

# Vorspeisen

PORTION OLIVEN	4
BÜFFELMOZZARELLA MIT FRISCHER FEIGE dazu zart aufgeschnittener Parmaschinken, serviert an einem Zitronen-Honig-Dressing	10
BURRATA mit gegrillten Tomaten	10
ANTIPASTI MISTI verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, dazu mariniertes Gemüse und Käse	11/17
BRESAOLA luftgetrocknetes Fleisch <sup>7</sup> vom Rind, mariniert in Olivenöl und Zitronensaft, darüber gehobelter Grana Padano	11/14
INSALATA MISTA saisonale Salatblätter mit Tomaten, Oliven und Croutons	6/8
RICOTTA & HONIGWABE serviert mit Sauerteigbrot	10

# Hauptgerichte

TAGLIATELLE AL TARTUFO Tagliatelle mit frischen schwarzen Trüffeln	16
TAGLIATELLE CON FICO Tagliatelle mit frischen Feigen, Fenchelsalami, Pinienkernen, Honig, Mohn und Rosmarin	15
SPAGHETTI PESTO ODER ROSSO Spaghetti mit hausgemachtem frischem Basilikumpesto oder rotem Pesto aus getrockneten Tomaten <sup>4</sup>	9.50
SPAGHETTI CON SALSA DI ACCIUGA Spaghetti mit einer kalten Salsa aus in Weisswein und Olivenöl gedünsteten Sardellen, frischen Tomaten und Kapern - sehr sehr salzig!	9.50
TAGLIATELLE RUSTICA Tagliatelle mit Bresaola <sup>7</sup> , frischen und getrockneten <sup>4</sup> Tomaten, Rucola, Oliven, Kapern	14
SAN LORENZO Tagliatelle mit einer Sauce aus frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Basilikum, belegt mit Parmaschinken	14
GNOCCHI BURRO SALVIA Kartoffel-Gnocchi geschwenkt in Salbeibutter	9

# Dessert

VIN SANTO MIT CANTUCCI italienischer Dessertwein mit Florentiner Mandelgebäck	5.50
TARTUFO	5.50
PANNA COTTA	5.50
MOUSSE AU CHOCOLAT	5.50
RICOTTA & HONIGWABE serviert mit Sauerteigbrot	10
FORMAGGIO verschiedene Käsespezialitäten, serviert mit Feigensenf <sup>1/4/8</sup>	10

# Getränke

## Aperitif

### MIT ALKOHOL

Prosecco mit Aperol, auf Eis mit Orangenscheibe	0.2l	6.50
Martini rosso <sup>10</sup> / extra dry <sup>10</sup> / bianco <sup>10</sup>	5cl	4.00
Pernod <sup>1</sup>	2cl	4.00
Corochinato	5cl	4.00
Bellini - Cipriani	0.2l	8.00

### ALKOHOLFREI

Crodino <sup>1/3/9</sup> serviert mit Eis und Orangenscheibe	9.8cl	4.00
SanBittè <sup>1/9</sup> serviert mit Eis und Orangenscheibe	9.8cl	4.00

## Vina Bianca

Weinschorle	1/8l	4.00
Riesling - 2016 - Weingut Goldatzel, Rheingau Angenehm trockener und fruchtiger Riesling.	1/8l	4.00
Wunderkind - 2015 - Weingut Knewitz, Rheinhessen Cuvée aus Müller Thurgau, Weisser Burgunder, Sauvignon Blanc.	1/8l	4.20
Vernaccia di San Gimignano - 2015 - Simone Santini, Toskana Florales Bukett, im Geschmack dezente, buttrige Noten unterlegt von einer feingliedrigen Säure. Zarter Schmelz brilliert im langen Nachhall.	1/8l	5.50
Cortese di Gavi - 2015 - Castellari Bergaglio, Piemont Noten von Mandarine, Mandel, Ananas, Spargel, grüne Olive, Stroh, Lindenblüte, Birne, Apfel, Zitrone.	1/8l	4.90
Chablis - 2015 - Jean-Marc Brocard, Burgund Chardonnay Schöne und komplexe Frucht, mineralisch mit dem besonderen „Terroir“-Geschmack des Muschelkalkbodens	1/8l	7,90

# Vina Rasata

Seegucker Rotling - 2015 - Weingut Aufricht, Baden  
Spätburgunder und Müller Thurgau  
Ein lebhafter Rosé mit zartem Duft nach Frühlingslieder. 1/8l 5.20

Rosé - 2013 - Chat Sauvage  
Pinot Noir  
Kraft, Würze und Mineralität, orientalische Früchte und getrocknete Zitronenschale beschreiben diesen Wein. 1/8l 4.00

# Vina Rassa

Les Terrasses - 2015 - Domaine Boucabeille, Sud Roussillon  
Grenache Noir, Syrah, Carignan  
Noten von Kirsche, Brombeere, Himbeere, Rauch, Mineralität. 1/8l 4.60

That's Neiss - 2015 - Weingut Neiss, Pfalz  
Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc  
Köstliche Beerenaromen, die von Pfeffer- und Kakaonuanzen abgerundet werden. 1/8l 4.20

Barbera d'Asti Superiore DOCG - 2014 - Fratelli Ponte, Piemont  
Ein sortentypischer und fruchtiger Barbera mit leichtem Holzton. 1/8l 4.50

Ripasso della Valpolicella - 2013 - Cantina San Cassiano, Venetien  
Geschmeidig mit klassischem Körper, fest mit feiner Frucht, ein Hauch von Amarone. 1/8l 6.00

Tellus - 2015 - Falesco, Umbrien  
Syrah  
In der Nase ein Hauch von frischen Früchten und konzentrierten Aromen von Kirschen und würzigen Noten. Am Gaumen schön ausbalancierte Vanillenoten, eingebettet in seidig, weiche Tannine. 1/8l 5.00

# Battiglie di Vina Bianca

DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

Riesling - 2016 - Weingut Goldatzel, Rheingau

Angenehm trockener und fruchtiger Riesling. 1l 23.00

Geisenheimer Kläuserweg Riesling - 2016 - Weingut Goldatzel, Rheingau

Ein kräftiger Riesling, gelbfruchtig mit einer langanhaltenden Säurestruktur. 0,75l 26.00

Velue Grüner Veltliner - 2016 - Johannes Zillinger, Weinviertel

Beige Wein

In der Nase ein feiner Duft nach Zitrus, Apfel und Stachelbeere. Im Geschmack fruchtig, spritzig und leicht pfeffrige Noten. Harmonisch eingebundene Säure 0,75l 23.00

Wunderkind - 2015 - Weingut Knewitz, Rheinhessen

Cuvée aus Müller Thurgau, Weisser Burgunder, Sauvignon Blanc

In der Nase fruchtige Aromen frisch und animierend.

Am Gaumen feine Frucht, weisser Holunder, zurückhaltende Säure und viel Frische. 0.75l 23.00

Grauburgunder Hand in Hand - 2016 - Weingut Meyer Näkel & Klumpp, Baden

Aromen von Mirabellen und Birne, sowie Maracuja und einem Hauch Zitrone.

Dazu zeigen sich Brioche, Mandeln und dezente Vanillearomen. 0.75l 32.00

Erdreich Bianca & Daniel Schmitt - 2014 - Weingut Schmitt, ORANGE, Rheinhessen

Scheurebe, gelber Muskateller, Weißburgunder und Riesling, orange, nicht filtriert und ohne

Zusatz von Schwefel. Ein überaus seriöser Weißwein, vielschichtig, duftig, mundfüllend,

nachdem er etwas Zeit zum Atmen hatte. 0.75l 38.00

Pinot Blanc Haus Klosterberg - 2015 - Markus Molitor, Mosel

In der Nase anregend und intensiv mit zarten Aromen von Quitten, Steinobst, Pfirsich und Marille.

Am Gaumen stoffig und trotzdem sehr mineralisch und tänzerisch mit einer wunderbar integrierten Säure.

0,75l 26.00

# Battiglie di Vina Bianca

## ITALIEN

Roero Arneis DOCG - 2015 - Fratelli Ponte, Piemont  
Ein frischer, mineralischer, junger Weißwein. 0,75l 18.00

Cortese di Gavi DOC - 2015 - Cantina Castellari Bergaglio, Piemont  
Noten von Mandarine, Mandel, Ananas, Spargel, grüne Olive, Stroh,  
Lindenblüte, Birne, Apfel, Zitrone. 0.75l 26.00

Vernaccia di San Gimignano - 2014 - Cantina Tenuta di Calcinaie, Toskana  
Florales Bukett, im Geschmack dezente buttrige Noten  
unterlegt von einer feingliedrigen Säure. 0.75l 30.00

## FRANKREICH

Sancerre Le Tournebride - 2015 - Vincent Gaudry, Loire  
Sauvignon Blanc  
Noten von reifer Maracuja und Johannisbeerblättern,  
glasklar und knackig, voller Mineralität und den typischen Feuersteinaromen. 0.75l 36.00

Pouilly Fumé - 2016 - Domaine Seguin, Loire  
Sauvignon Blanc  
Üppig fruchtiger Sauvignon mit feiner Mineralität. 0.75l 36.00

Chablis - 2015 - Jean-Marc Brocard, Burgund  
Chardonnay  
Schöne und komplexe Frucht, mineralisch mit dem besonderen  
„Terroir“-Geschmack des Muschelkalkbodens 0.75l 42.00

Lucky You - 2016 - Laurent Saillard, Loire  
Sauvignon Blanc, Vin Naturel  
Dieser Wein verführt subtil mit einer komplexen Kräuterwürze und mineralischer Kühle.  
Aromen von Felsenbirne und einem Hauch oxidierter Apfelschale treten in den Hintergrund.  
Dafür präsentiert er am Gaumen überraschend viel Schmelz, gepaart mit frischer Säure und  
feiner Mineralität. 0,75l 33.00

# Battiglie di Vina Rasata

Seegucker Rotling - 2015 - Weingut Aufricht, Baden Spätburgunder und Müller Thurgau Ein lebhafter Wein mit zartem Duft nach Frühlingslieder.	0.75l	28.00
Rosé Pinot Noir - 2013 - Weingut Chat Sauvage, Rheingau Noten von dunklen Beeren und Kernobst.	0.75l	28.00
Rosé Saigner - 2015 - Weingut Markus Schneider, Pfalz Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Merlot Noten von Cassis, Brombeeren und auch Himbeeren.	0.75l	29.00
Vino Rosato Fuori Misura - 2016 - San Giusto a Rentennano, Toskana Sangiovese, Canaiolo, Merlot Ein körperreicher Rosé mit intensiven Kirscharomen und ausgewogener Säure	0,75l	24.00

# Battiglie di Vina Rossa

## DEUTSCHLAND

Spätburgunder „Sophia“ - 2013/14 - Weingut Aufricht, Baden Ein Bodensee Pinot Noir.	0.75l	28.00
That's Neiss - 2015 - Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc Köstliche Beerenaromen, die von Pfeffer- und Kakaonuanzen abgerundet werden.	0,75l	22.00
Cuvée X - 2012 - Weingut Knipser Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot Einem klassischem Bordeaux-Cuvée nachempfunden, 18 bis 20 Monate im neuen Barrique, ein komplexer und intensiver Wein mit samtigen Gerbstoffen und langem Nachhall.	0.75l	59.00

## ITALIEN

Barbera d'Asti Superiore DOCG - 2014 - Fratelli Ponte, Piemont, Italien Ein sortentypischer und fruchtiger Barbera mit leichtem Holzton.	0,75l	22.00
Red Red Wine - 2015 - Vini Campisi, Sizilien Nero d'Avola Ein sommerlicher Rotwein mit Aromen von Kirsche, Granatapfel und leichten Thymiannoten.	0.75l	31.00

# Battiglie di Vina Rassa

## ITALIEN

Hallelujah - 2015 - Vini Campisi, Sizilien

Syrah

Ein kräftiger und doch eleganter Sizilianer, rubinrot im Glas, Aromen von Kräutern und Gewürzen, intensiv beerenfruchtig, vor allem Himbeeren. Säure und Alkohol sind in perfekter Balance, am Ende eine Schokoladennote.

0.75l 34.00

Ripasso della Valpolicella - 2013 - Cantina San Cassiano, Venetien

Geschmeidig mit klassischem Körper, fest mit feiner Frucht, ein Hauch von Amarone.

0.75l 33.00

Nebbiolo - 2014 - Cantina Flavio Sobrero, Piemont

Harmonische Gerbstoffe mit Noten von Waldbeeren, Pflaume, Veilchen, Trüffel, dennoch wenig fruchtig. Geschmeidig und kräftiger Wein der Barolo Traube.

0.75l 34.00

Barolo - 2012 - Cantina Flavio Sobrero, Piemont

Noten von Waldbeeren, Pflaume, Veilchen, Trüffel, Vanille, Tabak, Wacholder.

0.75l 44.00

Amarone della Valpolicella - 2012 - Cantina San Cassiano, Venetien

Noten von Brombeere, Kirsche, Kastanie, Mineralien. Opulent und geschmeidig.

0.75l 46.00

Brunello di Montalcino DOCG - 2012 - Collosorbo, Toskana

Sangiovese

Kühl und geschliffen mit Cassis-, Kirsch- und Kräuteraromen, mineralischen Anklängen, feinkörnigem Tannin und zartem Biss.

0.75l 45.00

Chianti Colli Senesi DOC - 2015 - Tenuta di Calcinaie Simone Santini, Toskana

Sangiovese

Ein Chianti nach alter Art, enthält Noten von Sauerkirsche, Schwarzbrot, Unterholz und Vanille.

0.75l 26.00

Bricco dell' Uccellone DOCG - 2014 - „Braidà“ Giacomo Bologna, Piemont

Barbera

Ein außergewöhnlicher Barbera aus dem Piemont der Begeisterung hervorruft. Im Geschmack vollmundig, mit intensiver, dichter Frucht und reifen Tanninen.

0.75l 69.00

Tignanello IGT - Villa Antinori, Toskana

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Dieser Super Toskaner begeistert mit einem Bukett orientalischer Gewürze, saftige Amarenakirschen und etwas Minze. Am Gaumen rote und schwarze Beeren und Pflaumen. Kräftige Tannine und ein ausgeprägter Körper.

0.75l 110.00



# Battiglie di Vina Rassa

## FRANKREICH

Les Terrasses - 2015 - Domaine Boucabeille, Sud Roussillon Grenache Noir, Syrah, Carignan Noten von Kirsche, Brombeere, Himbeere, Rauch, Mineralität.	0.75l	24.00
Syrah GT-S - 2014 - Domaine LePlan Vermeersch, Rhône Blumiges Bukett mit ausdrucksvollen würzigen Noten. Cremig voller Wein, schmackhaft fruchtig mit langem Finale. Syrah in Vollendung.	0.75l	42.00
Clos Fantine Tradition - 2014 - Clos Fantine, Faugères, Frankreich Carignan, Mourvèdre und Syrah, Vin Naturel Der Wein duftet nach schwarzen Oliven, Darjeeling und dunkelroten Beeren. Am Gaumen dunkle Würze und Beeren, die von einer sehr lebendigen Säure vor zuviel Extrakt bewahrt werden.	0.75l	29.00

# Bubbles

Crémant Brut Grande Cuvée 1531 Sieur d'Arques, Languedoc - Roussillon	0.1l 0.75l	7.00 40.00
Moët & Chandon brut	0.2l FI 0.38l FI 0.75l FI	22.00 39.00 69.00
Veuve Cliquot Brut Yellow Label	0.75l	75.00
Franciacorta DOCG Brut - Il Mosnel, Italien	0,75l	45.00
Franciacorta DOCG Brut rosé - Il Mosnel, Italien	0,75l	48.00
Nivole - 2015 - Moscato d'Asti, Michele Chiarlo, Piemont, Italien	0,375l	16.00

Alle Weine enthalten Sulfite. Neue Jahrgänge ersetzen alte.

# Getränke

## WASSER

San Pellegrino	0.25l	2.50
	0.75l	5.50
Aqua Panna	0.25l	2.50
	0.75l	5.50

## SOFT DRINKS

CocaCola <sup>1/2/9</sup>	0.2l FI	2.50
Cola Light <sup>1/2/5/8/9</sup>	0.2l FI	2.50
Fanta <sup>1/4/9</sup>	0.2l FI	2.50
Sprite <sup>9</sup>	0.2l	2.50
Goldberg Bitter Lemon <sup>3/4</sup>	0.2l	2.70
Goldberg Ginger Ale <sup>1</sup>	0.2l	2.70
Goldberg Tonic <sup>3</sup>	0.2l	2.70

## SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Sauerkirschnektar, Mangofruchtsaftgetränk	0.2l	2.70
---	------	------

## SCHORLE

0.2l	2.50
0.4l	4.00

## CHARITEA / LEMONAID

Bio und Fair Trade		
LEMONAID Limettenlimonade	0.33l	3.50
LEMONAID Blutorange	0.33l	3.50
CHARITEA MATE Mate-Tee mit Zitrone, Orange und viel Koffein	0.33l	3.50
CHARITEA GREEN grüner Tee mit Ingwer, verfeinert mit Zitrone, Agave und Honig	0.33l	3.50

# Kaffee

Espresso		2.00
Espresso Macchiato		2.20
doppelter Espresso		3.00
doppelter Espresso Macchiato		3.20
Espresso Coretto (mit einem Schuss Grappa)		4.50
Kaffee		2.50
Cappuccino		2.80
Milchkaffee		3.30
Latte Macchiato		3.50
mit Sojamilch		0.40

# Hot Chocolate

hausgemachte heiße Schokolade, verfeinert mit etwas Pfeffer und Bourbonvanille		5.00
---	--	------

## *Rusmi Schwarzer Tee*

DARJEELING N° 37 BIO  
Schwarztee aus dem Himalaya

EARL GREY  
Schwarztee aus China, aromatisiert mit Bergamotte

QUATRE FRUITS ROUGES  
Schwarztee aus China, aromatisiert mit Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere

BOUQUET DES FLEURS N° 108  
russische Mischung schwarzer Tees aus China mit Bergamotte, Zitrusfrüchten und Blüten

LAPSANG SOUCHONG N° 210  
geräucherter Schwarztee aus China 3.00

## *Rusmi Kräuter Tee*

Lindenblüten / Verbene / Verbene-Pfefferminz 3.00

## *Rusmi Grüner Tee*

THÉ VERT GUNPOWDER  
zu kleinen Kugeln gerollter grüner Tee aus China

GENMAICHA  
Grüntee aus Japan mit gerösteten und gepufften Reiskörnern

THÉ VERT À LA FRAISE  
Grüntee aus China, aromatisiert mit Erdbeere

THÉ VERT À LA ROSE  
Grüntee aus China, aromatisiert mit Rosenblüten

THÉ VERT À L'AMANDE  
Grüntee aus China, aromatisiert mit Mandel

THÉ VERT À LA MENTHE NANAH  
Grüntee aus China, aromatisiert mit Nanah Minze

ALGOTHÉ  
Mischung von Grüntee aus China, Minze und Algen

BB DETOX  
Grüntee, Mate, Rooibos, Guarana, Grapefruit und Löwenzahn 3.00

# Biere

## VOM FASS

Pilsner Urquell	0.3l	3.00
	0.5l	4.00

## FLASCHENBIER

Birra Moretti	0.33l	3.50
---------------	-------	------

## DIE WEISSE

Helles	0.33l	3.90
Dunkel	0.5l	4.50

## ALKOHOLFREI

Krombacher alkoholfrei	0.33l	3.20
Die Weisse - Helles Hefe	0.5l	4.50

## BERLINER WEISSE MIT SCHUSS

Himbeer <sup>1/9</sup> oder Waldmeister <sup>1/9</sup>	0.33l	4.00
--	-------	------

# Langdrinks

Gin Tonic <sup>3</sup> (Bombay Sapphire) weitere Gin-Sorten stehen auf dem Tresen	4cl	8.00
Wodka Tonic <sup>3</sup> (Stolichnaya)	4cl	8.00
Wodka Lemon (Stolichnaya)	4cl	8.00
Campari <sup>1</sup> Soda	4cl	7.00
Campari <sup>1</sup> Orange	4cl	7.00

# Hochpreisentiges

## LIKÖRE

Amaretto di Saschira	2cl	3.00
Sambuca dei Cesari	2cl	3.00
Sambuca Passione Nera	2cl	3.00
Baileys <sup>1</sup> auf Eis	4cl	4.00

# *Hochpreisentiges*

## KRÄUTERLIKÖRE

Averna	4cl	4.00
Amaro Nonino	4cl	4.50
Ramazotti <sup>1</sup>	4cl	4.00

## GRAPPE

Grappa di Prosecco di Cartizze	2cl	6.00
Grappa di Vernaccia Invecchiata	2cl	6.00

## ROCHELT

Wachauer Marille	2cl	13.00
Tiefe deutliche Frucht, kräftiger Charakter. Hochkonzentriert, kräuterwürzig mit Minze und Zitrus. Marille in ihrer schönsten Form. Dicht, komplex, tolles Volumen, lang und süffig. Im Abgang sehr schöner Fruchtton.		

Williamsbirne	2cl	11.00
Typische Nase mit dezentem Schleier. Grünliche Schalennote, sehr schöne Würze. Klar und kernige Frucht, süßes Fruchtfleisch, kompakt und hochkonzentriert. Schöne Länge. Zupackender, kräftiger, sehr intensiver Schnaps.		

## COGNAC

Hine	2cl	5.00
------	-----	------

## WODKA

Stolitschnaya	2cl	3.50
	4cl	5.00
Held Vodka	2cl	4.00
	4cl	7.00

## WHISKEY

Jameson	2cl	4.50
Lagavulin 16 Jahre Single Malt Scotch	2cl	7.00