
OSTERN / FRÜHLING IM DI SOPRA

Pasqua / Primavera a Di Sopra

VORSPEISE

LAUWARMER SPARGELSALAT MIT RADIESCHEN,
KIRSCHTOMATEN UND GARNELEN

Insalata tiepida di asparagi

14 €

SUPPE

SPARGELSÜPPCHEN MIT FRITTIERTEM OSTEREI
UND LACHSFÜLLUNG

Zuppa di asparagi con Pasqua fritto

9 €

HAUPTGANG

ZARTE LAMMKEULE MIT PESTOKRUSTE, GRÜNEN BOHNEN
UND ROSMARINKARTOFFELN

Stinco di Agnello

29 €

DESSERT

SCHOKOLADENCANELLONI MIT MASCARPONECREME,
ERDBEEREN, ROHEM SPARGEL, JOGHURTEIS UND
MANGOPÜREE

Cannelloni al cioccolato

12 €

Menü 58 €

VORSPEISEN / ANTIPASTI

COPPA SCHINKEN ITALIENISCHE SPEZIALITÄT NACKENSCHINKEN MIT BALSAMICO, OLIVENÖL, PARMESAN UND RUCOLA Carpaccio di coppa	14 €
FRITTIERTE SCHAFSKÄSEBÄLLCHEN, RUCOLA, MANGO-CHILI-SORBET Polpette di formaggio feta fritte, rucola al peperoncino e mango	13 €
KARTOFFEL-TRÜFFELSUPPE MIT MARINIERTEM RINDERCARPACCIO Zuppa di patate al tartufo	9 €

PASTA

PASTA MIT HÜHNCHENBRUST, BIRNE UND GORGONZOLA Pollo al gorgonzola e pera	16 €
GEFÜLLTE TRÜFFELGNOCCHI IN TRÜFFELSAHNE UND GEBRATENEN SHII TAKE PILZEN Gnocchi al tartufo	18 €
TAGLIATELLE MIT WALNUSSESTO, RAUHLACHS, SALZKARAMELL UND ZITRONENÖL Tagliatelle al pesto di noci, salmone affumicato	17 €
WEISSE WILDSCHWEINBOLOGNESE MIT PILZEN UND KLEINE GNOCCHI Gnocchi piccoli di cinghiale bianco alla bolognese	18 €

HAUPTSPEISEN / PIATTI PRINCIPALI

LACHSFILET MIT MOZZARELLA-TOMATEN-KRUSTE GRATINIERT Filetto di salmone in crosta di pomodoro mozzarella	26 €
WILDSCHWEINRAGOUT MIT WALDPILZEN Spezzatino di cinghiale con funghi	22 €
KALBSLEBER MIT ROSMARIN, ZWIEBELN, WEISSWEIN UND JUS Fegato di vitello al rosmarino, cipolle, vino bianco e jus	24 €
KALBSCHNITZEL MILANESE IN PARMESAN-SEMMELBRÖSEL PANADE UND TOMATENSOSSE Scaloppa di vitello alla Milanese	26 €
ENTRECÔTE MEDIUM IN SCHEIBEN GESCHNITTEN Tagliata di entrecote	29 €

BEILAGE / CONTORNI

ITALIENISCHER BLATTSPINAT / ROSMARINKARTOFFELN Spinaci italiani / Patate al rosmarino

VORSPEISEN / ANTIPASTI

RÖSTBROT MIT FRISCHEN TOMATEN Bruschetta al pomodoro	7,50 €
RÖSTBROT MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL Bruschetta all'aglio	6 €
GEGRILLTES GEMÜSE Verdure grigliata	10 €
KALBSFLEISCH MIT THUNFISCHCREME UND KAPERN Vitello tonnato	13 €
CARPACCIO VOM RINDERFILET Carpaccio di manzo	14 €
BÜFFELMOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM Caprese di bufala	10 €

SALATE / INSALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT Insalata mista	7,50 €
TOMATENSALAT MIT BASILIKUM UND ZWIEBELN Insalata di pomodoro	7,50 €
SALAT MIT SCHAFSKÄSE, OLIVEN, TOMATEN, GURKEN UND ZWIEBELN Insalata Fiore d'Oro	10 €

SUPPEN / LE MINESTRE

RINDERBRÜHE MIT EI UND PARMESAN Stracciatella	6,50 €
DICKE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM, PARMESAN UND RÖSTBROT Pappa di pomodoro	6,50 €

PASTA

SPAGHETTI MIT GUANCIALE, EI UND PARMESAN Spaghetti carbonara	12 €
SPAGHETTI MIT FRISCHEM BASILIKUMPESTO Spaghetti al pesto	12 €
SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN UND TOMATENSOSSE Spaghetti ai frutti di mare	18 €
SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND CHILI Spaghetti aglio olio e peperoncino	12 €
GNOCCHI MIT SALBEIBUTTER Gnocchi alla salvia	12 €
PENNE MIT CHILI, KNOBLAUCH, PANCETTA UND TOMATENSOSSE Penne all'arrabbiata	12 €
PENNE IN GORGONZOLASOSSE Penne al Gorgonzola	12 €
PENNE MIT PILZEN UND PANCETTA Penne ai funghi e pancetta	12 €
PASTA MIT ITALIENISCHER BRATWURST, FENCHEL UND TOMATENSOßE Pasta salsiccia con finocchio	18 €

Zu Pasta mit Fisch reichen wir keinen Parmesan!

Portion Parmesan extra 1,50 €

DESSERT / DOLCI

DUETT VON TIRAMISU UND PANNA COTTA MIT SCHWARZEM JOHANNISBEEREIS Duetto di tiramisù e panna cotta con gelato al ribes	10 €
„SCHOKOSALAMI“ AUF MANGOMUS MIT JOGHURTEIS Salame di cioccolato su mousse al mango e gelato al yogurt	10 €

WEIN / VINO

WEISSWEIN / VINO BIANCO

PINOT GRIGIO DOC CABERT FRIULI GRAVE Venetien	0,2 L / 0,75 L	7 € / 26 €
CHARDONNAY VENETO IGT CANTINA SOLIGO Venetien	0,2 L / 0,75 L	6 € / 22 €
LUGANA DOC "VIGNE ALTE" ZENI Lugana	0,75 L	35 €
GEWÜRZTRAMINER ALOIS LAGEDER Alto Adige	0,75 L	40 €
SAUVIGNON BLANC DOC ALOIS LAGEDER Alto Adige	0,75 L	38 €

ROTWEIN / VINO ROSSO

PRIMITIVO SALENTO CANTINE DUE PALME Apulien	0,2 L / 0,75 L	7,50 € / 28 €
CHIANTI DEL BARONE DOCG BARONE RICASOLI Toskana	0,2 L / 0,75 L	8,50 € / 31 €
NERO D' AVOLA DOC BRANCIFORTI DEI BORDONARE Sizilien	0,2 L / 0,75 L	7 € / 26 €
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP CANTINE DUE PALME Apulien	0,75 L	30 €
AMARONE DOCG CLASSICO ZENI, VALPOLICELLA Venetien	0,75 L	59 €
BRUNELLO DI MONTALCINO ALTESINO Toskana	0,75 L	85 €

ROSEWEIN / VINO ROSATO

ROSATO ROSALITA SALENTO CANTINE DUE PALME Apulien	0,2 L / 0,75 L	6 € / 22 €
ALIE, MAREMMA TOSCANA DOC FRESCOBALDI Toskana	0,75 L	38 €

PROSECCO

PROSECCO SPUMANTE DOC CONTARINI EXTRA DRY 0,1 L / 0,75 L 5,50 € / 25 €

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL PICCOLO 0,20 L 35 €

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL 0,75 L 100 €

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 0,75 L 125 €

WASSER / ACQUA

SAN PELLEGRINO 0,25 L / 0,5 L 3 € / 5,50 €

AQUA PANNA 0,25 L / 0,5 L 3 € / 5,50 €

APERITIFS / APERITIVO / COCKTAIL

SANBITTER SODA 6 €

NEGRONI 7 €

Gin / Campari / roter Wermut / Orangenscheiben nach Wunsch

GARIBALDI 7 €

Campari / Orangensaft / Orangenzenen

HUGO 7 €

Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Minze / Limette

APEROL SPRITZ 7 €

Aperol / Prosecco / Orangenzenen

RAMAZZOTTI ROSATO SENSА 8 €

Ramazotti Rosato / Roséwein / Soda / Himbeeren / Minze

RAMAZZOTTI ROSATO MIO 7 €

Ramazotti Rosato / Prosecco / Basilikum

GIN TONIC

GIN MARE SPANIEN 42,7%	10 €
Geschmack nach Thymian, Rosmarin, Oliven Zitruschalen als Longdrink 4cl mit Thomas Henry Tonic Water	
HENDRICK'S SCHOTTLAND 44%	10 €
Kräuterlastig mit Nuancen von Gurken, Rosen und Pfeffer als Longdrink 4cl mit Thomas Henry Tonic Water	
MONKEY 47 DEUTSCHLAND 47%	10 €
Kräuterlastig mit 47 Botanicals aus dem Schwarzwald als Longdrink 4cl mit Thomas Henry Tonic Water	
SIEGFRIED WONDERLEAF RHEINLAND DEUTSCHLAND *ALKOHOLFREI	8 €
Aus 18 Botanicals, Leit Botanical ist die Lindenblüte als Longdrink 4cl mit Thomas Henry Tonic Water	

BIER / BIRRA

RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,25 L / 0,4 L	3,50 € / 4,50 €
KRUSOVICE SCHWARZBIER VOM FASS	0,3 L / 0,5 L	3,90 € / 4,50 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN HELL VOM FASS	0,3 L / 0,5 L	3,90 € / 4,50 €
SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL FLASCHE	0,5 L	4,50 €
SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFEI FLASCHE	0,5 L	4,50 €
CLAUSTHALER EXTRAHERB ALKOHOLFREI FLASCHE	0,33 L	3,90 €

SAFT / SUCCO

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 L / 0,4 L	7 € / 9 €
GRANINI APFEL / ORANGE / ERDBEERE / MARACUJA / TOMATE / JOHANNISBEERE / RHABARBER	0,2 L / 0,4 L	3,50 € / 5 €
ALS SCHORLE	0,2 L / 0,4 L	3 € / 4,50 €

LIMONADE / LIMONATA

COCA COLA, FANTA	FLASCHE 0,33 L	3,90 €
SPRITE	0,30 L	3,50 €
BIONADE HOLUNDER / KRÄUTER	FLASCHE 0,33 L	3,90 €
LICHTENAUER BITTER LEMON / GINGER ALE	FLASCHE 0,25 L	3,50 €
THOMAS HENRY TONIC FLASCHE	0,20 L	3,90 €

KAFFEE ESPRESSO CAPPUCCINO / CAFFÈ

ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO DOPPIO	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,00 €
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	4,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
CAFFÈ	3,00 €

GRAPPA

GRAPPA DI PROSECCO 42% ANDREA DA PONTE VECCHIA 2 cl 4,50 €

Bei der 1892 gegründeten Manufaktur Andrea da Ponte handelt es sich um eine der traditionellsten und ältesten Brennereien in Italien. Heutzutage wird das Unternehmen bereits in der vierten Generation weitergeführt. Der Vecchia Grappa di Prosecco wird aus ausgesuchten Prosecco-Trauben hergestellt. Der weiche Grappa, der sich ausdrucksvoll und bukettreich präsentiert und einen exzellenten Geschmack besitzt, besticht durch wunderbare Natürlichkeit und Reinheit.

GRAPPA IL PROSECCO RISERVA 41% MONOVITIGNO-NONINO 2 cl 5,00 €

Der im Eichenholz ausgebaute Nonino Grappa Prosecco bietet eine herrliche Duftvielfalt. Im Bukett vereinen sich Noten von Mandeln, grünem Apfel und Nuancen von Vanille und Schokolade. Am Gaumen ist dieser bernsteinfarben bis golden schimmernde Tresterbrand geschmeidig und frisch, mit schöner Aromenintensität und floralen Tönen.

GRAPPA POLI CLEOPATRA 40% AMARONE ORO 2 cl 5,00 €

Mit Sitz in Schiavon, einer kleinen Gemeinde in Venetien, destilliert die Brennerei Poli bereits seit 1898 feinste Grappas. Grappa Cleopatra Amarone Oro ist ein ganz besonderes Produkt der Destillerie Poli, wird der Grappa doch in einem innovativen Destillierkolben im Wasserbad mit Unterdruck destilliert. Aus pressfrischen Trestern gebrannt und im Eichenholzfass gelagert, erhält der Grappa eine zartgoldene Farbe und einen harmonischen Geschmack mit angenehmer Röstnote.

GRAPPA POLI BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA 13 J. 55 % 2 cl 8,00 €

Grappa gelagert in Barrique, die sich in den unterirdischen Kellereien der Destillerie befinden. Der letzte Jahrgang des von Toni Poli, im Oktober 2000 destillierten Grappas ist beendet. So wurde beschlossen, sein Projekt weiterzuführen, indem sie das "Solera" Verfahren anwendeten, so wird ein Grappa erhalten, der Erinnerungen an die Vergangenheit verkörpert. Rohmaterial: Trester vom Cuvée aus typischen roten Rebsorten aus der Region. Destillation: handwerklich, in kleinen Produktionsmengen, mit im diskontinuierlichen Zyklus arbeitendem Destillierkolben aus Kupfer mit Dampfkesseln. Aroma: geröstetes Holz, Vanille, Kakao und Kaffee. Die Brennerei Poli Jacobo ist eine handwerkliche Grappa-Brennerei, die ausschließlich der Familie Poli gehört und 1898 in Schiavon bei Bassano del Grappa im Herzen von Venetien, Italien, gegründet wurde. Die Brennerei wird derzeit von Jacopo Poli zusammen mit seinen Geschwistern Giampaolo, Barbara und Andrea betrieben.

GRAPPA

PO DI POLI GRAPPA MORBIDA SMOOTH 40%

2 cl

5,00 €

Das italienische Traditionshaus Jacopo Poli stellt den aromatischen Po Di Poli Grappa her. Ein Cuvee aus Trestern von Muskateller Trauben bildet die Basis für den Grappa. Die Rebsorten einer Familie, jedoch mit unterschiedlicher Herkunft, Weinlese und Kelterverfahren bringen ihre Aromatik ein. Das Cuvee wird harmonisch für den weichen Po Di Poli Morbida Grappa zusammengestellt. In kleinen Chargen erfolgt die Destillation. Dabei ist viel Handarbeit und Geschick erforderlich. Im diskontinuierlichen Zyklus und mit Wasserbad arbeitenden Destillierkolben wird der Po Di Poli Morbida Grappa schonend gebrannt. Auf eine Fassreifung verzichten die versierten Kellermeister. Der junge Grappa wird mit 40 Prozent Volumen in die 700 Milliliter Flasche gefüllt.

JACOPO POLI SARPA ORO DI POLI 25 ANNIVERSARIO 40 %

2 cl

6,00 €

Die Familie Poli feiert ein Jubiläum und lässt Grappafreunde und Fans der Marke gern daran teilhaben. Bereits seit 25 Jahren findet sich der Poli Sarpa Oro im Sortiment des Grappaherstellers aus Italien und nun kommt die 25 Anniversary Edition, die den Zeitraum 1991 bis 2016 symbolisieren soll. Hierfür wurde der Sarpa Oro Grappa Poli in Fässern aus französischer Eiche für gane 4 Jahre gelagert. Damit sich in dieser Lagerzeit die Aromen und Geschmäcker vollständig entfalten können, beträgt die Fassgröße lediglich 225 Liter und so schafft es mehr Flüssigkeit des Poli Grappa an die Fasswand und kann so mit dieser reagieren.

GRAPPA RISERVA 8 J. 43% NONINO

2 cl

10,00 €

Mit seiner Eleganz und seinem Charakter ist Grappa Nonino Riserva 8 Years ideal zum Abschluss eines Essens und zum Genuss mit Freunden. Eine ausgewogene Komposition aus Grappa Monovitigno® Merlot, Chardonnay, Malvasia und Verduzzo, die in Dampfbrennkolben aus Kupfer destilliert wurde und 8 Jahre in versiegelten Barriques reifte. Im Geschmack vollmundig und sinnlich, mit Noten von Aprikose, Pflaume, Kirsche, Gewürzen, kandierten Früchten, Rosine und Schokolade.
