

# V!A BENE



Rotelle



Farfalle



Pipe Rigate



Fusilli



Capelli d'angelo



Fettuccine

## Aperitivi & Digestivi:

<b>Gl. Champagne Coq Rouge Brut</b>	0,1	10,00
Gl.Prosecco Mille Bolle	0,15	9,00
Aperol Spritz <sup>2</sup> / Lemoncello Spritz <sup>2</sup> / Hugo <sup>2</sup>	0,2	8,50
Lillet Berry <sup>2</sup> / Lillet Vive <sup>1</sup>	0,2	8,50
Campari Soda <sup>2</sup> / Orange	0,2	8,50
Malfy Gin & Tonic <sup>2</sup> / Malfy con Rosa & Tonic <sup>2</sup> /		
Malfy con Limone & Tonic <sup>2</sup>	0,2	9,00
Gin & Tonic <sup>2</sup> / Monkey	0,2	12,50
Brockmann Gin & Tonic	0,2	12,50
Italicus & Tonic / Italicus Prosecco	0,2	10,50
Martini Bianco / Rosso <sup>2</sup> / Rosé <sup>2</sup> / Extra Dry	0,05	5,50
Pernod <sup>2</sup>	0,04	5,50
Frangelico auf Eis	0,04	5,50

## Aperitivi analcoliche:

Bitterino <sup>2</sup> auf Eis alkoholfreier Aperitiv	0,1	3,50
Martini Spritz <sup>2</sup> (Martini Floreale mit Tonic)	0,2	8,00
Martini Vibrante <sup>2</sup> (mit Orangina oder Bitter Lemon)	0,2	8,00

## Champagne e Prosecco:

<b>Prosecco Mille Bolle</b>	<b>Friuli</b>	0,75	39,00
<b>Coq Rouge Champagne</b>	<b>Reims</b>	0,75	75,00
<b>Taittinger Champagne</b>	<b>Reims</b>	0,75	170,00
<b>Folies de al Marquetterie</b>			
<b>Taittinger Brut Prestige</b>	<b>Reims</b>	0,375	43,00
<b>Taittinger Brut Prestige</b>	<b>Reims</b>	0,75	84,00
<b>Champagne Taittinger Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,375	52,00
<b>Champagne Taittinger Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,75	98,00
<b>Champagne Ruinart Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,75	149,00
<b>Dom Perignon Brut</b>	<b>Reims</b>	0,75	265,00
<b>Cristal Brut, Louis Roederer</b>	<b>Reims</b>	0,75	325,00

## Offene Weine-Vini aperto:

### Bianco

Sauvignon, Sacchetto Bianchetto <sup>5</sup>	Veneto	0,2	7,80
Chardonnay, Sacchetto La Fiera <sup>5</sup>	Veneto	0,2	7,80
Pipoli Bianca Greco-Fiano <sup>5</sup>	Basilicata	0,2	7,80
Lugana Ottella <sup>5</sup>	Veneto	0,2	9,00

### Rosato

Rosato, Branciforti <sup>5</sup>	Sicilia	0,2	7,00
----------------------------------	---------	-----	------

### Rosso

Primitivo di Manduria, Farnese <sup>5</sup>	Puglia	0,2	7,80
Chiaromonte Nero d'Avola, Firriato <sup>5</sup>	Sicilia	0,2	7,80
Montepulciano, Rocca dei Bottari <sup>5</sup>	Abruzzo	0,2	7,00
Aglianico, Pipoli <sup>5</sup>	Vulture	0,2	8,00

## Bevande analcoliche:

Aqua Morelli / Naturale, Frizzante	0,25	2,90
Aqua Morelli / Naturale, Frizzante	0,75	8,00
Coca Cola <sup>2,3</sup> / Coca Cola light <sup>2,4</sup> / Cola Zero <sup>2,4</sup>	0,2	3,00
Orangina Limonade <sup>2</sup> / Sprite <sup>2,4</sup>	0,2	3,00
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3	3,80
Orangensaft	0,2	3,20
Lemon <sup>1, 2</sup> / Tonic <sup>2</sup> / Ginger Ale <sup>2</sup> / Wildberry <sup>2</sup>	0,2	3,00

## Birra:

Peroni	0,3	4,00
Bitburger alkoholfreies Pils / Radler	0,3	4,00

## Vino Bianco:

### Sicilia:

**Alta Villa della corte, Grillo Bianco** <sup>5</sup> 0,75 32,00

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

**Leone, Tasca d'Almerita** <sup>5</sup> 0,75 32,00

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

### Alto Adige (Südtirol):

**„Winkl“ Sauvignon, Cantina Terlan** <sup>5</sup> 0,75 49,00

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

**Chardonay, Cantina Terlan** <sup>5</sup> 0,75 36,00

100% reiner Chardonay. Sein intensiv-fruchtiges Bouquet erinnert an reife Bananen und tropische Früchte.

**‘Quarz’ Sauvignon, di Terlan** <sup>5</sup> 0,75 120,00

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

### Friaul:

**Pinot Grigio, Livio Felluga** <sup>5</sup> 0,75 42,00

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

**Vette di San Leonardo** <sup>5</sup> 0,75 40,00

100% Sauvignon Blanc, mit einem wunderbaren Duft nach weißem Pfirsich, grünem Pfeffer und Salbei.

**Chardonay, Jermann** <sup>5</sup> 0,75 49,00

100% Chardonay. Ein fruchtig, frischer Weißwein, mit einer tollen Balance zwischen Säure und Süße.

**W...Dreams, Jermann** <sup>5</sup> 0,75 115,00

97% Chardonay. Aromen exotischer Früchte. Vollmundig & elegant.

## Vino Bianco:

### Lombardei:

**Lugana, Ca Maiol, Vigneti Storici** <sup>5</sup> 0,75 39,00  
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** <sup>5</sup> 0,75 54,00  
Der Roero Arneis wird auch Barolo Bianco genannt, was für diesen ausgezeichneten Weißen aus Neives Edelschmiede voll & ganz zu trifft.

**La Scolca Solui 2020** <sup>5</sup> 0,75 36,00  
"Solui" ein neuer Wein aus dem Hause La Scolca. Hergestellt aus Sauvignon Trauben & einer Mischung aus piemontischen weißen Trauben, aber im Einklang mit dem Stil der ausgezeichneten Gavi Weine von La Scolca.

**´Rossj-Bass´, Langhe, Angela Gaja** <sup>5</sup> 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** <sup>5</sup> 0,75 58,00  
100% Cortese. Intensives Bouquet mit fruchtigen und blumigen Noten. Am Gaumen vollwürzig & wohl schmeckend. Nussige Note im Finale.

### Toscana:

**Vermentino Bolgheri, Guado al Tasso** <sup>5</sup> 0,75 38,00  
Komplexes Bouquet, reich an erfrischend-fruchtigen Nuancen unterlegt mit zarten blumigen Akzenten.

### Sardegna:

**Giunco, Vermentino di Sardegna, Mesa** <sup>5</sup> 0,375 24,00  
Eine explosiv spritzige Zitrusnote und ein frischer Blütenduft 0,75 35,00 dominieren das Bouquet. Der Geschmack ist einfach köstlich.

### Umbria:

**San Giovanni della Sala, Orvieto, Antinori** <sup>5</sup> 0,75 35,00  
Schöner Cuvée mit blumigen Noten, die wunderbar ergänzt werden durch Aromen von reifen Früchten. Am Gaumen rund & angenehm nachhaltig.

## Vino Rosso:

**Costasera, Amarone di Valpociella, Masi** <sup>5</sup> 0,75 92,00

Die historischen Rebsorten Corvina, Rondinella & Molinara verleihen dem Amarone ein intensives Bouquet nach Kirschkompott.

### Sardegna:

**Buio, Carignano del Sulcis Cantina Mesa,** <sup>5</sup> 0,75 42,00

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

**Barrua Isola dei Nuraghi** <sup>5</sup> 0,75 75,00

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

**Puglia:** 0,75 59,00

**Masseria Maimé Salento, Tomaresca** <sup>5</sup>

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

**Tormaresca Torcicoda Primitivo** <sup>5</sup> 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** <sup>5</sup> 0,75 42,00

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

**Barbaresco, Angelo Gaja 2014** <sup>5</sup> 0,75 425,00

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

**´Bricco dell' Uccellone, Giacomo Braida** <sup>5</sup> 0,75 125,00

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

## Vino Rosso:

### Toscana:

<b>Le Volte, Tenuta Ornellaia</b> <sup>5</sup>	0,75	52,00
Fruchtiges Bouquet nach süßen roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zusätzliche Nuancen von Holunder & Schokolade.		
<b>Le Serre Nuove, Tenuta di Ornellaia</b> <sup>5</sup>	0,75	159,00
Wunderschöne Cuveé der Extraklasse. Nuancierte Aromen		
<b>Il Bruciato, Guado al Tasso – Antinori</b> <sup>5</sup>	0,75	62,00
Diese Cuveé präsentiert zeigt sich mit einer wunderbar fruchtigen Aromen-Fülle.		
<b>Insgoglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno</b> <sup>5</sup>	0,75	58,00
Wunderbar ausgewogener Wein, fruchtig & verführerisch.		
<b>Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne- Antinori</b> <sup>5</sup>	0,75	99,00
Komplexes Bouquet mit blumigen Noten & Nuancen von Vanille & Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur.		
<b>Solaia, Cantina Antinori 2015</b> <sup>5</sup>	0,75	449,00
Sein Bouquet prägen Aromen reifer roter Früchte untermalt von balsamischen Noten wie Lakritze & Minze. Nuancen von Vanille & Rauch spenden ein sehr attraktives Dufterlebnis.		
<b>Guado al Tasso, Superiore, Antinori</b> <sup>5</sup>	0,75	249,00
Eleganter Wein mit aromatisch frischen Aromen von schwarzen Beeren.		
<b>Marcese Antinori Classico Riserva, Antinori</b> <sup>5</sup>	0,75	82,00
Fruchtige Aromen mit vanilligen Untertönen bescheren ein wahres Geschmackerlebnis.		
<b>Tignanello, Cantina Antinori 2016</b> <sup>5</sup>	0,75	229,00
Der Klassiker von Antinori. Harmonischer Zusammenklang der Noten von reifer roter Frucht, schwarzen Johannisbeeren & Brombeere.		

## Vino Rosato:

**Calafuria Rosé Negroamaro, Apulien <sup>5</sup>** 0,75 39,00

Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben.

**“Pigcasso” Rosé <sup>5</sup>** 0,75 26,00

In der Kunstszene hat sich das weltweit einzige malende Schwein bereits einen Namen gemacht, jetzt geht es unter die Winzer. Probieren Sie selbst.

## Bitter, Rum & Cognac:

Averna, Ramazzotti <sup>2</sup>, Cynar<sup>2</sup> 0,04 5,50

Amaro Montenegro<sup>2</sup> 0,04 6,50

Amaretto di Saronno <sup>2</sup> 0,04 5,50

Fernet Branca <sup>2</sup> 0,04 5,50

Sambucca 0,02 5,50

Vecchia Romagna, Carlos I 0,02 6,00

Havanna 3 J. 0,04 6,50

Cognac Hennessy VSOP, Remy Martin 0,04 8,50

Lemoncello <sup>2</sup> 0,04 5,50

## Grappe :

Grappa 0,04 7,00

Bocchino Gran Moscato Grappa 0,04 8,00

Grappa Moscato di Poli 0,04 8,50

Grappa Sarpa di Poli 0,04 9,50

Nonino Grappa Il Moscato 0,04 9,50

Grappa Tignanello 0,04 10,50

Ziegler, Alter Apfel 0,04 13,50

1. Chinhaltig

3. Koffeeinhaltig

5. enthält Sulfite

2. mit Farbstoffen

4. mit Süßungsmittel

G. Milchprodukt enthalten



# V!A BENE



Rotelle



Farfalle



Pipe Rigate



Pusilli



Capelli d'angelo



Fettuccine

# V!A BENE

## Pane

**Focaccia A** 3  
Hausgemachtes Focaccia mit Dip

## Antipasti – Vorspeisen

**Antipasto misto del Giorno A, G, D, J, L, 1, 5, 2, 3,** 15  
Gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten,  
Artischockenherzen, Parmaschinken & Grissini

**Carpaccio di manzo con Vinaigretto al tartufo A** 16  
Carpaccio di manzo mit Trüffelvinaigrette

**Caprino Gratinato con confettura di cipolle rosse,  
noci e bouquet di insalata G, H, J** 12  
Gratinierter Ziegenkäse, Rote Zwiebelconfit, Nüsse & Salat Bouquet

**Insalata di lattuga alla "Cesare"  
con gamberoni G, J, B, A 2, C** 18  
Ceasar Salat mit gebratenen Gambas (3 Stück)

**Vitello tonnato classico c, j, D, 2** 15  
Vitello tonnato classico

**Burratina con pesto al tartufo, prosciutto  
e crostino G, A, H** 18  
Buratina mit Trüffelpesto, Parmaschinken & Crostini

### 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 (-bohlen) & 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 & Sulfite / 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       |                             |

## **Primi Piatti – Pasta e Risotto**

***Fusilli con melanzane, pomodoro,  
olive e basilico*** *A, C, G, I* 12

Fusilli mit Auberginen, Tomaten, Oliven und Basilikum

***Rigatoni con sugo al pomodoro e  
crema di ricotta e parmigiano*** *A, G, C, I* 14

Rigatoni mit Tomatensugo & Ricotta-Parmesancreme

***Tagliatelle pancetta croccante,  
radicchio e crema di gorgonzola*** *A, G, C, I* 16

Tagliatelle mit geröstetem Pancetta, Radicchio & Gorgonzolacreme

***Sedani con Ragout di Vitello al limone*** *A, C, I, G* 16

Sedani mit Limonen-Kalbsbolognese

***Spaghetti con polipo, pomodori,  
olive e erbe*** *A, N, I, 3, G* 18

Spaghetti mit Oktopus, frischen Tomaten, Oliven, Kräuter & Weißwein

***Tagliolini con tartufo estivo*** *A, C, G, C, I* 19

Tagliolini mit Sommertrüffel

## **Secondi Piatti – Hauptspeisen**

***Bistecca di fianco di vitello con cavolo  
alla crema e salsa al tartufo*** *G, I, A* 29

Gegrilltes Flanksteak vom Kalb mit Creme Spitzkohl & Trüffelsause

***Entrecote Argentina con verdure  
mediterranee*** *I, G* 33

Argentinisches Entrecote mit mediterranem Gemüse

**Unsere Fischgerichte entnehmen Sie bitte der Tageskarte!**

## **Dolci – Süßspeisen**

<b>Tiramisu classico</b> <i>A, G, 9, 6, H, M, C</i>	9
Cremiges Tiramisu	
<b>Zabayone con composta di frutta froasca</b> <i>C</i>	10
Zabayone mit frischem Obstkompott	
<b>Tortino al cioccolato con sorbetto al cassis</b> <i>A, G, E, C,</i>	11
Lauwarmes Schokoladen Törtchen & Cassis Sorbet	

## **Vino dolce**

<b>Vinsanto classico con cantuccini</b> <i>A, H, M,</i>	6
Vinsanto Classico mit Mandel Cantuccini	

## **Café:**

Espresso <sup>3</sup>	2,50
Espresso Macchiato <sup>3, G</sup>	2,60
Espresso doppio <sup>3</sup>	3,60
Cappuccino <sup>3, G</sup>	2,80
Latte Macchiato <sup>3, G</sup>	3,30

# V!A BENE



via\_bene /  @viabenekoeln