

SANTA MARIA

Trattoria Italiana

SPEISEKARTE

Allergikerinformationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter-/innen.

Liebe Gäste, da wir alles frisch für Sie zubereiten, bitten wir, kleine Wartezeiten zu entschuldigen.

Trattoria Santa Maria
Falkenstraße 38 • 81541 München
Telefon: 089 / 374 123 40 • Telefax: 089 / 374 123 39
kontakt@santa-maria.info



Please scan here for the English menu.

SANTA MARIA

APERITIF & SPEISEN

Aperitivi

Sanbitter oder Crodino alkoholfrei ¹	0,2l	6.80
Sanbitter oder Crodino mit Maracujanektar ¹	0,3l	7.90
Glas Prosecco ¹	0,1l	5.80
Valdo Prosecco DOC Extra Dry ¹	Flasche 0,2l	11.60
Valdo Origine Sonderedition ¹	Flasche 0,75l	36.00
Aperol Spritz ^{1,13,G} Prosecco mit Aperol, Orangenscheibe und Sodawasser	0,3l	8.60
Hugo Prosecco ² mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Sodawasser	0,3l	8.60
Aperitivo Rosato ^{1,G} Prosecco mit Ramazotti Rosato, Basilikumblätter und Sodawasser	0,3l	8.60
Campari ¹ Soda	0,3l	7.40
Campari ¹ Orange	0,3l	8.60
Martini bianco, rosso ^{1,2,G} oder dry	4cl	5.80
Sherry medium, dry	4cl	5.80

Antipasti

Bruschetta Classica ^{1,1} Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel, Basilikum und roten Zwiebeln		8.40
Antipasto Misto „Santa Maria“ ^{A,B,C,D,G,L} Italienischer gemischter Vorspeisenteller		16.20
Vitello Tonnato ^{A,B,G,L} Kalbsfleischcarpaccio rosa gebraten mit feiner Thunfisch-Kapern-Sardellen-Sauce		16.80
Carpaccio di Manzo Tradizionale ^D Charolais Rind mit Wildkräutern		17.80
Insalata di Mare ^D Meeresfrüchtesalat saisonal mit Gemüse und Früchten		17.50

SANTA MARIA

SPEISEN

Insalate

Insalata Mista ^L Gemischter Salat	6.80
Insalata di Pomodori con Cipolla rossa ^L Tomaten mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum	7.40
Insalata di Rucola ^{D,L} Rucola mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	10.80
Insalata di Bulgur alla Siciliana ^L Bulgursalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern und Basilikum	13.80
Insalata Bufala e Crudo ^{D,L} Rucola mit Büffelmozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum	14.80
Insalatona Nizzarda ^{A,B,G,L,2} Großer Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und Oliven	16.20
Insalatona Toscana ^{D,G,L} Großer Salat mit geröstetem Rauchspeck, gegrilltem Ziegenkäse und Oliven	16.80
Insalatona con Salmone ^{D,L} Großer Salat mit gebratenem Lachs und Apfel	18.90
Insalatona con Calamari ^{II,L,N} Großer Salat mit gegrillten Babycalamari	18.50
Insalatona „Santa Maria“ ^{C,II,L} Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen und Zitronenfilets	19.90

Zuppe

Crema di Pomodoro con Gnocchetti di Ricotta ^{D,E,II,1} Tomatencremesuppe mit Chili-Croutons, Ricotta-Klößchen und Basilikum	8.40
Zuppa dell'Orto ^E Italienische saisonale Gemüsesuppe	8.40
Zuppa di Spinaci alla Fiorentina ^{E,A} Klare Bouillon mit frischen Spinatblätter und pochiertem Ei	8.60

SANTA MARIA

SPEISEN

Pizze Classiche *aus dem Holzofen*

Glutenfreie Pizza +3.50 €

Pizza Margherita^{D,I1,1}
mit San-Marzano-Tomaten und Fior di latte 10.80

Pizza Funghi^{D,I1,1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und frischen Champignons 12.40

Pizza Prosciutto^{D,G,I1,1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Vorderschinken 12.80

Pizza Salame^{D,I1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Salami 12.80

Pizza Regina^{D,I1,1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons 13.80

Pizza Tonno^{B,D,I1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Thunfisch und roten Zwiebeln 14.90

Pizza Capricciosa^{D,G,I1,1,2}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Champignons, Artischocken und Oliven 15.50

Pizza con Spinaci^{D,I1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Blattspinat, Fetakäse und Kirschtomaten 14.80

Pizza Calabrese^{D,I1,2}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikanter Salami und Peperoni 14.60

Pizza Italiana^{D,I1}
mit San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Kirschtomaten 16.80

Pizza Calzone^{D,I1,1,2,3}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons 13.40

Pizza Contadina^{D,I1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Zucchini, Auberginen, Paprika und frischen Champignons 14.60

Pizza Quattro Formaggi^{D,I1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und vier verschiedenen Käsesorten 14.80

Pizza Bianca^{D,G,I1,1}
mit Fior di latte, Ziegenkäse, Ricotta, Speck und Kirschtomaten 14.80

Pizza Frutti di Mare^{C,D,I1,N}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele 16.80

Pizza Rucola^{D,I1}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, gehobelten Parmesanblättern, Rucola und Kirschtomaten 14.80

Pizza Papagallo^{D,I1,1,2}
mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Salami und Peperoni 14.40

SANTA MARIA

SPEISEN

Pinsa Romana *aus dem Holzofen*

Pinsa Bufalina ^{D,I1} mit San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola	17.40
Pinsa Parma ^{D,G,I} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	18.20
Pinsa Vitello Tonnato ^{A,B,D,I1,L} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Kalbsfleischcarpaccio rosa gebraten und feiner Thunfisch-Kapern-Sardellen-Sauce	17.80
Pinsa Carpaccio Tradizionale ^{D,I1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Carpaccio vom Charolais Rind, Rucola und gehobeltem Parmesan	18.80
Pinsa Tartufo ^{D,I1} mit Fior di latte, Kartoffelcarpaccio, Parmesanblätter und gehobeltem schwarzem Trüffel	19.60
Pinsa „Santa Maria“ ^{D,I1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Cime di Rapa, Steinpilzen und Rinderfiletstreifen	19.90
Pinsa Vegana ^{D,I1} mit San-Marzano-Tomaten, veganem Mozzarella, Gemüse der Saison und getrockneten Tomaten	16.80
Pinsa Napoletana ^{B,D,G,I1} mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven und Kirschtomaten	16.20

Im modernen und dennoch geschichtlich geprägten Rom, stammt aus der Zeit des alten Römischen Reiches das Rezept der Pinsa: lecker, leicht und bekömmlich. Eine spezielle Mehlmischung aus verschiedenen Getreidesorten verleiht der Pinsa den traditionellen Brotgeschmack. Besonders dabei ist die lange Gärzeit von bis zu 72 Stunden.

Durch unseren Pizzaiolo wird die Pinsa (der Name leitet sich vom lateinischen Wort „pinsere“ ab, was soviel wie zerdrücken bedeutet) per Hand in die Länge gedrückt und im Pizzaofen knusprig gebacken.

SANTA MARIA

SPEISEN

Paste

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{I1} mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	11.80
Bigoli con Ragù alla Bolognese ^{E,G,I1} mit hausgemachter Fleischsauce	13.80
Penne all'Arrabiata ^{A,D,I1} mit San-Marzano-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Peperoncino	12.60
Bigoli alla Carbonara ^{A,D,G,I1} mit Guanciale und Ei	13.80
Paccheri alla Puttanesca ^{B,I1} mit San-Marzano-Tomaten, Kapern, Oliven, Zwiebeln und Sardellen	12.80
Paccheri alle Verdure ^{D,I1} mit frischen Gemüsestreifen, gehobeltem Parmesan und Basilikumpesto	14.40
Tagliolini al Salmone e Porro ^{B,E,I1} mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln	17.80
Spaghetti con Gamberoni ^{C,I1} mit Riesengarnelen	19.80
Tagliatelle „Santa Maria“ ^{A,I1} mit Champignons, Kirschtomaten und Rinderfiletstreifen in Cognac flambiert	19.60
Lasagna al Forno ^{A,D,I1} Nudelblätter mit hausgemachter Fleischsauce, Bechamel und Fior di latte überbacken	14.40
Paccheri al Forno ^{D,I,I1} mit hausgemachter Fleischsauce, Vorderschinken, Champignons, Erbsen und Fior di latte überbacken	14.60
Risotto Frutti di Mare ^{C,D,E,N} mit frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele	17.80
Risotto di Stagione ^{D,E} mit Gemüsestreifen	15.80

SANTA MARIA

SPEISEN

Pesce

Filetto di Salmone con Pesto al Limone ^B Lachsfilet mit frischen Kräutern gegrillt und Zitronenpesto	25.80
Calamari alla griglia ^{I1,N} Babycalamari mit frischen Kräutern gegrillt	25.60
Variazione di Pesce alla Piastra ^{B,C,I1,N} Gegrillte Fischvariation mit frischen Kräutern	32.50
Gamberoni grigliati con Peperoncino ^{C,I1} Riesengarnelen vom Grill in Chili-Kräuterbrösel gewendet	34.80
Cacciucco alla Livornese ^{B,C,N} Edle Fischsuppe mit Einlage von Dorade, Calamari, Lachs und Scampi mit Knoblauch-Crostini	24.80

Zu allen Fischgerichten servieren wir tournierte neue Kartoffeln und frischen Blattspinat.

Carne

Tagliata di manzo Rinderlende vom Grill tranchiert	32.50
Scaloppina al Limone ^{D,G,I1} Kalbsmedaillons in Zitronensauce	25.60
Saltimbocca alla Romana ^{D,G,I1} Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	25.80
Filetto di Manzo alla griglia ^{D,E,L} Rinderfilet gegrillt, dazu Pfeffersauce	38.50
Chateaubriand in Crosta di Agrumi per 2 Persone Doppeltes Rinderfilet aus der Mitte geschnitten in Zitrusfruchtkruste für 2 Personen	86.50

Zu allen Fleischgerichten servieren wir gegrillte neue Kartoffeln und wilden Brokkoli.

SANTA MARIA SPEISEN

Dolci

Tiramisú ^{A,D,I1} Dessert aus Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt und Mascarponecreme		8.60
Panna Cotta ^{D,H} Dessert aus eingekochter Schlagsahne mit Vanilleschoten auf Fruchtspiegel		8.50
Sinfonia di Cioccolato ^{D,I1} Sinfonie von dreierlei Schokoladencreme mit Cointreau		9.60
Variazione di Dolci „Santa Maria“ ^{A,D,I1} Gemischte Dessertvariation		10.80
Tartufo „Classico“ ^{A,D,K2} halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern umhüllt von Kakao und kandierten Haselnussstückchen		9.20
Warme Mohnravioli ^{A,D,I1} mit Zimt und Zucker ummantelt, dazu Vanilleeis		9.80

Vini Dolci

Passito di Noto DOC von Planeta Sicilia ^G 100% Moscato – Duft von Mango, getrockneten Aprikosen, Orangenblüten und Pistazien, cremig, dicht	5cl	6.80
Moscato d’Asti DOCG von Braida ^G Vigna senza nome 100% Moscato – Elegant und fein-würzig, getrocknete Aprikosen und Holunderblüten	Flasche 0,375l	22.50
Vino Porto Rosso o Bianco ^G Portwein Rot oder Weiß	5cl	5.80

Spuntini e Formaggi

Crudo e Parmigiano ^D Parmaschinken, Parmesankäse, Senffeigenmarmelade und Grissini		9.90
Formaggio Misto ^D Gemischter Käseteller	klein groß	14.80 19.50

SANTA MARIA GETRÄNKE

Acqua e Succhi

Hausgemachte Johannisbeer-Schorle ³	0,4l	4.90
Hausgemachte Holunder-Schorle ³	0,4l	4.90
Hausgemachte Limetten-Limonade ³	0,4l	4.90
Wolfra Saft-Schorlen Apfel, Maracuja-Nektar, Orange und Rhabarber-Nektar	0,4l	4.80
Aqua Monaco Naturell	0,33l 0,75l	3.80 7.60
Aqua Monaco Medium	0,33l 0,75l	3.80 7.60

Bevande analcoliche

Paulaner Limo Orange ^{1,2}	0,33l	4.60
Paulaner Spezi ^{1,2,G}	0,4l	4.80
Paulaner Spezi Zero ^{1,2,3,G}	0,33l	4.60
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,13} , Tonic Water ^{2,11,13} , Ginger Ale ^{1,2}	0,2l	3.80
Coca-Cola ^{1,2,G} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,G}	0,33l	4.60
Tradewinds Eistee Zitrone ^{1,2} , Pfirsich ^{1,2}	0,33l	4.60

Caffè e bevande calde

Espresso		2.80
Espresso macchiato ^D		2.90
Tasse Kaffee		3.80
Cappuccino ^D		4.20
Latte Macchiato ^D		4.40
Doppio Espresso ^D		4.50
Espresso „affogato“ ^D mit einer Kugel Vanilleeis		5.40
Espresso Corretto mit Grappa oder Sambuca		5.80
Eiskaffee ^D 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne		7.80

SANTA MARIA GETRÄNKE

Vini aperti

Offene Weißweine	0,25l	0,5l	Flasche
Weinschorle Weiß oder Rot ^G	4.80	9.50	-
Passimento Bianco Romeo & Julia Venetien IGT ^G	9.20	18.20	27.00
Grillo Zabú Terre Sicilia IGT ^G	9.80	19.50	29.00
Lugana Zenegaglia Venetien DOC ^G	10.80	21.50	32.00
Offene Roséweine			
Zenato Bardolino Rosé Venetien DOC ^G	8.40	16.60	25.00
Tramari Primitivo Rosé San Marzano IGP ^G	9.60	19.00	28.50
Offene Roséweine			
Merlot Aquileia DOC, Ca' Bolani, Friaul ^G	8.90	17.70	26.50
Nero D'Avola Zabú Sicilia IGT ^G	9.90	19.60	29.50
Passimento Rosso Romeo & Julia Venetien IGT ^G	10.40	20.60	31.00

Unsere ausführliche Weinauswahl finden Sie am Ende dieser Speisekarte.
Gerne beraten wir Sie, welcher Wein am besten zu Ihrem Menü harmoniert.

Birre

Kleines Bier vom Fass oder Schnitt ^l	0,33l	4.20
Fürstenberg Pilsener ^l	0,33l	4.70
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass ^l	0,5l	4.90
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel ^l	0,5l	4.90
Hacker-Pschorr Hefe Weisse ^l	0,5l	5.20
Hacker-Pschorr Dunkle Weisse ^l , Leichte Weisse ^l	0,5l	5.20
Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier ^l	0,5l	5.20
Radler ^{1,2,G,I}	0,5l	4.90
Russ'n ^{1,2,G,I}	0,5l	5.20
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei ^l	0,5l	4.90
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ^l	0,5l	5.20



SANTA MARIA GETRÄNKE

Té

Zur Entspannung bieten wir Ihnen feinen Tee-Genuss. Unser Angebot umfasst verschiedene aromatische Teesorten, der Marke Teekanne, für jeden Geschmack.

Teekanne Luxury Bag

Wild Berry Wonder, Mount Darjeeling, Queen Camomile, Cool Peppermint, Assam Adventures

Portion	4.40
---------	------

Digestivi

Amaretto Disaronno ^{K,1}	3cl	5.20
-----------------------------------	-----	------

Averna	3cl	4.80
--------	-----	------

Ramazotti	3cl	4.80
-----------	-----	------

Sambuca Molinari	3cl	5.20
------------------	-----	------

Fernet Branca	3cl	4.60
---------------	-----	------

Williams Birne – Pircher	3cl	4.60
--------------------------	-----	------

Baileys ^D	3cl	4.80
----------------------	-----	------

Vecchia Romagna (Weinbrand) ¹	3cl	6.80
--	-----	------

Limoncello	3cl	4.80
------------	-----	------

Frangelico - Haselnusslikör	3cl	4.80
-----------------------------	-----	------

Amaro Montenegro	3cl	4.80
------------------	-----	------

Cynar Ricetta Originale	3cl	4.80
-------------------------	-----	------

Grappe

Hausgrappa ^G	3cl	5.80
-------------------------	-----	------

Nonino Hausgrappa ^G	3cl	6.60
--------------------------------	-----	------

Nonino Chardonnay ^G	3cl	8.40
--------------------------------	-----	------

Nonino Antica Cuveé ^G	3cl	9.80
----------------------------------	-----	------

SANTA MARIA GETRÄNKE

Whiskey

Jack Daniels	4cl	8.80
Dimple	4cl	9.80
Chivas Regal	4cl	9.60
Johnny Walker	4cl	7.90

zusätzliche Sorten auf Anfrage.

Rum

Rum Havana 3 Jahre	4cl	6.60
Rum Havana 7 Jahre	4cl	8.60

Gin (4cl Gin + 0,2l Tonic Water)

Gin Bombay	mit Tonic Water, Gurke und Pfeffer	13.80
Hendrick's	mit Tonic Water und Limettenscheibe	14.80
London Gin	mit Tonic Water, Zitronenscheibe und Olive	15.50
Monkey 47	mit Tonic Water, Limettenscheibe und Minze	16.80

Wodka

Absolut	4cl	7.40
Grey Goose	4cl	8.60
Belvedere	4cl	8.40
Smirnoff	4cl	7.80

spumanti & champagne

Schaumweine & Champagner



Valdo Origine Sonderedition

Prosecco, VALDOBBIADENE

85% Glera, Pinot Bianco, Chardonnay

Absolut erstrangiger und hochwertiger Prosecco. Ein unverwechselbarer Spumante aus den Prosecco-Trauben Venetiens.

0,75l 36.00



Valdo Origine Rosé Sonderedition

Prosecco, VALDOBBIADENE

85% Glera, Nerello Mascalese

Ein junger, spritziger, eleganter und trendiger Prosecco.

0,75l 38.00



Moët & Chandon Brut Imperial

Moët & Chandon, CHAMPAGNE

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Komplett, großzügig, dynamisch. Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen und Aprikosen.

0,75l 95.00 | 1,5l 198.00



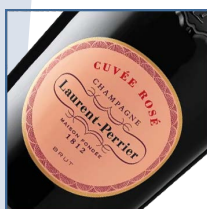
Laurent-Perrier La Cuvée Brut

Laurent-Perrier, CHAMPAGNE

50%+ Chardonnay, 30-35% Pinot Noir, 10-15% Meunier

Kristallines Goldgelb mit eleganter Perlage, komplexes Bouquet aus fruchtigen und zitrusartigen Noten, harmonischer Geschmack mit hervorragender Länge.

0,75l 98.00



Laurent-Perrier La Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, CHAMPAGNE

100% Pinot Noir

Laurent-Perrier hat seit 1968 die Mazeration perfektioniert, um den reichsten Ausdruck des Pinot Noir mit intensiven Aromen frischer roter Früchte zu erzielen.

0,75l 158.00



Ruinart R de Ruinart Brut

Maison Ruinart, CHAMPAGNE

Chardonnay aus Cote de Blancs

Brut, komplex und reif. Goldgelb glänzend, klar und mit feiner Perlage.

Duftet nach Birne, Mandeln und weißen Blüten.

0,75l 145.00



Ruinart Rosé-Champagne Brut

Maison Ruinart, CHAMPAGNE

Pinot Noir von Montagen de Reins

Harmonisch, fein, weich mit runden Noten von Sauerkirschen und etwas Pampelmuse.

0,75l 165.00



Louis Roederer Collection 244

Louis Roederer, CHAMPAGNE

41% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 26% Meunier

Dieser Champagner hat eine goldgelbe Farbe, feine Bläschen und komplexe Aromen von reifem Obst, Zitrusfrüchten und Rauchnoten, die ihm Frische und Tiefe verleihen.

0,75l 118.00

vini bianchi

Weißweine



Weissburgunder DOC

Terlan, SÜDTIROL

100% Weissburgunder

Bouquet mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen. Weich, voll und äußerst harmonisch im Geschmack.

0,75l 44.50



Chardonnay DOC

Alois Lageder, SÜDTIROL

100% Chardonnay

Bouquet von Tropenfrüchten und eine harmonische Balance aus Mineralität und Cremigkeit. Die zitronige Frische und das lange Finale machen ihn zu einem besonderen Genuss.

0,75l 42.00



Sauvignon DOC

Tramin, SÜDTIROL

100% Sauvignon Blanc

Grüne und gelbe Schimmer, markante Düfte von Holunder, Paprika und Stachelbeere, bestimmte Säure und kraftvolles Wesen. Passt zu Hummer, Fisch, Spargel und Geflügel.

0,75l 39.00



Pinot Bianco Aquileia DOC

Ca' Bolani, FRIAUL

100% Pinot Bianco

Mit einem fruchtbetonten Bouquet von frischen und getrockneten Früchten, präsentiert sich dieser Wein trocken, mit delikaten Aromen und einem sauberen, langen Nachgeschmack.

0,75l 28.00



Clic

Vigna del Lauro, FRIAUL

40% Friulano, 40% Chardonnay, 20% Riesling Renano

Frisch wie Quellwasser, feinfruchtig und zartwürzig bei filigranem, erfrischendem Säurespiel.

0,75l 35.00



„Rjgialla“ Friuli Colli Orientali DOC

La Tunella, FRIAUL

100% Ribolla Gialla

Der trockene und würzige Geschmack vermittelt angenehme Frische und gefällige Aromafülle. Elegant, leicht und würzig.

0,75l 48.00



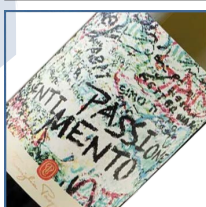
Pinot Grigio DOC

De Stefani, VENETIEN

100% Pinot Grigio

Strohgelbe Färbung mit kupfernen Farbnuancen. Feiner und fruchtiger Duft. Sehr zart und vollmundig im Geschmack, erinnert an Nüsse und geröstete Mandeln.

0,75l 32.00



Passimento Bianco IGT

Romeo & Julia, VENETIEN

100% Garganega

Dieser Garganega aus Venetien bietet ein neues Geschmackserlebnis und passt hervorragend zu Pasta oder leichten Antipasti.

0,75l 27.00

vini bianchi

Weißweine



Vite Colte Roero Arneis Villata DOCG

Vite Colte, PIEMONTE

100% Roero Arneis

Leicht blumige Noten und eine Andeutung von Mandeln im Abgang.

Harmonisch, angenehme Säure mit wunderbar frischem Geschmack.

0,75l 37.00



Gavi di Gavi „Rovereto“ DOCG

Michele Chiarlo, PIEMONTE

100% Cortese

Mit Noten von weißen Blüten, Apfel, Schnittlauch und Mineralien.

Gut strukturiert, duftend und angenehm lang, rund, herzhaft.

0,75l 49.00



Lugana DOC

Azienda Zenegaglia, LOMBARDEI

100% Trebbiano di Lugana

Dieser strohgelbe Wein mit goldenen Reflexen und fruchtigen Noten passt zu Fischgerichten und ist ideal als Aperitif. Hergestellt aus Turbiana-Trauben südlich des Gardasees.

0,75l 32.00



Lugana I Frati DOC

Cà dei Frati, LOMBARDEI

100% Turbiana - Trebbiano

Frischer Geschmack mit angenehm lebendiger Säure, delikater Bittermandelnote im

Nachhall und feiner mineralischer Abgang.

0,75l 38.00



Verdicchio Classico Serra del Conte DOC

Garofoli, MARKEN

100% Verdicchio

Ein mittelkräftiger Wein, fruchtig, frisch, delikater und angenehm jung zu trinken.

0,75l 26.50



Vermentino di Sardegna DOC Villa Solais

Santadi, SARDINIEN

70% Vermentino, 30% Nuragus

Zarter Zitrusduft, Birne und fruchtige Pfirsich-Noten. Frischer Geschmack, weich und mit mineralischen Noten angereichert.

0,75l 28.00



Grillo Zabù Terre Siciliane IGT

Vigneti Zabù, SIZILIEN

100% Grillo

Am Gaumen wundervoll frisch, fruchtig, knackig, gestützt von einem vollem Körper und mineralischen Untertönen.

0,75l 29.00



„Damarino“ Bianco Sicilia DOC

Donnafugata Kellerei Contessa Entellina, SIZILIEN

80% Ansonica, 20% Grillo & Cataratto

Dieser Wein von Donnafugata ist ein leichter Weißwein aus Ansonica-Trauben. Er hat fruchtige Aromen und Noten weißer Blüten. Ideal als Aperitif und Begleiter leichter Speisen.

0,75l 39.00

vini rosati

Roséweine



Rosa dei Frati del Garda Classico DOC

Cà die Frati, LOMBARDEI

30% Gropello, 30% Marzemino, 30% Sangiovese, 10% Barbera

Zarter Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten.

Am Gaumen herrlich saftig, kraftvoll und frisch.

0,75l 39.00



Zenato Bardolino Rosé Venetien DOC

Zenato, VENETIEN

65% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 10% Molinara

Fruchtaromen von Erdbeeren, Rhabarber, Kirschen und

Hagebutten fügen sich zu einem harmonischen Spiel feiner Säuren.

0,75l 25.00



Rosato Aglianico Basilicata IGT

Pipoli, BASILIKATA

100% Aglianico

Dieser Rosato in zartem Rosa hat ein fruchtiges Bouquet aus Waldbeeren, Himbeeren,

Kirsche und Granatapfel. Erfrischende Säure. Ideal zu Meeresfrüchten und rohem Fisch.

0,75l 29.00



Tramari Primitivo Rosé IGP

San Marzano, SALENTO

100% Primitivo

Dieser zartrosa Wein hat ein intensives Aroma von mediterranen Sträuchern, Kirsche und

Himbeere. Frisch, elegant und lebhaft.

0,75l 28.50

vini rossi

Rotweine



Lagrein DOC

Terlan, SÜDTIROL

100% Lagrein

Sehr saftig und harmonisch im Geschmack mit feiner Textur und

filigranem Gerbstoff. Am Gaumen samtig und gehaltvoll.

0,75l 53.00



Merlot Aquileia DOC

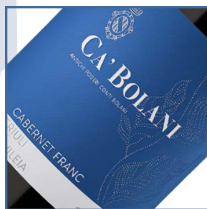
Ca' Bolani, FRIAUL

100% Merlot

Ein leuchtendes und lebendiges Rubinrot. Weinartig, mit fruchtigen Düften von Erdbeeren

und reifen Johannisbeeren. Angenehm weich, rund, voll und anhaltend.

0,75l 26.50



Carbenet Franc Aquileia DOC

Ca' Bolani, FRIAUL

100% Cabernet Franc

Das intensive Rubinrot und elegante Bouquet vereint florale Noten mit Beeren, Lakritz und

Gewürzen, vollmundiger Geschmack, harmonisch und mit weichen Tanninen.

0,75l 33.00

vini rossi

Rotweine



Passimento Rosso IGT

Romeo & Julia, VENETIEN

Merlot, Corvina

Die Trauben werden an der Luft getrocknet, um ihre Aromen zu konzentrieren. Ein intensives Bouquet aus Lakritz, Kaffee und Vanille ergänzt von Trockenfrüchten und Gewürzen.

0,75l 31.00



Valpolicella Superiore DOC Ripasso S. Rocco

Tedeschi, VENETIEN

30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Rossignola

Schön mollig am Gaumen, darunter aber eine erfrischende Note, die für Schwung im Abgang sorgt.

0,75l 58.00



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Zenato, VENETIEN

80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta

Ein intensiver Rotwein mit einem komplexen Bouquet aus reifen Früchten und Gewürzen sowie einem harmonischen Geschmack und gut integrierten Tanninen.

0,75l 98.00



Ronchedone Vino Rosso IGT

Cà dei Frati, LOMBARDEI

50% Marzemino, 40% Sangiovese, 10% Cabernet - Barrique

Vielfältig duftendes Bouquet. Kraftvoll und prägnant im Geschmack mit einer ausgewogenen Säure.

0,75l 48.00



Rosso Bruno

Bulgarini, LOMBARDEI

Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

Das Bouquet vereint Noten von roten Beeren, Kirschen, Kakao und Lakritz. Am Gaumen ist er harmonisch und weich, mit merklichen, aber wunderbar integrierten Tanninen.

0,75l 35.00



Barbera d'Asti Le Orme DOCG

Michele Chiarlo, PIEMONT

100% Barbera

Rubinrot mit violetten Reflexen, elegantes und fruchtiges Bouquet von reifen Kirschen und Johannisbeeren, ausgewogener Geschmack mit guter Struktur und schönem Abgang.

0,75l 44.00



Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG

Braida, PIEMONT

100% Barbera - Barrique

Zarter Zitrusduft, Birne und fruchtige Pfirsich-Noten. Frischer Geschmack, weich und mit mineralischen Noten angereichert.

0,75l 139.00



Barolo di Barolo DOCG Essenze

Vite Colte, PIEMONT

100% Nebbiolo

Ein robuster Körper mit feinen, reifen Tanninen und lebendiger Säure, am Gaumen druckvoll und mundfüllend, ausgewogen, in sich stimmig.

0,75l 94.00

vini rossi

Rotweine



Rosso Piceno Farino DOC

Garofoli, MARKEN

Sangiovese, Montepulciano

Er hat ein lebhaftes Rubinrot und ist würzig, trocken und weinartig. Zart tanninhaltig, zeigt er eine elegante Struktur und ist bemerkenswert trinkbar.

0,75l 32.00



Morellino di Scansano DOCG Le Pupille

Le Pupille, TOSKANA

85% Sangiovese, 10% Alicante und 5% Cilieggiolo

Am Gaumen mit elegantem, schlankem Körper, sehr frisch und nachhaltig, seidige und feste Tannine. Lang anhaltender Nachhall.

0,75l 38.00



Chianti Colli Senesi DOCG (BIO-Wein)

La Lastra, TOSKANA

95% Sangiovese, 3% Canaiolo nero, 2% Malvasia bianca und Trebbiano

Typische saftige Kirschnote, knackige Säure, kräftige Tannine. Gute

Struktur, harmonisch, frisch und anhaltend.

0,75l 39.00



Rosso di Montalcino DOC Campo ai Sassi

Marchesi de' Frescobaldi, TOSKANA

100% Sangiovese - Barrique

Komplexes, vielschichtiges Bouquet. Am Gaumen saftig und geschmeidig, ein harmonisches, warmes Mundgefühl.

0,75l 58.50



Brunello di Montalcino DOCG Tenuta di Castelgiocondo

Marchesi de' Frescobaldi, TOSKANA

100% Sangiovese - Barrique

Ausgesprochen samtig und zugänglich, viel reine Frucht. Himbeeren, reife Erdbeeren und

Röstaromen, die an Haselnüsse erinnern.

0,75l 98.00



I Uno Primitivo di Manduria DOC

Masseria La Volpe, APULIEN

100% Primitivo

Er zeigt sich in tiefem Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Er duftet nach Pflaume,

Kirsche und Holunder, am Gaumen saftig, voll mit samtigen Tanninen und leichter Säure.

0,75l 32.00



Nero D'Avola Zabù Sicilia IGT

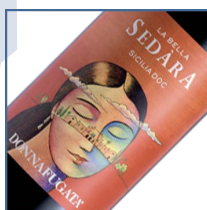
Vigneti Zabù, SIZILIEN

100% Nero d'Avola

Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, mit würzigem Hauch.

Fruchtiger Geschmack, sehr weich und mit weichen Tanninen.

0,75l 29.50



La Bella Sedàra Sicilia DOC

Donnafugata, SIZILIEN

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Er glänzt mit einer samtigen Eleganz und einem feinen, trockenen Geschmacksbild.

0,75l 37.00

SANTA MARIA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Allergene

A, Eier

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier von Geflügel

B, Fisch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Fischarten, Kaviar

C, Krebstiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten
Hummer, Scampi

D, Milch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel

E, Sellerie

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

F, Sesamsamen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

G, Schwefeldioxid und Sulfide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

E 220 – E 228 - Sulfit in einer
Konzentration von mehr als 10mg/kg

Alle unsere Weine enthalten Sulfide

H, Erdnüsse

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Erdnussorte

I, Glutenhaltiges Getreide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen I1, Gerste I2, Roggen I3, Hafer
I4, Dinkel I5, Kamut I6, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grün-
kern

J, Lupine

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

K, Schalenfrüchte

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte, wie Mandeln K1, Haselnüsse K2,
Walnüsse K3, Cashewnüsse K4, Paranüsse K5, Pistazien K6, Macada-
mia K7, Pecannüsse K8

L, Senf

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

M, Sojabohnen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Sorten von Sojabohne

N, Weichtiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch,
Calamares, alle Muscheln, Austern

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

10 chininhaltig

11 koffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert