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[2] oder Crodino alkoholfrei [2,10]		0,2l	6.80
Sanbitter[2] oder Crodino [2,10] mit Maracujanektar		0,3l	7.90
Glas Prosecco [G]		0,1l	5.80
Valdo Prosecco DOC Extra Dry [G]	Flasche	0,2l	11.60
Valdo Origine Sonderedition [G]	Flasche	0,75l	36.00
Aperol Spritz [2,G] Prosecco mit Aperol, Orangenscheibe und Sodawasser		0,3l	8.80
Hugo Prosecco [G] mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Sodawasser		0,3l	8.80
Aperitivo Rosato [2] Prosecco mit Ramazzotti Rosato, Basilikumblätter und Sodawasser		0,3l	8.80
Campari [2] Soda		0,3l	7.40
Campari [2] Orange		0,3l	8.60
Martini bianco, rosso [2,G] oder dry		4cl	5.80
Sherry medium, dry [G]		4cl	5.80

Antipasti

Bruschetta Classica [I1] Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum und roten Zwiebeln	8.80
Antipasto Misto „Santa Maria“ [A,B,C,D,G,I,L] Italienischer gemischter Vorspeisenteller	16.60
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
Rote-Beete-Carpaccio [D] mit flambiertem Ziegenkäse, Rucola, gerösteten Walnüssen, Granatapfel-Himbeervinaigrette	15.80

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	8.80
Insalata di Rucola[D,L] Rucola mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	11.80
Insalata Bufalina [D,L,1,3] mit Büffelmozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum auf Rucolabeet	15.50
Insalatona Nizzarda[A,G,L,13] Großer Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und Oliven	16.60
Insalatona Toscana[D,G,L,1,3] Großer Salat mit geröstetem Rauchspeck, gegrilltem Ziegenkäse und Oliven	16.80
Insalatona con Salmone[L] Großer Salat mit gebratenem Lachs und Apfel	18.90
Insalatona con Calamari[I1,L,N] Großer Salat mit gegrillten Babycalamari	18.50
Insalatona „Santa Maria“[C,I1,L] Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen und Zitronenfilets	19.90

Zuppe

Crema di Pomodoro con Gnocchetti di Ricotta[D,E,I1] Tomatencremesuppe mit Chili-Croutons, Ricotta-Klößchen und Basilikum	8.60
Zuppa dell‘Orto[E] Italienische saisonale Gemüsesuppe	8.80

SANTA MARIA
SPEISEN

Pizze Classiche *aus dem Holzofen*

Glutenfreie Pizza +3.50 €

Pizza Margherita [D,I1] 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	12.60
Pizza Prosciutto [D,G,I1,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Vorderschinken	13.20
Pizza Salame [D,I1,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte und Salami	13.20
Pizza Regina [D,I1,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons	14.40
Pizza Tonno [D,I1] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Thunfisch und roten Zwiebeln	15.20
Pizza Capricciosa [D,G,I1,1,3,13] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Champignons, Artischocken und Oliven	15.80
Pizza con Spinaci e Gorgonzola [D,I1] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Blattspinat und Gorgonzola	15.60
Pizza Calabrese [D,I1,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikanter Salami und Peperoni	14.80
Pizza Italiana [D,I1] mit San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Kirschtomaten	17.60
Pizza Calzone [D,I1,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken und frischen Champignons	14.20
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	15.80
Pizza Parma [D,I1,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola und gehobelten Parmesanblättern	16.80
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	15.20
Pizza Papagallo [D,I1,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Salami und Peperoni	14.60

SANTA MARIA
SPEISEN

Pinsa Romana *aus dem Holzofen*

Pinsa Bufalina [D,I1,M] mit San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola	17.80
Pinsa Parma [D,I1,M,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	18.40
Pinsa Vitello Tonnato [A,D,G,I1,L,M] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Kalbsfleischcarpaccio rosa gebraten und feiner Thunfisch-Kapern-Sardellen-Sauce	17.80
Pinsa Carpaccio Tradizionale [D,I1,M,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Carpaccio vom Charolais Rind, Rucola und gehobeltem Parmesan	18.80
Pinsa Tartufo [D,I1,M] mit Fior di latte, Kartoffelcarpaccio, Parmesanblättern und gehobeltem schwarzen Trüffel	19.60
Pinsa „Santa Maria“ [D,I1,M] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Cime di Rapa, Steinpilzen und Rinderfiletstreifen	19.90
Pinsa Vegetariana [B,D,I1,M] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika	16.80
Pinsa Napoletana [D,I1,M,13] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven und Kirschtomaten	16.60
Pinsa Rucola [D,I1,M] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, gehobelten Parmesanblättern, Rucola und Kirschtomaten	16.90
Pinsa Calabrese [D,I1,1,3] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikanter Salami und Peperoni	16.50
Pinsa Capricciosa [D,G,I1,1,3,13] mit San-Marzano-Tomaten, Fior di latte, Vorderschinken, Champignons, Artischocken und Oliven	17.80

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 [A,I1] mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	11.80
Spaghetti alla Marinara [A,I1] mit frischen Meeresfrüchten, Gambas und einer Riesengarnele	17.60
Bigoli con Ragù alla Bolognese [A,E,G,I1] mit hausgemachter Fleischsauce	14.80
Penne all'Arrabbiata [A,I1] mit San-Marzano-Tomaten-Sauce, Knoblauch und Peperoncino	13.60
Bigoli alla Carbonara [A,D,G,I1,1,3] mit Guanciale und Ei	14.40
Paccheri alla Puttanesca [A,I1] mit San-Marzano-Tomaten, Kapern, Oliven, Zwiebeln und Sardellen	13.80
Paccheri alle Verdure [A,D,I1] mit frischen Gemüsestreifen, gehobeltem Parmesan und Basilikumpesto	14.80
Tagliolini al Salmone e Porro [A,I1] mit Lachswürfeln und Lauchzwiebeln	18.60
Spaghetti con Gamberoni [A,I1] mit Riesengarnelen	20.80
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	14.80
Paccheri al Forno [A,D,I1] mit hausgemachter Fleischsauce, Vorderschinken, Champignons, Erbsen und Fior di latte überbacken	14.80
Risotto Frutti di Mare [A,D,G] mit frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele	17.80
Risotto di Stagione [A,D,G] mit Gemüsestreifen	15.80
Risotto „Santa Maria" [A,D,G] mit Kalbsfiletstreifen und frischen Champignons	18.60

SANTA MARIA
SPEISEN

Pesce

Filetto di Salmone con Pesto al Limone [D,K1] Lachsfilet mit frischen Kräutern gegrillt und Zitronenpesto	27.80
Calamari alla griglia [I1,N] Babycalamari mit frischen Kräutern gegrillt	27.60
Variazione di Pesce alla Piastra [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 [C,I1,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[D] Rinderlende vom Grill tranchiert	33.50
Scaloppina al Limone[G,I1] Kalbsmedaillons in Zitronensauce	27.80
Saltimbocca alla Romana[D,G,I1,1,3] Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	28.50
Filetto di Manzo alla griglia[D,E,L] Rinderfilet gegrillt, dazu Pfeffersauce	38.50

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

SANTA MARIA
SPEISEN

Dolci

Tiramisù[A,D,I1] Dessert aus Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt und Mascarponecreme		8.80
Panna Cotta [D] Dessert aus eingekochter Schlagsahne mit Vanilleschoten auf Fruchtspiegel		8.60
Profiteroles[D,I1,M] Kleine gefüllte Windbeutel mit Schokoladenguss		8.60
Variazione di Dolci „Santa Maria“[A,D,I1,K,M] Gemischte Dessertvariation		10.80
Tartufo „Classico“ [A,D,K2,M] halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern umhüllt von Kakao und kandierten Haselnussstückchen		9.50
Warme Mohnravioli[A,D,I1] mit Zimt und Zucker ummantelt, dazu Vanilleeis		9.80

Gelati

1 Kugel Eis[D] Schoko, Vanille, Erdbeere und Zitrone		2.00
Gelato Misto (3 Kugeln)[D,I1] mit Sahne und Waffel		5.80
Eiskaffee mit Sahne[D] 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne		7.80

Spuntini e Formaggi

Crudo e Parmigiano [D,I1,L,1,3] 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 7.80
Aqua Monaco Medium	0,33l 0,75l	3.80 7.80

Bevande analcoliche

Paulaner Spezi[2,3,11]	0,4l	4.90
Paulaner Spezi Zero[2,3,4]	0,33l	4.60
Thomas Henry Bitter Lemon[2,10], Tonic Water[10], Ginger Ale[2]	0,2l	3.80
Coca-Cola[2,11], Coca-Cola Zero[2,4,11]	0,33l	4.60
Tradewinds Eistee Pfirsich [2]	0,33l	4.60

Caffè e bevande calde

Espresso	2.90
Espresso macchiato[D]	3.10
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 Rotweine			
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 [I2]	0,33l	4.20
Fürstenberg Pilsener [I2]	0,33l	4.70
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass [I2]	0,5l	5.10
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel [I2]	0,5l	5.10
Hacker-Pschorr Hefe Weisse [I1,I2]	0,5l	5.50
Hacker-Pschorr Dunkle Weisse[I1,I2], Leichte Weisse[I1,I2]	0,5l	5.50
Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier[I2]	0,5l	5.50
Radler [2,3,I2]	0,5l	5.10
Russ’n [2,3,I1,I2]	0,5l	5.50
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei [I2]	0,5l	5.10
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei[I1,I2]	0,5l	5.50

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,2]	2 cl	5.20
Averna	2 cl	4.80
Ramazzotti	2 cl	4.80
Sambuca Molinari	2 cl	5.20
Fernet Branca	2 cl	4.60
Williams Birne – Pircher	2 cl	4.60
Baileys[D]	2 cl	4.80
Vecchia Romagna (Weinbrand)	2 cl	6.80
Limoncello[2]	2 cl	4.80
Frangelico - Haselnusslikör	2 cl	4.80
Amaro Montenegro	2 cl	4.80
Cynar Ricetta Originale	2 cl	4.80

Grappe

Hausgrappa[G]	2 cl	5.80
Nonino Hausgrappa[G]	2 cl	6.60
Nonino Chardonnay[G]	2 cl	8.40
Nonino Antica Cuvée[G]	2 cl	9.80

SANTA MARIA
GETRÄNKE

Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	8.80
Dimple	4 cl	9.80
Chivas Regal	4 cl	9.60
Johnnie Walker	4 cl	7.90

zusätzliche Sorten auf Anfrage.

Rum

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

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

Gin Bombay	mit Tonic Water [10], Gurke und Pfeffer	13.80
Hendrick's	mit Tonic Water [10] und Limettenscheibe	14.80
London Gin	mit Tonic Water [10], Zitronenscheibe und Olive[13]	15.50
Monkey 47	mit Tonic Water [10], Limettenscheibe und Minze	16.80

Wodka

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

spumanti & champagne

Schaumweine & Champagner

Valdo Origine Sonderedition[G]

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[G]

Prosecco, VALDOBBIADENE
85% Glera, Nerello Mascalese
Ein junger, spritziger, eleganter und trendiger Prosecco.

0,75l **38.00**

Moët & Chandon Brut Imperial[G]

Moët & Chandon, CHAMPAGNE
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Komplett, großzügig, dynamisch. Aromen von kandierten Früchten, Zitrusschalen und Aprikosen.

0,75l **95.00** | 1,5l **198.00**

Laurent-Perrier La Cuvée Brut[G]

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[G]

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[G]

Maison Ruinart, CHAMPAGNE
Chardonnay aus Côte 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 Montagne de Reims
Harmonisch, fein, weich mit runden Noten von Sauerkirschen und etwas Pampelmuse.

0,75l **165.00**

Louis Roederer Collection 244[G]

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[G]
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[G]
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[G]
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[G]
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[G]
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[G]
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[G]
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[G]
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[G]

Vite Colte, PIEMONT
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[G]

Michele Chiarlo, PIEMONT
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[G]

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[G]

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**

Vermentino di Sardegna DOC Villa Solais[G]

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 Zabú Terre Siciliane IGT[G]

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[G]

Donnafugata Kellerei Contessa Entellina, SIZILIEN
80% Ansonica, 20% Grillo & Catarratto
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[G]
Cà dei Frati, LOMBARDEI
30% Groppello, 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[G]
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**

Tramari Primitivo Rosé IGP[G]
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[G]
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[G]
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**

Cabernet Franc Aquileia DOC[G]
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[G]

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[G]

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[G]

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[G]

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**

Barbera d'Asti Le Orme DOCG[G]

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[G]

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[G]

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

Morellino di Scansano DOCG Le Pupille[G]

Le Pupille, TOSKANA
85% Sangiovese, 10% Alicante und 5% Ciliegiolo
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)[G]

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[G]

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[G]

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**

1 Uno Primitivo di Manduria DOC[G]

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 Zabú Sicilia IGT[G]

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**

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 Erdnusssorten

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, Grünkern

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, Macadamia 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