



# *Herzlich willkommen im Casa al Porto*

In unserem im Jahr 2022 eröffneten Restaurant erwartet Sie  
authentische, italienische Küche.



Italienisches Essen begeistert !

Im Casa al Porto möchten wir Ihnen unsere italienische Heimat  
ein wenig nach Kiel bringen.

Wir servieren unsere frischen Speisen mit viel Leidenschaft  
und Charme.

Ob klassische Pastagerichte, knusprige Pizzen oder Spezialitäten  
mit frischem Fisch oder auch Fleisch,  
bei uns gibt es alles, was das italienische Herz begehrt.

Wir verwöhnen Sie nicht nur kulinarisch, sondern vor allem auch  
mit viel Gastfreundschaft und Herzlichkeit.

*Donato* & *Domenico*  
*Tripaldi* *Vigliotti*


*Buon Appetito*



## Antipasti

- Bruschetta della Casa* 9,60 €  
traditionell geröstetes Ciabatta Brot (4 Stück) mit Tomaten,  
Pistaziencreme und frischem cremigen Filata-Käse
- Vitello Tonnato* 17,60 €  
hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio con Burrata al Tartufo* 19,90 €  
dünn geschnittenes Rindfleisch, italienischer Burrata mit Trüffelgeschmack,  
Rucola und Parmesankäse
- Carpaccio di Tonno* 19,90 €  
dünn geschnittener Thunfisch mit einer Balsamico-Erdbeer Vinaigrette  
und mediterranes Chutney
- Polenta, Porcini e Caprino* 17,60 €  
frittierte Polenta mit Ziegenkäse-Rocher verfeinert mit Parmesan Fondue
- Quartetto Italiano* 19,90 €  
Vitello Tonnato – Burrattina mit Cherrytomaten– Carpaccio di Manzo  
– Bruschetta della Casa
- Antipasto Misto Casa al Porto* (ab 3 Personen) 12,90€ /Pers.  
gemischte Vorspeisenvariation mit eingelegtem Gemüse, Rindercarpaccio,  
Vitello Tonnato, Bruschetta della Casa, Parmaschinken, Büffelmozzarella  
und Thunfisch-Carpaccio

## Zuppa

- Zuppa di Fagioli, Cozze e tabasco in Crosta di Pane* 14,90€  
Bohnencremesuppe mit Miesmuscheln und Tabasco mit Brotkruste  
überbacken
- 



## *Insalate / Salate*

*Insalata mista piccola* 7,50 €  
kleiner gemischter Salat

*Insalata mista grande* 11,50 €  
großer gemischter Salat

*Insalata del Fattore* 16,90 €  
großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen,  
Schafskäse und getrockneten Tomaten

*Insalata Casa al Porto* 17,90 €  
großer gemischter Salat mit Rindfleischstreifen, Walnüssen  
und Parmesankäse

*Insalata con Salmone e Avocado* 17,90 €  
großer gemischter Salat mit Lachs und Avocado

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit einer hausgemachten italienischen Vinaigrette

## *Focacce / Focaccia*

*Focaccia olio e rosmarino* 7,90 €  
mit Olivenöl, Rosmarin und Aioli

*Focaccia parma e bufala* 12,90 €  
mit Parmaschinken, Büffelmozzarella und Rucola

*Focaccia alla Marinara* 11,90 €  
mit Tomatensauce, Oregano und Sardellen





## *Pasta | Nudeln*

- Troccoli alla Carbonara* 17,90 €  
frische handgemachte, traditionelle Spaghetti Carbonara  
in der Pfanne serviert
- Gnocchi con Gamberi e Pane Aromatico* 18,90 €  
Kartoffelgnocchi mit Garnelenschwänzen,  
Cherrytomaten-Weißweinsud, verfeinert mit Kräuter-Paniermehl
- Calamarata dello Chef* 18,90 €  
frische, breite Nudelringe mit italienischer Fenchelbratwurst,  
Wildbrokkoli und geräucherten Provola-Käse
- Troccoli con Amatriciana di Tonno* 19,90 €  
frische, handgemachte Spaghetti mit Thunfisch-Bauchfleisch und  
Zwiebeln in Sanmarzano Tomatensugo, verfeinert mit Petersilien Pecorino
- Spaghetti Aglio Olio 3.0* 18,50 €  
Mal anders gemacht: frische, handgemachte, pikante Spaghetti  
mit Olivenöl, weiße und schwarze Knoblauchcreme
- Tagliolini al Tartufo* 24,90 €  
frische, dünne Bandnudeln mit Parmesancreme und frischen Trüffeln  
im Parmesan-Nest serviert
- Ravioli con Porcini su Crema di Basilico* 18,50 €  
Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Basilikumcreme serviert
- Linguine al Limone ai Frutti di Mare* 22,90 €  
handgemachte Zitronen-Linguine mit Miesmuscheln, Venusmuscheln,  
Oktopus und Scampi in Cherrytomaten-Weißweinsud
- Tagliolini con Ragù di Cinghiale e Burrata* 19,90 €  
frische, dünne Bandnudeln mit Wildschweinragout,  
verfeinert mit Burrata Käse
- 

# Pizze | Pizzen


Steinofenpizza

Die Pizzen werden mit Mozzarella und Tomatensoße belegt. . . . Ø32 cm

<i>Pizza Margherita</i> Basilikum	10,60 €
<i>Pizza Salami</i> italienische Salami	12,60 €
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> Schinken und Champignons	12,60 €
<i>Pizza Diavolo</i> italienische, scharfe Salami	12,60 €
<i>Pizza Tonno e Cipolla</i> Thunfisch und Zwiebeln	13,50 €
<i>Pizza Quattro Formaggi</i> Vier Sorten Käse	13,50 €
<i>Pizza Vegetariana</i> Paprika, Zucchini, Aubergine	13,90 €
<i>Pizza Tricolore</i> Tomaten- und Mozzarellascheiben, Basilikum	13,90 €
<i>Pizza Parma</i> Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	16,90 €
<i>Pizza Calzone</i> Salami, Kochschinken, Ricotta und Mozzarella	19,90 €
<i>Pizza Tresapori</i> Parmaschinken, Caprese und scharfe Salami	18,90 €

## *Le Nostre Pizze Speciali*

<i>Pizza Salsiccia e Friarielli (Bianca)</i> Mozzarella, Salsiccia (italienische Fenchelbratwurst), Wildbrokkoli und geräucherter Provola-Käse	16,90 €
<i>Pizza Dello Chef (Bianca)</i> Mozzarella, italienischer Spanferkel, Trüffelcreme, Rucola, Walnüsse und Büffelmozzarella	19,90 €
<i>Pizza Crema di Patate, Porchetta, Rucola e Stracciatella</i> Mozzarella, Lila-Kartoffelpüree, italienisches Spanferkel, Rucola und Stracciatella Käse	19,90 €
<i>Pizza Golosa</i> Mozzarella, Gorgonzola, Feigen, Tiroler Speck	19,90 €



## Carne | Fleisch

*Carre''di Agnello in Crosta di Pistacchi e Bietola Rossa* 36,90 €  
Lammkarre mit Pistazienkruste auf Rote Bete Creme serviert

*Involentino di Vitello dello Chef* 27,90 €  
mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllte Kalbfleischrolle  
mit Speckkruste auf Lila-Kartoffelpüree serviert

*Filetto di Scottona Fiche e Vino Rosso* 38,90 €  
Rinderfilet (ca. 220 gr.) mit Feigen und Rotweinjus

*Tomahawk di Suino Nero Siciliano su Crema di Porcini* 30,90 €  
Tomahawk vom sizilianischem schwarzen Schwein mit Maronenkruste auf  
Steinpilzcreme serviert

*Tranciato di Scottona locale* 32,90 €  
tranchiertes Rumpsteak (ca. 250 gr.) von der deutschen Färse  
(weibliches Rind, ohne Kälber) auf Rucolabett, Cherrytomaten  
und Parmesancreme

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen unsere Tagesbeilage und einen kleinen Salat.

## Pesce | Fisch

*Orata alla Griglia* 24,90 €  
Dorade vom Grill


*Calamari alla Griglia* 24,90 €  
Calamari vom Grill auf Rucolabett und Cherrytomaten

*Filetto di Salmone alle Erbe* 26,90 €  
Lachsfilet mit Kräuterkruste mit auf einem Granatapfel Spiegel

*Caciucco alla Livornese* 29,90 €  
Fischeintopf mit verschiedenen Fischarten nach toskanischer Tradition

*Saltimbocca di Mare* 30,90 €  
Seeteufelmedaillons mit Parmaschinkenmantel auf grüner Erbsencreme

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen unsere Tagesbeilage und einen kleinen Salat.





# *Menu Bambino*

## *für unsere kleinen Gäste*

*Gnocchi Tom und Jerry* 7,90 €  
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

*Pizza Pinocchio* 8,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella und einem Belag Deiner Wahl  
(Salami, Schinken oder Champignons)

*Micky Maus Teller* 9,90 €  
paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes

## *Dessert*

*Tiramisu della Casa* 9,90 €  
hausgemachtes Tiramisu

*Soufflé al Pistacchio* 9,90 €  
hausgemachtes Schokoladensoufflé mit einem flüssigem Pistazienkern

*Babá al Rum con Nutella e Amarena* 9,90 €  
Hefeteigkuchen mit Rumgeschmack, verfeinert mit Nutella und  
Amarenakirschen

*Cannolo Siciliano scomposto* 9,90 €  
frittierte Teigrolle mit einer süßen Ricottacreme

*Ispirazione al Cheesecake* 9,90 €  
hausgemachter Käsekuchen mit Waldbeeren

*Ricotta e Pere* 9,90 €  
Ricotta-Birnentörtchen





# Heißgetränke

## *Caffè*

Kaffee	2,80 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €

## *Tee - Tea Diamond - Eilles*

**Friesische Mischung Broken** 3,50 €


kräftige Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra-Tees mit dem charakteristisch würzigen Geschmack, vollmundig, mit dunkler Tassenfarbe

**Rooibos Vanille** 3,50 €

südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit köstlichen Vanillestückchen und feinem Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und ist koffeinfrei. Einfach lecker!  
Enthält Aroma

**Sommerbeeren** 3,50 €

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren, die mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend!







# Alkoholfreie Getränke

## *Limonaden*

Coca Cola   Coca Cola Zero	0,33 l	4,00 €
Fanta   Sprite   Mezzo Mix	0,33 l	4,00 €
Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	0,2 l	3,40 €

## *Mineralwasser*

San Pellegrino - medium   Aqua Panna - still	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	7,10 €

## *Saftschorle*

Homemade Lemonade (Limette - Minze - Sodawasser)	0,4 l	5,50 €
Granini Apfelschorle	0,33 l	4,00 €
Granini Rhabarberschorle	0,33 l	4,00 €
Granini Maracujaschorle	0,33 l	4,00 €

## *Granini Säfte und Nektar*

Apfelsaft	0,20 l	3,40 €
Orangensaft	0,20 l	3,40 €
Kirschnektar	0,20 l	3,40 €
Bananennektar	0,20 l	3,40 €
KiBa	0,40 l	4,80 €





# Biere

## *Fassbiere*

Carlsberg Premium Pils	0,3 l	4,10 €
internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert	0,5 l	6,10 €
Duckstein Rotblond Original	0,3 l	4,30 €
rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell-Röstnoten, mit angenehm bitterem Abgang	0,5 l	6,60 €
Alsterwasser	0,3 l	4,10 €
die klassische Mischung aus frischem Pils vom Fass und leckerer Zitronenlimonade	0,5 l	6,10 €

## *Flaschenbiere*

Erdinger Weißbier Original Kristall	0,5 l	6,30 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	6,30 €
Carlsberg alkoholfrei	0,33 l	4,10 €



# offene Weine

## Weißweine

**Rocca Ventosa Chardonnay Terre di Chieti IGP** 0,2 l 7,50 €  
Abruzzen; Tollo, Canosa Sannita, Ortano 100 %  
Chardonnay zart und intensiv fruchtig, nach exotischen Früchten mit Honig- und Vanille Nuancen, trocken, vollmundig und lebhaft frisch, anhaltend im Abgang

**Rocca Ventosa Pinot Grigio Terre di Chieti IGP** 0,2 l 7,90 €  
Abruzzen; Terre di Chieti 100 % Pinot Grigio  
Sehr fruchtiger Weißwein, mit viel frischem und exotischem Obst in der Nase und eleganten floralen Noten, harmonisch und voll im Geschmack mit schöner und sommerlich, lebendiger Struktur

**Sur Sur Grillo** 0,2 l 9,90 €  
Sizilien 100% Grillo - Donnafugata  
Glänzendes Strohgelb im Glas, gepaart mit einem Bukett aus Pfirsich und Melone, fein abgerundet mit Nuancen von Wiesenblüten und Minze

## Roséweine

**Rocca Ventosa Cerasuolo d'Abruzzo DOP** 0,2 l 7,90 €  
Abruzzen; Tollo, 100% Montepulciano d'Abruzzo  
frisches, einladendes Bouquet mit Tönen junger Trauben und Erdbeeren, fein, lieblich und sehr wenig, trocken, harmonisch und rund im Geschmack mit fruchtigen Tönen, samtweicher Abgang

## Rotweine

**Rocca Ventosa Merlot Terre di Chieti IGP** 0,2 l 7,50 €  
Abruzzen; Gemeinden Tollo, Casacanditella, Ortona und Bucchianico 100% Merlot  
Komplexes und aufregendes Bouquet mit leicht süßen Duftaromen von Waldfrüchten und eleganten balsamischen Noten, voll und rund strukturiert, ausgewogen am Gaumen mit samtigen Tanninen, fruchtige und würzige Komponenten in perfekter Harmonie

**Rocca Ventosa Montepulciano d'Abruzzo DOP** 0,2 l 7,90 €  
Abruzzen; Tollo 100% Montepulciano d'Abruzzo  
Duftet nach kleinen, roten Beeren, Wildkirsche und Veilchen mit delikater, würzigen Noten, voller Körper mit guter Struktur und sanft ausbalancierten Tanninen

**Sherazade Nero d'Avola** 0,2 l 9,90 €  
Sizilien 100% Nero d'Avola - Donnafugata  
Aromen von Pflaumen und Kirsche mit zarten Anklängen von schwarzem Pfeffer und Veilchen

**Lambrusco Reggiano Dolce DOC** 0,2 l 6,50 €  
Emilia Romagna, Amabile  
Fruchtig, anhaltend mit leichtem Veilchenduft, süß, fruchtig, frisch, lebhaft, angenehm harmonisch, fein und ergiebig im Schaum




# Weißwein

<b>Verbo Bianco Basilicata</b>	0,75 l	28,90 €
Venosa – Malvasia di Basilicata Helles strohgelb, fruchtiges, weites und intensives Bouquet, frischer Geschmack, weich und sanft, mit einer leichten bitteren Note, sehr angenehm in seiner Harmonie.		
<b>Lugana Vigna Fenil Boi DOC</b>	0,75 l	36,50 €
La Turina – Lombardei 100% Trebbiano di Lugana Intensiv, geschmackvoll und anhaltend. Er hat ein immer moderates Aroma, mit einem mineralischen Duft von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und Feldkräutern.		
<b>Le Bruniche Chardonnay Toscana IGT</b>	0,75 l	34,90 €
Tenute Folonari – Toskana 100% Chardonnay Der Wein enthält klassische Aromen darunter Apfel, weißer Pfirsich und gelbe Zwetschge. Er eignet sich sehr gut zu herzhaften Fischgerichten		
<b>Pinot Grigio Ronco dei Folo Collio DOC</b>	0,75 l	39,90 €
Tenute Folonari – Friaul 100% Pinot Grigio Weiß-gelbe Färbung und ein Bouquet aus einer Vielzahl von Früchten darunter Orange, Apfel und Melone. Er ist ein optimaler Begleiter zu Fischgerichten		
<b>Villa Antinori Bianco IGT</b>	0,75 l	32,90 €
VILLA ANTINORI - Toskana, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay Intensiv-blumiger Duft, frischer ausgewogener Geschmack		
<b>Gavi del Comune di Gavi La Bollina DOCG</b>	0,75 l	34,90 €
Società Agricola La Bollina - Piemont, 100% Cortese Strohgelb mit delikatem Duft nach frischen Früchten und Frühlingsblumen. Trocken, angenehm sanft, mittlere Intensität, anhaltend		
<b>San Giovanni della Sala Orvieto</b>	0,75 l	44,90 €
DOC Classico Superiore ANTINORI, Castello della Sala – Umbrien, Grechetto, Procanico, Pinot Bianco und Viognier. Der San Giovanni della Sala ist eine schöne Cuvée mit einem überaus feinen Bouquet, das von angenehmen Noten von Blüten und reifer Frucht wie Pfirsich und Ananas geprägt ist. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch und angenehm nachhaltig.		
<b>Terlaner DOC</b>	0,75 l	40,90 €
CANTINA TERLAN– Südtirol 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Diese Cuvée besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln, kräftig und harmonisch.		

# Roséweine

<b>Verbo Rosato Basilicata IGP</b>	0,75 l	24,90 €
Cantina di Venosa - aus unserer Heimat der Region Basilicata Fruchtiges und intensives Bouquet mit klarem Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren, frischer Geschmack mit großer Balance, mit klarer Evolution und großer Kraft		



# Rotweine

- Verbo Aglianico delVulture DOP** 0,75 l 29,90 €  
Cantine di Venosa – aus unserer Heimat der Region Basilikata  
Rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen, weiniges Bouquet mit zartem Parfüm von Johannisbeeren, leicht würzig, trockener, vollmundiger Geschmack, langanhaltend und sehr angenehm in seiner Harmonie
- Villa Antinori Rosso Toscana IGT** 0,75 l 34,90 €  
VILLA ANTINORI - Toscana, 55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah Rubinrot, typische Eleganz aus dem Hause Antinori, Noten vom Beeren und Holz sowie weichem Tannin, 12 Monate im Barrique und 8 Monate in der Flasche gereift, eigener Stil und doch typisch Toscana
- Moriglione Primitivo Salento IGT** 0,75 l 39,90 €  
Tenute LuSpada – Apulien 100% Primitivo. BIO  
Rubinrotes Bouquet, reife rote Früchte, Lakritze und Gewürze, mäßig weich, warm, mit großartiger Struktur und Beständigkeit
- Le Volte dell´Ornellaia** 0,75 l 44,90 €  
Tenute dell´ Ornellaia  
Toscana Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese  
In der Nase dunkle Beeren, Leder und Sandelholz, dahinter etwas Café und Kakao am Gaumen tiefgründig, komplex und finessenreich
- Rosso Di Montalcino Tenuta la Fuga DOC** 0,75 l 49,50 €  
Tenuta La Fuga Toskana - 100% Sangiovese  
Mit einer rubinroten Farbe wird er durch Aromen von roten Früchten, Vanille und mediterranen Gewürzen gekennzeichnet.
- Chianti Classico Le Nozzole DOCG** 0,75 l 54,50 €  
Tenuta di Nozzole – Greve in Chianti– Toskana 100% Sangiovese  
Der Wein enthält Aromen von frischen Früchten und Kirschen.  
Dieser eignet sich vorzüglich zu Fleischgerichten.
- Valpolicella Ripasso Superiore DOC** 0,75 l 56,90 €  
DOCClassico Superiore  
Santa Sofia– Venetien 70% Corvina und Corvinone, 30% Rondinella  
Schönes, klares, recht brillantes Rubinrot  
Am Gaumen wirkt er konzentriert, eine seidige und samtige Tannine Textur, eine sehr dynamische Säure und ein ausgewogener Alkoholgehalt, von beachtlicher Geschmacksintensität, der Abgang ist lang und sauer
- Amarone della Valpolicella Classico DOC** 0,75 l 89,50 €  
Santa Sofia – Venetien, 70% Corvina und Corvinone, 30% Rondinella  
Tiefes Rubinrot, fast undurchdringlich, mit lang anhaltenden granatfarbigen Reflexen, klares aber gleichzeitig delikates Bouquet, mit auserlesenen Geruch von reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Pflaumen, zarte Anklänge an Milkschokolade, Rhabarber, saubere Noten von Mentholtabak, ein auserlesenes, harmonisches, elegantes Geruchsspektrum.  
Der Antrunk ist kräftig und saftig, mit einer tanninhaltigen Textur, lebhaft und dennoch vollmundig und ausgereift

# Exklusive Flaschenweine

**Brunello di Montalcino Tenuta la Fuga DOCG** 0,75 l 84,50 €

Tenuta La Fuga – Toskana 100% Sangiovese Grosso.

Die Klasse und Persönlichkeit von Brunello di Montalcino sind bereits auf der Nase mit Aromen von großer Komplexität, die sanft, aber unaufhörlich hervortreten und sich vermehren. Der Wein ist ausgewogen streng und kraftvoll mit einem sehr anhaltenden Abgang und Tanninen, aristokratisch.

**Cervaro della Sala Umbria IGT** 0,75 l 89,50 €

CASTELLO DELLA SALA Umbrien 90 % Chardonnay, 10 % Grechetto

Das komplexe Bouquet, der Geschmack von feinen Toastnoten und der unendlich erscheinende Abgang lassen diesen großartigen, 5 Monate in neuen Barriques gereiften Wein zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

**Botrosecco DOC Maremma Toscana** 0,75 l 44,90 €

Antinori, Le Mortelle - 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

Bis zur Flaschenabfüllung reift der Botrosecco 12 Monate in Barriques.

In der Nase entfaltet er schöne Aromen von Himbeere und Brombeere, gefolgt von Noten von wilder Minze und Eukalyptus. Am Gaumen ist er umhüllend mit einem lebhaften, frischen Finale, welches erneut mit schöner Frucht verwöhnt.

**Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG** 0,75 l 89,50 €

Marchese Antinori - Toskana 100% Sangiovese.

Die Trauben für diesen Chianti Classico Riserva stammen ausschließlich von familieneigenen Weinbergen der Tenuta Tignanello. Reifen durfte er zunächst über 14 Monate in neuen Barriques, worauf weitere 12 Monate in der Flasche folgten.

Er ist körperreich, saftig-fruchtig und würzig mit feiner Vanillenote. Runder Geschmack und ein stabiles Tanningüst bescheren ein wahres Geschmackserlebnis.

**Tignanello Toscana IGT** 0,75 l 169,50 €

TENUTA TIGNANELLO Toskana 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Er ist intensiv fruchtig und komplex im Bouquet.

Im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur und ist ausgewogen mit sanften Tanninen.

**Solaia Toscana IGT** 0,75 l Preis auf Anfrage

TENUTA TIGNANELLO Toskana 75% Cabernet Sauvignon,

20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc. Er ist intensiv fruchtig mit ausgewogener Struktur und sanften Tanninen.

**Ornellaia Bolgheri** 0,75 l Preis auf Anfrage

Tenuta dell' Ornellaia 62% Cabernet Franc, 31% Merlot, 4% Petit Verdot,

3% Cabernet Sauvignon. Das Kult-Weingut Ornellaia erzeugt Jahr für Jahr diesen Ausnahmewein, der sich durch seine einzigartige Intensität und Struktur auszeichnet. Fruchtig, reif und dabei trotzdem frisch ist das Bouquet, in dem sich auch fein würzige und sanfte Balsamnoten finden.

Dicht, voll und samtig, dabei mit großer Finesse ist der große Wein am Gaumen - ein Fest für Genießer!



## *Aperitive*

Campari	2 cl	4,40 €
Martini (bianco, rosso, extra dry)	5 cl	4,60 €
Limoncello Spritz		8,10 €
Hugo		8,10 €
Aperol Spritz		8,10 €
Lillet Wild Berry (Lillet, Russian Wild Berry, Beerenmischung, Minze)		8,60 €
Prosecco	0,1 l	4,90 €

## *Alkoholfrei*

Crodino - Italiens Lieblings-Aperitif - Serviert mit Eis und Zitrone	0,1 l	4,60 €
San Bitter Rubinrot in der Farbe, erfrischend und mit herb-bitter süßem Geschmack. Serviert mit Eis und Orange	0,1 l	4,60 €

## *Empfehlungen des Hauses*

Ferrari Maximum Brut Trentodoc	0,375 l	34,90 €
100% Chardonnay   Italien /Trentino, Ferrari	0,75 l	56,60 €
Im Bouquet wunderbar lebendig und nachhaltig mit Anklängen von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blüten, am Gaumen elegant und harmonisch mit zarten Vanille- und Hefenoten		
Ferrari Maximum Rose´ Trentodoc	0,375 l	36,90 €
60% Pinot Nero, 40% Chardonnay   Italien /Trentino, Ferrari	0,75 l	58,90 €
zartes Bouquet von Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang, im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, nachhaltiges Finale mit milden Tanninen		
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut	0,75 l	249,90 €
100% Chardonnay   Italien /Trentino, Ferrari		
Die Trauben für diesen einzigartig charaktervollen Spumante, der 10 Jahre auf der Hefe reift, stammen aus der Einzellage Maso Pianizza. Himmlisches, intensiv duftendes Bouquet von Trauben, Honig, Vanille und weißer Schokolade, im Mund elegant und ausgewogen, samtweich und mit üppigem Körper.		





# Spirituose

## *Longdrinks 0,2L*

Wodka Lemon		8,90 €
Havana Cola		9,90 €
Jack Daniels Cola		10,50 €
Hendricks Gin Tonic (mit Gurke)		11,90 €

## *Amalfiküsten Gin*

Malfy Gin Arancia (mit Tonic und Orangenscheibe )		9,90€
Malfy Gin Limone (mit Tonic und Zitronenscheibe)		9,90€
Malfy Gin Originale mit Tonic		9,90€
Gin Berry (Malfy Gin Rosa, Russian Wild Berry)		9,90€

## *Rum*

Bacardi Superior	4 cl	6,90 €
Havana 3 Jahre	4 cl	6,90 €
Don Papa	4 cl	9,50 €
Zacapa Reserva 23 Solera	4 cl	13,50 €

## *Brandy, Cognac & Whisky*

Vecchia Romagna	4 cl	6,50 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	8,90 €
Remy Martin V.S.O.P	4 cl	9,60 €
Tullamore Dew	4 cl	5,90 €
Jack Daniels Tennessee	4 cl	6,90 €
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	9,60 €

## *Digestivi*

Amaretto Disaronno	2 cl	4,00 €
Sambuca Molinari	2 cl	4,00 €
Limoncello	2 cl	4,00 €
Amaro Montenegro	2 cl	4,00 €
Amaro Averna	2 cl	4,00 €
Amaro Ramazzotti	2 cl	4,00 €
Amaro del Capo - der beliebteste in Italien -	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €

## *Grappa*

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Grappakarte.

