

Salute a tutti ...cin...cin, herzlich willkommen!

Seit 1989 ist FRANCO Ristorante Riviera der Treffpunkt für Liebhaber italienischer Esskultur. Traditionelle italienische Gerichte „alla Mamma“, eine wechselnde Wochenkarte mit saisonalen Spezialitäten und ein gepflegtes Sortiment hervorragender italienischer Weine zeichnen unser Restaurant aus. Alle Gerichte werden frisch und à la minute für Sie zubereitet.

Im Sommer bewirten wir Sie – wenn Sie möchten, und das Wetter es zulässt – in unserem **mediterranen Garten**.

Selbstverständlich bereiten wir **alle Speisen auch zum Mitnehmen** für Sie zu.

Auf Wunsch richten wir auch Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten aus. In unseren Räumlichkeiten, in unserem Garten oder auch als **individuelles Buffet für zu Hause**. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Ihre Familie Patitucci

Salute a tutti ...cin...cin, welcome!

Since 1989 FRANCO Ristorante Riviera is the meeting place for lovers of italian food culture. Traditional italian dishes "alla Mamma", a weekly changing menu with seasonal specialties and a neat assortment of excellent italian wines distinguish our restaurant. All dishes are freshly prepared à la minute for you.

In the summer we serve for you - if you want, and weather permitting – in our **mediterranean garden**.

Of course, you can get all dishes **prepared for take-away**.

On request we can also cater your private or business celebrations. In our location, in our garden or even as an **individual buffet for the home**. Talk to us. We advise you gladly.

Your Patitucci family

franco

Aperitif | Aperitiv

aperitivo

Prosecco di Valdobiadine	(0,1 l)	6,50
San Bitter San Bitter-Orange (alkoholfrei alcohol-free)	(0,1 l)	6,50
Aperol-Sprizz (Prosecco, Aperol, Soda)	(0,2 l) 9,50	(0,1 l) 6,50
Limoncello Sprizz (Limoncello, Prosecco, Soda)	(0,1 l)	7,50
Campari-Soda (Campari, Soda)	(0,1 l)	6,50
Tocco Rosso (Prosecco, Campari, Soda) Hugo (Prosecco, Holunder, Soda)	(0,1 l)	6,50
Seiss Corona (Prosecco, Minze, Orange)	(0,1 l)	6,50
Martini Bianco (rosso dry)	(0,1 l)	6,50
Sherry (medium dry)	(5 cl)	6,50
VW (Vermut & Williams)	(5 cl)	8,00

vini

Weißweine | White wines

	0,1 l.	0,25 l.
Cirò Bianco Cirò Marina, Kalabrien (trocken dry)	4,50	8,50
Prosecco Valdobiadine (trocken dry)	6,50	8,50
Pinot Grigio Friaul (trocken dry)	4,00	7,00
Lambrusco Bianco Emilia Romagna (lieblich sweet)	4,00	7,00

Roséweine | Rosé wines

Cirò Rosato Cirò Marina, Kalabrien (trocken dry)	4,50	8,50
---	------	------

Rotweine | Red wines

Cirò Rosso Cirò Marina, Kalabrien (trocken dry)	4,50	8,50
Chianti Ponte Vecchio, Toscana (trocken dry)	4,00	7,00
Lambrusco Rosso Emilia Romagna (lieblich sweet)	4,00	7,00

Kalte Vorspeisen | Cold appetizer

antipasti

Mari e Monti | Berge und Meer | Mountains and Sea 16,00
Verschiedene italienische Spezialitäten vom Berg und aus dem Meer
Various italian specialties from the mountain and the sea

Vitello tonnato 14,00
Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce | Veal slices with tuna sauce

Pomodore e mozzarella di bufala 13,00
Tomaten mit Büffel-Mozzarella | Tomatoes with buffalo mozzarella

Carpaccio di manzo 14,50
Hochdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl-Kräutern und Granapadano-Käse
Very thin slices of beef fillet with olive oil herbs and Granapadano cheese

Antipasto per vegetari 12,00
Kalte Vorspeise mit Tomaten und Mozzarella, Zucchini, Auberginen und weiteren
vegetarischen Leckereien
Cold appetizer with tomatoes and mozzarella, zucchini, eggplant and other vegetarian treats

Warme Vorspeisen | Warm appetizer

Carciofini al forno | Mit Käse überbackene Artischocken | With cheese baked artichokes 12,00

Verdure gratinate | Gratinierte Gemüse der Saison | Gratin of seasonal vegetables 13,50

Lumache della casa 14,00
Gratinierte Weinbergschnecken mit Champignons in Weinbrand-Sahnesauce
Gratin of snails with mushrooms in brandy cream sauce

Lumache al burro e erbe 13,50
Sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter und in Schneckenhäuschen serviert
Six snails in herb butter served in snail shells

Lumache alla provenzale 14,00
Sechs Weinbergschnecken in Tomatensauce, provenzalischer Art
Six snails in tomato sauce, provencal style

Zu allen Gerichten servieren wir frisch gebackene Pizzabrötchen. | We serve freshly baked pizza rolls with all dishes.

Zusätzliche Portion Pizzabrötchen | Additional portion of pizza rolls 2,00

Suppen | Soups

zuppa

Zuppa cipolla Zwiebelsuppe Onion soup	6,00
Zuppa di pomodoro Tomatensuppe Tomato soup	6,50

Spezialitäten | Specialties

specialita

Lasagne al forno tradizionale hausgemacht homemade	12,00
Tagliatelle gamberetti e verdure mit Garnelen, Gemüsestreifen und Champignons in Tomatensauce with shrimp, julienne vegetables and mushrooms in tomato sauce	14,50
Tagliatelle melanzane e ricotta mit Auberginen, Tomaten und Ricottakäse with eggplant, tomato and ricotta cheese	14,50
Tagliatelle della casa mit Garnelen und Champignons in Sahnesauce with shrimps and mushrooms in cream sauce	14,50
Maccheroni quattro formaggi mit vier Käsesaucen with four cheese sauces	14,50
Maccheroni con verdure mit Saisongemüse, Pilzen und Tomatensauce with seasonal vegetables, mushrooms and tomato sauce	14,50
Gnocchi mit Mozzarellakäse und Tomatensauce with mozzarella cheese and tomato sauce	14,50

Glutenfreie Nudeln auf Anfrage! / Gluten-free pasta on request!

Pizza aus dem Steinbackofen | Pizza from the brick oven

pizza

Pizza Crudaiola Bianca Ohne Tomatensauce aber saftig und würzig! Frische gehackte Tomaten, Mozzarella, luftgetrockneter Landschinken, Rucola und gehobelter Grana Padano-Käse Without tomato sauce – but juicy and flavorful! Fresh chopped tomatoes, mozzarella, dry-cured ham, arugula and shaved Grana Padano cheese	15,00
Pizza Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und gehobelter Grana Padano-Käse Tomato sauce, mozzarella, arugula and shaved Grana Padano cheese	12,00
Pizza Margarita Tomatensauce und Käse, klassisch Tomato sauce and cheese, classic	8,00
Pizza Mista Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, frische Champignons und Thunfisch Tomato sauce, cheese, salami, ham, fresh mushrooms and tuna	13,00
Pizza Paesana Spinat, Broccoli, frische Champignons, Zwiebel und Knoblauch, vegetarisch Spinach, broccoli, fresh mushrooms, cheese, onion and garlic, vegetarian	13,00
Pizza Frutti di Mare Tomatensauce, Meeresfrüchte, Käse und Knoblauch Tomato sauce, seafood, cheese and garlic	16,00
Pizza Gamberoni Tomatensauce, Meeresfrüchte, Käse, 3 Riesengarnelen, Rucola und Knoblauch Tomato sauce, seafood, cheese, 3 king prawns, arugula and garlic	22,00
Pizza Fantasia Frische Paprika, Tomaten, Käse, Zwiebeln und Knoblauch Fresh peppers, tomatoes, cheese, onions and garlic	12,00
Pizza Chef Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Champignons, Rucola und gehobelter Grana Padano-Käse Tomato sauce, mozzarella, tuna, capers, mushrooms, arugula and shaved Grana Padano cheese	15,00

Glutenfreie Pizzen auf Anfrage! | Gluten-free pizzas on request!

Alle Pizzen auch in kleiner Ausführung erhältlich (bis 2,- weniger als Normalpreis).

Bitte haben Sie Verständnis, dass ein Austauschen der Zutaten nicht verrechnet werden kann.

Gerne belegen wir Ihr Lieblings-Pizza ganz nach Ihrem Wunsch (Aufpreis 1,- bis 3,- je Zutat).

All pizzas are also available in small versions (up to 2,- less than normal price).

Please understand that replacement of the ingredients can not be offset.

You are also welcome to get a pizza according to your choice (surcharge 1,- to 3,- per ingredient).

insalata

Salate | Salads

Insalata mista 8,50
Gemischter Salat | Mixed salad

Insalata di contorno 4,50
Gemischter Beilagensalat | Mixed side salad

Insalata capriciosa 12,00
Gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Artischocken, Paprika, Ei und Thunfisch
Mixed salad with tomatoes, onions, cucumbers, artichokes, peppers, egg and tuna

Insalata riviera 13,00
Blattsalate, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Artischocken, Paprika, Mais, Ei, Schinken und Käse
Green salad, tomatoes, onions, cucumbers, artichokes, peppers, corn, egg, ham and cheese

Insalata italiana 11,00
Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Schinken, Käse und Krabben in feiner Cocktailsauce
Green salad with tomatoes, cucumber, ham, cheese and crabs in fine cocktail sauce

Insalata con tacchino* 15,00
Salat mit Putenfleisch | Salad with turkey meat
Blattsalate, frisch gebratene Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Mais und Paprika
Green salad, fresh roasted turkey breast, tomatoes, onions, cucumbers, corn and peppers
(wahlweise mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing) | (either with yogurt or vinegar/oil dressing)

*Bei dieser Zubereitung bitten wir um etwas Geduld, da besonders dieser Salat etwas Zeit in Anspruch nimmt!

*With this preparation, we ask for your patience, especially since this salad takes some time!

Alle Salate werden standardmäßig mit Essig/Öl-Dressing zubereitet und mit Pizzabrötchen serviert.
Gerne servieren Ihnen die Salate auch mit Joghurtsauce (Aufpreis 2,-) oder Cocktailsauce (Aufpreis 2,-).

All salads are prepared with vinegar/oil and served with pizza rolls. Other dressings on demand.
The salads are also served with yoghurt sauce (add. charge 2,-) oder cocktail sauce (add. charge 2,-).

Fischgerichte | Fish

pesci

Calamari fritti	19,50
Frittierter Tintenfisch mit Remouladen-Dipp, Beilagen-Salat und Brot Deep fried calamari with remoulade dipping sauce, side salad and bread	
Gamberoni griglia	27,50
Riesengarnelen vom Grill mit Remouladen-Dipp (fünf Stück à 70 bis 80 gramm) Grilled king prawns with with remoulade dip (five pieces of 70 to 80 grams each)	
Filetto di orata alla griglia	29,50
Sanft gegrilltes Doradefilet Gently grilled sea bream fillet	
Branzino alla griglia	29,50
Wolfsbarschfilet vom Grill, mit Beilagen Grilled sea bass fillet with side dishes	

Zu alle Fischgerichten servieren wir hausgemachte Pizzabrötchen, einen Beilagensalat mit Essig-Öl-Sauce und gebratene Kartoffeln.

We serve homemade pizza rolls, a side salad with oil and vinegar sauce and fried potatoes with all fish dishes.

Zusätzliche Beilagen / Additional supplements

Broccoli oder Spinat	5,00
in der Pfanne mit Kräutern und Knoblauch gebraten pan fried with herbs and garlic	
Grillgemüse Grilled vegetables	6,50
Zucchini, Aubergine und Paprika Zucchini, eggplant and peppers	

Erkundigen Sie sich auch nach unseren tagesaktuellen Fischgerichten!

Also ask for our daily update fish!

Fleischgerichte | Meat dishes

carni

Scaloppina al vino 24,50
Feine Kalbsschnitzel in Weinsauce | Fine veal cutlets in wine sauce

Saltimbocca alla Romana 26,50
Feine Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei-Weinsauce
Fine veal cutlets with prosciutto and sage wine sauce

Cotoletta Bolognese 19,50
Panierte Schweineschnitzel mit Hackfleisch und Käse überbacken
Breaded pork cutlet with mince meat and cheese

Tacchino alla diavola 19,50
Saftige Putenbrust mit leicht pikanter Sauce
Succulent turkey breast with a slightly spicy sauce

Bistecca alla griglia 27,50
Gegrilltes Rinderrückensteak ohne Schwarte mit Kräuterbutter
Grilled sirloin steak without rind with herb butter

Filetto alla griglia 33,50
Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter
Grilled beef steak with herb butter

Fegato alla Veneziana 19,50
Geschnetzeltes von der Rinderleber mit Kräuter-Zwiebeln in Weinsauce
Sliced of beef liver with herb and onions in wine sauce

Saucen / Sauces je / each 4,50
Champignon Rahmsauce | Diavolasauce | Gorgonzolasauce | Pfeffersauce
Mushroom cream sauce | Diavola sauce | Gorgonzola sauce | Pepper sauce

Zusätzliche Beilagen / Additional supplements

Broccoli oder Spinat 5,00
in der Pfanne mit Kräutern und Knoblauch gebraten | pan fried with herbs and garlic

Grillgemüse | Grilled vegetables 6,50
Zucchini, Aubergine und Paprika | zucchini, eggplant and peppers

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Kräuterkartoffeln, Beilagen-Salat und Brot.
All meat dishes are served with herb potatoes, side dishes salad and bread.

Dessert und Eis | Dessert and Ice

Dolci

Tiramisù Original italienische Kuchenspezialität Original italian specialty cake	7,50
Pannacotta Gestürzte Sahne mit Schoko- oder Karamelsauce Turned-cream with chocolate or caramel sauce	6,50
Ape Eisbiene Je eine Kugel Vanille-Eis und Erdbeer-Eis, bunt garniert zu einer Biene mit Schokolinsen und Fächerwaffeln One scoop each of vanilla ice cream and strawberry ice cream, colorful garnish to a bee with chocolate beans and fan waffles	6,00
Coppa Vaniglia Cremiges Vanilleeis garniert mit Sahne und Schokosauce Creamy vanilla ice cream topped with whipped cream and chocolate sauce	7,50
Gemischtes Eis Vanille-, Schokolade und Erdbeereis mit Sahne und Sauce Vanilla ice cream, chocolate ice cream and strawberry ice cream, with whipped cream and sauce	7,50

Heißgetränke | Hot drinks

caffè

Espresso	2,50
Espresso Doppio	4,00
Kaffee / Tee (verschiedene Sorten) Coffee / Tea (different varieties)	3,00
Espresso corretto mit Amaretto, Sambuca oder Grappa with Amaretto, Sambuca or Grappa	4,00
Cappuccino	4,00
Latte macchiato	4,50
Heiße Schokolade mit Milch und Kakao Hot chocolate with milk and cocoa	4,50
Affogato Eine Kugel Vanilleeis in einem doppelten Espresso A scoop of vanilla ice cream in a double espresso	5,00

Alkoholfreie Getränke | Alcohol-free drinks

beverage

Coca Cola / Cola Light / Fanta / Spezi / Sprite	(0,3 l.) 4,00	(0,4 l.) 4,50
Apfel-Schorle Apple juice spritzer	(0,3 l.) 4,00	(0,4 l.) 4,50
Apfelsaft / Orangensaft Apple juice / Orange juice	(0,3 l.) 4,50	(0,4 l.) 5,00
Schweppes (Bitterlemon, Ginger Ale, Tonic Water)		(0,2 l.) 4,00
Radler Shandy		(0,4 l.) 4,50
Krombacher Weizen Wheat beer		(0,5 l.) 5,00
Krombacher Pils Pilsener beer		(0,33 l.) 4,00
Krombacher Vitamalz		(0,33 l.) 4,00
Fassbrause (Holunder oder Zitrone) (Elderberry or lemon)		(0,33 l.) 4,00

Bier & Bier-Mixgetränke | Beer & Beer-based mix drinks

birra

Krombacher Pils	(0,3 l.) 4,00	(0,4 l.) 4,50
Radler Alsterwasser Cola-Bier	(0,3 l.) 5,00	(0,4 l.) 4,50
Krombacher Weizenbier Krombacher wheat beer naturtrüb oder dunkel naturally cloudy or dark		(0,5 l.) 5,00
Krombacher hell Krombacher pale beer naturtrüb oder dunkel naturally cloudy or dark		(0,33 l.) 4,00

Mineralwasser | Mineral Water

acqua

San Pellegrino Mineralwasser medium Medium mineral water	(0,25 l.) 4,00	(0,75 l.) 7,50
Acqua Panna Stilles Mineralwasser Still mineral water	(0,25 l.) 4,00	(0,75 l.) 7,50
Apollinaris Mineralwasser mit Kohlensäure Sparkling mineral water	(0,25 l.) 3,00	

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Selbstverständlich verfügen wir auch über eine Speisekarte, in der Zusatzstoffe und Allergene ausgewiesen sind. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

All prices are Euro prices incl. statutory VAT. and service charge. The list of additives is designed in the counter area – please check with our staff.

Magenbitter und Liköre | Bitters and liqueurs

	2 cl.	4 cl.
Fernet Branca Magenbitter Bitter		4,50
Amaro Averna Halbbitter Bitter		4,50
Ramazotti Kräuterlikör Herbal liqueur		4,50
Cynar Likör aus Artischocken Liqueur from artichokes		6,50
Baileys auf Eis Creamlikör aus irischem Whiskey und Sahne Cream liqueur made from irish whiskey and cream		7,50
Sambuca Molinari mit Kaffeebohnen with coffee beans	4,00	7,50
Amaretto Del Capo Kräuterlikör Herbal liqueur	4,00	7,50

Cognac | Weinbrand | Whisky | Brandy | Whiskey

Vecchia Romagna Brandy Italienischer Brandy Italian Brandy	5,00	7,50
Bellantines Scotch Whisky Scotch Whiskey	5,00	7,50
Johnny Walker Scotch Whisky Scotch Whiskey	5,00	7,50
Remy Martin Französischer Cognac French Cognac	8,50	12,00
Hennessy Französischer Cognac French Cognac	8,50	12,00
Jack Daniel's Tennessee-Whiskey Tennessee Whiskey	6,00	11,00

Spirituosen | Spirits

Doornkaat Deutscher Korn German corn schnapps	4,00	7,00
Malteser Aquavit	4,00	7,00
Linie Aquavit in Eichenholzfässern gelagert aged in oak barrels	4,00	7,00
Schladerer Williams Brand aus Williams-Birnen Brand from Williams pears	5,00	8,50
Grappa friulana Tresterbrand aus dem Friaul Pomace brandy from Friuli	5,00	8,50
Il Grappino Villa Isa Tresterbrand aus Piemont Pomace brandy from Piemont	5,00	8,50
Grappa Moscato Riserva Terre Antiche della valle	9,50	
Tresterbrand aus Moscato-Trauben Pomace brandy from Moscato grapes		

Wir haben weitere, hochwertige Grappa in unserem Sortiment – sprechen Sie uns an.

We have more, high quality Grappa in our range – please contact us.

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Lassen Sie sich von unserer Speisekarte inspirieren und genießen Sie Geschmack und Gastfreundschaft. Unser Team ist stets für Sie da und geht gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Da wir alle unsere Speisen frisch zubereiten, kann es schon einmal zu kleinen Wartezeiten kommen. Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Wenn Sie zufrieden waren, freuen wir uns. Sollten Sie dennoch einmal nicht zufrieden sein, sagen Sie es uns. Es liegt in unserem eigenen Interesse. Vielen Dank.

Ihre Familie Patitucci

Nice to have you as our guest!

We wish you a pleasant stay and a good appetite.

Be inspired by our menu and enjoy taste and hospitality. Our team is always there for you and will be happy to respond to your individual requests.

Since we prepare all of our dishes fresh, there may be short waiting times. We ask for your understanding for this.

If you were satisfied, we are happy. If you are still not satisfied, let us know. It is in our own interest. Thank you.

Your Patitucci family

winii



Liebe Weinfreunde!

Nachfolgend möchte ich Ihnen Weine präsentieren, die ich persönlich sehr schätze. Nach reiflicher Überlegung, habe ich mich entschieden, Ihnen nicht die üblichen, bekannten italienischen Weine anzubieten, sondern Weine, die ich schon in meiner Jugend in Kalabrien genossen habe und deren Geschmack mich heute noch über alle Maßen überzeugt. Mit der nachfolgenden Auswahl möchte ich auch Ihnen die Gelegenheit geben, diese Wein-Raritäten kennenzulernen und zu genießen.

Wenn es um süditalienische, autochthone Weine geht, ist das Weingut Librandi mit Sicherheit die wichtigste und interessanteste Kellerei. Bei Librandi ist man den heimischen Gewächsen und den antiken Weinrebsorten treu geblieben und erzeugt damit ein genussreiches Programm großer Weine. Die beheimateten Rebsorten werden vom Weingut selbst selektioniert und zielen auf ein exzellentes Ergebnis ab, das die Facetten des Weinwelt bereichert. Ein Produkt aus dieser sorgfältigen Leistung ist der „MAGNOMEGONIO“ aus 100% „Magliocco“ Trauben. Aber auch die Weine aus der lokalen Gaglioppo-Rebe erhalten mehrfach Auszeichnungen und Anerkennung in diversen Weinführen.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen weitere Weine aus ausgewählten süditalienischen Weingütern an.

Salute a tutti ... Gin Gin,
Franco Patitucci

Dear wine lovers!

Below I would like to present to you wines that I personally appreciate very much. After careful consideration, I have decided not to offer you the usual, well-known Italian wines, but rather wines that I enjoyed in my youth in Calabria and whose taste still impresses me beyond measure today. With the following selection I would like to give you the opportunity to get to know and enjoy these wine rarities.

When it comes to southern Italian, indigenous wines, the Librandi winery is certainly the most important and interesting winery. At Librandi they have remained true to local plants and ancient grape varieties and thus produce an enjoyable program of great wines. The local grape varieties are selected by the winery itself and aim for an excellent result that enriches the facets of the wine world. A product of this careful effort is the "MAGNOMEGONIO" made from 100% "Magliocco" grapes. But the wines from the local Gaglioppo vine also receive multiple awards and recognition in various wine guides.

We also offer you other wines from selected southern Italian wineries.

Salute a tutti ... Gin Gin,
Franco Patitucci

Prosecco

Prosecco D.O.C. Treviso, EXTRA DRY
(Soc. Agricola Lorenzon A. Espedito s.s.)

0,1l. 6,50 0,75 l. 28,50

Ideal als Aperitif und Erfrischung sowie als Meditationswein. Passt ausgezeichnet zu kalten Vorspeisen und Fischgerichten sowie auch zu Nachspeisen.

Ideal as an aperitif and refreshment as well as a meditation wine.
Goes well with cold starters and fish dishes as well as desserts.

Feine und anhaltende Perlage und ein intensiv blumiges, aromatisches Bouquet mit Anklängen vom Apfel, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Am Gaumen harmonisch, angenehm trocken, fein und elegant mit frischem Nachgeschmack und ausgeglichenem Säuregehalt.

Fine and persistent perlage and an intensely floral, aromatic bouquet with hints of apple, citrus and exotic fruits. Harmonious on the palate, pleasantly dry, fine and elegant with a fresh aftertaste and balanced acidity.

Anbaugebiet | Growing area: Roncadelle di Ormelle (Treviso)

Traubensorte | Grape variety: 100% Glera (Prosecco)

Alkohol | Alcohol: 11% Vol.



prosecco

Vini bianchi | Weißweine

Ciro Bianco (Librandi) 0,1 l. 4,50 0,25 l. 8,50 0,75 l. 24,00

Passt zu Gemüse, Fisch-Antipasti und gegrilltem Fisch.
Goes well with vegetables, fish antipasti and grilled fish.

*Anhaltend frisch mit feinen fruchtigen Nuancen untermalt von blumigen Akzenten.
Am Gaumen erfrischend, leicht, mit fruchtigen Komponenten.
Ein absoluter Top-Weißwein auch für anspruchsvolle Genießer.*

*Persistently fresh with fine fruity nuances accompanied by floral accents.
Refreshing on the palate, light, with fruity components.
An absolute top white wine even for discerning connoisseurs.*

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria
Traubensorte | Grape variety: 100% Creco bianco
Alkohol | Alcohol: 12,5% Vol.



Critone Bianco (Librandi) 0,75 l. 34,50

Passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchtesalat, Muscheln, gegrilltem oder geschmortem Fisch, oder schlicht als Aperitiv.

Goes well with seafood salad, mussels, grilled or braised fish, or simply as an aperitif.

Noten von exotischen Früchten wie Ananas und Mango, aber auch etwas Aprikose und grüner Apfel, alles sehr elegant und ausgewogen mit angenehmen mineralischen Tönen. Am Gaumen geht die frische, harmonische, weinige und saftige Frucht des Sauvignon in die typische Cremigkeit des Chardonnay über um dann elegant, mit mineralischen Noten auszuklingen.

Notes of exotic fruits such as pineapple and mango, but also some apricot and green apple, all very elegant and balanced with pleasant mineral tones. On the palate, the fresh, harmonious, vinous and juicy fruit of Sauvignon merges into the typical creaminess of Chardonnay and then ends elegantly with mineral notes.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria
Traubensorte | Grape variety: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon
Alkohol | Alcohol: 12,5% Vol.



vini bianchi

Vini bianchi | Weißweine

Lugana Cá die Frati

0,75 l. 39,50

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, leichtem Fisch und gegrilltem Gemüse.
Goes very well with seafood, light fish and grilled vegetables.

Duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln. Am Gaumen schmeichelhaft, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang. Ein trinkfreundlicher und angenehmer Wein.

Fragrant wine with notes of flowers and herbs, apricots and almonds. Flattering on the palate, full-bodied, with fine, delicate acidity, at the same time juicy, balanced, soft, with an elegant finish. A drink-friendly and pleasant wine.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria
Traubensorte | Grape variety: 100% Turbiana
Alkohol | Alcohol: 13% Vol.



Madre Goccia (Tenuta Iuzzolini)

0,75 l. 36,50

Ein toller Begleiter zu gegrillten Jacobsmuscheln, Austern und gedünstetem Fisch.
A great accompaniment to grilled scallops, oysters and steamed fish.

Der Madre Goccia von der Weingut Iuzzolini ist ein erstklassiger Cuvée aus dem Cirò-Gebiet in der kalabrischen Provinz Crotona. Seinen Namen verdankt der Madre Goccia – auf Deutsch: Muttertropfen – dem Most, der aus der ersten Traubenpressung gewonnen wird. In der Nase fein duftend nach exotischen Früchten wie Passionsfrucht, Netzmelone und Mango. Am Gaumen geschmeidig, weich und mit fruchtunterlegter Säure. Im Abgang lang und persistent.

Madre Goccia from the Iuzzolini winery is a first-class cuvée from the Cirò area in the Calabrian province of Crotona. The nose has a delicate scent of exotic fruits such as passion fruit, net melon and mango. On the palate, supple, soft and with fruity acidity. Long and persistent on the finish.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria
Traubensorte | Grape variety: Greco Bianco und Chardonnay
Alkohol | Alcohol: 12,5% Vol.



vini bianchi

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Selbstverständlich verfügen wir auch über eine Speisekarte, in der Zusatzstoffe und Allergene ausgewiesen sind. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

All prices are Euro prices incl. statutory VAT. and service charge. The list of additives is designed in the counter area – please check with our staff.

Vini rosato | Roséweine

Ciro Rosato (Librandi)

0,1 l. 4,50 0,25 l. 8,50 0,75 l. 24,00

Passt sehr gut zu gebratenem Thunfisch und allerlei Salatvariationen.
Hervorragend zur Kalbs-oder Rinderleber.
Goes very well with fried tuna and all kinds of salad variations.
Excellent with veal or beef liver.

In der Nase frische Fruchtnoten, vor allem Erdbeere und Himbeere, aber auch blumige Anklänge von Rosen- und Akazienblüten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur.

Fresh fruit notes on the nose, especially strawberries and raspberries, but also floral hints of rose and acacia blossoms. Very fruity on the palate, pleasantly fresh with a fine acid structure.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria
Traubensorte | Grape variety: 100% Gaglioppo
Alkohol | Alcohol: 13% Vol.



Terre Lontane (Librandi)

0,75 l. 34,50

Perfekt in Verbindung mit Lachsnudeln, Salatvariationen und Fischgerichten, kalte gemischte Vorspeiseplatten.
Perfect in combination with salmon noodles and salad variations and fish dishes, cold mixed starter plates.

Strahlend Rosé mit korallfarbenen Reflexen. In der Nase füllig, mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und etwas Banane. Am Gaumen frisch und vollfruchtig mit Noten von Kirschen und Erdbeeren. Mineralisch mit feinem Finale.

Bright rosé with coral reflections. Full on the nose, with notes of strawberries, raspberries and some banana. Fresh and fruity on the palate with notes of cherries and strawberries. Mineral with a fine finish.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria
Traubensorte | Grape variety: 70% Gaglioppo, 30% Cabernet franc
Alkohol | Alcohol: 13,5% Vol.



vino rosato

Vini rossi | Rotweine

Ciro Rosso Classico (Librandi)

0,1 l. 4,50 0,25 l. 8,50 0,75 l. 24,00

Zu gegrilltem Fleisch, Ragouts, aber auch zu Thunfischsteaks und Pizza.
With grilled meat, ragouts, but also with tuna steaks and pizza.

In der Nase vermischen sich rote Früchte, auch eingemachte Früchte mit feinen Gewürznuancen. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen, mit Noten von roten Beeren, begleitet von marmeladeartigen Komponenten und würzigen Tönen, insgesamt vollmundig und trocken.

On the nose, red fruits, including preserved fruits, mix with fine ones Spice nuances. Powerful and balanced on the palate, with notes of red berries, accompanied by jam-like components and spicy tones, overall full-bodied and dry.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria
Traubensorte | Grape variety: 100% Gaglioppo
Alkohol | Alcohol: 13,5% Vol.



Duca san Felice Ciro Riserva (Librandi)

0,75 l. 36,50

Hervorragend zu Wild und rotem Fleisch, Lamm und Kalbshaxe
und ganz besonders zu kräftigem Käse.
Excellent with game and red meat, lamb and veal shank
and especially with strong cheese.

Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase Noten von dunklen Waldfrüchten mit leichten Nuancen von Lakritz und Vanille. Am Gaumen konzentriert, harmonisch mit perfekter und finessenreicher Symbiose von Frucht und Würze sowie perfekt eingebundenen Tanninen. Anhaltendes und vielschichtiges Finale.

Ruby red with orange reflections. On the nose, notes of dark forest fruits with light nuances of licorice and vanilla. Concentrated on the palate, harmonious with a perfect and finesse symbiosis of fruit and spice as well as perfectly integrated tannins. Sustained and complex finale.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria
Traubensorte | Grape variety: 100% Gaglioppo
Alkohol | Alcohol: 13,5% Vol.



vini rossi

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Selbstverständlich verfügen wir auch über eine Speisekarte, in der Zusatzstoffe und Allergene ausgewiesen sind. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

All prices are Euro prices incl. statutory VAT. and service charge. The list of additives is designed in the counter area – please check with our staff.

Vini rossi | Rotweine

Gravello Rosso

0,75 l. 39,50

Wunderbar zu Fleischgerichten, Lamm und kräftigem Käse.
Wonderful with meat dishes, lamb and strong cheeses.

Der Gravello präsentiert sich in vollem und dunklem Rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase dominieren sanfte Gewürze wie Sandelholz, Vanille und Kardamon, hinzu kommen noch dezente Fruchtaromen von reifen Pflaumen, etwas Honig und balsamische Noten. Am Gaumen weich, geschmeidig, konzentriert und vollmundig, im Abgang ein feinen Kirshton, etwas Vanille und Tabak.

The Gravello presents itself in a full, dark ruby red with purple reflections. The nose is dominated by gentle spices such as sandalwood, vanilla and cardamom. There are also subtle fruit aromas of ripe plums, some honey and balsamic notes. Soft, supple, concentrated and full-bodied on the palate, with a fine cherry note, some vanilla and tobacco on the finish.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria

Traubensorte | Grape variety: 60% Gaglioppo, 40% Cabernet Sauvignon

Alkohol | Alcohol: 14% Vol.



Magno Megonio Rosso IGT (Librandi)

0,75 l. 44,50

Fantastischer Begleiter zu Käse, Lamm, Pasta, luftgetrocknete Salami, rotes Fleisch.
Fantastic accompaniment to cheese, lamb, pasta, air-dried salami, red meat.

Ein autochthoner Spitzen-Wein aus 100% Mgliocco Trauben, einer beinahe schon ausgestorbenen Traubensorte (die schon zur Römerzeit angebaut wurde) ehe sich Librandi ihrer annahm und in größerem Umfang rekultivierte. Aus ihr entsteht der reinsortige Magno Megonio. In der Nase schwarze Früchte, Maulbeere, Lakritze, weißer Rauch und Pfeffernoten. Am Gaumen angenehm warm, weich, Trocken, kompakt, ausgewogen, Säure und Tannin gut ausbalanciert, sehr lang, saftig und tief. Ein verführerisch-eleganter Wein.

An autochthonous top wine made from 100% Mgliocco grapes, an almost extinct grape variety before Librandi took care of it and recultivated it on a larger scale. Black fruit, mulberry, licorice, white smoke and pepper notes on the nose. On the palate pleasantly warm, soft, dry, compact, balanced, acidity and tannins well balanced, very long, juicy and deep. A seductive, elegant wine.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria

Traubensorte | Grape variety: 100 % Maglioccol

Alkohol | Alcohol: 14,5% Vol.



vini rossi

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Selbstverständlich verfügen wir auch über eine Speisekarte, in der Zusatzstoffe und Allergene ausgewiesen sind. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

All prices are Euro prices incl. statutory VAT. and service charge. The list of additives is designed in the counter area – please check with our staff.

Vini rossi I Rotweine

Villa Santera Primitivo di Manduria – das Juwel aus Apulien von Leone de Castris

0,75 l. 39,50

Hervorragend geeignet als Begleiter zu kräftigen Gerichten wie Lamm, Rind, Wild, Pasta mit würzigen Saucen und reifem Käse.

Excellent as an accompaniment to hearty dishes such as lamb, beef, game, pasta with spicy sauces and mature cheese.

Eine köstliche Weinperle aus dem sonnigen Apulien, von der renommierten Kellerei Leone de Castris.

Der Villa Santera Primitivo di Manduria ist ein vollmundiger, trockener Rotwein, der aus 100% Primitivo-Trauben hergestellt wird. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und stammen aus den besten Lagen der Region Manduria, einer Gegend, die für ihre mineralreichen Böden und ihr mediterranes Klima bekannt ist. In der Nase komplexe Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen, Kirschen und feinen Gewürznoten wie Vanille, Zimt und Kakao. Am Gaumen elegant, samtig und gut ausbalanciert, mit weichen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

A delicious wine pearl from sunny Puglia, from the renowned winery Leone de Castris.

The Villa Santera Primitivo di Manduria is a full-bodied, dry red wine made from 100% Primitivo grapes. The grapes are carefully hand-picked and come from the best sites in the Manduria region, an area known for its mineral-rich soils and Mediterranean climate. On the nose, complex aromas of ripe red fruits, plums, cherries and fine spice notes such as vanilla, cinnamon and cocoa. Elegant, velvety and well balanced on the palate, with soft tannins and a long, persistent finish.

Anbaugebiet: Apulien | Growing area: Puglia

Traubensorte | Grape variety: 100% Primitivo

Alkohol | Alcohol: 14,5% Vol.



vini rossi

Alle Preise verstehen sich als Euro-Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Selbstverständlich verfügen wir auch über eine Speisekarte, in der Zusatzstoffe und Allergene ausgewiesen sind. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal.

All prices are Euro prices incl. statutory VAT. and service charge. The list of additives is designed in the counter area – please check with our staff.

Vino amabile I Dessertwein

Le Passule (Librandi)

0,1 l. 12,50 0,5 l. 52,50

Trockenbeeren Auslese

Passt zu allen Desserts. Hervorragend zu hausgemachtem Crostata-Kuchen, Bocconotti und zu allen Mürbeteigkuchen. Exzellent zu Pannacotta mit Karamellsauce.

Goes with all desserts. Excellent with homemade crostata cake, bocconotti and all shortcrust cakes. Excellent with pannacotta with caramel sauce.

Aromen von reifen Aprikosen, Kräutern, Kamille und Nuancen von Nougat. Im Mund sehr reichhaltig, voll, süß, mit ausgeprägten Noten von Honig und Haselnüssen.

Aromas of ripe apricots, herbs, chamomile and nuances of nougat. In the mouth very rich, full, sweet, with pronounced notes of honey and hazelnuts.

Anbaugebiet: Kalabrien | Growing area: Calabria

Traubensorte | Grape variety: 100% Mantonico bianco

Alkohol | Alcohol: 15% Vol.



vino amabile

Liebe Weinfreunde!

Für weitere Weinsorten oder -kategorien fragen Sie uns bitte!

Falls Sie für Ihren Weingeschmack in dieser Karte nichts passendes gefunden haben, sagen Sie uns bitte Bescheid. Wir sind sehr bemüht, den Geschmack unserer Kunden zu treffen und daher dankbar für Anregungen jeglicher Art.

Mit genussvollen Grüßen,
Franco Patitucci

Dear wine lovers!

For other wine types or categories, please ask us!

If you haven't found anything that suits your taste in wine on this menu, please let us know. We try very hard to meet the tastes of our customers and are therefore grateful for suggestions of any kind.

With enjoyable greetings,
Franco Patitucci