, mozzarella cheese, ham and ananas</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse, Schinken und Ananas</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, ham en Ananas</i>	8,00
	Bufalina Pomodoro, pomodorini freschi, rucola e mozzarella di bufala <i>Tomato, fresh cherry tomatoes, rocket and buffalo's milk mozzarella</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse aus Büffelmilch, frische Kirschtomaten und Rucola</i> <i>Tomaat, buffalo kaas, verse tomaatjes en rucola</i>	8,50
	Verdure Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate <i>Tomato, mozzarella cheese and vegetables</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Gemüse</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en gegrilde groenten</i>	7,50
	4 stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, carciofi e funghi <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, pepper, artichoke and mushrooms</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse, Schinken, Paprika, Artischocken und Pilzen</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, ham, paprika, artisjok en champignons</i>	8,50
	Napoli Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe <i>Tomato, mozzarella cheese, sardines and capers</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse, Sardinen und Kapern</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, sardientjes en kappertjes</i>	7,00
	Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna and onions</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse, Thunfisch und Zwiebeln</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, tonijn en uien</i>	7,50
	Speck e brie Pomodoro, mozzarella, speck e brie <i>Tomato, mozzarella cheese, speck and brie</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse, Speck und Brie</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, spek en Brie</i>	8,50
	4 formaggi Pomodoro, mozzarella, zola, grana, brie e taleggio <i>Tomato and 4 cheeses</i> <i>Tomaten und 4 Käse</i> <i>Tomaat en 4 soorten kaas</i>	8,50
	Sorrento Pomodoro, mozzarella di bufala, ragù di datterino, burrata, pomodorini gialli, provola <i>Tomato, bufala cheese, datterino tomato sauce, burrata cheese, yellow cherry tomatoes, provola cheese</i> <i>Tomate, Bufala Käse, Datterino-Tomatensauce, Burrata Käse, gelbe Kirschtomaten, provola Käse</i> <i>Tomaat, mozzarella van buffelmelk, ragout van cherytomaatjes, burrata kaas, gele cherytomaatjes, provola kaas</i>	10,00

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products - Tiefgekühlte Lebensmittel - Tiefgekühlte Lebensmittel

- Su richiesta disponiamo di basi per pizze surgelate per celiaci - On request we dispose frozen pizza doughs for coeliacs
- Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren) - Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren)

Pizze Pizza's	Crudo	8,50
	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, grana e rucola	
	<i>Tomato, mozzarella cheese, Parma ham, parmesan and rocket</i>	
	<i>Tomaten, Mozzarella Käse, Parmaschinken, Parmesan und Gartenrauke</i>	
	<i>Tomaat, mozzarella kaas, Parmaham, Parmezaanse kaas en rucola</i>	
	Valtellina	8,50
	Pomodoro, mozzarella, bresaola, grana e rucola	
	<i>Tomato, mozzarella cheese, bresaola, parmesan and rocket</i>	
	<i>Tomaten, mozzarella Mozzarella Käse, Bresaola, Parmesan und Gartenrauke</i>	
	<i>Tomaat, mozzarella kaas, bresaola, parmezaanse kaas en rucola</i>	
Frutti di mare	10,00	
Pomodoro, mozzarella, *frutti di mare (cozze e gamberetti)		
<i>Tomato, mozzarella cheese and *shellfish</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella Käse und *Meeresfruechte</i>		
<i>Tomaat, mozzarella kaas en *zeevruchten</i>		
<i>(mosselen, kokkels en garnalen)</i>		
Continental	8,50	
Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, tonno e pomodorini freschi		
<i>Tomato, mozzarella cheese, onions, paprika, tuna and fresh cherry tomatoes</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella Käse, Zwiebeln, Paprika, Thunfisch un frische Kirschtomaten</i>		
<i>Tomaat, mozzarella kaas, uien, paprika, tonijn en verse tomaatjes</i>		
Prosciutto e funghi	8,00	
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi		
<i>Tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella Käse, Schinken und Pilzen</i>		
<i>Tomaat, mozzarella kaas, ham en champignons</i>		
Salame piccante	7,50	
Pomodoro, mozzarella, salame piccante		
<i>Tomato, mozzarella cheese and spicy salami</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella Käse und würzige Salami</i>		
<i>Tomaat, mozzarella kaas, pittige salami</i>		
Estate	8,50	
Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, rucola, tonno e grana		
<i>Tomato, mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, rocket, tuna and parmesan</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella Käse, Rucola, Thunfisch, parmesan und frische Kirschtomaten</i>		
<i>Tomaat, mozzarella kaas, verse tomaatjes, rucola, tonijn en parmezaanse kaas</i>		
Capricciosa	8,50	
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e olive		
<i>Tomato, mozzarella cheese, artichoke, mushrooms, ham and olive</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella Käse, Artischocken, Pilzen, Schinken und Olive</i>		
<i>Tomaat, mozzarella kaas, artisjok, champignons, ham en olijven</i>		
Speck e gorgonzola	8,50	
Pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola		
<i>Tomato, mozzarella cheese, speck and gorgonzola (blue cheese)</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella Käse, Speck und Blauschimmelkäse</i>		
<i>Tomaat, mozzarella kaas, spek en Gorgonzola</i>		

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products - Tiefgekühlte Lebensmittel - Tiefgekühlte Lebensmittel

- Su richiesta disponiamo di basi per pizze surgelate per celiaci - On request we dispose frozen pizza doughs for coeliacs
- Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren) - Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren)

Pizze Bianche White Pizza's Weiss Pizza's Witte Pizza's	<p>Mediterranea 10,00 Burrata, pesto, pomodorini confit e prosciutto crudo di Parma <i>Burrata cheese, pesto sauce, confit tomatoes and Parma ham</i> <i>Burrata Käse, Pesto Sosse, Confit Tomaten und Parmaschinken</i> <i>Burrata kaas, pestosaus, gekonfijte tomaten en Parmaham</i></p> <p>Gina 8,50 Mozzarella, salsiccia e friarielli <i>Mozzarella cheese, sausage, friarielli</i> <i>Mozzarella Käse, Wurst, Friarielli</i> <i>Mozzarella kaas, worst, friarielli</i></p> <p>Provocazione 11,00 Crema di formaggio al pecorino, mozzarella, champignon trifolati, fagioli bianchi di Spagna, salsiccia fresca, crema di aceto ibisco e peperoncino, peperoncino tritato <i>Cream of Pecorino cheese, mozzarella cheese, sautéed with garlic and parsley champignon, large white beans, sausage, hibiscus vinegar cream and chili pepper, chili pepper chopped.</i> <i>Pecorino Frischkäse, Mozzarella Käse, Champignon mit Knoblauch u. Petersilie sautiert, Weiße spanische Bohnen, Würste, Hibiskus Essig und Chili-Pfeffer Creme, zerstoßen Chili-pfeffer</i> <i>Schapen roomkaas, mozzarella, gesauteerde champignons met knoflook en peterselie, spaanse witte bonen, verse worst, crème van hibiscus azijn en chilipeper, fijngemalen chilipeper</i></p> <p>O sole mio 9,00 Mozzarella di bufala, pomodorini gialli, basilico, olio al basilico <i>Buffalo's milk mozzarella, yellow cherry tomatoes, basil, basil oil</i> <i>Mozzarella aus Büffelmilch, gelbe Kirschtomaten, Basilikum, Basilikumöl</i> <i>Mozzarella van buffelmelk, gele cherrytomaatje, basilicum en basilicumolie</i></p> <p>Divina 10,00 Mozzarella, carciofi a spicchi, capocollo, straciatella (formaggio) <i>Mozzarella cheese, slices of artichokes, capocollo sausage, straciatella cheese</i> <i>Mozzarella Käse, Artischocken segmenten, capocollo Würste, straciatella Käse</i> <i>Mozzarella, stukjes artisjok, capocollo worst, straciatella kaas</i></p> <p>La terra e il mare 11,00 Salsa di pistacchio, mozzarella, pomodori secchi, filetti di acciughe a fine cottura <i>Pistacchio cream, mozzarella cheese, dried tomatoes, anchovy fillets</i> <i>Pistaziesoße, mozzarella Käse, getrockneten Tomaten, Sardellenfilets</i> <i>Saus van pistachenoten, mozzarella, gedroogde tomaten, ansjovisfilets</i></p> <p>La tonnara 8,50 Crema di cipolle, olive denocciolate, tonno, cipolle arrostate, origano <i>Onions cream, pitted olives, tuna, roasted onions, organ</i> <i>Zwiebelcreme, entsteinte Oliven, Thunfisch, geröstete Zwiebeln, Oregano</i> <i>Uiencrème, ontpitte olijven, tonijn, geroosterde uien, oregano</i></p> <p>Esplosiva 9,00 Crema di peperoni, mozzarella olive verdi e nere, cipolla rossa di Tropea, spianata Calabria, peperoncino tritato, fili di peperoncino <i>Paprika cream, mozzarella cheese, green and black olives, red onion of Tropea, "spianata Calabria" spicy salami, chili threads</i> <i>Creme von Paprika, Mozzarella Käse, grüne und schwarze Oliven, rote</i> <i>Crème van paprika, mozzarella, groene en zwarte olijven, rode Tropea- uien, pittige salami "spianata Calabria", chili-draden</i></p>
--	--

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products - Tiefgekühlte Lebensmittel - Tiefgekühlte Lebensmittel

- Su richiesta disponiamo di basi per pizze surgelate per celiaci - On request we dispose frozen pizza doughs for coeliacs
- Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren) - Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren)

Calzoni	Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8,00
	<i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham</i> <i>Tomaten, mozzarella Käse, Schinken</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, achterham</i>	
	Calzone Farcito Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive	9,50
	<i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives</i> <i>Tomaten, mozzarella Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas, achterham, champignons, artisjok, olijven</i>	

Pizza per bambini	Margherita Pomodoro e mozzarella	5,00
Children Pizza	<i>Tomato and mozzarella cheese</i>	
Pizza für Kinder	<i>Tomaten und Mozzarella Käse</i>	
Pizza voor kinderen	<i>Tomaat en mozzarella kaas</i>	
	Prosciutto Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	6,00
	<i>Tomato, mozzarella cheese and ham</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Schinken</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en ham</i>	
	Salame Pomodoro, mozzarella e salame	6,00
	<i>Tomato, mozzarella cheese and salami</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Salami</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en salami</i>	
	Wurstel Pomodoro, mozzarella e wurstel	6,00
	<i>Tomato, mozzarella cheese and wurstel</i> <i>Tomaten, Mozzarella Käse und Wurstel</i> <i>Tomaat, mozzarella kaas en worst</i>	
	Farcita con varie farciture	7,00
	<i>Pizza filled with different fillings</i> <i>Pizza mit verschiedenen Füllungen gefüllt</i> <i>Pizza belegd met verschillende ingrediënten</i>	

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products - Tiefgekühlte Lebensmittel - Tiefgekühlte Lebensmittel

- Su richiesta disponiamo di basi per pizze surgelate per celiaci - On request we dispose frozen pizza doughs for coeliacs
- Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren) - Auf Wunsch glutenfreier Pizzaboden (tiefgefroren)

Per i più piccoli	Kinder Penne o spaghetti "De Cecco" al pomodoro	5,00
Children menu	with tomato sauce - mit Tomatensauce - met tomatensaus	
Kinder-Menü	Kinder Penne o spaghetti "De Cecco" alla bolognese	5,50
Kindermenu	with bolognese - mit Bolognesesauce - met Bolognesesaus	
	Kinder Penne o spaghetti "De Cecco" al pesto	5,50
	<i>with pesto (oil, basil, parmesan cheese, garlic)</i>	
	<i>mit Pesto (Öl, Basilikum, Parmesan, Knoblauch)</i>	
	<i>met pesto (olie, basilicum, parmezaanse kaas, knoflook)</i>	
	Kinder *Tortellini panna e prosciutto	6,00
	with ham and cream - mit Sahne und Schinken - met room en ham	
	Kinder Cordon bleu con *patatine fritte	8,50
	with *fried chips - mit *Pommes Frites - met *patat	
	Kinder Milanese con *patatine fritte	8,50
	<i>Breaded escalope with *fried chips</i>	
	<i>Wiener Schnitzel mit *Pommes Frites</i>	
	<i>Wiener schnitzel met *patat</i>	
	Kinder hamburger alla griglia con *patatine fritte	9,00
	with *fried chips - mit *Pommes Frites - met *patat	
	Kinder Teller (piatto unico bambino)	9,50
	Penne o spaghetti al pomodoro con milanese e *patatine fritte	
	<i>Penne or spaghetti with breaded escalope and *fried chips</i>	
	<i>Penne oder Spaghetti mit Wiener Schnitzel und *Pommes Frites</i>	
	<i>Penne of spaghetti met Wiener schnitzel en *patat</i>	
	Hamburger baby Continental	10,50
	Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, Cheddar e *patatine fritte	
	<i>Beef hamburger, tomato, salad, cheddar and *fried chips</i>	
	<i>Rind Hamburger, Tomate, Salat, Cheddar und *Pommes Frites</i>	
	<i>Runderhamburger fassona vlees, tomaat, sla en cheddar kaas</i>	
	<i>en *patat</i>	

* Prodotti surgelati all'origine - Frozen products - Tiefgekühlte Lebensmittel - Tiefgekühlte Lebensmittel


- Su richiesta disponiamo di spaghetti o penne per celiaci - On request we dispose spaghetti or penne for coeliacs
- Auf Wunsch glutenfreier spaghetti oder penne - Op verzoek, hebben wij ook glutenvrije spaghetti of penne

		€
Caffetteria	Caffè espresso	1,20
	<i>Espresso coffee - Kaffee espresso - Koffie espresso</i>	
Cafeteria	Caffè corretto	1,50
	<i>Coffee with grappa - Kaffee mit grappa - Koffie met grappa</i>	
Cafeteria	Caffè americano	1,20
	<i>American coffee - Amerikanischer Kaffee - Amerikaanse koffie</i>	
Cafeteria	Caffè doppio	2,40
	<i>Double coffee - Doppel Kaffee - Dubbele koffie</i>	
Cafeteria	Caffè decaffeinato	1,50
	<i>Decaffeinated coffee - entkoffeinerter Kaffee - Koffie Caffeïne vrij</i>	
Cafeteria	Caffè shakerato	3,50
	<i>Shakered coffee - Kaffee shakerato - Koffie shakerato</i>	
Cafeteria	Caffè shakerato con Baileys	4,00
	<i>Shakered coffee with Baileys - Kaffee shakerato mit Baileys Koffie shakerato con Baileys</i>	
Cafeteria	Caffè d'orzo tazza piccola	1,60
	<i>Barley coffee - Malzkaffee - Moutkoffie</i>	
Cafeteria	Caffè d'orzo tazza grande	1,80
	<i>Barley coffee in large cup - Malzkaffee Große Tasse Moutkoffie grote kop</i>	
Cafeteria	Caffè al ginseng tazza piccola	1,60
	<i>Ginseng coffee - Kaffee Ginseng - Koffie Ginseng</i>	
Cafeteria	Caffè al ginseng tazza grande	1,80
	<i>Ginseng coffee in large cup - Kaffee Ginseng Große Tasse Koffie Ginseng grote kop</i>	
Cafeteria	Marocchino	1,50
Cafeteria	Cappuccino	1,50
Cafeteria	Cappuccino decaffeinato	1,70
	<i>decaffeinated - Koffeinfrei - caffeïne vrij</i>	
Cafeteria	Cappuccino con caffè d'orzo	1,60
	<i>with barley coffee - mit Malzkaffee - met Moutkoffie</i>	
Cafeteria	Latte macchiato	1,70
	<i>Milk with coffee - Milch mit Kaffee - Melk met koffie</i>	
Cafeteria	Ciocolata (panna + € 0,50)	1,70
	<i>Hot chocolate (whipped cream + € 0,50)</i>	
	<i>Heisse Schokolade (Sahne + € 0,50)</i>	
	<i>Warme chocolade (Slagroom + € 0,50)</i>	
Cafeteria	The caldo	1,50
	<i>Hot tea - Heisse Tee - Kruiden thee</i>	


Caffetteria	Bibite alla spina	20 cl 1,80	30 cl 2,30
	(Pepsi, 7Up, Aranciata S.Pellegrino, The limone, The pesca)		
Cafeteria	<i>Draft drinks - Getraenke vom Fass - Frisdranken uit de tap</i>		
Cafeteria	Bibite in lattina		2,50
Cafeteria	<i>Canned drinks - Getraenke im Dose - Frisdranken uit blikje</i>		
	(Pepsi, Pepsi light, Pepsi max, 7Up, Lemonsoda, Aranciata S.Pellegrino, Tonic Schweppes, The limone, The pesca)		
	Tonica		3,00
	(Fever-Tree, Edelflower Handpickd Fever-Tree, Mediterranea Fever-Tree, Botanical Fentimas, Old Tonic S.Pellegrino, Schweppes pepe rosa)		
	Succhi di frutta		2,50
	(Ananas, Ace, Albicocca, Mela, Pesca, Pera, Mirtillo Rosso)		
	<i>Fruit juice</i> (Ananas, Ace, Apricot, Apple, Peach, Pear, Cranberry)		
	<i>Fruchtsaft</i> (Ananas, ACE, Aprikose, Apfel, Pfirsich, Birne, Red Berry)		
	<i>Vruchtensap</i> (Ananas, ACE, abrikoos, appel, perzik, peer, rode bes)		
	Acqua minerale		0,75 lt 2,00
	<i>Mineral water - Mineral Wasser - Mineraal water</i>		
	Rovinato		2,00
	Glass of wine with Aperol or Campari		
	Glass Wein mit Aperol oder Campari		
	Glas wijn met Aperol of Campari		
	Crodino - Campari soda - Martini		3,00

		€	
Birra alla spina	Poretti chiara	20 cl 2,00	40 cl 4,00
	<i>ale beer - Ale Bier - ale bier</i>		150 cl 13,00
Draft beer			
Fassbier	Poretti Bock rossa	20 cl 2,50	40 cl 4,50
	<i>red beer - rotes Bier - rood bier</i>		150 cl 15,00
Bier uit het vat	Tucher Hefeweizen	30 cl 3,50	50 cl 5,00
	Angelo Brown Ale		75 cl 9,50
	Angelo Pale Ale		75 cl 9,50
	Panaché	20 cl 2,00	40 cl 4,00

		€	
Birra in bottiglia	Heineken		3,50
Bottled beer	Beck's		3,50
Bier im Flasche	Corona		4,00
Bier in een flesje	Weiss Beer Tucher		5,00
	Beck's analcolica - <i>alcohol-free - alkoholfreies - alcoholvrij bier</i>		3,50
	Peroni senza glutine - <i>Peroni's gluten free</i>		4,00

		€	
Vino alla spina	Bianco, rosso e rosato		1,50
Draft wine	<i>White, red and rosé</i>	25 cl	3,50
Wein vom Faß	<i>Weiß, rot und rosé</i>	50 cl	5,50
Wijn van het vat	<i>Wit, rood en rosé</i>	100 cl	9,50

		 €	
Vini bianchi	Prosecco Treviso Metodo Charmant Corte delle Calli		3,00
White wine	Arneis DOC 2016 Baracco		3,00
Weißweine	Letitia Cortese Piemonte DOC 2017 Tenuta la Crosa		3,00
Witte wijnen	Soave Classico "Levarie" DOC 2016 Masi		3,50
	Friulano Friuli "Confinis" DOC 2017		3,50

		 €	
Vini rossi	Albarossa "Caesarus" DOC 2015 Tenuta la Crosa		3,00
Red wine	Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015 Villa Medoro		3,50
Rotweine	Dolcetto d'Alba "Vigna dell'Erto" DOC 2016 O.Abrigo		3,50
Rode wijnen	Filrosso "Confinis" IGT		3,50

		 €	
Vini dolci	Passito di Pantelleria "Zighidi" DOC Florio		4,00
Sweet wine	Moscato d'Asti DOCG "Baracco" 2017		3,50
Süßweine			
Zoete wijnen			

Birra alla spina Draft beer Fassbier Bier uit het vat	4 LUPPOLI LAGER “Angelo Poretti” Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo. Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti costruiti attorno ai cereali, verdure e pesci bianchi. 5,5% alc. vol. - contiene orzo <i>A generously hopped, refined lager with a round body; it is characterized by the strong harmony between the fragrance of the malt and the scents of the hop. Ideal with round flavored first courses and medium hard cheeses; it also pairs well with dishes made using cereals, vegetables and white fish. 5.5% alc./vol. - contains barley</i> <i>Ein großzügig gehopftes, raffiniertes Lager mit einem runden Körper; es zeichnet sich durch die starke Harmonie zwischen aus der Duft des Malzes und der Duft des Hopfens. Ideal zu runden Vorspeisen und mittelhart Käse; es passt auch gut zu Gerichten, die mit Getreide, Gemüse und Weißfisch zubereitet werden. 5,5% Alk./Vol. - enthält Gerste I</i> <i>Een rijkelijk gehopte, geraffineerde Lager met een ronde body en gekenmerkt door de sterke harmonie tussen de moutgeur en de hoparoma. Ideaal bij voorgerechten met een ronde smaak, halfharde kazen en gerechten op basis van granen, groenten en witte vis. Alc. 5,5% vol. - Bevat gerst</i>	20 cl 2,00 40 cl 4,00
	BOCK ROSSA 6 LUPPOLI “Angelo Poretti” Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. Un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità. Ideale con formaggi stagionati erborinati e selvaggina o in accompagnamento a piatti caratterizzati da ingredienti intensi e lunghe cotture. Perfetta anche con dolci a base di cioccolato. 7,0% alc. vol. - contiene orzo <i>A beer with a toasted malted flavor and hints of caramel and licorice. An intense hopping for a full bodied red ale with a strong personality. Ideal with blue cheese and game; it also pairs with dishes characterized by strong-flavored ingredients and extended cooking times. Also perfect with chocolate desserts. 7.0% alc./vol. - contains barley</i> <i>Ein Bier mit geröstetem Malzgeschmack und einem Hauch von Karamell und Lakritz. Ein intensives Hüpfen mit einer starken Persönlichkeit. Ideal zu Blauschimmelkäse und Wild; es passt auch zu Geschirr gekennzeichnet durch stark aromatisierte Zutaten und verlängerte Kochzeiten. Auch perfekt mit Schokolade Nachspeisen. 7,0% Alk./Vol. - enthält Gerste</i> <i>Een bier met de smaak van geroosterd malt en hints van karamel en drop. Een intense hop voor een volle body, een sterke persoonlijkheid en rode kleur. Ideaal in combinatie met oude gekruide kazen en wild vlees. Ook goed passend bij gerechten die gekenmerkt worden door ingrediënten met een sterke smaak en lange kooktijd. Perfect bij chocoladedesserts. Alc. 7,0% vol. - bevat gerst</i>	20 cl 2,50 40 cl 4,50

**Birra
alla spina
Draft beer
Fassbier
Bier uit
het vat**

TUCHER WEIZEN

Tucher Weizen è una birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione, appartiene al segmento delle Wheat Beer subsegmento Weizen. Naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento, questa birra ha un sapore amaro delicato e appena percettibile. Frizzante al punto giusto, rilascia un aroma amabilmente speziato e leggermente maltato e si accosta perfettamente a salumi di ogni genere così come a zuppe leggere e pesce.

5,3 % alc. vol. - contiene orzo e frumento.

Tucher Weizen is a high fermentation malted barley and wheat beer, belonging to Weizen wheat beers.

Naturally cloudy due to the presence of yeast and wheat proteins, this beer has a subtle, barely perceptible bitterness. With just the right amount of bubbles, it leaves a pleasantly spicy and slightly

malty aromas, and goes perfectly with all kinds of charcuterie, as well as light soups and fish. 5.3% alc./vol. - contains barley.

Tucher Weizen ist ein hoch vergorenes Gersten- und Weizenbier, das zu Weizen-Weizenbieren gehört.

Durch das Vorhandensein von Jahr- und Weizenproteinen natürlich trübe, hat dieses Bier eine subtile, kaum wahrnehmbare Bitterkeit. Mit genau der richtigen Menge an Bläschen, hinterlässt es eine angenehm würzige und leicht malzige Aromen und passt perfekt zu allen Arten von Wurstwaren, sowie leichten Suppen und Fisch.

5,3% Alk./Vol. - enthält Gerste.

Tucher Weizen is een gerste- en tarwemout bier van hoge gisting, die behoort tot het Weizen-segment onder het Wheat beer. Van nature troebel door de aanwezigheid van gist en tarwe-eiwitten en met een licht, nauwelijks waarneembare bitterheid. Dit bier is sprankelend op het juiste moment en laat een aangenaam pittig en licht moutig aroma achter. Past perfect bij alle soorten salami, evenals bij lichte soepen en vis.

Alc. 5,3% vol. - bevat gerst en tarwe.

ANGELO BROWN ALE

Una birra scura, dalla schiuma persistente, dal corpo pieno e dalla personalità carismatica. Al naso è possibile percepire il vibrante aroma della liquirizia, gentilmente accarezzato da sentori resinosi ed erbacei. La fragrante tostatura del malto le dona note uniche, che si uniscono armoniosamente in uno spartito ben bilanciato di sapori.

Perfetta se gustata con piatti di carne alla griglia. Consigliato anche l'abbinamento con formaggi stagionati e a crosta fiorita, si adatta bene anche ai dolci al cioccolato. 6,5% alc. vol - contiene orzo

A dark beer, with a persistent head, full body and charismatic personality. Its nose reveals a vibrant aroma of liquorice, caressed with resinous, grassy notes. The fragrant roasted malt provides unique notes, which are harmoniously combined into a well-balanced composition of flavors. Perfect with grilled meat dishes. Also recommended with mature and soft-ripened cheeses and is suitable with chocolate desserts.

6.5% alc./vol.- contains barley

30 cl **3,50**

50 cl **5,00**

75 cl **9,50**

**Birra
alla spina
Draft beer
Fassbier
Bier uit
het vat**

Ein dunkles Bier mit einem ausdauernden Kopf, vollem Körper und charismatischer Persönlichkeit. Seine Nase offenbart ein lebhaftes Aroma von Lakritz, umschmeichelt mit harzigen, grasigen Noten.

Das duftende geröstete Malz ist einzigartig Noten, die harmonisch zu einer ausgewogenen Komposition von Aromen kombiniert werden. Perfekt mit gegrillte Fleischgerichte. Auch empfohlen mit reifem und weich gereiftem Käse und ist geeignet mit Schokoladendesserts.

6,5% Alk./Vol. - enthält Gerste

Een donker bier met een stevige schuimkraag, volle body en een charismatische persoonlijkheid. In de neus is het mogelijk om levendige aroma's van zoethout waar te nemen, gestreeld door harsachtige en grasachtige tonen. De geur van geroosterd malt zorgt voor unieke tonen, die harmonieus samensmelten tot een uitgebalanceerde compositie van smaken. Perfect bij gerechten met gegrild vlees.

Ook aanbevolen bij zowel oude als zachte kazen en goed passend bij chocoladedesserts. Alc. 6,5% vol. - bevat gerst

ANGELO PALE ALE

75 cl **9,50**

Il colore delicatamente ambrato e la cremosità della schiuma rendono questa birra irresistibile fin dal primo sguardo. L'aroma velatamente speziato e i sentori floreali conferiti dal luppolo si completano vicendevolmente dando vita ad una brillante commistione di profumi. Complessa nella struttura, dal corpo pieno e deciso, risulta al contempo morbida ed equilibrata, da assaporare sorso dopo sorso.

Perfetta se gustata con piatti di carne come gli arrostiti, si abbina bene anche a formaggi sia vaccini che ovini.

6,5% alc. vol - contiene orzo

The delicate amber color and creamy head make this beer irresistible at first sight. The slightly spicy aroma and floral notes provided by the hops complement each other, creating a sparkling mix of fragrances. Its complex structure and full rich body is at the same time soft and balanced, making every sip worth savoring. Perfect with meat dishes such as roasts, and goes well also with both cow's milk as well as sheep's milk cheeses.

6.5% alc./vol. - contains barley

Die zarte Bernsteinfarbe und der cremige Kopf machen dieses Bier auf den ersten Blick unwiderstehlich. Das leicht scharf Aroma - und Blumennoten des Hopfens ergänzen sich zu einer spritzigen Mischung aus Düfte. Seine komplexe Struktur und voller reicher Körper ist gleichzeitig weich und ausgewogen, macht jeden Schluck wert zu genießen. Perfekt zu Fleischgerichten wie Braten, und passt auch gut sowohl zu Kuhmilch als auch zu sowie Schafskäse.

6,5% Alk./Vol. - enthält Gerste

De delicate amberkleur en de romige schuimkraag maken dit bier al op het eerste gezicht onweerstaanbaar. De licht gekruide aroma's en bloemige noten van de hop vullen elkaar aan en creëren een sprankelende mix van geuren. De complexe structuur en de volle, rijke body zijn tegelijkertijd zacht en uitgebalanceerd. Dit zorgt ervoor dat elke slok het genieten waard is.

Perfect bij vleesgerechten zoals bijvoorbeeld gebraden vlees en past goed bij zowel koemelk- als schapenkaas

Alc. 6,5% vol. - bevat gerst

Bollicine
Sparkling wines
Sekt
Mousserende
wijnen

CONTRATTO Metodo Classico Extra Brut VSQ 75 2011

29,00

Piemonte

Colore giallo paglierino, al naso emergono profumi di fiori bianchi e mela verde con note di grande mineralità, al palato è fresco e con una bella acidità che si apre su note di pesca e frutta secca. Ottimo come aperitivo o in abbinamento con piatti a base di pesce e con carni bianche. Prodotto con uve Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%

Pale yellow in color, with scents of white flowers, green apple and hints of minerality. Fresh on the palate, with a nice acidity and hints of peach and dried fruits. Excellent as aperitif or with seafood and white meat. Made with 80% Pinot Nero and 20% Chardonnay grapes.

Strogeel van kleur, in de neus ontstaan geuren van witte bloemen en groene appel met hints van grote mineraliteit. De smaak is fris, met een goede zuurgraad en tonen van perzik en gedroogd fruit. Uitstekend als aperitief of gecombineerd met gerechten op basis van vis of wit vlees. Gemaakt van 80% Pinot Noir en 20% Chardonnay druiven.

Strohgelb, in der Nase riecht es nach weißen Blüten und grünem Apfel mit einem Hauch von großer Mineralität. Der Geschmack ist frisch, mit einer guten Säure und Noten von Pfirsich und getrockneten Früchten. Hervorragend als Aperitif oder kombiniert mit Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch. Hergestellt aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay Trauben.

PROSECCO Treviso Metodo Charmat DOC
CORTE DELLE CALLI Veneto

15,00

Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo, il profumo è gradevole, fruttato di buona intensità. Il gusto è fresco ed al palato risulta gradevole ed armonico. Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, carni bianche e pesce.

Right straw-yellow colour, with some greenish reflections; the bouquet is pleasant and fruity. The taste is fresh, pleasant and harmonious. Good as aperitif, with appetizers, white meat and fish dishes.

Ein glänzend strohgelber Wein, mit grünem Reflex. Angenehmer Duft, fruchtig. Der Geschmack ist frisch, angenehm und harmonisch. Ideal zum Aperitif, oder Vorspeisen, Weißfleisch und Fisch.

Heldere lichtgele kleur met een lichtgroene reflectie. Het bouquet is aangenaam en fruitig. De smaak is fris, aangenaam en harmonieus. Aangeraden bij aperitief, voorgerechten, wit vlees- en visgerechten.

Bollicine
Sparkling
wines
Sekt
Mousserende
wijnen

CONTRATTO Blanc de Blancs Pas Dosé VSQ 75 2012

39,00

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, al naso offre profumi fini e delicati, con sentori floreali, di angelica, di agrumi e con note di zenzero. Al gusto si rivela ricco e morbido, rotondo e pieno, caratterizzato da sentori di crosta di pane e biscotti. Il finale appare equilibrato, impreziosito da una piacevole nota minerale. Ottimo come aperitivo o in abbinamento con piatti a base di pesce e con carni bianche. Prodotto con uve Chardonnay 100%

Pale yellow in color with golden reflections, its aroma is fine and delicate, with notes of angelica, citrus fruits and ginger. Its taste is rich and soft, with hints of bread and biscuits. The final flavor is well balanced, with a pleasant mineral note.

Excellent as aperitif or with seafood and white meat. Made with 100% Chardonnay grapes.

Strogele kleur met gouden reflecties, in de neus fijne en delicate aroma's met bloemige hints van engelwortel, citrusvruchten en tonen van gember. De smaak is rijk en zacht en tegelijkertijd rond en vol met hints van brood en biscuit. De afdronk is evenwichtig met een aangename noot van mineralen. Uitstekend als aperitief of gecombineerd met gerechten op basis van vis of wit vlees. Gemaakt van 100% Chardonnay druiven.

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen in der Nase fein und feinen Aromen mit floralen Noten von angelika, Zitrus und Noten von Ingwer. Der Geschmack ist reich und weich und gleichzeitig rund und voller Andeutungen von Brot und Keks. Der Nachgeschmack ist ausgewogen mit einer angenehmen Note von Mineralien.

Hervorragend als Aperitif oder kombiniert mit Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch.

Hergestellt aus 100% Chardonnay-Trauben.

FRANCIACORTA Brut - Biologico - DOCG ABRAMI

25,00

Colore giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente, profumo ampio e delicato con evidenti sentori di lievito, sapore pieno, avvolgente e persistente. Aperitivo di gran classe accompagna ottimamente piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti delicati. Prodotto con uve Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

Intense yellow color with golden reflections. Fine and persistent perlage, ample and delicate perfume with evident hints of yeast, full flavor, enveloping and persistent. A classy aperitif, it perfectly accompanies fish dishes, shellfish and delicate first courses. Produced with 80% Chardonnay grapes, 20% Pinot Nero grapes.

Intensive gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage, reichlich und zartes Parfüm mit deutlichen Spuren von Hefe, vollen Geschmack, umhüllend und hartnäckig. Ein nobler Aperitif, der perfekt Fischgerichte, Schalentiere und delikate Vorspeisen begleitet. Produziert mit 80% Chardonnay Trauben, 20% Pinot Nero Trauben.

Intens geel van kleur met gouden reflecties. Het perlage is fijn en persistent. In de neus een breed en delicaat bouquet met duidelijke hints van gist. De smaak is vol, omhullend en persistent. Een aperitief van grote klasse en gaat uitstekend samen met gerechten op basis van vis, schaaldieren en delicate voorgerechten. Gemaakt van 80% Chardonnay en 20% Pinot noir druiven.

Vini Bianchi
White wines
Weissweine
Witte wijnen

ARNEIS LANGHE DOC 2016 BARACCO Piemonte

15,00

Colore giallo paglierino scarico; bouquet fresco con sentore di frutta e leggera nota speziata. Morbido e gradevole al palato, di grande freschezza. Vino delicato, di notevole equilibrio e finezza. Si accompagna piacevolmente agli antipasti ed ai piatti di pesce; ottimo servito come aperitivo. Prodotto con uve Arneis.

Pale straw-yellow colour; fresh bouquet with hints of fruit and a light spicy note. The taste is soft and pleasant, of great freshness. Delicate wine of great balance and finesse. It goes nicely with appetizers and fish dishes, excellent served as an aperitif. Produced with Arneis grapes.

Hell strohgelb; das Bouquet ist frisch, fruchtig und leicht würzig. Der Geschmack ist frisch und angenehm. Dieser Wein ist besonders fein und ist ideal zu Vorspeisen und Fischgerichten. Perfekt zum Aperitif. Aus Arneis-Trauben hergestellt.

Bleekgele kleur, vers bouquet met fruitige en pittige tonen. Een zachte, frisse en aangename smaak. Een zeer delicate wijn, evenwichtig en verfijnd. Gaat goed samen met voorgerechten en visgerechten; uitstekend bij een aperitief. Product gemaakt van de Arneis druif.

ERBALUCE DI CALUSO DOCG 2016 ORSOLANI Piemonte

16,00

Di colore paglierino con riflessi verdolini; al profumo si mescolano note di salvia, erbe aromatiche e profumi floreali. Ottimo come aperitivo, ma anche con antipasti e primi piatti, si sposa bene con risotti, pesce di lago e con tutte le verdure in genere. Prodotto con uve Erbaluce di Caluso.

Straw yellow color with greenish reflections; the bouquet combine notes of sage, aromatic herbs and floral fragrances. Excellent as aperitif, with appetizers, first courses, lake fish dishes and all the vegetables. Produced with Erbaluce di Caluso grapes.

Strohgelb mit grünen Reflexen; dieser Wein duftet nach Salbei, aromatischen Kräutern und Blumen. Ideal zu Apertif, aber auch zu Vorspeisen, Hauptgerichten, Risotti, Fischen vom See und allgemein zu Gemüse. Aus Caluso Erbaluce-Trauben hergestellt.

Strogeel van kleur met groenige reflectie, het bouquet is een mix van salie, aromatische kruiden en bloemen. Uitstekend als aperitief, maar ook bij voorgerechten, hoofdgerechten, risotto, vis uit het meer en alle soorten groenten. Product gemaakt van de Erbaluce druif uit Caluso.

Vini Bianchi
White wines
Weissweine
Witte wijnen

GAVI di TASSAROLO "Fornaci" DOCG 75 2017
CAST. BERGAGLIO Piemonte

19,00

Prodotto con uve Cortese, molto affascinante, di grande finezza ed equilibrio esemplare, il colore appare giallo verdolino con riflessi paglierini, al naso emergono sentori floreali e fruttati così ben amalgamati da risultare pressochè inscindibili, resi ancora più seducenti da dolci note di confetto e c'era d'api. All'assaggio risulta compatto, sferico e armonico, pienamente in sintonia con il suo profilo aromatico con finale lungo e nitidissimo.

Ideale in abbinamento con primi piatti a base di verdure e pesci nobili in preparazioni semplici. Soprattutto azzeccato l'abbinamento con la tartare di carne cruda battuta al coltello.

Made with Cortese grapes, very charming, with great finesse and perfect balance. Its color is greenish yellow with straw-yellow reflections, its aroma has floral and fruity scents perfectly blended, with sweet hints of sugar candy and beeswax. The flavor is compact, spherical and harmonious, in tune with its aromatic profile. Perfect with first courses of vegetable and simply cooked fish. Excellent with tartare of raw meat.

Gemaakt van de Cortese druif, zeer charmant, met veel finesse en een voorbeeldig evenwicht. De kleur is groengeel met strogele reflecties. In de neus aroma's van bloemen en fruit die perfect samengaan en nog verleidelijker worden door de zoete tonen van bruidssuikers en bijenwas. De smaak is compact, rond en harmonieus. Volledig in overeenstemming met zijn aromatisch profiel met een lange en frisse afdronk. Ideaal in combinatie met voorgerechten gebaseerd op groenten en edele vis, op eenvoudige wijze bereid. Vooral goed passend bij rauwe tartaar.

Hergestellt aus der Cortese-Traube, sehr charmant, mit viel Finesse und vorbildlicher Ausgewogenheit. Die Farbe ist grünlich-gelb mit Strohreflexen. In der Nase Aromen von Blumen und Früchten, die sich perfekt vermischen und durch die süßen Noten von Brautzucker und Bienenwachs noch verführerischer werden. Der Geschmack ist kompakt, rund und harmonisch. Ganz im Einklang mit seinem aromatischen Profil mit einem langen und frischen Nachgeschmack.

Vini Bianchi
White wines
Weissweine
Witte wijnen

LUGANA Catulliano - Biologico - DOC 2017 PRATELLO
Lombardia

19,00

Si denotano colori che si modellano con l'oro non intenso, le cui sfumature tendono al verdolino tenue ben strutturato. All'olfatto si presenta con sensazioni floreali e fruttate di medio corpo la cui setosità si percepisce con sensazioni pulite di bacche di ginepro e poi di mela golden e per finire di pera williams. Vino abbinabile sia con piatti a base di pesce di mare, sia con paste e risotti, nonché con secondi sempre di pesce, alla brace, in casseruola, al cartoccio, frittute mediterranee, gratinati e zuppe in varie maniere. Prodotto con Uve Turbiana.

The colour is not intense gold, whose shades are slight greenish. It recalls floral and fruity feelings whose silkiness is perceived with notes of juniper berries, apple and Williams pear. It goes good with sea fish dishes, pasta and risotti, as well with fish main courses cooked on the grill, in casserole, in baked foil; frying Mediterranean and fish soups. Produced with Turbiana grapes.

Der Wein hat eine goldene Farbe, mit gut strukturierten leicht grünen Nuancen. Er duftet nach Blumen und Früchten, nach Wachholderbeeren, Golden Äpfeln und zuletzt nach Williams Birnen. Dieser Wein passt zu allen Meeresfischgerichten (Pastagerichten und Risotti, Suppen, frittiert, gebacken, gegrillt, gratiniert usw.). Aus Turbiana-Trauben hergestellt.

De wijn heeft een niet-intense gouden kleur, met goed gestructureerde, lichtgroene tinten. In de neus sensationele geuren van bloemen en fruit met een medium body en daarbij tonen van jeneverbes, Golden Delicious en Williams peren. Deze wijn past goed bij alle visgerechten, (pasta, risotto, soep, gefrituurd, gebakken, gegrild, gegratineerd etc.). Product gemaakt van de Turbiana druif.

PIGATO Riviera Ligure di Ponente - Biologico
DOC BIO VIO 2016 Liguria

24,00

Colore giallo paglierino più o meno carico di riflessi verdolini in gioventù. Ha un profumo ampio con sentori di muschio, sottobosco, ginestra, cedro e mandorla della pesca; gusto secco, abbastanza intenso e persistente con immediato richiamo ai profumi con finale leggermente ammandorlato. Indicato con antipasti a base di pesce, minestre di verdure, primi a base di pesto, secondi a base di pesce. Prodotto con uve Pigato.

Pale yellow colour with some greenish reflections when young. It has a bouquet with hints of musk, underwood, broom, cedar and almond of peach. The taste is dry, intense and persistent with a hint of perfumes and a slightly almond ending. It goes nicely with fish appetizers, vegetable soups, pasta with pesto, main courses of fish. Produced with Pigato grapes.

Strohgelb und mit grünem Reflex. Dieser Wein duftet nach Moos, Wildfrüchten, Ginster, Zeder und Pfirsichmandel. Der Geschmack ist trocken, ziemlich stark und anhaltend. Ideal zu Fischvorspeisen, Gemüsesuppen, Gerichten mit Pesto, Fisch. Aus Pigato-Trauben hergestellt.

Licht strogele kleur met groene reflecties. Een bouquet met tonen van mos, kreupelhout, verfbrem, ceder en perzikvrucht. De smaak is droog, redelijk intens en persistent, met onmiddellijke herkenning van de lichte amandelgeuren. Aangeraden bij voorgerechten met vis, groentesoepen, voorgerechten met pesto en hoofdgerechten met vis. Product gemaakt van de Pigato druif.

Vini Bianchi
White wines
Weissweine
Witte wijnen

CHARDONNAY C.O.F. DOC 75 2016 CA' TULLIO
Friuli Venezia Giulia

15,00

Colore giallo paglierino. Profumo complesso di frutta esotica, ananas e banana, di crosta di pane e note floreali di acacia. Gusto secco fruttato con ricordi di mela, molto sapido e fresco. Si può abbinare ad antipasti, pietanze di mare, crostacei, minestre e carni bianche. Prodotto con uve Chardonnay.

Straw yellow color. The bouquet combine notes of exotic fruit, pineapple, banana and floral fragrances of acacia. The taste is dry, fruity with flavors of apple, very fresh. It goes perfectly with appetizers, sea fish dishes, shellfish, soups and white meat dishes. Produced with Chardonnay grapes.

Strohgelb. Der Duft ist komplex, mit Noten von exotischen Früchten, Ananas und Banane, Brotkruste und Akazienblüten. Der Geschmack ist trocken, fruchtig, fad, trocken, mit Andeutungen von Apfel. Dieser Wein passt gut zu Vorspeisen, Meergerichten, Krustentieren, Suppen und Weiß Fleisch. Aus Chardonnay-Trauben hergestellt.

Strogeel van kleur. In de neus een geheel van exotisch fruit, ananas, banaan en florale noten van acacia. Een droge fruitsmaak met herkenning van appel, erg smakelijk en vers. Goed te combineren met voorgerechten, visgerechten, schaaldieren, soepen en wit vlees. Product gemaakt van de Chardonnay druif.

RIBOLLA GIALLA C.O.F. DOC 75 2017 CA' TULLIO
Friuli Venezia Giulia

15,00

Colore giallo paglierino. Bouchet fresco e floreale, con ricordi di fiori di acacia e agrumi. Vino fragrante, gradevolmente asciutto, fresco e delicato. Ottimo come aperitivo, ideale compagno di tutto il pesce crudo e primi piatti delicati sempre a base di pesce. Prodotto con uve Ribolla Gialla.

Straw yellow color. The bouquet is fresh and combine notes of acacia flowers and citrus fruits. A fragrant, dry, fresh and delicate wine. Perfect as aperitif, with raw fish and fish dishes. Produced with Ribolla Gialla grapes.

Strohgelb. Das Bouquet ist frisch, blumig, mit Andeutungen von Akazienblüten und Zitrusfrüchten. Der Wein ist duftend, angenehm trocken, frisch und fein. Sehr gut zum Aperitif, ideal zu Rohfisch und Fischgerichten. Aus Ribolla Gialla-Trauben hergestellt.

Strogeel van kleur. Fris en bloemig bouquet, met hints van acacia en citrus. Een geurige, aangenaam droge, frisse en delicate wijn. Uitstekend als aperitief, ideaal in combinatie met met rauwe en delicate visgerechten. Product gemaakt van de Ribolla Gialla druif.

Vini Bianchi
White wines
Weissweine
Witte wijnen

RIESLING Venezie IGT "Afix" IGT 75 2016 Friuli Venezia Giulia

27,00

Prodotto con uve Riesling Renano 100%, dal colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è molto intenso e persistente, leggermente aromatico, caratteristico del vitigno, piacevolmente fruttato. Al gusto risulta asciutto, fresco e di grande equilibrio per la stoffa vellutata ed il nerbo del vino. Ottimo in abbinamento con creme di verdure, crostacei e pesci al forno salsati, abbinamento particolarmente felice con spigola in salsa bianca alla mandorla.

Made with 100% Riesling Renano grapes, brilliant pale yellow in color with bright green reflections. Its scent is intense and persistent, slightly aromatic, pleasantly fruity. The taste is dry, fresh and well balanced. Excellent with vegetable soups, shellfish and baked fish, especially with seabass in white almond sauce.

Gemaakt van 100% Riesling Renano druiven, heldere strogele kleur met lichtgroene reflecties. In de neus intens en stevig, licht gearomatiseerd (kenmerkend voor de wijnstok) en aangenaam fruitig. De smaak is droog, fris en zeer evenwichtig. Uitstekend in combinatie met groentesoepen, schelpdieren en vis uit de oven. In het bijzonder een goede combinatie bij zeebaars met witte amandelsaus.

Hergestellt aus 100% Riesling Renano Trauben, klare Strohfarbe mit hellgrünen Reflexen. In der Nase intensiv und fest, leicht aromatisiert (charakteristisch für die Rebe) und angenehm fruchtig.

Der Geschmack ist trocken, frisch und sehr ausgewogen. Hervorragend in Kombination mit Gemüsesuppen, Meeresfrüchten und Fisch aus dem Ofen. Insbesondere eine gute Kombination mit Seebarsch mit weißer Mandelsauce.

FRIULANO Friuli CONFINIS DOC 75 2017 "Francesco Rotolo" Friuli Venezia Giulia

18,00

Prodotto con uve Tocai Friulano, il colore si presenta giallo con riflessi dorati e verdolini. Al naso si presenta complesso e articolato con note di frutta gialla e mandorla dolce, ampio e persistente. Al gusto risulta grasso e persistente, con sentori di pesca gialla tendente all'albicocca, con lievi note erbacee con la classica chiusura amaricante. Ottimo come aperitivo e in abbinamento con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere. Accompagna piacevolmente piatti di pesce e i formaggi freschi e grassi.

Made with Tocai grapes of Friuli, its color is yellow with golden and green reflections. Its aroma is complex and elaborated with notes of yellow fruit and sweet almond. The flavor is persistent with hints of yellow peach tending to apricot, with slight herbaceous notes and bitter closure. Excellent as aperitif with raw ham, salami and sausages. Perfect with seafood and fresh cheese.

Gemaakt van de Friulano (Tocai) druif, geel van kleur met gouden en lichtgroene reflecties. In de neus complex met tonen van geel fruit en zoete amandel, breed en persistent. Een vette en persistente smaak met hints van gele perzik die neigen naar abrikoos, lichte kruidachtige tonen en met de klassieke, bittere afdronk. Uitstekend als aperitief en gecombineerd met rauwe ham, salami en worst. Een goede begeleiding bij visgerechten en verse en vette kazen.

Hergestellt aus der Friulano (Tocai) Traube, gelb in der Farbe mit goldenen und hellgrünen Reflexen. In der Nase komplex mit Noten von gelben Früchten und süßen Mandeln, breit und anhaltend. Ein fettiger und anhaltender Geschmack mit einem Hauch von gelbem Pfirsich, der zur Aprikose neigt, leichten Kräuternoten und dem klassischen, bitteren Nachgeschmack. Ausgezeichnet als Aperitif und kombiniert mit Rohschinken, Salami und Wurst. Eine gute Ergänzung zu Fischgerichten und frischen und fettigen Käsesorten.

Vini Bianchi
White wines
Weissweine
Witte wijnen

SOAVE CLASSICO “Levarie” DOC 2016 MASI Veneto

18,00

È il bianco italiano conosciuto nel mondo per la delicatezza di gusto e aroma. È vino moderno da antiche uve veronesi. Perfetto come aperitivo e antipasto, per il pesce, e con i piatti leggeri della cucina moderna. Prodotto con uve Garganega e Trebbiano di Soave.

It's the Italian white wine known around the world for the delicacy of taste and aroma. It is a modern wine from ancient Verona grapes. Perfect as aperitif and appetizer, with fish and light dishes of the modern cuisine. Produced with Garganega grapes and Trebbiano di Soave grapes.

Es ist der italienische Weisswein auf der ganzen Welt fuer die Feinheit des Geschmacks und Aroma bekannt. Es ist ein moderner Wein aus alten Verona Trauben. Ideal zu Aperitif, Vorspeisen, Fisch und leichte Gerichte der modernen Kueche. Aus Garganega und Trebbiano di Soave Trauben hergestellt.

Een Italiaanse witte wijn, bekend over de hele wereld wegens zijn delicate smaak en aroma. Het is een moderne wijn van oude Verona druiven. Ideaal als aperitief en bij voorgerechten, vis en lichte gerechten uit de moderne keuken.

VERMENTINO Toscana “Spineto” IGT 75 2016 ERIK BANTI

18,00

Colore giallo paglierino. All'olfatto si denotano risvolti minerali e di frutta secca con un tocco di pesca bianca e mandorla fresca. Al palato risulta sapido, fresco, con una bella struttura e con una chiusura ammandorlata.

Delizioso come aperitivo si sposa molto bene con primi e secondi piatti di pesce e frutti di mare. Prodotto con uve Passerina.

Straw yellow color. The bouquet has minerals lapels and dried fruit with a touch of white peach and fresh almond. The taste is fresh and sapid. Delicious as aperitif, it goes perfectly with first and main courses of fish and seafood.

Strohgelb. Der Duft zeigt mineralische Noten und Aromen von Trockenobst, Weiß Pfirsich und frische Mandel. Am Gaumen ist der Geschmack fad, frisch, gut strukturiert und anschließend bleibt im Mund ein Mandelgeschmack. Köstlich zum Aperitif aber auch zum ersten oder zweiten Gang mit Fisch und Meeresfrüchten. Aus Passerina-Trauben hergestellt.

Strogeel van kleur. In de neus minerale aroma's, gedroogd fruit met een vleugje van witte perzik en verse amandelen. De smaak is fruitig, fris, met een mooie structuur en een afdronk van amandelen. Heerlijk als aperitief, gaat heel goed samen met voor- en hoofdgerechten op basis van vis. Product gemaakt van de Passerina druif.

Vini rossi
Red wines
Rotweine
Rode Wijnen

**AMARONE della Valpolicella Classico “Costasera” DOCG
2012 MASI Veneto**

49,00

Di colore Rosso rubino con sfumatura granata ha un profumo delicato e vellutato. Il sapore è maestoso, asciutto, complesso e da un'alcolicità sostenuta. Prodotto con uve Corvina, Rondinella e Molinara.

Ruby red color with a velvety bouquet. It has a dry, majestic flavor. Produced with Corvina, Rondinella and Molinara grapes.

Rubinrote Farbe mit samtig Aroma. Der Geschmack ist stattlich. Aus Corvina, Rondinella und Molinare Trauben hergestellt.

Robijnrode kleur met een fluweelachtig boeket. De wijn heeft een droge en majestueuze smaak. Gemaakt van Corvina, Rondinella en Molinara druiven.

**BARBERA ASTI Superiore “La Luna e le Stelle” DOC 2015
DEZZANI Piemonte**

19,00

Colore rosso rubino, con riflessi brillanti, dal profumo intenso, fragrante, di ottima complessità con note piacevoli di fragola, ciliegia e lampone. Ottimo con carni bianche e rosse, formaggi a media stagionatura. Prodotto con uve Barbera.

Ruby red colour, with brilliant reflections, intense and fragrant bouquet with pleasant notes of strawberry, cherry and raspberry. Excellent with white and red meat and middle-matured cheese. Produced with Barbera grapes.

Rubinrot und glänzend. Der Duft ist stark, wohl riechend und zeigt Aromen von Erdbeeren, Kirsch und Himbeeren. Perfekt zu Weiß- und Rotfleisch, mittelreif Käsesorten. Aus Barbera-Trauben hergestellt.

Robijnrode kleur, met heldere reflecties. Intens en geurend bouquet met goede complexiteit en aangename tonen van aardbei, kers en framboos. Uitstekend te combineren met wit vlees, rood vlees en belegen kazen. Product gemaakt van de Barbera druif.

**DOLCETTO ALBA “Vigna dell’Erto” DOC 2016
ORLANDO ABRIGO Piemonte**

19,00

Colore rosso rubino intenso con profumo fragrante e floreale in cui predominano le ciliegie e la viola. Da abbinare a primi piatti (agnolotti, tagliatelle al ragù), carni bianche, carne cruda, verdure, formaggi al tartufo e funghi. Prodotto con uve Dolcetto.

Deep red ruby colour with a fragrant and floral perfume of cherries and violets. It goes nicely with pasta (agnolotti, tagliatelle with ragout), white meat, raw meat, vegetables, cheeses with truffles and mushrooms. Produced with Dolcetto grapes.

Intensiv rubinrot. Der Duft ist blumig und stark, mit Andeutungen von Kirschen und Veilchen. Ideal zu ersten Gängen wie Agnolotti und Tagliatelle alla Bolognese, Weißfleisch, Rohfisch, Gemüse, Trüffelkäse und Pilzen. Aus Dolcetto-Trauben hergestellt.

Intens robijnrode kleur, met een bloemengeur waarin viooltjes en kers domineren. Goed te combineren met voorgerechten (ravioli en tagliatelle met ragout), wit vlees, rauw vlees, groenten, truffelkazen en paddenstoelen. Product gemaakt van de Dolcetto druif.

Vini rossi
Red wines
Rotweine
Rode Wijnen

GHEMME DOCG 75 2010 ROVELLOTTI Piemonte

29,00

Colore rosso rubino con sfumature granato date dall'invecchiamento. Al naso emergono il legno, con sentori floreali (rosa e violetta), di frutta rossa e richiami di anice.

Al palato risulta ampio con equilibrata tannicità con un finale intenso di ribes e tabacco.

Abbinamento ideale con il tipico piatto Novarese (Paniscia), ottimo anche con tagliatelle al ragù, ravioli di carne, carni rosse e faraona al forno. Prodotto con uve Nebbiolo 85% e Vespolina 15% (localmente denominata Uvetta).

Ruby red colour with garnet shades. The bouquet recalls notes of woods, floral hints, fruit and anise.

It goes perfectly with a typic dish of Novara (Paniscia), tagliatelle with ragù, ravioli, red meats and baked guinea fowl. Produced with Nebbiolo (85%) and Vespolina (15%) grapes.

Rubinrot, mit der Alterung bekommt dieser Wein Granat Reflexen. Der Duft zeigt Aromen von Holz, Blumen (Rosen und Violetten), roten Obstfrüchten und Anis. Der Geschmack ist reich, mit ausgewogenen Tanningehalt, und hinterlässt starke Aromen von Johannisbeeren und Tabak.

Ideal zum Paniscia, dem typischen Gericht von Novara, und auch zu Ragout Tagliatelle, Fleischravioli, Rotfleisch und Perlhuhn im Ofen. Aus Nebbiolo- (85%) und Vespolina- (15%, auch Uvetta genannt) Trauben hergestellt.

Robijnrode kleur met granaatrode tinten door de rijping. In de neus hout, florale noten (rozen en viooltjes), rood fruit en hints van anijs. Een brede smaak met evenwichtige tannines met een intense afdronk van aalbes en tabak. Ideaal in combinatie met typische gerechten uit Novara (Paniscia). Ook uitstekend met tagliatelle met ragout, ravioli met vlees, rood vlees en gevogelte uit de oven. Product gemaakt van de Nebbiolo (85%) en Vespolina (15%) druif.

GATTINARA DOCG 2013 TRAVAGLINI Piemonte

28,00

Di colore rosso rubino tendente al granata. Sprigiona profumi complessi con note di lampone e ribes. Di giusta tannicità, fitta e morbida, di gusto complesso ed armonico. Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Prodotto con uve Nebbiolo.

Ruby red colour tending to garnet. Complex aromas with hints of raspberry and red current. Of good tannins, dense and soft, with harmonic flavour. Excellent with red meats, game and matured cheeses. Produced with Nebbiolo grapes.

Ausgezeichnet zu Rotfleisch, Wildgerichten und lang gereiften Käsesorten. Aus Nebbiolo-Trauben hergestellt.

Granaatrode wijn. Complexe aroma's met tonen van framboos en aalbes. Goede tannine; stevig en zacht met een harmonieuze smaak. Uitstekend bij rood vlees, wild vlees en oude kazen. Product gemaakt van de Nebbiolo druif.

Vini rossi
Red wines
Rotweine
Rode Wijnen

NEBBIOLO Langhe “Settevie” DOC 2015
ORLANDO ABRIGO Piemonte

23,00

Colore rosso rubino di buona intensità con note eleganti che nel vino giovane ricordano il lampone, ma con l'invecchiamento in barrique lo rende più armonico. Ottimo con ravioli di carne, coniglio o pollo in tegame, bolliti misti, salumi, tomino sott'olio. Prodotto con uve Nebbiolo.

Intense red ruby colour with elegant notes that in the young wine recall the raspberry but the ageing in barrique makes it more harmonious. Excellent with ravioli, rabbit or chicken, mixed boiled meats, cold cuts. Produced with Nebbiolo grapes.

Stark rubinrot. Der Duft hat Andeutungen von Himbeeren, mit der Zeit wird er harmonisch. Ausgezeichnet zu Fleischravioli, Kaninchen oder Geflügel, gekochtem Fleisch, Wurstgerichten, eingelegtem Käse. Aus Nebbiolo-Trauben hergestellt.

Intense, robijnrode kleur met elegante tonen, die u bij de jonge wijn doet denken aan framboos. Door het rijpen op vat ontstaat er een harmonieuze smaak. Uitstekend te combineren met ravioli, konijn, kip, stoofvlees, salami en Tomino kaas in olie. Product gemaakt van de Nebbiolo druif.

MORELLINO DI SCANSANO “Spineto” DOCG 75 2016
ERIK BANTI Toscana

18,00

Di colore rosso rubino carico e brillante, ha un profumo vinoso, persistente, intenso ed elegante, bouquet completo dove si riconoscono sentori di mallo e marasca, unito ad un piacevole sottofondo vanigliato. Per la sua particolare morbidezza, pur con un'alta gradazione, si abbina al caciucco alla livornese, e pesci al forno con patate; ad arrostiti, grigliate e selvaggina. Prodotto con uve Sangiovese, Alicante e Merlot.

Bright red ruby in color, its bouquet is persistent, intense and elegant, with notes of walnut and marasca cherry, with a nice vanilla background. Despite its high alcohol content, it's excellent with “caciucco alla livornese” (fish soup), baked fish with potatoes, roasted and grilled game meat. Made with Sangiovese, Alicante and Merlot grapes.

Helle, intensive rubinrote Farbe. In der Nase weinartig, anhaltend, intensiv und elegant. Ein komplettes Bouquet mit Noten von Walnuss und Marasca-Kirsche, kombiniert mit einem leichten Vanille-Hintergrund. Wegen seiner besonderen Weichheit, trotz des hohen Alkoholgehaltes, passt dieser Wein gut zu “caciucco alla livornese” (Fischsuppe) und Fisch aus dem Ofen mit Kartoffeln, auch gut geeignet für Braten, gegrilltes und wildes Fleisch. Hergestellt aus der Rebsorte Sangiovese, Alicante und Merlot Trauben.

Helder, intens robijnrood van kleur. In de neus wijnachtig, persistent, intens en elegant. Een compleet bouquet met hints van walnoot en marasca kers, gecombineerd met een lichte vanille achtergrond. Vanwege zijn bijzondere zachtheid, ondanks het hoge alcohol gehalte, gaat deze wijn goed samen met “caciucco alla livornese” (vissoep) en vis uit de oven met aardappels. Ook goed passend bij gebraden, gegrild en wild vlees. Gemaakt van de Sangiovese, Alicante en Merlot druif.

Vini rossi
Red wines
Rotweine
Rode Wijnen

CHIANTI CLASSICO "Borgo Scopeto" DOCG 2015
BORGO SCOPETO Toscana

20,00

Colore rosso rubino carico ha un profumo ampio ed intenso ma nello stesso tempo dolce e fruttato, con note di piccoli frutti neri di bosco con un piacevole sentore di legno nobile, vaniglia e cacao, con un sorprendente finale di ciliegia. Vino da tutto pasto, particolarmente adatto per accompagnare minestre asciutte, carni di tutti i generi e formaggi di media stagionatura. Prodotto con uve Sangiovese.

Deep ruby red colour, with an ample and intense bouquet but at the same time sweet and fruity, with notes of small black wild berries with a pleasant hint of noble wood, vanilla and cocoa with a surprising cherry ending. Table wine, it goes nicely with soups, every kind of meat and middle-matured cheese. Produced with Sangiovese grapes.

Rubinrot. Der Duft ist stark, süß und fruchtig (mit Andeutungen von kleinen schwarzen Wildfrüchten). Angenehme Nuancen von Endlehm Holz, Vanille, Kirsch und Kakao. Ideal zu Suppen, Fleisch und mittel gereiften Käsesorten. Aus Sangiovese-Trauben hergestellt.

Volle robijnrode kleur met een rijk en intens bouquet. Tegelijkertijd zoet en fruitig met tonen van zwarte bosvruchten, edel hout, vanille en cacao met een verrassende nasmaak van kersen. Een tafelwijn, in het bijzonder geschikt bij soepen, alle soorten vlees en beleggen kazen. Product gemaakt van de Sangiovese druif.

TIGNANELLO IGT 75 2014 ANTINORI Toscana

89,00

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il naso è intenso con note speziate, liquirizia e cuoio al primo impatto; poi libera profumi di confettura, prugne e frutti di bosco. Al gusto presenta un'ottima struttura. E' equilibrato, ha tannini soffici ed un finale persistente. Ideale in abbinamento alle carni rosse. Prodotto con uve Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%.

An intense ruby red colour with garnet reflections. The bouquet recalls notes of liquorice, spicy and leather. It goes perfectly with red meats. Produced with Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5% grapes.

Glänzend rubinrot, mit Granat Reflexen. Der Duft ist kräftig, mit Noten von Gewürzen, Lakritz und Leder, anschließend auch von Konfitüre, Pflaumen und Wildfrüchten. Der Geschmack ist gut strukturiert, ausgeglichen; die Tannine sind weich und der Nachgeschmack ist lang anhaltend. Ideal zu Rotfleisch. Aus Sangiovese- (85%), Cabernet Sauvignon- (10%), Cabernet Franc- (5%) Trauben hergestellt.

Intens robijnrode kleur met granaatrode tinten. De neus is intens met in eerste instantie noten van kruiden, drop en leer. Vervolgens vrije geuren van jam, pruimen en bosvruchten. Uitstekende structuur qua smaak; evenwichtig, luchtige tannines en een stevige afdronk. Ideaal in combinatie met rood vlees. Product gemaakt van de Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (10%) en Cabernet Franc (5%) druif.

Vini rossi
Red wines
Rotweine
Rode Wijnen

LAMBRUSCO DOLCE Emilia "Ligabue" IGP GUALTIERI
Emilia Romagna

10,00

Colore rosso rubino brillante è accompagnato da una generosa spuma. I profumi boschivi, richiamano il frutto della mora, lampone acerbo e vinosità di cantina. Il gusto di buona struttura ed equilibrio, lascia il ricordo positivo delle sensazioni fruttate acidule, il residuo zuccherino quasi impercettibile lo arricchisce senza predominare. Si accompagna meravigliosamente con sfogliatine e vol au vent al formaggio, nonché pasta al ragù. Prodotto con uve Lambrusco Salamino e Lambrusco Marani.

Bright red ruby colour with a generous foam. The forest bouquet recall the fruit of blackberry, unripe raspberry and cellar wine. The taste of good structure and balance leaves the positive memory of fruity acidulous sensations, the residual but almost imperceptible sugar enriches it without dominating. Excellent with small puff pastries, vol-au-vent with cheese and pasta with ragout. Produced with Lambrusco Salamino grapes and Lambrusco Marani grapes.

Glaenzend rubinrot. Prickelnd. Sein Duft zeigt Aromen von Beerenfrüchten, besonders Himbeere und Johannisbeere sowie feine florale und pflanzliche Noten im Hintergrund. Am Gaumen präsentiert sich dieser Tropfen mit saftigem Charakter, feiner Kohlensäure und betonter Frucht. Ideal zu Blätterteiggebäck, Königspastete mit Käse, oder Pasta mit Bolognese Sauce. Aus Lambrusco Salamino- und Lambrusco Marani-Trauben hergestellt.

Heldere, robijnrode kleur en met een royale schuimlaag. De bosgeuren roepen de gedachten op aan bramen, onrijpe framboos en de wijnkelder. De smaak laat door de goede structuur en evenwicht een zurige, fruitige herinnering achter. De zoete nasmaak is aanwezig maar zeker niet overheersend. Deze wijn kan bijzonder goed gecombineerd worden met gerechten van bladerdeeg, vol-au-vent gevuld met kaas en pasta met ragout. Product gemaakt van de Lambrusco Salamino en Lambrusco Marani druif.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 75 2015
VILLA MEDORO Abruzzo

16,00

Di colore rosso rubino scuro al naso esprime belle note di mirtillo, di ciliegia e di ribes. Una nota vegetale impregiosita da una traccia di terra bagnata apre ad un assaggio fresco, appagante, equilibrato. Lungo e suadente dal finale particolarmente pulito. Vino adatto a tutto pasto ottimo con ricchi primi piatti a base di pasta ripiena o al forno, carne al forno e formaggi stagionati. Prodotto con uve Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Passerina.

Ruby red colour with pleasant notes of blueberry, cherry and currant. It has a fresh, satisfying, balanced taste. It's suitable for any meal with first dishes of filled pasta or baked, baked meat and aged cheeses. Produced with Montepulciano, Trebbiano, Pecorino and Passerina grapes.

Dunkel rubinrot. Dieser Wein zeigt angenehme Duftnoten von Blaubeeren, Kirschen und Johannisbeeren. Eine pflanzliche Note zusammen mit dem Duft nasser Erde liefert dem Wein einen frischen, befriedigend und ausgeglichenen Geschmack. Der Nachgeschmack ist lang anhaltend und besonders klar. Der Wein passt zu jedem Gericht: von ersten Gängen wie gefüllte oder gebackene Pasta zu gebackenem Fleisch und gereiften Käsesorten.

Aus Montepulciano-, Trebbiano-, Pecorino- und Passerina-Trauben hergestellt. Donker robijnrode kleur met in de neus aangename noten van bosbes, kers en aalbes. Een frisse, bevredigende en evenwichtige smaak. Een lange, overtuigende maar vooral schone afdronk. Wijn geschikt bij elk gerecht. Uitstekend bij gevulde pastagerechten, ovensgerechten en oude kaas. Product gemaakt van de Montepulciano, Trebbiano, Pecorino en Passerina druif.

Vini rossi
Red wines
Rotweine
Rode Wijnen

FILOROSSO Venezia Giulia CONFINIS IGT 75 2017
FRANCESCO ROTOLO

18,00

Prodotto con uve Merlot 75% e Cabernet 25%. Classico blend Friulano. Al naso presenta eleganti note balsamiche a base di menta ed erbe di montagna che incontrano piccoli frutti rossi per dare vita in bocca ad un rosso giovane ed entusiasmante. Ottimo in abbinamento a salumi in genere e insaccati oltre che a piatti a base di cacciagione da piuma e secondi di carne di preparazioni semplici.

Made with 75% Merlot and 25% Cabernet grapes. Classic blend of Friuli. The scent has elegant balsamic notes of mint and mountain herbs well combined with small red fruits which produce a young and exciting red. Excellent with salami and feathered game meat.

Gemaakt van 75% Merlot en 25% Cabernet druiven. Klassieke Friulaanse mix. In de neus elegante balsemische tonen van munt en bergkruiden die goed gecombineerd worden met klein, rood fruit waardoor een jonge en spannende rode wijn wordt gecreëerd. Uitstekend in combinatie met salami en gerechten op basis van pluimwild en simpele vleesgerechten.

Hergestellt aus 75% Merlot und 25% Cabernet Trauben. Klassische friaulische Mischung. In der Nase elegante balsamische Noten von Minze und Bergkräutern, die gut mit kleinen, roten Früchten kombiniert sind, die einen jungen und aufregenden Rotwein ergeben. Hervorragend in Kombination mit Salami und Gerichten auf Wildbasis und einfachen Fleischgerichten.

PASSO DELLE MULE Nero d'Avola Sicilia IGT 75 2015
CORVO DI SALAPARUTA Sicilia

23,00

Prodotto con uve Nero d'Avola 100%. Vino avvolgente complesso e strutturato che matura in barriques ed affina lungamente in bottiglia. Ottimo in abbinamento con piatti a base di carni rosse e formaggi mediamente stagionati.

Made with 100% Nero d'Avola grapes. Well structured wrapping wine aged first with the barrique method and then in bottles for a long time. Excellent with red meat dishes and medium-aged cheese.

Gemaakt van 100% Nero d'Avola druiven. Complexe en gestructureerde wijn, gerijpt op barrique en vervolgens nog lange tijd in de fles. Uitstekend in combinatie met gerechten op basis van rood vlees en belegen kazen.

Hergestellt aus 100% Nero d'Avola Trauben. Komplexer und strukturierter Wein, auf Barrique gereift und lange in der Flasche. Hervorragend in Kombination mit Gerichten, die auf rotem Fleisch und reifem Käse basieren. einfachen Fleischgerichten.

Vini rosati
Rosé wines
Roséweine
Rosé wijnen

CHIARETTO DEL GARDA Valtenesi -Biologico- DOC 2016
PRATELLO Lombardia

19,00

Colore rosato cerasuolo con riflessi rubino. I profumi sono di un'armonia sensoriale veramente particolare: puliti, nitidi, inconfondibili che variano dal sentore mandorlo in fiore, banana, alla pera kaiser, al cedro, alla mela golden. Vino abbinabile ad una vasta composizione gastronomica, con una predilezione per quelli a base di pesce di lago e poi insaccati freschi, pizze e calzoni, risotti con verdure, verdure, fritti e soprattutto con i piatti light estivi. Prodotto con uve Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese.

Bright pink colour with ruby reflections. It has an aroma which smells the almond trees, banana, Kaiser pear, cedar and apple. It goes nicely with lake fish dishes, fresh salami sausages, pizze, risotti with vegetables, fried vegetables and light summer dishes. Produced with grapes of Groppello, Marzemino, Barbera and Sangiovese.

Die Farbe ähnelt der von rosa Kirschen und besitzt Rubinreflexen. Der Duft ist besonders harmonisch: klar, deutlich und zeigt Aromen von Blumen, Banane, Kaiserbirnen, Golden Apfel und Zitronat Zitrone. Der Wein passt zu vielen Gerichten, besonders zu Seefischgerichten, Wurst, Pizza, Calzone, Risotti mit Gemüse, frittierten Gemüsen und speziell zu leichten Sommergerichten. Aus Groppello-, Marzemino-, Barbera-, Sangiovese-Trauben hergestellt.

Kersenroze kleur met robijnkleurige reflecties. Een wijn met een bijzonder harmonische geur: helder, duidelijk en in de neus bloemen, banaan, Kaiser peren, citroen en Golden Delicious. Goed te combineren met vele soorten gerechten en in het bijzonder visgerechten, worst, pizza, calzone, risotto met groenten, gefrituurde groenten en vooral bij lichte zomerse gerechten. Product gemaakt van de Groppello, Marzemino, Barbera en Sangiovese druif.

ROSE' Castel del Monte DOC 75 2016
AZ. VIN. RIVERA Puglia

15,00

Di colore rosa cerasuolo chiaro con riflessi violacei. Al naso si presenta intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia. Al palato è fresco, fruttato, gradevolmente acidulo e dal finale decisamente lungo. Si accompagna molto bene alla cucina mediterranea. Prodotto con uve Bombino Nero.

Bright pink colour with violet reflections. It recalls notes of strawberry and cherry and an intense bouquet. It tastes fresh, fruity and pleasantly sour. It goes perfectly with dishes of Mediterranean cuisine. Produced with Bombino black grapes.

Die Farbe ist hell kirschrot mit violetten Reflexen. Der Wein ist kräftig im Duft, fruchtig mit Duftnoten von Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen ist der Wein frisch, fruchtig und angenehm säuerlich und der Geschmack bleibt lange im Mund. Dieser Wein passt sehr gut zur mediterranen Küche. Aus Bombino Nero-Trauben hergestellt.

Lichtroze kleur met paarse tinten. In de neus intens en fruitig met noten van aardbei en kers. De smaak is fris, fruitig en aangenaam zuur met een lange afdronk. Goed te combineren met gerechten uit de mediterrane keuken. Product gemaakt van de Bombino Nero druif.

 0,75 lt €

Vini da dessert
Dessert wines
Dessertweine
Dessertwijnen

PASSITO DI PANTELLERIA “Zighidì” DOC
FLORIO Sicilia

 **28,00**

 **4,00**

Questo passito racchiude tutti i tesori e la magia di Pantelleria. Dal colore oro ambrato brillante, ha un profumo ampio e molto delicato con note di fichi e frutta secca in genere.

Al gusto si presenta tipico e vellutato con ricordi di albicocca e un retrogusto ancora di frutta secca. Oltre che vino da meditazione è particolarmente indicato con la pasticceria e con i formaggi piccanti. Prodotto con uve Moscato di Alessandria o Zibibbo.

Gold amber colour. The bouquet is delicate with note of figs and dried fruit. The taste is velvety. It goes good with confectionery and spicy cheese. Produced with Moscato di Alessandria grapes or Zibibbo grapes.

Dieser Passito Wein enthält in sich die Magie der Pantelleria Insel. Die Farbe ist goldig schwer, glänzend. Der Duft ist vielseitig, delikates und zeigt Aromen von Feigen und trockenen Früchten. Der Geschmack ist typisch und samtig, erinnert an Aprikosen und hat einen Hintergeschmack von trockenen Früchten. Es handelt sich hier um einen Meditationswein, er passt aber auch zu Feingebäck und scharfen Käsesorten. Aus Alessandria Moscato- oder Zibibbo-Trauben hergestellt.

Deze Passito-wijn bevat de magie van het eiland Pantelleria. Goudgeel/amber kleurige, glanzende wijn. Een veelzijdige en delicate geur met tonen van vijgen, gedroogde vruchten en een afdronk van wederom gedroogde vruchten. Naast een meditatie wijn is deze ook uiterst geschikt bij gebak en pikante kaassoorten. Product gemaakt van de Moscato d'Alessandria druif (ook wel Zibibbo).

MOSCATO SPUMANTE 2017 BARACCO
Piemonte

 **18,00**

 **3,50**

Colore paglierino carico, profumi aromatici di fiori e agrumi. Pesca e albicocca su tutti.

Ottimo con frutta, torte e dolci secchi.

Intense straw-yellow colour, aromatic scents of flowers and citrus. Above all peach and apricot. Excellent with fruit, cakes and dry pastries.

Strohgelb. Der Duft ist blumig und aromatisch. Ausgezeichnet zu Obst, Kuchen oder Torten.

Intense, strogele kleur met de aromatische geur van bloemen en citrus, met in het bijzonder perzik en abrikoos. Uitstekend bij fruit, taart en gebak.

.....