

Antipasti

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | <i>Lumache al Forno</i>
<i>Weinbergschnecken</i> | 10,90 € |
| 2 | <i>Caprese</i>
<i>Bufala Mozzarella mit Tomaten und Basilikum</i> | 9,50 € |
| 3 | <i>Parmigiani di Melanzane</i>
<i>Gebratene Auberginen mit Tomatensauce, Basilikum, Parmesan und Bufala Mozzarella gebacken</i> | 12,50 € |
| 5 | <i>Frutti di Mare</i>
<i>Meeresfrüchtecocktail</i> | 13,50 € |
| 6 | <i>Prosciutto di Parma</i>
<i>Parmaschinken mit Zuckermelone</i> | 16,90 € |
| 7 | <i>Vitello Tonnato</i>
<i>Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern</i> | 14,90 € |
| 8 | <i>Carpaccio di Filetto</i>
<i>Rohes Rinderfilet in Scheiben</i> | 14,90 € |
| 9 | <i>Antipasto misto</i>
<i>gemischter Vorspeisen – Teller</i> | 14,90 € |

Zuppe

Suppen

- | | | |
|----|---|---------|
| 11 | <i>Zuppa Di Crema Di Broccoli</i>
<i>Broccoli Cremesuppe</i> | 7,50 € |
| 12 | <i>Crema di Pomodoro</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i> | 7,50 € |
| 13 | <i>Minestrone</i>
<i>Frisches italienisches Gemüse,
dazu servieren wir Ihnen Parmesankäse</i> | 7,50 € |
| 14 | <i>zuppa di Funghi porcini</i>
<i>Steinpilz-suppe</i> | 7,50 € |
| 15 | <i>Zuppa di Pesce</i>
<i>Romanische Fischsuppe mit Knoblauchbrot</i> | 14,90 € |

Insalate

Salate

- 18 ***Insalata Pomodoro su Rucola*** 7,50 €
Tomaten – Zwiebel mit Rucola
- 19 ***Insalata Tonno*** 11,50 €
Knackig frischem Blattsalat der Saison mit Thunfisch,
Tomate, Gurke, Peperoni, Paprika und Ei
- 20 ***Chicken Salat*** 13,90 €
mit gebratener Hähnchenbruststreifen, Römersalat,
Rucola, Tomaten, und Früchte
- 21 ***Insalata dello Chef- Insalata di Fine con suola*** 14,90 €
gebratene Seezungenstreifen in Honig-Sesammarinade,
auf Rucola, Radicchio und Eisbergsalat,
mit Mango Würfeln und Kirschtomaten,
- 22 ***Rucolasalat Di Manzo*** 15,50 €
mit Kirschtomaten, gebratenen Rinderfiletstreifen,
Parmesankäse und einem Hausdressing,

*Alle Salate werden mit hausgemachtem italienischem Kräutersauce
Oder mit Balsamico Essig und Öl serviert*

Omelette - Omeletts

- 23 ***Omeletta Natura / Omelett Natur*** 8,50 €
- 24 ***Omeletta Formaggio / Funghi / Prosciutto*** 9,50 €
Omelette mit Käse, Pilzen oder Schinken

Alle Omeletts werden mit Salat serviert

Vegetarische Spezialitäten – und Überbackene Gerichte

- 31 ***Lasagne Vegetale*** 11,50 €
Nudelauflauf mit verschiedenen frischem Gemüse,
und Mozzarella-Käse, im Ofen überbacken
- 32 ***Crespella,*** 12,50 €
Gratinierte Crespelle mit Ricotta-Spinat - Füllung
- 33 ***Misto di Verdure*** 12,50 €
Zucchini, Auberginen, Broccoli, Paprika, und Champignons
mit Mozzarella-Käse im Ofen überbacken

Ristorante San Marino

Angebote des Monats

- | | | |
|-----|---|---------|
| 450 | Broccoli al Forno
<i>mit Schinken und Weißkäse im Ofen überbacken</i> | 9,50 € |
| 451 | Fried sardines
<i>Gebraten Sardinen mit Remouladensauce</i> | 10,90 € |
| 452 | Funghi in crema di gorgonzola
<i>Champignons mit Spinat in gorgonzola-Sahne Sauce</i> | 11,90 € |
| 453 | Rigatoni Vegetarier
<i>mit Frischen Champignons, Zucchini, Aubergine,
und frischer Paprika, in Tomatensauce, Scharf</i> | 11,50 € |
| 454 | Pasta Alfredo
<i>Penne Nudeln mit Hähnchenbrust und Broccoli in Sahnesauce</i> | 12,50 € |
| 455 | Penne Francesca
<i>Penne mit geschnitzeltes Rinderfleisch in Pfefferlinge- Cremesauce</i> | 13,50 € |
| 456 | Fettuccine di spinaci consalmone
<i>Tagliatelle mit Spinat und Lachs in Käsesauce</i> | 13,90 € |
| 457 | Fettucine all'olio di tartufo
<i>Fettucine mit Steinpilzen, Spinat in Trüffelöl</i> | 14,50 € |
| 458 | Paillard
<i>Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter und Zitronen dazu Pommes frites</i> | 19,50 € |
| 459 | Pfefferpfanne
<i>Frisches argentinisches Rumpsteak von Grill, inn Cognac-
Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Salat</i> | 25,50 € |
| 460 | fileto di manzo
<i>Frishes argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Madeira-
Sauce dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i> | 29,50 € |
| 461 | Lammkareé
<i>in Rosmarinsauce, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln</i> | 32,50 € |
| 462 | Calmari piccolo
<i>Calamari vom Grill Auf Rucola Salat</i> | 17,50 € |
| 463 | Filetto di salmone mediterrane
<i>Mediterranes Lachsfilet mit Gemüse und Butterreis</i> | 24,50 € |

San Marino Restaurant



- | | | |
|-----|--|---------|
| 550 | <i>Frische Muscheln</i>
mit Tomaten Sauce dazu Pommes und Safran Mayonnaise | 17,90 € |
| 551 | <i>Frische Muscheln</i>
mit Weißweinsauce dazu Pommes und Safran Mayonnaise | 17,90 € |
| 552 | <i>Frische Muscheln Provencal</i>
mit Scharf Sauce dazu Pommes und Safran Mayonnaise | 17,90 € |
| 553 | <i>Impepata di cozze</i>
Spaghetti mit Muscheln, Knoublauch und Dattelntomaten | 19,90 € |
| 554 | <i>Pfifferlinge Salat</i>
Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen | 14,90 € |
| 555 | <i>Carpaccio con finfeli fritti</i>
Gebratene Pfifferlinge auf Rinder Carpaccio mit Trüffel Aroma | 22,90 € |

Pasta / Asciutta / Teigwaren

- | | | |
|----|--|---------|
| 35 | Spaghetti Aglio e Olio
<i>mit Peperoni, Knoblauch, schwarzen Oliven & Kirschtomaten</i> | 11,50 € |
| 36 | Penne Matriciana
<i>mit Speck- Zwiebeln-Tomaten und Schafskäse</i> | 11,90 € |
| 37 | Fettucine ai Frutti di Mare & Vongole
<i>frische Meeresfrüchte und Venusmuscheln in Tomaten-Basilikumsauce</i> | 13,50 € |
| 38 | Penne all Arrabjatta
<i>Mit Scharfer Tomatensauce, Kapern Knoblauch und Oliven</i> | 11,90 € |
| 39 | Lasagne "Bolognese"
<i>Hausgemachte Schichtblattpasta mit Hackfleisch und Käse gratiniert</i> | 10,50 € |
| 40 | Nero di Seppia
<i>Fettucine in Hummersauce mit Garnelen, Krabben und Peperoncino</i> | 14,50 € |
| 41 | Cannelloni Ricota é Spinaci
<i>Hausgemachte Canaloni, gefüllt mit Blattspinat, in Tomatensauce, mit Mozzarella-Käse überbacken</i> | 12,50 € |
| 42 | Caramelle ai Pastacchi
<i>Hausgemachte Bonbon-Nudeln gefüllt mit Pistazien, Ricotta-Käse, Limette, und Paprika, auf Rucola-Mascarpone-Cremesauce</i> | 14,50 € |
| 43 | Raviolini
<i>Ravioli mit Spinat-Ricota-Parmesan-Füllung und Walnüssen</i> | 14,90 € |
| 44 | Pasta Mista für 2 Personen
<i>Drei unserer Nudelsorten mit verschiedenen Saucen Für 2 Person</i> | 41,00 € |

Gnocchi

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | Gnocchi al pesto / Gorgonzola / Quattro formaggio
<i>Pesto und Mozzarella / Gorgonzolasauce / Quattro formaggio</i> | 12,50 € |
|----|---|---------|

Vegane

- | | | |
|----|--|---------|
| 46 | Bio-Fussiloni (Vegan)
<i>mit Carciofi, Salbei, gerösteten Cashewnüssen, Rucola und Cherrytomaten in Limonenöl</i> | 12,00 € |
| 47 | Pizza Vegane
<i>mit Verschiedene Gemüsesorten</i> | 13,00 € |
| 48 | Misto di verdure
<i>Zucchini, auberginen, Broccoli, Paprika und Champignons, mit Veganer Käse im Ofen überbacken</i> | 10,50 € |

Carne

Fleischgerichte

- 68 ***Filetti Maiale ai Funghi*** 17,50 €
Schweinemedallions mit Champignons alla crème,
Rosmarinkartoffeln
- 69 ***Wiener Schnitzel*** 19,50 €
Panierte Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat
- 70 ***Saltimbocca alla Romana*** 26,50 €
Kalbsschnitzelchen nach Römischer art`
- 71 ***Bistecca alla Griglia*** 27,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Cafe de Paris Kräuterbutter,
- 72 ***Bisteccs alla Bismark*** 28,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Spiegelei - Rosmarinkartoffeln
- 73 ***Filetto di Manzo alla Griglia /Gorgonzolla /ai Funghi*** 32,50 €
Gegrilltes Rinderfilet mit Café de Paris,
Kräuterbutter und Kartoffeln Mandelbroccoli
- 77 ***Cotelleta di angenello alla Pecorino*** 36,50 €
Lammkarree vom Grill mit Cafe de Paris Kräuterbutter,
Mediterraneem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und pecorino Chips
- 78 ***Mixed alla Griglia*** 62,00 €
Gemischte Grillplatte Für 2 Person

Alle Fleischgerichte werden mit Salat serviert

*Sehr geehrte Gäste ! zu Ihrer Infomation; Wir verarbeiten ausschließlich-
Frisches Fleisch mit entsprechendem Herkunftsnacheris*



Pesce**Fisch**

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80 | Calamari fritti
<i>Frische Frittierte Tintenfischringe</i> | 19,90 € |
| 81 | Dorada RoYale
<i>Gegrillte mit Dorade Gemüse und Butterkartoffel</i> | 23,50 € |
| 82 | Salamone alla Griglia
<i>Frische gegrillter Lachs mit Knackigen Gemüse –
Limettensauce dazu Butterreis und Salat</i> | 26,50 € |
| 83 | Scampi alla Griglia
<i>Gegrillte Großgarnelen dazu Salat</i> | 32,50 € |
| 84. | Scampi Provenciale
<i>Gebratene Garnelen, auf mediterrane Art,
dazu Salat</i> | 32,50 € |
| 85. | Filetto di orate
<i>Gebraten Doraden Filet in Butter Weißweinsauce.
Mit Parmesan überbacken und Blatt Spinat</i> | 23,50 € |
| 86 | Scampi al Forno
<i>Großgarnelen mit frischem Knoblauch.
im Ofen überbacken dazu Butterreis und Salat</i> | 33,50 € |
| 87 | Scampi al Pepe Verde
<i>Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-
Sauce dazu Butterreis und Salat</i> | 33,50 € |
| 89 | Fritto misto per 2 persone
<i>Große gemischte Fischplatte für 2 Personen-
dazu Reis und Rosmarinkartoffeln</i> | 64,00 € |



Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert



Formaggi – Käse

- | | | |
|----|--|---------|
| 90 | Gorgonzola | 9,50 € |
| 93 | Camembert al Forno <i>Camembert überbacken</i> | |
| 94 | Formaggio Misto
<i>Gemischte Käseplatte für 1 Person</i> | 13,50 € |
| 95 | 2 Person | 24,00 € |

Für unsere Kinder

- | | | |
|----|--|--------|
| 96 | Pizza Pinocchio
<i>mit Tomate, Käse, Salami und frischen Champignons</i> | 7,50 € |
| 97 | Spaghetti Mickey Mouse
<i>Spaghetti Bolognese</i> | 7,50 € |
| 98 | Bambino Schnitzel | 9,90 € |

Pizza

- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | Pizza Margherita
mit Tomaten und Mozzarella-Käse | 9,50 € |
| 101 | Pizza Prosciutto
Tomaten, Mozzarella-Käse und Schinken | 11,50 € |
| 102 | Pizza Hawaii
mit Tomaten, Mozzarella-Käse, Ananas und Schinken ¹ | 11,50 € |
| 103 | Pizza Salami / Spinata Piccante
mit Tomaten, Mozzarella-Käse und einer Wahl aus normal oder Pikanter Salami | 12,50 € |
| 105 | Pizza Mista
mit Tomaten Mozzarella-Käse Champignons, Salami, Peperoni, Schinken ¹ und Oliven | 11,50 € |
| 106 | Pizza Tonno e Cipolle
mit Tomaten Mozzarella-Käse, Thunfisch und Zwiebeln | 12,50 € |
| 107 | Pizza Gorgonzola con Spinaci
mit Tomaten Mozzarella-Käse, Gorgonzola und Spinat | 13,50 € |
| 108 | Pizza Capricciosa
mit Tomaten Mozzarella-Käse Schinken, Peperoni, Salami, Champignons Sardellen und Ei | 13,50 € |
| 109 | Pizza Quattro Stagioni
mit Tomaten, Mozzarella-Käse, Schinken, Champignons, echter Salami, Artischocke und Oregano | 13,50 € |
| 111 | Pizza Mare
mit Tomaten Mozzarella-Käse und Meeresfrüchten | 14,50 € |
| 113 | Pizza Parma
mit Tomaten Mozzarella-Käse Parmaschinken, Rucola, und geriebenem Parmesan-Käse | 14,50 € |
| 115 | Pizza Scampi
mit Tomaten Mozzarella-Käse, Großgarnelen, frischem Knoblauch und Rucola | 16,50 € |



Eis & Dessert

118	<i>Gelato Misto</i> <i>Gemischtes Eis</i>	6,50 €
119	<i>Gilato con Frutta</i> <i>Gemischte Eis mit Früchten</i>	8,50 €
120	<i>Panna Cotta</i> <i>Italienischer Sahnepudding mit Orangensauce</i>	7,50 €
121	<i>Creme Caramel</i> <i>Hausgemacht</i>	7,50 €
122	<i>Cassata siciliana</i>	7,50 €
123	<i>Coppa Amarena</i> <i>Borbon – Vanille Eis mit Sahne und Amarenakirschen</i>	9,50 €
125	<i>Heisse Feigen</i> <i>in Cognacsauce mit Bourbon - Vanille Eis, und Sahne</i>	7,00 €
126	<i>Tirami Su</i> <i>Hausgemachtes Tirami Su, mit Schokoladensauce und Sahne</i>	7,50 €
127	<i>Crepés</i> <i>Bourbon-Vanille Eis mit heissen Schokoladensauce und Sahne</i>	9,00 €
128	<i>Heisser Himbeer</i> <i>Bourbon-Vanille Eis mit heissen Himbeeren</i>	9,00 €
129	<i>Tartuffo Classico</i> <i>Ital. Eisspezialität</i>	8,00 €
130	<i>Zabaione alaa Crema di Marsala</i> <i>Warme Cremespeise aus Ei und Marsala</i>	9,00 €
131	<i>Coppa Marsala</i> <i>Marsalabecher</i>	9,50 €

Milch – Shake 0,3 L

133	<i>Vanille Shake mit Sahne</i>	6,00 €
134	<i>Schoko Shake mit Sahne</i>	6,00 €
135	<i>Erdbeer Shake mit Sahne</i>	6,00 €

Aperitifs / Likör

309. Crodino Alkohol Frei Aperritifi	4,00 €
310. Sarti Spritz	9,90 €
311. Aperol Spritz 5 cl.	8,50 €
344. Negroni.	11,50 €
345. Campari Amalfi	8,50 €
346. Aperol Rhabarber Spritz	8,50 €
347. Aperol Maracuja Spritz	8,50 €
312. Campari Soda*	4 cl 8,00 €
313. Campari Orange*	4 cl 8,00 €
314. Cinzano <u>Bianco / Rosso / Extra Dry</u>	5 cl 5,00 €
316. Pernod	4 cl 6,50 €
317. Cynar	4 cl 6,50 €
318. Sambuca <u>Molinari</u>	2 cl 4,00 €
319. Amaretto (<u>Disaronno</u>)	2 cl 4,00 €
321. Baileys Irish Cream	4 cl 4,50 €
322. Strega	4 cl 4,50 €
323. Fernet Branca	2 cl 4,00 €
324. Ramazzotti	2 cl 4,50 €
325. Amaro Averna	2 cl 5,50 €
326. Gran Marnier	4 cl 6,50 €
327. Cointreau	4 cl 6,50 €
328. Millefiori	2 cl 6,50 €
329. Calliano <u>Lautentico</u>	2 cl 6,50 €
330. Limoncello <u>Zitronenlikör</u>	2 cl 4,00 €
331. Marsala	10 cl 6,00 €

* mit Farbstoff

Bier vom Faß

251 Warsteiner Pilsner	0,3 l 4,50 €
252 Warsteiner Pilsner	0,4 l 5,50 €
253 König Ludwig Bayrisch Helles	0,3 l 5,00 €
255 König Ludwig Bayrisch Dunkel	0,3 l 4,90 €
256 Warsteiner Brewers Gold	0,3 l 5,00 €
257 Alster	0,3 l 4,50 €
258 Alster	0,4 l 5,50 €
259 König Ludwig Kristall Weizen	0,5 l 5,50 €
260 König Ludwig Hefe Hell/dunkel	0,5 l 5,50 €
262 König Ludwig alkoholfrei	0,5 l 5,50 €
263 Alkoholfreies Bier (Warsteiner)	0,33l 4,00 €
264 Berliner Weisse rot / grün ¹	0,33l 3,50 €
248 PERONI NASTRO AZZURRO.	0,33l 5,00 €

Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen! Ihr Gastgeber

Alkoholfreie Getränke

215. Coca Cola ^{1,2}	0,2 l 3,00 €
216. Fant a ^{1,4}	0,2 l 3,00 €
218. Coca Cola zero ^{1,2,5,6}	0,2 l 3,00 €
219. Sprite ⁴	0,2 l 3,00 €
220. Mezzo Mix ^{1,3,4}	0,2 l 3,00 €
224. Fachingen Medium/Naturel	0,25l 3,50 €
225. Fachingen Medium/Naturel	0,7l 7,00 €
227. Ginger Ale ^{1 Fl.}	0,2 l 4,50 €
228. Bitter Lemon ^{3 Fl.}	0,2 l 4,50 €
229. Tonic Water ^{3Fl.}	0,2 l 4,50 €
230. Fassbrause ^{1 Fl.}	0,3 l 3,90 €
231. Eis-Tee	0,3 l 4,50 €
mit Fr.Minze und Zitrone	
232. Kandi Malz ¹	0,33l 4,50 €

Säfte und Nektar



233. Apfel - saft	0,2 l 3,00 €
100%Saft aus Apfelsaftkonzentrat	
234. Kirsch-Nektar-	0,2 l 3,50 €
235. Bananen-Nekta	0,2 l 3,50 €
236. Orangen-saft ^{100% Saft aus der Frucht}	0,2 l 3,50 €
237. Saftschorle Kirsch/ Banane/. Rhababer/Mango/Maracuja/Apfel	0,3 l 5,00 €
239. Rhabarber-Nektar	0,2 l 3,50 €
240. Fr. gepresster O Saft	0,3 l 5,00 €
241. Mangos Nektar ^{Fruchtsaftgetränk}	0,2 l 3,50 €
242. Maracuja naturtrüb	0,2 l 3,50 €

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff 2 = coffeinhaltig 3 = chininhaltig 4 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure 5 = enthält eine Phenylalaninquelle 6= Nährwertangaben je 100ml Brennwert 1,0 kj (0,25 kcal) Eiweiß 0,1g Kohlehydrate 0,1g Fett 0g

Zeichenerklärung Allergene: enthält

a) Weizen b) Schalenfrüchte c) Krebstiere d) Sellerie e) Eier f) Senf g) Fische h) Sesam i) Erdnüsse j) Schwefeldioxid und Sulphite k) Sojabohnen l) Lupinen m) Milch n) Weichtiere

Warme Getränke und Laffe Spezialitäten

165	<i>Tasse Kaffee</i>		3,00 €
166	<i>Espresso</i>		3,00 €
167	<i>Cappuccino</i>		4,00 €
168	<i>Doppelter Espresso</i>		5,00 €
169	<i>Café Latte (Milchkaffee)</i>		4,50 €
170	<i>Espresso macchiato</i>		4,00 €
171	<i>Latte Macchiato</i>		4,00 €
172	<i>Espresso mit Amaretto</i>		4,00 €
173	<i>Latte Macchiato mit</i>	<i>Vanille, Caramel, Kokos, Mandel</i>	4,90 €
174	<i>Entkoffeinierter Kaffee</i>		2,50 €
175	<i>Tasse heiße Schokolade</i>		3,00 €
177	<i>Heiße Zitrone</i>		2,50 €
178	<i>Kaffee Bailey´s</i>	<i>(Kaffee mit Bailey´s und Schlagsahne)</i>	5,50 €
179	<i>Heiße Milch mit Honig</i>		2,50 €
180	<i>Glas Glühwein</i>	<i>(0,3 l</i>	5,50 €
181	<i>Irish Coffee</i>		7,00 €

Eilles Tee

*Wir servieren die erlesene Teesorten der Firma Eilles im 0,3 l
Teeglas*

185	<i>Earl Grey –Premium</i>	3,50 €
186	<i>Pfefferminze</i>	3,50 €
187	<i>Darjeeling –Royal</i>	3,50 €
188	<i>Kamillentee</i>	3,50 €
189	<i>Green Garden</i>	3,50 €
190	<i>Bio Englisch Breakfast Tea</i>	3,50 €
192	<i>Ingwer Zitronentee</i>	3,50 €



Rortwein – Italienischer Flaschenwein – Flasche 0,75L

353	APPASSIMENTO	17 er	32,00 €
354	PRIMITIVO DEL SALENTO	13 er	32,00 €
355	COSTARIPA MAZANE (MARZEMINO	15 er.	36,00 €
356	PODIO LANGHE NEBBIOLO.	17 er	37,00 €
357	BWVICISU(Malgra)	20 er	29,00 €
358	Giro Primetivo (Fantini)	20 er	36,00 €
363	Primitivo Di manduria (Gran Maestro)	20 er	42,00 €
359	Villa Antinori	18 er	65,00 €
360	Amarone (della Valpolicella)	18 er	75,00 €
361	Barbaresco (TenutaCarretta)	17 er	65,00 €
362	Barolo (Cascina Ferrero)	13 er	69,00 €

Weißwein – Deutsche Flaschenwein – Flasche 0,75L

364	Riesling – Trocken – Schmitges – Grauschiefer		36,00 €
365	Chardonnay Trocken Bio		36,00 €
366	Studier Sauvignon Blanc		36,00 €

Weißwein – Italienische Flaschenwein – Flasche 0,75L

368	Feudo Arancio (Grillo Sicilia Doc)		31,00 €
369	Feudo Arancio (Inzolia Sicilia Doc)		31,00 €
370	CAYEGA(Tenuta Carretta)		35,00 €
372	Gavi Di Gavi		41,00 €
373	Lugana San Benedetto (Zenato)		41,00 €
373	Lugana (Bulgarini)		46,00 €

Rose – Flasche 0,75 L

390	Pipoli (Rosato Basilicata)		27,00 €
391	Château de L'aumérade (Côte de Provence)		34,00 €

Offene Weine

<u><i>Weißweine</i></u>	<u>0, 2 l</u>	<u>0, 5 l</u>	<u>1, 0 l</u>
Chardonnay	413. 6.50 €	414. 14.00 €	415. 26.50 €
Pinot Grigio	416. 6.50 €	417. 14.00 €	418. 26.50 €
Frizzantino	419. 6.50 €	420. 14.00 €	421. 26.50 €
<u><i>Rowteine</i></u>	<u>0, 2 l</u>	<u>0, 5 l</u>	<u>1, 0 l</u>
Merlot	425. 6.50 €	426. 14.00 €	427. 26.50 €
Cabernet Sauvignon	428. 6.50 €	429. 14.00 €	430. 26.50 €
Chianti	431. 6.50 €	432. 14.00 €	433. 26.50 €
Lambrusco	434. 6.50 €	435. 14.00 €	436. 26.50 €
<u><i>Roséwein</i></u>	<u>0, 2 l</u>	<u>0, 5 l</u>	<u>1, 0 l</u>
Rosé	437. 6.50 €	438. 14.00 €	439. 26.50 €

In den oben angebotenen Weinen können Sulfite und/oder Schwefeldioxid enthalten sein.

Grappa

512	<i>Grappa Hausmarke</i>		5,00 €
513	<i>Grappa Nardini</i>	(Bassano)	6,00 €
514	<i>Grappa Nardini Riserva</i>	(Bassano)	7,00 €
515	<i>Grappa Chardonnay</i>	(Marzadro)	7,50 €
516	<i>Grappa Chardonnay GIARE</i>	(Marzadro)	8,50 €
517	<i>Grappa Affinata Amarone</i>	(Marzadro)	7,50 €
518	<i>Grappa Stravecchia</i>	(Marzadro)	7,50 €
520	<i>Grappa Giare Gewürztraminer</i>	(Marzadro)	8,50 €
521	<i>Grappa Amarone (Della Valpolicella Riserva</i>	(Marzadro)	7,50 €
522	<i>Liquore Di Olive in Grappa</i>	(Marzadro)	8,50 €
523	<i>Grappa Prosecco</i>	(Selezione)	8,50 €
524	<i>Grappa Di Riserva (Botte Da Fennessee Whiskey (Sibona)</i>		8,50 €
525	<i>Grappa Stravecchia Riserva</i>	(Carlo Bocchino)	9,50 €
526	<i>Grappa Gavi Di Gavi</i>	(9,00 €
527	<i>Grappa Amarone</i>	(Monovitigno)	9,50 €
528	<i>Grappa Tenuta San Leonardo</i>	(San Leonardo)	12,50 €