

APERITIVI /APERITIF

EMPFEHLUNG IL CAVALLO

Melagrana Spritz

*Prosecco / Granatapfel / Rhabarber / Ramazzotti Rosato*4 / Soda*

Preise in €
inkl. MwSt

6,5

SPRITZIG & ERFRISCHEND

Contarini Prosecco DOC Vino Frizzante 0,1l

Valdo Cuveè Di Boj Prosecco DOCG Spumante 0,1l

4,5

7

Aperol Spritz*4

Hugo

6,5

6,5

APERITIVI CLASSICI

Campari Orange*4

Campari Soda*4

Cynar*4

Martini Vermouth

*Bianco / Rosso*4 / Extra Dry*

7

6

5

5,5

ALKOHOLFREI

Sanbitter mit Orangensaft*4

Crodino auf Eis*4

Tè freddo Il Cavallo

Hausgemachter Früchteestee

5


5,5

4,5


Für Allergiker halten wir eine separate Allergenespeisekarte bereit, fragen Sie unser
Serviecpersonal

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

STUZZICHINI / APERITIFBEGLEITUNG

		Preise in € inkl. MwSt
Bruschetta Classico	<i>pro Stück</i>	2
<i>Geröstetes Weißbrotscheiben / Tomate / Knoblauch / Basilikum</i>		
Pizza Pane		4
<i>Pizzateig / Olivenöl / Oregano / Meersalz</i>		
Pizza Pomodoro 		6
<i>Pizzateig / Tomatesauce / Kirschtomaten / Basilikum</i>		

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo		14
<i>Dünn geschnittenes Rindfleisch / Zitronenolivenöl / sautierte Champignons / Rucola / Parmesan</i>		
Antipasti Verdure	<i>pro Person</i>	8
<i>Tomate & Büffelmozzarella / Zucchini / Aubergine / Olive / Artischocke / Rucola & Parmesan / Champignons</i>		
<i>Gerne bereiten wir Ihnen die Antipasti auch VEGAN zu</i> 		
Antipasti Il Cavallo	<i>pro Person</i>	10,5
<i>Parmaschinken / Salami / Tomate & Büffelmozzarella / Zucchini / Aubergine / Olive / Artischocke / Rucola & Parmesan / Champignons</i>		
Vitello Tonnato		13
<i>Rosa gebratene Kalbfleischscheiben / Thunfisch-Sardellen-Sauce*1 / Kapern*12</i>		

WAS UNS ZUR VORSPEISE BESONDERS SCHMECKT

2015 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC *Garofoli Macrina, Marken* 30

rebsortentypisch ausgeprägtes Aromaspektrum, charaktervoll, frisch & fruchtig

Interessantes:

Verdicchio stammt von der Trebbiano Traube ab und zählt zu den autochtonen Rebsorten Mittelitaliens. In den DOC Gebieten Markens trägt er den Beinamen "dei Castelli di Jesi". Die Familie Garofoli ist international bekannt für Spitzenweine dieser Rebsorte und so ist es nicht verwunderlich, dass dieser Wein von allen führenden Weinguides im Schnitt mit 90 Punkten bewertet ist.



* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

ZUPPE / SUPPEN

Preise in €
inkl. MwSt

Zuppa di Pomodoro <i>Tomatensuppe / frischer Basilikum / gehobelter Parmesan</i>	5
Zuppa di crostacei <i>Krustentierschaumsuppe / gegrillte Garnele</i>	7,5

INSALATE / SALATE

	Hauptgang	Vorspeise
Panzanella <i>Italienischer Brotsalat / Bunte Blattsalate / Parmesan / Tomate / Gurke / Paprika / Gurken-Knoblauch-Dressing</i>		7,5
Insalata Tonno <i>Bunte Blattsalate / Thunfisch / schwarze Oliven^{*9,12} / rote Zwiebeln / Ei / Balsamicodressing</i>	11	9
Insalata Mista  <i>Kleiner gemischter Salat / Balsamicodressing oder Gurken-Knoblauch-Dressing</i>		4,5
Insalata Caprese <i>Büffelmozzarella / Tomaten / Olivenöl / frischer Basilikum / Balsamicodressing</i>	13	9,5

INSALATE SPECIALI / SPECIAL SALATE

Insalata d'estate <i>Bunte Blattsalate / Wassermelone / Büffelmozzarella / Gebratene Hähnchenbrust / Kürbis- & Sonnenblumenkerne / Balsamicodressing</i>	17
Insalata Scampi <i>Bunte Blattsalate / Gegrillte Riesengarnelen / Parmesan / Gurken-Knoblauch-Dressing</i>	19

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

PASTA / NUDELGERICHTE

Preise in €
inkl. MwSt

*Gerne bereiten wir Ihnen die markierte Pasta auch VEGAN zu
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.*

Mafalde salmone <i>Hausgemachte Mafaldenudeln / hausgebeizter Lachs / Dillsauce / Kirschtomate</i>	16
Linguine alla carbonara (auf Wunsch auch ohne Sahne) <i>Feine Bandnudeln / Südtiroler Speck / Eigelb / Parmesan / Sahne</i>	11
Spaghetti aglio, olio e peperoncino  <i>Spaghetti / Olivenöl / Knoblauch / Chili / Kirschtomaten / Parmesan</i>	7,5
Mafalde marinaio <i>Hausgemachte Mafaldenudeln / Riesengarnele / Pulpo / Schrimps / Muscheln / Calamari / Weißweinsauce / Tomate</i>	16
Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti / Fleischsauce / Karotten / Stangensellerie / Parmesan</i>	8,5
Rigatoni all'arrabbiata  <i>Rigatoni / Tomatensugo / Oliven / Kapern / Chili / Knoblauch / Parmesan</i>	9
Linguine con scampi <i>Linguine / gebratene Scampi / Krustentiersauce</i>	19
Rigatoni al forno <i>Rigatoni / Schinken / Champignons / Bolognese / Käse</i>	11
Casarecce vegetariana  <i>Casarecce / buntes Gemüse / Pilze / Lauchzwiebeln / Tomatensugo Parmesan</i>	9
Rigatoni con pesto e pecorino <i>Rigatoni / Pesto / Pecorino / Kirschtomate / Knoblauch / Pinienkerne</i>	10
Gnocchi con gorgonzola <i>Gnocchi / Gorgonzola / Parmaschinken / Ruccola</i>	13
Pappardelle della nonna <i>Hausgemachte breite Bandnudeln / Salsiccia (frische italienische Bratwurst) / Tomatensugo / buntes Gemüse / Champignons / Parmesan</i>	14

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

SECONDI PIATTI / HAUPTGANG

Preise in €
inkl. MwSt

Baby calamari in padella <i>Baby Tintenfischtuben gebraten / Knoblauch-Olivenöl / Weißbrot</i>	15
Branzino alla griglia <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet / Krustentierschaum</i>	16
Scampi alla griglia <i>Gegrillte Garnelen / Knoblauch-Olivenöl / Weißbrot</i>	23
Saltimbocca alla romana <i>Kalbsschnittel / Salbei / Parmaschiken</i>	18
Tagliata di manzo (200g) <i>Rinderlende gegrillt / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Balsamicodressing</i>	25

Zu den Hauptgängen haben Sie folgende Beilagen zur Wahl:

<i>Insalata Mista</i>	4,5
<i>Rosmarin-Kartoffeln</i>	3,5
<i>Knoblauchspinat</i>	3,5
<i>Pasta</i>	3,5
<i>Grillgemüse</i>	3,5
<i>Pizzabrot</i>	4

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM HAUPTGANG

2015 Primitivo Don Cosimo *Cantine Due Palme, Apulien*

35

intensives Bouquet von mediterranen Kräutern und dunklen Waldfrüchten, kräftig & aromatisch



Interessantes:

Der Name der Rebsorte stammt übrigens von primo "Der Erste" ab, was auf ihren frühen Reifezeitpunkt hinweist.

Die Cantine Due Palme wurde als landwirtschaftliche Kooperative im Jahr 1989 von Mr. Angelo Maci gegründet und umfasst 2400ha. Lobenswert sind auch die Bemühungen um den Erhalt des Weinterritoriums und die Kultivierung der einzigartigen lokalen Rebsorten. Hervorzuheben ist das durchweg ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis des Sortiments.

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

EMPFEHLUNGEN UNSERES PIZZABÄCKERS

	Preise in € inkl. MwSt
Parmiggiana <i>Tomate / Mozzarella / Auberginen / Parmesan</i>	10
Collina <i>Tomate / Mozzarella / Gorgonzola / Spinat / Walnuss</i>	12
Campana <i>Tomate / Mozzarella / scharfe Salami / Champignons / rote Zwiebeln / Knoblauch</i>	12
Caprese <i>Tomate / Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum</i>	12,5
Rossa verdure  <i>Tomate / Aubergine / Paprika / Zucchini / Spinat / Champignons / Rucola</i>	12,5
Bianca formaggi <i>Mozzarella / Parmesan / Gorgonzola / Brie / scharfe Salami</i>	13
Tirol <i>Tomate / Mozzarella / Südtiroler Speck / Bergkäse / Paprika</i>	13
Salmone <i>Tomate / Mozzarella / hausgebeizter Lachs / Granatapfel / Eisbergsalat</i>	14
Calzone classico <i>Tomate / Mozzarella / Schinken / Champignons</i>	11
Kolosseo <i>Tomate / Mozzarella / Schinken / Rucola / frische Kirschtomaten</i> <i>Pizzarand gefüllt mit: Frischkäse / Schinken</i>	15
Arena <i>Tomate / Mozzarella / Schinken / Spinat / Brie</i> <i>Pizzarand gefüllt mit: Frischkäse</i>	15

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

***Alle Pizzen Classico sind mit hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella
belegt Ø 32cm***

PIZZE CLASSICHE / KLASSIKER	Preise in € inkl. MwSt
Salame <i>Tomate / Mozzarella / Salami</i>	8,5
Margherita <i>Tomate / Mozzarella</i>	7
Diavola <i>Tomate / Mozzarella / scharfe Salami / Peperoni / schwarze Oliven*^{9,12}</i>	10
Prosciutto Funghi <i>Tomate / Mozzarella / Schinken / Champignons</i>	9
Vegetariana <i>Tomate / Mozzarella / Aubergine / Paprika / Zucchini / Spinat / Champignons</i>	11
Emiliana <i>Tomate / Mozzarella / Parmaschinken / Rucola / Parmesan / frische Kirschtomaten</i>	13
Hawaiï <i>Tomate / Mozzarella / Schinken / Ananas / Cocktailkirschen*^{1,2,4,6,10}</i>	9
Tonno Cipolla <i>Tomate / Mozzarella / Thunfisch / rote Zwiebeln / schwarze Oliven*^{9,12}</i>	9,5
Quattro Formaggi <i>Tomate / Mozzarella / Brie / Gorgonzola / Parmesan</i>	10
Siciliana <i>Tomate / Mozzarella / Sardellen*¹ / scharfe Salami / schwarze Oliven*^{9,12} / Kapern*¹²</i>	12
Capricciosa <i>Tomate / Mozzarella / Schinken / Champignons / Artischocken / schwarze Oliven*^{9,12}</i>	10
Frutti di Mare <i>Tomate / Mozzarella / Meeresfrüchte / Knoblauch</i>	11
Gorgonzola <i>Tomate / Mozzarella / scharfe Salami / Gorgonzola / rote Zwiebeln</i>	11,5

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

DOLCE / DESSERT

Preise in €
inkl. MwSt

Tiramisù *7	6
Panna Cotta con Cioccolato bianco <i>Panna Cotta von der weißen Schokolade / Himbeerragout</i>	7

GELATI E SORBETTI / EIS UND SORBET

Gelato Fantasia <i>Eis- & Sorbetvariation / Früchte</i>	7,5
Eiscafé <i>Kalter italienischer Kaffee / Vanilleeis / Sahne</i>	6
Eisschokolade <i>Kalte Trinkschokolade / Vanilleeis / Sahne</i>	6
Eisauswahl: <i>Vanille / Schokolade / Erdbeer*4 / Pistazie / Stracciatella / Walnuss / Joghurt</i>	
Sorbetauswahl: <i>Zitrone / Mango / Passionsfrucht / Cassis</i>	
je Kugel	1,5

CAFFÉ VON SEGAFREDO

Espresso ⁷	2,5
Espresso Doppio ^{*7}	4
Cappuccino ^{*7}	3,5
Latte Macchiato ^{*7}	4,5

EIN GLAS TEE VON RONNEFELDT

<i>Wir beraten Sie gerne hinsichtlich unserer verschiedenen Teesorten.</i>	3,5
--	-----

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

GRAPPE / GRAPPA 2 cl

	Preise in € inkl. MwSt
Andrea da Ponte Prosecco	3,5
Jacopo Poli di Sarpa	5
Nonino Chardonnay	5,5

LIQUORI ITALIANI / ITALIENISCHE LIKÖRE 2 cl

Limoncello -hausgemacht-	3,5
Frangelico Haselnusslikör* ⁴	3,5
Sambuca Molinari	3,5
Amaretto Disaronno* ⁴	3,5

DISTILLATI / GUGGENBICHLER DESTILLATE 2 cl

Himbeere / Marille / Haselnuss* ⁴	5
Williams / Tresterbrand	5,5
Schlehe	6
Obstler vom Goldenen Pflug 2 cl	3,5

BITTER 4 cl

<i>Ramazzotti*⁴ / Averna*⁴ / Amaro Montenegro*⁴ / Fernet Branca*⁴</i>	5
---	---

RUM & BRANDY 2 cl

Vecchia Romagna Riserva 10 Anni* ⁴	5
Havana Club Rum 3 Jahre	3
Ron Millonario 15 years* ⁴	7,5
Plantation Rum Extra Old 20* ⁴	7
Ron Zacapa Centenario 23 years* ⁴	9

WHISK(E)Y 2 cl

Jack Daniels* ⁴	3
Balvenie Double Wood 12 years* ⁴	6
Macallan 12 years* ⁴	7,5
Caol Ila 18 years* ⁴	9
Springbank 15 years* ⁴	9

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

LONGDRINKS

Preise in €
inkl. MwSt

Tanqueray Gin & Tonic* ^{3,8}		8
Hendrick's Gin & Tonic* ^{3,8}		10
Absolut Vodka Lemon* ^{3,8}		8

BIRRE / BIERE VON WIENINGER

Helles vom Fass	0,5 l	3,5
Ruperti Pils vom Fass	0,3 l	3,2
Weißbier vom Fass	0,5 l	3,5
Dunkles Weißbier	0,5 l	3,5
Leichtes Weißbier	0,5 l	3,5
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,5
Alkoholfreies Helles	0,5 l	3,5

ACQUA MINERALE / MINERALWASSER

Adelholzner Classic / Still	0,25 l	2,9
Adelholzner Classic / Still	0,75 l	5
Tafelwasser / Leitungswasser	0,5 l	3

SUCCO DI FRUTTA / FRUCHTSÄFTE / -NEKTARE

Orangesaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar oder Rhabarbernektar	0,2 l	2,5
Schorlen	0,5 l	3,5

LIMONATA / LIMONADEN

Coca Cola* ^{3,4,7} / -Zero* ^{3,4,7,10}	0,2 l	2,5
Coca Cola* ^{3,4,7} / -Zero* ^{3,4,7,10}	0,5 l	3,5
Orangina* ^{3,4} -italienische Orangenlimonade-	0,25 l	3,5
Libella Zitronenlimo ^{3,4} / Cola Mix* ^{3,4,6,7}	0,2 l	2,5
Libella Zitronenlimo ^{3,4} / Cola Mix* ^{3,4,6,7}	0,5 l	3,5
Schweppes Bitter Lemon* ^{3,8}	0,2 l	2,8
Schweppes Ginger Ale* ^{3,4,8}	0,2 l	2,8
Schweppes Tonic Water* ^{3,8}	0,2 l	2,8
Red Bull* ^{2,3,7,10,11}	0,25 l	4,5

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

VINO BIANCO / WEISSWEIN

Preise in €
inkl. MwSt

OFFENER AUSSCHANK 0,25 l

Vino Bianco della Casa <<Trebiano>>, <i>Abruzzo</i>	5
Pinot Grigio IGP <i>Giuseppe & Luigi Anselmi, Friaul</i>	6
Bianco di Custoza DOC <i>Zenato, Venetien</i>	7,5

FLASCHENWEINE 0,75 l

2016 Bianco di Custoza DOC <i>Cantina Marsadri, Lombardei</i>	22
2016 Bianco di Bianco Cuvée IGP <i>Giuseppe & Luigi Anselmi, Friaul</i>	26
2016 Sauvignon Reguta <i>Giuseppe & Luigi Anselmi, Friaul</i>	27
2015 Falesia Moscato IGT <i>Cantine Losito, Apulien</i>	29
2015 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC <i>Garofoli Macrina, Marken</i>	30
2015 Chardonnay <i>Tormaresca Antinori, Apulien</i>	32
2016 Lugana Catulliano DOC Bio-Wein <i>Pratello, Lugana</i>	35
2016 Vermentino di Gallura DOCG <i>Zanatta, Sardinien</i>	37
2015 Pinot Grigio DOC <i>Conte D'Attimis-Maniago, Friaul</i>	42

VINO ROSATO / ROSÉWEIN

OFFENER AUSSCHANK 0,25 l

Rosato delle Venezie <i>Zenato, Venetien</i>	6,5
--	-----

FLASCHENWEINE 0,75 l

2015 Bardolino Chiaretto <i>Cantina di Zenato, Venetien</i>	26
2015 Chiaretto Sant Emiliano <i>Pratello, Lugana</i>	32

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt

VINO ROSSO / ROTWEIN

Preise in €
inkl. MwSt

OFFENER AUSSCHANK 0,25 l

Vino Rosso della Casa <<Montepulciano>>, <i>Abruzzien</i>	5
Chianti DOCG <i>Terre di Priori, Toskana</i>	6
Primitivo IGP <i>Due Palme, Apulien</i>	8

FLASCHENWEINE 0,75 l

2015 Merlot IGP <i>Giuseppe & Luigi Anselmi, Friaul</i>	22
2014 Altropasso Reguta delle Venezie IGP <i>Anselmi, Friaul</i>	25
2015 Syrah Ilgiglio DOC Bio-Wein <i>Masseria del Fuedo, Sizilien</i>	27
2015 Sangiovese Toscana IGT <i>Caparzo, Toskana</i>	30
2014 NEPRICA Tomaresca <i>Antinori, Apulien</i>	34
2015 Primitivo Doncosimo <i>Cantine Due Palme, Apulien</i>	35
2014 Barbera D'Asti Superiore DOG <i>Luna e i Falo, Piemont</i>	40
2009 Maximo IGT Bio-Wein <i>Gregorio, Sizilien</i>	55
2014 Ripasso Ripa della Volta DOC <i>Otella, Venetien</i>	65
2012 Amarone <i>Franco Tommasi, Venetien</i>	85

VINO SPUMANTE / SCHAUMWEIN

FLASCHENWEINE 0,75 l

Contarini Prosecco Vino Frizzante DOC	25
Valdo Cuveè Di Boj Prosecco DOCG Spumante	35
Valdo Rosé Floral Edition	32

* 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 geschwefelt