



Benvenuti im Ristorante Azzurro

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause und freuen uns,
Sie mit authentischer italienischer Küche, hochwertigen Zutaten und traditionellen
Rezepturen zu verwöhnen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet und verbinden mediterrane
Aromen mit handwerklicher Sorgfalt.
Genießen Sie die Zeit und lassen Sie sich von unserer Küche und unserem Service
begleiten.

Buon appetito

Unsere Öffnungszeiten

Mo-Fr: 11:30 – 14:30 Uhr & 17:30 22:30 Uhr

Sa-So: 11:30 Uhr – 22:30 Uhr

Mittwoch: Ruhetag

WWW.RISTORANTE-AZZURRO.DE

Empfehlung des Hauses

Tagliolini al Tartufo Nero 18,90 €

Pizza mit frischem Burrata & Mortadella 18,90 €

Pizza mit frischem Burrata, Tartufo & frischem Rucola 18,90 €

Strozzapreti mit frischer Salsiccia in Crema di Tartufo 18,90 €

**Strozzapreti mit Schwertfisch, Thunfisch in
sizilianischer Soße** 18,90 €

Frische Ravioli mit Krübis gefüllt in Steinpilzsoße 18,90 €

Frisches Thunfischfilet in Siziliansicher Soße 27,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

RISTORANTE AZZURRO

Antipasti

- 50 Bruschetta Napoletana
- 51 Insalata Caprese
- 52 Insalata di mare
- 53 Carpaccio di Manzo
- 54 Prosciutto e Melone
- 55 Vitello Tonato
- 56 Antipasto Misto
- 57 Verdure alla Griglia
- 58 Antipasto Azzurro
- 59 Crostini al Tonno

Vorspeisen

- mit Tomaten und Mozzarella ^{G,3} 8,90 €
- Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^{G,3} 9,90 €
- Meeresfrüchtesalat ^{B, D, I, 3} 15,90 €
- Rindercarpaccio, Rucola, Parmesanraspel ^{1, 3, G} 14,90 €
- Parmaschinken mit Melone ^{1,3} 12,90 €
- dünnes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße ^{C, D, G, L} 14,90 €
- gemischter Vorspeisenteller ^{C, D, G, L} 15,90 €
- gegrillte Gemüseplatte ³ 14,90 €
- Scampi, Oktopus und gegrilltes Gemüse ^{B, D, 3} 19,90 €
- Bruschetta mit Thunfischsoße und Kapern 8,90 €

A, C, D, G, L

Minestre

- 70 Minestrone di Verdura
- 71 Zuppa di Pomodoro
- 72 Zuppa di Pesce

Suppen

- Gemüsesuppe ^{1,3} 6,90 €
- Tomatensuppe ^{1,3} 6,90 €
- Fischsuppe ^{B, D, 1, 3} 15,90 €

Insalate

- 80 Insalata verde
- 81 Insalata Mista
- 82 Insalata Pomodoro
- 83 Insalata Romana
- 84 Insalata Italia
- 85 Insalata Tacchino
- 86 Insalata Scandinava
- 87 Insalata Azzurro

Salate

- grüner Salat ³ 4,90 €
- gemischter Salat ^{3,4} 5,90 €
- Tomatensalat mit Zwiebeln ³ 7,90 €
- gemischter Salat, Vorderschinken, Mozzarella, Ei ^{C, G, 1, 3, 4, 5} 12,90 €
- gemischter Salat, Mais, Thunfisch, Ei, Paprika ^{C, D, 1, 3, 4, 5} 12,90 €
- gemischter Salat, Mais, Putenbruststreifen, Paprika ^{3, 4, 5} 13,90 €
- gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet ^{D, 3, 4, 5} 14,90 €
- gemischter Salat, Früchte und 4 Käsesorten ^{3, 4, G} 15,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

RISTORANTE AZZURRO

Holzofenpizza

ca. 33 Ø mit Tomaten & Mozzarella ^G

1	Margherita	Tomatensoße ^{A,6,3}	8,90 €
2	Salame	Salami ^{A,G,1,2,3,4,5}	9,90 €
3	Prosciutto	Vorderschinken ^{A,G,1,2,3,4,5}	9,90 €
4	Regina	Vorderschinken & Pilze ^{A,G,1,2,3,4,5}	10,90 €
5	Rustica	Salami & Peperoni ^{A,G,1,2,3,4,5}	10,90 €
6	Hawaii	Vorderschinken & Ananas ^{A,G,1,2,3,4,5}	10,90 €
7	Bosco	Pilze, Peperoni, Artischocken ^{A,G,1,3}	11,90 €
8	Sorrento	Salami, Pilze, Peperoni ^{A,G,1,2,3,4,5}	11,90 €
9	Caprese	frische Tomaten, Rucola, Mozzarella ^{A,G,1,3}	11,90 €
10	Quattro Stagioni	Salami, Vorderschinken, Pilze, Peperoni ^{A,G,1,2,3,4,5}	12,90 €
11	Capricciosa	Vorderschinken, Pize, Oliven, Artischocken ^{A,G,1,2,3,4,5}	12,90 €
12	Tonno e Cipolla	Thunfisch, Zwiebeln ^{A,D,G,3,}	12,90 €
13	Sicilia	Sardellen, Kapern, Zwiebeln ^{A,D,G,1,3}	12,90 €
14	Ligure	Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch ^{A,B,D,G,1,3}	13,90 €
15	Frutti di Mare	Meeresfrüchte, Knoblauch ^{A,B,D,G,1,3}	13,90 €
16	Parma	Parmaschinken, Rucola, Parmesan ^{A,G,1,2,3,4,5}	13,90 €
17	Vikinga	frischer Lachs, Spinat, Zwiebeln ^{A,D,G,1,3}	13,90 €
18	Cesare	Putenfleisch, Paprika, rote Zwiebeln ^{A,G,1,3}	13,90 €
19	Fuoco e Terra	scharfe Salami, Steinpilze, Rucola, ^{A,G,1,2,3,4,5}	13,90 €
20	Alba e Amora	weiße Pizza ohne Tomatensoße, scharfe Salami, rote Zwiebeln, Paprika, Ei ^{A,G,1,2,3,4,5}	14,90 €
21	Carina	Kirschtomaten, Pilze, Zwiebeln, Peperoni ^{A,G,1,3}	12,90 €
22	La Mista	Mit allem, ohne Fisch ^{A,G,1,2,3,4,5}	14,90 €
23	Pizza Azzurro	Gorgonzola, Zucchini, rote Zwiebeln, Rucola ^{A,G,1,3}	13,90 €
24	Quattro Formaggi	Gorgonzola, Mozzarella, Schafskäse, Parmesan ^{A,G,1,3}	13,90 €
25	Vegetariana	mit frischem Gemüse ^{A,G,1,3}	12,90 €
26	Sole Mio	Vorderschinken, Paprika, Ei ^{A,G,1,2,3,4,5}	13,90 €
27	Mafiosa	Salsiccia, Oliven, Zwiebeln, Chili, Knoblauch ^{A,G,1,2,3,4,5}	13,90 €
28	Calzone	Vorderschinken, Pilze ^{A,G,1,2,3,4,5}	12,90 €
30	Pizza Pane bianca	weiße Pizza mit Olivenöl, Rosmarin ^{A,3}	5,90 €
31	Pizza Pane Rossa	Tomatensoße, Knoblauch ^{A,3}	6,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfat, M = Lupine, N = Weichtier,
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

RISTORANTE AZZURRO

Spaghetti

100	Spaghetti Napoli	Tomatensoße ^{A,C,G,J,L,1,2,3}	8,90 €
101	Spaghetti Aglio e Olio	Knoblauch, Olivenöl, frischem Chili ^{A,C,G,1,J2}	9,90 €
102	Spaghetti Bolognese	Hackfleischsoße ^{A,C,G,J,1,2,3}	11,90 €
103	Spaghetti Carbonara	Speck, Ei, Parmesan ^{A,C,G,J,L,1,2,3}	12,90 €
104	Spaghetti al Tonno	Thunfisch, Oliven, Kapern ^{A,C,D,G,J,1,2,3}	12,90 €

Penne

110	Penne Arrabbiata	scharfer Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebeln ^{A,C,G,1,2,3}	10,90 €
111	Penne Amatriciana	Tomatensoße, Speck, Zwiebeln ^{A,C,G,1,2,3}	11,90 €
112	Penne 4 Formaggi	4 Käsesorten ^{A,C,G,1,2,3}	12,90 €
113	Penne Caprese	Tomatensoße, Mozzarella, Rucola ^{A,C,G,1,2,3}	12,90 €
114	Penne Mare e Monti	Steinpilzsoße, Lachsfilet ^{A,C,D,G,1,2,3}	14,90 €

Tagliatelle

120	Tagliatelle Verdure	frischem Gemüse	12,90 €
121	Tagliatelle ai Porcini	frische Steinpilzsoße	13,90 €
122	Tagliatelle al Salmone	Lachsfilet in Tomatensahnesoße	14,90 €

Gnocchi

130	Gnocchi Pomodoro	Tomatensoße, Basilikum ^{A,C,G,1,2,3}	11,90 €
131	Gnocchi Lombardia	Gorgonzola, Spinat ^{A,C,G,1,2,3}	12,90 €
132	Gnocchi Ortolana	Zucchini, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan ^{A,C,G,1,2,3}	13,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

RISTORANTE AZZURRO

Tortellini

140	Tortellini ala Panna	Sahnesoße, Vorderschinken ^{A,C,G,1,2,3}	11,90 €
141	Tortellini Emiliana	Sahnesoße, Vorderschinken, Erbsen, Pilze ^{A,C,G,1,2,3}	12,90 €
142	Tortellini Burro di Terra	Buttersoße, Trüffelöl, Parmesanraspel ^{A,C,G,J,L,1,2,3}	14,90 €

Linguine

150	Linguine Vongole	Weißweinssoße, Venusmuscheln, Kirschtomaten ^{A,C,D,G,L,1,2,3}	13,90 €
151	Linguine Frutti di Mare	Meeresfrüchte, Knoblauch ^{A,B,C,D,G,L,1,2,3}	14,90 €
152	Linguine Gamberetti	Garnelen, Chili, Knoblauch, Olivenölsoße ^{G,L,1,2,3}	15,90 €
153	Linguine Scoglio	Meeresfrüchte, Venusmuscheln, 1 Scampi ^{A,B,C,D,G,L,1,2,3}	17,90 €

Al Forno

160	Lasagne al Forno	Hackfleischsoße, Mozzarella, überbacken ^{A,C,G,L,1,2,3}	12,90 €
161	Penne al Forno	frisches Gemüse, Mozzarella, überbacken ^{A,C,G,1,2,3}	11,90 €
162	Tortellini al Forno	Hackfleischsoße, Vorderschinken, Erbsen, Pilze, überbacken ^{A,C,G,L,1,2,3}	13,90 €

Risotto

170	Risotto ai Porcini	frische Steinpilzsoße ^{A,C,G,L,1,2,3}	12,90 €
171	Risotto Orto e Mare	Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten ^{A,B,C,D,L,1,2,3}	13,90 €
172	Risotto Frutti di Mare	Meeresfrüchte ^{A,B,C,D,L,1,2,3}	14,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

RISTORANTE AZZURRO

Carne | Fleisch

zu allen Gerichten servieren wir Kartoffeln & Gemüse

220	Tacchino alla Griglia	Putensteak vom Grill ^{G,1,2,3}	18,90 €
225	Fettine di Maiale alla Griglia	gegrillter Schweinerücken ^{G,1,2,3}	18,90 €
226	Cotoletta di Maiale impanata	paniertes Schweinschnitzel mit Pommes ^{A,C,G,1,2,3}	18,90 €
230	Scaloppina ai Porcini	Schweinemedallions in Steinpilzsoße ^{G,1,2,3}	20,90 €
231	Scaloppina al Gorgonzola	Schweinemedallions in Gorgonzolasoße ^{G,1,2,3}	20,90 €
235	Saltimbocca Romana	Schweinemedallions, Parmaschinken, Salbei, Weißweinsoße	22,90 €
240	Paillard alla Griglia	dünnes Kalbsschnitzel vom Grill ^{G,1,2,L}	21,90 €
241	Piccata alla Milanese	Paniertes Kalbsschnitzel mit Spaghetti Tomatensoße ^{C,1,3}	24,90 €
245	Involtini di Vitello	Kalbröllchen gefüllt mit Steinpilze und Käse ^{L,G,1,2,3}	28,90 €
246	Fegato alla Griglia	gegrillte Kalbsleber ^{G,1,3}	18,90 €
247	Fegato ala Veneziana	Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln und Balsamico ^{G,L,1,3}	20,90 €
250	Bistecca di manzo	Rumpsteak gegrillt ^{G,L,1,3}	23,90 €
251	Bistecca ai Porcini	Rumpsteak mit Steinpilzsoße ^{G,L,1,3}	25,90 €
255	Costolette di Agnello	Lammkoteletts gegrillt ^{G,L,1,2,3}	27,90 €
260	Carne Azzurro Griglia	Fleisch Teller - 4 Sorten ^{G,L,1,3}	29,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

RISTORANTE AZZURRO

Pesce | Fisch

zu allen Gerichten servieren wir Kartoffeln & Gemüse

200	Calamari Fritti	gebackene Tintenfischringe ^{A,C,G,D,1,2,3}	20,90 €
201	Calamari ala Griglia	Gegrillter Tintenfisch ^{D,1,2,3}	20,90 €
202	Calamaretti alla Griglia	gegrillter Babytintenfisch ^{D,1,2,3}	23,90 €
203	Salmone alla Griglia	gegrilltes Lachsfilet ^{D,1,2,3}	23,90 €
204	Salmone al Pepe Rosa	Lachsfilet in Rosa Pfeffersoße ^{D,1,3}	24,90 €
205	Luccio alla Griglia	gegrilltes Zanderfilet ^{B,N,1,2,3,5}	21,90 €
206	Scampi alla Griglia	gegrillte Garnelen ^{B,D,L,N,1,2,3}	27,90 €
207	Pesce Misto alla Griglia	gegrillte Fischplatte mit 1 Garnele ^{B,D,L,N,1,2,3}	28,90 €
208	Pesce Azzurro	Baby Calamari, Oktopus, 1 Garnele, Beilagen Salat ^{B,D,1,2,3}	30,90 €

Dolci e Gelati | Dessert

Tiramisu	- Mascarpone, Kaffee, Schokosoße, ohne Alkohol ^{ACG, 4,7}	5,90 €
Panna Cotta	- Sahnecreme und Vanille mit Erdbeersoße, Rindergelatine ^{A,C,G,4}	5,90 €
Mousse al Cioccolato	- luftige Schokoladencreme ^{A,C,G,4,7}	7,90 €
Tartufo	- Schokoladen- und Haselnusseis, mit Kakao bestäubt ^{A,C,G,4,7}	8,90 €
Cassata Siciliana	- Vanille-Pistazien-Eistorte mit Trockenfrüchten	8,90 €
Dessert Azzurro	- Dessert Variation aus 3 Sorten	9,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

RISTORANTE AZZURRO

Aperitivi

0,1l	Glas Prosecco ^{L,1,4,9}	5,90 €
0,1l	Martini Bianco/Rosso ^{L,1,4,9}	5,90 €
0,25l	Campari Orange/Soda ^{L,1,4,9}	6,90 €
0,4l	Aperol Spritz ^{L,1,4,9}	8,90 €
0,4l	Hugo ^{L,1,4,9}	8,90 €
0,4l	Lillet Wild Berry ^{L,1,4,9}	8,90 €
0,4l	Limoncello Spritz ^{L,1,4,9}	9,90 €
0,1l	San Bitter – alkoholfrei ^{L,1,4,9}	5,90 €
0,1l	Crodino – alkoholfrei ^{L,1,4,9}	5,90 €
0,4l	Spritz – alkoholfrei ^{L,1,4,9}	8,90 €
0,4l	Spritz – Azzurro	9,90 €

(mit oder ohne Alkohol)

Alkoholfreie Getränke

0,4l	Cola ^{4,6,7}	3,90 €
0,4l	Cola-Mix ^{4,6,7}	3,90 €
0,4l	Orangenlimo ^{4,6}	3,90 €
0,4l	Zitronenlimo ⁶	3,90 €
0,4l	Eistee Pfirsich ^{4,6,7}	3,90 €
0,4l	Bitter Lemon ^{4,6,8}	3,90 €
0,4l	Tafelwasser	3,90 €
05,1	Aqua Panna	3,90 €
0,75l	San Pellegrino	5,90 €
0,75l	Aqua Panna	5,90 €
kl. Glas 0,2 l alle 2,50 €		

Bier

0,33l	Pils ^{A,1,4,9}	3,50 €
0,5l	Helles vom Fass ^{A,1,4,9}	4,50 €
0,5l	Weizen von Fass ^{A,1,4,9}	4,50 €
0,5l	Dunkles Bier/ Weizen ^{A,1,4,9}	4,50 €
0,5l	Radler / Russ ^{A,1,4,9}	4,50 €
0,5l	Leichtes Weizen ^{A,1,4,9}	4,50 €
0,5l	Kellerbier ^{A,1,4,9}	4,50 €
0,5l	Colaweizen ^{A,1,4,9}	4,50 €
0,5l	Kirschgoiß ^{A,1,4,9}	5,50 €
0,5l	Alk.frei Bier / Weizen ^{A,1,4,9}	4,50 €

Saftschorle

0,4l	Apfel ⁶	4,30 €
0,4l	Johannisbeere ⁶	4,30 €
0,4l	Kirsche ⁶	4,30 €
0,4l	Maracuja ⁶	4,30 €
0,4l	Orange ⁶	4,30 €
0,4l	Rhabarber ⁶	4,30 €
als Saft Pur 0,4 l alles 4,50 €		
als Saft Pur 0,2 l alles 3,00 €		
als 0,2 l Schorle alles 2,80 €		

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

RISTORANTE AZZURRO

Offene Weine

0,25l	Bianco Casa ^{L,1,3}	6,50 €
0,25l	Rosso Casa ^{L,1,3}	6,50 €
0,25l	Rosato ^{L,1,3}	6,90 €
0,25l	Lambrusco ^{L,1,3}	5,90 €
0,25l	Frizzantino ^{L,1,3}	5,90 €
0,25l	Pinot Grigio ^{L,1,3}	6,90 €
0,25l	Lugana ^{L,1,3}	8,90 €
0,25l	Nero d'Avoia ^{L,1,3}	7,50 €
0,25l	Primitivo ^{L,1,3}	8,50 €
0,4l	Weinschorle Weiß/Rot	6,90 €

^{L,1,3}

Spirituosen

2 cl	Averna ⁶	4,50 €
2 cl	Amaro del Capo	4,50 €
2 cl	Baileys ^{7,6,4,G}	4,90 €
2 cl	Ramazotti ⁶	4,50 €
2 cl	Limoncello ⁶	4,50 €
2 cl	Williamsbirne	3,90 €
2 cl	Grappa Bianca	4,90 €
2 cl	Grappa Reserva	5,90 €
2 cl	Whiskey	5,50 €
2 cl	Vodka	4,50 €

Caffè

Espresso ⁷	2,50 €
Espresso Corretto ^{7,1}	3,50 €
Espresso Doppio ⁷	4,50 €
Tasse Kaffee ⁷	2,70 €
Tasse Tee ⁷	3,50 €

Caffè con Latte

Espresso Macchiato ^{G,7}	2,80 €
Cappuccino ^{G,7}	3,50 €
Latte Macchiato ^{G,7}	4,00 €
Heiße Schokolade ^{G,6}	4,00 €
Affogato ^{G,7}	4,90 €

(Espresso mit Vanilleeis)

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

Bottiglie di Vino | Flaschen Weine

Vini Bianchi | Weißwein

0,75l	Tramin ^{L,1,3}	Chardonnay - Südtirol	29,00 €
0,75l	Castello di Spessa ^{L,1,3}	Sauvignon - Veneto	28,00 €
0,75l	Argiolas ^{L,1,3}	Vermentino - Sardinien	31,00 €
0,75l	Cà die Frati ^{L,1,3}	Lugana - Lombardei	35,00 €

Vini Rossi | Rotwein

0,75l	Cusumano ^{L,1,3}	Nero d'Avola - Sizilien	26,00 €
0,75l	Castello di Spessa ^{L,1,3}	Sauvignon - Veneto	28,00 €
0,75l	Accornero ^{L,1,3}	Giulin Barbera - Piemonte	32,00 €
0,75l	Tormaresca ^{L,1,3}	Primitivo - Apulien	35,00 €

Vini Rosati & Vini Spumanti | Roséweine & Schaumweine

0,75l	Cà die Frati - Rose ^{L,1,3}	Lugana - Lombardei	35,00 €
0,75l	Giusti - Spumante ^{L,1,3}	Prosecco Rosalia - Veneto	27,00 €
0,75l	Franciacorta - Spumante ^{L,1,3}	Ferghettina - Lombardei	59,00 €

Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt