

Aperitivi e Spumante

MALATESTA

San bitter / Crodino
Alkoholfreier Aperitiv
4,00 €

Sherry Sandeman
Dry, Medium oder Golden Rich
6,00 €

Kir Royal
Prosecco mit Cassis
8,00 €

Martini Bianco, Extra Dry
und Rosso
7,00 €

Rossini
Prosecco mit Erdbeerpüree
8,00 €

Americano
Martini Rosso und Soda
7,00 €

Aperol Spritz
Prosecco mit Soda
Orange und Aperol
8,00 €

Negroni
Campari, Gin,
und Martini Rosso
8,00 €

Bellini
Prosecco mit
Pflirsichpüree
8,00 €

Tocco Rosso
Campari, Prosecco,
Holundersirup und Minze
8,00 €

Hendrick's Tonic
Hendrick's Gin, Tonic Water
und Gurke
12,00 €

Cosmopolitan
Cranberrysaft, Limettensaft,
Wodka und Cointreau
10,00 €

Schlumberger Sauvignon Blanc Sekt

Eine reinsortige Jahrgangsspezialität: 100% Sauvignon blanc, nach der klassischen „Méthode Traditionnelle“ aus rein österreichischen Trauben in der Flasche gereift.

Glas 6,00 € 0,75Fl. 40,00 €

Spumante Extra Brut Rose

Bruno Giacosa – Piemont – 13,5 % Leicht strohgelbe Farbe mit eleganter und lang anhaltender Perlage. Das Bouquet ist voll und komplex und erinnert an exotische Früchte.

Glas 9,00 € 0,75Fl. 60,00 €

Franciacorta Brut

Lombardei - Weingut Contadi Castaldi - Die Region südlich vom Lago d'Iseo unweit von Milano wird von Kennern bereits als die Champagne Italiens bezeichnet. Nase: Jasmin, Akazie, Ananas, Melone. Rebsorten: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Am Gaumen: zusätzlich Honig-, Nugat- und Zimtnoten. Frische lebendige Säure, gut in dem restlichen Körper eingebunden.

Glas 8,00 € 0,75 FL 55,00 €

Franciacorta Rose

Der Contadi Castaldi Franciacorta rosé brut ist eine sehr gelungene Cuvée aus Chardonnay und Pinot Nero. Er wurde teils im Stahltank, teils im Barrique ausgebaut und enthält Noten von rosa Blüten, Wachholder, sowie Nuancen, die an Hefegebäck erinnern.

Glas 9,00 € 0,75 FL 60,00 €

Nino Franco, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rustico

Die Rebstöcke für diesen Prosecco stehen in den Hügeln von Valdobbiadene nördlich von Venedig. Feinfruchtiger Duft nach Pflirsich und Aprikosen gepaart mit einem cremig-weichen, feinperligen Mousseux.

45,00 €

Ferrari "Perlé" Trento Brut

(Vergleichbar mit Champagner)

Ein grandioser Jahrgangsspumante, der nur in den besten Jahren erzeugt wird, wenn die oberen Hügel um Trento eine phantastische Chardonnay-Lese bereithalten. Der über vierjährige Ausbau auf der Hefe gibt dem Perlé seine goldschimmernde Farbe, die cremige Textur und eine feine nicht enden wollende Perlage.

60,00 €

Gourmet

MALATESTA

Cari ospiti, se avete un'allergia, si prega di prestare attenzione alle lettere tra parentesi. La spiegazione delle lettere si trova nell' ultima pagina. Tutti i nostri vini contengono solfito.

Liebe Gäste! Sollten Allergiker unter Ihnen sein, achten Sie bitte auf die in Klammern gesetzte Buchstaben. Die entsprechenden Bedeutungen der Buchstaben befinden sich auf der letzten Seite. Unsere Weine enthalten Sulfite.

Dear guests, if you have an allergy, please pay attention to the letters in brackets markings. The meanings of the letters are on the last page. All our wines contain sulphite.

Menü 1 32,00 €

BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI E BASILICO (G)

Burrata aus Apulien mit Kirschtomaten und Basilikum

Burrata from Puglia with cherry tomatoes and basil

GNOCCHI DI RICOTTA DI BUFALA CON POMODORINI FRESCHI E BASILICO (A,C,G)

Hausgemachte Büffel Ricotta Gnocchi mit Kirschtomaten und Basilikum

Homemade buffalo Ricotta Gnocchi with cherry tomatoes and basil

TIRAMISÙ (A,C,G)

Löffelbiskuits mit Mascarpone, kaltem Espresso und Kakaopulver

Ladyfinger biscuits with mascarpone, cold espresso and cocoa powder

Menü 2 45,00 €

INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON TARTUFO NERO, MELOGRANO E PARMIGIANO (L)

Babyspinat Salat mit schwarzen Trüffeln, Granatapfel und Parmesan Käse

Salad of young spinach with black truffle, pomegranate and parmesan cheese

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE, SALSA DI SENAPE POMMERY E

MIELE CON PUREA DI PATATE TARTUFATA E VERDURE DI STAGIONE (A,C,J)

Lammkarree in Kräuterkruste mit Pommery Senf und Honig Sauce, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

Herbs crusted rack of lamb with Pommery mustard-honey sauce served with truffled potato puree

MOUSSE AL CIOCCOLATO (A,C,G)

Mousse au chocolat

Menü 3 50,00 €

POLIPO GRIGLIATO SU CREMA DI CECI E VINAIGRETTE ALLO ZENZERO

Gegrillter Oktopus auf Kichererbsencreme mit Ingwer Vinaigrette

Grilled Octopus on chickpea cream with ginger vinaigrette

FILETTO DI BRANZINO CON CARCIOFI, SALSA DI FRANCIACORTA,

PESTO DI MENTA E VERDURE DI STAGIONE (A,D,G,L)

Wolfsbarschfilet mit sautierten Artischocken, Franciacorta Sauce, Minze Pesto und Gemüse der Saison

Grilled sea bass fillet with sautéed artichokes, Franciacorta Sauce, Mint Pesto and vegetables of the season

SORBETTO LIMONE CON VODKA E PROSECCO

Gourmet

MALATESTA

ANTIPASTI . VORSPEISEN . STARTERS

I CLASSICI

BRUSCHETTA (A,M) (VEGAN)

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum
Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil
8,00 €

BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI E BASILICO (G)

Burrata aus Apulien mit Kirschtomaten und Basilikum
Burrata from Puglia with cherry tomatoes and basil
13,00 €

PARMIGIANA DI MELANZANE (A,G,M)

Auberginen, Tomate, Basilikum und Parmesan Auflauf
Baked eggplant, tomato, basil and parmesan
14,00 €

VITELLO TONNATO ALLA „ PIEMONTESE“ (C,D,J)

Dünne Kalbsbratenscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce
Cold braised veal slices with tuna and caper sauce
16,00 €

CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E RUCOLA (A,G)

Rinderfilet Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Parmesan Splitter und Rucola
Beef Carpaccio with olive oil, lemon, parmesan slivers and arugula
18,00 €

ANTIPASTO MALATESTA PER DUE" PROSCIUTTO SAN DANIELE RISERVA STAGIONATO 18 MESI,

VITELLO TONNATO, CARPACCIO DI MANZO, MOZZARELLA DI BUFALA (C,D,G,J,N)

Vorspeise für 2 Personen: San Daniele Schinken (16 Monate gereift), Rinderfilet Carpaccio,
Vitello Tonnato und Büffel Mozzarella

Mixed Starter for 2 persons: 16 months aged San Daniele Prosciutto, Vitello Tonnato,
beef filet Carpaccio and buffalo mozzarella
32,00 €

A MODO NOSTRO

CARPACCIO DI SALMONE E PESCATRICE CON TARTAR DI FRUTTA ESOTICA

Lachs und Seeteufel Carpaccio mit exotische Früchtetartar
Salmon and Monkfish carpaccio with exotic fruit tartar
15,00 €

INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON TARTUFO NERO, MELOGRANO E PARMIGIANO (L)

Babyspinat Salat mit schwarzen Trüffeln, Granatapfel und Parmesan Käse
Salad of young spinach with black truffle, pomegranate and parmesan cheese
15,00 €

POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI CECI E VINAIGRETTE ALLO ZENZERO

Gegrillter Oktopus auf Kichererbsencreme mit Ingwer Vinaigrette
Grilled Octopus on chickpea cream with ginger vinaigrette
18,00 €

Gourmet

MALATESTA

ZUPPE . SUPPEN . SOUPS

ZUPPA DI ZUCCA CON MANDORLE (VEGAN)

*Kürbissuppe mit Mandeln
Pumpkin soup with almond
9,00 €*

MINISTRONE DI VERDURE (VEGAN)

*Gemüse Suppe
Mixed vegetables soup
8,00 €*

ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO

*Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Crostino
Fish soup with sea food and crostino
16,00 €*

PASTA E RISOTTO

I CLASSICI

LINGUINE CON VONGOLE, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A,L,N)

*Linguini mit Venusmuscheln, „Extra Vergine“ Olivenöl, Knoblauch und Chili
Linguini with clams, “Extra Vergine” olive oil, garlic and chili
17,00 €*

SPAGHETTI CON GAMBERI, VINO BIANCO E POMODORINI

*Spaghetti mit Garnelen, Weißwein und Kirschtomaten
Spaghetti with Prawns, white wine and cherry tomatoes
18,00 €*

TAGLIERINI CON TARTUFO NERO E PARMIGIANO (A,C,G)

*Dünne Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln und Parmesan Splitter
Thin ribbon pasta with black truffles and parmesan slivers
21,00€*

A MODO NOSTRO

TAGLIATELLE CON ZAFFERANO, SCALOGNO, CARCIOFI E PECORINO

*Tagliatelle mit Safran, Schalotten, Artichocken und Pecorino Käse
Tagliatelle with saffron, artichokes and pecorino cheese
14,00 €*

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI, ZUCCA E SCAGLIE DI PARMIGIANO (G)

*Risotto mit Steinpilze, Kürbis und Parmesan Splitter
Risotto with Porcini mushrooms, pumpkin and parmesan slivers
15,00 €*

ORECCHIETE CON RAGÚ DI AGNELLO E RICOTTA SALATA (A,C,L)

*Orecchiete mit Lamm Ragout und salzige Ricotta Käse
Orechiette with lamb ragout and salted Ricotta cheese
16,00 €*

Gourmet

MALATESTA

PESCE . FISCH . FISH

CARNE . FLEISCH . MEAT

I CLASSICI

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI AGRUMI SU SPINACI SALTATI E PATATE AL ROSMARINO (A,D)

Lachsfilet mit einer Kruste aus Zitrusfrüchten dazu sautierte Spinat und Rosmarinkartoffelscheiben

Salmon fillet in lemon fruits crust on sautéed spinach and rosemary potato slices

24,00 €

SUPREMA DI POLLO CON ERBE DELLA PROVENZA E PEPERONATA (L)

Maishähnchen Supreme mit Kräuter der Provence auf Gedünstete Paprikaschoten und

Kartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Kapern und Oliven

Corn-fed chicken supreme with herbs of Provence, Stewed sliced peppers and potatoes

with onions, garlic, tomatoes, capers and olives

22,00 €

FILETTO DI MANZO US BLACK ANGUS CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO,

PUREA DI PATATE E BROCCOLO ROMANESCO

Rinderfilet US Black Angus mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Romanesco Brokkoli

Beef filet US Black Angus with red wine sauce, potato puree and Romanesco Broccoli

35,00 €

A MODO NOSTRO

FILETTO DI BRANZINO CON CARCIOFI, SALSA DI FRANCIACORTA,

PESTO DI MENTA, VERDURE DI STAGIONE E PATATE AL ROSMARINO (A,D,G,L)

Wolfsbarschfilet mit sautierten Artischocken, Franciacorta Sauce, Minze Pesto,

Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffelscheiben

Grilled sea bass fillet with sautéed artichokes, Franciacorta Sauce, Mint Pesto,

vegetables of the season and rosemary potato slices

27,00 €

GRIGLIATA MISTA CON GAMBERO, POLIPO, FILETTO DI PESCE DEL GIORNO

E VERDURE DI STAGIONE (A,D,K,L,N)

Gegrillter Fischteller mit Wild Garnele, Oktopus und Fischfilet des Tages, dazu Gemüse der Saison

Grilled fish plate with wild prawn, Octopus and fish filet of the day with vegetables of the season

32,00 €

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE, SALSA DI SENAPE POMMERY E

MIELE CON PUREA DI PATATE TARTUFATA E VERDURE DI STAGIONE(A,C,J)

Lammkarree in Kräuterkruste mit Pommery Senf und Honig Sauce, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

Herbs crusted rack of lamb with Pommery mustard-honey sauce served with truffled potato puree

29,00 €

DOLCI E FORMAGGI. DESSERT UND KÄSE

TIRAMISÙ (A,C,G)

*Löffelbiskuits mit Mascarpone, kaltem Espresso und Kakaopulver
Ladyfinger biscuits with mascarpone, cold espresso and cocoa powder
7,00 €*

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO (A,C,G)

*Panna Cotta mit Waldfrüchten
Panna Cotta with wild berries
7,00 €*

MOUSSE AL CIOCCOLATO (A,C,G)

*Mousse au chocolat
7,00*

SORBETTO LIMONE CON VODKA E PROSECCO

10,00 €

VARIAZIONE DI FORMAGGI TIPICI ITALIANI CON MOSTARDE DI FRUTTA (G,H,J)

*Italienische Käsevariation mit verschiedenen hausgemachten Früchte-Senf Sorten
Mixed Italian cheese plate with different kinds of homemade fruit mustards
16,00 €*

Vino

VINI BIANCHI . WEISS WEINE . WHITE WINES

EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE Poggio Dei Gelsi - Azienda Vinicola Falesco – Lazio – 12,5 % Rebsorten: Riascola, Malvasia Bianco, Trebbiano Von strohgelber Farbe und mit einem Duft nach reifen Früchten. Es ist ein Wein von großer Ausgewogenheit und Eleganz, dessen Struktur es ihm erlaubt, seine Charaktermerkmale lange zu bewahren.	0,2L / 0,75L	8,00 € / 28,00 €
GRECO DI TUFO Mastroberardino – Campania – 12,5 % Rebsorte : Greco Bianco. Leuchtendes Grüngelb; frischer Duft nach Äpfeln und Birnen mit einem Hauch reifer Aprikosen; finessenreich mit eleganter Struktur und edler Mineralität; klassischer Nachhall von Bittermandeln im Abgang.	0,2L / 0,75L	9,00€ / 31,00€
CHARDONNAY „COSTEBIANCHE“ Azienda Vinicola Coppo - Piemonte - 12%, Farbe: Strohgelb Nase: fruchtiger Duft, der Noten von Zitrusfrüchten, Birne und einen Hauch Exotik. Mund: Im Gaumen angenehm Geschmeidig mit einer dezenten buttrigen Note.	0,1L / 0,75L	5,00€ / 34,00 €
BARDOLINO CHIARETTO „BROLO ALTO“ (Roséwein) Giacomo Montresor - Veneto - 12,5%, Rebsorten: 50% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% Negrara Farbe: lebhaftes Rosé leuchtet im Glas Nase: verströmt frische und fruchtige Aromen von Kirschen. Mund: Trocken und frisch. Sehr harmonisch und Nuancen der Kirsche.	0,2L / 0,75L	8,00 € / 28,00 €
PASSITO BIANCO (Dessert Wein) „I CAPITELLI“ Roberto Anselmi – Veneto -12,5 % Süßwein . Rebsorte: 100% Garganega Farbe: Bernsteinfarben. Nase: getrockneten Aprikosen, Apfelgelee und einer leichten Petrolnote, die eine schöne Reife ausdrückt. Mund: Leicht würzige Aromen von Sultaninen, vollmundig, süß, dicht, seidig und lang.	0,1L / 0,75L	6,00 € / 40,00 €
PECORINO CUVÉE DELL' ABATE ZACCAGNINI Pecorino Cuvée dell' Abate Zaccagnini - Abruzzo -13%, Der Wein ist gelb brillant mit grünen Reflexen. Er duftet nach Zitrusfrüchten, ist aromatisch, sehr angenehm, mit eindeutiger Note an Grapefruits. Am Gaumen ist er harmonisch, langanhaltend und wunderbar Frisch dank der Säure der Rebe.		27,00 €
REGALEALI DI SICILIA Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 12%, Rebsorte(n) : 40% Inzolia, 30% Grecanino, 30% Catarratto Farbe:, Strohgelb mit grünenReflexen, Nase: Wohlreichend, fruchtig, Apfel, weißer Pfirsich und rosa Pampelmuse. Mund: Angenehm weich, reichhaltig, intensiv und wohlriechend.		29,00 €
VERMENTINO DI SARDEGNA Cantine Argiolas - Serdiana - Sardegna - 13,5 %, Rebsorte: 100% Vermentino Farbe: Gelb mit grünlichen Reflexen. Nase: Vollgepackt mit Blütenaromen, etwas Stachelbeere, Kiwi und exotisch-tropischen Fruchtaromen. Mund: Harmonisches Fruchtsäure mit leichter Mandelnote und mineralischem Unterton. Ein fruchtiger Abgang.		31,00 €
LUGANA Azienda Agricola San Giovanni Pasini - Veneto - 12% , Rebsorte: Trebbiano di Lugana 100% (Turbiana) Nase: Fruchtige Nase - Reife Birnen, Mund: Mandeln und Blumen. Frischer eleganter Gaumen mit stützender und mineralischer Spannung.		32,00 €
ROERO ARNEIS Bruno Giacosa -Piemonte – 12,5 % Rebsorte: Arneis Farbe:Strohgelb Nase: Floral mit Lindenblüten, Zitrusnoten, Mandeln und einer delikaten Mineralik. Mittelgewichtig, Mund: Ausgewogen mit Schmelz und einem angenehm herben Finale		33,00 €

SAUVIGNON BLANC COLLIO DOC 33,00 €
Azienda Agricola Livon – Friuli - San Giovanni al Natisone - F.V.G. - 12,5%, Farbe: Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen Nase: Das Bouquet ist intensiv und charakteristisch aromatisch und erinnert an Tropische Früchte und Melone. Mund: Im Gaumen ist er trocken und hat eine gute Struktur. Der Abgang ist lang und elegant.

Vino

VINI BIANCHI . WEISSWEINE . WHITE WINES

FIANO D'AVELLINO RADICI 34,00 €
Mastroberardino – Campania – 12,5 %
Rebsorte: 100% Fiano Farbe: Leuchtendes Grüngelb.
Nase: Sein intensiver Duft offenbart getrocknete Früchte und sommerlichen Heckenblüten.
Mund: Animierende Säure mit elegantem Schmelz viel Saft und Stoff mit einer nussig-würzigen Note im Abgang.

PINOT GRIGIO 38,00 €
St. Michael Eppan - Südtirol - 13,5 %,
Farbe: Strohgelb Nase: von Früchten geprägten Aromen, besonderes Birne.
Mund: Am Gaumen ist er trocken und weich und hinterlässt einen angenehmen, langen Nachgeschmack.

FALANGHINA 38,00€
Mastroberardino – Campania - 13%,
Farbe: Hell Nase: Noten von Zitrusfrüchten und frischen Kräutern. Dazu etwas Exotik.
Mund: Eine herrliche mineralische Kühle. Rassiger, saftiger Gaumen mit zarter aber präsender Frucht.
Straff, zupackend. Reif aber nicht marmeladig. Gewinnt mit Luft.

FRIULANO 43,00 €
Russiz Superior – Friuli – 13%
Nase: Der Duft des Friulano wird dominiert von Mandelblüten, eingebettet in ein blumiges Bouquet von Ginster und Kamille und würzigen Noten von grünem Pfeffer.
Mund: Er besticht durch seine Struktur, frisch-fruchtigen und gleichsam seidigen Geschmack sowie sein nicht enden wollendes Finale.

GEWÜRZTRAMINER „KOLBENHOF“ (Halbtrocken) 45,00 €
Hofstätter - Südtirol – 13,5 %
Farbe: goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.
Nase: Aromen von reifen gelben Früchten, insbesondere Pfirsiche und Aprikosen. Exotische Düfte von Litschi, Mango und Passionsfrucht.
Mund: Am Gaumen setzen sich diese fruchtigen Eindrücke fort.
Feine Säure die ihn trotz seiner Konzentration nie zu üppig wirken lässt.

CA'DEL BOSCO CURTEFRANCA BIANCO 46,00€
Terre di Franciacorta - Lombardia - Rebsorte: 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco
hat eine goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist fruchtig mit Passions- und Zitrusfrucht nuancen. Im Geschmack sehr frisch.
Der Wein ist ein guter Begleiter zu Fischgerichten, hellem Fleisch und Salat.

BRAIDE ALTE GRAN CRU 51,00 €
Azienda Agricola Livon – Friuli - San Giovanni al Natisone - F.V.G. – 14 %,
Farbe: intensive strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen
Nase: intensives, breites Bouquet mit würzigen Vanille und Muskatnoten.
Mund: Am Gaumen elegant und trocken, ein kräftiger, gehaltvoller Wein, ausgeprägt und sehr komplex.

TREBBIANO MARINA CVETIC RISERVA 55,00 €
Masciarelli – Abruzzen – 14,5 %
Nase: Ein kräftiger, Weißer, gekennzeichnet durch gut vermengte Holznoten und Frische.
Mund: Im Mund genussreich, mit würzigem Nachhall. 100% Trebbiano Ausbau: 22 Monate Holzfass

VINTAGE TUNINA 65,00 €
Jermann – Friuli – 13,5%
Rebsorten: Rebsorten: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana und Picolit
Farbe: Leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenem Glanz.

*Nase: Das Bukett ist intensiv, zeigt große Eleganz und Persistenz, mit Duftnoten von Honig und Wiesenblumen.
Mund: Trockener, weicher, sehr harmonischer Geschmack mit hervorragender Persistenz wegen des besonders vollen Körpers.*

Vino

VINI ROSSI . ROTWEINE . RED WINES

<i>SYRAH '14</i>	<i>0,2 L / 0,75 Flasche</i>	<i>8,00 € / 28,00 €</i>
<i>SALLIER DE LA TOUR - Sicilia - 14 %, Rubinrot im Glas, ein opulentes Bouquet von Waldfrüchten verwehnt die Nase mit aromatisch und würzigen Düften.. Sehr weich mit samtige Tanninen.</i>		
<i>TAURASI '09</i>	<i>0,1 L / 0,75 Flasche</i>	<i>12,50 € / 80,00 €</i>
<i>Azienda Agricola Pietracupa - Campania – 14,5% Rebsorte: 100% Aglianico. Farbe: Rubinrot Aroma: Noten von Trockenobst, Rumtopf, Tabak und Leder gemischt mit Pflaume. Geschmack : Mittengewichtiger strukturierter Gaumen, gut integrierten Tanninen und Säure Dunkler Schokolade und Kräutern. Langes, und komplexes Finale.Speiseempfehlung: Pasta mit Lammragout</i>		
<i>PINOT NERO „RISERVA MAZON“ '11</i>	<i>0,1 L / 0,75 Flasche</i>	<i>8,00 € / 55,00 €</i>
<i>Hofstätter - Südtirol – 13,5 % Rebsorte: 100% Pinot Noir. Farbe: Rubingranatrot. Nase: Noten von Beeren und Sauerkirschen reif, süß und verführerisch.Geschmack: entwickelt sich warm, harmonisch, rund und facettenreich.</i>		
<i>AGLIANICO IRPINIA „REDIMORE“ '13</i>		<i>34,00 €</i>
<i>Mastroberardino – Campania – 13 % Rebsorte: 100% Aglianico. Farbe: Rubinrot Nase: Rote Früchte, Vanille, Erdbeere, Kirschennoten, Pfeffer sowie Zimt-Elementen. Mund: gut strukturiert, roten Früchten und Gewürzen.</i>		
<i>NEBBIOLO “OCHETTI” '14</i>		<i>40,00 €</i>
<i>Renato Ratti - Piemonte – 13,5 %, Rebsorte: 100% Nebbiolo. Farbe:Granatrot. Aroma: reife Erdbeeren und Himbeeren und feiner Tabaknote. Geschmack: Roten Beeren, Trockenkräutern und wieder Tabak. Angenehm weiche und reife Tannine, gut eingebettete Säure und ausgedehnter Nachhall.</i>		
<i>ROSSO DI MONTALCINO „Pian delle Vigne“ '13</i>		<i>48,00 €</i>
<i>Marchesi Antinori – Toscana 13,5 % Rebsorte:100% Sangiovese. Farbe : Granatroten Reflexen Nase: Blüten (Veilchen) und Frucht (Pflaume und Brombeere),Schokolade-Noten mit Leder, Tabakblatt und Balsamnoten. Mund: Seidige und weichen Tanninen, Säurenote und die Mineralität.</i>		
<i>MONTEPULCIANO „VINO NOBILE“ '13</i>		<i>50,00 €</i>
<i>Avignonesi – Toscana – 14 % Rebsorte: 100% Sangiovese Farbe: Rubinrot. Nase: knackige Kirschnoten, florale Noten und erdigen Nuance. Mund: Elegant und geschmeidig, feinkörnigen Tanninen und Aromen reifer roter Früchte. Langer Abgang.</i>		
<i>CABERNET SAUVIGNON '12</i>		<i>65,00 €</i>
<i>Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 13,5%, Rebsorte 100% Cabernet Sauvignon Farbe: Dunkle Kirschrot. Nase: erinnert an Waldfrüchte, Vanille, Tabak, schwarzem Pfeffer, Zimt, Minze und Salbei. Mund: üppig und mit ausgeprägten Fruchtnoten.Geschmeidige Eleganz und ein langes Finale.</i>		
<i>NERO D'AVOLA „ROSSO DEL CONTE“ '11</i>	<i>Gambero Rosso: 3 Gläser - James Suckling: 95 Punkte</i>	<i>70,00 €</i>
<i>Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 14%, Rebsorten: 55% Nero d'Avola, 17% Perricone, 28% andere (u.a. Cabernet Sauvignon und Merlot) Farbe: Rubinrot. Nase:Lakritze, leicht fruchtig am Ende. Mund: Stoffig, entfaltet sich mit griffigem Tannin, betont würzige Noten.</i>		

Vino

VINI ROSSI . ROTWEINE . RED WINES

<i>AMARONE DELLA VALPOLICELLA '03</i>	90,00 €
<i>Giacomo Montresor - Veneto - 15,5% Rebsorten: 60% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta. Farbe: tiefes Rubinrot Aroma: Moschus duftende, würzige Nase. Geschmack: Am Gaumen ist er trocken und präsentiert Aromen von Veilchen, Brombeeren und reifen Kirschen.</i>	
<i>TIGNANELLO '13 James Suckling: 96 Punkte</i>	110,00 €
<i>Marchesi Antinori - Toscana - 14% Rebsorten: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%. Farbe: sehr intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Aroma: Das Duftbouquet entfaltet in hervorragender Intensität und weicher Eleganz über Anklänge an Vanille, Kakao, Noten von Lakritz, Veilchen und Likörkirschen. Geschmack: Schmackhaftigkeit und Frische Betonend einen Nachgeschmack von beeindruckender Länge und schmeichelnder Feinheit.</i>	
<i>BAROLO ORNATO '11 Gambero Rosso:3 Gläser Robert Parker 94 Punkte James Suckling: 96 Punkte</i>	120,00 €
<i>Pio Cesare – Piemonte – 14 % Rebsorte: 100% Nebbiolo. Farbe: Granatrot. Aroma: Erdige an Trüffel erinnernd. Anklänge von Tabak, Teer und Bitterschokolade. Noten von Rose und Veilchen. Geschmack: Sehr reif im Mund, enorme Frucht und frischer Säure. Vielschichtig, Gute Länge.</i>	
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO "LUCE" '11 Robert Parker 94 Punkte James Suckling: 100 Punkte</i>	130,00 €
<i>Frescobaldi - Luce della Vite – Toscana - 15%. Rebsorte: 100% Sangiovese. Farbe: Dunkles Rubinrot Aroma: dunkle Früchte, Kirsche, mit Anklängen an Pilze, Tabak, Teer und Schokolade Geschmack: Prägnantes Tannin am Gaumen, schwarz-rote Beeren und ein wahrlich muskulöser Abgang.</i>	
<i>50 & 50 '09 Robert Parker 97 Punkte</i>	150,00 €
<i>Avignonesi / Capannelle – Toscana – 13,5% Rebsorten : Merlot 50% und Sangiovese 50% Farbe: Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives Aroma von wilden Früchten, Gewürzen, Tabak und Leder. Am Gaumen warm, weich, komplex, gut strukturiert und lang mit guter Balance zwischen Frucht, Alkohol und Säure.</i>	
<i>ORNELLAIA '11 Antonio Galloni: 97 Punkte Robert Parker: 97 Punkte James Suckling: 97 Punkte</i>	200,00 €
<i>Tenuta Ornellaia - Toscana - 14,5%, Rebsorten:65% Cabernet Sauvignon, 30%Merlot, 5%Cabernet Franc Farbe: Rubinrot. Aroma: Kräftige Noten von reifen roten Beerenfrüchten, Tabak, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und einnehmend, getragen von dichten und feinen Tanninen ohne Härte. Schöner Nachhall, langer und kerniger Abgang.</i>	
<i>GAJA BARBARESCO '11 Robert Parker 93 Punkte James Suckling: 95 Punkte</i>	210,00 €
<i>Angelo Gaja - Piemonte - 14,5 %, Rebsorte: 100% Nebbiolo Der Barbaresco ist ein komplexer, vielschichtiger Weltklassewein mit delikaten Fruchtaromen. Eine filigrane Provenienz von dichter Struktur und der Gaja typischen Eleganz. Hervorragend!</i>	
<i>SASSICAIA '11 Gambero Rosso:3 Gläser Antonio Galloni: 95 Punkte</i>	230,00 €
<i>Tenuto San Guido - Toscana - 13,5 % Rebsorten: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%. Farbe: intensives und dichtes Rubinrot; das elegante Aroma ist äußerst komplex mit Noten von roten Früchten. Geschmack: Gaumen kraftvoll, konzentriert, mit einer tollen Balance zwischen Fruchtigkeit und Tannine, reich und harmonisch und elegant auf der Zunge; ein langes Finish</i>	
<i>REDIGAFFI '12 Antonio Galloni: 96 Punkte Robert Parker: 100 Punkte James Suckling: 98 Punkte</i>	250,00 €
<i>Tua Rita – Toscana – 14,5 % Dieser Rebsorte:100% Merlot. Der Superstar unter den Maremmaweinen. Redigaffi ist der höchstbewertete Wein Italiens und der einzige, der jemals von Robert Parker 100 Punkte bekam! Im Bouquet dichte Aromatik von Brombeeren, schwarzen Kirschen und süßen Feigen, ergänzt mit würzigem Eichenholz. Am Gaumen dicht und kraftvoll reif, perfekte Struktur, fitnessreich und unglaublich lang.</i>	
<i>SOLAIA '11 Gambero Rosso:3 Gläser Antonio Galloni: 96 Punkte James Suckling: 98 Punkte</i>	280,00 €
<i>Marchesi Antinori – Toscana – 15 % Rebsorten:75%Cabernet Sauvignon, 20 %Sangiovese, 5 %Cabernet Franc. Farbe: Rubinrot. Die Weichheit am Gaumen ist Ergebnis der perfekt reifen Trauben, Es schließen sich Noten von Kaffee, Schokolade, Pfefferminz und Lakritz an. Ein komplexer Wein von großer Struktur, Feinheit und Eleganz mit geschmeidigen und samtigen Tanninen.</i>	
<i>MASSETO '12 Robert Parker: 95 Punkte Antonio Galloni: 96 Punkte</i>	580,00 €

Wine Spectator: 94 Punkte James Suckling: 99 Punkte Falstaff: 98 Punkte
 Tenuta Ornellaia - Toscana - 14,5% Rebsorte 100% Merlot. Ein imposanter und unvergesslicher Merlot von den sonnenüberfluteten Rebhängen in der mittelmeeernahen Bolgheri-Zone. In der Fachpresse aus aller Welt mit überschwänglichem Lob bedacht. Dunkle, sehr reife Früchte und Tabak vereint er im Bukett. Samtige Tannine, eine einschmeichelnd alkoholische Art und ungeheure Persistenz gehören zu seinem weichen Geschmack.

Getränke MALATESTA

BEVANDE ANALCOLICHE

<i>Apfelsaft</i>	20 cl 3,00 €
<i>Orangensaft</i>	20 cl 3,00 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	20 cl 3,00 €
<i>Cranberrysaft</i>	20 cl 3,00 €
<i>Coca cola *2</i>	20 cl 3,00 €
<i>Coca cola light *1,2,4</i>	20 cl 3,00 €
<i>Tonic water *3</i>	20 cl 3,50 €
<i>Bitter lemon *3</i>	20 cl 3,50 €
<i>Ginger Ale * 1</i>	20 cl 3,50 €
<i>Acqua Panna / S.Pellegrino</i>	25 cl 3,00 €
<i>Acqua Panna / S.Pellegrino</i>	75 cl 7,00 €

BIRRA

<i>Berliner Pilsner vom Fass</i>	0,3l	4,00 €
<i>Schöffhöfer Weizen VOM FASS</i>	0,3l	4,00 €
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,3l	4,00 €

CAFFÈ

<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Espresso Macchiato</i>	3,00 €
<i>Espresso Doppio</i>	4,00 €
<i>Espresso corretto</i>	5,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €
<i>Latte macchiato</i>	4,00 €

AMARI - WHISKY - VODKA – GIN - BRANDY & COGNAC

	2 cl	4 cl
<i>Sambuca molinari</i>	3,00 € /	6,00 €
<i>Limoncello d'Ischia</i>	3,00 € /	6,00 €
<i>Amaretto di saronno</i>	3,00 € /	6,00 €
<i>Cointreau</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Bailey's irish cream</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Unicum</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Ramazzotti / Averna / Cynar</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Jack Daniels</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Laphroaig single malt 10 j.</i>	6,00 € /	12,00 €
<i>Lagavulin 16 j.</i>	7,00 € /	14,00 €
<i>Gin tanqueray</i>	3,00 € /	6,00 €
<i>Gin Hendrick's</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Vodka Green Mark</i>	3,50 € /	7,00 €
<i>Vodka belvedere</i>	5,00 € /	10,00 €
<i>Brandy ital .10 anni (villa zarri)</i>	5,00 € /	10,00 €

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) aspartanhaltig

Allergene:

A. Cereali contenenti glutine

*Enthält Gluten haltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Grains containing gluten*

B. Crostacei

*Enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Crustaceans*

C. Uova

*Enthält Eier oder Eierzeugnisse
Egg*

D. Pesce

*Enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
Fish*

E. Arachidi

*Enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Peanuts*

F. Soia

*Enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
Soy*

G. Latte o lattosio

*Enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
Milk or Lactose*

H. Cariossidi

*Enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss,
Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
Edible Nuts*

I. Sedano

*Enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Celery*

J. Senape

*Enthält Senf oder Senferzeugnisse
Mustard*

K. Sesamo

*Enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
Sesame*

L. Solfiti

*Enthält Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphites*

M. Lupini

*Enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
Lupines*

N. Molluschi
Enthält Weichtiere oder Erzeugnisse daraus
Molluscs


MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE


TASCA
CONTI D'ALMERITA

CAMPARI.


LUNGAROTTI


Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

J. Hofstätter


NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897


AVIGNONESI

