



## Vorspeisen

Kl. Portion

1	Antipasto „La Fonte“ mit Rindercarpaccio, Caprese, Meeresfrüchtesalat und Parmaschinken mit Melone		17,00 €
2	Rindercarpaccio auf Rucolabett Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Olivenöl und Parmesankäse		15,20 €
3	Vitello Tonnato Kalbsbraten in Thunfischsauce	10,40 €	14,00 €
4	Caprese Frische Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	9,50 €	12,30 €
5	Scampi Cocktail 5;6) Shrimps in Cocktailsauce		13,40 €
6	Insalata di mare 5;6) frischer Meeresfrüchtesalat mit Shrimps in Cocktailsauce	11,60 €	15,20 €
7	Parmaschinken mit Melone	10,40 €	14,00 €
8	Bruschette mit Tomatenwürfeln und Knoblauch		4,90 €

## Suppen

9	Frische Fischsuppe & Bruschetta		15,20 €
10	Minestrone (Gemüsesuppe)		5,50 €
11	Tomatencremesuppe 8;)		5,50 €
12	Markklößchensuppe 8;)		5,50 €
13	Tortellini in Brodo 8;)		5,50 €

Zeichenerklärung: 1;) mit Konservierungsstoff 5;) mit Antioxidationsmittel  
6;) mit Süßungsmittel 8;) mit Geschmacksverstärker



## Insalata

Kl. Portion

15	Gemischter Salat		6,70 €
16	Tomatensalat mit Zwiebeln (ital. Dressing)		8,00 €
17	Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, grüne Peperoni (ital. Dressing)	10,40 €	12,80 €
18	Rucolasalat „Mediterraner Art“ mit Tomaten, Mozzarella, Avocados, Parmaschinken, Parmesanspäne (ital. Dressing)	11,60 €	15,20 €
19	Ital. Salat mit Käse, Schinken, Ei, Zwiebeln, Karotten und Radieschen	9,20 €	11,60 €
20	Ital. Salat mit Thunfisch, Käse, Schinken, Ei, Zwiebeln, Karotten, Radieschen	10,40 €	12,80 €
21	Bunter Salat mit gebratener Putenbrust und Pilzen	10,90 €	13,40 €
22	Bunter Salat mit Knoblauch-Garnelen	11,60 €	15,20 €
23	Feldsalat mit Entenbrust und Speck	11,60 €	15,20 €
24	Feldsalat mit Speck	9,20 €	11,60 €

## Für unsere kleinen Gäste

30	Putenschnitzel mit Pommes (natur oder paniert)	15,20 €
31	Kalbschnitzel mit Pommes (natur oder paniert)	16,50 €
32	Kleine Pizza	siehe Pizza-Angebot
33	Kleine Nudelgerichte	siehe Nudel-Angebot



## Nudelspezialitäten

		Kl. Portion	
35	Fettuccine mit Krabbensauce mit Sahne, Knoblauch, Crevetten 5;6;)	11,60 €	14,00 €
36	Fettuccine mit Gorgonzolasauce mit Sahne, Gorgonzolakäse	9,70 €	11,60 €
37	Fettuccine Papalina mit Sahnesauce, Zwiebeln und Schinken	9,20 €	10,90 €
38	Fettuccine mit Garnelen mit Sahne, Knoblauch, Garnelen	11,60 €	15,20 €
39	Tortelloni mit Gorgonzolasauce mit Sahne, Gorgonzolakäse	10,40 €	12,80 €
40	Tortelloni in Portweinsauce mit Parmaschinken	11,60 €	14,00 €
41	Tortelloni alla Romana mit Tomaten-Sahnesauce, Pilzen und Schinken	10,40 €	12,80 €
42	Tortelloni mit Auberginen (überbacken)	10,40 €	12,80 €
43	Pasta Mista Tortelloni Romana, Spaghetti al Pesto, Penne ai Quattro Formaggi		15,80 €
44	Lasagne	9,20 €	11,60 €
45	Fettuccine mit frischen Steinpilzen (saisonbedingt)	11,60 €	15,20 €
46	Schwarze Tortelloni in Hummersauce mit Jakobsmuscheln, Krebsen, Zuckererbsen	12,80 €	17,60 €
47	Gnocchi aus Kartoffelteig mit Lachswürfeln und Spinat	11,60 €	14,00 €
48	Spaghetti Astice (Hummerkrabben) mit Knoblauchöl, Peperoncino und Gemüsestreifen	11,60 €	15,20 €

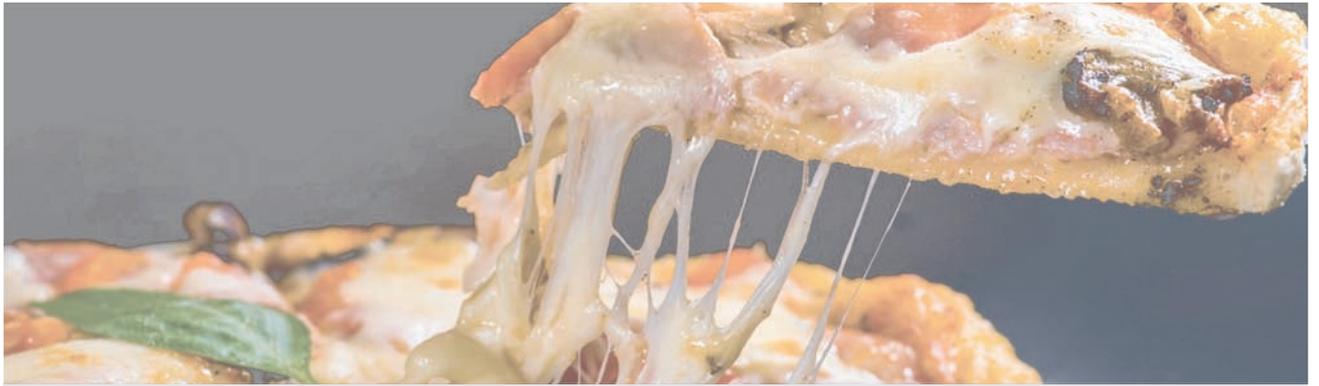
Zeichenerklärung: 5;) mit Antioxidationsmittel 6;) mit Süßungsmittel



## Nudelgerichte

Kl. Portion

50	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	8,00 €	10,40 €
51	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce	9,20 €	10,90 €
52	Spaghetti Carbonara (original) mit Eigelb und Speck (gern auch mit Sahne)	9,70 €	11,60 €
53	Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino mit Knoblauch, Öl, scharfer Peperoni	9,70 €	11,60 €
54	Spaghetti Marinara mit frischen Meeresfrüchten	10,90 €	12,80 €
55	Rigatoni Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce	9,20 €	10,90 €
56	Rigatoni mit 4 Käsesorten, Sahnesauce	9,20 €	10,90 €
57	Rigatoni all'amatriciana mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Speck	9,20 €	10,90 €
58	Rigatoni al Forno mit Hackfleischsauce und Käse (überbacken)	9,20 €	10,90 €
59	Tortellini „Alfredo“ mit Sahnesauce, Pilzen und Schinken	9,20 €	10,90 €
60	Tortellini „Romana“ mit Tomaten-Sahnesauce, Pilzen und Schinken	9,20 €	10,90 €
61	Tortellini al Gorgonzola mit Gorgonzolakäse	9,20 €	10,90 €
62	Tortellini al Forno mit Schinken, Sahnesauce, Käse (überbacken)	9,20 €	10,90 €
63	Tortellini Parma mit Pilzen, Sahnesauce, Parmaschinken	10,90 €	13,40 €



<b>Pizza</b>		26 - 30 cm Ø		Kl. Portion	
64	<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomaten, Käse, Champignons, Schinken*	6,20 €		10,50 €	
65	<b>Margherita</b> Tomaten, Käse	5,00 €		8,50 €	
66	<b>Pizza Schelta</b> Tomaten, Käse und wahlweise 1 Sorte: Champignons - Salami - Schinken*- Peperoniwurst	5,60 €		9,50 €	
67	<b>Tutto</b> Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Zwiebeln, Peperoniwurst, Champignons, Knoblauch, Paprika	8,00 €		10,70 €	
68	<b>Della Casa (scharf)</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken*, Peperoniwurst, Zwiebeln, Knoblauch	8,00 €		10,70 €	
69	<b>Rucola mit Bresaola oder Parmaschinken</b> Tomaten, Käse, Rucola, Bündnerfleisch oder Parmaschinken, Parmesankäse	9,80 €		12,80 €	
70	<b>Salami e Funghi</b> Tomaten, Käse, Pilze, Salami	6,20 €		9,70 €	
71	<b>Prosciutto e Salametti</b> Tomaten, Käse, Schinken*, Peperoniwurst	6,20 €		9,70 €	
72	<b>Gorgonzola</b> Tomaten, Gorgonzolakäse	7,40 €		9,80 €	
73	<b>Hawaii</b> Tomaten, Käse, Ananas, Parmaschinken	8,40 €		11,60 €	
74	<b>Quattro Stagioni</b> Tomaten, Käse, Pilze, Salami, Schinken*, Peperoniwurst	8,40 €		10,70 €	
75	<b>Vegetaria</b> Tomaten, Käse, verschiedene Gemüsesorten, Knoblauch	7,60 €		10,40 €	

Alle Gerichte mit Belegung von Wurst (Speck-Salami-Schinken-Peperoniwurst) beinhalten;  
Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker  
5;) mit Antioxidationsmittel 6;) mit Süßungsmittel

\*Formvorderschinken



<b>Pizza</b>		26 - 30 cm Ø	Kl. Portion	
76	Al Tonno	Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	8,30 €	11,00 €
77	Al Carpaccio	Tomaten, Käse, Rinderfilet, Parmesankäse	9,00 €	11,60 €
78	Marinara	Tomaten, Knoblauch, Meeresfrüchte	9,00 €	11,60 €
79	Gamberetti	Tomaten, Shrimps & Knoblauch 5;6)	9,00 €	11,60 €
80	Calzone (Pizzatasche)	Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Peperoniwurst	8,00 €	11,00 €
81	Gorgonzola Spezial	Tomaten, Gorgonzolakäse, Schinken*, Peperoniwurst, Sardellen	8,40 €	11,70 €
82	Vulcano (scharf)	Tomaten, Käse, Peperoniwurst, Zwiebeln grüne & rote Peperoni, Knoblauch	8,00 €	10,50 €
83	Pizzabrot mit Knoblauch			4,40 €
	Pizzabrot mit Knoblauch & Tomatenwürfeln			5,60 €
	Pizzabrot mit Knoblauch & Gorgonzolakäse			7,00 €

**Individuelle Pizza Zusammenstellung nach Wunsch ist möglich.  
Alle „Extras“ Aufpreis je Zutat:**

Tomaten, Käse, Champignons, Peperoniwurst, Schinken\*, Ananas, Knoblauch 1,50 €

Zwiebeln, Kapern, Sardellen, grüne oder rote Peperoni, Paprika, Artischocken, Spinat, Ei 1,50 €

Gorgonzola, Thunfisch, Parmesan, Mozzarella 2,00 €

Parmaschinken, Meeresfrüchten, Shrimps, Garnelen, Steinpilze 4,40 €

Alle Gerichte mit Belegung von Wurst (Speck-Salami-Schinken-Peperoniwurst) beinhalten; Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker 5;) mit Antioxidationsmittel 6;) mit Süßungsmittel

\*Formvorderschinken



## Kalbfleisch

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 85 | Saltimbocca alla Romana (Parmaschinken und Salbei)<br>mit Bratkartoffeln und Salat | 28,40 € |
| 86 | Scaloppina al Gorgonzola<br>mit Bandnudeln und Salat                               | 27,00 € |
| 87 | Scaloppina al Vino Bianco (Weißweinsauce)<br>mit Bandnudeln und Salat              | 27,00 € |
| 88 | Scaloppina ai Funghi (Pilzrahmsauce)<br>mit Bratkartoffeln und Salat               | 27,00 € |
| 89 | Scaloppina Natur<br>mit Bratkartoffeln und pfannengerührtem Gemüse                 | 26,40 € |
| 90 | Scaloppina Milanese (paniert)<br>mit Pommes Frites und Salat                       | 27,70 € |

## Schweinefleisch

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 91 | Schweinelende mit Schinken und Käse (überbacken)<br>mit Broccoli und Kroketten | 28,40 € |
| 92 | Schweinelende ai Funghi (Pilzrahmsauce)<br>mit Bratkartoffeln und Salat        | 27,00 € |
| 93 | Schweinelende in Gorgonzolasauce<br>mit Bandnudeln und Blattspinat             | 27,00 € |

## Rind aus Argentinien

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 95 | Rumpsteak Natur<br>mit Bratkartoffeln und Salat                  | 28,40 € |
| 96 | Rumpsteak mit Zwiebeln<br>mit Bratkartoffeln und Salat           | 29,00 € |
| 97 | Rumpsteak mit Gorgonzolakäse<br>mit Bandnudeln und Blattspinat   | 28,80 € |
| 98 | Putenschnitzel Natur oder paniert<br>mit Pommes Frites und Salat | 24,90 € |
| 99 | Fleischplatte ( 4 Sorten )<br>mit Bratkartoffeln und Salat       | 31,50 € |



## Fisch

100	Riesengarnelen „gebraten“ (5 Stück) mit Reis und Salat	30,20 €
101	Riesengarnelen mit Pfefferknoblauchsauce (5 Stück) mit Reis und Salat	31,50 €
102	Calamares „gegrillt“ mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat	24,90 €
103	Lachsfilet in Crevettensauce mit Bandnudeln und Salat	27,00 €
104	Zanderfilet auf Blattspinat (überbacken) mit Salzkartoffeln und Salat	28,40 €
105	Zanderfilet „gebraten“ mit Salzkartoffeln und Salat	27,00 €
106	Garnelen, scharf mit Knoblauch (10 Stück) mit pfannengerührtem Gemüse, Spaghetti Aglio & Olio und Salat	28,40 €
107	Fischplatte (4 Sorten) in Safransauce mit Bandnudeln und Salat	31,00 €

Weitere Fischgerichte jede Woche „Neu“ auf  
unserer Empfehlungskarte



## Aperitif

Prosecco-Sekt	0,1l	5,00 €
Kir Royal mit Sekt (Cassis, Pfirsich oder Aperol) 2;)	0,1l	5,50 €
Sherry-Medium oder Dry	5 cl	5,00 €
Martini-Bianco, Rosso, Dry	5 cl	5,00 €
Bitterino 2;)	0,1l	2,80 €
Bitterino mit Prosecco 2;)	0,3l	6,60 €
Weisswein Spritz (Aperol oder Campari & Soda) 2;)	0,4l	6,60 €
Prosecco Spritz (Aperol oder Campari & Soda) 2;)	0,4l	7,20 €
Campari-Soda 2;)	0,3l	6,60 €
Campari-Orange 2;)	0,3l	6,90 €
Cynar-Soda	0,3l	6,60 €
Hugo (Prosecco, Minze, Holunderblüten-Sirup, Limettensaft, Soda)	0,4l	7,20 €

## Cocktails & Longdrinks

Caipirinha	0,3l	9,70 €
Mai-Tai 2;)	0,3l	9,30 €
Margarita Strawberry 2;)	0,3 l	8,60 €
Wodka-Orange oder Lemon 5;10;)	0,3l	7,20 €
Bacardi-Cola 2;4;)	0,3l	7,20 €
Whisky-Cola 2;4;)	0,3 l	7,70 €
Asbach-Cola 2;4;)	0,3l	7,20 €
Gin-Tonic 10;)	0,3l	7,20 €

## Bier

vom Faß <b>BECK'S</b>	0,3 l	3,00 €
vom Faß <b>BECK'S</b>	0,5 l	4,40 €
Maß vom Faß <b>BECK'S</b>	1,0 l	8,80 €
Flasche Franziskaner Kristall	0,5 l	4,40 €
Vom Faß Franziskaner Hefe hell	0,3 l	3,00 €
Vom Faß Franziskaner Hefe hell	0,5l	4,40 €
Flasche Franziskaner Weißbier ALKOHOLFREI	0,5 l	4,40 €
Flasche Köstritzer Dunkel	0,5 l	4,40 €
Flasche Malzbier	0,33l	3,00 €
Flasche Becks ALKOHOLFREI	0,33l	3,00 €

Zeichenerklärung: 2;) mit Farbstoff 4;) mit Koffein 5;) mit Antioxidationsmittel 10;) mit Chinin



## Offene Weine (Weiß & Rose)

Prosecco „Frizzantino“ leicht, prickelnd, frisch	0,2 l	6,10 €
Frascati weiß, trocken	0,2 l	6,10 €
Orvieto weiß, mild	0,2 l	6,10 €
Pinot Grigio elegant, fruchtig, angenehm trocken	0,2 l	6,10 €
Rosé Chiaretto Bardolino trocken	0,2 l	6,10 €
Weinschorle	0,4 l	6,60 €
Apfelwein süß, sauer, pur	0,2 l	2,20 €

## Erlesene Weißweine

Regaleali Bianco	0,2 l	7,20 €
	0,75 l	24,80 €

Leicht und bekömmlicher, sizilianischer Weißwein. Hervorragende Balance mit ganz zarter Säure. Strohgelbe Farbe, die Aromen delikater und fruchtig, mit leichten Noten nach Apfel und Banane. Angenehmer, sauberer Geschmack.

Sauvignon Collio	0,2 l	7,00 €
	0,75 l	24,20 €

Strohgelbe Farbe, grünliche Reflexe, komplexes und intensives Aroma, das an gelbe Paprika und exotische Früchte erinnert. Eleganter Körper, langanhaltend im Abgang.

Lugana	0,2 l	7,00 €
	0,75 l	24,20 €

Trockener Weißwein, geschmeidig, gut strukturiert mit ausgeprägtem Fruchtbukett. Die Farbe ist leicht strohgelb mit Grünschimmer, das Bukett ausgeprägt, lieblich und fruchtig. Der Geschmack frisch, voll und körperreich.

Cà dei Frati - Lugana, weiss	0,75 l	33,00 €
Cà dei Frati - Rosa dei Frati, rosé	0,75 l	33,00 €

Ciro`	0,2 l	7,00 €
	0,75 l	24,20 €

Trockener, kalabrischer Weißwein aus der Greco Bianco Traube. In der Nase ein intensives Aroma von feinfruchtigen Zitrusnoten sowie zarten Holunder- und Blütenuancen. Am Gaumen wirkt der Wein fruchtig und frisch mit zurückhaltender Säure und ansprechender Länge. Ein absoluter Top-Weißwein für alle Tage.



## Offene Rotweine

Lambrusco, süßer Perlwein	0,2 l	6,10 €
Valpolicella, mild	0,2 l	6,10 €
Chianti, trocken	0,2 l	6,10 €

## Erlesene Rotweine

Montepulciano D`Abruzzo	0,2 l	6,10 €
	0,75 l	21,00 €

Fruchtige Aromen nach Waldbeeren und Pflaumen, ausgewogener und fruchtbetonter Geschmack, angenehme Säure und wunderbar milder Abgang.

Barbera del Monferrato	0,2 l	6,10 €
	0,75 l	21,00 €

Trocken, fruchtig und mit Gewürzaromen.

Primitivo di Manduria Quota 29	0,2 l	6,60 €
	0,75 l	23,10 €

Kräftiges Rubinrot, voll und samtig im Geschmack. Dieser Wein vermittelt die Wärme und die Sonne Apuliens. Dichtes weiniges Bouquet mit zarten Schokoladennoten.

Sangiovese Barrique	0,75 l	24,20 €
---------------------	--------	---------

Samtig und geschmeidig, dicht im Aroma mit leichtem Kirshton im Bouquet.

Salice Salentino Riserva	0,75 l	28,60 €
--------------------------	--------	---------

Angenehmer Körper mit starker Struktur. 2 Jahre im Barrique gealtert. Die saftige, rubinrote Farbe, der Blumenduft und der trockene und leichte Geschmack verschmelzen zu einem weinigen Hochgenuss.

Brunello de Montalcino	0,75 l	47,30 €
------------------------	--------	---------

Ein Brunello di Montalcino Rotwein ist der kräftigste und auch einer der langlebigsten Sangiovese-Weine der Toskana. Üppig, fast opulent, aber mit klarer, geradliniger Frucht. Am Gaumen Kirschen, Himbeeren und Cassis und reife, elegante Tannine mit einer frischen Fruchtigkeit im langen Abgang.



## Alkoholfreie Getränke

Orangensaft	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,10 €
Orangensaft-Schorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,90 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,10 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,40 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,10 €	0,4 l	4,20 €
Cola 2;)4;)	0,2 l	2,00 €	0,4 l	4,00 €
Cola-Light 2;4;6;7;)	0,2 l	2,00 €	0,4 l	4,00 €
Fanta 2;5;)	0,2 l	2,00 €	0,4 l	4,00 €
Spezi 2;4;)	0,2 l	2,00 €	0,4 l	4,00 €
Sprite 5;10;)	0,2 l	2,00 €	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,10 €	0,4 l	6,10 €
Tonic-Water 10;)	0,2 l	3,10 €	0,4 l	6,10 €
Tafelwasser	0,2 l	1,70 €	0,4 l	3,40 €
Peterstaler Wasser			0,25 l	2,50 €
Peterstaler Wasser			0,75 l	6,60 €
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)			0,50 l	3,90 €
Black Forest (ohne Kohlensäure)			0,75 l	6,60 €
S.Pellegrino			0,75 l	6,60 €

## Warme Getränke

Espresso		2,80 €
Espresso „doppio“		4,70 €
Espresso „Corretto“		5,00 €
Kaffee		2,80 €
Cappuccino mit Milch oder Sahne		3,10 €
Milchkaffee		3,30 €
Latte Macchiato		3,30 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,80 €
Heißer Apfelwein		3,00 €
Glühwein		3,90 €
Schokolade		3,30 €
Bombardino (Heißer Eierlikör mit Sahne)		5,50 €
Bombardino mit Espresso (Heißer Eierlikör mit Sahne)		7,70 €

Zeichenerklärung: 1;) mit Konservierungsstoff 2;) mit Farbstoff 4;) mit Koffein  
 5;) mit Antioxidationsmittel 6;) mit Süßungsmittel  
 7;) enthält eine Phenylaninquelle 10;) mit Chinin



## Alkoholische Getränke

Vecchia Romagna	3 cl	5,00 €
Asbach Uralt	3 cl	4,20 €
Carlos I 2;)	3 cl	5,30 €
Sambuca Molinari	3 cl	3,00 €
Amaretto	3 cl	3,00 €
Heißer Amaretto mit Sahne	3 cl	4,20 €
Fernet Branca	3 cl	3,30 €
Amaro Averna	3 cl	3,30 €
Amaro Ramazotti 2;)	3 cl	3,30 €
Amaro Montenegro	3 cl	3,30 €
Amaro Lucano	3 cl	3,30 €
Whisky „Jack Daniels“	3 cl	5,00 €
Whisky „Chivas Regal“ 12 Jahre	3 cl	8,30 €
Cointreau	3 cl	4,40 €
Grand Marnier	3 cl	5,50 €
Captain Morgan Jamaica Rum 73%	3 cl	4,80 €
Williamsbirne ( Pirscher )	3 cl	4,80 €
Framboise ( Himbeer )	3 cl	4,80 €
Obstler ( Schladerer )	3 cl	3,00 €
Baileys 2;)	3 cl	4,20 €
Grappa della Casa ( junger Prosecco Grappa )	3 cl	4,20 €

## und eiskalt serviert

Wodka Smirnoff	3 cl	3,00 €
Gordon's Gin	3 cl	3,00 €
Malteser	3 cl	3,00 €
Linie Aquavit	3 cl	3,00 €
Bommerlunder	3 cl	3,00 €
Tequila weiß	3 cl	3,00 €
Fernet Menta 2;)	3 cl	3,30 €
Lemoncello 2;)	3 cl	3,00 €
Doornkaat	3 cl	3,00 €

Zeichenerklärung: 2;) mit Farbstoff



## Le Grappe

Grappa di Barolo Sibona	40% Vol	3 cl	6,50 €
-------------------------	---------	------	--------

Sortenreiner Grappa aus der klassischen Traube der Barolo-Region. Gereift in kleinen Eichenfässern, finessenreich und samtig im Geschmack. Ein Grappagenuss von bemerkenswerter Eleganz.

Grappa Sibona Uvedilanga	40% Vol	3 cl	6,50 €
--------------------------	---------	------	--------

Das Traubendestillat ist von außerordentlicher Feinheit und hat den Wohlgeschmack von frischem Obst. Sehr weich und angenehm.

Grappa Sibona Di Moscato	40% Vol	3 cl	6,50 €
--------------------------	---------	------	--------

Weich, tiefgründiger Geschmack mit fruchtigen Aromen. Im Duft intensiv nach frisch gelesenen Moscato-Trauben. Im Abgang mild und nachhaltig.

Grappa Di Otto Lune	41% Vol	3 cl	6,50 €
---------------------	---------	------	--------

Grappa aus den fünf Treestern Teroldego, Merlot, Muskat, Marzemino und Chardonnay. 18 Monate in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie gereift. In der Nase füllig nach Trauben, Eichenholz und einer Spur Bourbonvanille. Am Gaumen weiche und elegante Textur mit Frische, Würze und einer cremigen Vanillernote. Langer und seidiger Abgang.

Grappa di Bassano Jacopo Poli	40% Vol	3 cl	5,40 €
-------------------------------	---------	------	--------

Aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot. Trocken, mit einem traumhaften Nachhall.

Grappa Amarone Barrique Bonollo	42% Vol	3 cl	8,50 €
---------------------------------	---------	------	--------

Weicher, ausgewogener Grappa mit Aromen von Citrus und Gewürznoten. Im Geschmack reife Früchte und Gewürze. Hergestellt aus dem Trester eingetrockneter Weintrauben, des „Amarone di Valpolicella“ und 24 bis 36 Monate in kleinen Barrique Eichenfässern zur Vollendung gereift. **Ausgeschenkt wird dieser einmalige Grappa aus einer 1,5 Meter langen 5-Liter-Flasche.**

Grappa Bonaventura Maschio 903 Barrique	40% Vol	3 cl	8,30 €
--	---------	------	--------

Herrlich bernsteinfarben im Glas und mit zart-würzigem Aroma von reifen Früchten. Weicher, ausgewogener Geschmack. Langanhaltend.



## Le Grappe

Grappa di Chardonnay „Monovitigno“ Nonino	41% Vol	3 cl	6,40 €
--	---------	------	--------

Ein Destillat mit zarter Eichenholznote. In der Farbe leicht bernsteinfarben. Zartrauchiger Duft von Nüssen und Vanille. Wenig, vollmundig, anhaltend würziger Abgang.

Grappa di Merlot " Monovitigno " Nonino	41% Vol	3 cl	6,40 €
---	---------	------	--------

Üppiger Duft von schwarzen Beeren, Marzipan und Nüssen. Elegante Struktur, langer, harmonischer Nachhall.

Grappa di Brunello Barrique Nobile Robbio	40% Vol	3 cl	7,60 €
---	---------	------	--------

Charaktervoll, mit edlen Würznoten vom Reifeprozess in Eichenholzfässern, warm und sanft mit vollkommener Balance.

Grappa Nardini Riserva	50% Vol	3 cl	6,10 €
------------------------	---------	------	--------

Aus Pinot, Tocai und Cabernet, im Eichenfass gelagert. Goldene Farbe, mit würzigem Duft nach Nüssen und Pflaumen. Ein runder harmonischer Brand.

Grappa di Barolo Villa Mazzolini	40 % Vol	3 cl	5,90 €
----------------------------------	----------	------	--------

Die dichte Fülle des Nebbiolo verbindet sich harmonisch mit der Fruchtigkeit des Barolo. Durch die Barriquelagerung kommt eine duftige Süße mit Vanilleanklängen hinzu.

Grappa di Prosecco, Andrea Da Ponte	42% Vol	3 cl	6,10 €
-------------------------------------	---------	------	--------

Dieser Grappa wird aus Trester der Prosecco-Trauben aus den Weinbergen Conegliano und Valdobbiadene über 8 Jahre gewonnen. Das lange Lagern verleiht ihm einen zarten Vanilleduft und eine besondere Feinheit. Sein Geschmack ist harmonisch, leicht und fruchtig.

Grappe Uve Bianchi, Andrea Da Ponte	38% Vol	3 cl	6,10 €
-------------------------------------	---------	------	--------

Weich und aromatisch im Geschmack ist dieser Grappa nach der besonderen Da Ponte Methode aus den Rebsorten Malvasina und Chardonnay hergestellt.



## Original italienisches Eis

SORTEN NACH WAHL: SCHOKOLADE, VANILLE, STRACCIATELLA, NUSS, SAHNEKIRSCH, ERDBEERE, ZITRONE

Portion gemischtes Eis ( 3 Kugeln )	5,70 €
Portion gemischtes Eis ( 5 Kugeln )	9,40 €
Sahne auf Wunsch      Portion	1,20 €

## Eisbecher

Krokantbecher	9,20 €
Milcheis, Krokantlikör, Krokantstreusel & Sahne 1;2;6)	

Amarenabecher	9,20 €
Amarenakirschen & Sahne 1;2;6)	

Spaghetti-Eis	9,20 €
Vanilleeis, Erdbeersauce, Schokoladenstreusel & Sahne	

Bananen-Split	9,20 €
Milcheis, geschälte Banane, Schokoladensauce & Sahne	

Schokoladenbecher	9,20 €
Milcheis, Schokoladensauce & Sahne	

Erdbeerbecher	9,50 €
Milcheis, frische Erdbeeren & Sahne	

Früchtebecher	9,50 €
gemischtes Eis, frische Früchte & Sahne	

Eierlikörbecher	9,20 €
Milcheis, Eierlikör, Schokoladensauce & Sahne	

Mokkabecher	9,20 €
Milcheis, Mokka-schokoladenbohne, Mokka-sirup & Sahne	

Heiße Liebe	9,50 €
Vanilleeis, heiße Himbeeren & Sahne	

Eiscafe oder Eisschokolade mit Sahne	7,30 €
--------------------------------------	--------

Zeichenerklärung: 1) mit Konservierungsstoff    2) mit Farbstoff    6) mit Süßungsmittel



## Dessert

Kl. Portion

Hausgemachtes Tiramisú mit pasteurisierten Eiern		9,40 €
Zabaglione mit Vanilleeis mit pasteurisierten Eiern (ab 2 Portionen)	1 Portion	9,20 €
Frische Erdbeeren in 25 Jahre altem Balsamico Essig 2;6;)		9,50 €
Frischer Obstsalat mit Cointreau oder Maraschino		8,70 €
Rote Grütze mit Vanilleeis & Sahne		8,50 €
Panna Cotta mit frischen Beeren		9,60 €
Dessertvariation "La Fonte" Panna Cotta, Tiramisú, Eis mit Ananas und Sahne	12,00 €	15,70 €
Sgroppino (Zitronensorbet) Zitroneneis mit Wodka & Prosecco		6,60 €
Affogato al Caffè Espresso, eine Kugel Vanilleeis und Sahne		5,30 €

## Käse

108	Portion Gorgonzola mit Weißbrot	9,20 €
109	Portion Käse nach Wahl mit Weißbrot	9,20 €
110	Käseplatte mit Weißbrot	15,20 €

Zeichenerklärung: 1;) mit Konservierungsstoff    2;) mit Farbstoff    6;) mit Süßungsmittel



## Dessert

Kl. Portion

Hausgemachtes Tiramisú mit pasteurisierten Eiern		9,40 €
Zabaglione mit Vanilleeis mit pasteurisierten Eiern (ab 2 Portionen)	1 Portion	9,20 €
Frische Erdbeeren in 25 Jahre altem Balsamico Essig 2;6;)		9,50 €
Frischer Obstsalat mit Cointreau oder Maraschino		8,70 €
Rote Grütze mit Vanilleeis & Sahne		8,50 €
Panna Cotta mit frischen Beeren		9,60 €
Dessertvariation "La Fonte" Panna Cotta, Tiramisú, Eis mit Ananas und Sahne	12,00 €	15,70 €
Sgroppino (Zitronensorbet) Zitroneneis mit Wodka & Prosecco		6,60 €
Affogato al Caffè Espresso, eine Kugel Vanilleeis und Sahne		5,30 €

## Käse

108	Portion Gorgonzola mit Weißbrot	9,20 €
109	Portion Käse nach Wahl mit Weißbrot	9,20 €
110	Käseplatte mit Weißbrot	15,20 €

Zeichenerklärung: 1;) mit Konservierungsstoff 2;) mit Farbstoff 6;) mit Süßungsmittel



## **Ristorante La Fonte**

Dienstag bis Sonntag  
12.00 - 24.00 Uhr

Warme Küche bis 22.00 Uhr  
Montag Ruhetag

## **La Fonte Catering**

Es gibt eine Menge Anlässe, die gefeiert werden wollen. Ob hier bei uns im Restaurant oder bei Ihnen zu Hause.

Wir kümmern uns gern um Ihre Veranstaltungen - egal ob privat oder geschäftlich - und beraten Sie individuell bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke.

Damit wir alle Ihre Wünsche berücksichtigen können, vereinbaren Sie bitte rechtzeitig einen persönlichen Beratungstermin direkt bei unserem Servicepersonal oder telefonisch unter 06122 - 76469.

## **La Fonte Allergen-Hinweis**

Wir kochen täglich frisch und mit hochwertigen Zutaten für Sie.

Dennoch lässt es sich nicht immer vermeiden, dass Gäste auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren.

Bitte sprechen Sie uns an, sollten Sie von einer Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein.

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung und/oder Informationen über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.