

## **Antipasti Insalate Piccolezze**

### **Piemontese**

Kombination aus Vitello Tonnato und gerösteter Paprika mit grüner Sauce

**14,00**

### **Capesante Federico**

Gratinierte Kammmuschel mit Spinat auf Knoblauch Bruschetta

**17,50**

### **Sempre Roma**

Gemischter Vorspeisenteller

**18,00**

### **Caprese Originale**

Büffelmilch Mozzarella, Tomaten, Basilikum und natives Olivenöl

**11,50**

### **Funghi Pleurotus**

Kross gebratene Austernpilze auf Bruschetta

**12,00**

### **Insalata Letizia**

Gebratener Tintenfisch mit Salatvariation

**14,50**

### **Insalata Mista**

Gemischter Salat

**8,50**

### **Insalata Sofia Loren**

Gemischter Salat mit gebratenen Streifen von der Kalbsleber

**14,50**

### **Insalata del Contadino**

Gemischter Salat mit gebratenen Austernpilzen

**13,50**

## Minestre Bruschette Pasta

### Crema di Pomodoro

Tomatensuppe

9,00

### Stracciatella Romana

Klare Brühe mit geflocktem Ei

9,00

### Bruschetta Classica

Frische Tomaten und Mozzarella

9,00

### Bruschetta Vincenzo

Gorgonzola und Spinat

9,00

### Bruschetta Napoletana

Mozzarella, Sardellen und Oregano

9,00

### Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Knoblauch, Öl und Chili

11,00

### Spaghetti Summertime

Tomaten und frisches Basilikum

12,00

### Pennette Pompei

Spinat oder Mangold in leichter Gorgonzolasauce

13,00

### Casarecce Boscaiola

Frische Pilze mit Mangold oder Spinat (je nach Frischeangebot)

13,00

### Spaghetti Mare e Monti

Austernpilze und Garnelenfleisch (Bioqualität)

16,00

### Tagliolini Omega 3

Filet von der heimischen Lachsforelle mit Broccoli

15,50

**Carne  
Pesce  
Dolce  
Formaggi**

**La sorpresa del Giorno**

Dreigängiges Menü des Tages  
mit korrespondierenden Weinen

pro Person **37,00**  
pro Person **50,00**

Lassen Sie sich beraten oder überraschen  
(ab 2 Personen)

**SPECIALITÀ DI CARNE**

**Saltimbocca alla Romana**

Kalbsmedallions mit luftgetrocknetem Schinken und Weißweinsauce  
an Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

**26,00**

**Bistecca di Manzo Peppone**

Rumpsteak vom heimischen Freilandrind  
an Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

**29,50**

**SPECIALITÀ DI PESCE**

**Filetto di Trota Salmonata**

Filet von der heimischen Lachsforelle mit frischen Kräutern gebraten  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

**22,00**

**Il Piatto di Nettuno**

Fischvariation aus unserem Tagesangebot  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

**26,00**

**Tirami Sù**

**7,50**

**Panna Cotta**

**8,50**

**Gelato Cosa Nostra**

**8,50**

**Formaggi**

Käse zum Abschluss?

Wir halten immer eine kleine Auswahl für Sie bereit.

**Aperitivi  
Birre  
Vini della Casa**

**APERITIVI**

<b>Negroni</b> <small>(5)</small>	6 cl	<b>8,00</b>
Campari, Martini Rosso, Gin		
<b>Bici</b> <small>(5)</small>	0,1 l	<b>7,00</b>
Campari mit Prosecco		
<b>Spritz</b>	0,2 l	<b>9,00</b>
Prosecco, Aperol, Soda		
<b>Prosecco spumante</b>	0,1 l	<b>6,50</b>
»Brut«		
<b>Bitterino</b> <small>(5)</small>	0,1 l	<b>3,50</b>
Alkoholfreier Aperitif		

**BIRRE**

<b>Schlappeseppel Pils</b>	Flasche 0,33 l	<b>4,00</b>
<b>Bavaria Hefeweizen</b>	Flasche 0,5 l	<b>5,00</b>
<b>Bavaria Weizen alkoholfrei</b>	Flasche 0,5 l	<b>5,00</b>

**VINI DELLA CASA AUS DER BASILICATA**

<b>Bianco</b>	0,2 l	<b>6,50</b>
<b>Le Ralle, Greco bianco</b>	0,2 l	<b>8,00</b>
<b>Rosso</b>	0,2 l	<b>6,50</b>
<b>Le Ralle, Aglianico del Vulture</b>	0,2 l	<b>8,00</b>
<b>Le Ralle, Rosé</b>	0,2 l	<b>8,00</b>

**VINI BIOLOGICI (BIO-ZERTIFIZIERT)**

<b>Bianco</b>	0,2 l	<b>9,00</b>
	Flasche 0,75 l	<b>28,00</b>

**Bevande  
senza Alcol  
Disillati e Liquori  
Bevande calde**

<b>San Pellegrino / Acqua Panna</b>	0,75 l	<b>8,00</b>
<b>Spessartwald Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>3,00</b>
	0,75 l	<b>6,00</b>
<b>Cola Spessartwald (2,5)</b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Orangenlimo Spessartwald (1,3,5)</b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Orangensaft</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,20 l	<b>3,50</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,25 l	<b>3,50</b>
<b>Bio Johannisbeerschorle</b>	0,33 l	<b>4,00</b>
<b>Lurisia Acqua Tonica</b>	0,275 l	<b>4,00</b>
<b>Gazzosa (ital. Zitronenlimonade)</b>	0,275 l	<b>4,00</b>
<b>Averna, Ramazzotti, Fernet Branca</b>	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Grappa, Vecchia Romagna</b>	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Espresso</b>		<b>2,00</b>
<b>Tee / verschiedene Sorten</b>		<b>2,00</b>

## Vini Bianchi

### GAVI D.O.C.G.

100 % Cortese – strohgelb mit grünlichen Reflexen, feines, delikates Bouquet, trocken und frisch, Piemonte

0,75 l **30,50**

### ROERO ARNEIS D.O.C.G.

100 % Arneis – das Bouquet duftet nach Blumen und exotischen Früchten, der Geschmack ist angenehm, aromatisch, frisch und elegant, Piemonte

0,75 l **30,50**

### PINOT GRIGIO D.O.C.

100 % Pinot Grigio – kräftige Farbe, fruchtiger, weniger Duft, trocken und gehaltvoll, angenehm, Friuli Venezia Giulia

0,75 l **33,00**

### SAUVIGNON D.O.C.

100 % Sauvignon – strohgelb, wohlriechend und bouquetreich, trockenes, fruchtiges Aroma, Friuli Venezia Giulia

0,75 l **33,00**

### MALVASIA D.O.C.

100 % Malvasia – zartes Gelb, feiner, anhaltender Duft, trocken mit leichtem Mandelton, Sicilia

0,75 l **31,00**

### VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.

100 % Verdicchio – kräftiges Gelb, delikater, harmonischer Duft, trocken, wenig Säure, schmackhaft, Marche

0,75 l **27,50**

### FIANO

100 % Fiano – strohgelb mit gold-grünem Schimmer, Düfte von Mandeln, Fenchelgrün, Mohn und Citrusfrüchten

0,75 l **26,00**

### CHARDONNAY »BARRIQUE«

100 % Chardonnay – in Barrique ausgebaut, kräftiges Gelb, delikater, harmonischer Duft nach Mandelblüten und Gewürzen

0,75 l **38,00**

### GRECO DELLA BASILICATA I.G.T. »LE RALLE«

100 % Greco – zartes Gelb, delikater Duft nach reifen Früchten, aromatisch, frisch und angenehm trocken, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **24,00**

## Vini Rosati

### **ROSATO DELLA BASILICATA I.G.T. »LE RALLE«**

50 % Aglianico, 50 % Montepuciano – reich an Farbe und Körper, Anklänge an Erdbeeren und Kirschen, sehr schmackhaft, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **24,00**

## Vini Rossi

### **BARBERA SUPERIORE D.O.C.**

100 % Barbera – rubinrot, weniger Duft nach Blumen und Waldbeeren, feinherb und typisch im Geschmack, Piemonte

0,75 l **31,00**

### **BAROLO D.O.C.G.**

100 % Nebbiolo – helles Granatrot, feiner ätherischer Duft nach Lakritze, Eukalyptus und Kaffee, feine Tannine, trocken, Piemonte

0,75 l **58,00**

### **VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.**

#### **»RIPASSO«**

40 % Corvina, 30 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Molinara, rubinrot, charakteristische Blume, leichte Tannine, frisch und süffig, Veneto

0,75 l **33,00**

### **AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA**

40 % Corvina, 30 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Molinara, tieffarbener Duft nach getrocknetem Obst, geschmeidiger Wein mit anhaltendem Abgang, Veneto

0,75 l **53,00**

### **BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**

100 % Sangiovese grosso – granatrot, vornehmes, ausdrucksvolles Bouquet, angenehme Tannine, trocken und elegant, Toscana

0,75 l **65,00**

### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.**

100% Montepulciano – kirschfarben bis rubinrot, feine, charakteristische Blume, trocken und weich, Abruzzo

0,75 l **26,00**

### **AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. »LE RALLE«**

100 % Aglianico – rubinrot mit orangefarbenen Reflexen, intensiver Duft nach Gewürzen, vollmundig, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **24,00**

## Vini Rossi

### **ROSSO BASILICATA I.G.T. »CABANICO«**

50 % Aglianico, 50 % Cabernet Sauvignon – tiefes Rubinrot, weinige Nase mit feinem Duft nach Unterholz und Gewürzen, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **30,00**

### **AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. »AL VOLO«**

100 % Aglianico 18 Monate in Barrique – intensiv rubinrote Farbe, komplexer Duft nach reifen Früchten, vollmundig und sinnlich, Cantina di Oronzo Alò, Basilicata

0,75 l **37,00**

### **MATERA D.O.C. PRIMITIVO**

100 % Primitivo – rubinrot, intensiver Duft nach reifen Waldfrüchten, körperreich, würzig und rund, Poderi Materani, Basilicata

0,75 l **30,00**

## Vini Dolci

### **SÜSSWEINE**

Einen süßen Abschluss? Wir halten immer eine kleine Auswahl an Süßweinen für Sie bereit. Fragen Sie uns gerne!

## Altro

Wir haben zusätzlich immer eine kleine Auswahl an Weinen verschiedener Regionen auf Lager. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

## **Zusatzstoffe Inhaber**

- (1) Mit Konservierungsstoff
- (2) Koffeinhaltig
- (3) Mit Antioxidationsmittel
- (4) Geschwefelt
- (5) Mit Farbstoff
- (6) Geschwärzt
- (7) Chininhaltig
- (8) Mit Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- (9) Genetisch verändert
- (10) Mit Milcheiweiß
- (11) Mit Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) Eis mit Pflanzenfett
- (14) Mit Süßungsmittel
- (15) Mit Phosphat
- (16) Mit Geschmacksverstärker
- (17) Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen

## **Hinweis**

**Bei Allergien bitte das Servicepersonal informieren.  
Vielen Dank!**

Alle Preise in Euro

**Gino T.  
Enoteca & Cucina  
Inhaber: Luigi Tuccella**

Schweinheimer Straße 2  
63739 Aschaffenburg  
Telefon 0 60 21 - 921 38 44

### **Öffnungszeiten:**

Mittwoch bis Samstag 18.00 bis 23.00 Uhr  
Küche bis 22.00 Uhr  
Sonntag, Montag und Dienstag sind Ruhetage