

V!A BENE



Rotelle



Farfalle



Pipes Rigate



Fusilli



Capelli d'angelo



Fettuccine

V!A BENE

Antipasti – Vorspeisen

Zuppa di Zucca con Latte di Cocco e zenzero ^I 8,50
Würzige Kürbissuppe mit Kokosmilch & Ingwer

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, Kapern & Orangen

**Carpaccio di manzo con Funghi, Rucola,
Limone olio di oliva** ^{A, C, J} 17
Carpaccio di manzo mit Trüffel-Majo, Rucola & Grissini

**Gamberi con insalata di spinaci,
alghe e sesamo** ^K 24
Gebratene Gambas mit Spinat Salat, Algen & Sesam

Pane

Focaccia ^{A, G, I} 3
Hausgemachtes Focaccia mit Dip

V!A BENE

Vegetarisch:

**Lenticchie vegan al curry
con patate, zucca e fagiolini** ^{I, K} 15

Veganes Linsencurry mit Kartoffeln, gebratenem Kürbis,
Pilzen & grünen Bohnen

**Indivia al forno con salsa di gorgonzola
e patate gratinate** ^{G, A, I,} 15

Chicoree Gemüse überbacken mit Gorgonzola Sauce
& Kartoffelgratin

Primi Piatti – Pasta e Risotto

Spaghetti chitarra alla puttanesca ^{A, D, L} 18

Spaghetti Chitarra mit Tomaten, Kapern, Thunfisch,
Oliven, Knoblauch & Peperoncini

Spaghetti Gamberi aglio e olio ^{A, B, G, I} 24

Spaghetti Gambas aglio e olio

**Gnocchi al pesto di semi di zucca
e crema di zucca** ^{A, G, I, L} 16

Kartoffel Gnocchi mit Kürbiskern Pesto & Kürbiscreme

Mezze maniche alla Carbonara ^{A, G, I,} 18

Mezze maniche Parmesan-Eicreme, Speck & schwarzer Pfeffer

**Sedani al ragù di selvaggina con crema
di ricotta tartufata** ^{A, I, G} 22

Sedani mit Wildragout, getrüffelte Ricottacreme

V!A BENE

Secondi Piatti – Hauptspeisen

Ossobuco Milanese e risotto allo zafferano ^{I, G,} 30
Ossobuco Milanese & Safran Risotto

***Brasato di guance di bue con prezzemolo,
carota e crema di polenta*** ^{G, I, L} 28
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Petersilien Möhrchen &
cremiger Polenta

Unsere Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte!

V!A BENE

Dolci – Süßspeisen

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

Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti A, C, G 9
Crème Brûlée mit Tahiti Vanille

**Panna cotta all'arancia
con croccante di nocciole** G, H 8
Orangen Panna Cotta mit Haselnusskrokant

Vino dolce

Vinsanto classico con cantuccini A, H, M, 7
Vinsanto Classico mit Mandel Cantuccini

Café:

Espresso ³	2,90
Espresso Macchiato ^{3, G}	3,20
Espresso doppio ³	3,90
Cappuccino ^{3, G}	3,50
Latte Macchiato ^{3, G}	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	

Aperitivi & Digestivi:

Gl. Champagne	0,1	12,00
Gl.Prosecco	0,15	9,00
Aperol Spritz ² / Lemoncello Spritz ² / Hugo ²	0,2	8,50
Lillet Berry ² / Lillet Vive ¹	0,2	8,50
Campari Soda ² / Orange	0,2	8,50
Malfy Gin & Tonic ² / Malfy con Rosa & Tonic ² /		
Malfy con Limone & Tonic ²	0,2	11,50
Gin & Tonic ² / Monkey	0,2	12,50
Brockmann Gin & Tonic	0,2	12,50
Fresco Spritz (Ramazotti Fresco mit Prosecco)	0,2	8,50
Martini Bianco ² / Rosso ² / Rosé ² / Extra Dry ²	0,05	6,00
Pernod ²	0,05	6,00

Aperitivi analcoliche:

Bitterino ² auf Eis alkoholfreier Aperitiv	0,1	3,50
Martini Spritz ^{2,5} (Martini Floreale mit Tonic)	0,2	8,50
Martini Vibrante ^{2,5} (mit Orangina oder Bitter Lemon)	0,2	8,50

Champagne e Prosecco:

Prosecco Mille Bolle	Friuli	0,75	39,00
Taittinger Champagne	Reims	0,75	170,00
Folies de al Marquetterie			
Taittinger Brut Prestige	Reims	0,375	46,00
Taittinger Brut Prestige	Reims	0,75	86,00
Champagne Taittinger Rosé	Reims	0,375	54,00
Champagne Taittinger Rosé	Reims	0,75	99,00
Champagne Ruinart Rosé	Reims	0,75	154,00
Dom Perignon Vintage 2008	Reims	0,75	499,00
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	8,50
Lugana Ottella ⁵	Veneto	0,2	9,00

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	8,00
Montepulciano, Rocca dei Bottari ⁵	Abruzzo	0,2	8,00
Aglianico, Pipoli ⁵	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 ^{2,3} / Coca Cola light ^{2,4} / Cola Zero ^{2,4}	0,2	3,00
Orangina Limonade ² / Sprite ^{2,4}	0,2	3,00
Apfelschorle naturtrüb / Rhabarberschorle	0,3	4,00
Orangensaft	0,2	3,20
Bitter Lemon ^{1,2} / Tonic ² / Ginger Ale ² / Wildberry ²	0,2	3,00

Birra:

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

Bitter, Rum & Cognac:

Averna, Ramazzotti ² , Cynar ²	0,04	5,50
Amaro Montenegro ²	0,04	6,50
Amaretto di Saronno ²	0,04	5,50
Fernet Branca ²	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
Lemoncello ²	0,04	5,50

Grappe :

Grappa	0,04	7,50
Bocchino Gran Moscato Grappa	0,04	8,50
Grappa Sarpa di Poli	0,04	10,50
Ziegler, Alter Apfel	0,04	13,50

V!A BENE

Nur für kurze Zeit:

Offener Wein

Cheval D'Or Cabernet Sauvignon ⁵ (100% Cabernet Sauvignon)

Die Trauben für die Cheval d'Or-Weine stammen von Frankreichs größtem und ältestem Weinberg, dem Languedoc. Ein feines fruchtbetontes Bouquet von reifen roten Beeren & feiner Würze zeichnen diesen Wein aus. Am Gaumen zeigt sich der Cabernet Sauvignon rund & saftig mit schöner Balance.

Preis pro Glas
7 Euro

Angebot

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
38 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 36,00

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

Alto Adige (Südtirol):

„Winkl“ Sauvignon, Cantina Terlan ⁵ 0,75 52,00

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

Chardonnay, Cantina Terlan ⁵ ~~0,75 36,00~~ **Zurzeit leider ausverkauft**

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

„Quarz“ Sauvignon, di Terlan ⁵ 0,75 124,00

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

Friaul:

Pinot Grigio, Livio Felluga ⁵ 0,75 44,00

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 52,00

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

W... Dreams, Jermann ⁵ 0,75 115,00

97% Chardonnay. Aromen exotischer Früchte. Vollmundig & elegant

Lombardei:

Lugana, Ca Maiol, Vigneti Storici ⁵ 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 Giacosa⁵ 0,75 56,00

Der Roero Arneis wird auch Barolo Bianco genannt, was für diesen ausgezeichneten Weißen aus Neives Edelschmiede voll & ganz zu trifft.

La Scolca Solui⁵ 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 Gaja⁵ 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 Scolca⁵ 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 Tasso⁵ 0,75 42,00

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

Villa Antinori Pinot Bianco⁵ 0,75 39,00

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

Sardegna:

Giunco, Vermentino di Sardegna, Mesa⁵ 0,75 39,00

Eine explosiv spritzige Zitrusnote und ein frischer Blütenduft dominieren das Bouquet. Der Geschmack ist einfach köstlich.

Vino Rosso:

Costasera, Amarone di Valpociella, Masi ⁵ 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, ⁵ 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 ⁵ 0,75 78,00

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 ⁵

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 45,00

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 ⁵ 0,75 145,00

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	59,00
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	159,00
Wunderschöne Cuveé der Extraklasse. Nuancierte Aromen		
Il Bruciato, Guado al Tasso – Antinori ⁵	0,75	62,00
Diese Cuveé präsentiert zeigt sich mit einer wunderbar fruchtigen Aromen-Fülle.		
Insgoglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno ⁵	0,75	58,00
Wunderbar ausgewogener Wein, fruchtig & verführerisch.		
Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne- Antinori ⁵	0,75	129,00
Komplexes Bouquet mit blumigen Noten & Nuancen von Vanille & Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur.		
Solaia, Cantina Antinori 2015 ⁵	0,75	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.		
Guado al Tasso, Superiore, Antinori ⁵	0,75	249,00
Eleganter Wein mit aromatisch frischen Aromen von schwarzen Beeren.		
Marcese Antinori Classico Riserva, Antinori ⁵	0,75	86,00
Fruchtige Aromen mit vanilligen Untertönen bescheren ein wahres Geschmackerlebnis.		
Tignanello, Cantina Antinori 2016 ⁵	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 ⁵ 0,75 42,00

Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben.

Hampton Water, Jon Bon Jovi & Gérald Bertrand ⁵ 0,75 46,00

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

Velarosa Belvento, Toscana ⁵ 0,75 42,00

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

Minuty M Rosé ⁵ 0,75 48,00

Der wohl bekannteste Rosé der Provence mit Kultstatus.

Whispering Angel, Château d'Esclans ⁵ 0,75 62,00

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

1. Chinahaltig

4. mit Süßungsmittel

2. mit Farbstoffen

5. enthält Sulfite

3. Koffeeinhaltig

G. Milchprodukt enthalten