

Antipasti Insalate Piccolezze

Piemontese Kombination aus Vitello Tonnato und gerösteter Paprika mit grüner Sauce	11,90
Capesante Federico Gratinierte Jakobsmuschel mit Spinat auf Knoblauch Bruschetta	13,90
Sempre Roma Gemischter Vorspeisenteller	13,90
Caprese originale Büffelmilch Mozzarella, Tomaten, Basilikum und natives Olivenöl	9,50
Funghi Pleurotus Kross gebratene Austernpilze auf Pizzabrot	9,90
Insalata Letizia Gebratener Tintenfisch mit Salatvariation	11,90
Insalata Mista Gemischter Salat	6,50
Insalata Sofia Loren Gemischter Salat mit gebratenen Streifen von der Kalbleber	11,50
Insalata del Contadino Gemischter Salat mit gebratenen Austerpilzen	11,50

Minestre Bruschette Pasta

Crema di pomodoro Tomatensuppe	6,50
Stracciatella Romana Klare Brühe mit geflocktem Ei	6,50
Bruschetta Classica Frische Tomaten und Mozzarella	6,50
Bruschetta Vincenzo Gorgonzola und Spinat	6,50
Bruschetta Napoletana Mozzarella, Sardellen und Oregano	6,50
Bruschetta Nettuno Sardinen in Öl, frische Tomaten und Kräuter	6,50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Knoblauch, Öl und Chili	8,90
Spaghetti Carbonara Speck, Ei, leichte Sahne (1,3)	8,90
Spaghetti Summertime Tomaten und frischer Basilikum	9,90
Pennette Pompei Spinat und leichte Gorgonzolasauce	10,90
Casarecce Boscaiola frische Pilze mit Mangold oder Spinat (je nach Frischeangebot)	10,90
Spaghetti Mare e Monti Austernpilze und Garnelenfleisch (Bioqualität)	13,50
Tagliolini Omega 3 Schottischer Lachs »Label Rouge« mit Broccoli	12,90

Alle Preise in Euro

Carne Pesce Dolce Formaggi

La sorpresa del Giorno

Dreigängiges Menü des Tages
mit korrespondierenden Weinen

pro Person **29,90**
pro Person **41,90**

Lassen Sie sich beraten oder überraschen
(ab 2 Personen)

Specialità di Carne

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedallions mit luftgetrockneten Schiken und Weißweinsauce
an Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

19,90

Bistecca di Manzo Peppone

Rumpsteak vom heimischen Freiland Ochsen
an Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

19,90

Specialità di Pesce

Filetto di Salmone Cuor di Scozia

Schottisches Lachsfilet »Label Rouge« mit frischen Kräutern gebraten
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

18,90

Il Piatto di Nettuno

Fischvariation aus unserem Tagesangebot
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

20,90

Tirami Sù

5,50

Panna Cotta

6,50

Gelato Cosa Nostra

6,50

Formaggi

Käse zum Abschluss? Wir halten immer eine kleine Auswahl für Sie bereit.

Alle Preise in Euro

Aperitivi Birre Vini della Casa

Aperitivi

Negroni ⁽⁵⁾ Campari, Martini Rosso, Gin	6 cl	5,90
Bici ⁽⁵⁾ Campari mit Prosecco	0,1 l	4,50
Spritz Weißwein, Aperol, Soda	0,2 l	6,50
Prosecco spumante »Brut«	0,1 l	4,50
Bitterino ⁽⁵⁾ Alkoholfreier Aperitif	0,1 l	2,50

Birre

Schlappeseppel Pils	Flasche 0,33 l	2,90
Bavaria Hefeweizen	Flasche 0,5 l	3,50
Bavaria Weizen alkoholfrei	Flasche 0,5 l	3,50

Vini della Casa aus der Basilicata

Bianco	0,2 l	4,90
Le Ralle, Greco bianco	0,2 l	5,90
Rosso	0,2 l	4,90
Le Ralle, Aglianico del Vulture	0,2 l	5,90
Le Ralle, Rosé	0,2 l	5,90

Vini Biologici (Bio-zertifiziert)

Bianco , Cuvee aus Trebbiano, Passerina und Pecorino	0,2 l	6,90
Rosso , Cuvee aus Sangiovese und Moltepulciano	0,2 l	6,90

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

San Pellegrino	0,75 l	5,50
Sodenthaler Mineralwasser	0,50 l	2,90
	0,75 l	4,50
Coca Cola ^(2,5)	0,33 l	2,90
Fanta ^(1,3,5)	0,33 l	2,90
Orangensaft	0,20 l	2,50
Apfelsaft	0,20 l	2,50
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,50
Bionade	0,33 l	3,50
Averna, Ramazzotti, Fernet Branca	2 cl	3,00
Grappa Vecchia Romagna	2 cl	4,00
Espresso		2,00
Tees / verschiedene Sorten		2,00

Vini Bianchi

GAVI di GAVI D.O.C.G. »ROVERETO«	0,75 l	24,90
100 % Cortese – strohgelb mit grünlichen Reflexen; feines, delikates Bouquet; trocken und frisch Cantina Picollo Ernesto, Piemonte		
Roero Arneis D.O.C.G.	0,75 l	24,90
100 % Arneis – das Bouquet duftet nach Blumen und exotischen Früchten; der Geschmack ist angenehm, aromatisch, frisch und elegant Cantina vinicola Monciero Carbone, Piemonte		
PINOT GRIGIO DEL FRIULI ANNIA D.O.C.	0,75 l	23,90
100 % Pinot Grigio – kräftige Farbe; fruchtiger, weiniger Duft; trocken und gehaltvoll; angenehm Azienda Acricolale Favole, Friuli Venezia Giulia		
SAUVIGNON DEL FRIULI ANNIA D.O.C.	0,75 l	25,90
100 % Sauvignon – strohgelb; wohlriechend und bouquetreich, trockenes, fruchtiges Aroma Azienda Agricola Le Favole, Friuli Venezia Giulia		
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. »HYDRA«	0,75 l	24,90
100 % Vernaccia - zartes Gelb; feiner, anhaltender Duft, trocken mit leichtem Mandelton Cantine Il Palagione, Toscana		
GRECHETTO DEI COLLI MARTANI D.O.C. »BIO-VINO«	0,75 l	21,90
100 % Grechetto – kräftiges Gelb; delikater, harmonischer Duft, trocken, wenig Säure, schmackhaft Azienda Planì Arche, Umbria		

Vini Bianchi

FIANO DELLA BASILICATA »OVO DI ELENA«	0,75 l	22,90
100 % Fiano – strohgelb mit gold-grünem Schimmer; Düfte von Mandeln, Fenchelgrün, Mohn und Citrusfrüchten; Masseria Cardillo, Basilicata		
FALERIO BIANCO D.O.C. BIO-VINO	0,75 l	20,90
50 % Trebbiano, 25 % Passerina, 25 % Pecorino – zartes Strohgelb; Duft und Geschmack typisch; trockenes, fruchtiges Aroma; wenig Säure Azienda Agricola a coltura biologica Centanni, Marche		
GRAND CRU CHARDONNAY »BARRIQUE«	0,75 l	30,90
100 % Chardonnay – in Barrique ausgebaut; kräftiges Gelb; delikater, harmonischer Duft nach Mandelblüten und Gewürzen; Tenute Rapitala		
GRECO DELLA BASILICATA I.G.T. »LE RALLE«	0,75 l	18,90
100 % Greco – zartes Gelb; delikater Duft nach reifen Früchten, aromatisch, frisch und angenehm trocken Cantina di Oronzo Alo, Basilicata		

Vini Rosati

ROSATO DELLA BASILICATA I.G.T. »LE RALLE«	0,75 l	18,90
50 % Aglianico, 50 % Montepuciano – reich an Farbe und Körper, Anklänge an Erdbeeren und Kirschen, sehr schmackhaft Cantina di Oronzo Alò, Basilicata		

Vini Rossi

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C. »MOLIS«	0,75 l	27,90
100 % Barbera – rubinrot; weiniger Duft nach Blumen und Waldbeeren; feinherb und typisch im Geschmack Azienda agricola Agostine Pavia, Piemonte		
BAROLO D.O.C.G. »VIGNETO CAMILLA«	0,75 l	52,90
100 % Nebbiolo – helles Granatrot; feiner ätherischer Duft nach Lakritze, Eukalyptus und Kaffee; feine Tannine; trocken Azienda agricola Bruna Grimaldi, Piemonte		
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. »RIPASSO PEGRANDI«	0,75 l	29,90
40 % Corvina, 30 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Molinara rubinrot; charakteristische Blume; leichte Tannine; frisch und süffig Azienda agricola Vaona, Veneto		
AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA »PAVERNO«	0,75 l	47,90
40 % Corvina, 30 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Molinara tieffarbener Duft nach getrocknetem Obst; geschmeidiger Wein mit anhaltendem Abgang Azienda agricola Vaona, Veneto		
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	0,75 l	26,90
100 % Sangiovese – lebhaftes Rubinrot; weinige Frische; typischer Beerengeschmack; trocken Fattoria Spadaio e Piccorto		
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. »TENUTA DI SESTA«	0,75 l	59,90
100 % Sangiovese grosso – granatrot; vornehmes, ausdrucksvolles Bouquet; angenehme Tannine; trocken und elegant Tenuta di Sesta di Giovanni Ciacci, Toscana		

Vini Rossi

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. 100 % Montepulciano – kirschfarben bis rubinrot; feine, charakteristische Blume, trocken und weich Cielo d'Abruzzo della Fattoria Zaccagnini, Abruzzo	0,75 l	21,90
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	18,90
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	25,90
AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. »AI 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	32,90
MATERA D.O.C. »ROCCO« 100 % Primitivo – rubinrot; intensiver Duft nach reifen Waldfrüchten, körperreich, würzig und rund Poderi Materani, Basilicata	0,75 l	26,90

Vini Rossi

ROSSO PICENO D.O.C. »ROSSO DI FORCA, BIO-VINO« 50 % Sangiovese, 50 % Montepulciano, – dichte, rubinrote Farbe; intensiver, weiniger Duft; weiche Tannine; delikat und virtuos Azienda agricola a agricoltura biologica Centanni, Marche	0,75 l	20,90
ROSSO DI SICILIA I.G.T. »TALIA« 100 % Nero D’Avola – kräftige Kirschfarbe; Duft nach Sauerkirschen und scharfen Gewürzen; angenehme Tannine und weich Cantine Scilio, Sicilia	0,75 l	28,90
MANIERO DI FEDERICO »PUGLIA I.G.P.« 100 % Uva di Troia – helles rubinrot; weiniger Duft, fruchtig-süße Tannine, angehem und weich Cantina di Andria, Puglia	0,75 l	18,90

Vini Dolci

MOSCATO D’ASTI D.O.C.G. 100 % Moscato Bianco – strohgelb mit grünlichen Reflexen; starker Duft; elegante Restsüße; feiner, delikater Dessertwein Cascina Galletto di Mauro Perrone viticoltore	0,375 l	13,90
LAMBRUSCO REGGIANO DOLCE D.O.C. 100 % Lambrusco – rubinrote Farbe mit violettem Schimmer; Duft nach frischen Beeren; süßer, fruchtiger Geschmack Azienda vinicola Caprari, Emilia Romagna	0,75 l	16,90

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 Geschmackverstärker
- (17) Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen

Hinweis

Bei Allergien bitte das Servicepersonal informieren.
Vielen Dank!

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