

V!A BENE



Rotelle



Farfalle



Pipe Rigate



Fusilli



Capelli d'angelo



Fettuccine

V!A BENE

Antipasti – Vorspeisen

Antipasto misto del giorno *A, G, D, J, L, 1, 5, 2, 3,* 18

Gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Artischockenherzen, Parmaschinken & Grissini

Vitello tonnato classico *C, D, j, 2* 18

Vitello tonnato classico, Kapern & Orangen

Carpaccio di manzo con funghi, rucola, limone olio di oliva *A, C, J* 20

Carpaccio di manzo mit Trüffel-Majo, Rucola & Grissini

Burrata con Rucola, crostini, prosciutto di parma e pesto di tartufo *A, G, H, 2, 3, 5* 20

Burrata mit Rucola, Crostini, Parmaschinken & Trüffelpesto

Insalata verde fresca con gamberi, mango, arachiti e condimento al Lime *E, K, B, j* 27

Frischer grüner Salat mit Gambas, Mango, Erdnüssen & Limetten-Dressing

Pane

Focaccia *A, G, I* 3,50

Hausgemachtes Focaccia mit Dip

V!A BENE

Primi Piatti – Pasta e Risotto

Spaghetti Gamberi aglio e olio ^{A, B, G, I} 27
Spaghetti Gambas aglio e olio

**Paccheri con capperi, olive, pomodoro,
e sardine marinate** ^{A, D, I, 2, 3} 17
Paccheri mit Tomaten, Kapern, Oliven & eingelegten Sardinen

Tagliatelle con polpette di vitello tartufate ^{A, C, G, I} 27
Tagliatelle mit getrüffelten Kalbsbällchen

Vegetarische Pasta

**Tagliolini con crema di tartufo
e tartufo nero** ^{A, C, G,} 28
Tagliolini mit weißer Trüffelcreme & Sommertrüffel

**Ravioli con melanzane
e mozzarella al pomodoro** ^{A, C, G, I, 2, 3} 20
Ravioli mit Auberginen, Tomaten & Mozzarella

**Conchiglie con crema di broccoli
e semi girasole** ^{A, I, E} 18
Conchiglie mit Brokkolicreme & Sonnenblumenkernen

Spaghetti al pomodoro e basilico ^{A, G, I, 2, 3} 13
Spaghetti mit Tomaten & frischem Basilikum

Spaghetti aglio e olio ^{A, G, I} 12

Spaghetti all' arrabiata ^{A, G, I, 2, 3} 16

V!A BENE

Vegetarisch / Vegan:

Risotto ai Carciofi con mandorle e burrata ^{G, H, I, 2, 3} 17
Artischocken Risotto mit gerösteten Mandeln & Burrata

Secondi Piatti – Hauptspeisen

***Scaloppina alla Milanese con crema di cavolo
e patate al rosmarino*** ^{A, G, I,} 33
Scalopina a la milanese mit Rahmspitzkohl
& Rosmarinkartoffeln

***Guancie di vitello stufate, verdura mista
e puré di patate parmigiano*** ^{I, G,} 33
Geschmortes Kalbsbäckchen mit buntem Gemüse
& Kartoffel-Parmesan Püree

Unsere Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte!

V!A BENE

Dolci – Süßspeisen

Tiramisu classico **A, G, 9, 6, H, M, C** 11
Cremiges Tiramisu

**Tortino al cioccolato, crème fraîche
e amarene** **A, C, G, 3, 11** 11
Lauwarmes Schokoladen-Törtchen, Crème fraîche
& Amarenakirschen

**Crème brûlée alle mandorle
con gelato alla vaniglia** **A, C, G, H** 12
Mandel-Crème-brûlée mit Vanille Eis

Vino dolce

Vinsanto classico con cantuccini **A, H, M,** 8
Vinsanto Classico mit Mandel Cantuccini

Café:

Espresso ³	3,50
Espresso Macchiato ^{3, G}	3,80
Espresso doppio ³	4,50
Espresso doppio Macchiato	4,80
Cappuccino ^{3, G}	4,50
Latte Macchiato ^{3, G}	4,90

Deklarationspflichtige Allergene:

A = Gluten haltiges Getreide / B = Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse / C = Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse / E = Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse / F = Soja (-bohnen) & daraus
gewonnene Erzeugnisse

G = Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse / H = Schalenfrüchte / I = Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse / J = Senf & daraus
gewonnene Erzeugnisse / K = Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse / L = Schwefeldioxid & Sulfit / M = Lupinen & daraus
gewonnene Erzeugnisse /

N = Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse / c = Gerste
Zusatzstoffe

- | | | | |
|------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoffe | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker |
| 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß |
| 9. koffeinhaltig | 10. Chininhaltig | 11. mit Süßungsmittel | |

Aperitivi & Digestivi:

Gl. Champagne	0,1	12,00
Gl.Prosecco	0,15	9,00
Aperol Spritz ² / Lemoncello Spritz ² / Hugo ²	0,2	9,00
Lillet Berry ² / Lillet Vive ¹	0,2	9,00
Campari Soda ² / Orange	0,2	9,00
Malfy Gin & Tonic ² / Malfy con Rosa & Tonic ² /		
Malfy con Limone & Tonic ²	0,2	12,50
Gin & Tonic ² / Monkey	0,2	13,50
Brockmann Gin & Tonic	0,2	13,50
Martini Bianco ² / Rosso ² / Extra Dry ²	0,05	6,50
Pernod ²	0,05	6,50

Aperitivi analcoliche:

Bitterino ² auf Eis alkoholfreier Aperitiv	0,1	3,50
Martini Spritz ^{2,5} (Martini Floreale mit Tonic)	0,2	9,00
Martini Vibrante ^{2,5} (mit Orangina oder Bitter Lemon)	0,2	9,00

Champagne e Prosecco:

Prosecco Mille Bolle	Friuli	0,75	40,00
Taittinger Champagne	Reims	0,75	170,00
Folies de al Marquetterie			
Taittinger Brut Prestige	Reims	0,375	56,00
Taittinger Brut Prestige	Reims	0,75	109,00
Champagne Taittinger Rosé	Reims	0,375	62,00
Champagne Taittinger Rosé	Reims	0,75	119,00
Champagne Ruinart Rosé	Reims	0,75	199,00
Dom Perignon Rosé Vintage 1996	Reims	0,75	699,00
Cristal Brut, Louis Roederer 2012	Reims	0,75	459,00

Offene Weine-Vini aperto:

Bianco

Sauvignon, Sacchetto Bianchetto ⁵	Veneto	0,2	8,00
Chardonnay, Sacchetto La Fiera ⁵	Veneto	0,2	8,00
Pipoli Bianca Greco-Fiano ⁵	Basilicata	0,2	9,00
Lugana Ottella ⁵	Veneto	0,2	9,50

Rosato

Rosato, Branciforti ⁵	Sicilia	0,2	8,00
----------------------------------	---------	-----	------

Rosso

Primitivo di Manduria, Farnese ⁵	Puglia	0,2	8,00
Chiamonte Nero d'Avola, Firriato ⁵	Sicilia	0,2	8,50
Montepulciano, Rocca dei Bottari ⁵	Abruzzo	0,2	8,00
Aglianico, Pipoli ⁵	Vulture	0,2	8,50

Bevande analcoliche:

Aqua Morelli / Naturale, Frizzante	0,25	3,50
Aqua Morelli / Naturale, Frizzante	0,75	9,00
Coca Cola ^{2,3} / Coca Cola light ^{2,4} / Cola Zero ^{2,4}	0,2	3,50
Sprite ^{2,4}		
Orangina Limonade ²	0,2	3,50
Apfelschorle naturtrüb / Rhabarberschorle	0,3	4,00
Orangensaft	0,2	4,00
Bitter Lemon ^{1,2} / Tonic ² / Ginger Ale ²	0,2	3,50

Birra:

Peroni	0,3	5,00
Radler	0,3	4,50
Bitburger alkoholfreies Pils	0,3	4,50

Bitter, Rum & Cognac:

Averna, Ramazzotti ² , Cynar ²	0,04	6,50
Amaro Montenegro ²	0,04	6,50
Amaretto di Saronno ²	0,04	6,00
Fernet Branca ²	0,04	6,50
Sambucca	0,02	6,50
Vecchia Romagna, Carlos I	0,02	6,50
Havanna 3 J.	0,04	6,50
Cognac Hennessy, Remy Martin	0,04	12,00
Lemoncello ²	0,04	6,50

Grappe :

Grappa	0,04	8,00
Bocchino Gran Moscato Grappa	0,04	9,50
Grappa Sarpa di Poli Bianca	0,04	9,50
Grappa Sarpa die Poli Barricata	0,04	9,50
Grappa Sarpa di Poli Morbida	0,04	9,50
Grappa Sarpa di Poli Amarone	0,04	11,50
Grappa Zanin Prosecco	0,04	8,50
Poli Liquirizia	0,04	7,00
Poli Miele	0,04	7,00

V!A BENE

Unsere Empfehlungen

Santa Cristina Vermentino ⁵

Rebsorte: Vermentino

Der Santa Cristina Vermentino wurde kreiert, um diese traditionelle toskanische Rebsorte in einem frischen, mineralischen Stil zu präsentieren. Sein Duft offenbart intensive Blütennoten von Jasmin in schöner Harmonie mit fruchtigen Anklängen von Banane & Melone. Am Gaumen ist er wunderbar ausgewogen & delikat.

Preis pro Flasche / 38 Euro

Chardonnay Somereto DOC, Cantina Andrian ⁵

(100% Chardonnay)

Der Cantina Andrian Chardonnay Somereto DOC ist ein reinsortiger Chardonnay. Im Glas präsentiert er sich in einem hellen Strohgelb. In der Nase zeigt er fruchtige und intensive Aromen, die an reife Bananen und tropische Früchte erinnern. Am Gaumen ist der Weißwein aus Südtirol harmonisch und üppig mit angenehmer Säure.

Preis pro Flasche / 36 Euro

Vino Bianco:

Sicilia:

Alta Villa della corte, Grillo Bianco ⁵ 0,75 36,00

Schönes Aroma von Mandeln, Äpfeln und Kräutern. Besticht durch seine Balance zwischen Frucht und delikater Säure.

Leone, Tasca d'Almerita ⁵ 0,75 39,00

Ein herrlicher Weißwein mit einer faszinierend, aromatischer Intensität. Holunderblüte und reifen Früchten.

Alto Adige (Südtirol):

„Winkl“ Sauvignon, Cantina Terlan ⁵ 0,75 58,00

100% Sauvignon Blanc. Intensiv fruchtiges Bouquet mit Nuancen von Holunderblüte und reifen Früchten.

Chardonnay, Cantina Terlan ⁵ ~~0,75 39,00~~ **ZURZEIT AUSVERKAUFT**

~~100% reiner Chardonnay. Sein intensiv fruchtiges Bouquet erinnert an reife Bananen und tropische Früchte.~~

„Quarz“ Sauvignon, di Terlan ⁵ 0,75 139,00

100% Sauvignon Blanc. Verlockend exotischer Duft. Ein harmonisches Zusammenspiel saftiger Fruchtaromen und einer feingliedrigen Mineralität.

Friaul:

Pinot Grigio, Livio Felluga ⁵ 0,75 56,00

100% Pinot Grigio. Eleganter Wein mit dem Duft wilder Rosen und feinen, tropischen Aromen von Akazien mit Anklängen von Äpfeln.

Chardonnay, Jermann ⁵ 0,75 59,00

100% Chardonnay. Ein fruchtiger, frischer Weißwein, mit einer tollen Balance zwischen Säure und Süße.

W... Dreams, Jermann ⁵ 0,75 132,00

97% Chardonnay. Aromen exotischer Früchte. Vollmundig & elegant

Vino Bianco:

Lombardei:

Lugana, Ca Maiol, Vigneti Storici ⁵ 0,75 42,00
Betont frisch mit Anklängen von gelben Früchten, aromatischen Kräutern, mit einem leicht spitzen Finish. Schöne Konsistenz mit Eindrücken von Kiwi, Lavendel und frischen Mandeln.

Piemonte:

Roero Arneis, Casa Vinicola Bruno Giacosa ⁵ 0,75 59,00
Der Roero Arneis wird auch Barolo Bianco genannt, was für diesen ausgezeichneten Weißen aus Neives Edelschmiede voll & ganz zu trifft.

‘Rossj-Bass’, Langhe, Angela Gaja ⁵ 0,75 149,00
Feines Bouquet von Zitrusfrüchten mit einer zarten Honignote. Elegant am Gaumen und von bemerkenswerter Tiefe & Komplexität. Rebsorte: Chardonnay und Sauvignon

Gavi di Gavi ‘Ettichetta Nera’, La Scolca ⁵ 0,75 62,00
100% Cortese. Intensives Bouquet mit fruchtigen und blumigen Noten. Am Gaumen vollwürzig & wohl schmeckend. Nussige Note im Finale.

Toscana:

Vermentino Santa Christina ⁵ 0,75 38,00
100% Vermentino. Sein Duft offenbart intensive Blütennoten von Jasmin in schöner Harmonie mit fruchtigen Anklängen von Banane & Melone. Am Gaumen ist er wunderbar ausgewogen & delikat..

Villa Antinori Pinot Bianco ⁵ 0,75 39,00
100% Pinot Bianco. Harmonische Fruchtsäure-Struktur mit einem eleganten Bouquet das an Ananas & Mango erinnert.

Vino Rosso:

Venetien:

Amarone di Valpociella DOC, Classico, Bolla 2017 ⁵ 0,75 84,00

70% Corvina, 30% Rondinella.

Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe. Er zeigt die charakteristischen Aromen von Kirschmarmelade, Rosinen & Gewürzen. .

Sardegna:

Buio, Carignano del Sulcis Cantina Mesa, ⁵ 0,75 44,00

100% Carignano. Sein Bouquet ist ein beeindruckendes Zusammenspiel von roten Früchten, Blüten & einer komplexen Gewürznote.

Barrua Isola dei Nuraghi ⁵ 0,75 84,00

Im Bouquet vereinen sich Noten von reifen, dunklen Früchten, mit einer wunderbaren Würze sowie Anklängen von Lakritz.

Puglia:

Masseria Maimé Salento, Tomaresca ⁵ 0,75 74,00

100% Negroamaro. Der Masseria Maimé besticht durch ein Bouquet von roten Beeren. Süße & sanfte Tannine runden diesen Wein ab.

Tormaresca Torcicoda Primitivo ⁵ 0,75 46,00

Sortentypische Aromen von Sauerkirschen & Zwetschgen. Weiches Tannin & ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 12 Monate im Fass gereiften Weines ab.

Piemonte:

Barbera d'Alba, Cordero di Montezemolo ⁵ 0,75 54,00

Eine Vielzahl von Aromen (Früchte, Gewürze, Schokolade, Lakritze) eingebunden in warme, weiche Tannine zeichnen diesen Rotwein aus.

Barbaresco, Angelo Gaja 2014 ⁵ 0,75 425,00

Ein eleganter, feingliedriger Nebbiolo mit blumigen Noten von hellen roten Früchten & Lakritz.

´Bricco dell´ Uccellone, Giacomo Braida 2018 ⁵ 0,75 169,00

Der reinsortige Barbera besticht durch sein komplexes Bouquet von Heidelbeeren, Johannisbeeren, Anis & einem Hauch Vanille und Lakritz.

Vino Rosso:

Toscana:

Le Volte, Tenuta Ornellaia ⁵	0,75	69,00
Fruchtiges Bouquet nach süßen roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zusätzliche Nuancen von Holunder & Schokolade.		
Le Serre Nuove, Tenuta di Ornellaia ⁵	0,75	174,00
Wunderschöne Cuveé der Extraklasse. Nuancierte Aromen		
Il Bruciato, Guado al Tasso – Antinori ⁵	0,75	72,00
Diese Cuveé präsentiert zeigt sich mit einer wunderbar fruchtigen Aromen-Fülle.		
Insgoglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno ⁵	0,75	62,00
Wunderbar ausgewogener Wein, fruchtig & verführerisch.		
Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne- Antinori 2018 ⁵	0,75	139,00
Komplexes Bouquet mit blumigen Noten & Nuancen von Vanille & Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur.		
Solaia, Cantina Antinori 2015 ⁵	0,75	649,00
Sein Bouquet prägen Aromen reifer roter Früchte untermalt von balsamischen Noten wie Lakritze & Minze. Nuancen von Vanille & Rauch spenden ein sehr attraktives Dufterlebnis.		
Guado al Tasso, Superiore, Antinori ⁵	0,75	299,00
Eleganter Wein mit aromatisch frischen Aromen von schwarzen Beeren.		
Marcese Antinori Classico Riserva, Antinori ⁵	0,75	109,00
Fruchtige Aromen mit vanilligen Untertönen bescheren ein wahres Geschmackerlebnis.		
Tignanello, Cantina Antinori 2019 ⁵	0,75	389,00
Der Klassiker von Antinori. Harmonischer Zusammenklang der Noten von reifer roter Frucht, schwarzen Johannisbeeren & Brombeere.		

Vino Rosato:

Calafuria Rosé Negroamaro, Apulien ⁵ 0,75 45,00

Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben.

Hampton Water, Jon Bon Jovi & Gérald Bertrand ⁵ 0,75 52,00

Duftig frisch & lebendig sind die Aromen seines Bouquets. Die Textur geschmeidig mit einem fruchtig-mineralischem Finale.

Minuty M Rosé ⁵ 0,75 49,00

Der wohl bekannteste Rosé der Provence mit Kultstatus.

Whispering Angel, Château d'Esclans ⁵ 0,75 64,00

Ein verführerischer Rosé mit wunderbaren Noten von Erdbeeren, Zitronen, Kirschen & Jasmin.

1. Chinhaltig

2. mit Farbstoffen

3. Koffeeinhaltig

4. mit Süßungsmittel

5. enthält Sulfite

G. Milchprodukt enthalten