



MANGIA E BEVI

FOOD WINE COFFEE

Herzlich willkommen

Welcome

Liebe Gäste,
fühlt euch herzlich Willkommen im Mangia e Bevi.

„Essen und Trinken“ ist unsere Leidenschaft, die wir seit dem Jahre 2002 mit euch teilen.
Wir bieten euch jeden Tag warme und kalte Gerichte, leckere Süßspeisen und Getränke. Damit ihr auch weiterhin gerne zu uns kommt, haben wir jederzeit ein offenes Ohr für eure Wünsche, Fragen, Anregungen oder Kritik. Auch eure Familienfeste planen wir gerne mit euch. Nun wünschen wir guten Appetit und interessante Gespräche.

Euer Team von Mangia e Bevi



[mangia_e_bevi_berlin](#)



[Mangia e Bevi](#)



[MangiaeBevi.de](#)

Kreditkartenzahlungen akzeptieren wir ab einem Rechnungswert von 10,00 Euro:

Visa-Card, Master-Card, American Express und Giro-Card

Restaurant Mangia e Bevi | Wartburgstraße 8 | D-10823 Berlin

Tel. 030-818 212 12 | Steuernummer: 18/374/53915



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

Ideenreiche Köstlichkeiten des Mittelmeeres



= Vegetarisches Gericht
Vegetarian dishes



= Veganes Gericht
Vegan dishes



= Glutenfrei
Gluten free

Unsere Speisen & Getränke

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel-Allergien haben, die in den Speisen enthalten sein können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl. Unsere Getränke und Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet.

(LMIV Verordnung, Information / Angaben siehe letzte Seiten)

APERITIFS |

Prosecco Extra Dry	0,1 l	3,90
Prosecco Extra Dry	0,75 l	23,50
Prosecco Limoncello <i>Italienischer Limonenlikör aufgegossen mit Prosecco</i>	0,1 l	4,90
Martini Bianco Rosso Dry <i>auf Eis, serviert mit Zitrone/Orange</i>	5 cl	5,90
Martini Fiero <i>mit Blutorangengeschmack, aufgegossen mit Tonic Wasser & frischer Minze</i>	0,2 l	6,90
Campari ^s Orange / Maracuja / Soda	0,2 l	6,50
Aperol Sprizz /Maracuja <i>Aperol, aufgegossen mit Prosecco & Soda od. Maracujasaft</i>	0,2 l	6,50
Lillet Blanc " Berry Kiss" <i>mit geeisten Waldbeeren, Schweppes Wild Berry & frischer Minze</i>	0,2 l	7,20
Hugo <i>Prosecco, Holunder-Sirup, frischer Minze, Limetten und Soda</i>	0,2 l	6,50

VORSPEISEN |

Mangia e Bevi Vorspeisenvariation ^{G,L}	Klein Groß	11.90 18,90
<i>mit getrockneten Tomaten, mariniertem Gemüse der Saison, Käsespezialitäten, Oliven, Aufschnitt von Fenchelsalami, Parma- und Spanferkelschinken</i>		
Bruschetta Italiana ^A 4 Stück	 	5,90
<i>hausgebackenes Weißbrot geröstet mit Tomatensalsa</i>		
Büffel & Tomate ^{O,G}		8,90
<i>Salat von Tomaten & Büffelmozzarella mit frischem Basilikum & Balsamico-Vinaigrette</i>		
Carpaccio di Manzo ^{G,O} Carpaccio di Salmone ^{G,O,D}		11,90
<i>Hauchdünnes Rinderfilet oder Lachsfilet, serviert mit Rucola, Parmesankäse & hausgemachter Vinaigrette</i>		
Mariniertes Grillgemüse		7,90
<i>auf einem Rucola-Bett</i>		
Duett von Parmaschinken & Melone		10,90
<i>Zarte Scheiben von Parmaschinken und Honigmelone</i>		

SUPPEN |

Tomatensuppe ^G	 	5,90
<i>mit Crème Fraîche & Basilikum</i>		
Klassische Minestrone ^{G,L}	 	6,50
<i>zubereitet mit frischem Saisongemüse, auf Wunsch serviert mit gehobeltem Parmesan</i>		
Mangia e Bevi Fischsuppe ^{G,L,D}		13,90
<i>Mediterraner Fischtopf mit gemischten Meeresspezialitäten und hausgemachten Knoblauchcroûtons</i>		
<i>Zubereitungszeit ca. 15 Min.</i>		

SALATE |

Gemischter Salat der Saison	 	6,90
<i>bunter Salat der Saison</i>		
Salat a la Caesare ^{A,G}		11,90
<i>bunter Salat der Saison mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, knusprige Croutons und Parmesan</i>		
Salat Apulia Pfirsich küsst Burrata ^{D,B,G}		13,90
<i>Süßer Pfirsich & cremige Burrata-Käse aus Apulien auf Blattsalaten</i>		
<i>mit Parmaschinken & Sonnenblumenkernen an Granatapfeldressing</i>		
Sea Salad ^{D,B,G}		14,90
<i>Duett von Scampi & Lachs auf buntem Saison-Salat mit Mozzarella und Avocado</i>		
Mangia e Bevi's Salat ^G		13,90
<i>mit Entrecôtestreifen, karamellierten Zwiebeln, Parmesan & Cherry-Tomaten</i>		
Calamaretti im Grünen ^{G,D}		15,90
<i>Babycalamari in Knoblauch & Chili gebraten auf einem Rucola-Bett mit Cherry-Tomaten</i>		

Wähle dein Wunscheddressing zum Salat:

- hausgemachte Mangia e Bevi Dressing^{C,G,M,O}
- Granatapfel-Vinaigrette^O
- hausgemachte Caesar's Dressing^{C,D,G,M}



= Vegetarisches Gericht
Vegetarian dishes



= Glutenfrei
Gluten free

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen. Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service
All prices are quoted in EURO including VAT and Service

PASTA |

<p>Penne Arrabiata^A </p> <p><i>an Cherry-Tomatensauce mit roten Hochland-Chilis & Knoblauch</i></p>	9,90
<p>Spaghetti Aglio e Olio^A </p> <p><i>mit frischem Knoblauch, Oliven & Cherry-Tomaten in feinem toskanischem Olivenöl</i></p>	9,90
<p>Penne Ratatouille^A </p> <p><i>mit frischem Gemüse der Saison, Knoblauch & hausgemachter Tomaten-Sauce</i></p>	10,90
<p>Linguine Napolitana^{A,G} / Linguine Bologna^{A,G}</p> <p><i>mit fruchtiger Cherry-Tomatensauce und Parmesan oder Bolognese-Sauce</i></p> <p>wahlweise auch <i>mit Rucola und Parmaschinken</i></p>	7,90 / 9,90 10,50
<p>Linguine nach Putanesca Art^{A,D}</p> <p><i>mit Sardellenfilet, Kapern & Oliven in fruchtiger Tomaten-Sauce</i></p>	9,90
<p>Tagliatelle Fiume^{A,B,G}</p> <p><i>mit Süßwasserkrebsen, Zucchini & Cherrytomaten in Hummersauce</i></p>	13,50
<p>Mangia e Bevi Penne^A</p> <p><i>mit Entrecôtestreifen, Cherry-Tomatensauce und frischen Kräutern, pikant</i></p>	14,90
<p>Linguine del Mare^{A,B,D}</p> <p><i>mit frischen Frutti di Mare & Knoblauch in pikanter Tomaten-Weißwein-Sauce</i></p>	13,90

PASTA |

Linguine Calamaretti ^{A,B,D} <i>mit Baby-Calamari, jungem Spinat & Knoblauch in Weißwein-Sauce</i>	13,90
Pasta Trüffelchen ^{A,B} <i>Tagliatelle in cremiger Trüffel-Parmigiano-Sauce</i>	14,90
Pasta Landpartie ^{A,B} <i>mit Filetstücken vom Maishähnchen, Brokkoli & Cherry-Tomaten mit leichter Sahne-Creme</i>	11,90
Linguine Giacomo ^{A,B,D} <i>mit gebratenen Jakobsmuscheln (Coquille St. Jacques), Spinat & Cherry-Tomaten in cremiger Sahne-Sauce mit knusprigen Pancetta</i>	16,90
Hausgemachte Ravioli ^{A,B} <i>gefüllt mit Ricotta & Spinat</i> wahlweise mit: <i>- frischem Basilikumpesto mit Pinienkernen oder - Walnuss-Parmesan-Saucen oder - mediterraner Tomatensauce oder - Butter-Salbei-Sauce</i>	13,90
Hausgemachte Gnocchi ^{A,B} wahlweise mit: <i>- frischem Basilikumpesto mit Pinienkernen oder - Walnuss-Parmesan-Saucen oder - mediterraner Tomatensauce oder - Butter-Salbei-Sauce</i>	11,90

Unter der Käseglocke |

Lasagne ^{A,G} <i>Klassische Nudelspezialität nach italienischem Rezept, mit Hackfleisch, Tomaten- & Bechamel-Sauce, im Ofen überbacken, serviert mit kleinem Salatbouquet</i>	10,90
Canelloni ^{A,G}  <i>mit Spinat & Ricotta gefüllte Nudelspezialität, mit Tomaten-Sauce im Ofen überbacken, serviert mit kleinem Salatbouquet</i>	10,90

PIZZA | auf dem Stein gebacken ca. Ø 32 cm

Alle unsere Pizzen werden auf heißem Stein gebacken und klassisch mit Mozzarella und Tomatensalsa zubereitet!

Pizza Margherita ^{A,G}		7,90
<i>mit Tomatensalsa und Mozzarella</i>		
Mangia e Bevi Pizza ^{A,G}		11,90
<i>mit Büffel-Mozzarella, Tomatensalsa & Basilikum</i>		
Pizza Ratatouille ^{A,G}		9,90
<i>mit mariniertem Gemüse der Saison</i>		
Pizza Gorgonzola ^{A,G,H}		10,90
<i>mit karamellisierten Walnüssen & Rucola</i>		
Pizza Salami ^{A,G}		9,50
<i>mit feiner Fenchelsalami</i>		
Pizza Tuna ^{A,D,G}		10,50
<i>mit Thunfisch & Zwiebeln, wahlweise mit Gemüse</i>		
Pizza Spanferkel ^{A,G}		11,90
<i>mit getrüffeltem Spanferkel-Schinken & Rucola</i>		
Pizza Parma ^{A,G}		11,90
<i>mit Parma-Schinken, Rucola, Parmesan & Cherry-Tomaten</i>		
Pizza del Mare ^{A,B,D,G}		13,50
<i>mit frischen Frutti di Mare & Knoblauch</i>		
Pizza Carpaccio ^{A,G}		13,50
<i>mit hauchdünnen Scheiben vom Rinderfilet, Rucola & gehobeltem Parmesan</i>		

HAUPTGERICHTE | Vom Land und aus dem Wasser

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Marktgemüse und einem Salatbouquet serviert!

Mangia e Bevi Beef-Burger ^{A,C,G,N} (ca. 200g) <i>im Sesambrötchen mit marinierten Auberginen, Tomaten und Aioli serviert mit Pommes Frites</i>	11,90
Saltimbocca - Spring in den Mund ^{G,O} <i>Zartes Kalbsfleisch mit Parmaschinken in Butter-Salbeisauce nach italienischem Rezept</i>	17,90
Gegrilltes Maishähnchenfilet Mediterraneo <i>vom Grill, mit Knoblauch & frischen Kräutern</i>	14,50
Knuspriger Österreicher ^A  <i>zartes Schnitzel vom Wiesenkalb in Butter gebraten</i>	16,90
Rind auf der Weide <i>Argentinisches Entrecôte vom Grill auf Rucola-Bett mit karamellisierten Zwiebeln</i>	18,90
Ganze Dorade Roya  <i>mediterran zubereitet mit Zitrone, Knoblauch & frischen Kräutern auf Rucola-Bouquet</i>	16,90
Schweinchen Duroc  <i>Kotelette von Duroc-Schwein in Honig-Senf-Sauce mit grünen Bohnen & Thymian-Kartoffeln</i>	16,90
Signor Salmone ^{B,D,G} <i>Filet vom Fjord-Lachs, frisch gegrillt</i>	18,90
Teufel der See ^{D,G} <i>Medaillons vom Seeteufel auf feinem Parmesan-Kartoffel-Püree an Weißwein-Butter-Sauce</i>	19,80
Gamberoni Diavolo ^{B,G} <i>Riesen-Gambas pikant gebraten mit Chili & Knoblauch</i>	20,90

Wähle deine Sauce zum Hauptgericht:

- Gorgonzola-Sauce^{A,G} 3,90
- Champignonsahne-Sauce^{A,G} 3,00



= Vegetarisches Gericht
Vegetarian dishes



= Glutenfrei
Gluten free

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen. Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service
All prices are quoted in EURO including VAT and Service

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre |

Paniertes Hähnchenbrustfilet ^{A,C,G}	8,50
<i>serviert mit Pommes-Frites</i>	
Penne Napoli ^A 	4,90
<i>mit hausgemachter milder Tomaten-Saucen</i>	
Penne Pollo ^G	7,90
<i>mit Hähnchenbrustfilet & Brokkoli in feiner Sahne-Sauce</i>	
Pizza Salami ^{A,G}	5,90
<i>mit Salami, Tomatensauce & Käse</i>	

HAUSGEMACHTE DESSERTS |

Tiramisu ^{A,G} 	5,50
<i>hausgemachter Dessert-Klassiker, mit sahniger Mascarpone, Amaretto und in Espresso getränkten Biskuitkeksen</i>	
Apfeltarte ^A 	6,50
<i>hausgebackener, karamellierter Apfelkuchen, warm serviert</i>	
Moelleux au Chocolat ^{A,C,G} 	6,50
<i>warm serviertes Schokoküchlein mit einer Kugel Vanille-Eis</i>	
Der italienische Kaiser ^{A,C,G} 	6,90
<i>Karamellierte Kaiserschmarrn mit Vanillesauce</i>	

Wir bieten euch eine täglich wechselnde Auswahl an süßen Leckereien. Lass dich von unserem Team inspirieren.



= Vegetarisches Gericht
Vegetarian dishes



= Glutenfrei
Gluten free

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen. Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service
All prices are quoted in EURO including VAT and Service



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE



Unsere Getränke

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel-Allergien haben, die in den Speisen enthalten sein können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl. Unsere Getränke und Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet.

(LMIV Verordnung, Information / Angaben siehe letzte Seiten)



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

HEISSE GETRÄNKE |

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit Sojamilch und entkoffeinierten Kaffee erhältlich

Espresso ¹	2,00
Doppio Espresso ¹	3,50
EspressoMacchiato ^{1,G}	2,20
Caffè ¹	2,40
Cappuccino ^{1,G}	2,80
Cafe au Lait ^{1,G}	3,50
Latte Macchiato ^{1,G}	3,50
Heiße Schokolade ^G	3,50
Chai Latte ^G	4,20
Irish Coffee ^G	5,50
Frischer loser Tee/ Diverse Sorten	3,90
<i>Dein loser Lieblings-Tee in Bio-Qualität</i>	
Kreiere Dir dein Lieblings-Heißgetränk	
<i>Mit aromatischem Sirup : Cocos, Vanille, Mandel, Nuss</i>	+ 1,00
<i>Mit Schuss: Amaretto, Frangelico, Grappa</i>	+ 2,50
<i>Mit Schlagsahne</i>	+ 0,60

MINERALWASSER |

Acqua Morelli , <i>still oder fein perlend</i>	Flasche 0,25 l	2,40
<i>Premium-Mineralwasser. Vom Ursprung der italienischen Natürlichkeit</i>	Flasche 0,75 l	6,20

ALKOHOLFREI |

Coca-Cola ^{1,2,5} , Coca-Cola Light ^{1,2,3,5,6,}	Flaschen 0,20 l	2,60
Sprite ^{1,2,3,5,6} , Fanta ^{1,2,3,5,6} ,Spezi ^{1,2}		
Orangina Original ^{1,5}	Flasche 0,25 l	3,50
Orangina Rouge ^{1,5}	Flasche 0,25 l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale ¹ ,Bitter Lemon ^{6,9,12} , Tonic Water ^{6,9}	0,20 l	2,90
Fassbrause ^{1,2,6}	0,20 l	2,60
	0,40 l	3,50
Hausgemachte Limonaden & Eistees, <i>mit frischen Früchten nach Saison</i>	0,30 l	4,50



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

FRUCHSÄFTE |

Apfel, Orange, Rhabarber, Ananas, Kirsche, Maracuja, Banane, KiBa	0,2 l 0,4 l	2,80 4,20
<i>Diverse Saftschorle</i>	0,2 l 0,4 l	2,60 3,80

APERITIFS |

Prosecco Extra Dry	0,1 l	3,60
Prosecco Extra Dry	0,75 l	23,50
Prosecco Limoncello <i>Italienischer Limonenlikör aufgegossen mit Prosecco</i>	0,1 l	4,90
Martini Bianco Rosso Dry <i>auf Eis, serviert mit Zitrone/Orange</i>	5 cl	5,90
Martini Fiero <i>mit Blutorangengeschmack, aufgegossen mit Tonic Wasser & frischer Minze</i>	0,2 l	6,90
Campari ^s Orange / Maracuja / Soda	0,2 l	6,50
Aperol Sprizz /Maracuja <i>Aperol, aufgegossen mit Prosecco & Soda od. Maracujasaft</i>	0,2 l	6,50
Lillet Blanc „Berry Kiss“ <i>mit geeisten Waldbeeren, Schweppes Wild Berry & frischer Minze</i>	0,2 l	7,20
Hugo <i>Prosecco, Holunder-Sirup, frischer Minze, Limetten und Soda</i>	0,2 l	6,50

BIERE vom Fass |

	0,30 l	0,50 l
Veltins ^A	3,50	4,50
Berliner Pilsener ^A	3,50	4,50
Grevensteiner naturtrüb ^A	3,80	4,80
Duckstein Premiumbier ^A	3,80	4,80
Radler <i>(mit Fanta od. Sprite) / Gespritztes (mit Fassbrause) / Diesel (mit Cola)</i> ^{A,1,7}	3,20	4,20

BIERE aus der Flasche |

Köstritzer Schwarzbier ^A	0,33 l	3,20
Erdinger Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei ^A	0,50 l	4,50
Berliner Weisse ^A <i>mit Himbeere, Waldmeister, Holunder</i>	0,33 l	3,50
Malztrunk ^{A,1,7}	0,33 l	3,20



MIXGETRÄNKE alkoholisch |

Vodka mit Softdrinks/Saft	7,50
Whisky Cola ^{3,6}	7,90
Gin Tonic ^{6,9}	7,50
Cuba Libre ^{1,2}	7,50
Southern Ginger ^{1,2}	7,50
Bacardi Cola ^{1,2}	7,50

KRÄUTERBITTER & LIQUEURE |

Alle 2 cl

Amaro Averna	2,90
Ramazzotti	2,90
Jägermeister	2,90
Sambuca Molinari	2,90
Amaretto di Saronno	2,90
Baileys Irish Cream	2,90
Frangelico	2,90

RUM & GRAPPA |

Plantation Barbados XO 13 J. Rum	6,90
Appleton Rum 12 J.	3,50
Grappa della Casa	2,80
Grappa Nonino Lo Chardonnay	5,90
Grappa Nonino il Moscato	5,90
Grappa Nonino il Prosecco Riserva	6,90
Prunella Nonino Mandorlata	5,50
Amaro Nonino Quintessentia	5,50



GIN |

Hendricks Gin	4,80
Monkeys 47	5,20
Bombay Sapphire	3,90

Alle 2 cl

WODKA & SPIRITUOSEN |

Wodka	2,60
Grey Goose	5,90
Belvedere	5,90
Williams Christ Birne	2,80

COGNAC & WHISKY |

Hennessy Fine de Cognac	4,80
Hennessy X.O. 30 J.	16,90
Jack Daniels	4,50
Chivas Regal Royal Salute 21 J.	14,90

BRANDY |

Vecchia Romagna	3,20
Carlos Imperial XO	4,80
Brandy Mascaro XO	6,90



MANGIA E BEVI

FOOD WINE COFFEE



Unsere Weine

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel-Allergien haben, die in den Speisen enthalten sein können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl. Unsere Getränke und Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet.

(LMIV Verordnung, Information / Angaben siehe letzte Seiten)



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

OFFENE WEINE | auf Wunsch auch 0,5l Karaffe erhältlich

Weissweine	0,10 l	0,20 l
Chardonnay ^o Villa Albinoni / Venetien - Italien <i>Charaktervoll und herzhaft; harmonisch und erfrischend mit jugendlichem Charme; leichte Würze, Saft und Frische</i>	3,50	5,50
Riesling "ToSun" ^o Vin ToSun - Rheinhessen / Deutschland <i>Feiner Riesling mit Fruchtaromen von reifem Weinbergpfirsich, einem mineralischen Geschmack und einer erfrischenden Säure. Damit passt er hervorragend zu Fisch und Geflügel.</i>	3,50	5,50
Weißburgunder „ToSun“ ^o Vin ToSun - Rheinhessen / Deutschland <i>Eleganter Wein mit den Aromen einer reifen Birne, einer ausgewogenen Säure und einer harmonisch frischen Struktur, der hervorragend zu Fisch, Geflügel und Gemüse passt.</i>	3,50	5,50
Grüner Veltliner Classic ^o „Vin ToSun“ Weinviertel / Niederösterreich <i>Aroma: fruchtig, frisches Kernobst, vor allem Apfel; gute Struktur, feiner bunter Pfeffer; knackig und frisch, ein toller Sommergenuss. Passt gut zu unserem „Salat a la Caesare“</i>	3,50	5,50
Pinot Grigio ^o Villa Albinoni / Venetien <i>Einladend zartfruchtiger Pinot Grigio, mit lebendiger Frische; in der Nase findet man schöne Aromen von grünen Äpfeln und reifen Birnen; am Gaumen ist er harmonisch und gut strukturiert</i>	3,50	5,50
ROSÉWEINE		
Rosé Leichtigkeit des Seins ^o Vin ToSun - Languedoc / Frankreich <i>Der Name ist Programm: Ein fein-fruchtiger Roséwein aus dem Süden Frankreichs. Die "Leichtigkeit des Seins Rosé" duftet angenehm nach Himbeeren, Erdbeeren und Melone. Gut gekühlt ein idealer Terrassenwein und ein wahrer Genuss für jede Sommerparty. Passt gut zu: Mangia e Bevis Salat z.B. mit Entrecôtestreifen.</i>	3,90	5,90
Rosé „ToSun“ ^o Vin ToSun - Rheinhessen / Deutschland <i>Rosé von Portugieser und Dornfelder mit vollmundigen Aromen von Kirsche und Erdbeere, einer erfrischenden Struktur. Ideal für die Begleitung von Salaten, Gemüse und Geflügelgerichten.</i>	3,50	5,50
Spätburgunder-Rosé ^o Weingut Bischoffingen / Baden - Deutschland <i>Knackig und erfrischend, mit feiner Gerbstoffnote; lebhafter Nachhall, ein feines Spiel nach Kirsch und Banane. Ein Rosé aus dem Kaiserstuhl. Ergänzt hervorragend Pasta Gerichte, mediterrane Gerichte, leichte Blattsalate und Käse.</i>	3,50	5,50



MANGIA E BEVI
FOOD WINE COFFEE

OFFENE WEINE |

Rotweine

	0,10 l	0,20 l
Cabernet Sauvignon ^o „Fleuron“ / Frankreich -Languedoc-Roussillon <i>Typische Aromen von roten und dunklen Beerenfrüchten; begleitet von würzigen Noten; am Gaumen ausgewogen und harmonisch mit einem fruchtigen Nachhall.</i>	4,50	6,50
Primitivo ^o Villa Albinoni - Apulien / Italien <i>Die Rebsorte „Primitivo“ erfreut sich wachsender Beliebtheit bei Wein-Trinkern; berühmtestes Anbaugebiet für diese Weine ist Mandurien (Apulien); auch hier ein geschmackvoller Wein mit dem typischen Duft nach dunklen Waldfrüchten und Zimt, läuft er weich und elegant über die Zunge.</i>	3,90	5,90
Blauer Zweigelt „Mailberger“ ^o „Vin ToSun“ Weinviertel / Niederösterreich <i>Ein Zweigelt, der eine schöne dunkle rubinrote Farbe besitzt und sich mit angenehm jugendlicher Struktur darbietet. Ein von Weinkennern geschätzter Alltagswein für jede Gelegenheit.</i>	3,90	5,90
Merlot ^o Villa Albinoni, Venetien / Italien <i>Am Gaumen ist dieser Rotwein fruchtig und weich. In der Nase präsentiert er sich mit Aromen von Waldbeeren und Vanille. Passt gut zu: Pasta, gegrilltem Geflügelgerichten, würzigen Käse und Wild.</i>	3,90	5,90

Weissweine

0,75 l

Leichtigkeit des Seins - Blanc de Noir^o Vin ToSun - Languedoc / Frankreich 29,50

Das Weißkeltern von roten Trauben hat in Frankreich eine lange Tradition. Der Rebensaft hat dadurch keine Zeit die Farbstoffe aus der Beerenhaut aufzunehmen, es entsteht ein echter Weißwein. Bei diesem „Leichtigkeit des Seins“ Blanc de Noir aus dem Languedoc werden Beeren der roten Kult-Traube Tannat, weiß gekeltert. Überzeugt mit delikater Frucht, bezaubernder Frische und einer beeindruckenden Ausstrahlung. Frische Fruchtaromen von Birne, Pfirsich, Melone, Litschi und Stachelbeere verbinden sich harmonisch mit dezenten Zitrusnoten.

Riesling trocken^o Weingut Albert Kallfelz / Mosel - Deutschland 32,00

Ein Riesling der sich von seiner besten Seite zeigt. Aromen von Zitrone-, Aprikose- und Apfel- mit einer mineralischen Schiefernote. Macht Laune auf mehr. Seine mineralische Schiefernote und das feine Wechselspiel von Fruchtsüße und Säure machen aus dem Riesling einen pikanten und sehr ausbalancierten Wein.

Grüner Veltliner Selection^o „Vin ToSun“ Weinviertel / Niederösterreich 28,00

Dieser Niederrußbacher „Grüner Veltliner“ aus dem südwestlichen Weinviertel in Niederösterreich der von den besten ausgesuchte Veltliner Trauben händisch geerntet wird, hat ein Aroma von typischer Veltlinerwürze, bunten Pfeffer, Zitrus und Kernobst. Vielschichtig am Gaumen, toller Trinkfluss. Spannende Mineralik bis zum knackig frischen Abgang.

Gavi di Gavi (Veganer Wein)^o Enrico Serafino, Piemont/ Italien 35,00

Vielfältige Fruchtaromen; insbesondere nach gelben Früchten, Zitrus und feinen Kräuternoten; im Geschmack trocken und frisch, mit einer harmonischen Struktur und einem fruchtbetonten Abschluss. Speiseempfehlung; „Ganze Dorade Royal“ mediterran vorbereitet.

Pinot Grigio- Velante (Veganer Wein)^o Bertani / Velante / Italien – Venetien 31,00

Düfte von Golden Delicious, reifen Birnen und Pfirsichen; im Gaumen eine gute Textur und schöne Balance zwischen Säure, Mineralität und Geschmeidigkeit; der fruchtige Abgang rundet den Genuss ab Der Bertani Pinot Grigio Velante ist die richtige Begleitung als Bereicherung würziger Zwischengerichte oder zu Geflügel.

Bourgogne Chardonnay - "LaForêt"^o Bourgogne / Frankreich 39,00

Der weiße „LaForêt“ offenbart delikate Aromen von frischen Aprikosen, Pfirsichen und einem Hauch von Melone, Honig am Gaumen mineralisch und fein nervig, animierendes Säurespiel, vielschichtig, ausgewogen; ein Chardonnay mit Schmelz und langem Nachhall. Speiseempfehlung: Besonders zu gebratenem Huhn & gebratenem Zander mit Kapernbutter

Rotweine

0,75 l

Leichtigkeit des Seins - Rouge^o Vin ToSun- Languedoc / Frankreich 29,50

Die Trauben für die Weine stammen von alten Rebstöcken, die in der Region Pays d'Hérault im Languedoc auf ton- und kalkhaltigen Böden wachsen und hierbei auf den vollständigen Einsatz von Pestiziden verzichtet wird. Um die Frische und Frucht zu bewahren, welche die Weine so unverkennbar sommerlich machen, werden die Trauben ausschließlich nachts bei niedrigen Temperaturen gelesen. In der Nase sehr feine Fruchtaromen von Himbeere, Erdbeere und Melone, am Gaumen lebendige feine und weiche Säure.

Primitivo "Doppio Passo"^o Carlo Botter / Apulien-Italien 29,00

In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund und schmelzig mit angenehmer Fülle und Charakter. Ein samtiger Rotwein mit einer leicht würzigen Note und Restsüße. Im Nachhall präsentiert er sich mit seiner genussvollen, ausbalancierten Länge.

Nero d'Avola Lamuri^o Tasca d' Almerita, Vallelunga Pratameno / Sizilien 36,00

*In der Nase intensiv und voll; Noten reifer Früchte, Gewürzen und Tabak; warm; samtig; elegantes Holz; gute Struktur und lang anhaltendes Aroma.
Speiseempfehlung; Entrcôte auf Rucola und Baguette mit Knoblauch*

Tre Saggi-Montepulciano d'Abruzzo (Vegane Wein)^o Talamonti / Abruzzen/ Italien 36,00

Der Talamonti Montepulciano d' Abruzzo „Tre Saggi DOC“ zeigt sich mit schwarzem Kern und rubin-karmin-roten Einschlüssen im Glas. In der Nase duftet es nach reifen Sauerkirschen, einem Hauch Minze und Dürripflaumen. Röstaromen, vegetabile Noten und mediterrane Kräuter ergänzen dieses als Abrundung. Am Gaumen schmecken Aromen von dunklen Beeren, süsslichen Kirschen und Himbeeren vor. Geschmeidig, würzig und rund ist dieser Montepulciano mit einem ausgewogenen Tanningehalt und einem schönen beerigen Nachhall.

Bodegas Pagos de Araiz - Cuvée^o Spanien - Navarra DO / Pagos de Araiz 32,00

*Der Pagos de Araiz Crianza Tinto ist im Glas fast schwarz. Sein ausladendes Bouquet von dunklen Früchten wird von einem perfekt integrierten Barriquearoma ergänzt. Am Gaumen des Pagos de Araiz Crianza ein feiner Schmelz mit großer Fruchttiefe.
Speiseempfehlung; Saltimbocca - Zartes Kalbfleisch in Salbei-Weißweinsauce.*



FLASCHENWEINE |

Rotweine

Cabernet Sauvignon[°] Neethlingshof-Stellenbosch / Süd-Africa 0,75 l 34,00

Der Neethlingshof Cabernet Sauvignon ist ein farbintensiver, gut strukturierter Wein. Seine intensiven Aromen von Brombeeren, Holz, Schokolade und Kräutern werden von einer dunklen, rubinroten Farbe dargestellt. Der Geschmack am Gaumen des Neethlingshof Cabernet Sauvignon offenbart eine enorme Fruchtfülle mit festen Tanninstrukturen und einem sehr ausgewogen und im Abgang lange anhaltenden Aromen von dunklen Beeren. Im Nachgeschmack mit mineralische Akzente und viel Blaubeere.

Chianti " Frescobaldi Castiglioni"[°] Italien / Toskana 36,00

Im „Frescobaldi Castiglioni Chianti“ DOCG finden sich die Charakteristiken seines toskanischen Terroirs, nicht zuletzt dank der günstigen Beschaffenheit von Boden und Klima. Rein in Edelstahl ausgebaut ist der Wein weich, angenehm fruchtig mit einem starken, ausgeprägten und immer harmonischen Charakter.

Barolo "Enrico Serafino DOCG"[°] Piemont/ Italien 64,00

Der granatrote, durchzogen mit an eine Orange erinnernde Serafino Barolo DOCG ist ein Rotwein der Extraklasse. Mit seinem intensiven, jedoch eleganten Bouquet, welches samte ätherische öle und einen Hauch von Lakritz, Vanille und Tabak besitzt, ist der Barolo ein ganz besonders würziges Geschmackserlebnis. Die ausgezeichnete Struktur von Tannin findet sich in seinem samtigen und aristokratischen Geschmack wieder. Passend zu dunklem Fleisch, festlichen Braten und Wild sollte der Serafino Barolo am gedeckten Tisch keinesfalls fehlen

Prosecco & Champagner-Grappa 0,10 l 0,20 l

Vino Frizzante Fraenzi (Franken-Perlwein)[°] 3,90 5,90

*Fränzi" Castell - Franken – Deutschland
Dieser nach einem fränkischen Rebsatz "Fränzi" benannten "Schaumwein" ist ein grandioser Wurf der fürstlichen Weingüter. Großes Bouquet nach Aprikose, und ein herrliches Fruchtspiel im Gaumen und ein langer Nachhall machen diesen Wein zu einem Erlebnis. Passt zu leichten Speisen und Salaten.
Prämierungen: Das Weingut wurde im Gault Milliau mit 4 von 5 Trauben ausgezeichnet.
Besonderheiten: Das Weingut ist Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.*

Champagne Michel Mailliard[°] Cuvée Grégory 1er Cru Brut 0,75 l 75,00

Hervorragender Vertreter der Côte de Blancs, geprägt von der Eleganz des Chardonnay, florale Aromen im Duft und am Gaumen, erfrischende Zitrusfrucht mit einer feinen Spur an Mineralität, weiches Geschmackserlebnis mit feinem Nachhall. Ausgezeichneter Aperitif Cuvée aus 95% Chardonnay und 5% Pinot Noir aus Premier Cru Lagen Auszeichnungen: Silbermedaille, Effervescents du Monde 2012 (Schaumweinweltmeisterschaft) Goldmedaille, Gilbert & Galliard 2015 Champagne Michel Mailliard ist ein Familienweingut mit Sitz in Vertus, Côte de Blancs im Süden der Champagne.

Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe, die in Getränken und Speisen enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet:

Zusatzstoffe | Additives:

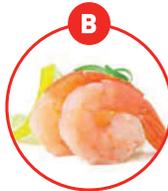
- 1 = Koffeinhaltig | *with Caffeine*
- 2 = Farbstoffe | *Dyestuffs*
- 3 = Ascorbinsäure | *Ascorbic Acid*
- 4 = Betacarotin | *Betacarotine*
- 5 = Sucralose | *Sucralose*
- 6 = Zitronensäure | *Citric Acid*
- 7 = Fructose | *Fructose*
- 8 = Konservierungsstoffe | *Antidegradant*
- 9 = Chininhaltig | *with Quinine*
- 10 = Taurinhaltig | *with Taurine*
- 11 = Phenylalaninquelle
- 12 = Antioxidationsmittel | *Antioxidant*

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie eine spezielle Diät benötigen oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel Allergien haben, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen - wir beraten Sie gerne bei der Getränke- und Speisenauswahl.

Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene



A
Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



B
Krebstiere und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



C
Eier von Geflügel
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



D
Fisch und daraus
gewonnene Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)



E
Erdnüsse und daraus
gewonnene Erzeugnisse



F
Sojabohnen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



G
Milch von Säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)



H
Schalenfrüchte und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



L
Sellerie und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



M
Senf und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



N
Sesamsamen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid und Sulfite in
einer Konzentration von
>10mg/kg oder 10mg als SO₂



P
Lupinen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



R
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische und daraus gewonnene
Erzeugnisse

Unsere Gerichte und Getränke, die allergene Inhaltsstoffe und/oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten! Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.