

# V!A BENE



Rotelle



Farfalle



Pipe Rigate



Fusilli



Capelli d'angelo



Fettuccine

## Aperitivi & Digestivi:

<b>Gl. Champagne</b>	0,1	12,00
Gl.Prosecco	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	9,50
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 <sup>2</sup> / Rosso <sup>2</sup> / Rosé <sup>2</sup> / Extra Dry <sup>2</sup>	0,05	5,50
Pernod <sup>2</sup>	0,04	5,50
Frangelico auf Eis <sup>2, H,</sup>	0,04	5,50

## Aperitivi analcoliche:

Bitterino <sup>2</sup> auf Eis alkoholfreier Aperitiv	0,1	3,50
Martini Spritz <sup>2,5</sup> (Martini Floreale mit Tonic)	0,2	8,50
Martini Vibrante <sup>2,5</sup> (mit Orangina oder Bitter Lemon)	0,2	8,50

## Champagne e Prosecco:

<b>Prosecco Mille Bolle</b>	<b>Friuli</b>	0,75	39,00
<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	46,00
<b>Taittinger Brut Prestige</b>	<b>Reims</b>	0,75	86,00
<b>Champagne Taittinger Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,375	54,00
<b>Champagne Taittinger Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,75	99,00
<b>Champagne Ruinart Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,75	154,00
<b>Dom Perignon Vintage 2008</b>	<b>Reims</b>	0,75	499,00
<b>Dom Perignon Rosé Vintage 1996</b>	<b>Reims</b>	0,75	699,00
<b>Cristal Brut, Louis Roederer 2012</b>	<b>Reims</b>	0,75	459,00

## Offene Weine-Vini aperto:

### Bianco

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

### Rosato

Rosato, Branciforti <sup>5</sup>	Sicilia	0,2	8,00
----------------------------------	---------	-----	------

### Rosso

Primitivo di Manduria, Farnese <sup>5</sup>	Puglia	0,2	8,00
Chiamonte Nero d'Avola, Firriato <sup>5</sup>	Sicilia	0,2	8,00
Montepulciano, Rocca dei Bottari <sup>5</sup>	Abruzzo	0,2	8,00
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

## 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 Henessy VSOP, Remy Martin	0,04	8,50
Limoncello <sup>2</sup>	0,04	5,50

## Grappe :

Grappa	0,04	7,50
Bocchino Gran Moscato Grappa	0,04	8,50
Grappa Moscato di Poli	0,04	9,00
Grappa Sarpa di Poli	0,04	10,50
Nonino Grappa Il Moscato	0,04	10,50
Grappa Tignanello	0,04	12,50
Ziegler, Alter Apfel	0,04	13,50

# V!A BENE



## TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

### Preisgekrönte Weine aus dem Hause Tunella

#### **Sauvignon** 5 (Falstaff 93 Punkte)

(Traubensorte: 100% Sauvignon)

Der Wein zeichnet sich durch einen sehr intensiven & beständigen Duft & eine für ihn typische Vielfalt in der Nase aus. Sein Geschmack überzeugt mit einem perfekt ausgewogenen Verhältnis zwischen Frische & würziger Fülle. Intensives & Gaumen umhüllendes Bouquet.

**Preis pro Flasche 42 Euro**

#### **Pinot Grigio** 5 (Falstaff 88 Punkte)

(Traubensorte: 100% Pinot Grigio)

Der wohlriechende & fruchtige Duft erinnert an die Kruste warmen Brots, an den intensiven Geruch von Akazienblüten & den Duft reifer tropischer Früchte. Die Dufterlebnisse bestätigen sich auch am Gaumen, der Wein präsentiert sich elegant & körperreich.

**Preis pro Flasche 44 Euro**

#### **Biancosesto** 5 (Falstaff 93 Punkte)

(Traubensorte: Friulano & Ribolla Gialla)

Ein Wein mit großen Anlagen & dem raffinierten, eleganten Duft nach feinem Backwerk, Vanille & Akazienblüten, der sich mit einer lebhaften & frischen Note von Früchten & weißen Blumen vermischt. Am Gaumen zeigt er sich mild & vollmundig mit gleichzeitig geschmeidigen & würzigen Anklängen.

**Preis pro Flasche 46 Euro**

## Vino Bianco:

### Sicilia:

**Alta Villa della corte, Grillo Bianco** <sup>5</sup> 0,75 35,00

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 35,00

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

### Alto Adige (Südtirol):

**„Winkl“ Sauvignon, Cantina Terlan** <sup>5</sup> 0,75 52,00

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> 0,75 124,00

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 44,00

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.

**Chardonnay, Jermann** <sup>5</sup> 0,75 52,00

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

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

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

### 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.

## Vino Bianco:

### 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 59,00

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 42,00

Komplexes Bouquet, reich an erfrischend-fruchtigen Nuancen unterlegt mit zarten blumigen Akzenten-

**Villa Antinori Pinot Bianco<sup>5</sup> NEU** 0,75 39,00

100% Pinot Bianco. Harmonische Fruchtsäure-Struktur mit einem eleganten Bouquet das an Anans & Mango erinnert.

### Sardegna:

**Giunco, Vermentino di Sardegna, Mesa<sup>5</sup>** 0,5 27,00

Eine explosiv spritzige Zitrusnote und ein frischer Blütenduft dominieren das Bouquet. Der Geschmack ist einfach köstlich. 0,75 39,00

## 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 44,00

100% Carignano. Sein Bouquet ist ein beeindruckendes Zusammenspiel von roten Früchten, Blüten & einer komplexen Gewürznote. 0,50 30,00

**Barrua Isola dei Nuraghi** <sup>5</sup> 0,75 76,00

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

**Puglia:** 0,75 62,00

**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 44,00

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> 0,75 145,00

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	56,00
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	129,00
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	86,00
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 42,00

Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben.

**Hampton Water, Jon Bon Jovi & Gérald Bertrand** <sup>5</sup> 0,75 46,00

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

**Velarosa Belvento, Toscana** <sup>5</sup> 0,75 42,00

Elegant-duftiges Bouquet mit Noten von Himbeeren, Orangen & Granatapfel mit einer ausgewogen, belebenden Säure.

**Minuty M Rosé** <sup>5</sup> 0,75 48,00

Der wohl bekannteste Rosé der Provence mit Kultstatus.

**Kylie Minogue Rosé** <sup>5</sup> 0,75 25,00

Zart & fruchtig, so schmeckt der Languedoc-Rosé, der zu 80% Carignan & 20% Carbernet Sauvignon-Trauben besteht. Er überzeugt durch feine Aromen von Erdbeeren, Kirschen & roten Johannisbeeren.

1. Chinhaltig

2. mit Farbstoffen

3. Koffeeinhaltig

4. mit Süßungsmittel

5. enthält Sulfite

G. Milchprodukt enthalten

# V!A BENE

## Pane

**Focaccia** *A, G, I* 3  
Hausgemachtes Focaccia mit Dip

## Antipasti – Vorspeisen

**Variazione di Bruschetta con olive, pomodoro secco e fresco** *A, D, G, I, L, 1, 2, 3, 5* 8  
Bruschetta Variation mit schwarzen Oliven, getrockneten & frischen Tomaten

**Antipasto misto del Giorno** *A, G, D, J, L, 1, 5, 2, 3,* 16  
Gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Artischockenherzen, Parmaschinken & Grissini

**Vitello tonnato classico** *C, D, j, 2* 16  
Vitello tonnato classico

**Carpaccio di manzo con Funghi, Rucola, Limone olio di oliva** *A* 17  
Carpaccio di manzo mit Zitronen-Olivenöl, Rucola & Champignons

**Polpo alla griglia con insalata di lime, finocchinie, alghe** *N* 21  
Oktopus gegrillt, Fenchel-Algen Salat mit Limette

**Burratina con pesto di olive, pomodori, basilio e crostino** *A, G, 1, 2, 3* 16  
Buratina mit Oliven Pesto, Tomaten, Basilikum & Crostini

# V!A BENE

## Vegetarisch:

***Insalata di tabboule  
con menta e feta*** **G** 13

Taboulé Salat mit Minze & Schafskäse

***Involtini di Melanzane con mozzarella,  
basilico e pomodoro*** **G A, ,** 15

Auberginenröllchen mit Mozzarella, Basilikum & frischen Tomaten

## Primi Piatti – Pasta e Risotto

***Spaghetti chitarra con pomodoro e basilico*** **A, C, G, I** 14

Spaghetti a la chitarra mit frischen Tomaten & Basilikum

***Ravioli al caprino con crema di ricotta e caprino,  
cremolata di mandorle limone*** **A, H, C, 3** 17

Ziegenkäse Ravioli mit Ricotta-Ziegenkäsecreme & Mandel-Zitronen Gremolata

***Tagliatelle alla Bolognese Bianca*** **A, G, I, C,** 22

Tagliatelle mit weißer Kalbsbolognese

***Spaghetti con gamberi, aglio nero,  
burro d'acciuga e bottarga*** **A, B, D, G, I, 3** 24

Spaghetti mit Gambas & schwarzem Knoblauch, Sardellenbutter & geriebenen Bottarga

***Tagliolini con tartufo estivo*** **A, C, G, I** 22

Tagliolini mit Sommertrüffel

***Risotto al pomodoro con Melanzane*** **G, I,** 16

Tomatenrisotto mit gebratener Aubergine

# V!A BENE

## **Secondi Piatti – Hauptspeisen**

***Saltimbocca alla Romana  
con cime di broccoletti*** *I* 27

Saltimbocca a la Romana mit Bimi Brokkoli

***Insalata "Cesare" con pollo agli ardomi  
e patate dolci*** *A, I; G, J, C,* 21

Cesar Salat mit würziger Maispoulardenbrust & Süßkartoffeln

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

# V!A BENE

## Dolci – Süßspeisen

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

**Panna Cotta alla menta con Fragole** *A, G,* 9  
Minz Panna Cotta mit Erdbeeren

**Mille Foglie alle Fragole** *A, G, C,* 11  
Erdbeer Mille Feuille

## Vino dolce

**Vinsanto classico con cantuccini** *A, H, M,* 6  
Vinsanto Classico mit Mandel Cantuccini

## Café:

Espresso <sup>3</sup>	2,90
Espresso Macchiato <sup>3, G</sup>	3,20
Espresso doppio <sup>3</sup>	3,90
Cappuccino <sup>3, G</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>3, G</sup>	3,80

### 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 & 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       |                             |