

Antipasti Insalate Piccolezze

Piemontese Kombination aus Vitello Tonnato und gerösteter Paprika mit grüner Sauce	12,00
Capesante Federico Gratinierte Kammuschel mit Spinat auf Knoblauch Bruschetta	15,50
Sempre Roma Gemischter Vorspeisenteller	15,50
Caprese Originale Büffelmilch Mozzarella, Tomaten, Basilikum und natives Olivenöl	10,00
Funghi Pleurotus Kross gebratene Austernpilze auf Bruschetta	10,00
Insalata Letizia Gebratener Tintenfisch mit Salatvariation	12,50
Insalata Mista Gemischter Salat	7,00
Insalata Sofia Loren Gemischter Salat mit gebratenen Streifen von der Kalbsleber	13,00
Insalata del Contadino Gemischter Salat mit gebratenen Austernpilzen	12,00

**Minestre
Bruschette
Pasta**

Crema di Pomodoro Tomatensuppe	7,50
Stracciatella Romana Klare Brühe mit geflocktem Ei	7,50
Bruschetta Classica Frische Tomaten und Mozzarella	7,50
Bruschetta Vincenzo Gorgonzola und Spinat	7,50
Bruschetta Napoletana Mozzarella, Sardellen und Oregano	7,50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Knoblauch, Öl und Chili	9,50
Spaghetti Summertime Tomaten und frisches Basilikum	10,50
Pennette Pompei Spinat oder Mangold in leichter Gorgonzolasauce	11,00
Casarecce Boscaiola Frische Pilze mit Mangold oder Spinat (je nach Frischeangebot)	11,00
Spaghetti Mare e Monti Austernpilze und Garnelenfleisch (Bioqualität)	14,00
Tagliolini Omega 3 Filet von der heimischen Lachsforelle mit Broccoli	13,00

**Carne
Pesce
Dolce
Formaggi**

La sorpresa del Giorno

Dreigängiges Menü des Tages
mit korrespondierenden Weinen

pro Person **32,00**

pro Person **44,00**

Lassen Sie sich beraten oder überraschen
(ab 2 Personen)

SPECIALITÀ DI CARNE

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedallions mit luftgetrocknetem Schinken und Weißweinsauce
an Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

21,50

Bistecca di Manzo Peppone

Rumpsteak vom heimischen Freilandrind
an Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

22,00

SPECIALITÀ DI PESCE

Filetto di Trota Salmonata

Filet von der heimischen Lachsforelle mit frischen Kräutern gebraten
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

19,00

Il Piatto di Nettuno

Fischvariation aus unserem Tagesangebot
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

22,50

Tirami Sù

6,00

Panna Cotta

7,50

Gelato Cosa Nostra

7,50

Formaggi

Käse zum Abschluss?

Wir halten immer eine kleine Auswahl für Sie bereit.

Aperitivi Birre Vini della Casa

APERITIVI

Negroni ⁽⁵⁾
Campari, Martini Rosso, Gin

6 cl **6,50**

Bici ⁽⁵⁾
Campari mit Prosecco

0,1 l **5,00**

Spritz
Prosecco, Aperol, Soda

0,2 l **7,50**

Prosecco spumante
»Brut«

0,1 l **5,00**

Bitterino ⁽⁵⁾
Alkoholfreier Aperitif

0,1 l **3,00**

BIRRE

Schlappeseppel Pils

Flasche 0,33 l **3,50**

Bavaria Hefeweizen

Flasche 0,5 l **4,50**

Bavaria Weizen alkoholfrei

Flasche 0,5 l **4,50**

VINI DELLA CASA AUS DER BASILICATA

Bianco

0,2 l **5,50**

Le Ralle, Greco bianco

0,2 l **7,00**

Rosso

0,2 l **5,50**

Le Ralle, Aglianico del Vulture

0,2 l **7,00**

Le Ralle, Rosé

0,2 l **7,00**

VINI BIOLOGICI (BIO-ZERTIFIZIERT)

Bianco

0,2 l **7,50**
Flasche 0,75 l **24,00**

Rosso

0,2 l **7,50**
Flasche 0,75 l **24,00**

**Bevande
senza Alcol
Disillati e Liquori
Bevande calde**

San Pellegrino / Acqua Panna	0,75 l	6,00
Spessartwald Mineralwasser	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,00
Coca Cola ^(2,5)	0,33 l	3,00
Fanta ^(1,3,5)	0,33 l	3,00
Orangensaft	0,20 l	3,00
Apfelsaft	0,20 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,25 l	3,00
Bio Johannisbeerschorle	0,33 l	3,50
Lurisia Acqua Tonica	0,275 l	3,50
Gazzosa (ital. Zitronenlimonade)	0,275 l	3,50
Averna, Ramazzotti, Fernet Branca	2 cl	3,00
Grappa, Vecchia Romagna	2 cl	4,00
Espresso		2,00
Tee / verschiedene Sorten		2,00

Vini Bianchi

GAVI D.O.C.G. 100 % Cortese – strohgelb mit grünlichen Reflexen, feines, delikates Bouquet, trocken und frisch, Piemonte	0,75 l	26,50
ROERO ARNEIS D.O.C.G. 100 % Arneis – das Bouquet duftet nach Blumen und exotischen Früchten, der Geschmack ist angenehm, aromatisch, frisch und elegant, Piemonte	0,75 l	26,50
PINOT GRIGIO D.O.C. 100 % Pinot Grigio – kräftige Farbe, fruchtiger, weiniger Duft, trocken und gehaltvoll, angenehm, Friuli Venezia Giulia	0,75 l	28,00
SAUVIGNON D.O.C. 100 % Sauvignon – strohgelb, wohlriechend und bouquetereich, trockenes, fruchtiges Aroma, Friuli Venezia Giulia	0,75 l	29,00
MALVASIA D.O.C. 100 % Malvasia – zartes Gelb, feiner, anhaltender Duft, trocken mit leichtem Mandelton, Sicilia	0,75 l	29,00
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C. 100 % Verdicchio – kräftiges Gelb, delikater, harmonischer Duft, trocken, wenig Säure, schmackhaft, Marche	0,75 l	25,50
FIANO DELLA BASILICATA »OVO DI ELENA« 100 % Fiano – strohgelb mit gold-grünem Schimmer, Düfte von Mandeln, Fenchelgrün, Mohn und Citrusfrüchten, Masseria Cardillo, Basilicata	0,75 l	24,00
CHARDONNAY »BARRIQUE« 100 % Chardonnay – in Barrique ausgebaut, kräftiges Gelb, delikater, harmonischer Duft nach Mandelblüten und Gewürzen	0,75 l	34,00
GRECO DELLA BASILICATA I.G.T. »LE RALLE« 100 % Greco – zartes Gelb, delikater Duft nach reifen Früchten, aromatisch, frisch und angenehm trocken, Cantina di Oronzo Alb, Basilicata	0,75 l	20,00

Vini Rosati

ROSATO DELLA BASILICATA I.G.T. » LE RALLE«

50 % Aglianico, 50 % Montepuciano – reich an Farbe und Körper, Anklänge an Erdbeeren und Kirschen, sehr schmackhaft, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **20,00**

Vini Rossi

BARBERA SUPERIORE D.O.C.

100 % Barbera – rubinrot, weniger Duft nach Blumen und Waldbeeren, feinherb und typisch im Geschmack, Piemonte

0,75 l **29,00**

BAROLO D.O.C.G.

100 % Nebbiolo – helles Granatrot, feiner ätherischer Duft nach Lakritze, Eukalyptus und Kaffee, feine Tannine, trocken, Piemonte

0,75 l **54,00**

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

» RIPASSO«

40 % Corvina, 30 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Molinara, rubinrot, charakteristische Blume, leichte Tannine, frisch und süffig, Veneto

0,75 l **31,00**

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

40 % Corvina, 30 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Molinara, tieffarbener Duft nach getrocknetem Obst, geschmeidiger Wein mit anhaltendem Abgang, Veneto

0,75 l **49,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

100 % Sangiovese grosso – granatrot, vornehmes, ausdrucksvolles Bouquet, angenehme Tannine, trocken und elegant, Toscana

0,75 l **61,00**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

100% Montepulciano – kirschfarben bis rubinrot, feine, charakteristische Blume, trocken und weich, Abruzzo

0,75 l **23,00**

AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. » LE RALLE«

100 % Aglianico – rubinrot mit orangefarbenen Reflexen, intensiver Duft nach Gewürzen, vollmundig, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **20,00**

Vini Rossi

ROSSO BASILICATA I.G.T. » CABANICO«

50 % Aglianico, 50 % Cabernet Sauvignon – tiefes Rubinrot, weinige Nase mit feinem Duft nach Unterholz und Gewürzen, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **27,00**

AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. » AL VOLO«

100 % Aglianico 18 Monate in Barrique – intensiv rubinrote Farbe, komplexer Duft nach reifen Früchten, vollmundig und sinnlich, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **34,00**

MATERA D.O.C. PRIMITIVO

100 % Primitivo – rubinrot, intensiver Duft nach reifen Waldfrüchten, körperreich, würzig und rund, Poderi Materani, Basilicata

0,75 l **28,00**

Vini Dolci

LAMBRUSCO REGGIANO DOLCE D.O.C.

100 % Lambrusco – rubinrote Farbe mit violetter Schimmer, Duft nach frischen Beeren, süßer, fruchtiger Geschmack, Azienda vinicola Caprari, Emilia Romagna

0,75 l **18,00**

Altro

Wir haben zusätzlich immer eine kleine Auswahl an Weinen verschiedener Regionen auf Lager. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Zusatzstoffe Inhaber

- (1) Mit Konservierungsstoff
- (2) Koffeinhaltig
- (3) Mit Antioxidationsmittel
- (4) Geschwefelt
- (5) Mit Farbstoff
- (6) Geschwärzt
- (7) Chininhaltig
- (8) Mit Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- (9) Genetisch verändert
- (10) Mit Milcheiweiß
- (11) Mit Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) Eis mit Pflanzenfett
- (14) Mit Süßungsmittel
- (15) Mit Phosphat
- (16) Mit Geschmacksverstärker
- (17) Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen

Hinweis

**Bei Allergien bitte das Servicepersonal informieren.
Vielen Dank!**

Alle Preise in Euro

Gino T.

Enoteca & Cucina

Inhaber: Luigi Tuccella

Schweinheimer Straße 2

63739 Aschaffenburg

Telefon 0 60 21 - 921 38 44

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 18.00 bis 23.30 Uhr

Küche bis 22.00 Uhr

Sonntag und Montag sind Ruhetage