



RISTORANTE · PIZZERIA
Rigoletto
LA BUONA CUCINA ITALIANA

Neuköllner Straße 235 · 12357 Berlin (Rudow)

Telefon/Telefax 030 / 6 61 10 24

E-Mail: rigoletto@risto-rigoletto.de · Internet: www.risto-rigoletto.de

ALLE SPEISEN AUCH AUSSER HAUS

Selbstverständlich werden bei uns alle Gerichte frisch zubereitet.
Zubereitungszeiten bis zu 20 Minuten können vorkommen.
Bitte haben Sie dafür Verständnis. Vielen Dank!

🍷 Aperitivi – Aperitifs 🍷

272 CAMPARI¹ ORANGE 4cl € 3,90

276 MARTINI WEISS⁵ 5cl € 2,90

275 MARTINI ROT⁵ 5cl € 2,90

280 SHERRY MEDIUM⁵ 5cl € 2,90

Unsere Preise sind einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer

¹ mit Farbstoff, ⁵ mit Konservierungsstoff



🌿 Antipasti Freddi – Kalte Vorspeisen 🌿

- | | | | |
|-----|------------------------|---|---------|
| 5 | CARPACCIO | Rohes Rinderfilet mit Spezi­alsauce | € 10,90 |
| 6 | MOZZARELLA CAPRESE | Italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum | € 7,90 |
| 444 | CARPACCIO DI SALMONE | Lachsfilet mit Tiefseekrabben und Zwiebeln in Öl und Zitronensauce | € 10,90 |
| 500 | STRACCIETTI CON RUCOLA | Rucola-Teller mit in der Pfanne gebratenen Filetspitzen, Spezi­alsauce und Parmesan | € 10,90 |
| 420 | PORTION BRUSCHETTA | 4 Scheiben Baguette-Brot, eine typische italienische Vorspeise | € 2,90 |

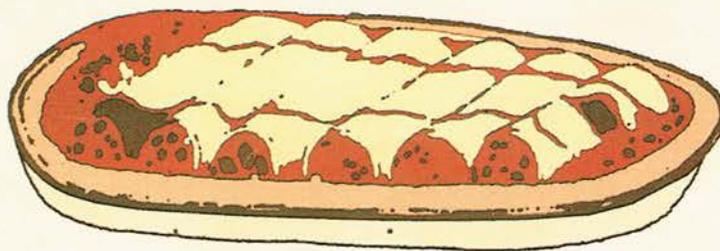
🌿 Zuppe – Suppen 🌿

- | | | | |
|----|-------------------|--------------------------------------|--------|
| 16 | MINISTRONE | Gemüsesuppe ^{1,7} | € 3,90 |
| 18 | ZUPPA DI CIPOLLA | Zwiebelsuppe ^{1,7} mit Käse | € 3,90 |
| 19 | ZUPPA DI POMODORO | Tomatensuppe ^{1,7} | € 3,90 |
| 22 | ZUPPA DI AGLIO | Knoblauchsuppe ^{1,7} | € 3,90 |

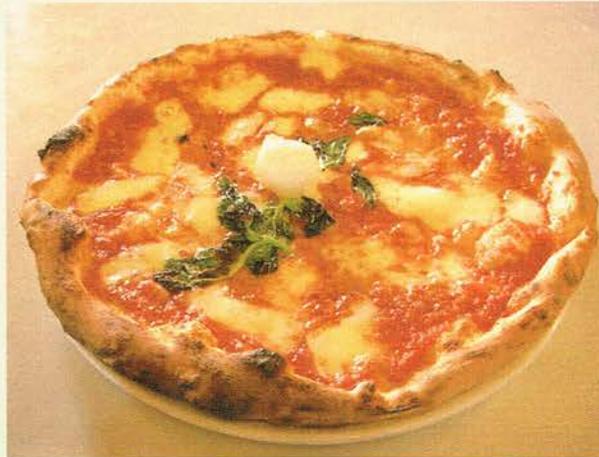


❖ Pastasciutta – Nudelgerichte ❖

- | | | |
|---|--|--------|
| 30 SPAGHETTI DELLA CASA | Spaghetti mit frischen Champignons und Filetspitzen in Sahnesauce | € 8,90 |
| 35 SPAGHETTI »AGLIO« | Spaghetti mit Knoblauch und Öl, scharf | € 6,90 |
| 417 SPAGHETTI CON SCAMPI | Spaghetti mit großen Garnelen und frischem Knoblauch in Tomatensauce | € 9,90 |
| Für unsere Scampi-Gerichte verwenden wir ausschließlich in Salzwasser lebende Kaltwassergarnelen. | | |
| 38 LASAGNE AL FORNO | Schichtnudeln mit Käse überbacken | € 6,90 |
| 45 RIGATONI »ARRABBIATI« | Makkaroni mit scharfer Tomatensauce | € 6,90 |
| 52 RIGATONI »RIGOLETTO« | Makkaroni mit Schinken* und Champignons in Tomatensahnesauce mit Käse überbacken | € 6,90 |
| 40 TORTELLINI ALLA PANNA | Gefüllte Nudeltaschen mit Schinken in Sahnesauce | € 6,90 |



* Formfleisch-Vorderschinken (Schweinefleisch) aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt [5, 6, 7, 8, 20]
5 mit Konservierungsstoff, 6 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 mit Phosphat; 20 mit Nitritpökelsalz



Geschichte der Pizza

„Eine gebackene Teigspeise mit italienischem Ursprung, die eine dünne, brotähnliche Kruste darstellt mit gewürzten, pürierten Tomaten, Käse und oft mit anderen Zutaten wie Salami und Oliven.“

Der Begriff „picea“ oder „piza“ tauchte das erste Mal im Jahr 1000 im neapolitanischen Dialekt auf und bedeutete etwa soviel wie „Druck, Ruck“ und bezog sich damit wohl auf die Handbewegung beim Heben der Pizza aus dem Ofen.

Man geht davon aus, dass Pizza in Italien, vor allen Dingen in der Campania-Region rund um Neapel, für Jahrhunderte eine einfache Speise der Bauern war.

Wir bieten unseren Gästen eine nach alten, italienischen Rezepten hergestellte Steinofenpizza an, die einen Durchmesser von ca. 30 cm hat. Der Teig wird zweimal täglich aus verschiedenen Sorten Mehl hergestellt und wird daher beim Backen im Steinofen besonders leicht und knusprig, so wie bei uns in Süditalien.



Steinofen-Pizzas



Durchmesser 30 cm

- | | |
|---|--------|
| 65 SALAMI mit Tomatenpüree, Käse und Salami ^{6, 20} | € 3,90 |
| 68 PROSCIUTTO mit Tomatenpüree, Käse und Schinken* | € 3,90 |
| 63 MOZZARELLA mit Tomatenpüree, Mozzarella und frischem Basilikum | € 6,90 |
| 64 PAESANA mit Mozzarella, Gorgonzola, Salsiccia (Fenchelwurst) mit Tomatensauce | € 9,90 |
| 75 RIGOLETTO mit Tomatenpüree, Käse, Salami ^{6, 20} , Champignons, Schinken* und Peperoni | € 7,90 |
| 80 REGINA mit Tomatenpüree, Käse, Thunfisch und Zwiebeln | € 7,90 |
| 86 TRAVIATA mit Tomatenpüree, Käse, Gorgonzola und Schinken* | € 7,90 |
| 489 TIROLO mit Tomatenpüree, Käse und feinem Südtiroler Speck ⁵ | € 8,90 |
| 497 DIAVOLO mit Tomatenpüree, Käse und italienischer Salami picante ^{6, 20}
– scharf – | € 7,90 |
| 85 SCAMPI mit Tomatenpüree, Käse, Großgarnelen und Knoblauch
Für unsere Scampi-Gerichte verwenden wir ausschließlich in Salzwasser lebende Kaltwassergarnelen. | € 9,90 |
| 410 PARMA mit Tomatenpüree, Mozzarella, Parmaschinken ⁵ , Rucola und Olivenöl | € 9,90 |
| 413 PIZZA AL CAPONE mit Tomatenpüree, Mozzarella, geräuchertem Lachs, Basilikum und Olivenöl | € 9,90 |

* Formfleisch-Vorderschinken (Schweinefleisch) aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt [⁵, ⁶, ⁷, ⁸, ²⁰]
⁵ mit Konservierungsstoff; ⁶ mit Antioxidationsmittel; ⁷ mit Geschmacksverstärker; ⁸ mit Phosphat;
²⁰ mit Nitritpökelsalz



Unsere Angebote für die Kleinen

- | | |
|---|----------------|
| 111 PIZZA »PINOCCHIO« mit Tomatenpüree, Käse, Salami ^{6, 20} , Schinken* und Champignons | € 2,90 |
| 112 SPAGHETTI mit Tomatensauce | € 2,90 |
| 113 SCHNITZEL mit Pommes frites ²⁷ | € 5,90 |
| 114 BISTECCA »ASTERIX«
Kleines Rumpsteak mit Pommes frites ²⁷ | € 6,90 |
| 53 POMMES FRITES ²⁷ | Portion € 1,90 |
| 55 KROKETTEN ²⁷ | Portion € 1,90 |



Insalate – Salate

Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise^{1, 4, 6}) oder auf Wunsch mit Essig und Olivenöl zu!

Wir bieten Ihnen frische Salate je nach Saison!

- | | |
|--|--------|
| 98 INSALATA MISTA Gemischter Salat | € 3,90 |
| 100 INSALATA TONNO Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei | € 4,90 |
| 105 INSALATA AL FORMAGGIO Gemischter Salat mit Weichkäse und Ei | € 4,90 |
| 183 INSALATA DEL CAPITANO Gemischter Salat mit Ei und gebratenen Hähnchenbruststreifen | € 6,90 |

* Formfleisch-Vorderschinken (Schweinefleisch) aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt [^{5, 6, 7, 8, 20}]

¹ mit Farbstoff; ⁴ mit Süßungsmittel/n; ⁵ mit Konservierungsstoff; ⁶ mit Antioxidationsmittel; ⁷ mit Geschmacksverstärker; ⁸ mit Phosphat; ²⁰ mit Nitritpökelsalz; ²⁷ Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



Vor über einhundert Jahren beginnt in den Abruzzen eine Geschichte, die, wie jedes große Unternehmen, aus Menschen und Leidenschaften besteht.

Es ist die Geschichte der Mühle und der Nudelfabrik der Brüder De Cecco.

Seit 115 Jahren stellen sie Nudeln her, die weltweit Synonym für Qualität und Genuss sind.

Ihren Ursprung hat diese Geschichte in den Geschehnissen vor der Einheit Italiens, als in Fara San Martino, einem kleinen Dorf am Fuße der Maiella, Don Nicola De Cecco in seiner Steinmühle „das beste Mehl der Umgebung“ herstellte.

Diese Nudeln werden in den besten italienischen Hotels und Restaurants angeboten.

Da wir aus dieser Region Italiens, den Abruzzen, stammen, sind wir stolz darauf, unseren Gästen diese Nudeln anbieten zu können. De Cecco Nudeln, seit 1887, bleiben immer „al dente“ und schmecken wie bei Mamma.



Carne – Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen²⁷ und gemischtem Salat serviert!
Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise^{1, 4, 6})
oder auf **Wunsch** mit Essig und Olivenöl zu!

- | | | | |
|------------------------|--------------------------------------|----------------|---------|
| 133 MIXED GRILL | Verschiedene Fleischsorten vom Grill | für 1 Person | € 15,90 |
| 134 GRANDE MIXED GRILL | Verschiedene Fleischsorten vom Grill | für 2 Personen | € 29,90 |

Pollo – Hähnchen

Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen²⁷ und gemischtem Salat serviert!
Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise^{1, 4, 6})
oder auf **Wunsch** mit Essig und Olivenöl zu!

- | | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|--|---------|
| 123 POLLO AL GORGONZOLA | Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce | | € 11,90 |
|-------------------------|---------------------------------------|--|---------|



¹ mit Farbstoff; ⁴ mit Süßungsmittel/n; ⁶ mit Antioxidationsmittel;
²⁷ Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



🌿 *Maiale – vom Schwein* 🌿

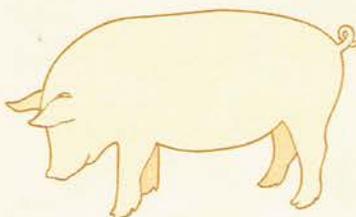
Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen²⁷ und gemischtem Salat serviert!

Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise^{1, 4, 6})

oder auf **Wunsch** mit Essig und Olivenöl zu!

Bei uns werden Medaillons ausschließlich aus Schweinefilet serviert.

- | | | |
|-------------------------------------|---|---------|
| 154 SCALOPPA »MILANO« | Schnitzel paniert, Wiener Art | € 10,90 |
| 155 SCALOPPA BOLOGNESE | panierte Schweinefilets in Fleischsauce mit Schinken* und Käse überbacken | € 12,90 |
| 157 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | Schweinefilets mit Parmaschinken ⁵ , Mozzarella und Basilikum | € 13,90 |
| 158 FILETTO DI MAIALE AL WHISKY | Schweinefilets in Whiskysahnesauce mit frischen Champignons nach Art des Hauses | € 13,90 |
| 159 FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA | Schweinefilets in Gorgonzolasauce | € 13,90 |
| 163 FILETTO DI MAIALE ALLA TIROLESE | Schweinefilet mit Tiroler Speck, Apfel und Zwiebeln in Rotweinsauce | € 14,90 |



* Formfleisch-Vorderschinken (Schweinefleisch) aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt [^{5, 6, 7, 8, 20}]

¹ mit Farbstoff; ⁴ mit Süßungsmittel/n; ⁵ mit Konservierungsstoff; ⁶ mit Antioxidationsmittel;

⁷ mit Geschmacksverstärker; ⁸ mit Phosphat; ¹⁸ mit Natripökelsalz; ²⁰ mit Nitritpökelsalz;

²⁷ Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



Argentinien – frei von BSE –

Rindfleisch aus Argentinien das heißt,

- ▶ Fleisch von Rindern in traditioneller Freilandhaltung
- ▶ ohne Zusatzfütterung von Fleischmehl
- ▶ wird mit amtlicher Genusstauglichkeitsbescheinigung als
- ▶ BSE-Frei zertifiziert

*Wir verwöhnen unsere Gäste seit über 20 Jahren
mit Rinderfilet und Rinderrumpsteak aus Argentinien,
weil es das beste und zarteste Fleisch ist.*

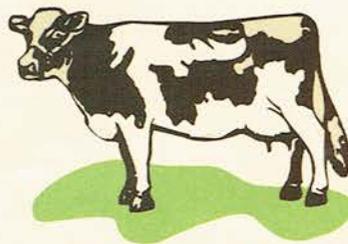
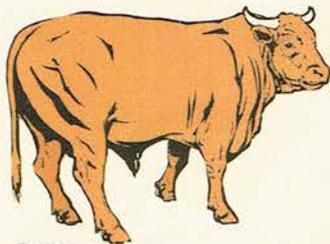


Manzo – vom Rind

Bei uns wird ausschließlich Rindfleisch aus Argentinien verarbeitet.

Unsere Steaks bzw. Filets werden, wenn nicht anders gewünscht, MEDIUM zubereitet!
Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen²⁷ und gemischtem Salat serviert!
Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise^{1, 4, 6})
oder auf Wunsch mit Essig und Olivenöl zu!

142 FILETTO AGLIO	Rinderfilet mit Knoblauchsahnesauce	€ 19,90
139 FILETTO AL PEPE	Filet in Pfeffersahnesauce	€ 19,90
140 FILETTO GORGONZOLA	Filet in Gorgonzolasauce	€ 19,90
146 FILETTO ALLA GRIGLIA	Filet vom Grill	€ 17,90
408 MARI E MONTI	Kleines Filet mit Gorgonzolasauce und kleines Filet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	€ 19,90
153 BISTECCA ALLA GRIGLIA	Rumpsteak vom Grill	€ 15,90
147 PIZZAIOLA ROMANA	Rumpsteak mit Kapern, Knoblauch und Oregano in Tomatensauce	€ 15,90
149 BISTECCA IA FUNGHI	Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce	€ 15,90
150 BISTECCA AL PEPE	Rumpsteak in Pfeffersauce	€ 15,90



¹ mit Farbstoff; ⁴ mit Süßungsmittel/n; ⁶ mit Antioxidationsmittel;
²⁷ Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



🌿 *Pesce - Fische* 🌿

Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen²⁷ und gemischtem Salat serviert!

Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise^{1, 4, 6})

oder auf **Wunsch** mit Essig und Olivenöl zu!

Für unsere Scampi-Gerichte verwenden wir ausschließlich
in Salzwasser lebende Kaltwassergarnelen.

- | | | | |
|-----------------------------|--|---------|---------|
| 172 CALAMARI ALLA LIVORNESE | Tintenfisch in Tomatensauce mit Knoblauch | | € 12,90 |
| 171 CALAMARI FRITTI | Tintenfisch paniert und frittiert ²⁷ mit Remouladensauce ^{1, 4, 6} | | € 12,90 |
| 173 SCAMPI AL FORNO | Großgarnelen überbacken in Weißwein-Knoblauch-Sauce | 5 Stück | € 18,90 |
| 174 SCAMPI ALLA GRIGLIA* | Gegrillte Großgarnelen | 5 Stück | € 17,90 |
| 177 SCAMPI AL PEPE | Großgarnelen in Pfeffersahnesauce | 5 Stück | € 18,90 |
| 176 SCAMPI ALLA LIVORNESE | Großgarnelen in Tomatensauce mit Knoblauch | 5 Stück | € 18,90 |
| 185 SOGLIOLA ALLA GRIGLIA* | Seezunge vom Grill | | € 21,90 |
| 303 LUCCIO ALLA DIAVOLA | Zanderfilet mit frischen Champignons und Kapern in scharfer Tomatensauce | | € 14,90 |
| 320 LUCCIO ALLE MANDORLE | Zanderfilet in zerlassener Butter mit gerösteten Mandeln | | € 14,90 |



* mit frischem Knoblauch; ¹ mit Farbstoff; ⁴ mit Süßungsmittel/n; ⁶ mit Antioxidationsmittel
²⁷ Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



Unsere Fischspezialitäten

Unsere Auswahl an Fischgerichten reicht von Seezunge, Forelle, Calameres über Salzwasserscampi und Zanderfilet bis hin zu den sehr beliebten Muscheln in der Muschelsaison.

Neben unseren Standardfischgerichten bieten wir Ihnen aber auch häufig zum Wochenende und je nach Saison – absolut frisch –

z. B.

Lupo di mare, Dorade royal, Lachs, Seeteufel oder Steinbutt.

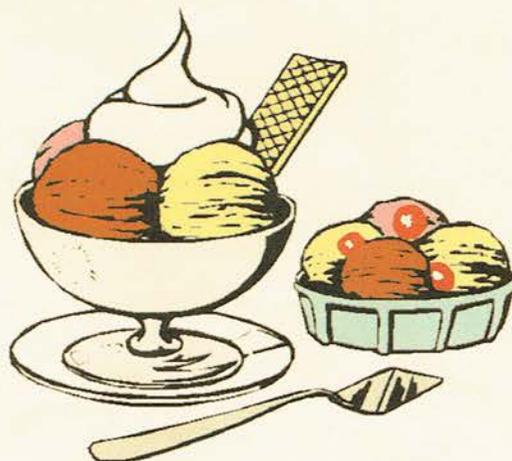


🌿 Desserts 🌿

- 192 CRÊPES SUZETTE Crêpes mit Eiskrem mit Vanillegeschmack € 6,90
- 194 ZABAGLIONE Geschlagenes Eigelb mit Marsala und Eiskrem mit Vanillegeschmack € 4,90

🌿 Gelati – Eis 🌿

- 207 COPPA GELATO MISTO CON PANNA Eiskrem in verschiedenen Geschmacksrichtungen¹ mit Sahne € 2,90
- 210 TARTUFO Zabaglione- und Schoko-Eiskrem, umhüllt mit Kakao und dekoriert Haselnussstückchen, Amaretto¹ € 3,90
- 211 CASSATA Kreteis, Schoko- und Sahne-Eiskrem, mit kandierten Früchten, Amaretto¹ € 3,90



¹ mit Farbstoff



Desserts

Unsere Spezialitäten sind hausgemachte Tiramisu, Crepe suzette und Zabaglione.

Wir bieten Ihnen auch Tartufo
– schwarz oder weiß –
sowie sizilienische Cassata, verschiedene
Semifreddo und immer neue Eisvariationen.

Lassen Sie sich verwöhnen!



☘ Analcolici – Alkoholfreie Getränke ☘

Bevande Calde Warme Getränke

221 ESPRESSO DANESI	€ 2,20
223 ESPRESSO DANESI coffeinfrei	€ 2,20
267 DOPPIO ESPRESSO DANESI	€ 3,90
222 TASSE KAFFEE DANESI	€ 2,20
220 TASSE CAPPUCCINO DANESI mit aufgeschäumter Milch	€ 2,20
224 GLAS TEE	€ 2,00
249 HEISSES KAKAOHALTIGES GETRÄNK mit Sahne	€ 2,90
490 LATTE MACCHIATO	€ 2,90



Säfte – Nektar

243 APFELSAFT	0,21	€ 2,00
244 ORANGESAFT	0,21	€ 2,00



Analcolici Alkoholfreie Getränke

230 SAN BENEDETTO	Fl. 0,75l	€ 3,90
227 SAN BENEDETTO	Fl. 0,25l	€ 1,90
228 TAFELWASSER	0,2l	€ 1,60
229 TAFELWASSER	0,4l	€ 2,80
231 TONICWATER ³	0,2l	€ 2,50
232 BITTER LEMON ³	0,2l	€ 2,50
233 FANTA ^{1,5,6}	0,2l	€ 1,70
234 FANTA ^{1,5,6}	0,4l	€ 2,90
235 SPRITE ⁵	0,2l	€ 1,70
236 SPRITE ⁵	0,4l	€ 2,90
237 COCA COLA ^{1,2}	0,2l	€ 1,70
238 COCA COLA ^{1,2}	0,4l	€ 2,90
493 COCA COLA zero ^{1,2,4,12}	0,2l	€ 1,70
494 COCA COLA zero ^{1,2,4,12}	0,4l	€ 2,90
239 SPEZI ^{1,2,5,6}	0,2l	€ 1,70
240 SPEZI ^{1,2,5,6}	0,4l	€ 2,90
241 FASSBRAUSE ^{1,4}	0,2l	€ 1,70
242 FASSBRAUSE ^{1,4}	0,4l	€ 2,90
285 APFELSCHORLE*	0,2l	€ 1,70
286 APFELSCHORLE*	0,4l	€ 2,90

* Apfelsaft mit Mineralwasser; ¹ mit Farbstoff; ² koffeinhaltig;

³ chininhaltig; ⁴ mit Süßungsmittel/n; ⁵ mit Konservierungsstoff, ⁶ mit Antioxidationsmittel;

¹² enthält eine Phenylalaninquelle



Im Jahr 2005 feierte die traditionsreiche Kaffeerösterei Danesi Kaffee aus Rom ihr 100-jähriges Bestehen und wurde dafür von Il Messaggero für ein Jahrhundert im Dienste des maximalen Kaffeegenusses geehrt.

Mit einer geheimen Kaffeemischung, die Alfredo Danesi im Jahre 1905 kreierte, begann die lange und traditionsreiche Geschichte des Unternehmens, deren Kaffee noch heute in der Beliebtheit ganz oben stehen.

Die Rösterei Danesi Caffee war einer der ersten italienischen Kaffeeröster, die mit dem SGS Zertifikat UNI EN ISO 9002 Quality Certification ausgezeichnet wurden.

Seit über zehn Jahren bieten wir Ihnen diesen Kaffee an, da er sich sowohl bei uns als auch bei unseren Stammgästen großer Beliebtheit erfreut.



Alcolici – Alkoholische Getränke

Birre · Biere

250	BUDWEISER	vom Fass 0,3l	€ 2,70
251	BUDWEISER	vom Fass 0,4l	€ 3,00
253	WARSTEINER	vom Fass 0,3l	€ 2,70
254	WARSTEINER	vom Fass 0,4l	€ 3,00
257	WEIZENBIER Kristall	Fl. 0,5l	€ 3,00
268	WEIZENBIER Hefe	Fl. 0,5l	€ 3,00
258	VITAMALZ	Fl. 0,33l	€ 2,80
259	BERLINER KINDL WEISSE mit Schuss ¹	Fl. 0,33l	€ 2,80
248	ALKOHOLFREIES WEIZENBIER	Fl. 0,5l	€ 3,00
491	KÖNIG LUDWIG dunkel	Fl. 0,5l	€ 3,00

Liquori · Liköre

296	FERNET BRANCA	2cl	€ 2,50
298	AVERNA	2cl	€ 2,50
324	GRAPPA DELLA VETRINA	2cl	€ 4,00

Longdrinks

264	GIN TONIC ³	2cl	€ 3,90
265	WODKA LEMON ³	2cl	€ 3,90



Klare

312	WODKA MOSKOVSKAYA	2cl	€ 3,90
-----	-------------------	-----	--------

Weinbrand

333	VECCHIA ROMAGNA	2cl	€ 3,90
-----	-----------------	-----	--------



¹ mit Farbstoff; ² koffeinhaltig; ³ chininhaltig



Wie in jedem guten italienischen Restaurant bieten auch wir Ihnen eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen!

Als offenen Rotwein servieren wir Ihnen besonders gerne Montepulciano d'Abruzzo sowie den offenen Weißwein Trebbiano d'Abruzzo, da diese Weine aus unserer Heimat stammen.

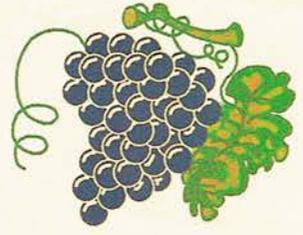
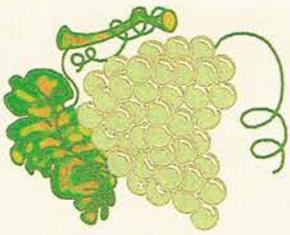
Natürlich umfasst unser Weinangebot auch andere offene Rot- und Weißweine, wie z. B. Chianti und Pinot Grigio.

Gerne bieten wir Ihnen auch Weine aus verschiedenen Regionen Norditaliens an, darunter: Barolo, Barbaresco, Gavi di Gavi, Barbera d'Asti.

Aus der Region des Gardasees empfehlen wir Ihnen unseren Bardolino.

Aus dem Veneto dürfen klassische Weißweine wie Pinot Grigio und Chardonnay ebenfalls nicht fehlen.

Bitte beachten Sie auch unsere Weine, die auf unseren Tischen stehen. Wir servieren Ihnen diese zu 0,25 l, 0,5 l oder gerne auch als Flasche. Die Preise entnehmen Sie bitte dem Etikett auf der Flasche.



🍷 Vini in caraffa – Offene Weine 🍷

	0,25l	0,5l	1l
LAMBRUSCO roter Perlwein, Italien	354 € 3,90	355 € 7,50	356 € 13,50
MONTEPULCIANO D'ABRUZZI rot, Abruzzen, Italien, Qualitätswein (D.O.C.), trocken	369 € 4,00	370 € 7,90	371 € 15,50
CHIANTI rot, Region Toscana, Italien, Qualitätswein (D.O.C.), trocken	366 € 4,00	367 € 7,90	368 € 15,50
ROSÉ, Italien, Qualitätswein (D.O.C.), trocken	357 € 4,00	358 € 7,90	359 € 15,50
FRIZZANTINO weißer Perlwein, Italien	360 € 4,00	361 € 7,90	362 € 15,50
TREBBIANO D'ABRUZZI weiß, seit Jahren der beste Weißwein Mittel- und Süditaliens Qualitätswein (D.O.C.), trocken	363 € 4,00	364 € 7,90	365 € 15,50
PINOT GRIGIO weiß, Italien, Qualitätswein (D.O.C.), trocken	166 € 4,00	167 € 7,90	168 € 15,50

🍷 Weinhaltige Getränke 🍷

WEINSCHORLE 0,3l	375 € 2,30
------------------	------------

🍷 Vini in Bottiglia – Flaschenweine 🍷

siehe Extraseiten in unserer Speisekarte

Bitte beachten Sie auch unsere Weine, die auf dem Tisch stehen.

Wir servieren Ihnen diese zu 0,25l, 0,5l oder Flasche.

Die Preise entnehmen Sie bitte dem Etikett auf der Flasche.

Weitere Flaschenweine auf Anfrage!

🍷 Sekt 🍷

406 PROSECCO D.O.C., extra dry	Fl. 0,75l € 19,90
284 PROSECCO D.O.C., extra dry	Glas 0,1l € 4,20

