

OGGI

Trattoria della nonna

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

TAGLIERE DELLA NONNA 17,50 <i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse</i> <i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables</i>	CARPACCIO DI MANZO 18,50 <i>Irishes Rindercarpaccio, Parmesan-Creme, gelbe und rote getrocknete Tomaten</i> <i>Zitronen-Dressing</i> <i>Irish beef filet, parmesan cream, lemon-dressing</i> <i>+ frischer Trüffel Extra</i> 7,00
TAGLIERE DELLA NONNA GRANDE 28,50 <i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse, Oktopus-Salat, Bufala Caprese</i> <i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables</i> <i>octopus salad, bufala caprese</i>	CARPACCIO DI PESCE SPADA 19,50 <i>Schwertfisch-Carpaccio geräuchert mit Stracciatella, Rosa-Pfeffer</i> <i>Swordfish smoked with stracciatella, pink pepper</i>
TAGLIERE OGGI 17,00 <i>Parmaschinken, Büffel-Mozzarella, Basilikumpesto</i> <i>Parma ham, mozzarella, basil pesto</i>	PIATTO DI VERDURE 14,50 <i>Verschiedenes Grillgemüse</i> <i>Grilled vegetables mix</i>
BRUSCHETTA TRADIZIONALE 8,50 <i>Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Basilikum, Burrata</i> <i>Roasted bread, cherry tomato, basil Burrata</i>	VITELLO TONNATO 18,50 <i>Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Kapern, mit hausgemachter Mayonnaise-Thunfischsauce</i> <i>Thinly sliced veal with homemade tuna fish sauce and capers</i>
BRUSCHETTA OGGI 9,50 <i>Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Basilikumpesto, Parmaschinken, Parmesancreme, Rucola</i> <i>Toasted bread, cherry tomatoes, rocket basil pesto, parma ham, parmesan cream</i>	BURRATA GHIACCIATA 16,50 <i>Burrata, Rucola, Kapern, Tomatenflocken, Balsamicocrema, Trüffel</i> <i>Burrata, rocket salad, capers, tomato flakes, balsamic cream, truffle</i>
FORMAGGIO MISTO 18,00 <i>Verschiedene Käsesorten</i> <i>Mixed Cheese plate</i>	OLIVEN 5,50
PIZZA PANE 7,50	STRACCETTI DI PIZZA 7,50

OGGI

Trattoria della nonna

INSALATE / SALATE / SALADS

INSALATA MISTA	10,50	INSALATA DI POMODORI	10,50
<i>Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Tropea-Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten</i>		<i>Fleischtomatensalat mit Tropea-Zwiebeln, Basilikum</i>	
<i>Mixed salad</i>		<i>Tomato salad, Tropea-onions, basil</i>	
INSALATA E SALMONE	16,50	INSALATA ARLECCHINO	17,50
<i>Gemischter Salat mit gebratenem Lachs</i>		<i>Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Mozzarella</i>	
<i>Mixed salad with grilled salmon</i>		<i>Mixed salad with shrimp, mozzarella</i>	
INSALATA SICILIANA	16,50	INSALATA CAPRESE	16,50
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Artischocken, Oliven-Mix, Mozzarella</i>		<i>Tomate, Büffel-Mozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan-splitter</i>	
<i>Mixed salad with tuna, egg, olives, artichokes, mozzarella</i>		<i>Tomato, Mozzarella, Olives, dried Tomatoes</i>	
INSALATA PRIMAVERA	19,00	INSALATA MISTA PICCOLA	7,00
<i>Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen, Mozzarella, Parmesansplitter</i>		<i>Gemischter Beilagensalat</i>	
<i>Mixed salad with beef filet strips and Mozzarella, parmesan</i>		<i>Mixed salad small</i>	

Dressing:

Apfel/Balsamico/Öl

Passend zum Salat:

Pizza pane 7,50

Straccetti di pizza pane 7,50

RISOTTO

RISOTTO AL PARMIGIANO E LIMONE	19,50
<i>Risotto mit Parmesancreme, Zitrone, Minze, Tropea-Zwiebeln</i>	
<i>Risotto with parmesan cream, lemon, mint, Tropea-onion</i>	
+ Garnelen	6,00

PASTA IN FORMA DI PARMIGIANO

PASTA IM PARMESANLEIB

PASTA IN THE PARMESAN LOAF

PICI AL TARTUFO	25,50	PICI DELLA NONNA	19,50
<i>Frische Spaghettoni mit Trüffelcreme, frischer Trüffel</i>		<i>Frische Spaghettoni mit Steinpilzen in Weißwein-Sahne-Sauce</i>	
<i>Fresh spaghettoni with truffle cream, fresh truffle</i>		<i>Fresh spaghettoni with mushroom with white wine cream sauce</i>	

PASTA IN FORMA DI PECORINO

PASTA IM PECORINOLEIB

PASTA IN THE PECORINO LOAF

PICI ALLA GRICIA	21,50	PICI CACIO E PEPE	19,50
<i>Frische Spaghettoni mit Pecorino und Pfeffer und Guanciale Speck, Cacio e Pepe Sauce</i>		<i>Frische Spaghettoni mit Pecorino und Pfeffer, Cacio e Pepe Sauce</i>	
<i>Fresh spaghettoni with pecorino, pepper and Guanciale</i>		<i>Fresh spaghettoni with pecorino and pepper Cacio e Pepe Sauce</i>	

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO <i>Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili</i> <i>Spaghetti, garlic, olive oil, chili</i>	9,50	TAGLIATELLE DELLA NONNA <i>Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen</i> <i>Rosmarin, Kirschtomaten</i> <i>Tagliatelle, beef fillet strips, rosemary, cherry tomatoes</i>	18,50
SPAGHETTI NAPOLI ALLA FRANCESCO <i>Spaghetti, Bio San Marzano Tomaten Sauce</i> <i>Spaghetti, Bio San Marzano tomato sauce</i>	11,50	SPAGHETTI CARBONARA <i>Spaghetti, Guanciale-Speck, Eigelb,</i> <i>Parmesan, Pecorino</i> <i>Spaghetti, Guanciale bacon, egg yolk,</i> <i>parmesan, pecorino</i>	16,50
		+ Extra Trüffel	7,00
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce</i> <i>Spaghetti, ground meat, tomato sauce</i>	13,50	TAGLIATELLE OGGI <i>Tagliatelle mit Garnelen, frischen</i> <i>Cherrytomaten, Rucola</i> <i>Tagliatelle with shrimps, fresh cherry tomato and rocket salad</i>	19,00
TAGLIATELLE AL SALMONE <i>Tagliatelle mit gebratenem Lachs</i> <i>Stracciatella, Salbei</i> <i>Tagliatelle with salmon, stracciatella, sage</i>	18,50	TAGLIATELLE AMALFITANA <i>Tagliatelle mit Dorade in Zitronen-</i> <i>Minze-Butter-Sauce</i> <i>Tagliatelle with sea bream, lemon-mint-butter-sauce</i>	18,50
MACCHERONCINI ARRABBIATA <i>Maccheroncini in pikanter Tomatensauce,</i> <i>Knoblauch</i> <i>Maccheroncini with spicy tomato sauce, garlic</i>	14,50	PASTA BAMBINO <i>Maccheroncini mit Tomatensauce,</i> <i>Butter oder Bolognese</i> <i>Maccheroncini with tomato sauce, butter or bolognese</i>	9,50

Passend zur Pasta:

Insalata mista piccola 7,00

OGGI

Trattoria della nonna

PASTA FRESCA /FRISCHE PASTA/FRESH PASTA

GNOCCONI ALLA MICHELE 17,00

Gnocconi gefüllt mit Käse, Pesto, Burrata und Pistazien
Gnocconi filled with mozzarella, Pesto, burrata and pistachios

SOMBRERO AMALFITANA 18,50

Sombrero gefüllt mit Ricotta und Garnelen, in Zitronen-Minze-Butter-Sauce
Sombrero filled with shrimp and ricotta in lemon-mint-butter-sauce

TORTELLONE DELIZIA 19,00

Tortellone gefüllt mit Lachs mit Kirsch-Lachs-Tomaten-Sauce
Tortellone filled with Salmon, Tomato-Crem-Sauce

CANNELLONI AL SALMONE 17,50

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

LASAGNE ALLA GIANNI 14,00

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

CANNELLONI DELLA NONNA 17,00

Cannelloni überbacken mit Steinpilzen und Büffel-Mozzarella
Cannelloni with porcini and mozzarella

Passend zur Pasta:

Insalata mista piccola 7,00

PESCE FISCH / FISH

SALMONE ALLA GRIGLIA 27,50

Lachs gegrillt in Zitronen-Orangen-Sauce, mit Gemüse und Salat
Salmon grilled in lemon-orange-sauce, with vegetables and salad

FILETTO D'ORATA AI FERRI 26,00

Doradenfilet gebraten, mit Zitronen-, Sauce, Zitrone, Gemüse und Salat
Sea bream grilled, with lemon-sauce, lemon and vegetables

GRIGLIATA DI PESCE MISTO 29,50

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

OGGI

Trattoria della nonna

CARNE FLEISCH / MEAT

SCALOPPINA AI LIMONE 27,50

Kalbsmedaillons mit Salbei, Zitronen-Butter-Sauce, Kartoffeln und Gemüse
Grilles veal loin with lemon and sage-butter-sauce, potatoes

PICCATA ALLA MILANESE 26,50

CON PASTA
Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan, und Ei, mit Tagliatelle in Tomatensauce und Pecorino
Escalope breaded with parmesan and egg with tagliatelle in tomato sauce and pecorino

FILETTO DI MANZO 34,50

Rinderfilet gegrillt, Kartoffeln, karamalisierte Bunte Tomaten, Tropea-Zwiebeln
Beef fillet, potatoes, tomato, Tropea-onions

TAGLIATA DI MANZO 29,50

Rinderfilet gegrillt, dünn geschnitten auf Rucola Salat
Grilled beef thinly sliced con rocket salad

+ Steinpilzsauce Extra 5,50

+ Trüffelsauce Extra 5,50

+ frischer Trüffel 7,00

BEILAGEN / CONTORNI/ SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN 7,50

BEILAGENSALAT 7,00

GEMÜSE 7,50

OGGI

Trattoria della nonna

LE PIZZE / PIZZA

PIZZA PANE <i>Pizzabrot mit Rosmarin</i> <i>Pizza bread with rosemary</i>	7,50	CONTADINA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Gemüse</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, vegetables</i>	14,50
STRACCETTI DI PIZZA PANE <i>Pizzabrotstreifen</i> <i>Pizza bread in strops</i>	7,50	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>	13,50
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>	11,50	PROSCIUTTO <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Vorderschinken,</i> <i>Tomato sauce, ham, Fior di latte</i>	13,00
TONNO <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Thunfisch, Tropea-Zwiebeln, Oregano</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, tuna, Tropea-onion, oregano</i>	16,00	FUNGHI <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Champignons</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, Champignon</i>	12,50
REGINA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Vorderschinken, Champignons</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, ham champignons</i>	13,50	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>	15,00
DIAVOLA <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Spianata Salami piccante</i> <i>Tomato sauce, Fior di Latte, salami spicy</i>	15,50	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
AMALFI <i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Garnelen, Ricotta Mousse, Zitronen, Basilikum,</i> <i>Tomato sauce, Fior di Latte, shrimps, ricotta mousse, lemon, basil</i>	16,50	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

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

LE PIZZE / PIZZA

PARMA 17,50

*Bio San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte d'Agerola, Prosciutto di Parma
Rucola, Parmesan
Tomato sauce, Fior di latte, rocket salad,
parmesan, Parma ham*

LE PIZZE BIANCHE / WEISSE-PIZZA

AL TARTUFO 19,50

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

LA BELLA DONNA 19,50

*Fior di latte d'Agerola, Spianata,
piccante Salami, Steinpilze, Burrata
Fior di latte, spianata salami spicy,
mushroom, burrata*

EXTRA:

<i>Prosciutto Cotto</i>	<i>3,00</i>
<i>Zwiebeln, Peperoni, Champignons</i>	<i>2,00</i>
<i>Kapern, Oliven</i>	<i>2,00</i>
<i>Thunfisch, Sardellen, Prosciutto Parma</i>	<i>4,00</i>
<i>Burrata</i>	<i>4,00</i>
<i>Trüffel</i>	<i>7,00</i>
<i>Rucola</i>	<i>2,00</i>

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>	8,50	PANNA COTTA <i>Vanille-Sahne-Pudding mit frischen Erdbeeren Vanilla cream Pudding with fresh strawberries</i>	8,00
SORBETTO AL LIMONE <i>Zitronen-Sorbet Lemon-sorbet</i>	9,50	TARTUFO GELATO AFFOGATO <i>Tartufo mit Espresso Tartufo ice cream with espresso</i>	11,50
DOLCI OGGI (2. PERSONEN) <i>Gemischte Dessertvariation Mixed dessert variation</i>	21,00	FORMAGGIO MISTO <i>Gemischte Käseplatte Mixed cheese plate</i>	18,00

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	LIMONATA	0,275 L	3,90
SAN PELLEGRINO spritzig	0,25 L	3,50	ARANCIATA	0,275 L	3,90
ACQUA PANNA still	0,75 L	6,50	SAFT <i>Vaihinger</i>	0,2 L	3,50
ACQUA PANNA still	0,25 L	3,50	<i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube</i>		
COCA COLA	0,33 L	4,00	SAFTSCHORLE	0,4 L	4,50
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	3,90
MEZZO MIX	0,33 L	4,00	BITTER LEMON <i>Schweppes</i>	0,2 L	3,90
SPRITE	0,33 L	4,00	GINGER ALE <i>Schweppes</i>	0,2 L	3,90

BIRRE / BIER / BEER

ZIRNDORFER LANDBIER <i>v. Fass</i>	0,4 L	5,00	LEDERER PILS <i>v. Fass</i>	0,33 L	4,00
SEBALDUS WEISSBIER	0,5 L	5,30	JEVER PILS <i>alk.frei</i>	0,5 L	5,30
TUCHER WEISSBIER DUNKEL	0,5 L	5,30	BIRRA MORETTI	0,33 L	4,00
TUCHER WEISSBIER LIGHT	0,5 L	5,30	RADLER	0,5 L	5,00
TUCHER WEISSBIER <i>alk.frei</i>	0,5 L	5,30	RADLER <i>alk. frei</i>	0,5 L	5,00
TUCHER BIER <i>dunkel</i>	0,5 L	5,30	TUCHER ROTBIER	0,5 L	5,30

OGGI

Trattoria della nonna

SPRITZ

APEROL SPRITZ	8,00	HUGO	7,50
<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	7,50	SARTI LEMON SPRITZ	8,00
<i>San Bitter, Prosecco, Orange</i>		<i>Sarti rosa, Bitter Lemon, Limette</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	7,50	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	7,00	MARTINI FLOREALE	7,00
<i>San Bitter, Soda, Orange</i>		<i>Martini Floreale, Soda, Zitronen</i>	
CRODINO SODA	7,00	MARTINI VIBRANTE	7,00
<i>Crodino Bitter, Soda, Orange</i>		<i>Martini Vibrante, Soda, Orange</i>	
SAN BITTER TONIC	7,50	GIN TONIC ALK. FREI	8,50
<i>San Bitter, Tonic, Orange</i>		<i>Gin alk. frei, Tonic</i>	

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

COCKTAILS

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

COCKTAILS

ALKOHOLFREI / NONALCOHOLIC

MARTINI FLOREALE 2.0	8,50	FRESH & GREEN	10,50
<i>Martini Floreale, Orangensaft, Tonic Water</i>		<i>Gin alk. frei, Zitronensaft, Mandelsirup, Ginger Ale, Basilikum</i>	
MARTINI VIBRANTE 2.0	8,50	WONDERLEAF	10,50
<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	9,00
<i>Rum, Cola, Limette</i>		<i>Vodka, Bitter Lemon</i>	
CAMPARI ORANGE	8,00	VODKA SODA	8,50
<i>Campari, Orangensaft</i>		<i>Vodka, Zitronensaft, Soda</i>	
GIN & TONIC	9,50	CAIPIRINHA	9,50
<i>Gin, Tonic Water, Gurke</i>		<i>Cachaca, Limette, br. Zucker</i>	
MOJITO	9,50		
<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	32,00
Ferrari Brut Spumante Blanc de Blanc				49,00
Franciacorta Corte Aura Brut				49,00
Franciacorta Saten, Millesimato				59,00
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, <i>Venetien</i> <i>fruchtig, erfrischende Säure</i>	8,00	19,50
Chardonnay IGT, <i>Venetien</i> <i>zarte Fruchtsäure, intensive Aromavielfalt</i>	7,50	18,50
Pinot Grigio IGT, <i>Venetien</i> <i>saftig, rassig, angenehme Säure</i>	8,00	19,50
Verdicchio DOC, <i>Marken</i> <i>frisch, langer Nachhall</i>	7,50	18,50
	0,2 L	Flasche
Custoza DOC, <i>Venetien</i> <i>feinwürzig, knackige Säure</i>	7,50	26,00
Pecorino DOC, <i>Frentana, Abruzzen</i> <i>trocken, weich, gute Säure</i>	8,00	28,00
Grillo DOC, <i>Shamaris, Cusumano, Sizilien</i> <i>elegant, mineralisch, fruchtig</i>	8,00	28,00
Sauvignon DOC, <i>Tramin, Südtirol</i> <i>frisch, herzhaft Säure</i>	8,50	29,50
Weissburgunder DOC, <i>Tramin, Südtirol</i> <i>trocken, vollmundig</i>	8,50	29,50

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 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 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

OGGI

Trattoria della nonna

VINI APERTI ROSSI

OFFENE ROTWEINE / RED WINE

	0,2 L	Flasche
Ripasso DOC, <i>Valpantena, Venetien</i> <i>kräftig, vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang</i>	8,50	29,50
Sangiovese IGT, <i>La Spinetta, Toskana</i> <i>trocken, fruchtig</i>	8,50	29,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

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

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
<u>Südtirol</u>	
Sauvignon, Sankt Valentin, St. Michael Epan Robert Parker 93 P. <i>knackige Säure, füllig</i>	55,00
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>	59,00
Tarlana Cuvee, Weissburgunder/Chardonnay/ Sauvignon, Terlan Robert Parker 93 P. trocken und fruchtig	38,50
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>	55,00
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>Piemont</u>	
Arneis DOC, Ten, Rattalino <i>fruchtig, würziger Abgang</i>	29,50
Arneis, Vigne DOCG, Almondo <i>mineralisch, fruchtig, trocken</i>	35,00
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>	33,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
<u><i>Friaul</i></u>	
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
<u><i>Venetien</i></u>	
Lugana DOC <i>Valpantena</i> <i>fruchtig, erfrischende Säure</i>	29,50
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>	29,50
Lugana DOC <i>Bulgarini</i> <i>frisch, saftig, zarte Würze</i>	34,00
Lugana DOP <i>Felugan, Feliciano, (Falstaff Platz 1)</i> <i>aromatische Kraft, Zitrusfrucht (auch als Magnum 1,5 L, 69 Euro)</i>	34,00
Lugana DOC <i>I Frati, Ca dei Frati (auch als Magnum 1,5 L, 75 Euro)</i> <i>fruchtig, Frisch</i>	37,50
Pinot Grigio IGT <i>Valpantena</i> <i>saftig, rassig, angenehme Säure</i>	28,50
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>	33,00

OGGI

Trattoria della nonna

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

Venetien

Flasche

Lugang Riserva DOC Menasasso, Selva Gambero Rosso 3 Gläser <i>satte Frucht und viel Würze (Holz)</i>	39,50
Soave Carbonare DOC, Inama Flaschenreifung, Falstaff 93 P. <i>straff und mineralisch</i>	49,00
Soave DOC, I Palci, Barrique, Inama Falstaff 94 P. <i>elegant, mineralisch, langer Abgang</i>	69,00
Custoza DOC, Monte del Fra James Suckling 92 P. <i>harmonisch, fruchtbetont</i>	29,50
Custoza Superiore DOC, Monte del Fra Gambero Rosso 3 Gläser <i>kräftig, körperreich, (Holz)</i>	38,00
Sauvignon IGT Vulcaia Fume, Barrique, Inama James Suckling 94 P. <i>strucktur, Säure</i>	65,00

Marken

Verdicchio DOC Le Vaglie, Santa Barbara <i>erfrischende Säure, vollmundig</i>	34,00
Verdicchio DOC Riserva Barrique, Santa Barbara <i>Gambero Rosso 3 Gläser, fruchtig, langer Nachhall</i>	49,00

Toscana

Bianco Toscana, Cuvee, Antinori <i>ausgewogen, mineralisches Finale</i>	32,50
Vermentino IGT, La Spinetta James Suckling 93 P. <i>trocken und weich</i>	36,50
Vermentino IGT, Vistamare, Gaja <i>frisch, kompakt</i>	89,00

Abruzzan

Pecorino DOC Frentana <i>trocken, weich, gute Säure</i>	28,50
--	-------

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
Chardonnay/Sauvignon IGT <i>Angimbe, Cusumano</i> <i>gute Balance zwischen Frucht und Säure</i>	32,50
Vermentino DOC, <i>Pala</i> <i>trocken, angenehme mineralische Note</i>	29,50
Vermentino DOC <i>Stellato, Pala Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>dicht, kraftvoll, elegant</i>	39,50
Bianco Carricante DOC <i>Etna, 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

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROSEWEINE / ROSE WINE

Flasche

Toscana

Rose, Il Casanova IGT, *La Spinetta James Suckling 89 P.*
frische Fruchtaromen, erfrischend und lebhaft

36,00

Venetien

Chiaretto Bardolino, *Monte del Fra*
floral, trocken, lebhafte Frucht

29,50

Lombardei

Rose del Garda DOP *Feliciano*
fruchtig, frisch

29,50

Rosato DOC *Ca dei Frati*
mineralisch, frische Säure

34,50

Rosato DOC *Ca dei Frati (Magnum 1,5 L)*
mineralisch, frische Säure

75,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

Flasche

Südtirol

Lagrein DOC, *Tramin*
mittlerer Körper, angenehmer Abgang

33,50

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u><i>Venetien</i></u>	
Valpolicella DOC L'Imperfetto, 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 2019, Buglioni James Suckling 95 P <i>dichtes, samtiges Aroma</i>	89,00
Amarone, Riserva DOCG, Buglioni 2018 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 2019 Buglioni, Gambero Rosso 3 Gläser <i>Aroma von weißem Pfeffer, würzige Not</i>	49,00
Carmenere DOC, Carmenere Piu, Inama Falstaff 91 P. <i>langer Abgang</i>	38,00
Carmenere DOC Carminium, Inama Falstaff 93 P. <i>dunkle Früchte, samtige Taninen</i>	55,00
Merlot IGT Valpantena <i>rote Beeren, feiner Nachhall</i>	29,50
Merlot del Veneto IGT Inama <i>samtige Gelbstoffe und satte Frucht</i>	29,50

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u><i>Piemont</i></u>	
Barbera DOC <i>Campomoro, Accornero,</i> <i>fruchtig, samtige Säure, guter Nachhall</i>	29,50
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>	45,00
Cabernet Sauvignon DOC <i>Centenario, Acconero, 3 Gl.Gambero Rosso</i> <i>karftvoll, vollmundig</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 2015</i> <i>samtig, komplex</i>	59,00
Nebbiolo d'Alba DOCG <i>Bruno Giacosa 2018.</i> <i>kräftige Tannine</i>	65,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u>Piemont</u>	
Barolo Mosconi DOCG 2016 <i>Parusso Robert Parker 95 P.</i> <i>voll und saftig, nobles Tanin</i>	135,00
Barolo Bussia DOCG 2016 <i>Parusso, James Suckling 97 P.</i> <i>ausgewogen und tief</i>	149,00
Barolo DOCG <i>Sperss 2014, Gaja</i> <i>kraft, kompakte Tanine</i>	Preis auf Anfrage
Nebbiolo DOCG <i>Sito Moresco 2019, Gaja</i> <i>kraftvoll, komplex, geschmeidig</i>	85,00
Barbera d'Alba, <i>Trevigne DOC 2019 Vietti James Suckling 92 P.</i> <i>üppiges Bouquett, florale Anklänge</i>	59,00
Barolo, <i>Castiglione DOCG 2017, Vietti James Suckling 95 P.</i> <i>feinste Aromen, reife Früchte</i>	89,00
Nebbiolo Langhe DOCG <i>Perbacco, Vietti</i> <i>intensiv, 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>	29,50
Primitivo IGP <i>Appassimento, Tagaro</i> <i>aromatisch und voll</i>	38,50
Primitivo Collezione IGP <i>Gran Appasso</i> <i>Schokolade, Sauerkirschkonfitüre, dunkelmineralische Noten</i>	38,50
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>	36,50
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>	79,00
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 2020, Antinori Robert Parker 93 P.</i> <i>frucht aromen, 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 2019, Antinori*
seidiges Tanin, langer Nachhall, Robert Parker 98 P.

Preis auf Anfrage

Sangiovese DOC *Le Serre Nuova 2020, Ornellaia*
weich, rund, umhüllend, Falstaff 94 P.

99,00

Bolgheri DOC *del Ornellaia, Ornellaia 2018 Robert Parker 97 P.*

Preis auf Anfrage

Cabernet Sauvignon IGT *Guido Alberto 2019, Tenuta San Guido*
komplex, fruchtig, Falstaff 93 P.

89,00

Cabernet Sauvignon DOC *Sassicaia 2018, Tenuta San Guido*
dicht, pikante Frische, Falstaff 99 P.

Preis auf Anfrage

Merlot IGP, Promis 2020, Gaja
Bouquet von roten Früchten, Falstaff 92 P.

69,00

Bolgheri DOC 2013, Ricasoli
harmonisch, feine Tannine

55,00

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

59,00

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

79,00

Abruzzan

Montepulciano DOC *Terre Valse, Frentana*
kräftig und würzig

28,00

Kampanien

Aglianico IGT *Apostoli, Nuges*
voll, feine Tannine

35,00

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

59,00

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

Flasche

Sizilien

Syrah IGT / Trubi, Cusumano
vollmundig, würzig

29,50

Nero d'Avola DOC Benuara, Cusumano
fuchtig, elegant

29,50

Merlot IGT Marena, Cusumano
kräftig, würzig

29,50

ESPRESSO, CAFFÉ, TEE

ESPRESSO	2,30	MILCHKAFFEE	3,80
ESPRESSO DOPPIO	3,40	LATTE MACCHIATO	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	2,80	HEISSE SCHOKOLADE	3,80
KAFFEE	3,40	CAFFÉ AFFOGATO	6,50
CAPPUCCINO	3,80	TEE <i>Diverse Sorten</i>	2,90
EISKAFFEE	5,50	EISSCHOKOLADE	5,80
EISLATTE	4,20	CAFFÉ AFFOGATO	6,50

DIGESTIVI 2 cl

WILLIAMSBIRNE	6,00	HASELNUSS	7,00
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

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI
Trattoria della nonna

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



Bottega del Vino, Il Disperato, Augustinerstrasse 4, 90403 Nürnberg, prosciutteria@il-disperato.de