

## UNSERE WEINE

### WEISSWEINE

	0,2l	0,75l
<b>WEISSWEINSCHORLE</b> mit Weissburgunder	<b>6.00</b>	
<b>WEISSBURGUNDER Bio</b> trocken / Dreissigacker / Rheinhessen Aromen von Äpfeln und Zitrusfrucht, sehr feine Würze	<b>7.00</b>	<b>34.00</b> (1,0 l)

<b>RIESLING</b> feinherb / Wegeler / Mosel frische Aromen von Granny Smith, Limette, Pampelmuse und Weinbergs-Pfirsich	<b>8.00</b>	<b>28.50</b>
<b>VINTAGES RIESLING Bio</b> trocken / Dreissigacker / Rheinhessen aromatisch mit Noten von Zitrus, grünem Apfel, Pfirsich und frischem Gras - feine Mineralität	<b>9.00</b>	<b>33.50</b>

<b>SAUVIGNON BLANC</b> trocken / Buitenvreching / Südafrika Bouquet von reifen Stachelbeeren und tropischen Früchten – vielseitiger Begleiter	<b>7.50</b>	<b>27.50</b>
<b>CHARDONNAY</b> trocken / Cloudy Bay / Neuseeland goldgelb strahlend, am Gaumen kräftig mit zartem Schmelz. Komplex und langanhaltend		<b>39.50</b>

### ROSÉWEINE

<b>DOKTORSPIELE ROSÉ</b> trocken / Dr. Köhler / Rheinhessen Cuvée aus Frühburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder – unkomplizierter Rosé der Lust auf „Meer“ macht	<b>6.50</b>	<b>24.00</b>
--	-------------	--------------

<b>LEOPARD'S LEAP</b> Cuvée / trocken / Leopard's Leap / Südafrika Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir – verwöhnt mit einem Bouquet von Cranberry und Granatapfel	<b>6.00</b>	<b>23.00</b>
--	-------------	--------------

### ROTWEINE

<b>PRIMITIVO PUGLIA</b> trocken / Neprica / Tormaresca / Italien Aromen von Zwetschgen, mit zarten Noten von Schokolade und Vanille mit fruchtigem Finale	<b>8.00</b>	<b>28.50</b>
<b>PINOT NOIR</b> trocken / Earthgarden / Villa Maria / Neuseeland fruchtige Aromen von Kirschen und dunklen Waldbeeren	<b>7.50</b>	<b>27.50</b>
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> trocken / Passo Adagio / Italien fruchtig-frisch, kräftige Aromen von Beeren, vollmundig mit weichen Tanninen	<b>7.00</b>	<b>49.00</b> (1,5 l)

## BIERE

<b>FASSBIER</b>	0,3l	0,5l
<b>VELTINS</b>	<b>3.60</b>	<b>5.50</b>
<b>ALSTERWASSER</b>	<b>3.60</b>	<b>5.50</b>
<b>PÜLLEKEN HELL</b>	<b>3.60</b>	<b>5.50</b>

<b>FLASCHENBIER</b>		
<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b>	0,33l	<b>3.50</b>
<b>MAISELS WEISSE ORIGINAL</b>	0,5l	<b>5.50</b>
<b>PERONI ALKOHOLFREI</b>	0,33l	<b>3.50</b>
<b>MAISELS WEISSE ALKOHOLFREI</b>	0,5l	<b>5.50</b>

## GIN AND TONIC MIT 4 CL GIN

<b>GIN SUL &amp; TONIC – HAMBURG</b>	<b>9.50</b>
Gin Sul ist der Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln – eine hochprozentige Liebeserklärung an das kleine Land am Rande Europas	
<b>GIN KONKANI 34 &amp; TONIC – GOA/INDIEN</b>	<b>10.50</b>
saftige Mango untermalt von einer frischen Zitrusnote und abgerundet mit einem Hauch von Wacholder	

## SPIRITUOSEN

<b>WINDSTÄRKE 13 RUM</b>	38% vol	4 cl	<b>5.00</b>
<b>RAMAZZOTTI AMARO</b>	30% vol	4 cl	<b>6.00</b>
<b>AVERNA AMARO</b>	29% vol	4 cl	<b>5.00</b>
<b>GLENMORANGIE 10 YO</b>	40% vol	4 cl	<b>7.50</b>
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	40% vol	4 cl	<b>5.00</b>
<b>WILLIAMS CHRIST</b>	40% vol	4 cl	<b>5.50</b>
<b>DON PAPA RUM</b>	40% vol	4 cl	<b>9.50</b>
<b>SARPA DI POLI GRAPPA</b>	40% vol	4 cl	<b>8.00</b>
<b>FRANGELICO</b>	20% vol	4 cl	<b>5.00</b>
<b>LIMONCELLO CREAM</b>	17% vol	4 cl	<b>5.00</b>

## ALKOHOL-FREIES

<b>34 WASSER IN DER KARAFFE</b> laut/leise	0,5l	<b>3.90</b>
	1,0l	<b>4.90</b>
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADEN</b>		0,4l
<b>ZITRONEN-HOLUNDER-LIMONADE</b>		<b>4.90</b>
<b>MANGO-MARACUJA-LIMONADE</b>		<b>4.90</b>
<b>BLAUBEER-LIMETTEN-LIMONADE</b>		<b>4.90</b>

<b>COCA-COLA / COCA-COLA ZERO</b>	0,33l	<b>3.90</b>
<b>PAULANER SPEZI</b>	0,33l	<b>3.90</b>
<b>PAULANER ORANGE</b>	0,33l	<b>3.90</b>

<b>SCHWEPES</b> Tonic Water, Bitter Lemon	0,2l	<b>3.90</b>
--	------	-------------

<b>SÄFTE VON GRANINI / SAFTSCHORLEN</b> Apfel, Rhabarber, Maracuja	0,2l	<b>2.90</b>
	0,4l	<b>4.90</b>

## KAFFEE, ESPRESSO UND TEE

Espressobohnen von J.J. Darboven. Gerne servieren wir Ihnen unsere Heißgetränke auch koffeinfrei.

<b>Tasse Café Crème</b>	<b>3.40</b>
<b>Espresso</b>	<b>2.60</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3.50</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2.70</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.90</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4.60</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4.20</b>
<b>lactosefrei</b>	<b>+ 0.50</b>

<b>Heiße Schokolade</b> Cocaya Premium Bio Fairtrade Kakao	<b>3.90</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>4.40</b>

<b>Tasse Tee von Eilles</b>	<b>3.90</b>
-----------------------------	-------------

## APERITIF

<b>RIESLING SEKT</b> Wegeler, Rheingau	0,1l	0,75l
	<b>5.90</b>	<b>29.00</b>

<b>SARTI SPRITZ</b> fruchtiger Aperitif aus Sarti Rosa, Prosecco und Mineralwasser	0,2l	<b>7.90</b>
--	------	-------------

<b>APEROL SPRITZ</b> fruchtig herber Aperitif aus Aperol, Prosecco und Mineralwasser	0,2l	<b>7.90</b>
--	------	-------------

<b>CAMPARI SPRITZ</b> erfrischend herber Apero mit Campari, Prosecco, Mineralwasser und Orange	0,2l	<b>7.90</b>
--	------	-------------

<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> fruchtig-spritziger Drink aus Zitronenlimoncello und Prosecco	0,2l	<b>7.90</b>
--	------	-------------

<b>KONKANI MANGO SPRITZ</b> mit Konkani Mango Likör, Konkani Gin, Prosecco und Mineralwasser	0,2l	<b>8.90</b>
--	------	-------------

### ALKOHOLFREIE APERITIFS

<b>CRODINO SPRITZ</b> fruchtig-würziger Aperitif aus Crodino mit Orangenscheibe und Mineralwasser	0,2l	<b>6.90</b>
---	------	-------------

<b>ALKOHOLFREIER HUGO</b> erfrischender Cocktail aus Rhabarbersaft, Mineralwasser, Holunderblütensirup, frischer Minze und Limettenstücken	0,2l	<b>6.90</b>
---	------	-------------

# That's Amore

## VORSPEISEN UND SALATE

- BRUSCHETTA** 6.90  
Marinierte Tomaten, Basilikum, Rucola und Parmigiano auf zwei Scheiben geröstetem Ciabattabrot
- PIZZABROT** 7.90  
Pizzabrot mit bestem Olivenöl und Parmigiano, dazu unsere hausgemachte Aioli
- CAPRESE DI BURRATA** 14.90  
Cremiger Burrata, Tomatensugo, halbtrocknete Tomaten, Pistazien-crumble und Oliven, dazu ofenfrisches Pizzabrot
- BURRATA DI LIMONE** 15.90  
Cremiger Burrata, Zucchini, Amalfi-Zitrone, Olivenöl, Mandeln und Fleur de Sel, dazu ofenfrisches Pizzabrot
- VORSPEISEN-VARIATION PER DUE (FÜR 2 PERSONEN)** 29.90  
Hausgemachte Antipasti, Parmaschinken, marinierte Oliven, Bruschetta-Tomaten, cremiger Burrata, Garnelen, ofenfrisches Pizzabrot mit Dip
- INSALATA DI CAPRA** 13.90  
Blattsalat mit Balsamico-Dressing, karamellisierte Ziegenkäse, Birne, Rote Beete, Feigensenf und geröstete Walnüsse, dazu ofenfrisches Pizzabrot
- CAESAR SALAD** 14.90  
Romana-Salatherzen mit Caesar-Dressing, Parmigiano, Bruschetta-Tomaten und Parmesanchip, dazu ofenfrisches Pizzabrot
- EXTRAS ZUM SALAT**
- HÄHNCHENSTREIFEN** + 5.50
- GARNELEN AGLIO** + 8.50



## PIZZA 34

- MARGHERITA** 12.90  
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frischer Basilikum, Parmigiano und bestes Olivenöl
- LA PERLA** 17.90  
Crème fraîche, Bruschetta-Tomaten, cremiger Burrata, Rucola und Pesto
- SALAME** 15.90  
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Mailänder Salami, Basilikum und bestes Olivenöl
- PIZZA CAESAR** 16.90  
Basilikum-Pesto, Fior di Latte Mozzarella, Bruschetta-Tomaten, Hähnchenstreifen, Romana-Salatherzen und Caesar-Dressing
- PIZZA PARMA** 17.90  
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmigiano und bestes Olivenöl
- PIZZA CON FICHI** 18.90  
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Feigen, Parmaschinken und Akazienhonig
- PIZZA POLLO-BBQ** 16.90  
Tomatensauce, Hähnchenstreifen, rote Zwiebeln, Rauchkäse, Fior di Latte Mozzarella und BBQ-Sauce
- PIZZA BRUSCHETTA** 15.90  
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Bruschetta-Tomaten, Parmigiano, Basilikum und bestes Olivenöl
- EXTRAS ZUR PIZZA**
- BRUSCHETTA-TOMATEN** + 3.00
- PARMASCHINKEN** + 5.00
- HÄHNCHENSTREIFEN** + 5.50
- GARNELEN AGLIO** + 8.50



## PASTA UND BASTA

- GNOCCHI ALLA GENOVESE** 12.90  
luftige Kartoffelgnocchi, Basilikum-Pesto, Parmigiano, Tomaten und frisch geröstete Walnüsse
- ZUCCHINI CON GAMBERI** 21.90  
Tagliarini, Zucchini, Amalfi-Zitrone, Knoblauch, Tomaten, Petersilie und gebratene Garnelen
- CARBONARA TARTUFATA** 19.80  
Tagliarini in Trüffelbutter und Guanciale geschwenkt, klassisch mit Ei, schwarzem Pfeffer und extra viel Parmigiano
- BOLOGNESE ALLA TRENTA** 18.90  
Fusilloni in Sauce aus Schwein, Rind und Salsiccia mit Karotte, Zwiebel, Parmigiano und mediterranen Kräutern
- TAGLIARINI SAGGIO** 16.90  
Tagliarini mit frischem Salbei, halbtrockneten Tomaten und fein-würzigem Ziegenkäse
- PESTO CON SPINACI** 14.90  
Fusilloni in Pesto-Sahnesauce mit Baby-Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Pinienkernen und Parmigiano
- EXTRAS ZUR PASTA**
- HÄHNCHENSTREIFEN** + 5.50
- GARNELEN AGLIO** + 8.50

## FISCH UND FLEISCH

- OSSOBUCCO** 28.90  
Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe mit Kartoffel-Sellerie-Stampf Schmortgemüse und Rotweinjus
- RISOTTO CON GAMBERETTI** 26.90  
Weißweinrisotto mit gebratenen Garnelen, Rucola und frischen Kräutern

## GOURMET BURGER

- TRENTA QUATTRO HOMESTYLE BURGER** 18.90  
200 gr. Rindfleisch-Salsiccia Patty im Brioche Bun, Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, knackiger Salat und eingelegte Rote Zwiebeln
- BURGER DI CAPRA** 19.80  
200 gr. Beef im Brioche Bun mit Burger Sauce, Fior di Latte Mozzarella und Ziegenkäse, Birne, Feigensenf und knackigem Salat
- CRISPY CHICKEN BURGER** 17.90  
Hähnchenbrust in pikanter Panade im Brioche Bun mit Tomaten Relish, Chili-Honig Sauce und frischem Rucola
- ANTIPASTI BURGER** 17.90  
Hausgemachte Antipasti im Brioche Bun mit Aioli, knackigem Salat und gebackenem Rucola
- ZU ALLEN BURGERN SERVIEREN WIR UNSERE POMMES ROT-WEISS**

## »DOLCE« UNSERE DESSERTS

- TORTA CAPRESE** 9.80  
– glutenfrei –  
Saftiger Mandel-Schoko-Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce
- HAUSGEMACHTES TIRAMISU** 10.90  
Hausgemachtes Tiramisu mit Sahne
- SCHOKO-KUCHEN** 9.80  
Chocolate Lover's Schokokuchen mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Schokosauce
- LIMONCELLO-CHEESECAKE** 11.90  
Hausgemachter Limoncello-Cheesecake (nicht gebacken) mit einer Kugel Vanilleeis, Limoncello und Sahne

