

## WILLKOMMEN IN ITALIEN!

Die Osteria ist ursprünglich ein italienisches Weinlokal, in dem zum Chardonnay, Tocai oder San Giovese, Pinot und Merlot auch Speisen gereicht werden. Leider ist die Osteria in ihrem Herkunftsland bereits eine fast ausgestorbene Kulturform, ... das soll sich jetzt ändern!

In der OSTERIA DA SALVATORE erleben Sie nun die authentische und herzliche Gastlichkeit Italiens. Wir bieten Ihnen eine unverfälschte, traditionell italienische Küche. Zur mediterranen Leichtigkeit gesellt sich eine frische, aromenstarke „Cucina“, die die Balance von Tradition und Moderne wunderbar fantasievoll vereint. Unsere Gerichte werden mit über 60 Weinen berühmter, aufstrebender, junger Winzer aus allen Regionen Italiens ergänzt.

Auf Wunsch stehen Ihnen unsere Räume auch für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder andere Festlichkeiten gern zur Verfügung.

BUON APPETITO !

wünscht Ihr Salvatore Cirillo





## LE ZUPPE Suppen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 45 | <b>Pappa al pomodoro</b><br>frische Tomatensuppe mit Basilikum | 4,80 |
| 46 | <b>Minestra di verdure</b><br>italienische Gemüsesuppe         | 4,90 |

## ANTIPASTI SAPORI DI CASA Vorspeisen

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 49 | <b>Gamberetti Aglio Olio Peperoncino</b><br>Shrimps mit frischem Knoblauch,<br>Olivenöl und Peperoncino, dazu Brot                                 | 9,90  |
| 50 | <b>Zucchine della Mamma</b><br>gebratene Zucchini in Olivenöl mit<br>Knoblauch, Parmesankäse und italienischem<br>Parmaschinken, dazu Brot (2,4,8) | 7,90  |
| 51 | <b>Olive Calde</b><br>schwarze Oliven in Olivenöl mit<br>Knoblauch und Peperoncino, dazu Brot (1)  | 7,20  |
| 52 | <b>Antipasto Della Casa</b><br>Lassen Sie sich überraschen   | 12,90 |
| 53 | <b>Carpaccio</b><br>Rinderfilet mit Parmesankäse, Rucola,<br>auf Wunsch mit Knoblauch, dazu Brot   | 11,90 |
| 54 | <b>Carpaccio della Vecchia Osteria</b><br>Rinderfilet mit Kapern, Zwiebeln, Parmesankäse,<br>Sardellenfilet auf Rucola und Brot                    | 12,90 |
| 55 | <b>Carpaccio Di Bresaola</b><br>luftgetrockneter Schinken vom Rind<br>mit Rucola und Parmesan, dazu Brot   | 12,90 |
| 56 | <b>Carpaccio di pesce</b><br>mit Lachs, Seeteufel, Rucola, dazu Brot   | 12,80 |
| 57 | <b>Carpaccio mezzo e mezzo</b><br>Halb Rind Carpaccio<br>Halb Kalb Vitello Tonnato   | 15,80 |
| 58 | <b>Vitello Tonnato</b><br>zartes Kalbscarpaccio mit feiner<br>Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen  | 11,90 |



- |    |   |      |
|----|---|------|
| 59 | <b>Bruschetta al Pomodoro</b><br>4 Stück getoastetes Brot mit<br>Tomatenwürfeln und Knoblauch | 3,60 |
| 60 | <b>Bruschetta al Gorgonzola</b><br>4 Stück getoastetes Brot mit<br>Gorgonzolakäse und Honig   | 3,90 |

## INSALATE Salate

(Alle Salate werden mit Essig, Öl und Brot serviert.)

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 66 | <b>Insalata Mozzarella e Pomodori</b><br>italienische Fleischtomaten mit<br>Mozzarellakäse und Basilikum   | 7,90  |
| 67 | <b>Insalata Tipica delle Sagre</b><br>typischer Volksfest-Salat, mit roten Zwiebeln,<br>gesalzene Sardellen, Thunfisch,<br>Kapern und gekochtes Ei | 7,90  |
| 68 | <b>Insalata Mediterranea</b><br>gemischter Salat mit Gurken,<br>Tomaten, Paprika, Schafskäse-Streifen<br>und gebratenen Speck                      | 8,90  |
| 69 | <b>Insalata di Polpo</b><br>frischer Octopussalat  | 15,90 |
| 70 | <b>Insalata di Pesce</b><br>gemischte Salat mit Tomaten, Gurken,<br>Rucola, Seelachs, Lachs und Mozzarellakäsestreifen                             | 10,80 |
| 71 | <b>Insalata Saperi di Casa</b><br>gemischter Salat mit gegrillter Entenbrust,<br>Orangen, Gurken, Rucola, Tomaten<br>und Prinzessbohnen            | 9,90  |
| 72 | <b>Insalata Salvatore</b><br>gemischter Salat mit Rucola, Streifen<br>vom Rinderfilet, Austernpilzen, Tomaten und<br>gehobelten Parmesan           | 14,90 |
| 73 | <b>Insalata Di Tacchino</b><br>gemischter Salat, mit Tomaten, Gurken, Rucola<br>Mais und gegrillten Putenstreifen                                  | 8,90  |



## PASTE DELL' OSTERIA

74	<b>Gnocchi zucca e asparagi</b> Kartoffelnudeln mit grünem Spargel in Kürbiscremesoße	9,90
75	<b>Gnocchi del Don</b> Kartoffelnudeln mit Tomatensauce und Basilikum	8,90
76	<b>Pappardelle alle Noci e Porcini</b> Breitbandnudeln mit Steinpilzen und Walnüssen in einer feinen Sahnesauce	10,90
77	<b>Pappardelle alla Carrettiera</b> Breitbandnudeln mit Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl	9,30
78	<b>Fettuccine Mare e Orto</b> Weißbandnudeln mit Shrimps, Zucchini in Tomatensahnesauce	10,50
79	<b>Fettuccine Porcini e Tacchino</b> Weißbandnudeln mit Putenfleisch, Steinpilzen in Tomatensauce	12,90
80	<b>Fettuccine di Tropea</b> Weißbandnudeln mit Flusskrebsschwänzen, Seelachs, Knoblauch in Kirschtomaten-Weißweinsauce	11,80

## PASTA Nudeln

81	<b>Orecchiette alla Menta</b> Öhrchennudeln mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum und frischer Minze	9,90
82	<b>Orecchiette Parma e Grana</b> Öhrchennudeln mit Parmaschinken, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Tomatensauce, und Peperoncino (scharf) und geriebenem Parmesan	10,80
83	<b>Orecchiette con Asparagi e vitello</b> Öhrchennudeln mit grünem Spargel, Kalbsfiletstreifen und Knoblauch in Tomatensauce	12,50
84	<b>Spaghetti alle Sarde</b> Knoblauch in Peperoncino mit Sardinen in Tomatensauce	11,50



85	<b>Spaghetti agli Scampi</b> mit Scampi, Knoblauch in Kirschtomaten Weißweinsauce (scharf), Peperoncino	15,20
86	<b>Spaghetti Aglio olio e Peperoncino</b> mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	8,80
87	<b>Spaghetti all'Anatra</b> mit Entenbrustfilet, Knoblauch, Petersilie und Trüffel-Pesto-Sauce	12,90
88	<b>Pennette Gorgonzola e Porcini</b> mit Gorgonzola, Steinpilzen in Sahnesauce	12,90
89	<b>Pennette con Rana Pescatrice</b> mit Seeteufel, Kirschtomaten, Zucchiniestreifen in Weißweinsauce	11,90
90	<b>Pennette di Bosco</b> mit Steinpilzen, Speck und Pfifferlingen in Tomatensauce	12,50
91	<b>Pennette alla Calabrese</b> mit Aubergine, Zwiebeln, Thunfisch, Knoblauch und scharfer Peperoncino in Tomatensauce	10,80
92	<b>Pennette con Filetto di Manzo</b> mit Rinderfiletstreifen, gehobelten Parmesan, Austernpilze in Tomatensauce	12,90
93	<b>Farfalle al Salmone</b> Schmetterlingsnudeln mit Lachs, Knoblauch, in Salsa Rosa	10,20
94	<b>Farfalle Noci E Formaggi</b> Schmetterlingsnudeln mit Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Walnüssen Sahnesauce	10,90
95	<b>Farfalle Gamberi e Asparagi</b> Schmetterlingsnudeln mit Krabben und grünem Spargel in Tomatensahnesauce	10,50

## **PASTE AL FORNO** Überbackenes

96	<b>Lasagna al Salmone</b> geschichtete Teignudeln mit frischem Lachs und Spinat überbacken	11,90
97	<b>Gnocchi al Forno</b> Kartoffelnudeln in Gorgonzolasauce überbacken	9,80



## RISOTTO SPECIALITÀ Reisspezialitäten

98	<b>Risotto ai Funghi Porcini</b> Steinpilzrisotto in feiner Trüffelsauce	12,50
99	<b>Risotto Funghi e Tacchino</b> Risotto mit Putenstreifen, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch, Olivenöl und Tomatensauce	10,20
100	<b>Risotto con gamberetti e vongole</b> Risotto mit Venusmuscheln, Krabben in Kirschtomatenweißweinsauce	12,20
110	<b>Risotto Speck e Asparagi</b> Risotto mit Speck, Grünem Spargel, Knoblauch in Kürbiscremesauce	10,40

## STEINOFENPIZZA Pizza

Extrabeilagen werden mit einem Aufschlag berechnet:

Oliven, Zwiebel, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Kapern, Käse, Schinken, Champignons, Salami - 1,00 EUR, Artischocken und Sardellen - 1,20 EUR  
Gorgonzola, Broccoli, Spinat, Rucola, Parmesan - 2,00 EUR  
Parmaschinken, Putenfleisch - 3,00 EUR

1	<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Basilikum	6,50
2	<b>Pizza Bianca</b> mit Mozzarella- und Gorgonzolakäse, Rucola und Parmesankäse	8,90
3	<b>Pizza Piccante</b> mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Peperoniwurst (1, 2, 3, 4), roten Zwiebeln, milden und scharfen Peperoncini	8,30
4	<b>Pizza Saperi di Casa</b> mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Thunfisch, Sardellenfilets, schwarzen Oliven und Kapern	8,30
5	<b>Pizza del 'Osteria</b> mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Broccoli, Champignons und Speck	8,90
6	<b>Pizza Calzone</b> mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, frischen Champignons und Kochschinken (2, 4, 8)	8,10
7	<b>Pizza Capricciosa</b> mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Champignons, Kochschinken (2, 4, 8), Oliven und Artischocken	8,60



8	<b>Pizza Campagnola</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, frischer Paprika, Zucchini und Auberginen gegrillt	8,90
9	<b>Pizza Rustica</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken und frischen Champignons (1, 2, 3, 4, 8)	8,90
10	<b>Pizza della Strada</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken (1, 2, 3, 4), Mais und gekochten Ei	8,60
11	<b>Pizza del Capo</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzolakäse, Parmaschinken und Rucola	11,80
12	<b>Pizza alla Bresaola</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Parmesanstreifen und Rucola	12,90
13	<b>Pizza Casareccia</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	8,30
14	<b>Pizza con Tacchino e Asparagi</b> mit Putenstreifen, Tomatensauce, grünem Spargel, Mozzarella, frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	10,20
15	<b>Pizza Pescatora</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Seelachs, frischen Tomaten, und Knoblauch (scharf)	10,90
16	<b>Pizza Gustosa</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten, Knoblauch, Spinat und gehobeltem Parmesan	10,80
17	<b>Pizza Calabrese</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer kalabresischer Salami	10,90

## **CARNI DI SUINO** Fleisch vom Schwein

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse des Tages serviert.

111	<b>Bocconcini alle Noci</b> Schweinelendchen mit Walnußkernen in Gorgonzola-Sahnesauce	15,90
112	<b>Bocconcini ai Funghi Porcini</b> Schweinelendchen mit Steinpilzen in einer feinen Sauce	16,20



- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 113 | <b>Bocconcini con Speck e Zucca</b><br>Schweinelendchen mit Speck, in Kürbiscremesauce  | 14,90 |
| 114 | <b>Bocconcini Saperi di Casa</b><br>Schweinelendchen mit Zwiebeln, Austernpilzen,<br>scharfen Peperoncino und Radicchio in<br>Weißweinsauce nach Geschmack des Hauses | 15,90 |

## PETTI DI ANATRA Fleisch von der Ente

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 115 | <b>Anatra alla Zucca e Balsamico</b><br>Entenbrustfilet in Balsamico Kürbiscremesoße | 18,60 |
| 116 | <b>Anatra all'Arancia</b><br>Entenbrustfilet in Orangensauce                         | 18,60 |

## CARNI DI VITELLO Fleisch vom Kalb

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 117 | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Kalbsfleisch mit Parmaschinken<br>und Salbei an einer feinen Weißweinsauce | 18,60 |
| 118 | <b>Spianata di Vitello</b><br>Kalbsfleisch auf italienische Art<br>mit Rucola und Mozzarella                 | 19,90 |
| 119 | <b>Filetto di Vitello alla Tropea</b><br>Kalbsfilet in Gorgonzolasahnesauce<br>mit Steinpilzen               | 26,90 |
| 120 | <b>Filetto di Vitello alla griglia</b><br>Kalbsfilet, gegrillt   | 24,90 |

## CARNI DI MANZO Fleisch vom Rind

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 121 | <b>Bistecca ai Ferri</b><br>Rumpsteak, gegrillt  | 18,90 |
| 122 | <b>Bistecca Saperi di Casa</b><br>Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen,<br>Austernpilzen und frischen Champignons<br>nach Art des Hauses | 19,90 |
| 123 | <b>Filetto alla Griglia</b><br>Rinderfilet gegrillt  | 25,90 |
| 124 | <b>Filetto alle Prugne</b><br>Rinderfilet mit Backpflaumen an Portosauce   | 27,90 |



125	<b>Filetto della Vecchia Osteria</b> Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse in Balsamicosauce	26,90
126	<b>Filetto al Pepe Verde</b> Rinderfilet in einer feinen Sauce aus grünem Pfeffer	26,90
127	<b>Filetto Dello Chef</b> Lassen Sie sich überraschen	27,90
128	<b>Filetto alla Crema di Tartufo Nero</b> Rinderfilet mit schwarzem Trüffel in einer feinen Trüffelsauce	29,80

## CARNE DI AGNELLO Lammkotelett

129	<b>Agnello al Rosmarino</b> frisches Lammkotelett gegrillt, mit Knoblauch, Olivenöl, Peperocino und Rosmarin	16,90
130	<b>Agnello Rustico</b> frisches Lammkotelett mit frischen Tomaten und schwarzen Oliven (1)	17,90

## PESCE Gerichte vom Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Spinat serviert

101	<b>Calamari alla Viareggina</b> gebratene Calamari mit Kapern und trockenem Weißwein in Tomatensauce	17,90
102	<b>Calamari alla Griglia</b> gegrillter Calamar	16,90
103	<b>Scampi ai Ferri</b> gegrillte Riesengarnelen	19,90
104	<b>Scampi aglio Olio e Rosmarino</b> gebratene Riesengarnelen mit frischem Knoblauch und Rosmarin in Olivenöl	20,20
105	<b>Salmone ai Ferri</b> gegrilltes Lachssteak	18,50
106	<b>Salmone all'Arancia</b> Lachssteak mit rotem Pfeffer in einer feinen Sauce aus frisch gepressten Orangen	18,90

1 : Farbstoff, 2 : Konservierungsstoffe, 3 : Antioxidationsmittel,  
4 : Geschmacksverstärker, 7: Süßstoff, 8: Phosphat, 9 : chininhaltig, 10 : koffeinhaltig,



## DESSERT Nachspeise

200	<b>Tiramisu</b> Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Kaffee (alkoholhaltig)	5,90
201	<b>Profiterol al Cioccolato</b> mit leichter Creme gefüllte Teigbällchen in Schokoladensauce	5,90
202	<b>Panna Cotta</b> aus dem Italienischen „gekochte Sahne“	6,20
203	<b>Soufflè al Cioccolato</b> Schokoladensoufflè mit flüssigem Schokoladenkern	5,70

## SEMIFREDDI Halbgefrorene Eisspezialitäten

205	<b>Tartufo Nero</b> Trüffeleis schwarz	5,80
206	<b>Tartufo Bianco</b> Trüffeleis weiß	5,80
207	<b>Tartufo Affogato</b> Trüffeleis weiß auf Espresso	6,90
208	<b>Semifreddo Menta Cioccolato</b> weißes Pfefferminzhalbgefrorenes mit Schokokern und Schokoladensauce bedeckt	5,90
209	<b>Semifreddo Caffee</b> weiße Kaffeecreme mit Kakaobiskuit	5,90

**Auf Wunsch kann eine Liste der Allergene eingesehen werden.**



## LE BEVANDE Getränke

### BIRRE Biere

Radeberger Pilsner	0,3 l	3,10
Radeberger Pilsner	0,5 l	4,20
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,3 l	3,10
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,5 l	4,20
Schöffelhofer Weizen hell	0,5 l	4,30
Vita-Malzbier	Flasche	3,00
Alster	0,3 l	3,10
Alster	0,5 l	4,20
Diesel	0,3 l	3,10
Diesel	0,5 l	4,20
Schöffelhofer Weizen hell (alkoholfrei)	0,5 l Flasche	4,10
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33 l	3,00

### DIGESTIVI ALCOLICI Spirituosen

Grappa	2 cl 40 %	3,50
Sambuca	2 cl 40 % (Anislikör)	3,20
Fernet Branca	2 cl 42 % (Kräuterlikör)	3,20
Vecchia Romagna	2 cl 40 % (Weinbrand)	3,20
Ramazzotti	2 cl 30 %	3,20
Averna	2 cl 34 %	3,20
Amaretto	2 cl 25 %	3,00
Marsala	2 cl 18 %	3,00
Jägermeister	2 cl 35 %	3,20

### BEVANDE CALDE Heiße Getränke

Tasse Espresso		2,00
Tasse Kaffee		2,10
Cappuccino mit Milch		2,50
Latte Macchiato (Milchkaffee)		3,20
Glas Glühwein		2,60
Grog mit Rum 2 cl 40 %		2,70
Glas Tee (diverse Sorten)		2,00
Espresso Macchiato		2,10



## BEVANDE ANALCOLICI Erfrischungsgetränke

Coca Cola (1, 2, 10)	0,3 l	2,70
Coca Cola light (1, 2, 7, 10)	0,3 l	2,70
Fanta (1, 2, 3)	0,3 l	2,70
Sprite	0,3 l	2,70
Spezi (1, 2, 10)	0,3 l	2,70
Granini Orangensaft	0,2 l	2,50
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,30
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,20
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,00
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 l	3,90
San Pellegrino	0,75 l	4,90
(italienisches Mineralwasser)		
Acqua Panna	0,75 l	4,90
Acqua Panna	0,2 l	2,10
Schweppes Tonicwasser (9)	0,2 l	2,30
Schweppes Bitterlemon (9)	0,2 l	2,30
Schweppes Ginger Ale (9)	0,2 l	2,30

## APERITIVI Aperitifs

Martini Rosso (Vermouthrotwein)	5 cl 15 %	3,90
Martini Bianco (Vermouthweißwein)	5 cl 15 %	3,90
Glas Prosecco		4,20

## LONGDRINKS

Campari Soda (4 cl Campari 18 vol%)	0,3 l	4,40
Campari Orange (4 cl Campari 18 vol%)	0,3 l	5,10
Spritz (4 cl Aperol, 0,1l Prosecco, Soda Wasser)	0,2 l	6,20

1 : Farbstoff, 2 : Konservierungsstoffe, 3 : Antioxidationsmittel,  
4 : Geschmacksverstärker, 7: Süßstoff, 8: Phosphat, 9 : chininhaltig,  
10 : koffeinhaltig



## CARTA DEI VINI Weinkarte

### VINI ROSSI Offene Rotweine 0,2 l Glas

Venetien	<b>Merlot Veneto IGT</b> Valpantena trocken, leicht und harmonisch	4,80
Venetien	<b>Bardolino</b> Valpantena mittelkräftig, frisch und fruchtig	5,10
Abruzzen	<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Frentano trocken, fruchtig und zart, feine Kirscharomen	5,20
Toscana	<b>Chianti DOCG</b> Vinciano trocken, saftig, rassig	5,20
Emilia Romagna	<b>Lambrusco Rosso IGT</b> Cavicchioli lieblich, fruchtig und leicht	4,70

### VINI BIANCHI Offene Weißweine 0,2 l Glas

Venetien	<b>Soave DOC Veneto</b> Valpantena trocken, fruchtig, elegant	4,80
Venetien	<b>Chardonnay IGT Veneto</b> Valpantena trocken, aromatisch und hochfein	5,10
Venetien	<b>Pinot Grigio IGT Veneto</b> Valpantena trocken, sanft, harmonisch	5,10
Lazio	<b>Frascati DOC secco</b> Gotto d'Oro trocken, frisch, Aromen von Wiesenblumen	5,20
Emilia Romagna	<b>Lambrusco Bianco I.G.T.</b> Cantina del'Emilia lieblicher Perlwein fruchtig und leicht	4,70



## VINI ROSATO Offene Rosèweine 0,2 l Glas

Venetien **Bardolino Chiaretto DOC** 5,20  
Valpantena  
trocken, weich und fruchtig

### PROSECCO Schaumwein

**Prosecco**  
**di Valdobbiadene** 0,1 l 4,20  
Trevisiol

**Prosecco**  
**di Valdobbiadene DOC** - Flasche 29,50  
Trevisiol - extra dry

## VINI BIANCHI Weißweine 0,75l Flaschen

Piemont

**Roero Arneis docg** **34,00 EUR**  
trocken, angenehme Säure, erfrischend fein und fruchtig, passt ideal  
als Aperitif zu Fisch und Suppen

**Gavi docg** **29,80 EUR**  
charakteristisch, delikat am Gaumen, herb frisch und harmonisch,  
passt gut zum Meeresfrüchtesalat und Scampi

Friaul

**Pinot Grigio doc** **27,50 EUR**  
strohgelb, delikat, angenehmer Duft, trocken und samtig, leichter  
frischer Wein, gut zu Vorspeisen, Fisch und Weißfleischgerichten

Marken

**Le vaglie doc Verdicchio** **29,50 EUR**  
eine Auslese der besten Trauben der kleinen Weinberge dieser Region,  
feiner Barriqueton, vollmundiger Geschmack mit sanfter Mandelnote



## VINI ROSATO Rosèweine 0,75L Flaschen

Südtirol

### **Lagrein rose´do** **29,80 EUR**

gehaltvoller Rosè, wird ausschließlich aus Lagrein-Trauben gewonnen, zartrosa Farbe, trocken, weich und harmonisch, mittelkräftig, ein idealer Sommerwein

Kalabrien

### **Ciro´rosato doc** **27,70 EUR**

intensiv weiniger Geschmack, feine Säure, volle Frucht, passt zu allen Gerichten. In diesem kraftvollen lachsrosafarbenen Rosè steckt die Sonne Kalabriens.

## VINI ROSSI Rotweine 0,75L Flaschen

Abruzzen

### **Montepulciano doc** **27,50 EUR**

dunkelrote Farbe, zarter und angenehm weiniger Duft, im Geschmack herb, weich und würzig, milde Tannine

Apulien

### **Primitivo di manduria doc** **33,90 EUR**

kräftig und vollmundig, wenig Säure viel Frucht, erinnert an dunkle Beeren

Piemonte

### **Barbera d alba docg** **35,80 EUR**

kraftvoll, charakteristischer Duft, harmonisch, gehaltvoll, fruchtig frische Säure, weiniger Geschmack, intensiv im Abgang, passt gut zu allen Gerichten

### **Barolo docg riva del bric** **69,00 EUR**

[4 Jahre Barrique]

granatrot mit orangenen Reflexen, charakteristisches und intensives Bouquet, im Geschmack herb, samtig, vollmundig und körperreich. Dieser Wein hat den kleinen Ort Barolo weltbekannt gemacht.



Sizilien

**Barbazzale rosso igt 28,20 EUR**

weinige Nase mit intensiv fruchtiger Duftnote, trocken und kräftig. Dieser rubinrote Wein wird aus Nerello Mascalese Trauben gekeltert.

Toscana

**Chianti classico 34,90 EUR**

lebhaft rubinrote Farbe, milde Tannine, Duft von Veilchen, herbwürziger Gaumen, in Großholzfässern gereift. Der Chianti classico bleibt immer ein Trendwein.

**Nobile di Montepulciano docg 43,50 EUR**

feine noble Tannine, feinwürziges Bukett, edelherb, vollmundige Tiefe sehr körperreich, animierender Abgang. Vielleicht nicht weltbekannt, aber ein Spitzenwein. Probieren Sie selbst.

**Volpola igt 55,00 EUR**

[6 Monate Barrique]

Rubin bis granatrote Farbe, rassig, kraftvoll, vollmundig und samtig im Geschmack, sehr elegant, feine Tannine, milde Säure, angenehm und harmonisch

**Brunello di montalcino docg 86,30 EUR**

[5 Jahre Barrique]

intensiv granatrote Farbe mit orangenen Reflexen, sehr körperreich, im Geschmack herb, warm und samtig, tanninreich, langer angenehmer Nachhall

Basilicata

**Aglianico del Vulture doc Nocte 42,50 EUR**

weich und vollmundiger Geschmack, kräftiger Körper, milde Tannine, sanft, rund und ausgewogen im Abgang. Die Aglianico-Weine des erloschenen Vulkans Vulture gehören zu den besten Weinen Italiens.

Kalabrien

**Ciro´rosso classico riserva doc 32,50 EUR**

rubinrot, angenehmes delikates und weiniges Bouquet, im Geschmack trocken, körperreich und harmonisch, vollmundig im Abgang. Geniessen Sie diesen edlen Tropfen aus dem sonnengeküssten Kalabrien.

**Don Raffaele 55,90 EUR**

dunkelrote Farbe, edel, würzig, perfekt noble Tannine, sehr harmonischer intensiver Duft nach reifen roten Früchten, feiner und eleganter Nachhall



## GRAPPA 0,2 cl Glas

**Nobile di Montepulciano dei** 42 % 8,50

Traubensorte: Mammolo-Canaiolo Sangiovese

Farbe: klare Farbe

Geschmack: würzig, fein und elegant

**Prosecco Riserva negroni barrique** 42 % 6,50

Traubensorte: Prosecco

Farbe: goldgelb

Geschmack: erntebalance, feine Fruchtnote

**Chardonnay Negroni** 40 % 5,80

Traubensorte: Chardonnay

Farbe: kristallklar

Geschmack: fein, fruchtig und weich

**Prosecco Negroni** 40 % 5,50

Traubensorte: Prosecco

Farbe: kristallklar

Geschmack: delikat

**Moscato Negroni** 40 % 5,80

Traubensorte: Moscato

Farbe: kristallklar

Geschmack: typisch aromatisch und weich

**Barolo Barrique** 42 % 7,50

Traubensorte: Nebbiolo

Farbe: brauner Bernstein

Geschmack: voll und mild mit einer Note von Lakritz



Liebe Gäste,

wir legen großen Wert auf die Qualität von Zutaten und die Zubereitung der Speisen. Wir stellen besondere Ansprüche an die Qualität der Weine, die Ihnen zur Auswahl geboten werden.

Mehr als 60 Sorten besten Weine warten auf Sie in der Osteria und in der Weinbar.

Probieren und genießen Sie diese Köstlichkeiten!

Lassen Sie sich beraten, unser Personal steht Ihnen gerne zur Seite.

Grazie e Salute !

Salvatore Cirillo &  
Ihr Weinhändler Ingalilea Nazzareno

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Haus!

Ihr Salvatore Cirillo

Bergstrasse 07  
06108 Halle / Saale  
Fon (03 45) 6 81 96 10