

*Benvenuti - Herzlich Willkommen*

***al Ristorante Pizzeria Aurora***

*Ich heiße Massimiliano Falletta und komme aus dem wunderschönen Sizilien.*

*Seit 2001 habe ich Erfahrung in der Gastronomie in Deutschland.*

*Nun seit Januar 2023 darf ich meinen Traum verwirklichen*

*und meine eigenen Gäste im Restaurant Aurora begrüßen.*

*Ich freue mich auf Ihren Besuch.*

*Massimiliano*



## *Antipasti - Vorspeisen*

- 01 **Antipasto della Casa** <sup>2,3,4,5,6,G,I,J,B,K</sup> 14,80€  
*Gemischte Vorspeise mit Vitello Tonnato, gegrilltem Gemüse, ital. Aufschnitt und Käse.*
- 02 **Antipasto Misto per Due** <sup>2,3,4,5,6,G,I,J,B,K</sup> 26,80€  
*Gemischte Vorspeise für zwei Personen mit Vitello Tonnato, gegrilltem Gemüse, ital. Aufschnitt und Käse.*
- 03 **Carpaccio di Manzo** <sup>G,H</sup> 14,80€  
*Mariniertes rohes Rindfleisch auf Rucola, fein gehobeltem Grana Padano, Olivenöl und Zitrone.*
- 04 **Vitello Tonnato** <sup>2,3,B,J,D,K</sup> 14,80€  
*Gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce.*
- 05 **Prosciutto di Parma e Mozzarella** <sup>2,G</sup> 14,50€  
*Parmaschinken mit Mozzarella, Rucola und Kirschtomaten.*
- 06 **Bruschetta** <sup>A</sup> 7,30€  
*Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl.*

## *Zuppe - Suppen*

- 07 **Zuppa di Pomodoro** <sup>2,G</sup> 7,40€  
*Tomatensuppe mit Basilikum, Sahne und Grana Padano.*
- 08 **Zuppa di Porcini** <sup>2,4,G,J</sup> 8,60€  
*Steinpilzsuppe mit Kartoffeln, Zwiebel und Sahne.*

## *Insalata - Salat*

- 09 **Insalata di Rucola** <sup>2,G,J,L,H,A,H-1</sup> 9,90€  
*Rucola mit Kirschtomaten, fein gehobeltem Grana Padano, Mandeln gehobelt, Weißbrotwürfeln und Balsamico creme.*
- 10 **Insalata Mista** 9,00€  
*Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten.*
- 11 **Insalata di Tonno** <sup>2,6,D,I</sup> 11,50€  
*Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln.*
- 12 **Insalata Caprese** <sup>2,G</sup> 12,60€  
*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum.*

## *Pasta - Nudeln*

- 13 **Spaghetti all'Italiana** <sup>2,3,G,A-1</sup> 12,50€  
*Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum.*
- 14 **Spaghetti Frutti di Mare** <sup>4,D,E,J,A-1</sup> 15,00€  
*Meeresfrüchte, Kirschtomaten und Knoblauch.*
- 15 **Spaghetti Carbonara** <sup>2,3,B,I,G,A-1</sup> 13,90€  
*Ei, Guanciale (Schweinebacke), Grana Padano, schwarzer Pfeffer.*
- 16 **Spaghetti alla Puttanesca** <sup>2,3,6,10,D,J,A-1</sup> 13,60€  
*Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Sardellen, scharf.*
- 17 **Spaghetti Bolognese** <sup>1,4,G,J,A-1</sup> 13,90€  
*Tomaten-Hackfleischsauce.*

<b>18 Penne Arrabbiata</b>	<sup>2,A-1</sup>	<b>11,90€</b>
<i>Tomatensoße, Knoblauch und scharf.</i>		
<b>19 Penne all'Amatriciana</b>	<sup>2,3,J,A-1</sup>	<b>13,90€</b>
<i>Guanciale (Schweinebacke), Zwiebel, Tomatensoße scharf.</i>		
<b>20 Penne al Tonno</b>	<sup>2,D,A-1</sup>	<b>13,90€</b>
<i>Thunfisch, Zwiebel und Kirschtomaten.</i>		
<b>21 Penne Gorgonzola</b>	<sup>2,H,G,A-1</sup>	<b>13,90€</b>
<i>Gorgonzola, Walnuss, Sahne, Thymian, schwarzer Pfeffer.</i>		
<b>222 Penne alla Norma</b>	<sup>2,A-1,D</sup>	<b>13,90€</b>
<i>Kirschtomaten, Aubergine, Knoblauch, geriebener Ricotta, Basilikum</i>		
<b>22 Tagliatelle Vitello e Porcini</b>	<sup>2,4,G,J,A-1</sup>	<b>15,90€</b>
<i>Kalbfleisch, Steinpilze, Kirschtomaten und Sahne.</i>		
<b>23 Tagliatelle Salmone</b>		<b>15,00€</b>
<i>Frischer Lachs, Sahne-Tomatensoße.</i>		
<b>24 Tagliatelle Gamberetti</b>	<sup>2,4,D,E,G,A-1</sup>	<b>15,80€</b>
<i>Shrimps, Zucchini, Kirschtomaten und Rucola</i>		
<b>25 Tagliatelle Tartufata</b>	<sup>2,3,4,G,J,A-1</sup>	<b>16,30€</b>
<i>Weißer Trüffelcreme, Steinpilze, Sahne und Grana Padano Raspeln.</i>		
<b>26 Lasagna al Forno</b>	<sup>2,3,4,G,J,A-1</sup>	<b>14,50€</b>
<i>Hackfleisch-Tomatensoße mit Mozzarella überbacken.</i>		

## *Carne - Fleischgerichte*

27 **Scaloppine alla Radeberg** <sup>2,3,4,A,I,G</sup> 23,60€

*Fein geschnittenes Kalbfleischseiben in Biersoße dazu Tagesbeilage.*

28 **Scaloppine ai Funghi Porcini Tartufate** <sup>2,3,4,A,K,I,G</sup> 25,80€

*Fein geschnittenes Kalbfleischseiben mit Steinpilzen und Trüffelcreme dazu Tagesbeilage.*

29 **Saltimbocca alla Romana** <sup>2,3,4,A,K,I</sup> 24,70€

*Fein geschnittenes Kalbfleischseiben mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce dazu Tagesbeilage.*

## *Pesce - Fischgerichte*

30 **Gamberoni alla Griglia** <sup>E</sup> 24,50€

*Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl  
dazu gemischter Salat.*

31 **Orata alla Griglia** <sup>D</sup> 25,80€

*Gegrillter Goldbrasse mit Knoblauch und verschiedenen Kräutern  
dazu gemischter Salat*

# Pizza

- 32 Pizza Margherita** <sup>2,A-1,G</sup> 9,50€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum.*
- 33 Pizza Prosciutto** <sup>2,A-1,G</sup> 11,50€  
*Tomatensoße, Mozzarella und gekochter Schinken.*
- 34 Pizza Speciale** <sup>2,A-1,G,E</sup> 16,00€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Shrimps, Zucchini, Rucola und Knoblauch.*
- 35 Pizza Salami** <sup>2,A-1,G</sup> 11,50€  
*Tomatensoße, Mozzarella und Salami.*
- 36 Pizza Davide** <sup>2,A-1,I,G</sup> 12,90€  
*Sahne, Mozzarella, gekochtem Schinken und Grana Padano (ohne Tomatensoße).*
- 37 Pizza Capricciosa** <sup>2,3,6,A-1,G</sup> 14,80€  
*Tomatensoße, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken und Champignons.*
- 38 Pizza Vegetale** <sup>2,3,A-1,G</sup> 14,90€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Peperoni, Champignons, Artischocken, und Spinat.*
- 39 Pizza Calabrese** <sup>2,3,A-1,G,I</sup> 14,80€  
*Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami und Peperoni.*
- 40 Pizza Quattro Stagioni** <sup>2,3,6,A-1,G</sup> 15,50€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Artischocken, Champignons, und gekochter Schinken*
- 41 Pizza alla Puttanesca** <sup>2,6,A-1,D,G</sup> 14,80€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, scharf.*
- 42 Pizza Rucolina** <sup>2,3,A-1,G</sup> 14,80€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, frische Tomaten und Grana Padano.*
- 43 Pizza Parma** <sup>2,3,A-1,G\*</sup> 16,50€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parma Schinken und Grana Padano.*
- 44 Pizza Aurora** <sup>2,3,A-1,G</sup> 15,00€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, gekochter Schinken, frische Tomaten und Grana Padano.*

- 45 **Pizza Frutti di Mare** <sup>2,3,A-1,D,E,G,M</sup> 15,00€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte.*
- 46 **Pizza Tonno** <sup>2,3,A-1,G</sup> 14,90€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel.*
- 47 **Pizza Quattro Formaggi** <sup>2,A-1,G</sup> 14,80€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta und Grana Padano.*
- 48 **Pizza Calzone** <sup>2,3,A-1,I,G</sup> 14,80€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Salami und gekochter Schinken.*
- 49 **Pizza Enzo** <sup>2,3,A-1,G</sup> 15,80€  
*Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, gekochter Schinken, Peperoni, Artischocken.*
- 50 **Pizza Autunno** <sup>2,3,A-1,G</sup> 14,80€  
*Tomatensoße, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken und Champignon.*
- 51 **Pizza Salmone** <sup>2,A-1,D,G</sup> 15,90€  
*Tomatensoße, Mozzarella, frischer Lachs und Spinat.*
- 511 **Pizza Chiara** <sup>2,3,A,1,G</sup> 12,90€  
*Tomatensoße, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignon.*



# Dolci - Desserts

- 52 **Tiramisù** <sup>2,9,A,G</sup> 7,50€  
*Löffelbiskuits getaucht in Kaffee-Marsala Likör und einer Creme aus Mascarpone.*
- 53 **Panna Cotta** <sup>G,10,11,I</sup> 7,50€  
*Vanillepuddingartiges Dessert mit hausgemachter Beerensoße und Obst.*
- 54 **Tortino al Cioccolato** <sup>1,2,A,B,C,D,E,F,G,H,I,K,L,M</sup> 7,80€  
*Bitterschokoladetörtchen mit Vanilleeis.*
- 55 **Tartufo al Limoncello** <sup>1,2,G,M</sup> 7,50€  
*Trüffelform Limonencreme Eis mit einem Kern aus Limonenlikör.*
- 56 **Tartufo al Cioccolato** <sup>1,2,B,G,M</sup> 7,20€  
*Trüffelform Schoko-Vanillecreme Eis.*
- 57 **La Dolce Vita per due** <sup>2,9,11,A,G,H</sup> 19,50€  
*„Das Süße Leben“ Dessert für 2 Personen mit Tiramisu, Panna Cotta und Eis.*
- 58 **Formaggio Misto** <sup>2,A,G</sup> 14,90€  
*Gemischter Käse mit Oliven.*



# *Bevande - Getränke*

## *Aperitivi – Aperitif - Longdrinks*

59 <i>Martini (Bianco/ Rosso/Dry) Vermut</i> <sup>1,4</sup>	5cl	5,80€
60 <i>San Bitter</i> alkoholfrei <sup>7</sup>	0,2L	6,50€
61 <i>Prosecco</i> <sup>7</sup>	0,1L	4,90€
62 <i>Aperol Spritz</i> Aperol, Prosecco, Wasser <sup>1</sup>	0,2L	7,50€
63 <i>Limoncello Spritz</i> Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon <sup>1,4,10,7</sup>	0,2L	7,80€
64 <i>Campari Orange</i> Campari mit Orangensaft <sup>1,2,4</sup>	0,2L	7,80€
65 <i>Campari Soda</i> Campari mit Wasser <sup>1,4</sup>	0,2L	7,40€
66 <i>Cynar Soda</i> Artischocken Likör mit Wasser <sup>1,4</sup>	0,2L	7,40€

## *Alkoholfreie Getränke*

67 <i>Aqua Minerale San Pellegrino Medium</i>	Fl. 0,25L	3,00€
68 <i>Aqua Minerale San Pellegrino Medium</i>	Fl. 0,75L	6,00€
69 <i>Aqua Panna Stile</i>	Fl. 0,25L	3,00€
70 <i>Aqua Panna Stile</i>	Fl. 0,75L	6,00€
71 <i>Pepsi</i> <sup>1,9,3,10</sup>	Fl. 0,33L	3,70€
72 <i>Pepsi light</i> <sup>1,3,9,10</sup>	Fl. 0,33L	3,70€
73 <i>7Up</i> <sup>9</sup>	Fl. 0,33L	3,70€
74 <i>Mirinda</i> <sup>3,9,10</sup>	Fl. 0,33L	3,70€
75 <i>Schwip Schwap</i> <sup>1,3,9,10</sup>	Fl. 0,33L	3,70€
76 <i>Schweppes Ginger Ale</i> <sup>3,9</sup>	Fl. 0,2L	3,40€
77 <i>Schweppes Bitter Lemon</i> <sup>5,9</sup>	Fl. 0,2L	3,40€
78 <i>Schweppes Indian Tonic Water</i> <sup>5,10</sup>	Fl. 0,2L	3,40€

## ***Succo di Frutta - Säfte***

79 <i>Rauch Orangensaft 100%</i>	0,2L	2,90€
80 <i>Rauch Orangensaft 100%</i>	0,4L	4,90€
81 <i>Rauch Apfelsaft 100%</i>	0,2L	2,90€
82 <i>Rauch Apfelsaft 100%</i>	0,4L	4,90€
83 <i>Rauch Kirschsafft</i>	0,2L	2,90€
84 <i>Rauch Kirschsafft</i>	0,4L	4,90€
85 <i>Rauch Banane</i>	0,2L	2,90€
86 <i>Rauch Banane</i>	0,4L	4,90€
87 <i>Apfel Schorle</i>	0,2L	2,90€
88 <i>Apfel Schorle</i>	0,4L	4,90€

## ***Birre - Bier***

89 <i>Radeberger von Fass</i> <sup>A-1</sup>	0,3L	3,20€
90 <i>Radeberger von Fass</i> <sup>A-1</sup>	0,5L	4,80€
91 <i>Radler</i> <sup>A-1</sup>	0,3L	3,20€
92 <i>Radler</i> <sup>A-1</sup>	0,5L	4,80€
93 <i>Radeberger Pilsner Alkoholfrei</i> <sup>A-1</sup>	Fl. 0,3L	3,20€
94 <i>Büble Edelweissebier</i> <sup>A-1</sup>	Fl. 0,5L	4,80€
95 <i>Büble Urbayrisch Dunkel</i> <sup>A-1</sup>	Fl. 0,5L	4,80€
96 <i>Büble Radler Naturtrüb</i> <sup>A-1</sup>	Fl. 0,5L	4,80€
966 <i>Büble Alkoholfrei</i> <sup>A-1</sup>	Fl. 0,5L	4,80€

# *Vino - Wein*

## *Vino Bianco - offener Weißwein*

### *Pinot Grigio delle Venezie DOC „Sant Egidio” \**

97 Feine Fruchtaromen von Ananas und grünen Äpfeln.	0,25L	6,90€
98 Feine Fruchtaromen von Ananas und grünen Äpfeln	0,5L	13,50€

### *Chardonnay Veneto IGT „Sant Egidio” \**

99 Leichter Weißwein, Nuancen von Apfel und Banane.	0,25L	6,90€
100 Leichter Weißwein, Nuancen von Apfel und Banane.	0,5L	13,50€

### *Weißweinschorle \**

101 Weißwein und Mineralwasser	0,25L	5,90€
102 Weißwein und Mineralwasser	0,5L	11,30€

## *Vino Rosso - offener Rotwein*

### *Montepulciano d' Abruzzo DOP „Rocco Ventosa” \**

103 Rubinrote Farbe, Maraska-Kirsche und zartwürzige Note.	0,25L	6.90€
104 Rubinrote Farbe, Maraska-Kirsche und zartwürzige Note.	0,5L	13,50€

### *Colle al Vento Primitivo 4/20 Puglia IGP \**

105 Trockene, kräftige, Aromen von reifen roten Beeren.	0,25L	7,20€
106 Zarte Noten von Vanille.	0,5L	13,90€

### *Nero d'Avola Terre Siciliane IGP \**

107 Kräftig und elegant. Aromen von reifen Amarena-Kirschen.	0,25L	7,20€
108 Brombeeren.	0,5L	13,90€

### *Lambrusco Emilia Frizzante IGT \**

109 Süß, frisch, fruchtig, lebendig.	0,25L	6,90€
110 Süß, frisch, fruchtig, lebendig	0,5L	13,50€

## ***Vino Rosè – offener Rosèwein***

### ***Bardolino Chiaretto DOC „Villa Rocca”\****

- 111 leicht rosa Farbe, frisch, fruchtig, Kirsch-Bouquets. harmonisch, leicht 0,25L 7,00€  
bitterer Nachgeschmack
- 112 leicht rosa Farbe, frisch, fruchtig, Kirsch-Bouquets. harmonisch, leicht 0,5L 13,50€  
bitterer Nachgeschmack

## ***Spirituosen***

- 113 ***Averna Amaro Siciliano*** \* <sup>1,4,11</sup> 4cl 4,00€  
bittersüß mit Aromen von duftenden Orangenschalen, süßer Lakritze, würziger Myrte, frischen Wacholderbeeren, mediterranem Rosmarin und intensivem Salbei.
- 114 ***Caffo Vecchio Amaro del Capo*** \* <sup>1,4,11</sup> 4cl 4,20€  
Florale Nuancen aus Kamille und frischen Orangenblüten, zusammen mit dem bittersüßen Aroma der sonnengereiften Orangen und den würzigen Tönen aus Anis, Pfefferminze und Lakritz.
- 115 ***Cynar Leggermente Amaro*** \* <sup>1,4,11</sup> 4cl 4,00€  
würzig-süßer Bitter Likör kreiert aus Artischocken
- 116 ***Montenegro Amaro*** \* <sup>1,4,11</sup> 4cl 4,50€  
wurde aus einer geheimen Mischung aus 40 Botanicals zubereitet. Bekannte Botanicals: Süße und bittere Orangen, Koriandersamen, Majoran, Oregano, Beifuß, Zimt, Nelken, Muskatnuss
- 117 ***Ramazzotti Amaro*** \* <sup>1,4,11</sup> 4cl 4,20€  
aus 33 Zutaten und Kräutern hergestellt. samtweich und mit bitter-süßen und würzigen Aroma
- 118 ***Vecchia Romagna Etichetta Nera*** \* <sup>1,4</sup> 2cl 3,50€  
süß und würzig Brandy, Noten von Eichenholz, Mandeln, Karamell und Vanille
- 119 ***Malfy Gin Con Limone*** 4cl 4,80€  
weich und geschmeidig mit einer großen Portion Zitrusfrische, sanfter Pfefferschärfe und einem Hauch Wacholder
- 120 ***Molinari Sambuca*** <sup>1,4,11</sup> 4cl 4,20€  
aromatischem Anis und anklängen von Lakritze.
- 121 ***Limoncello di Capri*** <sup>1,4,10</sup> 4cl 4,50€  
wurde aus den Zitronenschalen der Sorte Femminello hergestellt. aromatische Geschmack von sonnengereiften Zitronen breit

## ***Grappa***

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>122 Grappa Marzadro Le Diciotto Lune*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2cl | 6,80€ |
| <p><i>im Wasserbad-Destillierkolben gebrannt werden. Danach ruht das Destillat noch 18 Monate lang in Eichenfässern.</i></p> <p><i>Der Dic'otto Lune wird in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie ausgebaut. weiche und elegante Textur, mit Frische, Würze und einer cremigen Vanillernote.</i></p> |     |       |
| <b>123 Nonino Grappa il Merlot „Monovitigno” *</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2cl | 6,80€ |
| <p><i>Ausgewählte Trester aus Merlot-Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden. Der Duft erinnert an Das Abkeltern der Maische. Der Geschmack ist weich und rund.</i></p>                                                                                                                                         |     |       |
| <b>124 Grappa Marzadro Giare Amarone *</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2cl | 8,50€ |
| <p><i>ist ein edler, über 3 Jahre in kleinen Eichenfässern gereifter, Grappa der Spitzenklasse. Hergestellt wird er aus den Trestern des erlesenen, trentiner Amarone. Sein intensiver, reichhaltiger Geschmack und sein samtiger, weicher Körper machen den Amarone zu einem Hochgenuss.</i></p>                        |     |       |

## ***Bevante Calde - Heiße Getränke***

- |                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>125 Espresso <sup>9</sup></b>                                       | 2,40€ |
| <b>126 Doppio Espresso <sup>9</sup></b>                                | 4,40€ |
| <b>127 Espresso Corretto (Sambuca oder Grappa) <sup>1,4,9,11</sup></b> | 4,20€ |
| <b>128 Cappuccino <sup>2,9;G</sup></b>                                 | 3,50€ |
| <b>129 Latte Macchiato <sup>2,9 G</sup></b>                            | 4,10€ |
| <b>130 Tee von Althaus im Pyra-Pack</b>                                | 3,00€ |
| <p><i>Kräutertee, Grüner Tee, Früchtetee, Schwarzer Tee</i></p>        |       |

\* enthalten Sulfiten

# *Boteglie Vino - Flaschenweine*

## *Vino Bianco - Weißwein*

### **„TereCrea“ Lugana DOC \***

*Pilandro – Lombardi 0,75L*

*28,50€*



*Die Trauben des TereCrèa Lugano sind im Herzen des Lugano-Gebietes auf 60-80 m Seehöhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden gewachsen sowie per Hand gelesen und selektioniert. Der Wein stammt aus der ersten Pressung und zeichnet sich durch eine großartige Mineralität und ein geschmeidiges, intensives Bukett aus.*

### **„Trabocchetto“ Pecorino Colle Pescaresi IGT \***

*Talamonti – Abruzzo 0,75L*

*27,50€*



*Die Nase wird von Fruchtaromen mit frischen Apfelnoten der Renette und Anklängen an reife Birne sowie den Blütendüften von Ginster und Jasmin umspielt. Den Gaumen erfreut eine frische und ausgewogene Säure.*

### **„Tellus“ Chardonnay Bianco Lazio IGP \***

*Falesco – Latium 0,75L*

*26,50€*



*Die Erdgöttin TELLUS verleiht diesem vollmundigen Wein ihren Namen. Bereits seine kräftige Farbe verrät, dass es sich hier um einen sehr komplexen, reichen Wein handelt. Seine schönen Zitrus und Apfelnoten verbinden sich wunderbar mit Anklängen von Zedernholz. Am Gaumen vollmundig, dabei frisch und anhaltend.*

### **Grillo DOC \***

*Roccaperciata – Sizilien 0,75L*

*25,50€*



*Die goldene Farbe dieses reinsortigen Grillo erinnert unmittelbar an die Sonne Siziliens. Mit seinem Bouquet von Mandeln, weißen Blüten und Birnen sowie seiner schönen Balance zwischen Frische und Bodenständigkeit setzt er ein Exempel für den modernen sizilianischen Wein.*

## ***Vino Rosso – Rotwein***

### ***Lagrein „Perl“ Südtirol DOC \****

*Cantina Bolzano – Südtirol 0,75L*

*34,90€*



*Blumiger Duft nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch nach feuchter Erde, typische Kakaonoten. Im Geschmack elegant und rund mit samtigen Tanninen und typischer Säure.*

### ***SUD Primitivo Manduria DOP \****

*San Marzano – Apulien 0,75L*

*26,50€*



*Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, sowie Kakao und Vanille. Samtige Textur am Gaumen. 6-monatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Körperreich mit warmem, langem Nachhall.*

### ***Nero d'Avola Terre Siciliane IGT \****

*Feudi Branciforti die Bordonaro – Sizilien 0,75L*

*24,50€*



*Siziliens bedeutendste Rebsorte zeigt sich hier ungemein fruchtig, dabei aber sanft im Geschmack und konzentriert.*

### ***Syrah Sicilia IGT \****

*Sallier de La Tour / Tasca d'Almerita – Sizilien 0,75L*

*26,50€*



*Die Charakteristik dieser Rebsorte und ergibt einen Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, von intensivem und fruchtigem Aroma mit Düften von kleinen roten Früchten und Gewürzen.*

## ***Harmonium Sicilia DOC \****

*Firriato – Sizilien 0,75L*

54,50€



*Harmonium ist eine Cuvée dreier verschiedener Nero d'Avola-Reben, gewachsen in unterschiedlichen Terroirs des Borgo Guarini Weingutes. Diese Komposition macht ihrem Namen alle Ehre: Überaus ausgewogen im Charakter, besticht sie durch ein fruchtiges Aroma von eingelegten Kirschen, von dunkler Schokolade und schwarzem Pfeffer sowie durch eine kraftvolle, samtige Tannin Struktur. 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern gelagert.*

## ***Vino Rosé – Rosè weine***

### ***Rosé Cerasulo d'Abruzzo DOC \****

*Talamonti – Abruzzo 0,75L*

25,50€



*Die Maraska-Kirsche, die sich in diesem italienischen Rosé deutlich bemerkbar macht gibt den komplexen Nuancen eine frische Herbe*

### ***Rosato Terre Siciliane IGT \****

*Feudi Branciforti die Bordonaro – Sizilien 0,75L*

24,50€



*Der Rosato präsentiert sich mit einem überzeugenden Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten. Er ist zart und weich im Geschmack, abgerundet durch ein angenehm delikates Säurespiel.*

## ***Prosecco***

### ***Prosecco DOC Treviso Spumante Brut \****

*Colli del Soligo – Veneto 0,75L*

26,00€



*Strohgelb mit grünlichen Reflexen; Bukett fruchtig und blumig mit einem Hauch von Apfel; Eine ausgewogene Balance zwischen Fruchtsäure und Restzucker machen diesen Prosecco intensiv und zart.*



*Alle Preisen sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.*

**Allergene:**

A = glutenhaltiges Getreide  
A-1 = Weizen  
A-2 = Roggen  
A-3 = Gerste  
A-4 = Hafer  
B = Eier  
C = Erdnüsse  
D = Fisch  
E = Krebstiere  
F = Lupine  
G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte  
H-1 = Mandel  
H-2 = Haselnuss  
H-3 = Walnuss  
H-4 = Cashew  
H-5 = Paranuss  
H-6 = Pekanuss  
H-7 = Pistazie  
I = Schwefeldioxide / Sulfit  
J = Sellerie  
K = Senf  
L = Sesamsamen  
M = Sojabohnen

**Zusatzstoffe:**

1 = Farbstoff  
2 = Konservierungsmittel  
3 = Antioxidantien  
4 = Geschmacksverstärker  
5 = Chinin  
6 = geschwärzt  
7 = Phosphat  
8 = Stabilisatoren  
9 = Koffein  
10 = Säuerungsmittel  
11 = Süßstoff  
12 = Phenylalanin  
13 = Wachs