PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

TAGLIERE DELLA NONNA 19,50
Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse
Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables

TAGLIERE OGGI 33,00
Verschiedene Wurstsorten, Käse, eingelegtes Gemüse, Kapern, Vitello Tonnato, Büffel Mozzarella, Tomaten, Bresaola
Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables, buffalo mozzarella, tomatoes, sliced veal, bresaola

BUFALA CAPRESE 17,50
Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum,
Buffalo Mozzarella, tomatoes, basil

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 9,50
Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Burrata, Pesto
Roasted bread, cherry tomatoes, Pesto, Burrata

BRUSCHETTA OGGI 10,50
Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Bresaola, Rucola, Burrata
Roasted bread, cherry tomatoes, rocket salad, basil pesto, bresaola, burrata

ZUPPA DI POMODORO 8,50
Tomaten-Creme-Suppe
Tomato soup

PIZZA PANE 8,50

STRACCETTI DI PIZZA 8,50

CARPACCIO DI MANZO 19,50
Irisches Rindercarpaccio, Parmesan, Zitronen-Mayonaise
Irish beef fillet, lemon-mayonaise

+ frischer Trüffel Extra 8,50

VITELLO TONNATO 19,50
Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Gemüse, mit hausgemachter Mayonnaise-Thunfischsauce
Thinly sliced veal with homemade thuna fisch sauce and capers

PARMIGIANA DI MELANZANE 16,50
Auberginenauflauf mit Parmesan

BURRATA E BRESAOLA 18,50
Burrata, Bresaola, Kirschtomaten,
Burrata, Bresaola, cherry tomatoes,

CALAMARETTI ALLA DIAVOLA 18,50
Calamari in scharfen Tomatensauce
Calamari in spicy tomatoes sauce

DUETTO CARPACCIO DI PESCE 21,50
Carpaccio Duett mit geräuchetem Thunfisch und Schwertfisch, Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten
Carpaccio duett with smoked tuna and swordfish, capers, olives, sun-dried tomatoes

OLIVEN 5,50

BROTKORB EXTRA 2,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

INSALATE / SALATE / SALADS

INSALATA MISTA 12,50
Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Tropea-Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten
Mixed salad

INSALATA ARLECCHINO 19,50
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Mozzarella, Parmesan
Mixed salad with grilled shrimps, mozzarella, parmesan

INSALATA SALMONE 18,50
Gemischter Salat mit gebratenem Lachs, Mozzarella
Mixed salad with grilled salmon, mozzarella

INSALATA DI RUCOLA 15,50
Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella, Parmigiano Reggiano
Arugula salad with cherry tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano

INSALATA PRIMAVERA 19,50
Gemischter Salat mit Rinderfilet, Mozzarella, Parmesansplitter
Mixed salad with beef fillet strips and mozzarella, parmesan

INSALATA MISTA PICCOLA 8,00
Gemischter Beilagensalat
Mixed salad small

Dressing:
Apfel/Balsamico/Öl

Passend zum Salat:

Pizza pane 8,50

Straccetti di pizza pane 8,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

PASTA IN FORMA
DI PARMIGIANO E PECORINO
PASTA IM PARMESANLEIB & PECORINOLEIB
PASTA IN THE PARMESAN LOAF AND PECORINO LOAF

PICI AI PORCINI (con Parmigiano) 21,50
Frische Pici mit Steinpilzen
Fresh Pici with mushrooms

PICI CACIO E PEPE (con Pecorino) 19,50
Frische Pici mit Pecorino und Pfeffer, Cacio e Pepe Sauce
Fresh Pici with pecorino and pepper, Cacio e Pepe Sauce

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO 11,50
Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili,
Spaghetti, garlic, olive oil, chili

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA 13,50
Spaghetti, Bio San Marzano Tomaten Sauce
Spaghetti, Bio San Marzano tomato sauce

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 15,50
Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce
Spaghetti, ground meat, tomato sauce

PAPPARDELLE AL SALMONE 18,50
Pappardelle mit Lachs in Weißwein und Salbei
Pappardelle with salmon, white wine and sage

PAPPARDELLE DELLA NONNA 19,50
Pappardelle mit Rinderfiletstreifen Rosmarin, Kirschtomaten
Pappardelle with beef fillet strips, rosemary, cherry tomatoes

PAPPARDELLE AL TARTUFO 23,50
Bandnudeln mit frischem Trüffel
Pappardelle with fresh truffle

PACCHERI OGGI 19,50
Paccheri mit Garnelen, frischen Cherrytomaten
Paccheri with shrimps, fresh cherry tomatoes

PASTA BAMBINO 9,50
Paccheri mit Tomatensauce, Butter oder Bolognese
Paccheri with tomato sauce, butter or Bolognese

Passend zur Pasta:
Insalata mista piccola 8,00

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

PASTA FRESCA /FRISCHE PASTA/FRESH PASTA

TORTELLONI AI PORCINI E BRESAOLA 19,00
Tortelloni mit Steinpilzen und Bresaola
Tortelloni with mushrooms and bresaola

LASAGNE ALLA GIANNI 15,50
Lasagne überbacken mit Hackfleisch
Béchamelsauce,
Bio San Marzano tomatensauce
Lasagne, minced meat, béchamel,
Bio San Marzano tomato sauce

BOMBETTI AI GAMBERETTI 19,50
Bombetti gefüllt mit Garnelen und Zucchini
Bombetti filled with shrimps and zucchini
,

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17,50
Frische Spaghetti, Guanciale-Speck, Eigelb,
Parmesan, Pecorino
Fresh Spaghetti with Guanciale-Bacon, egg yolk
Parmesan, pecorino

CANNELLONI AI PORCINI 18,00
Cannelloni mit Steinpilzen und
Mozzarella
Cannelloni with mushrooms and
mozzarella

CANNELLONI AL SALMONE 18,00
Cannelloni mit Lachs und Zucchini
Cannelloni with salmon and zucchini

PACCHERI ALL´ARRABBIATA 14,50
Frische Paccheri in pikanter Tomaten-
sauce, Knoblauch
Fresh Paccheri with spicy tomato sauce
and garlic

RAVIOLI DELLA NONNA 18,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Spinat,
Pesto, Burrata und Pistazien
Ravioli with ricotta, spinach, pesto,
burrata, pistachios

PESCE FISCH / FISH

SALMONE ALLA GRIGLIA 27,50
Lachs gegrillt mit Brokkoli und Salat
Grilled Salmon with broccoli and salad

GRIGLIATA DI PESCE MISTO 29,50
Gemischte Fischplatte,
Saisongemüse, Salat
Mixed fish platter, vegetables, salad

FILETTO DI BRANZINO 26,50
Wolfsbarschfilet gebraten mit Kräutern,
Brokkoli und Salat
Pan-seared fillet fried with herbs,
broccoli and salad

GAMBERONI AI FERRI 28,50
Riesengarnelen gebraten mit
Bruschetta und Salat
Grilled giant prawns with bruschetta
and salad

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

CARNE FLEISCH / MEAT

COSTATA DI VITELLO 36,50
Kalbscarré mit Steinpilz-Sauce und Kartoffeln
Veal chop with mushrooms-sauce and potatoes

OSSOBUCO ALLA TOSCANA 26,50
Kalbsscheibe (Oberschale) gedünstet mit Rosmarinkartoffeln
Braised veal with rosemary potatoes

FILETTO DI MANZO 36,50
Rinderfilet gegrillt mit Trüffel-Pasta
Beef fillet with truffle pasta

TAGLIATA DI MANZO 29,50
Rumpsteak gegrillt, dünn geschnitten mit Gemüse und Parmesan
Grilled rump steak thinly sliced with vegetables and parmesan

+ Trüffelsauce Extra 6,50
+ frischer Trüffel 8,50

Passend zur Pasta:

Insalata mista piccola 8,00

BEILAGEN / CONTORNI/ SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN 7,50

GEMÜSE 8,50

BEILAGENSALAT 8,00

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

LE PIZZE / PIZZA

PIZZA PANE 8,50
Pizzabrot mit Rosmarin
Pizza bread with rosemary

STRACCETTI DI PIZZA PANE 8,50
Pizzabrotstreifen
Pizza bread in strops

MARGHERITA 13,00
Bio San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte
Tomato sauce, Fior di latte, basil

MARINARA 12,50
Bio San Marzano Tomatensauce,
Knoblauch, gelbe und rote Kirschtomaten
Oregano, tomato sauce, basil, garlic,
yellow and red cherry tomatoes

PARMA 19,50
Bio San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte, Prosciutto di Parma
Rucola, Parmesan, Kirschtomaten
Tomato sauce, Fior di latte, rocket salad,
parmesan, Parma ham, cherry tomatoes

REGINA 15,50
Bio San Marzano Tomaten*sauce, Fior di latte*
Vorderschinken, Champignons
Tomato sauce, Fior di latte, ham,
mushrooms

PIZZA DEL DIAVOLO 16,50
Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte
Spianata, Nduja
Tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami,
Nduja

GAMBERETTI 19,50
Bio San Marzano Tomatensauce, Fior
di latte, Garnelen, Rucola,
Tomato sauce, Fior di latte, shrimps,
arugula

SORRENTINA 15,50
Bio San Marzano Tomatensauce,
Kapern, Oliven, Sardellen, Kirschtomaten,
Tomato sauce, capers, olives, anchovies,
cherry tomatoes

SALAME 15,50
Bio San Marzano Tomatensauce, Fior
di latte, Salami
Tomato sauce, Fior di latte, salami

PROSCIUTTO 15,50
Bio San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte, Vorderschinken,
Tomato sauce, ham, Fior di latte

CAPRICCIOSA 16,50
Bio San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte, Champignons, Artischocken,
gekochter Schinken, Oliven
Tomato sauce, Fior di latte, mushrooms,
artischokes, ham, olives

SPECIALE 16,50
Bio San Marzano Tomatensauce, Fior
di latte, Salami, Schinken, Peperoni
Champignons, Zwiebeln
Tomato sauce, Fior di Latte, salami,
ham, mushrooms, onions,
peperoni

CAPRESE 16,50
Bio San Marzano Tomatensauce
Fior di latte, Rucola, Tomatenscheiben,
Mozzarella
Bio San Marzano Tomatensauce
Fior di latte, rocket salad, tomatoes,
mozzarella

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

LE PIZZE BIANCHE / WEISSE-PIZZA

AL TARTUFO 21,50
Fior di latte, frischer, schwarzer Trüffel, Trüffel-Öl, Parmesanraspeln, Burrata, Steinpilze
Fior di latte, black Truffle, black truffle oil, parmesan, burrata, mushrooms

OGGI 17,50
Fior di latte, Auberginen, Parmesan
Fior di latte, eggplant, parmesan

SAPORI D` ITALIA 18,50
Fior di latte, Steinpilze, Parmesan, Burrata, Parma Schinken
Fior di latte, mushrooms, parmesan, Burrata, Parma ham

QUATTRO FORMAGGI 18,50
Vier verschiedene Käsesorten
Four different types of chees,

EXTRA:

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

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU DELLA NONNA 9,00
Schichtspeise mit Espresso,
Löffelbisquit und Mascarponecreme
Mascarpone cheese layered with espresso
soaked sponge fingers

CANNOLO SCOMPOSTO 9,50
Cannolo gefüllt mit Ricotta, Orange, Pistazien
Cannolo filled with ricotta, orange, pistachios

DOLCI OGGI *(2.PERSONEN)* 24,00
Gemischte Dessertvariation
Mixed dessert variation

CAFFE AFFOGATO 6,90
Espresso mit Vanilleeis

PANNA COTTA 8,50
Vanille-Sahne-Pudding mit
Himbeere-Sauce
Vanilla cream Pudding with
raspberry sauce

SEMIFREDDO AL ROSMARINO 12,00
Halbgefrorenes Eis mit Rosmarin
und Himbeeren
Half frozenice with rosemary
and raspberries

FORMAGGIO MISTO 19,50
Gemischte Käseplatte
Mixed cheese plate

VINI DOLCI / DESSERTWEIN 0,1 L

LAMBRUSCO *Grasparossa, Emilia-Romagna* 6,00
Angenehme Süße

MOSCATO D´ASTI, *La Spinetta, Frizzante DOCG, Piemonte* 7,50
Fruchtig, erfrischende Säure

GOLDMUSKATELAR DOC, *Tramin, Südtirol* 7,00
Würzig, saftig, weich

MALVASIA, *Brigantino, Accornero, Piemonte* 7,50
Leichte Süße, feine Frucht

Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Service.

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

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

BIRRE / BIER / BEER

ZIRNDORFER HELL *v. Fass*	0,4 L	5,50	TUCHER BIER dunkel	0,5 L	5,80
ZIRNDORFER KELLERBIER *v. Fass*	0,4 L	5,50	TUCHER ROTBIER	0,5 L	5,80
ZIRNDORFER HELL alk.frei	0,5 L	5,50	LEDERER PILS *v. Fass*	0,33 L	4,50
SEBALDUS WEISSBIER	0,5 L	5,80	BIRRA MORETTI	0,33 L	4,50
TUCHER WEISSBIER DUNKEL	0,5 L	5,80	RADLER	0,5 L	5,50
TUCHER WEISSBIER LIGHT	0,5 L	5,80	RADLER alk. frei	0,5 L	5,50
TUCHER WEISSBIER alk.frei	0,5 L	5,80			

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

SPRITZ

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

ALKOHOLFREI / NONALCOHOLIC

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

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

COCKTAILS

NEGRONI 9,90
Martini Rubino, Campari, Gin

WHISKEY SOUR 12,90
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

AMARETTO SOUR 10,90
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup

ESPRESSO MARTINI 12,90
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Kaffeebohnen

APEROL SOUR 10,90
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup

RASPBERRY THYMIAN SMASH 12,50
Gin, Himbeersirup, Zitronensaft, Soda, Thymian

COCKTAILS

ALKOHOLFREI / NONALCOHOLIC

MARTINI FLOREALE 2.0 8,90
Martini Floreale, Orangensaft, Tonic Water

MARTINI VIBRANTE 2.0 8,90
Martini Vibrante, Zuckersirup, Zitronensaft, Minze Soda

FRESH & GREEN 10,90
Gin alk. frei, Zitronensaft, Mandelsirup, Ginger Ale, Basilikum

WONDERLEAF 10,90
Gin alk. frei, Himbeersirup, Zitronensaft, Ginger Ale, Thymian

HIGHBALLS / LONGDRINKS

CUBA LIBRE 9,50
Rum, Cola, Limette

CAMPARI ORANGE 8,50
Campari, Orangensaft

GIN & TONIC 9,90
Gin, Tonic Water, Gurke

MOJITO 9,90
Rum, Soda, br. Zucker, Minze, Limette

VODKA LEMON 9,50
Vodka, Bitter Lemon

VODKA SODA 8,90
Vodka, Zitronensaft, Soda

CAIPIRINHA 9,90
Cachaca, Limette, br. Zucker

PIZZA · PASTA · VINO

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

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI APERTI BIANCHI Franconia

OFFENE WEISSWEINE / WHITE WINE Franconia

	0,2 L	Flasche
Silvaner, *Weingut Hofmann, Ipsheim* *Trocken, fruchtig*	7,50	26,00
Riesling, *Weingut Hofmann, Ipsheim* *Lebendige Säure*	7,50	26,00

VINI APERTI ROSSI

OFFENE ROTWEINE / RED WINE

	0,2 L	Karaffe 0,5 L
Merlot IGT, *Venetien* *rote Beere, feiner Nachhall*	7,50	18,50
Barbera DOC, *Piemont* *samtige Tannine, viel Frucht*	8,00	19,50
Montepulciano DOC, *Abruzzen* *vollmundig, würzig, säurearm*	8,00	19,50
Primitivo IGT, *Apulien* *betont fruchtig, würzige Anklänge*	8,50	21,00
Nero d´Avola DOC, *Sizilien* *vollmundig, samtig*	8,00	19,50
Chianti DOCG, Toscana *Elegant, feine Tannine*	8,00	19,50
	0,2 L	**Flasche**
Negroamaro IGT, *Tagaro, Apulien* *frisch und saftig, sanfte Tannine*	7,50	26,50
Ripasso DOC, *Valpantena, Venetien* *kräftig, vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang*	8,50	29,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI APERTI ROSATI

OFFENE ROSÉWEINE / ROSÉ WINE

	0,2 L	Karaffe 0,5 L
Rosato DOC, *Venetien* *fruchtbetont, angenehm trocken*	7,50	18,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
Südtirol	
Weissburgunder DOC, *Tramin* *trocken, vollmundig*	29,50
Weissburgunder DOC, *Eich, Kornell, „Winzer des Jahres“* *mineralisch, lange Abgang*	39,50
Sauvignon DOC*, Tramin* *frische, herzhafte Säure*	29,50
Sauvignon DOC, *Cosmas, Kornell, Fallstaff 92 P. “Winzer des Jahres“* *mineralisch, wenig Säure*	39,50
Chardonnay DOC, *Glarea, Tramin, Fallstaff 90 P.* *frisch, saftig, langer Abgang*	38,50
Sauvignon DOC, *Pepi, Tramin GamberoRosso 2 Gläser* *komplex und mineralisch*	38,50
Weissburgunder DOC, *Moritz, Tramin Robert Parker 92 P.* *ausgeprägte Frucht, frische Säure*	38,50
Gewürztraminer DOC, *Selida, Tramin* *kräftig und komplex, würzig*	38,50
Weissburgunder, *Aichberg, Barrique, Kornell Falstaff 94 P.* *komplex, rund, weicher Abgang*	59,00
Sauvignon, *Oberberg, Flaschenreifung, Kornell Falstaff 94 P.* *mineralisch, zitrisch, intensiv*	59,00

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

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

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
Friaul	
Sauvignon Collio DOC*, Komjanc* *mineralisch und frisch*	39,50
Pinot Grigio Collio DOC, *Komjanc* *Steinfruchtaromatik*	39,50
Pinot Bianco Collio, DOC, *Komjanc* *Frisch und kraftvoll*	39,50
Pinot Grigio Collio, DOC, *Ronco dei Tassi* *mineralisch, frisch*	36,50
Sauvignon IGT, *Jermann Gambero Rosso 2 Gläser* *Schmelz, feine Säure*	39,50
Weissburgunder IGT, *Jermann James Suckling 91 P.* *trocken und weich*	39,50
Venetien	
Lugana DOC *Valpantena* *fruchtig, erfrischende Säure*	32,50
Chardonnay IGT, *Baroncino, Valpantena* *intensive Aromavielfalt, langanhaltende Würze*	29,50
Garganega IGT, *Disperato, Buglioni* *blumig, fruchtig, enorme Frische und Lebhaftigkeit*	32,50
Lugana DOC *Bulgarini* *frisch, saftig, zarte Würze*	35,50
Lugana DOP *Felugan, Feliciana, (Falstaff Platz 1)* *aromatische Kraft, Zitrusfrucht (auch als Magnum 1,5 L, 75 Euro)*	36,50
Lugana DOC *I Frati, Ca dei Frati (auch als Magnum 1,5 L, 79 Euro)* *fruchtig, Frisch*	39,50
Pinot Grigio IGT *Valpantena* *saftig, rassig, angenehme Säure*	29,50
Soave Classico DOC *Inama* *trocken, zarte Fruchtsäure, viel Tiefgang, unendlicher Abgang*	29,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

	Flasche
Venetien	
Lugana DOC, *Monte del Fra* *trocken, herzhaft, harmonisch, James Suckling 90 P.*	35,50
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 Palchi, Barrique, Inama* Falstaff 94 P. *elegant, mineralisch, langer Abgang*	79,00
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.*	79,00
strucktur, Säure *(Magnum 1,5 L*	*175,00 Euro)*
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
Abruzzen/Marken	
Pecorino DOC *Frentana* *trocken, weich, gute Säure*	29,50
Pecorino DOCG *Velenosi* *fruchtig, frisch*	36,50
Verdicchio DOC *Le Vaglie, Santa Barbara* *erfrischende Säure, vollmundig*	35,50
Verdicchio DOC *Riserva Barrique, Santa Barbara* *Gambero Rosso 3 Gläser, fruchtig, langer Nachhall*	49,00

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-WEISSWEINE / WHITE WINE

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

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROSEWEINE / ROSE WINE

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

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
Südtirol	
Lagrein DOC, *Tramin* *mittlerer Körper, angenehmer Abgang*	34,50
Lagrein DOC, *Greif, Kornell* *Würzig, saftig*	36,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
Venetien	
Valpolicella DOC *L´(Im)perfetto, Buglioni* *ausgeprägte, feine Fruchtnoten mit Anklängen von Pflaumen*	35,50
Ripasso DOC, *Valpantena* *kräftig, vollmundig, samtige Tannine, langer Abgang*	29,50
Amarone DOCG, *Valpantena* *reife Tannine, mundfüllend, langer Abgang*	59,00
Amarone DOCG *Il Lussurioso, Buglioni James Suckling 95 P* *dichtes, samtiges Aroma*	95,00
Amarone, Riserva DOCG, *Buglioni Falstaff 93 P.* *Fülle, samtig*	139,00
Ripasso Superiore DOC*, Il Bugiardo, Buglioni James Suckling 93 P.* *trocken, fruchtig, Aromafülle*	39,50
Amarone DOCG, *Monte del Fra* *samtig, körperreich*	69,00
Valpolicella Superiore DOC, *44 Verticale, Buglioni,Gambero Rosso 3 Gläser* *Aroma von weißem Pfeffer, würzige Not*	59,00
Carmenere DOC, *Carmenere Piu, Inama Falstaff 91 P.* *langer Abgang*	39,50
Carmenere DOC, *Carminium, Inama Falstaff 93 P.* *dunkle Früchte, samtige Taninen*	65,00
Merlot IGT, *Valpantena* *rote Beeren, feiner Nachhall*	29,50
Merlot Campo del Lago DOC *Inama* *reif und geschmeidig*	55,00
Amarone Riserva, Teste Due, DOCG, *Buglioni* *Samtige Taninen, unendlicher Abgang*	229,00

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

Piemont	Flasche
Barbera DOC *Campomoro, Accornero,* *fruchtig, samtige Säure, guter Nachhall*	32,50
Nebbiolo DOC *Langhe, Ventisei, Rattalino* *fruchtig, kräftige Struktur*	39,50
Barbaresco DOC *Chiarlo* *rote Früchte, feine Gewürze*	75,00
Barolo DOC *Chiarlo* *rote Früchte, Lakritze, Tabak*	89,00
Nebbiolo Langhe DOC *El Sartu, Parusso James Suckling 91 P.* *Bouquet von reifen Früchten*	39,50
Barbera d Asti DOC *Ca di Pian, La Spignetta* *feinwürzig und samtig, James Suckling 91 P.*	55,00
Cabernet Sauvignon DOC *Centenario, Acconero, 3 Gl.Gambero Rosso* *karftvoll, vollmundig*	55,00
Barbera DOCG *Montebruna, Braida* *komplex, ausgewogen*	55,00
Barbera DOC *Bricco dell ucelone, Braida, Falstaff 95 P.* *satt, straff, dichte Struktur*	95,00
Barolo DOCG *Peramondo, Parusso, Falstaff 92 P.* *voll, saftig*	79,00
Barbaresco DOCG *42, Rattalino* *feine Beerenfrucht, langes Finale*	59,00
Barolo DOCG 34, *Rattalino Wine Spirit 95 P.* *komplex, reife Beeren*	69,00
Barolo, Mariondino DOCG 2016, *Parusso Robert Parker 94 P.* *süße Tanine, viel Frucht*	115,00
Barbera d´Alba DOC *Bruno Giacosa* *samtig, komplex*	69,00

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
Piemont	
Nebbiolo d´Alba DOCG *Bruno Giacosa* *kräftige Tannine*	75,00
Barolo Mosconi DOCG *Parusso Robert Parker 95 P.* *voll und saftig, nobles Tanin*	145,00
Barolo Bussia DOCG *Parusso, James Suckling 97 P.* *ausgewogen und tief*	159,00
Barolo DOCG *Sperss, Gaja* *kraft, kompakte Tanine*	*Preis auf Anfrage*
Nebbiolo DOCG *Sito Moresco, Gaja* *kraftvoll, komplex, geschmeidig*	95,00
Barbera d´Alba, *Trevigne DOC Vietti James Suckling 92 P.* *üppiges Bouquett, florale Anklänge*	65,00
Barolo, *Castiglione DOCG, Vietti James Suckling 95 P.* *feinste Aromen, reife Früchte*	99,00
Nebbiolo Langhe DOCG *Perbacco, Vietti* *intnsiv, füllig*	59,00
Apulien	
Negroamaro IGT *Tagaro* *frisch und saftig, sanfte Tannine*	26,50
Primitivo IGP, *Tagaro* *würzige Noten, fruchtige Beeren*	32,50
Primitivo IGP *Appassimento, Tagaro* *aromatisch und voll*	39,50
Primitivo Collezione IGP *Gran Appasso* *Schokolade, Sauerkirschkonfitüre, dunkelmineralische Noten*	39,50
Susumaniello IGP *Masca del Tacco* *kraftvoll, elegant*	29,50

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

Toscana	Flasche
Sangiovese IGT, Rosso di Casanova, *La Spinetta* *Vollmundig, weiche Tannine*	35,50
Rosso di Montepulciano DOCG, *Dei* *ausgewogen, feine Tannine*	39,00
Sangiovese, Cab. Sauv. Rosso Toscana IGT *Antinori* *weiche Tannine*	39,00
Vino Nobile Riserva di Montepulciano, DOCG, *Dei* *klare Frucht, langer Abgang*	89,00
Sangiovese IGT *Gigino, Barbanera* *kräftig, dunkle Früchte, vollmundig, weich*	39,50
Chianti DOCG, *Ricasoli* *saftig, geschmeidige Tannine*	35,50
Chianti DOCG *Brolio Ricasoli* *seidig, aromatisch*	39,50
Chianti Classico DOCG, *Fontodi* *strukturiert, frische Säure, seidig & aromatisch*	59,00
Brunello DOCG *La Togata* *seidige Tannine, langer Abgang*	69,00
Cuveé Le Volte IGT *Ornellaia* *harmonisch und ausgewogen*	65,00
Bolgheri DOC*, Il Bruciato, Antinori Robert Parker 93 P.* *fruchtaromen, feiner Holzton*	65,00
Cabernet Sauvignon/Franc IGT*, Botrosecco, Antinori* *fruchtig, würzig*	65,00
Sangiovese/Cab.Sauvignon IGT *Le Difese, Tenuta San Guido* *weicher, saftiger Abgang*	65,00

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

	Flasche
<u>*Toscana*</u>	
Sangiovese IGT *Tignanello, Antinori* *seidiges Tanin, langer Nachhall, Robert Parker 98 P.*	*Preis auf Anfrage*
Sangiovese DOC *Le Serre Nuove, Ornellaia* *weich, rund, umhüllend, Fallstaff 94 P.*	99,00
Bolgheri DOC *dell´ 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.*	79,00
Bolgheri DOC, *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*	89,00
<u>*Kampanien*</u>	
Aglianico IGT *Apostoli, Nugnes* *voll, feine Tanine*	35,00
Aglianico/Primitivo/Piedirosso DOC *Onn Anto, Nugnes* *angenehme Struktur, beindruckender Abgang, Luca Maroni 97 P.*	59,00

PIZZA · PASTA · VINO

OGGI

Trattoria della nonna

VINI ROSSO IN BOTTIGLIA

FLASCHEN-ROTWEINE / RED WINE

		Flasche
	Abruzzen	
Montepulciano DOC *Terre Valse, Frentana* *kräftig und würzig*		32,50
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	2,50	MILCHKAFFEE	3,90
ESPRESSO DOPPIO	3,60	LATTE MACCHIATO	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	2,90	HEISSE SCHOKOLADE	3,90
KAFFEE	3,60	CAFFÉ AFFOGATO	6,90
CAPPUCCINO	3,90	TEE *Diverse Sorten*	3,90

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 BARRIQUE	7,50
GRAPPA MERLOT	6,50

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

BOTTEGA DEL VINO
Il Disperato
CAFFE BIRRA VINO
PROSCIUTTERIA
SALUMI FORMAGGI VERDURE

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
Seit 1855
Tucher
STEHAUSSCHANK & BIERGARTEN
HISTORISCHES RATHAUS NÜRNBERG
ALBRECHT

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