

Benvenuto

Ristorante Da Vinci

Bella Italia im Herzen von Essen Steele - denn manchmal kann man sich den Urlaub eben doch nach Hause holen. Ob bei einem romantischen Abend zu zweit, einem Geschäftstermin oder einer Familienfeier, lassen Sie sich sowohl vom gemütlichen Ambiente als auch von der kulinarischen Kunst des Da Vinci-Teams überzeugen.

Seit 1995 werden im Graffweg italienische Gerichte der Meisterklasse auf die Teller gezaubert. Genießen Sie sowohl regionale als auch internationale Gerichte und lassen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt überzeugen.

Auch für große und kleine Feiern bieten wir Ihnen unseren Cateringservice mit einer großen Auswahl an italienischen und internationalen Köstlichkeiten an. Ob Sie einen Geburtstag oder eine Hochzeit feiern möchten, ein Seminar oder eine Konferenz haben, lassen Sie diese Anlässe von frischen und hochwertigen Speisen italienischer Art begleiten. Selbstverständlich mit Liebe zum Detail zubereitet.

Sprechen Sie uns einfach an.
Wünschen Sie ein Menü oder eventuell Fingerfood? Mögen Sie es elegant oder lieber rustikal? Über diese Details können wir gerne sprechen und alles nach Ihrem Geschmack einrichten.

Teilen Sie uns Ihr Vorhaben und die Personenzahl mit,
damit wir alles für Sie organisieren können.

Euer Team des Da Vinci

.....

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L, Schwefel und Sulphite, m=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=mit Stabilisatoren (u.a Natriumdiphosphat), 13=mit Phosphorsäure, 14=mit Nitritpökelsalz (u.a auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 15=mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse).

Champagner & Prosecco

Prosecco Extra Dry	0,15 l	5,90 €
Prosecco Brut Spumante Rosé	0,15 l	6,50 €
Ferrari Bianco	0,15 l	9,90 €
Ferrari Brut Spumante Rosé	0,15 l	10,50 €
Sherry (trocken oder medium)	5 cl	6,50 €
Martini Bianco, Rosso oder Dry	5 cl	6,50 €

Spritz, Longdrinks & Cocktails

Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato	0,2 l	7,50 €
Lillet Berry	0,2 l	7,90 €
Negroni – Gin Martini Rosso Campari	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Campari Orange	0,2 l	7,50 €
Prosecco mit Limoncello	0,2 l	7,50 €
Campari Soda	0,2 l	7,50 €
Wodka Lemon	0,2 l	7,50 €
Bacardi Cola	0,2 l	7,50 €

Alkoholfreie Aperitifs

Bitterino	0,1 l	4,00 €
Lillet Berry	0,2 l	7,90 €
Bitterino Orange	0,2 l	7,50 €



VEGAN



VEGETARISCH

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Insalata • Salate

Kleine Salate



Pomodori

Tomatensalat mit Rucola, Basilikum und roten Zwiebeln

7,00 €



Mista

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Karotten

7,00 €

Roma

Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch und Schafskäse

D/S/G 9,90 €

Große Salate



Insalata di Rucola e Parmigiano

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesankäse, Aceto Balsamico und Olivenöl

12,90 €

Fantasia

Grüner Salat mit Tomaten, gehobelem Parmesankäse, Thunfisch und Ei

G/S/D/C 14,90 €

Casalinga

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, gehobelem Parmesankäse, Thunfisch, Zwiebeln und Krabben

G/S/D/B 15,90 €

Ceasar Salat

Eisbergsalat, Crostini, Kirschtomaten, Mais, Parmesankäse und gegrilltes Putenfleisch mit Hausdressing

16,90 €

Insalata Marinara

Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, gegrilltem Edelfisch und gebratenen Edelpilzen

18,90 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing.

Cocktail- oder Balsamico-Dressing (8, J, C)



VEGAN



VEGETARISCH

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Antipasti • Vorspeisen

Kalte Vorspeisen



Antipasti Da Vinci (auf Wunsch auch vegan oder vegetarisch möglich)
Verschiedene Italienische Vorspeisen vom kalten Büffet

B/D 17,90 €

Carpaccio di Filetto

Dünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse
an Zitronen-Vinaigrette angemacht

15,50 €

Vitello Tonnato

Dünne Scheiben von rosa gebratenem Kalbsfilet
mit Thunfisch-Kapern-Sauce

D 15,50 €



Caprese

Tomate-Mozzarella mit Rucolasalat und Olivenöl

G 11,50 €



Bruschetta

Drei knusprige Baguettescheiben mit Tomaten, Parmesankäse,
Basilikum, Olivenöl und Rucolasalat

A 10,90 €

Gamberetti e Sedano

Frische Krabben mit Staudensellerie, Zitronen und Olivenöl

B/I 15,50 €

Warme Vorspeisen



Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe

7,90 €



Minestrone

Gemüsesuppe

I 7,90 €

Lumache alle Erbe (12 Stück)

Weinbergschnecken mit Knoblauch und Kräuter an Sahnesauce

B/G 12,90 €

Lumache Cardinale (12 Stück)

Weinbergschnecken mit Champignons, Kräutern scharf zubereitet,
dazu Tomatensauce

B/G 12,90 €

Scampi Provinciale

Scampi mit Kräutern, Knoblauch in Tomatensauce

B/D 15,50 €

Scampi Aglio

Scampi mit Kräutern und Knoblauch in Sahnesauce

B/G 15,50 €



VEGAN



VEGETARISCH

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch glutenfreie Nudeln -

Pasta • Nudelgerichte

Spaghetti Aglio e Scampi

mit Knoblauch, Olivenöl, Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten und frischen Kräutern scharf zubereitet

A/B 18,50 €



Spaghetti Arrabiata

mit Paprika, Oliven und Knoblauch an Tomatensauce - scharf zubereitet

A 15,90 €

Spaghetti Carbonara

mit Guanciale, Ei und Parmesankäse

A/C 15,00 €

Spaghetti Da Vinci

nach mediterraner Art mit Black Tiger Garnelen und Knoblauch

A/B/D 18,90 €



Penne Vegetaria

nach mediterraner Art mit Gemüse der Saison

A/B/C 15,50 €

Tagliatelle al Salmone

mit Lachswürfeln, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Sambuca, flambiert an Tomatensahnesauce

A/B/D 18,50 €

Tagliatelle al Filetto

mit Rinderfiletspitzen, Lauchzwiebeln und Edelpilzen in Trüffelsauce

A/R/G 18,90 €



Tortelloni al Tartufo

Tortelloni mit Trüffelfüllung, gebratenen Edelpilzen in Trüffelsauce

A/R/G 17,90 €

Lasagne

mit Hackfleisch und Käse überbacken

A/R/S 15,00 €



Penne Firenze

überbacken mit Spinat und Gorgonzola-Käse

A/G 15,50 €

Risotto

Risotto alla Marinara

mit Edelfischen und Scampi in einem leichten Knoblauch-Ölivenöl-Sud

21,50 €

Risotto al Monte

mit Rinderfiletspitzen und Edelpilze an Trüffelsauce

20,50 €



VEGAN



VEGETARISCH

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Pizza • Pizzen



Margherita

Tomatensauce, Käse und Oregano

A/G/2 10,00 €

Salami

Tomatensauce, Käse, Oregano und Salami

A/G/2 11,90 €

Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Oregano und Kochschinken

A/G/2 11,90 €



Funghi

Tomatensauce, Käse, Oregano und Champignons

A/G/2 11,90 €



Spinaci

Tomatensauce, Käse, Oregano und Spinat

A/G/2 11,90 €

Hawaii

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas und Oregano

11,90 €

Tonno

Tomatensauce, Käse, Oregano und Thunfisch

A/D/G/2 11,90 €

Calzone

Tomatensauce, Käse, Salami, Kochschinken und Champignons

A/G/2 12,90 €

Da Vinci

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

A/G/2 15,90 €

Salmone

Tomatensauce, Käse, Oregano und frisches Lachsfilet

A/G/D 15,90 €

Marinara

Tomatensauce, Käse, Oregano, Edelfischfilet und einer Gamba

19,50 €

Pizza Pazza

Trüffelcreme, Ziegenkäse, Honig, Rucola, Parmesan und Parmaschinken

A/G 15,90 €

- Gerne belegen wir die Pizza mit Deinen Wunschzutaten -



VEGAN



VEGETARISCH

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Pesce • Fischgerichte

Salmone alla Griglia Gegrilltes Lachsfilet mit Kräutermarinade	D 25,90 €
Gamberoni alla Griglia Gegrillte Gambas mit Kräutern und Knoblauch	B 28,50 €
Lucioperca alla Da Vinci Zanderfilet kross gebraten mit Pommery-Senf-Sauce	D/2/4/7 25,90 €
Pesce misto Griglia Fischvariationen nach Art des Hauses	D 32,90 €

- Zu allen Fischgerichten reichen wir frische Tagesbeilagen -

Carne • Fleischgerichte

Saltimbocca alla Romana Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	8/L 26,50 €
Agnello con Prosciutto di Parma Lammrücken mit gebackenem Parmaschinken an Pfeffersauce	G 27,90 €
Bistecca alla Griglia Devesa Angus Beef (ca. 250 GRAMM) Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak nach Art des Hauses	31,50 €
Bistecca Contadina Devesa Angus Beef (ca. 250 GRAMM) Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Edelpilzen nach mediterraner Art	G 32,90 €
Filetto alla Griglia Devesa Angus Beef (ca. 200 GRAMM) Gegrilltes Rinderfilet	34,50 €
Filetto al Pepe Devesa Angus Beef (ca. 200 GRAMM) Gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffersauce	35,90 €

- Zu allen Fleischgerichten reichen wir frische Tagesbeilagen -



VEGAN



VEGETARISCH

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Kindergerichte

Spaghetti mit Tomatensoße oder Bolognese Kleine Portion Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce	A 8,00 €
Pizza Piccola Kleine Pizza mit Tomaten, Käse und Zutaten Deiner Wahl	A/G 8,00 €
Lasagne Kleine Lasagne mit Käse überbacken	A/G/S/C 8,00 €
Mickey Maus Schnitzel mit Pommes	10,00 €

Dolce • Dessert

Panna Cotta Italienisches Dessert nach Art eines Puddings	G/4 7,50 €
Cassata Eis Halb gefrorenes Eis mit kandierten Früchten	G/C 7,90 €
Tiramisu Schichtdessert mit Mascarponecreme, Löffelbiskuit und Amaretto	G/9 7,90 €
Gelato Misto Gemischtes Eis - drei Kugeln	G/1/4/11 7,00 €
Tartufo Nero Halb gefrorenes Eis mit Trüffel, Vanille- und Nussgeschmack	G/C 7,90 €
Zabaglione Weinschaum-Dessert mit Vanilleeis nach Art des Hauses	G/C 8,90 €



VEGAN



VEGETARISCH

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Birre • Biere

Bier vom Fass

Stauder Pils	0,3l	3,60 €	0,5l	5,50 €
Frankenheim Alt	0,3l	3,60 €	0,5l	5,50 €
Krefelder	4/7/11 0,3l	3,60 €	0,5l	5,50 €
Alsterwasser	1/4/7/11 0,3l	3,60 €	0,5l	5,50 €
Radler	1/4/7/10 0,3l	3,60 €	0,5l	5,50 €
Alt Cola	0,3l	3,60 €	0,5l	5,50 €

Flaschenbiere

Stauder Pils Alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Stauder Radler Alkoholfrei	0,33l	3,90 €
König Ludwig Alkoholfrei	0,5l	5,50 €
König Ludwig Weißbier Hell	0,5l	5,50 €
Malzbier „tut gut“	1/2 0,33l	3,90 €

BESUCHE UNS ONLINE!



WEBSITE



FACEBOOK



INSTAGRAM

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

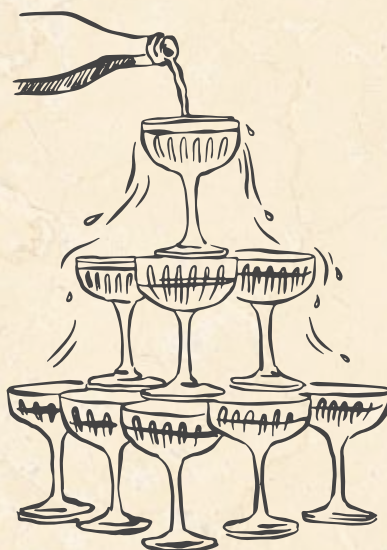
Vini aperti • Offene Weine

Weißweine

Pinot Grigio Veneto • trocken	0,2l 6,90 €	0,5l 17,00 €
Frizzantino lieblich	0,2l 6,50 €	0,5l 16,00 €
Lugana Gardasee • Italien • trocken • fruchtig	0,2l 8,00 €	0,5l 18,50 €

Rot- & Roséweine

Nero d' Avola Rotwein Sizilien • trocken	0,2l 6,90 €	0,5l 17,00 €
Lambrusco Rotwein Emila Romgana • lieblich	0,2l 6,50 €	0,5l 16,00 €
Bardolino Chiaretto Roséwein Gardasee • trocken • fruchtig	0,2l 6,90 €	0,5l 17,00 €
Primitivo Di Manduria Rotwein Apulien • trocken • kräftig	0,2l 8,00 €	0,5l 18,50 €



ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Bevande analcoliche • Alkoholfreie Getränke

Afri Cola	1/4/7/11	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,50 €
Afri Cola ohne Zucker	4/7	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,50 €
Spezi	0,3 l	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,50 €
Bluna Orange	1/4/7/11	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,50 €
Bluna Zitrone	1/4/7/11	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,50 €
San Pellegrino	0,25 l	3,20 €	0,75 l	7,00 €	
Acqua Panna Stilles Wasser	0,25 l	3,20 €	0,75 l	7,00 €	
Apfelsaftschorle	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,50 €	
Traubensaftschorle	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,50 €	
Maracujaschorle	0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,50 €	
Rhabarberschorle			0,33 l	4,20 €	
Apfelsaft klar		0,3 l	4,10 €		
Orangensaft	1/4	0,2 l	3,50 €		
Traubensaft	1/4	0,2 l	3,50 €		
Bitter Lemon	1/4	0,2 l	3,50 €		
Ginger Ale	1/4	0,2 l	3,50 €		
Tonic Water	1/4	0,2 l	3,50 €		

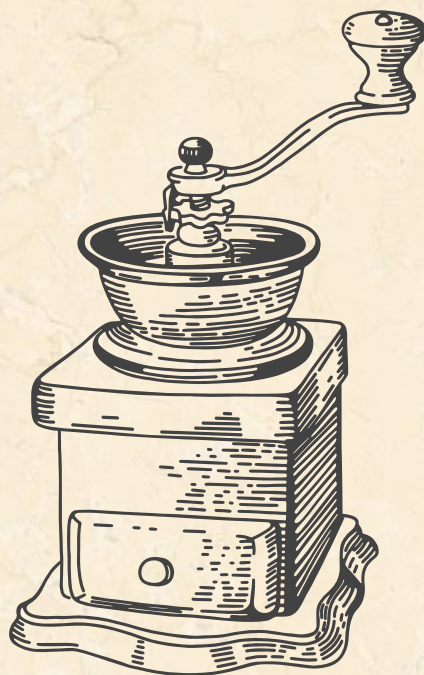
Coca-Cola aus Flaschen

Coca-Cola	1/2/4/11	0,2 l	3,50 €
Coca-Cola light	1/2/4	0,2 l	3,50 €
Coca-Cola Zero Sugar	1/2/4	0,2 l	3,50 €
Sprite	4/11	0,2 l	3,50 €
Fanta	4/11	0,2 l	3,50 €

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Bevande calde • Heissgetränke

Espresso	9	2,80 €
Espresso Corretto mit Grappa	9	4,90 €
Espresso Doppio	9	4,40 €
Kaffee	9	2,90 €
Latte Macchiatto	9/G	3,90 €
Cappuccino	9/G	3,30 €
Milchkaffe	9/G	3,90 €
Avocado - Espresso mit Vanilleeis	9/G	4,90 €
Kakao mit Milch	E/G	3,80 €
Frische Minze mit Honig		4,50 €
Tee - verschiedene Sorten		3,00 €



ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Digestivo • Digestif

Ramazzotti	4 cl	4,90 €
Ramazzotti Crema	4 cl	4,90 €
Averna Amaro	4 cl	4,90 €
Fernet Branca	4 cl	4,90 €
Amaro Montenegro	4 cl	4,90 €
Limoncello	4 cl	4,90 €
Sambucca Molinari	4 cl	4,90 €
Amaretto di Saronno	4 cl	4,90 €
Marsala	5 cl	5,50 €
Baileys	4 cl	4,90 €
Vecchia Romagna	4 cl	4,90 €
Vecchia Romagna Riserva	4 cl	8,50 €
Williamsbirne „Südtiroler Pircher“	4 cl	4,90 €
Remy Martin	4 cl	7,90 €
Hennessey Cognac	4 cl	7,50 €
Jack Daniel´s Whiskey	4 cl	4,90 €
Jack Daniel´s Single Barrel	4 cl	8,50 €
Tullamore D.E.W Single Malt	4 cl	8,90 €
Grand Marnier	4 cl	5,50 €

Grappa • Grappa

Grappa della Casa	4 cl	4,90 €
Grappa di Chianti	4 cl	6,90 €
Andrea da Ponte Grappa di Prosecco	4 cl	7,50 €
Poli Cleoparta Amarone Oro	4 cl	8,50 €
Poli Cleoparta Moscato	4 cl	8,50 €
Jacopo Poli Amorosa di Dicembre Vespaiole	4 cl	10,50 €

Grappa di Barolo - Holzkiste	4 cl	10,50 €
Grappa di Moscato - Holzkiste	4 cl	10,50 €
Due Barili Prosecco - Holzkiste	4 cl	11,50 €
Grappa Berta Tre Soli Tre - Holzkiste	4 cl	13,90 €
Grappa Nonino 5 Jahre Riserva - Holzkiste	4 cl	13,90 €
Grappa Nonino 8 Jahre Riserva - Holzkiste	4 cl	15,90 €
Grappa Nonino 20 Jahre Riserva - Holzkiste	4 cl	18,90 €
Grappa Berta Bric del Gaian - Holzkiste	4 cl	14,90 €
Grappa Berta Riserva del Fondatore - Holzkiste Paolo Berta	4 cl	15,90 €



ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Prosecco e Spumante • Prosecco & Champagner

Prosecco Falceri Extra Dry Verona	0,75 l 33,50 €
Prosecco Spumante Brut Rosé Sachetto • Venetien	0,75 l 35,00 €
Ferrari Perle Trentdoc Ferrari • Trentino	0,75 l 55,00 €
Ferrari Maximum Rosé Trentdoc Ferrari • Trentino	0,75 l 57,90 €
Moët & Chandon Champagner Frankreich	0,75 l 82,50 €
Veuve Clicquot Champagner Frankreich	0,75 l 89,50 €
Don Perignon Champagner	0,75 l 429,00 €

Raritäten • Rarità

Tiganello Toscana IGT Toscana • Sangiovese • Cabernet Sauvignon Der Weinberg Tignanello wird besonders spät gelesen, und ausschließlich sorgfältig per Hand selektierte Trauben werden für diesen Wein verwendet. Fruchtig & Geschmacksvoll	0,7 l 229,50 €
Sassicaia Rosso Tenuta San Guido DOC Toscana • Bolgheri • trocken Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	0,7 l 568,00 €
Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore 1996 DOC Toscana • Bolgheri • trocken • kräftig 62 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot, 4 % Petit Verdot und 3 % Cabernet Franc Ornellaia ist eine Weinikone mit Kultstatus. Noten von reifen Beeren, Vanille und süßem Tabak.	0,7 l 598,00 €

Vini in bottiglia • Flaschenweine

Weißweine

Regaleali Bianco

DOC • Sizilien • trocken

0,75 l 29,50 €

Pinot Grigio

DOC • Venetien • trocken & fruchtig

0,75 l 29,90 €

Grillo Altavilla della Corte

DOC • Firsato • Sizilien • trocken

0,75 l 31,50 €

Calafiori Pecorina

DOC • Terre di Chieti • trocken

0,75 l 32,50 €

Lugana Tenuta Roveglia

DOC • Lombardei - trocken

0,75 l 32,50 €

Chardonnay

DOC • Floreado • trocken • fruchtig

0,75 l 33,50 €

Gavi di Gavi

DOC • Bersano • Piemont • trocken und fruchtig

0,75 l 35,90 €

Pinot Bianco

IGT • Toscana • Villa antinori • trocken, frisch & kräftig

0,75 l 37,50 €

Ca die Frati Lugana

DOC • Trebbiano die Lugana • trocken & kräftig

0,75 l 38,90 €

Sauvignon Blanc Floreado

DOC • Südtirol • trocken & kräftig

0,75 l 38,90 €

Edizione Binaco Fantini

IGT • Ortona • trocken

34% Fiano, 33% Grillo und 33% Pecorino

Bester Weißwein Italiens seit 2019.

0,75 l 58,90 €

Vini in bottiglia • Flaschenweine

Roséweine

Velenosi Rosato

DOC • trocken & fruchtig

0,75 l 32,90 €

Primitivo Rosato Infinitum

DOC • Apulien • Manduria • trocken & fruchtig

0,75 l 31,50 €

Greco Nero

IGT • Statti • Kalabrien • trocken, fruchtig & frisch

0,75 l 32,90 €

Roseri Chiaretto Rosato

DOP • Riviera del Garda Classico Valtenesi

0,75 l 38,90 €

Ca dei Frati Rosato

DOC • Riviera del Garda • trocken & fruchtig

0,75 l 38,90 €



ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.

Vini in bottiglia • Flaschenweine

Rotweine

Nero d ' Avola

DOC • Sizilien • trocken & kräftig

0,75 l 29,90 €

Syrah

DOC • Lazio – trocken & fruchtig

0,75 l 31,50 €

Cabernet Sauvignon

DOC • Sizilien • trocken & fruchtig

0,75 l 32,50 €

Primitivo di Manduria

DOC • Apulien • trocken & kräftig

0,75 l 33,50 €

Montepulciano d ' Abruzzo

DOC • Abruzzo • trocken & kräftig

0,75 l 33,50 €

Primitivo Salento

IGT • Tomaresco • Apulien • trocken & kräftig

0,75 l 38,50 €

Ca die Frati Roso

IGT • Lombardei • Couve

0,75 l 38,50 €

Pinot Noir

DOC • Südtirol • trocken & kräftig

0,75 l 46,50 €

Barbera d ` Alba

DOC • Piemont • trocken & kräftig

0,75 l 48,50 €

Chianti Classico Riserva

DOCG • Villa Antinori • Toskana • Sangiovese

Ein einzigartige Chianti Classico Riserva,
mit wunderbare Noten von roten Früchten hat.

0,75 l 58,00 €

Edizione Fantini

Farnese Vini • Abruzzo • Couve

33 % Montepulciano, 30 % Primitivo, 25 % Sangiovese, 7% Negroamaro,
und 5 % Malvasia Nera

Aromen von Kirschen, Zwetschgen, schwarze Johannisbeeren und Tabak.

0,75 l 59,00 €

Amarone della Valpolicella

DOC • Bolla • Venetien • trocken & kräftig

70 % Corvina und 30 % Rondinella

2 Jahren in Eichfässern gereift - Aromen von Kirchen, Rosinen,
Kakao und Gewürzen.

0,75 l 62,50 €

Barolo Nirvasco

DOCG • Bersano • Piemont

Klassischer Barolo, kraftvoll im Geschmack - Noten von Lakritz, und reife Pflaumen

0,75 l 66,50 €



Holen Sie sich das italienische Flair einfach nach Hause!
Für große und kleine Feiern bieten wir Ihnen unseren
Catering-Service mit einer großen Auswahl an
italienischen und internationalen Köstlichkeiten an.

Ob Sie einen Geburtstag oder eine Hochzeit feiern,
ein Seminar oder eine Konferenz planen möchten,
gerne begleiten wir diese Anlässe mit hochwertigen und
frisch zubereiteten Speisen nach italienischer Art.

Haben Sie Sonderwünsche bezüglich vegetarischer
Speisen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
oder gegebenenfalls Allergien?
Kein Problem!

Sprechen Sie uns einfach an!

Wir freuen uns ein Teil Ihres Events sein zu dürfen.



Wissenswertes über Italien

Wie nennt man die italienische Küche?

Wie bei den meisten internationalen Küchen auch, ist die italienische Küche eher ein Oberbegriff für verschiedene regionaler Küchen. Besonders bekannt sind zum Beispiel die Ligurische, die Toskanische sowie die Sizilianische Küche.

Was ist typisch italienisch?

Italien ist berühmt für kulinarische Spezialitäten wie Pizza, Spaghetti, Cappuccino, Eis, Wein und Käse. Denkt man an Italien, fallen einem spontan Begriffe wie Rom, Papst, Vatikanstaat, Petersdom, Fiat, Vespa, Ferrari, Venedig, Michelangelo, das Kolosseum, Pompeji, Vesuv und Ätna ein.

Was trinken die Italiener am liebsten?

Italienische Getränke mit Alkohol

Die Italienerinnen & Italiener stoßen gerne mal an – bevorzugt mit einem Glas Wein. In Italien wird üblicherweise zu Fleischgerichten und deftigem Comfort-Food Rotwein serviert. Zu sommerlichen Gerichten und vor allem Fisch und Meeresfrüchten gibt es „vino bianco“, also Weißwein.

BESUCHE UNS ONLINE!



WEBSITE



FACEBOOK



INSTAGRAM



VEGAN



VEGETARISCH

ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.