

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

Burata con pomodoro, rucola, pesto di basilico e crostini *A, G* 17

Burata mit Tomaten, Rucola, Basilikum Pesto & Crostini

Insalata mista con gamberi, aglio peperoncino erbe *B, J* 22

Gemischter Salat mit 3 gebratenen Gambas & Kräuter-Knoblauch-Chili

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

Mezze Maniche a la carbonara con pancetta affumicata ^{A, C, I, 2, 3} 18
Mezze Maniche Carbonara mit geräuchertem Speck

Pappardelle al ragù di selvaggina (cervo & cinghiale) ^{A, C, J, C} 24
Pappardelle mit Wildragout (Hirsch- & Wildschwein)

Vegetarische Pasta

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

Risotto con cardoncelli, lime e olio di maggiorana ^{G, I} 16
Risotto mit Kräutersaitlingen, Zitrone & Majoranöl

Linguine con aglio e pomodoro fresco, pinoli e basilico ^{A, I} 17
Linguine mit Knoblauch, frischen Tomaten, Pinienkerne & Basilikum

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

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

V!A BENE

Secondi Piatti – Hauptspeisen

***Scaloppina alla Milanese, crema di cavolo,
patate al rosmarinino*** *A, G, I,* 33

Scaloppina a la milanese mit Rahmspitzkohl
& Rosmarinkartoffeln

***Fegato di vitello con burro e salvia,
purea e verdure del giorno*** *, G, I,* 28

Kalbsleber mit Salbeibutter, Püree & Tagesgemüse

VEGAN

Ratatouille di verdure con patate al rosmarino 17

Gemüse Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

**Unsere Fischgerichte sowie weitere Gerichte finden Sie auf
unserer Tageskarte!**

V!A BENE

Dolci – Süßspeisen

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

**Panna cotta all'arancia
con sorbetto di lamponi** **A,G,** 11
Orangen Panna Cotta mit Himbeer Sorbet

**Tortina di cioccolato
con amarena e gelato alla vaniglia** **A, M, G,1** 12
Schokoladen Törtchen mit Amarena Kirschen & 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 & 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	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
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	159,00
Dom Perignon Rosé Vintage 1996	Reims	0,75	699,00
Cristal Brut, Louis Roederer 2012*	Reims	0,75	459,00

*-Zurzeit Ausverkauft

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, Sacchetto ⁵	Veneto	0,2	8,00
--------------------------------	--------	-----	------

Rosso

Primitivo di Manduria, Farnese ⁵	Puglia	0,2	8,00
Chiaromonte 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
Äpfelschorle 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	7,00
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	7,50
Havanna 3 J.	0,04	6,50
Cognac Henessy	0,04	12,00
Limoncello 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

Vino Bianco

Weissburgunder, Markus Schneider

100% Weissburgunder. Dieser Weissburgunder verströmt eine schöne Nase von Apfel, Grapefruit, Pfirsich & florale Akzente. Am Gaumen sehr elegant mit schönem Schmelz, zarter Frucht, feiwürzig, mineralisch, ausgewogen, finessenreich & sehr lange nachhallend.

Preis pro Flasche / 32 Euro

Vino Rosso

Lunatico" Puglia IGP Primitivo Farnese (100%

Primitivo/Apulien/trocken)

Dieser vollmundige & harmonische Wein bietet ein reiches Aroma von Pflaumen, Kirschen & einem Hauch von Vanille. Eine hervorragende Wahl für Liebhaber intensiver Geschmacksrichtungen.

Preis pro Flasche / 34 Euro

Cordero di Montezemolo Dolcetto d'alba (100% Dolcetto /

Trocken /)

Leuchtend rubinrot in der Farbe zeigt dieser frische Rote, wunderschöne Anklänge von Beerenobst & Kirschen im Duft. Am Gaumen ist er lebhaft fruchtig, reintonig & klar.

Preis pro Flasche / 34Euro

Villa Antinori Chianti Classico Riserva (90% Sangiovese 10%

Cabernet Sauvignon / Trocken

Eleganter Rotwein mit intensiver Nase nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren & Gewürzen wie Nelke oder Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, aber dennoch harmonisch mit Noten von Vanille & Schokolade sowie einem Hauch von Tabak im Abgang.

Preis pro Flasche / 72 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.

Chardonany, Cantina Terlan ⁵ 0,75 39,00

100% reiner Chardonany. 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 64,00

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 64,00

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, Cà Maiol, Prestige 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 64,00
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 64,00
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 44,00
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 89,00

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 Würznote.

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	72,00
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 (90% Sangiovese/10% Cabernet Sauvignon)	0,75	109,00
Fruchtige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack & ein stabiles Taningerüst bescheeren ein wahres Geschmackerlebnis.		
Tignanello, Cantina Antinori 2019 ⁵	0,75	259,00
Der Klassiker von Antinori. Harmonischer Zusammenklang der Noten von reifer roter Frucht, schwarzen Johannisbeeren & Brombeere.		

Vino Rosato:

Minuty M Rosé⁵

0,75 46,00

Der wohl bekannteste Rosé der Provence mit Kultstatus.

Whispering Angel, Château d'Esclans⁵

0,75 56,00

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