

# 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,* 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* 18  
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* 18  
Burrata mit Rucola, Crostini, Parmaschinken & Trüffelpesto

**Insalata verde fresca con gamberi,  
mango, arachiti e condimento al Lime** *E, K, B, j* 24  
Frischer grüner Salat mit Gambas, Mango, Erdnüsse  
& Limetten-Dressing

## Pane

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

# V!A BENE

## Primi Piatti – Pasta e Risotto

**Spaghetti Gamberi aglio e olio** <sup>A, B, G, I</sup> 24  
Spaghetti Gambas aglio e olio

**Paccheri con capperi, olive, pomodoro,  
e sardine marinate** <sup>A, D, I, 2, 3</sup> 15  
Paccheri mit Tomaten, Kapern, Oliven & eingelegten Sardinen

**Conchiglie con crema di patate e  
Pancetta croccante** <sup>A, I,</sup> 16  
Conchiglie mit Kartoffelfondant & geröstetem Speck

**Tagliatelle con polpette di vitello tartufate** <sup>A, C, G, I</sup> 24  
Tagliatelle mit getrüffelten Kalbsbällchen

## Vegetarische Pasta

**Tagliolini con crema di tartufo  
e tartufo nero** <sup>A, C, G,</sup> 25  
Tagliolini mit weißer Trüffelcreme & Sommertrüffel

**Ravioli con melanzane  
e mozzarella al pomodoro** <sup>A, C, G, I, 2, 3</sup> 18  
Ravioli mit Auberginen, Tomaten & Mozzarella

**Spaghetti al pomodoro e basilico** <sup>A, G, I, 2, 3</sup> 12  
Spaghetti mit Tomaten & frischem Basilikum

**Spaghetti aglio e olio** <sup>A, G, I</sup> 11

**Spaghetti all' arrabiata** <sup>A, G, I, 2, 3</sup> 14

# V!A BENE

## Vegetarisch / Vegan:

***Risotto ai Carciofi con mandorle e burrata*** <sup>G, H, I, 2, 3</sup> 15  
Artischocken Risotto mit gerösteten Mandeln & Burrata

## Secondi Piatti – Hauptspeisen

***Costoletta di vitello alla Milanese con burro di sardine e capperi pure di patate*** <sup>A, D, G, I,</sup> 30  
Kalbskotelette a la milanese mit Kapern-Sardellen Butter & Kartoffelpüree

***Farona a la cacciatore fregola*** <sup>A, I,</sup> 24  
Maispoularde in Rotwein geschmort

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

# V!A BENE

## Dolci – Süßspeisen

**Tiramisu classico** <sup>A, G, 9, 6, H, M, C</sup> 10  
Cremiges Tiramisu

**Semifreddo al cioccolato  
con crema al mascarpone e amarene** <sup>A, C, G, 3, 11</sup> 10  
Schokoladen Parfait mit Mascarponecreme & Amarenakirschen

**Crème brûlée alle mandorle  
con gelato alla vaniglia** <sup>A, C, G, H</sup> 11  
Mandel-Crème-brûlée mit Vanille Eis

## Vino dolce

**Vinsanto classico con cantuccini** <sup>A, H, M,</sup> 7  
Vinsanto Classico mit Mandel Cantuccini

## Café:

Espresso <sup>3</sup>	3,50
Espresso Macchiato <sup>3, G</sup>	3,80
Espresso doppio <sup>3</sup>	4,50
Espresso doppio Macchiato	4,80
Cappuccino <sup>3, G</sup>	4,50
Latte Macchiato <sup>3, G</sup>	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       |                             |

# 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	9,00
Lillet Berry <sup>2</sup> / Lillet Vive <sup>1</sup>	0,2	9,00
Campari Soda <sup>2</sup> / Orange	0,2	9,00
Malfy Gin & Tonic <sup>2</sup> / Malfy con Rosa & Tonic <sup>2</sup> /		
Malfy con Limone & Tonic <sup>2</sup>	0,2	12,50
Gin & Tonic <sup>2</sup> / Monkey	0,2	13,50
Brockmann Gin & Tonic	0,2	13,50
Martini Bianco <sup>2</sup> / Rosso <sup>2</sup> / Extra Dry <sup>2</sup>	0,05	6,50
Pernod <sup>2</sup>	0,05	6,50

## 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	9,00
Martini Vibrante <sup>2,5</sup> (mit Orangina oder Bitter Lemon)	0,2	9,00

## Champagne e Prosecco:

<b>Prosecco Mille Bolle</b>	<b>Friuli</b>	0,75	40,00
<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	56,00
<b>Taittinger Brut Prestige</b>	<b>Reims</b>	0,75	109,00
<b>Champagne Taittinger Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,375	62,00
<b>Champagne Taittinger Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,75	119,00
<b>Champagne Ruinart Rosé</b>	<b>Reims</b>	0,75	199,00
<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	9,00
Lugana Ottella <sup>5</sup>	Veneto	0,2	9,50

### 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	8,50
Montepulciano, Rocca dei Bottari <sup>5</sup>	Abruzzo	0,2	8,00
Aglianico, Pipoli <sup>5</sup>	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 <sup>2,3</sup> / Coca Cola light <sup>2,4</sup> / Cola Zero <sup>2,4</sup>	0,2	3,50
Sprite <sup>2,4</sup>		
Orangina Limonade <sup>2</sup>	0,2	3,50
Apfelschorle naturtrüb / Rhabarberschorle	0,3	4,00
Orangensaft	0,2	4,00
Bitter Lemon <sup>1,2</sup> / Tonic <sup>2</sup> / Ginger Ale <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup> , Cynar <sup>2</sup>	0,04	6,50
Amaro Montenegro <sup>2</sup>	0,04	6,50
Amaretto di Saronno <sup>2</sup>	0,04	6,00
Fernet Branca <sup>2</sup>	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
Limoncello <sup>2</sup>	0,04	6,50

## **Grappe :**

Grappa	0,04	8,50
Bocchino Gran Moscato Grappa	0,04	9,50
Grappa Sarpa di Poli	0,04	11,50
Ziegler, Alter Apfel	0,04	14,00

# V!A BENE

## Unsere Empfehlung

### Santa Cristina Vermentino <sup>5</sup>

#### **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 & delikater.

**Preis pro Flasche / 38 Euro**

## Vino Bianco:

### Sicilia:

**Alta Villa della corte, Grillo Bianco** <sup>5</sup> 0,75 36,00

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 39,00

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

### Alto Adige (Südtirol):

**„Winkl“ Sauvignon, Cantina Terlan** <sup>5</sup> 0,75 58,00

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

**Chardonany, Cantina Terlan** <sup>5</sup> 0,75 39,00

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

**„Quarz“ Sauvignon, di Terlan** <sup>5</sup> 0,75 139,00

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 56,00

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

**Chardonnay, Jermann** <sup>5</sup> 0,75 59,00

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

**W... Dreams, Jermann** <sup>5</sup> 0,75 132,00

97% Chardonnay. Aromen exotischer Früchte. Vollmundig & elegant

## Vino Bianco:

### Lombardei:

**Lugana, Ca Maiol, Vigneti Storici** <sup>5</sup> 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** <sup>5</sup> 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** <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 62,00  
100% Cortese. Intensives Bouquet mit fruchtigen und blumigen Noten. Am Gaumen vollwürzig & wohl schmeckend. Nussige Note im Finale.

### Toscana:

**Vermentino Santa Christina** <sup>5</sup> 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** <sup>5</sup> 0,75 39,00  
100% Pinot Bianco. Harmonische Fruchtsäure-Struktur mit einem eleganten Bouquet das an Ananas & Mango erinnert.

## 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 84,00

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

### **Puglia:**

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

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<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 54,00

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 2018<sup>5</sup>**

0,75 169,00

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	69,00
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	174,00
Wunderschöne Cuveé der Extraklasse. Nuancierte Aromen		
<b>Il Bruciato, Guado al Tasso – Antinori</b> <sup>5</sup>	0,75	72,00
Diese Cuveé präsentiert zeigt sich mit einer wunderbar fruchtigen Aromen-Fülle.		
<b>Insglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno</b> <sup>5</sup>	0,75	62,00
Wunderbar ausgewogener Wein, fruchtig & verführerisch.		
<b>Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne- Antinori 2018</b> <sup>5</sup>	0,75	139,00
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	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.		
<b>Guado al Tasso, Superiore, Antinori</b> <sup>5</sup>	0,75	299,00
Eleganter Wein mit aromatisch frischen Aromen von schwarzen Beeren.		
<b>Marcese Antinori Classico Riserva, Antinori</b> <sup>5</sup>	0,75	109,00
Fruchtige Aromen mit vanilligen Untertönen bescheren ein wahres Geschmackerlebnis.		
<b>Tignanello, Cantina Antinori 2019</b> <sup>5</sup>	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** <sup>5</sup> 0,75 45,00

Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben.

**Hampton Water, Jon Bon Jovi & Gérald Bertrand** <sup>5</sup> 0,75 52,00

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

**Minuty M Rosé** <sup>5</sup> 0,75 49,00

Der wohl bekannteste Rosé der Provence mit Kultstatus.

**Whispering Angel, Château d'Esclans** <sup>5</sup> 0,75 64,00

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

1. Chinahaltig

4. mit Süßungsmittel

2. mit Farbstoffen

5. enthält Sulfit

3. Koffeeinhaltig

G. Milchprodukt enthalten