

## **Antipasti Insalate Piccolezze**

<b>Piemontese</b> Kombination aus Vitello Tonnato und gerösteter Paprika mit grüner Sauce	<b>14,00</b>
<b>Capesante Federico</b> Gratinierte Kammuschel mit Spinat auf Knoblauch Bruschetta	<b>17,50</b>
<b>Sempre Roma</b> Gemischter Vorspeisenteller	<b>18,00</b>
<b>Caprese Originale</b> Büffelmilch Mozzarella, Tomaten, Basilikum und natives Olivenöl	<b>11,50</b>
<b>Funghi Pleurotus</b> Kross gebratene Austernpilze auf Bruschetta	<b>12,00</b>
<b>Insalata Letizia</b> Gebratener Tintenfisch mit Salatvariation	<b>14,50</b>
<b>Insalata Mista</b> Gemischter Salat	<b>8,50</b>
<b>Insalata Sofia Loren</b> Gemischter Salat mit gebratenen Streifen von der Kalbsleber	<b>14,50</b>
<b>Insalata del Contadino</b> Gemischter Salat mit gebratenen Austernpilzen	<b>13,50</b>

# Minestre Bruschette Pasta

<b>Crema di Pomodoro</b> Tomatensuppe	9,00
<b>Stracciatella Romana</b> Klare Brühe mit geflocktem Ei	9,00
<b>Bruschetta Classica</b> Frische Tomaten und Mozzarella	9,00
<b>Bruschetta Vincenzo</b> Gorgonzola und Spinat	9,00
<b>Bruschetta Napoletana</b> Mozzarella, Sardellen und Oregano	9,00
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> Knoblauch, Öl und Chili	11,00
<b>Spaghetti Summertime</b> Tomaten und frisches Basilikum	12,00
<b>Pennette Pompei</b> Spinat oder Mangold in leichter Gorgonzolasauce	13,00
<b>Casarecce Boscaiola</b> Frische Pilze mit Mangold oder Spinat (je nach Frischeangebot)	13,00
<b>Spaghetti Mare e Monti</b> Austernpilze und Garnelenfleisch (Bioqualität)	16,00
<b>Tagliolini Omega 3</b> 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**

**26,00**

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

**Bistecca di Manzo Peppone**

**29,50**

Rumpsteak vom heimischen Freilandrind  
an Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

**SPECIALITÀ DI PESCE**

**Filetto di Trota Salmonata**

**22,00**

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

**Il Piatto di Nettuno**

**26,00**

Fischvariation aus unserem Tagesangebot  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

**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

**Negroni** <sup>(5)</sup>  
Campari, Martini Rosso, Gin

6 cl **8,00**

**Bici** <sup>(5)</sup>  
Campari mit Prosecco

0,1 l **7,00**

**Spritz**  
Prosecco, Aperol, Soda

0,2 l **9,00**

**Prosecco spumante**  
»Brut«

0,1 l **6,50**

**Bitterino** <sup>(5)</sup>  
Alkoholfreier Aperitif

0,1 l **3,50**

## BIRRE

**Schlappeseppel Pils**

Flasche 0,33 l **4,00**

**Bavaria Hefeweizen**

Flasche 0,5 l **5,00**

**Bavaria Weizen alkoholfrei**

Flasche 0,5 l **5,00**

## VINI DELLA CASA AUS DER BASILICATA

**Bianco**

0,2 l **6,50**

**Le Ralle, Greco bianco**

0,2 l **8,00**

**Rosso**

0,2 l **6,50**

**Le Ralle, Aglianico del Vulture**

0,2 l **8,00**

**Le Ralle, Rosé**

0,2 l **8,00**

## VINI BIOLOGICI (BIO-ZERTIFIZIERT)

**Bianco**

0,2 l **9,00**  
Flasche 0,75 l **28,00**

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

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

0,75 l **33,00**

### **SAUVIGNON D.O.C.**

100 % Sauvignon – strohgelb, wohlriechend und bouquetereich,  
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**   
enoteca  
e cucina

**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