

OGGI

Trattoria della nonna

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

TAGLIERE DELLA NONNA <i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse</i> <i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables</i>	18,00	CARPACCIO DI MANZO <i>Irishes Rindercarpaccio, getrocknete rote Tomaten, Zitronen-Vinaigrette</i> <i>Irish beef filet, lemon-vinaigrette</i>	19,50
		<i>+ frischer Trüffel Extra</i>	8,00
TAGLIERE OGGI <i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse, Meeresfrüchte Salat, Bufala Mozzarella, Tomato</i> <i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables seafood salad, bufala mozzarella, tomato</i>	29,50	VITELLO TONNATO <i>Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Kapern, mit hausgemachter Mayonnaise-Thunfischsauce</i> <i>Thinly sliced veal with homemade thuna fisch sauce and capers</i>	19,00
BUFALA CAPRESE <i>Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum</i> <i>Mozzarella, tomato, basil</i>	17,00	PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Auberginen überbacken</i> <i>Eggplant parmigiana</i>	16,00
BRUSCHETTA TRADIZIONALE <i>Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Basilikum, Burrata</i> <i>Roasted bread, cherry tomato, basil Burrata</i>	9,00	BURRATA TRICOLORE <i>Burrata, Parmaschinken, Kirschtomaten</i> <i>Burrata, Parma ham, cherry tomato</i>	18,00
BRUSCHETTA OGGI <i>Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Basilikumpesto, Parmaschinken, Parmesancreme, Rucola</i> <i>Toasted bread, cherry tomatoes, rocket basil pesto, Parma ham, parmesan cream</i>	10,50	POLPO ALLA GRIGLIA <i>Oktopus gegrillt auf Rucolasalat</i> <i>Oktopus grilled with rocket salad</i>	23,50
ZUPPA DI POMODORO <i>Tomaten-Suppe</i> <i>Tomato Soup</i>	8,50	FORMAGGIO MISTO <i>Verschiedene Käsesorten</i> <i>Mixed cheese plate</i>	18,50
PIZZA PANE	8,00	OLIVEN	5,50
STRACCETTI DI PIZZA	8,00	BROTKORB EXTRA	2,50

INSALATE / SALATE / SALADS

INSALATA MISTA 12,50

*Gemischter Salat, Tomaten, Gurken,
Karotten, Tropea-Zwiebeln, Oliven,
getrocknete Tomaten
Mixed salad*

INSALATA ARLECCHINO 18,50

*Gemischter Salat mit gebratenen
Garnelen, Mozzarella
Mixed salad with shrimp, mozzarella*

INSALATA E SALMONE 18,50

*Gemischter Salat mit gebratenem Lachs
Mixed salad with grilled salmon*

INSALATA NIZZARDA 17,50

*Gemischter Salat mit Thunfisch,
Oliven, Mozzarella
Mixed salad with tuna, mozzarella, olives*

INSALATA PRIMAVERA 19,00

*Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen,
Mozzarella, Parmesansplitter
Mixed salad with beef filet strips and
Mozzarella, parmesan*

INSALATA MISTA PICCOLA 7,50

*Gemischter Beilagensalat
Mixed salad small*

Dressing:

Apfel/Balsamico/Öl

Passend zum Salat:

Pizza pane 8,00

Straccetti di pizza pane 8,00

RISOTTO

RISOTTO ALLA BOSCAIOLA	18,50
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>	
<i>Risotto with mushroom</i>	
+ Rinderfiletstreifen	8,00

PASTA IN FORMA DI PARMIGIANO

PASTA IM PARMESANLEIB

PASTA IN THE PARMESAN LOAF

PICI AL TARTUFO	28,00	PICI DELLA NONNA	21,50
<i>Frische Pici mit Trüffelcreme,</i>		<i>Frische Pici mit Rinderfiletspitzen,</i>	
<i>frischer Trüffel</i>		<i>in leicht scharfen Tomaten-Sauce</i>	
<i>Fresh Pici with truffle cream,</i>		<i>Fresh Pici with strips of beef fillet</i>	
<i>fresh truffle</i>		<i>in a slightly spicy tomato sauce</i>	

PASTA IN FORMA DI PECORINO

PASTA IM PECORINOLEIB

PASTA IN THE PECORINO LOAF

PICI AI PORCINI	22,00	PICI CACIO E PEPE	19,50
<i>Frische Pici mit Pecorino</i>		<i>Frische Pici mit Pecorino und</i>	
<i>und Steinpilzen</i>		<i>Pfeffer, Cacio e Pepe Sauce</i>	
<i>Fresh Pici with pecorino</i>		<i>Fresh Pici with pecorino and</i>	
<i>and mushrooms</i>		<i>pepper, Cacio e Pepe Sauce</i>	

OGGI

Trattoria della nonna

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO	11,00	RIGATONI DELLA NONNA	19,50
<i>Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili,</i>		<i>Rigatoni mit Rinderfiletstreifen</i>	
<i>Spaghetti, garlic, olive oil, chili</i>		<i>Rosmarin, Kirschtomaten</i>	
		<i>Rigatoni, beef fillet strips, rosemary,</i>	
		<i>cherry tomatoes</i>	
SPAGHETTI NAPOLI	12,50	SPAGHETTI CARBONARA	16,50
ALLA FRANCESCO		<i>Frische Spaghetti, Guanciale-Speck, Eigelb,</i>	
<i>Spaghetti, Bio San Marzano Tomaten Sauce</i>		<i>Parmesan, Pecorino</i>	
<i>Spaghetti, Bio San Marzano tomato sauce</i>		<i>Fresh Spaghetti, Guanciale bacon, egg yolk,</i>	
		<i>parmesan, pecorino</i>	
		+ Extra Trüffel	8,00
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	15,00	RIGATONI OGGI	19,50
<i>Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce</i>		<i>Rigatoni mit Garnelen, frischen</i>	
<i>Spaghetti, ground meat, tomato sauce</i>		<i>Cherrytomaten, Rucola</i>	
		<i>Rigatoni with shrimps, fresh cherry</i>	
		<i>tomato and rocket salad</i>	
RIGATONI AL SALMONE	17,50	RIGATONI ARRABBIATA	14,50
<i>Rigatoni mit Lachs in Weißwein und Salbei</i>		<i>Rigatoni in pikanter Tomatensauce,</i>	
<i>Rigatoni with salmon and white wine and sage</i>		<i>Knoblauch</i>	
		<i>Rigatoni with spicy tomato sauce,</i>	
		<i>and tomato sauce, garlic</i>	
PASTA BAMBINO	9,50		
<i>Rigatoni mit Tomatensauce,</i>			
<i>Butter oder Bolognese</i>			
<i>Rigatoni with tomato sauce,</i>			
<i>butter or Bolognese</i>			

Passend zur Pasta:

Insalata mista piccola 7,50

OGGI

Trattoria della nonna

PASTA FRESCA /FRISCHE PASTA/FRESH PASTA

FAGOTTINI ALLA GENOVESE 18,00

*Fagottini mit Burrata, Pesto,
Pistazien
Fagottini with mozzarella,
Pesto, and pistachios*

LASAGNE ALLA GIANNI 15,00

*Lasagne überbacken mit Hackfleisch
Béchamelsauce,
Bio San Marzano tomatensauce
Lasagne, minced meat, béchamel,
Bio San Marzano tomato sauce*

SOMBRERO AL LIMONE 18,50

*Sombrero gefüllt mit Ricotta und Garnelen
Sombrero filled with ricotta, with shrimps*

CANNELLONI AL SALMONE 18,00

*Cannelloni mit Lachs und Parmesan,
Büffel-Mozzarella
Cannelloni with salmon and parmesan,
buffalo-mozzarella*

CANNELLONI PORCINI 16,50

*Cannelloni überbacken mit Steinpilzen,
Ricotta
Cannelloni with mushrooms and ricotta*

Passend zur Pasta:

Insalata mista piccola 7,50

PESCE FISCH / FISH

SALMONE AI FERRI 27,50

*Lachs gegrillt mit Kartoffeln und Salat
Salmon with roasted potatoes
and salad*

ORATA AI FERRI 26,00

*Dorade gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
und Salat
Grilled sea bream with rosemary
potatoes and salad*

GRIGLIATA DI PESCE MISTO 29,50

*Gemischte Fischplatte,
Saisongemüse, Salat
Mixed fish platter, vegetables, salad*

CALAMARETTI ALLA DIAVOLA 23,00

*Babycalamari mit Kirschtomaten, Kapern,
Oliven, scharf
Babycalamari with cherry tomato, olives,
spicy*

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

CARNE FLEISCH / MEAT

SCALOPPINA ALLA MONTANARA 28,50

*Kalbs-Medallions mit Steinpilzen
Rosmarinkartoffeln
Scaloppina with mushrooms and
rosemary potatoes*

FILETTO DI MANZO 36,00

*Rinderfilet gegrillt mit Trüffel-Pasta
Beef fillet with truffle pasta*

TRIS DI CARNE ALLA GRIGLIA 32,00

*Gemischte Fleischplatte gegrillt
Mixed grilled meat*

TAGLIATA DI MANZO 29,50

*Rumpsteak gegrillt, dünn
geschnitten auf Rucola Salat
Grilled rump steak thinly sliced con
rocket salad*

+ Trüffelsauce Extra 5,50

+ frischer Trüffel 8,00

BEILAGEN / CONTORNI/ SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN 7,50

BEILAGENSALAT 7,50

GEMÜSE 8,50

OGGI

Trattoria della nonna

LE PIZZE / PIZZA

PIZZA PANE <i>Pizzabrot mit Rosmarin</i> <i>Pizza bread with rosemary</i>	8,00	PARMIGIANA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Aubergine</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, eggplants</i>	16,00
STRACCETTI DI PIZZA PANE <i>Pizzabrotstreifen</i> <i>Pizza bread in strops</i>	8,00	SORRENTINA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Kapern, Oliven, Sardellen, Kirschtomaten,</i> <i>Tomato sauce, capers, olives, anchovies, cherry tomatoes</i>	15,50
MARGHERITA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, basil</i>	13,00	SALAME <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Salami</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, salami</i>	15,00
MARINARA 2.0 <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, gelbe und rote Kirschtomaten</i> <i>Oregano, tomato sauce, basil, garlic, yellow and red cherry tomato</i>	12,00	PROSCIUTTO <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Vorderschinken,</i> <i>Tomato sauce, ham, Fior di latte</i>	15,00
PARMA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Prosciutto di Parma</i> <i>Rucola, Parmesan</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, rocket salad, parmesan, Parma ham</i>	18,50	FUNGHI <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Champignons</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, Champignon</i>	14,00
REGINA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Vorderschinken, Champignons</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, ham champignons</i>	15,00	SPECIALE <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Zwiebeln,</i> <i>Tomato sauce, Fior di Latte, salami, ham, champignons, peperoni, onions</i>	16,00
DIAVOLA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Salamino piccante</i> <i>Tomato sauce, Fior di Latte, salami spicy</i>	16,00	CAPRICCIOSA ROMANA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Champignons, Artischocken, gekochter Schinken,</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, champignon artichokes, ham</i>	16,00
DELLA CASA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Rucola, Tomatenscheiben, Mozzarella</i> <i>Tomato sauce, Fior di Latte, rocket, tomato, mozzarella</i>	16,00	TONNO <i>Bio San Marzano Tomatensauce Fior di latte d'Angerola, Thunfisch, Tropea Zwiebeln</i> <i>Bio San Marzano Tomatensauce Fior di latte d'Angerola, tuna, Tropea onions</i>	17,00

OGGI

Trattoria della nonna

LE PIZZE BIANCHE / WEISSE-PIZZA

AL TARTUFO 21,00

*Fior di latte d'Agerola, frischer, schwarzer
Trüffel, Trüffel-Öl, Parmesanraspeln
und Burrata**Fior di latte, black Truffle, black
truffle oil, parmesan, burrata*

GORGONZOLA 18,00

*Gorgonzola, Salamino, rote
Zwiebeln, scharf**Gorgonzola, Salamino, red
onions, spicy***EXTRA:**

<i>Prosciutto Cotto</i>	3,00
<i>Zwiebeln, Peperoni, Champignons</i>	2,00
<i>Kapern, Oliven</i>	2,00
<i>Sardellen</i>	3,00
<i>Prosciutto Parma</i>	5,00
<i>Burrata</i>	6,00
<i>Trüffel</i>	8,00
<i>Rucola</i>	2,00
<i>Gorgonzola</i>	4,00
<i>Parmesan</i>	4,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU DELLA NONNA <i>Schichtspeise mit Espresso, Löffelbiscuit und Mascarponecreme Mascarpone cheese layered with espresso soaked sponge fingers</i>	9,00	PANNA COTTA <i>Vanille-Sahne-Pudding Waldfrüchten Vanilla cream Pudding with forest fruits</i>	8,50
BINIE MASCARPONE CHIOCOLATTA <i>Windbeutel mit Mascarpone mit Schokolade</i>	12,00	TARTUFO GELATO AFFOGATO <i>Tartufo mit Espresso Tartufo ice cream with espresso</i>	12,00
DOLCI OGGI (2. PERSONEN) <i>Gemischte Dessertvariation Mixed dessert variation</i>	24,00	FORMAGGIO MISTO <i>Gemischte Käseplatte Mixed cheese plate</i>	19,00

VINI DOLCI / DESSERTWEIN 0,1 L

LAMBRUSCO <i>Grasparossa, Emilia-Romagna</i> <i>Angenehme Süße</i>	6,00
MOSCATO D'ASTI , <i>La Spinetta, Frizzante DOCG, Piemonte</i> <i>Fruchtig, erfrischende Säure</i>	7,50
GOLDMUSKATELAR DOC , <i>Tramin, Südtirol</i> <i>Würzig, saftig, weich</i>	7,00
MALVASIA , <i>Brigantino, Accornero, Piemonte</i> <i>Leichte Süße, feine Frucht</i>	7,50

Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Service.

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO spritzig	0,75 L	6,50	MEZZO MIX	0,33 L	4,00
SAN PELLEGRINO spritzig	0,25 L	3,90	SPRITE	0,33 L	4,00
ACQUA PANNA still	0,75 L	6,50	SAFT <i>Vaihinger</i>	0,2 L	3,90
ACQUA PANNA still	0,25 L	3,90	<i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube</i>		
COCA COLA	0,33 L	4,00	SAFTSCHORLE	0,4 L	4,90
COCA COLA ZERO/LIGHT	0,33 L	4,00	<i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube</i>		
FANTA	0,33 L	4,00	EISTEE <i>Zitrone, Pfirsich</i>	0,33 L	4,50
			BITTER LEMON <i>Schweppes</i>	0,2 L	3,90
			GINGER ALE <i>Schweppes</i>	0,2 L	3,90

BIRRE / BIER / BEER

ZIRNDORFER HELL <i>v. Fass</i>	0,4 L	5,20	TUCHER BIER dunkel	0,5 L	5,50
ZIRNDORFER KELLERBIER <i>v. Fass</i>	0,4 L	5,20	TUCHER ROTBIER	0,5 L	5,50
ZIRNDORFER HELL alk.frei	0,5 L	5,50	LEDERER PILS <i>v. Fass</i>	0,33 L	4,50
SEBALDUS WEISSBIER	0,5 L	5,50	BIRRA MORETTI	0,33 L	4,50
TUCHER WEISSBIER DUNKEL	0,5 L	5,50	RADLER	0,5 L	5,50
TUCHER WEISSBIER LIGHT	0,5 L	5,50	RADLER alk. frei	0,5 L	5,50
TUCHER WEISSBIER alk.frei	0,5 L	5,50			

OGGI

Trattoria della nonna

SPRITZ

APEROL SPRITZ	8,00	HUGO	7,90
<i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>		<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda</i>	
CAMPARI SPRITZ	8,00	MARTINI FIERO SPRITZ	8,00
<i>Campari, Prosecco, Soda, Orange</i>		<i>Martini Fiero, Prosecco, Soda, Orange</i>	
CAMPARI AMALFI	8,50	LILLET BERRY	8,00
<i>Campari, Bitter Lemon, Orange</i>		<i>Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix</i>	
ITALICUS SPRITZ	8,50	RAMAZZOTTI ROSATO	8,00
<i>Italicus, Prosecco, Soda, Zitronen</i>		<i>Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	
ITALICUS LEMON	8,50	SARTI SPRITZ	8,00
<i>Italicus, Bitter Lemon, Zitronen</i>		<i>Sarti rosa, Prosecco, Soda, Limette</i>	
SAN BITTER SPRITZ	8,00	SARTI LEMON SPRITZ	8,00
<i>San Bitter, Prosecco, Orange</i>		<i>Sarti rosa, Bitter Lemon, Limette</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	8,00	VENEZIANO SPRITZ	8,00
<i>Limoncello, Prosecco, Soda, Zitronen</i>		<i>Select, Prosecco, Soda, Orange</i>	
MILANO SPRITZ	8,00	WEINSCHORLE	6,50
<i>Campari, Weisswein, Soda, Orange</i>			

ALKOHOLFREI / NONALCOHOLIC

SAN BITTER SODA	7,50	MARTINI FLOREALE	7,50
<i>San Bitter, Soda, Orange</i>		<i>Martini Floreale, Soda, Zitronen</i>	
CRODINO SODA	7,50	MARTINI VIBRANTE	7,50
<i>Crodino Bitter, Soda, Orange</i>		<i>Martini Vibrante, Soda, Orange</i>	
SAN BITTER TONIC	7,90	GIN TONIC ALK. FREI	9,50
<i>San Bitter, Tonic, Orange</i>		<i>Gin alk. frei, Tonic</i>	

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

COCKTAILS

NEGRONI	9,90	ESPRESSO MARTINI	12,90
<i>Martini Rubino, Campari, Gin</i>		<i>Vodka, Espresso, Kaffeeликör, Kaffeebohnen</i>	
WHISKEY SOUR	12,90	APEROL SOUR	10,90
<i>Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup</i>		<i>Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
AMARETTO SOUR	10,90	RASPBERRY THYMIAN SMASH	12,50
<i>Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup</i>		<i>Gin, Himbeersirup, Zitronensaft, Soda, Thymian</i>	

COCKTAILS

ALKOHOLFREI / NONALCOHOLIC

MARTINI FLOREALE 2.0	8,90	FRESH & GREEN	10,90
<i>Martini Floreale, Orangensaft, Tonic Water</i>		<i>Gin alk. frei, Zitronensaft, Mandelsirup, Ginger Ale, Basilikum</i>	
MARTINI VIBRANTE 2.0	8,90	WONDERLEAF	10,90
<i>Martini Vibrante, Zuckersirup, Zitronensaft, Minze Soda</i>		<i>Gin alk. frei, Himbeersirup, Zitronensaft, Ginger Ale, Thymian</i>	

HIGHBALLS / LONGDRINKS

CUBA LIBRE	9,50	VODKA LEMON	9,50
<i>Rum, Cola, Limette</i>		<i>Vodka, Bitter Lemon</i>	
CAMPARI ORANGE	8,50	VODKA SODA	8,90
<i>Campari, Orangensaft</i>		<i>Vodka, Zitronensaft, Soda</i>	
GIN & TONIC	9,90	CAIPIRINHA	9,90
<i>Gin, Tonic Water, Gurke</i>		<i>Cachaca, Limette, br. Zucker</i>	
MOJITO	9,90		
<i>Rum, Soda, br. Zucker, Minze, Limette</i>			

OGGI

Trattoria della nonna

CHAMPAGNER/ SPUMANTE

Lambrusco Grasparossa	0,1	6,00	Flasche	28,00
Prosecco Oggi	0,1	6,00	Flasche	28,00
Prosecco Millesimato, Bianca Vigna			Flasche	35,00
Prosecco Rosé, Bianca Vigna			Flasche	35,00
Ferrari Brut Spumante Blanc de Blanc				55,00
Spumante, Metodo classico, Manufaktur Winkler, Südtirol				79,00
Franciacorta Corte Aura Brut				59,00
Franciacorta Saten, Millesimato				69,00
Champagner Ruinart Brut				95,00
Champagner Ruinart Rose				145,00
Champagner Ruinart Blanc de Blancs				179,00

VINI APERTI BIANCHI

OFFENE WEISSWEINE / WHITE WINE

	0,2 L	Karaffe 0,5 L
Lugana DOC, Venetien <i>fruchtig, erfrischende Säure</i>	8,00	19,50
Chardonnay IGT, Venetien <i>zarte Fruchtsäure, intensive Aromavielfalt</i>	7,50	18,50
Pinot Grigio IGT, Venetien <i>saftig, rassig, angenehme Säure</i>	8,00	19,50
Verdicchio DOC, Marken <i>frisch, langer Nachhall</i>	7,50	18,50
	0,2 L	Flasche
Custoza DOC, Venetien <i>feinwürzig, knackige Säure</i>	7,50	26,00
Pecorino DOC, Frentana, Abruzzen <i>trocken, weich, gute Säure</i>	8,00	28,00
Grillo DOC, Shamaris, Cusumano, Sizilien <i>elegant, mineralisch, fruchtig</i>	8,00	28,00
Sauvignon DOC, Tramin, Südtirol <i>frisch, herzhafte Säure</i>	8,50	29,50
Weissburgunder DOC, Tramin, Südtirol	8,50	29,50

trocken, vollmundig



VINI APERTI BIANCHI Franconia

OFFENE WEISSWEINE / WHITE WINE Franconia

	0,2 L	Flasche
Silvaner, Weingut Hofmann, Ipsheim <i>Trocken, fruchtig</i>	7,50	26,00
Riesling, Weingut Hofmann, Ipsheim <i>Lebendige Säure</i>	7,50	26,00

VINI APERTI ROSSI

OFFENE ROTWEINE / RED WINE

	0,2 L	Karaffe 0,5 L
Merlot IGT, Venetien <i>rote Beere, feiner Nachhall</i>	7,50	18,50
Barbera DOC, Piemont <i>samtige Tannine, viel Frucht</i>	8,00	19,50
Montepulciano DOC, Abruzzen <i>vollmundig, würzig, säurearm</i>	8,00	19,50
Primitivo IGT, Apulien <i>betont fruchtig, würzige Anklänge</i>	8,00	19,50
Nero d'Avola DOC, Sizilien <i>vollmundig, samtig</i>	8,00	19,50
	0,2 L	Flasche
Negroamaro IGT, Tagaro, Apulien <i>frisch und saftig, sanfte Tannine</i>	7,50	26,50
Ripasso DOC, Valpantena, Venetien <i>kräftig, vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang</i>	8,50	29,50
Sangiovese IGT, La Spinetta, Toskana <i>trocken, fruchtig</i>	8,50	29,50

VINI APERTI ROSATI

OFFENE ROSÉWEINE / ROSÉ WINE

	0,2 L	Karaffe 0,5 L
Rosato DOC, Venetien <i>fruchtbetont, angenehm trocken</i>	7,50	18,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
<u>Südtirol</u>	
Weissburgunder DOC, Tramin <i>trocken, vollmundig</i>	29,50
Weissburgunder DOC, Eich, Kornell <i>mineralisch, lange Abgang</i>	38,50
Sauvignon DOC, Tramin <i>frische, herzhaft Säure</i>	29,50
Sauvignon DOC, Cosmas, Kornell, Fallstaff 92 P. <i>mineralisch, wenig Säure</i>	38,50
Chardonnay DOC, Glarea, Tramin, Fallstaff 90 P. <i>frisch, saftig, langer Abgang</i>	38,50
Sauvignon DOC, Pepi, Tramin Gambero Rosso 2 Gläser <i>komplex und mineralisch</i>	38,50
Weissburgunder DOC, Moritz, Tramin Robert Parker 92 P. <i>ausgeprägte Frucht, frische Säure</i>	38,50
Gewürztraminer DOC, Selida, Tramin <i>kräftig und komplex, würzig</i>	38,50
Weissburgunder, Aichberg, Barrique, Kornell Falstaff 94 P. <i>komplex, rund, weicher Abgang</i>	59,00
Sauvignon, Oberberg, Flaschenreifung, Kornell Falstaff 94 P. <i>mineralisch, zitrisch, intensiv</i>	59,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
<u><i>Südtirol</i></u>	
Sauvignon, Sankt Valentin, St. Michael Epan Robert Parker 93 P. <i>knackige Säure, füllig</i>	59,00
Sauvignon, Winkl, Terlan (Holzfass) Falstaff 91 P. <i>würzig-mineralische Akzente, tiefer Abgang</i>	55,00
Weissburgunder Riserva, Vorberg, Terlan (Holzfass) Falstaff 94 P. <i>fruchtige, mineralische Elemente, langer Abgang</i>	65,00
Terlana Cuvee, Weissburgunder/Chardonnay/ Sauvignon, Terlan Robert Parker 93 P. trocken und fruchtig	39,50
Weissburgunder Terlan, James Sucklig 93 P. <i>harmonisch, anhaltender Abgang</i>	36,50
Chardonnay, Sankt Valentin, St. Michael Epan Falstaff 94 P. <i>straff und vollmundig</i>	59,00
Cuvee DOC, Chardonnay/Pinot Bianco, Stoan, Tramin, <i>fruchtig, elegant, Holzausbau, Falstaff 94 P.</i>	59,00
Chardonnay, Kreuth, Terlan, <i>intensiv, vollmundig, Holzausbau, Falstaff 92 P.</i>	55,00
<u><i>Piemont</i></u>	
Arneis DOC, Ten, Rattalino <i>fruchtig, würziger Abgang</i>	29,50
Arneis, Vigne DOCG, Almondo <i>mineralisch, fruchtig, trocken</i>	36,50
Timorasso DOC, La Spinetta Robert Parker 93 P. <i>feine Säure, fruchtig</i>	39,50
Sauvignon, Langhe Bianco DOC, Parusso Robert Parker 90 P. <i>voll, frische Säure</i>	35,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

Flasche

Friaul

Sauvignon Collio DOC, <i>Komjanc</i> <i>mineralisch und frisch</i>	38,50
Pinot Grigio Collio DOC, <i>Komjanc</i> <i>Steinfruchtaromatik</i>	38,50
Pinot Grigio Collio, DOC, <i>Ronco dei Tassi</i> <i>mineralisch, frisch</i>	36,50
Sauvignon IGT, <i>Jermann Gambero Rosso 2 Gläser</i> <i>Schmelz, feine Säure</i>	39,50
Weissburgunder IGT, <i>Jermann James Suckling 91 P.</i> <i>trocken und weich</i>	39,50

Venetien

Lugana DOC <i>Valpantena</i> <i>fruchtig, erfrischende Säure</i>	31,50
Chardonnay IGT, <i>Baroncino, Valpantena</i> <i>intensive Aromavielfalt, langanhaltende Würze</i>	29,50
Garganega, <i>Disperato, Buglioni</i> <i>blumig, fruchtig, enorme Frische und Lebhaftigkeit</i>	32,50
Lugana DOC <i>Bulgarini</i> <i>frisch, saftig, zarte Würze</i>	35,00
Lugana DOP <i>Felugan, Feliciana, (Falstaff Platz 1)</i> <i>aromatische Kraft, Zitrusfrucht (auch als Magnum 1,5 L, 69 Euro)</i>	36,00
Lugana DOC <i>I Frati, Ca dei Frati (auch als Magnum 1,5 L, 75 Euro)</i> <i>fruchtig, Frisch</i>	39,50
Pinot Grigio IGT <i>Valpantena</i> <i>saftig, rassig, angenehme Säure</i>	29,50
Soave Classico DOC <i>Inama</i> <i>trocken, zarte Fruchtsäure, viel Tiefgang, unendlicher Abgang</i>	29,50
Lugana DOC, <i>Monte del Fra</i> <i>trocken, herzhaft, harmonisch, James Suckling 90 P.</i>	35,00

OGGI

Trattoria della nonna

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

Venetien

Flasche

Lugana Riserva DOC Menasasso, Selva Gambero Rosso 3 Gläser satte Frucht und viel Würze (Holz)	39,50
Soave Carbonare DOC, Inama Flaschenreifung, Falstaff 93 P. straff und mineralisch	49,00
Soave DOC, I Palci, Barrique, Inama Falstaff 94 P. elegant, mineralisch, langer Abgang	69,00
Custoza DOC, Monte del Fra James Suckling 92 P. harmonisch, fruchtbetont	29,50
Custoza Superiore DOC, Monte del Fra Gambero Rosso 3 Gläser kräftig, körperreich, (Holz)	39,50
Sauvignon IGT Vulcaia Fume, Barrique, Inama James Suckling 94 P. strukturiert, Säure	69,00 (Magnum 1,5 L 149,00 Euro)

Marken

Verdicchio DOC Le Vaglie, Santa Barbara erfrischende Säure, vollmundig	35,00
Verdicchio DOC Riserva Barrique, Santa Barbara Gambero Rosso 3 Gläser, fruchtig, langer Nachhall	49,00

Toscana

Bianco Toscana, Cuvee, Antinori ausgewogen, mineralisches Finale	32,50
Vermentino IGT, La Spinetta James Suckling 93 P. trocken und weich	38,50
Vermentino IGT, Vistamare, Gaja frisch, kompakt	89,00

Abruzzan

Pecorino DOC Frentana trocken, weich, gute Säure	29,50
Pecorino DOCG Velenosi fruchtig, frisch	36,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
<u>Kampanien</u>	
Greco di Tufo DOC, <i>Nugnes</i> <i>mineralische Frische, feine Frucht</i>	32,50
Falanghina IGT <i>Nugnes</i> <i>fruchtig, saftig</i>	29,50
<u>Sizilien/ Sardinien</u>	
Grillo DOC, <i>Shamaris, Cusumano</i> <i>elegant, mineralisch, fruchtig</i>	28,00
Insolia IGT <i>Angimbe, Cusumano</i> <i>gute Balance zwischen Frucht und Säure</i>	35,00
Vermentino DOC, <i>Pala</i> <i>trocken, angenehme mineralische Note</i>	32,50
Vermentino DOC <i>Stellato, Pala Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>dicht, kraftvoll, elegant</i>	39,50
Etna Bianco DOC, <i>Cusumano, Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>knacking, sehr mineralisch</i>	39,50
Chardonnay, <i>Jalé, Cusumano, Barique</i> <i>feine Säure, langer Nachhall, James Sucklig 92 P.</i>	39,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna



Weingut Hofmann Ipsheim

*Wein soll vor allem eins - Freude bereiten.
Genuss und Ursprünglichkeit stehen dabei
im Vordergrund.*

Darum entstehen auf dem Weingut Hofmann
auf den Lagen unterhalb der Burg Hoheneck,
geradlinige Weine mit feiner Mineralität,
deren Geschmack ihre Herkunft verrät.

VINI BIANCHI & ROSATO Franconia

WEISSWEINE & ROSÉ

WHITE & ROSE WINE Franconia

	Flasche
Silvaner, von Keuper, Weingut Hofmann, Ipsheim, trocken, fruchtig	26,00
Riesling, Keuper & Kalk, Weingut Hofmann, Ipsheim, trocken	26,00
Scheurebe, Weingut Hofmann, Ipsheim, feinherb, sanfte Säure, saftiger Abgang	32,50
Weissburgunder, Weingut Hofmann, Ipsheim, kräftig, würzig	32,50
Chardonnay, Burg Hoheneck, Weingut Hofmann, Ipsheim, komplex, anhaltender Abgang	39,50
Rosé, Rosenrot, Weingut Hofmann, Ipsheim, feinsäuerlich, mineralisch	26,00

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROSEWEINE / ROSE WINE

	<u><i>Südtirol</i></u>	Flasche
Rose, Merose, Kornell <i>mineralisch, dezente Würze</i>		36,00
	<u><i>Toscana</i></u>	
Rose, Il Casanova IGT, La Spinetta James Suckling 89 P. <i>frische Fruchtaromen, erfrischend und lebhaft</i>		36,00
	<u><i>Venetien</i></u>	
Chiaretto Bardolino, Monte del Fra <i>floral, trocken, lebhafte Frucht</i>		29,50
	<u><i>Lombardei</i></u>	
Rose del Garda DOP Feliciano <i>fruchtig, frisch</i>		32,50
Rosato DOC Ca dei Frati <i>mineralisch, frische Säure</i>		36,50
Rosato DOC Ca dei Frati (Magnum 1,5 L) <i>mineralisch, frische Säure</i>		75,00
	<u><i>Apulien</i></u>	
Primitivo Rosato DOC Tagaro <i>saftig, trocken</i>		29,50

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

		Flasche
	<u><i>Südtirol</i></u>	
Lagrein DOC, Tramin <i>mittlerer Körper, angenehmer Abgang</i>		34,50
Lagrein DOC, Greif, Kornell <i>Würzig, saftig</i>		36,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u><i>Venetien</i></u>	
Valpolicella DOC L'(Im)perfetto, Buglioni <i>ausgeprägte, feine Fruchtnoten mit Anklängen von Pflaumen</i>	34,50
Ripasso DOC, Valpantena <i>kräftig, vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang</i>	29,50
Amarone DOCG, Valpantena <i>reife Tannine, mundfüllend, langer Abgang</i>	49,50
Amarone DOCG Il Lussurioso, Buglioni James Suckling 95 P <i>dichtes, samtiges Aroma</i>	89,00
Amarone, Riserva DOCG, Buglioni Falstaff 93 P.	189,00
Ripasso Superiore DOC, Il Bugiardo, Buglioni James Suckling 93 P. <i>trocken, fruchtig, Aromafülle</i>	39,50
Amarone DOCG, Monte del Fra <i>samtig, körperreich</i>	59,00
Valpolicella Superiore DOC, 44 Verticale Buglioni, Gambero Rosso 3 Gläser <i>Aroma von weißem Pfeffer, würzige Note</i>	55,00
Carmenere DOC, Carmenere Piu, Inama Falstaff 91 P. <i>langer Abgang</i>	39,50
Carmenere DOC Carminium, Inama Falstaff 93 P. <i>dunkle Früchte, samtige Tannine</i>	59,00
Merlot IGT Valpantena <i>rote Beeren, feiner Nachhall</i>	29,50
Merlot Campo del Lago DOC Inama <i>reif und geschmeidig</i>	55,00

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

<u>Piemont</u>	Flasche
Barbera DOC <i>Campomoro, Accornero,</i> <i>fruchtig, samtige Säure, guter Nachhall</i>	32,50
Nebbiolo DOC <i>Langhe, Ventisei, Rattalino</i> <i>fruchtig, kräftige Struktur</i>	39,50
Barbaresco DOC <i>Chiarlo</i> <i>rote Früchte, feine Gewürze</i>	75,00
Barolo DOC <i>Chiarlo</i> <i>rote Früchte, Lakritze, Tabak</i>	89,00
Nebbiolo Langhe DOC <i>El Sartu, Parusso James Suckling 91 P.</i> <i>Bouquet von reifen Früchten</i>	39,50
Barbera d Asti DOC <i>Ca di Pian, La Spignetta</i> <i>feinwürzig und samtig, James Suckling 91 P.</i>	49,00
Cabernet Sauvignon DOC <i>Centenario, Acconero, 3 Gl.Gambero Rosso</i> <i>karftvoll, vollmundig</i>	55,00
Barbera DOCG <i>Montebruna, Braida</i> <i>komplex, ausgewogen</i>	55,00
Barbera DOC <i>Bricco dell ucelone, Braida, Falstaff 95 P.</i> <i>satt, straff, dichte Struktur</i>	95,00
Barolo DOCG <i>Peramondo, Parusso, Falstaff 92 P.</i> <i>voll, saftig</i>	69,00
Barbaresco DOCG <i>42, Rattalino</i> <i>feine Beerenfrucht, langes Finale</i>	59,00
Barolo DOCG <i>34, Rattalino Wine Spirit 95 P.</i> <i>komplex, reife Beeren</i>	65,00
Barolo, Mariondino DOCG 2016, <i>Parusso Robert Parker 94 P.</i> <i>süße Tanine, viel Frucht</i>	95,00
Barbera d'Alba DOC <i>Bruno Giacosa</i> <i>samtig, komplex</i>	65,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u>Piemont</u>	
Nebbiolo d'Alba DOCG <i>Bruno Giacosa</i> <i>kräftige Tannine</i>	69,00
Barolo Mosconi DOCG <i>Parusso Robert Parker 95 P.</i> <i>voll und saftig, nobles Tanin</i>	135,00
Barolo Bussia DOCG <i>Parusso, James Suckling 97 P.</i> <i>ausgewogen und tief</i>	149,00
Barolo DOCG <i>Sperss, Gaja</i> <i>kraft, kompakte Tanine</i>	Preis auf Anfrage
Nebbiolo DOCG <i>Sito Moresco, Gaja</i> <i>kraftvoll, komplex, geschmeidig</i>	95,00
Barbera d'Alba, <i>Trevigne DOC Vietti James Suckling 92 P.</i> <i>üppiges Bouquett, florale Anklänge</i>	65,00
Barolo, <i>Castiglione DOCG, Vietti James Suckling 95 P.</i> <i>feinste Aromen, reife Früchte</i>	89,00
Nebbiolo Langhe DOCG <i>Perbacco, Vietti</i> <i>intnsiv, füllig</i>	59,00
<u>Apulien</u>	
Negroamaro IGT <i>Tagaro</i> <i>frisch und saftig, sanfte Tannine</i>	26,50
Primitivo IGP, <i>Tagaro</i> <i>würzige Noten, fruchtige Beeren</i>	32,00
Primitivo IGP <i>Appassimento, Tagaro</i> <i>aromatisch und voll</i>	39,50
Primitivo Collezione IGP <i>Gran Appasso</i> <i>Schokolade, Sauerkirschkonfitüre, dunkelmineralische Noten</i>	39,50
Susumaniello IGP <i>Masca del Tacco</i> <i>kraftvoll, elegant</i>	29,50

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u>Toscana</u>	
Rosso di Montepulciano DOCG, <i>Dei</i> <i>ausgewogen, feine Tannine</i>	38,00
Sangiovese, Cab. Sauv. Rosso Toscana IGT <i>Antinori</i> <i>weiche Tannine</i>	39,00
Vino Nobile Riserva di Montepulciano, DOCG, <i>Dei</i> <i>klare Frucht, langer Abgang</i>	85,00
Sangiovese IGT <i>Cento per Cento, La Spinetta</i> <i>vollmundig, süßliche Tannine</i>	29,50
Sangiovese IGT <i>Gigino, Barbanera</i> <i>kräftig, dunkle Früchte, vollmundig, weich</i>	39,50
Chianti DOCG, <i>Ricasoli</i> <i>saftig, geschmeidige Tannine</i>	34,00
Chianti DOCG <i>Brolio Ricasoli</i> <i>seidig, aromatisch</i>	39,50
Chianti Classico DOCG, <i>Fontodi</i> <i>strukturiert, frische Säure, seidig & aromatisch</i>	49,00
Brunello DOCG <i>La Tagato</i> <i>seidige Tannine, langer Abgang</i>	69,00
Cuveé Le Volte IGT <i>Ornellaia</i> <i>harmonisch und ausgewogen</i>	59,00
Bolgheri DOC, <i>Il Bruciato, Antinori Robert Parker 93 P.</i> <i>fruchtaromen, feiner Holzton</i>	59,00
Cabernet Sauvignon/Franc IGT, <i>Botrosecco, Antinori</i> <i>fruchtig, würzig</i>	59,00
Sangiovese/Cab.Sauvignon IGT <i>Le Difese, Tenuta San Guido</i> <i>weicher, saftiger Abgang</i>	59,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

Flasche

Toscana

Sangiovese IGT *Tignanello, Antinori*
seidiges Tanin, langer Nachhall, Robert Parker 98 P.

Preis auf Anfrage

Sangiovese DOC *Le Serre Nuova, Ornellaia*
weich, rund, umhüllend, Fallstaff 94 P.

99,00

Bolgheri DOC *del Ornellaia, Ornellaia Robert Parker 97 P.*
charakterstark, kräftig

Preis auf Anfrage

Cabernet Sauvignon IGT *Guido Alberto, Tenuta San Guido*
komplex, fruchtig, Fallstaff 93 P.

95,00

Cabernet Sauvignon DOC *Sassicaia, Tenuta San Guido*
dicht, pikante Frische, Fallstaff 99 P.

Preis auf Anfrage

Merlot IGP, Promis, *Gaja*
Bouquet von roten Früchten, Fallstaff 92 P.

69,00

Bolgheri DOC, *Ricasoli*
harmonisch, feine Tannine

55,00

Chianti Riserva DOCG *Antinori, Fallstaff 92 P.*
rote Früchte, Gewürze

59,00

Chianti Riserva DOCG *Marchese, Tenuta, Tignanello*
fruchtige Aromen

85,00

Kampanien

Aglianico IGT *Apostoli, Nugnes*
voll, feine Tannine

35,00

Aglianico/Primitivo/Piedirosso DOC *Onn Anto, Nugnes*
angenehme Struktur, beeindruckender Abgang, Luca Maroni 97 P.

59,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

Abruzzen

Flasche

Montepulciano DOC *Terre Valse, Frentana*
kräftig und würzig

29,50

Montepulciano Riserva DOC, *Frentana*
ausgewogen, elegante Tannine

39,50

Sizilien

Syrah IGT *I Trubi, Cusumano*
vollmundig, würzig

32,50

Nero d'Avola DOC *Benuara, Cusumano*
fuchtig, elegant

29,50

Merlot IGT *Marena, Cusumano*
kräftig, würzig

29,50

ESPRESSO, CAFFÉ, TEE

ESPRESSO	2,40	MILCHKAFFEE	3,90
ESPRESSO DOPPIO	3,50	LATTE MACCHIATO	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	2,90	HEISSE SCHOKOLADE	3,90
KAFFEE	3,60	CAFFÉ AFFOGATO	6,50
CAPPUCCINO	3,90	TEE <i>Diverse Sorten</i>	3,90
CAFFÉ AFFOGATO	6,50		

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

DIGESTIVI 2 cl

WILLIAMSBIRNE	6,00	HASELNUSS	6,00
OBSTLER	6,00	SAMBUCA	6,00
AVERNA	6,00	DISARONNO AMARETTO	6,00
RAMAZZOTTI (4cl)	6,00	MARTINI ROSSO (4cl)	6,00
AMARO DEL CAPO	6,50	MARTINI BIANCO (4cl)	6,00
AMARO MONTENEGRO	6,00	FRANGELICO	6,00
FERNET BRANCA	6,00	BAILEYS	6,00
LIMONCELLO	6,00	VECCHIA ROMAGNA	6,00
CYNAR	6,00	MIRTO	7,00

GRAPPA 2 cl

GRAPPA RISERVA	7,00
GRAPPA AMARONE	7,50
GRAPPA BARRIQUES	7,50
GRAPPA MERLOT	6,50

Kennen Sie schon unsere
gleich danebenan liegende
Prosciutteria/ Bottega del Vino,
Il Disperato?



Bottega del Vino, Il Disperato, Augustinerstrasse 4, Nürnberg, prosciutteria@il-disperato.de

... und wenn sie die traditionelle
bayerische-fränkische Küche und
Geselligkeit genießen wollen....



Wirtshaus Albrecht, Rathausplatz 4, 90403 Nürnberg, info@wirtshaus-albrecht.de