



# TOSCANA

## TRATTORIA

Wir freuen uns, Sie in unserer Trattoria begrüßen zu dürfen.  
Genießen Sie ein wenig das „Dolce Vita“ Italiens und lassen  
Sie sich von uns mit landestypischen Gerichten und  
auserlesenen Weinen verwöhnen.

Wir werden alles tun, um Ihren Aufenthalt bei uns so  
angenehm wie nur möglich zu machen. Sollte das einmal  
nicht funktionieren, können Sie auch mit uns sprechen.

Wir sind Ihnen jederzeit gern behilflich.

Ihr Team von der Toscana-Trattoria





# TOSCANA

TRATTORIA

## APPERITIVI Aperitifs

01	Aperol Spritz <sup>4, 8, L</sup>	0,2 l	7,50
02	Prosecco <sup>L</sup>	0,1 l	4,50
03	Hugo Spritz <sup>4</sup>	0,2 l	7,50
04	Orange Spritz (Mimosa) <sup>4</sup>	0,2 l	6,50
05	Campari Orange <sup>4</sup>	0,2 l	7,50
06	Campari-Soda <sup>4</sup>	0,2 l	7,50
07	Martina Bianco, Rosso o. Dry <sup>4, L</sup>	5 cl	4,50
08	Cherry Dry, Medium Dry o. Fino <sup>4, L</sup>	5 cl	4,50

## ANTIPASTI Vorspeisen

09	Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat <sup>B, N, D</sup>	12,50
10	Prosciutto di Parma con Melone Parmaschinken <sup>1, 2, 3, 5, 10</sup> mit Melone	12,50
11	Mozarella Caprese Italienischer Weichkäse mit Tomaten und Basilikum <sup>G, L, 1, 4</sup>	9,50
12	Carpaccio di Manzo Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Parmesan <sup>C, G, 1</sup> und Champignons	12,50
13	Funghi Ripieni Champignons gefüllt mit Spinat in Gorgonzolasauce <sup>G</sup>	11,50
14	Antipasti Misto Gemischter Vorspeiseteller <sup>1, 3, 9</sup>	11,50

## ZUPPE Suppen

15	Velutata al Pomodoro Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum <sup>A1, G</sup>	6,50
16	Zuppa di Verdura Toskanische Gemüsesuppe mit Crostinibrot <sup>A1, C, 1</sup>	6,50
17	Zuppa di Pesce Toskanische Fischsuppe mit Crostinibrot <sup>A1, B, D, N</sup>	8,50



# TOSCANA

TRATTORIA

## INSALATE Salate

Wir servieren die Salate mit italienischer Vinaigrette<sup>2, 3, 4, D, N, A1, C, F, G, I</sup>

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 18 | <b>Insalata Mista di Stagione</b> .....  | 6,90  |
|    | Gemischter Salat der Saison  |       |
| 19 | <b>Insalata di pomodoro e basilico</b> .....                                   | 7,50  |
|    | Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum  |       |
| 20 | <b>Insalata Pecorino</b> .....   | 11,50 |
|    | Gemischter Salat mit Schafskäse <sup>G</sup>                                   |       |
| 21 | <b>Insalata Fegato</b> .....   | 13,50 |
|    | Großer gemischter Salat mit Leber und Zwiebeln                                 |       |
| 22 | <b>Insalata della Casa</b> .....   | 12,50 |
|    | Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Bohnen und Artischocken <sup>D, 3</sup> |       |
| 23 | <b>Insalata di Pollo</b> .....   | 13,50 |
|    | Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Champignons                 |       |

## PIZZE Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella<sup>G</sup> belegt.

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 24 | <b>Pizza-Brot<sup>A1</sup></b> mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch .....          | 5,50  |
|    | (nach Wahl)  |       |
| 25 | <b>Focaccia al Pomodoro Fresco</b> .....   | 7,50  |
|    | Pizzabrot mit frischen Tomaten <sup>A1</sup>                                       |       |
| 26 | <b>Pizza Margherita<sup>A1</sup></b> mit Tomaten, Käse <sup>G</sup> und .....      | 9,50  |
|    | frischem Basilikum   |       |
| 27 | <b>Pizza Salami e Prosciutto<sup>A1</sup></b> mit Käse, Salami .....               | 11,50 |
|    | und Schinken <sup>A1, 1, 3, 4, I, J</sup>  |       |
| 28 | <b>Pizza Hawaii</b> mit Käse, Schinken und Ananas <sup>A1, G, 1, 3, 5,</sup> ..... | 11,50 |
| 29 | <b>Pizza Napoli</b> .....  | 13,50 |
|    | mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch <sup>A1, D, 9</sup>                    |       |
| 30 | <b>Pizza Mista</b> mit Salami, gekochtem Schinken, .....                           | 13,50 |
|    | frischen Champignons und Peperoni <sup>A1, 1, 3, 4, 5</sup>                        |       |
| 31 | <b>Pizza Spinaci e Gorgonzola</b> mit Spinat und Gorgonzola <sup>A1, G</sup> ..... | 12,50 |



# TOSCANA

TRATTORIA

32	<b>Pizza Parma</b> .....	15,50
	mit Tomaten, Rucola, Käse und Parmaschinken <sup>A1, C, G, 1, 2, 3,</sup>	
33	<b>Pizza Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>A1, D</sup> .....	13,50
34	<b>Pizza Mare</b> mit Meeresfrüchten <sup>A1, B, D, N</sup> .....	14,50
35	<b>Pizza Vegetariana</b> mit verschiedenem Gemüse <sup>A1</sup> .....	12,50
36	<b>Pizza Scampi</b> mit Garnelen <sup>A1, B</sup> .....	15,50
37	<b>Pizza Quatro Formaggi</b> mit vier Käsesorten <sup>A1, G, L, 1, 4</sup> .....	12,50
	mit vier Käsesorten <sup>A1, G, L, 1, 4</sup>	
38	<b>Pizza Calzone</b> .....	13,50
	mit Schinken, Salami, Champignons und Peperoni <sup>A1, G, L, 1, 5</sup>	

Ergänzungen sind möglich (gegen Aufpreis).

## PASTA Nudelgerichte

Alle Nudelgerichte sind mit frischen Nudeln zubereitet.

39	<b>Tagliarini al Pomodoro e Basilico</b> .....	11,50
	mit Tomatensauce und Basilikum <sup>A1, C, I</sup>	
40	<b>Tagliarini Bolognese</b> .....	13,50
	mit Tomaten-Fleischsauce <sup>A1, C, I, G, 1, 2</sup>	
41	<b>Tagliarini Aglio, Olio e Peperocio</b> mit Olivenöl, .....	12,50
	Knoblauch, Petersilie und Pecorinokäse (scharf) <sup>A1, C, G</sup>	
42	<b>Fettuccine alla Carbonara</b> .....	13,50
	mit Ei in Schinken-Sahnesauce <sup>A1, C, G, 2</sup>	
43	<b>Fettuccine con Frutti di Mare</b> .....	17,50
	mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce <sup>A1, B, D, N</sup>	
44	<b>Fettuccine al Scampi</b> .....	17,50
	mit Garnelen und Kräutersauce <sup>A1, C, B, G</sup>	
45	<b>Penne all' Arabbiata con Pecorino e Basilico</b> .....	13,50
	in scharfer Tomatensauce und geriebenem Schafskäse <sup>A1, C, G</sup>	
46	<b>Frische gefüllte Gnocchi</b> mit Filetspitzen .....	16,50
	in Gorgonzolasauce <sup>A1, C, G</sup>	
47	<b>Penne dello Chef</b> mit Filetspitzen und frischen .....	15,50
	Champignons in Sahnesauce <sup>A1, C, G</sup>	
48	<b>Fusilloni alla Verdure</b> mit Filetspitzen und frischen .....	13,50
	mit Gemüse in leichter Tomatensauce <sup>A1, G</sup>	



# TOSCANA

## TRATTORIA

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 49 | <b>Lasagne al Forno</b> .....  | 13,50 |
|    | mit Hackfleisch und Tomaten, gefüllte Schichtblattnudeln,<br>überbacken mit Käse <sup>A1, C, G</sup> |       |
| 50 | <b>Tagliatelle Rossini</b> .....   | 15,50 |
|    | Bandnudeln mit Filetspitzen und Champignons<br>in Tomatensauce <sup>A1, C, G</sup>                   |       |
| 51 | <b>Tagliatelle al Salmone</b> .....  | 17,50 |
|    | Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce <sup>A1, B, C, D, G</sup>  |       |
| 52 | <b>Gnocchi Pomodoro</b> .....  | 13,50 |
|    | Kartoffelklößchen mit Tomaten <sup>A1, C, G</sup>  |       |
| 53 | <b>Gnocchi Gorgonzola</b> .....  | 14,50 |
|    | Kartoffelklößchen mit Gorgonzolasauce <sup>A1, C, G</sup>  |       |
| 54 | <b>Gnocchi Burro, Salvia e Parmiggiano</b> .....   | 15,50 |
|    | Kartoffelklößchen mit Butter, Salbei, Parmaschinken<br>und Parmesan <sup>A1, C, G, 1</sup>           |       |
| 55 | <b>Tortellini Panna e Prosciutto</b> .....   | 14,50 |
|    | mit Sahne und Schinken <sup>A1, C, G, 1</sup>  |       |

## CARNE Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse  
und Salatbeilage serviert.

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 56 | <b>Scaloppa Milanese</b> Schnitzel Wiener Art <sup>A1, C, G</sup> .....                           | 17,50 |
| 57 | <b>Scaloppine al Funghi</b> .....   | 18,50 |
|    | Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons<br>in Rahmsauce <sup>G</sup>                     |       |
| 58 | <b>Scaloppine al Pepe Verde</b> .....   | 18,50 |
|    | Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer<br>in Rahmsauce <sup>G</sup>                           |       |
| 59 | <b>Scaloppine al Gorgonzola</b> .....   | 20,50 |
|    | Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce <sup>G</sup>  |       |
| 60 | <b>Saltimbocca alla Romana</b> .....  | 20,50 |
|    | Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken<br>und Salbei in Weißweinsauce <sup>L, G, 1, 2, 3</sup> |       |
| 61 | <b>Bistecca alla Griglia</b> .....  | 22,50 |
|    | Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter <sup>G</sup>  |       |



## TOSCANA

TRATTORIA

62	<b>Bistecca al Funghi</b> .....	23,50
	Rumpsteak mit Champignons in Rahmsauce <sup>G</sup>	
63	<b>Bistecca alla Cipolla</b> .....	23,50
	Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Zwiebeln <sup>G</sup>	
64	<b>Bistecca al Pepe</b> .....	23,50
	Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsauce <sup>G</sup>	
65	<b>Bistecca al Gorgonzola</b> .....	24,50
	Rumpsteak vom Grill mit Gorgonzolasauce <sup>G</sup>	
66	<b>Fegato al Buro e Salvia</b> .....	19,50
	Kalbsleber mit Butter und Salbei <sup>G</sup>	
67	<b>Fegato alla Veneziano</b> .....	20,50
	Kalbsleber nach Venezianischer Art <sup>G</sup>	

## POLLO Hähnchen

Alle Hähnchengerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert.

68	<b>Pollo Griglia</b> .....	17,50
	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter <sup>G</sup>	
69	<b>Pollo alla Cassa</b> .....	18,50
	Hähnchenbrustfilet, Champignons in Rahmsauce <sup>G</sup>	
70	<b>Pollo al Gorgonzola</b> .....	18,50
	Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasauce <sup>G</sup>	
71	<b>Pollo alla Sorrentina</b> .....	18,50
	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella <sup>G</sup>	

## PESCE Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert.

72	<b>Calamari fritti</b> .....	18,50
	Tintenfisch in Tomatensauce <sup>G, N</sup>	
73	<b>Calamari Livonese</b> .....	19,50
	Tintenfisch in Tomatensauce <sup>G, N</sup>	
74	<b>Salmone alla Griglia</b> .....	21,50
	Frisches Lachsfilet vom Grill <sup>D, G</sup>	



## TOSCANA TRATTORIA

75	<b>Salmone bella Vista</b> ..... frisches Lachsfilet vom Grill mit Krabben und Hummersauce <sup>B, D, G, N</sup>	23,50
76	<b>Scampi alla Griglia</b> ..... Großgarnelen vom Grill <sup>B, G</sup>	22,50
77	<b>Scampi al Pepe</b> ..... Großgarnelen in grüner Pfeffersauce <sup>B, G</sup>	23,50
78	<b>Scampi al Forno</b> ..... Großgarnelen im Ofen gebacken <sup>B, G</sup>	23,50
79	<b>Luccio Panne Vino</b> ..... Zanderfilet in Dillsahnesauce <sup>D, G</sup>	22,50
80	<b>Luccio perca</b> ..... Zanderfilet in Mandelbuttersauce <sup>D, G, H1</sup>	22,50
81	<b>Luccio al Vino Bianco</b> ..... Zanderfilet in Weißweinsauce <sup>D, G, H1</sup>	25,50

### PER BAMBINI Nur für Kinder!

82	<b>Pizza Bambino</b> ..... Pizza mit Tomaten, Käse und Salami <sup>A1, G, I, J, 1, 3, 4</sup>	5,50
83	<b>Pene Bambino</b> ..... Nudeln mit Tomatensauce <sup>A1, C, G</sup>	5,50
84	<b>Milanese Bambino</b> ..... kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites <sup>A1, C, G</sup>	7,50

### FORMAGGIO KÄSE

85	<b>Parmigiano</b> ..... Pamesankäse <sup>G, 1</sup>	9,50
86	<b>Formaggio Misto</b> ..... gemischte Käseplatte <sup>G, 1, 4</sup>	12,50



# TOSCANA

TRATTORIA

## DOLCI Desserts

87	<b>Tiramisu</b> Italienische Versuchung <sup>A1, G, 4, 7</sup>	5,90
88	<b>Tartuffo</b> Trüffeleis <sup>C, G</sup>	5,90
89	<b>Gelato misto</b> gemischtes Eis <sup>C, G, 6</sup>	5,20
90	<b>Zabaglione</b> Weinschaum mit Vanilleeis <sup>C, G, L, 6</sup>	6,50
91	<b>Ciliege calde</b> heiße Kirschen mit Vanilleeis <sup>C, G, 6</sup>	7,50

## BEVANDE CALDE

### Warme Getränke

92	<b>Espresso</b> <sup>7</sup>	Tasse	2,80
93	<b>Espresso doppio</b> <sup>7</sup>	Tasse groß	3,90
94	<b>Kaffee</b> <sup>7</sup>	Tasse	3,20
95	<b>Cappuccino</b> <sup>7, G</sup>	Tasse	3,60
96	<b>Latte Macchiato</b> <sup>7, G</sup>	Glas	3,80
97	<b>Tee</b>	Glas	2,70
98	<b>Grog von Rum</b> <sup>4</sup>	4 cl	4,80

## BEVANDE FREDDE

### Alkoholfreie Getränke

99	<b>Coca-Cola/Coca-Cola light</b> <sup>3, 4, 5, 7</sup>	0,2 l	2,80
100	<b>Coca-Cola/Coca-Cola light</b> <sup>3, 4, 5, 7</sup>	0,4 l	4,40
101	<b>Sprite</b> <sup>3</sup>	0,2 l	2,80
102	<b>Sprite</b> <sup>3</sup>	0,4 l	4,40
103	<b>Fanta</b> <sup>3, 4</sup>	0,2 l	2,80
104	<b>Fanta</b> <sup>3, 4</sup>	0,4 l	4,40
105	<b>Apfelschorle</b> <sup>3</sup>	0,2 l	2,60
106	<b>Margon Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	0,2 l	2,80
107	<b>Margon Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	0,4 l	4,80



## TOSCANA TRATTORIA

108	Margon Tonic Water <sup>8</sup>	0,2 l	2,80
109	Margon Tonic Water <sup>8</sup>	0,4 l	4,40
110	Margon Ginger Ale <sup>3, 4</sup>	0,20 l	2,80
111	Margon Ginger Ale <sup>3, 4</sup>	0,4 l	4,40
112	San Pellegrino Mineralwasser medium	0,25 l	3,20
113	San Pellegrino Mineralwasser medium	0,75 l	6,50
114	Acqua Panna Mineralwasser still	Fl. 0,25 l	3,20
115	Acqua Panna Mineralwasser still	Fl. 0,75 l	6,50

## SUCCHI DI FRUTTA Säfte & Nektar

116	Orangensaft	0,2 l	3,40
117	Apfelsaft	0,2 l	3,40
118	Tomatensaft	0,2 l	3,40
119	Bananennektar <sup>3</sup>	0,2 l	3,40
120	Kirschnektar <sup>3</sup>	0,2 l	3,40
121	Alle Säfte <sup>3</sup>	0,4 l	4,60

## BIRRE Biere

122	Paulaner Original Hell <sup>A3</sup>	0,3 l	3,80
123	Paulaner Original Hell <sup>A3</sup>	0,5 l	5,50
124	Paulaner Hefeweizen <sup>A1, A3</sup>	0,3 l	3,80
125	Paulaner Hefeweizen <sup>A1, A3</sup>	0,5 l	5,50
126	Paulaner Ur-Dunkel <sup>A1, A3</sup>	0,3 l	3,80
127	Paulaner Ur-Dunkel <sup>A1, A3</sup>	0,5 l	5,50
128	Radler <sup>A3</sup>	0,3 l	3,80
129	Radler <sup>A3</sup>	0,5 l	5,50
130	Paulaner Hefeweizen dunkel <sup>A1, A3</sup>	0,5 l	5,50
131	Paulaner Original Hell <sup>A1, A3</sup> alkoholfrei	0,33 l	3,90
132	Paulaner Hefeweizen <sup>A1, A3</sup> alkoholfrei	0,5 l	5,50



# TOSCANA

TRATTORIA

## VODKA E DISTILLATI DI FRUTTA Wodka & Obstbrände

133	Wodka .....	2 cl .....	3,20
134	Malteser Kreuz .....	2 cl .....	3,20
135	Williams Birne .....	2 cl .....	3,70

## LIQUORE Liköre

136	Amaretto <sup>H1, L</sup> .....	2 cl .....	2,80
137	Amaretto <sup>H1, L</sup> .....	4 cl .....	4,60
138	Sambuca .....	2 cl .....	3,20
139	Sambuca .....	4 cl .....	5,60
140	Limoncello .....	2 cl .....	3,20
141	Limoncello .....	4 cl .....	5,60
142	Grappa Dora .....	2 cl .....	2,90
143	Grappa Dora .....	4 cl .....	5,20
144	Fernet Menta .....	2 cl .....	3,20
145	Fernet Menta .....	4 cl .....	5,60
146	Fernet Branca .....	2 cl .....	3,20
147	Fernet Branca .....	4 cl .....	5,60
148	Jägermeister .....	2 cl .....	3,20
149	Jägermeister .....	4 cl .....	5,60
150	Amaro Averna .....	2 cl .....	3,20
151	Amaro Averna .....	4 cl .....	5,60
152	Ramazzotti .....	2 cl .....	3,20
153	Ramazzotti .....	4 cl .....	5,60



## TOSCANA

TRATTORIA

### COGNAC Cognac

			3,80
154	Vecchia Romagna <sup>L</sup> .....	2 cl .....	4,80
155	Remy Martin <sup>L</sup> .....	2 cl .....	5,00
156	Martell <sup>L</sup> .....	2 cl .....	

### WHISKY Whisky

			4,20
157	Ballantines .....	2 cl .....	4,20
158	Jim Beam .....	2 cl .....	4,80
159	Chivas Regal .....	2 cl .....	

### VINI APERTI Offene Weine

			6,50
160	Chianti docg .....	1/4 l .....	12,50
	Rotwein <sup>L</sup> , würzig, trocken		
161	Chianti docg .....	1/2 l .....	6,50
	Rotwein <sup>L</sup> , würzig, trocken		
162	Montepulciano d'Abruzzo doc .....	1/4 l .....	12,50
	Rotwein <sup>L</sup> , halbtrocken		
163	Montepulciano d'Abruzzo doc .....	1/2 l .....	6,50
	Rotwein <sup>L</sup> , halbtrocken		
164	Nero d'Avola/Sicilia .....	1/4 l .....	12,50
	Rotwein <sup>L</sup> , trocken		
165	Nero d'Avola/Sicilia .....	1/2 l .....	6,50
	Rotwein <sup>L</sup> , trocken		
166	Lambrusco Perlwein <sup>L</sup> , süß .....	1/4 l .....	12,50
167	Lambrusco Perlwein <sup>L</sup> , süß .....	1/2 l .....	6,50
168	Pinot Gricio Weißwein <sup>L</sup> , halbtrocken .....	1/4 l .....	12,50
169	Pinot Gricio Weißwein <sup>L</sup> , halbtrocken .....	1/2 l .....	6,50
170	Grillo/Sicilia Weißwein <sup>L</sup> , trocken .....	1/4 l .....	12,50
171	Grillo/Sicilia Weißwein <sup>L</sup> , trocken .....	1/2 l .....	6,50
172	Frizzantino Perlwein <sup>L</sup> , weiß, süß .....	1/4 l .....	12,50
173	Frizzantino Perlwein <sup>L</sup> , weiß, süß .....	1/2 l .....	



# TOSCANA

## TRATTORIA

174	Bardolino Rosewein <sup>L</sup> , trocken	1/4 l	6,50
175	Bardolino Rosewein <sup>L</sup> , trocken	1/2 l	12,50
176	Weinschorle <sup>L</sup> , rot	1/4 l	6,00
177	Weinschorle <sup>L</sup> , rot	1/2 l	12,00
178	Weinschorle <sup>L</sup> , weiß	1/4 l	6,00
179	Weinschorle <sup>L</sup> , weiß	1/2 l	12,00

## SPUMANTE Sekt

180	Prosecco Rionoo <sup>L</sup>	0,75 l	27,50
-----	------------------------------	--------	-------

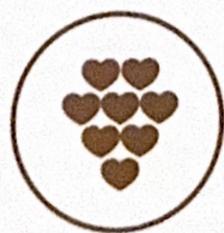
**Zusatzstoffe:** 1= mit Konservierungsstoff; 2= mit Geschmacksverstärker; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Farbstoff; 5= mit Phosphat; 6= mit Süßungsmittel; 7= koffeinhaltig; 8= chininhaltig; 9= geschwärzt; 10= enthält Phenylalaninquelle

**Allergene:** A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>); B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnüsse; F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, und Queenslandnuss<sup>9</sup>); I= Sellerie; J= Senf; K= Sesamsamen; L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; M= Lupinen; N= Weichtiere

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE BEDIENUNG UND MWST.



# WEIN KENNER KARTE



WEINLIEBHABER  
SELEKTION

Eine Gemeinschaftsaktion der K+K Getränkegroßhandel Krille GmbH & Co. KG  
mit Partnern aus der Gastronomie und Hotellerie



# TOSCANA

TRATTORIA

## Region Apulien

Das Weinanbaugebiet Apulien liegt im Südosten Italiens, zwischen dem adriatischen und dem ionischen Meer. Die fruchtbaren Ebenen Apuliens und das warme Klima sind gute Voraussetzungen für den Anbau von Wein. Apulien verfügt über eine Weinbaufläche von etwa mehr als 107.000 Hektar.



## Weingut Feudo di Santa Croce

Das Weingut Feuda Santa Croce liegt im apulischen Carosino, in der Nähe von Grottaglie. Hier werden die traditionellen, für den Salento typischen Rebsorten angebaut. Die Produktion konzentriert sich auf renommierte Weine wie den Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera und Malvasia Bianca.



## WEISSWEIN

181	<b>Alea/Bianca IGP</b> .....	0,75 l	24,50
	trocken, seifig und samtig, ein Hauch von Mandeln im Abgang		





# TOSCANA

TRATTORIA

## ROTWEIN

- |     |   |
|-----|---|
| 182 | <b>Negroamarone/</b> ..... 0,75 l ..... 27,50<br><b>Primitivo Salento IGP</b><br>trocken, reiche rote Farbe, angenehmer<br>weinigere Duft, voller Geschmack mit<br>angenehm herben Nachklang <sup>l</sup>                 |
| 183 | <b>Malvera Negroamaro</b> ..... 0,75 l ..... 27,50<br><b>Malvasia Nera IGP</b><br>trocken, fruchtiger Duft nach Beeren,<br>würzig mit dem Geschmack von<br>roten Früchten <sup>l</sup>                                    |
| 184 | <b>Primitivo di Salento</b> ..... 0,75 l ..... 28,50<br>trocken, intensive rote Farbe,<br>delikates Bouquet mit hölzernen<br>Hinweisen, körperreich,<br>voll harmonisch <sup>l</sup>                                      |
| 185 | <b>Byzantinum Primitivo</b> ..... 0,75 l ..... 34,50<br><b>di Manduria IGP</b><br>trocken, rubinrote Farbe,<br>intensives Aroma, fruchtig mit Noten<br>von Pflaumen und Kirschen,<br>sanft und ausbalanciert <sup>l</sup> |





# TOSCANA

TRATTORIA

## Region Veneto

Das Veneto im Nordosten Italiens gelegen, wird im Süden durch den Po und Westen durch den Gardasee begrenzt. Hier werden etwa 10 Prozent aller italienischen Weine angebaut. Verona, nahe am Gardasee gelegen, ist die Weinhauptstadt mit der größten Produktion an DOC-Weinen.



## Weingut „Le due Giare“

„Le due Giare“ ist eine der allerbesten Produktionslinien von Cantine Tinazzi. Die „Giara“, ein großer Behälter aus Teracotta, wurde vor allem zur Zeit der Römer zur Aufbewahrung von Wein und Öl verwendet.

Die Linie „Le due Giare“ ist aus dem Wunsch heraus entstanden, die Eigenschaften der besten regionalen Weine Italiens zu bewahren.



## WEISSWEIN

- |     |  |        |       |
|-----|--|--------|-------|
| 186 | <b>Chardonnay IGP</b> .....  | 0,75 l | 26,50 |
|     | strohgelb mit grünlichen Reflexen,<br>fruchtig, leicht aromatisch mit<br>angenehmen Zitrusnoten, frischer<br>harmonischer Geschmack <sup>1</sup> |        |       |

## ROTWEIN

- |     |  |        |       |
|-----|--|--------|-------|
| 187 | <b>Merlot IGP</b> .....  | 0,75 l | 26,50 |
|     | trocken, intensive rote Farbe,<br>delikates Bouquet mit hölzernen<br>Hinweisen, körperreich,<br>voll harmonisch <sup>1</sup> |        |       |





## TOSCANA TRATTORIA

### Weingut Ca' de' Rocchi

Ca' de' Rocchi vereint in sich das Beste der Weinerzeugung Venetiens. Sie umfasst berühmte Weine mit hervorragendem Ruf, von denen so mancher bei wichtigen lokalen, nationalen und internationalen Wettbewerben prämiert wurde.



## WEISSWEIN

- |     |  |        |       |       |
|-----|--|--------|-------|-------|
| 188 | <b>Soave DOP</b> .....   | 0,75 l | ..... | 26,50 |
|     | trocken, feines frisches Bouquet,<br>harmonisch mit typischem<br>Nachgeschmack nach Bitterlemon <sup>L</sup>                   |        |       |       |
| 189 | <b>Lugana DOP</b> .....  | 0,75 l | ..... | 31,50 |
|     | trocken, feines blumiges Bouquet<br>mit einer Note von tropischen Früchten,<br>frisch und samtig im Geschmack <sup>L</sup>     |        |       |       |
| 190 | <b>ISTA DOP i Pinot Grigio</b> .....   | 0,75 l | ..... | 27,50 |
|     | halbtrocken, feines blumiges Bouquet<br>mit einer Note von tropischen Früchten,<br>frisch und samtig im Geschmack <sup>L</sup> |        |       |       |
| 191 | <b>Lugana DOP i cà dei Frati</b> .....   | 0,75 l | ..... | 37,50 |
|     | trocken, feines blumiges Bouquet mit<br>einer Note von tropischen Früchten,<br>frisch und samtig im Geschmack <sup>L</sup>     |        |       |       |





## TOSCANA TRATTORIA

### ROSÉWEIN

- 192 **Bardolino Chiretto Rosé** ..... 0,75 l ..... 26,50  
trocken, fruchtig eleganter Duft mit,  
blumigen Hinweisen auf Rosen,  
im Geschmack weich und elegant<sup>L</sup>

### ROTWEIN

- 193 **Bardolono Classico DOP** ..... 0,75 l ..... 26,50  
trocken, fruchtig frisches Bouquet,  
harmonisch, lebendig und kräftig  
im Nachklang<sup>L</sup>

### Weingut Tenuta Valleselle

Moderne Einrichtung und die im Einklang mit lang-  
jähriger Weinbautradition stehenden Verarbei-  
tungstechniken garantieren eine Weinerzeugung  
von höchster Qualität.



### ROTWEIN

- 194 **Ripa Magna/Corvina** ..... 0,75 l ..... 42,90  
trocken, feines frisches Bouquet,  
harmonisch mit typischem Nachge-  
schmack nach Bitterlemon<sup>L</sup>
- 195 **Rovetondo/Vapolicella** ..... 0,75 l ..... 51,90  
**Superiore Ripasso DOP**  
trocken, Duft nach Pflaumen und Sauer-,  
kirschen mit leichten Hinweisen nach  
Leder, ausgeglichene sanfte Tanne,  
langer Abgang<sup>L</sup>  
Die Trauben werden handverlesen. Zehn Tage  
Reifung mit Schale im Februar des folgenden  
Jahres reift er ein zweites Mal (Ripasso) auf  
dem Froster der gerade gewordenen Amarone.  
Dies gibt dem Valpolicella ein reiches Aroma  
und Komplexität.





## TOSCANA TRATTORIA

- 196 **Aurum/Amarone della Valpolicella... 0,75 l ..... 80,90**  
**classico DOP**

trocken, Bouquet nach reifen Früchten, Pflaumen und Vanille, kräftige ausgeglichene Struktur, langanhaltend<sup>L</sup>

Im Oktober von Hand verlesene Trauben werden auf Gitterrappen bis Januar getrocknet. Die getrockneten Trauben werden abgelöst und gepresst. Die Reifung erfolgt in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Der Durchschnittsertrag aus 10 Kilogramm frischen Trauben beträgt 40 Liter Amarone.

## Sizilien

Sizilien ist mit 112.700 Hektar Rebfläche die größte Weinregion Italiens. Dazu zählt auch die südwestlich liegende Insel Pantelleria und die nordöstlich gelegenen Inseln. Seit Juli 2005 gibt es den ersten DOCG-klassifizierten Wein. DOC-Weine machen nur etwa drei Prozent der Gesamt-Rebfläche aus. Es gibt aber ausgezeichnete Landweine (IGTS). Zu den bekanntesten zählen die zwei Marken Corvo und Regaleali.



- 197 **Epicuro nero d'Avola** 0,75 l 28,50

Nero d'Avola ist die prägendste Rebsorte des Weinbaus auf Sizilien. Sie bietet eine ungewöhnliche, unnachahmliche Geschmacksvielfalt<sup>L</sup>

Der EPICURO NERO D'AVOLA zeichnet sich durch seine intensive Aromapalette aus. Noten von Pflaumen und Schwarzkirschen kommen zur Geltung.

Wunderbar harmonisierend mit einer feinen Kräuterwürze. Am Gaumen mit belebender Frucht. Dieser unkomplizierte Rotwein ist wärmend an kühlen Herbsttagen und leicht gekühlt auch an Sommertagen sehr zu empfehlen. Ideal zu Pasta und leichten Fleischgerichten.





# TOSCANA

TRATTORIA

## Piemont

Nordwestliche Region mit der Hauptstadt Turin. Piemonteser Weine sind von eigenem Charakter. Viele der hiesigen Trauben werden entweder in anderen Teilen Italiens nicht angebaut oder spielen eine qualitativ untergeordnete Rolle.



## Weingut

### Armando Piazza

Armando Piazza und seine Ehefrau Gemma bewirtschaften ca. 70 Hektar Rebfläche rund um Alba und den weltberühmten Weinlagen von Barolo, in denen vor allem die gebietstypische Nebbiolo-Traube angebaut wird.



## ROTWEIN

198	<b>Armando Piazza Barolo DOCG</b> .....	0,75 l	.....	51,50
-----	---	--------	-------	-------

trocken, drei Jahre im Barrique gereift,  
besitzt intensive Restaromen,  
kräftige Struktur, lange lagerfähig<sup>L</sup>

