

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

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

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

Caprese *G* 13

Tomaten-Mozzarella Salat

Pane

Focaccia *A, G, I* 3,50

Hausgemachtes Focaccia mit Dip

Bruschetta *A, G, I* 9

Bruschetta classico mit Tomaten & Zwiebeln

V!A BENE

Primi Piatti – Pasta

**Spaghetti Gamberi aglio e olio
e peperoncino** ^{A, B, G, I} 28
Spaghetti Gambas aglio e olio mit Chili

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

**Tagliatelle alla bolognese di vitello
e tartufo bianco** ^{A, C, G, I} 28
Tagliatelle mit getrüffelter weißer Kalbsbolognese

Vegetarische Pasta

**Tagliolini con crema di tartufo
e tartufo nero** ^{A, C, G,} 29
Tagliolini mit weißer Trüffelcreme & Sommertrüffel

**Linguine con aglio e pomodoro fresco
e basilico** ^{A, I,} 18
Linguine mit Knoblauch, frischen Tomaten & Basilikum
mit Burrata ^{A, I, G,} 22

Spaghetti aglio olio e peperoncino ^{A, G, I} 13

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

VEGETARISCH

**Melanzana a forno ripiena di cipolletta,
quinoa e mozzarella di bufala** ^G 16
Gebackene Aubergine gefüllt mit Lauchzwiebeln, Quinoa & Büffelmozzarella

**Unsere Fleisch- & Fischgerichte finden Sie auf unserer
Wochenkarte.**

V!A BENE

Dolci – Süßspeisen

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

Cremiges Tiramisu

***Crème brûlée alle mandorle
con gelato alla vaniglia*** **A, C, G, H** 12

Mandel-Crème-brûlée mit Vanille Eis

***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

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 | |

V!A BENE

Bevande

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
NEU Sarti SPRITZ	0,2	9,00

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	68,00
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
Apfelschorle 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
Lemoncello ²	0,04	6,50

Grappe :

Grappa	0,04	8,00
Grappa Sarpa di Poli Bianca	0,04	9,50
Grappa Sarpa die Poli Barricata	0,04	9,50
Grappa Amarone	0,04	9,50
Poli Liquirizia	0,04	7,00

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

V!A BENE

Vino

1. Chinhaltig

4. mit Süßungsmittel

2. mit Farbstoffen

5. enthält Sulfite

3. Koffeeinhaltig

G. Milchprodukt enthalten

V!A BENE

Unsere Empfehlungen

Vino Bianco

Weissburgunder, Markus Pfaffmann⁵

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

Preis pro Flasche / 32 Euro

Cordero di Montezemolo Dolcetto d'alba⁵

(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 Riserva⁵

(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

V!A BENE

Unsere Angebote

Vino Rosso

Falcotto, Serrapetrona DOC Falcotto

Rebsorte Vernaccia Nera/Trocken/Barrique

Sanftes Bouquet mit fruchtiger Note nach schwarzen Früchten.

Preis pro Flasche / 36 Euro (nur noch 2 Flaschen auf Lager)

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.

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 & delikater Säure.

Leone, Tasca d'Almerita ⁵ 0,75 39,00

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

Alto Adige (Südtirol):

„Winkl“ Sauvignon, Cantina Terlan ⁵ 0,75 58,00

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

Chardonnay, Cantina Terlan ⁵ 0,75 39,00

100% reiner Chardonnay. Sein intensiv-fruchtiges
Bouquet erinnert an reife Bananen & tropische Früchte.

Pinot Grigio, Cantina Terlan ⁵ 0,75 46,00

100% Pinot Grigio. Zart- fruchtiges Bukett & eine ausgewogenen
Säure.

Friaul:

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 0,75 139,00

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 69,00

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*} zurzeit ausverkauft**~~ ~~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..

Vino Rosso:

Venetien:

Amarone di Valpociella DOC, Classico, Bolla 2020 ⁵ 0,75 99,00

70% Corvina, 30% Rondinella.

Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe. Er zeigt die charakteristischen Aromen von Kirschmarmelade, Rosinen & Gewürzen. .

Sardegna:

Barrua Isola dei Nuraghi ⁵ 0,75 86,00

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 84,00

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.

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 2022⁵	0,75	176,00
---	------	--------

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	59,00
--	------	-------

(Rebsorten: Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah)

Wunderbar ausgewogener Wein, fruchtig & verführerisch.

Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne- Antinori 2019⁵	0,75	139,00
--	------	--------

Komplexes Bouquet mit blumigen Noten & Nuancen von Vanille & Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur.

Solaia, Cantina Antinori 2015⁵	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 nur auf Anfrage	0,75	299,00
---	------	--------

Eleganter Wein mit aromatisch frischen Aromen von schwarzen Beeren.

Marcese Antinori Classico Riserva, Antinori ⁵	0,75	118,00
---	------	--------

(90% Sangiovese/10% Cabernet Sauvignon)

Fruchtige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack & ein stabiles Taningerüst bescheeren ein wahres Geschmackerlebnis.

*Tignanello, Cantina Antinori 2016⁵	0,75	279,00
---	------	--------

Der Klassiker von Antinori.

Harmonischer Zusammenklang der Noten von reifer roter Frucht, schwarzen Johannisbeeren & Brombeere.