

NAPO RHEINE: IHRE PIZZERIA FÜR ECHE NEAPOLITANISCHE KÜCHE IN RHEINE

Bei „Napo“ in Rheine entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise nach Neapel. Inspiriert von einer tiefgründigen Reise nach Neapel, bringen wir Ihnen die Authentizität und das Herz der neapolitanischen Pizza direkt nach Rheine. In der Stadt Cime di Rapa, bekannt als die Wiege der Friadelle, haben wir die geheimen Zutaten entdeckt, die unsere Pizza Salsiccia e Friarelli so einzigartig machen.

„Napo“ steht nicht nur für hervorragende Küche, sondern ist eine Hommage an die reiche Tradition und Kultur Neapels. Unsere Speisen erzählen Geschichten von Leidenschaft, Handwerkskunst und kulinarischer Exzellenz. Jedes Gericht, das wir servieren, ist eine Kombination aus authentischem Geschmack und moderner Gastronomie, entworfen, um die Sinne zu erwecken und unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

Wir laden Sie ein, die Wärme und Gastfreundschaft von „Napo“ zu erleben, wo jeder Besuch mehr als nur eine Mahlzeit ist – es ist ein Eintauchen in eine Welt, in der sich die Aromen Neapels und die Liebe zum Detail in jedem Bissen widerspiegeln.

WIR ARBEITEN ZUSAMMEN MIT:

Raffaele Giordano

WEINE UND ANDERE SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

**NUR
KARTENZAHLUNG
MÖGLICH**

UNSERE PRODUKTE KURZ ERKLÄRT

DOP

Geschützte Herkunftsbezeichnung

Fior di Latte

Handgemachter Fior di Latte (Mozarella) aus Agerola, Napoli mit kurzer Haltbarkeit. Eine Hauptzutat der neapolitanischen Pizza. Aus Kuhmilch.

Provolone DOP

Italienischer Hartkäse.

San Marzano DOP

Längliche Tomaten, die auch als Flaschentomaten bezeichnet werden.

Angebaut in Kampanien aus Umgebung des Vesuvs. Zeichnen sich durch intensives und fruchtiges Aroma aus.

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Herkunftsgeschützter Mozzarella aus Büffelmilch aus Kampanien.

Zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus.

Burrata

Kuhmilch Käsespezialität aus Apulien, wird als Sonderform des Mozzarellas betrachtet.

Schiacciata Piccante

Scharfe Salami mit Chili und Fenchel

Salame Finocchiona

Fenchelsalami aus der Toskana

VORSPEISEN

Bruschetta Classica ^{Aa,G,L}	8,50 €
Knuspriges Steinofenbrot, belegt mit saftigen Cherrytomaten, frischer Rucola und feinem Grana Padano – veredelt mit aromatischem Knoblauchöl.	
Bruschetta Lachs & Avocado ^{Aa,D,G,L}	9,50 €
Zart marinierter Lachs trifft auf cremige Avocado und luftige Zitronenmousse, serviert auf knusprigem Brot mit frischer Rucola.	
Antipasti Teller ^{1,3,Aa,G}	17,50 €
Eine köstliche Auswahl italienischer Spezialitäten: feiner Parmaschinken, würzige Salame Finocchiona, cremiger Provolone DOP, mariniertes Gemüse, Oliven & hausgemachte Dip-Saucen. Perfekt zum Teilen!	
Vitello Tonnato ^{C,D,G,L}	14,50 €
Zartes, dünn geschnittenes Kalbfleisch in einer cremigen Thunfischsauce, verfeinert mit Kapern, frischer Rucola & einem Hauch Olivenöl – der Klassiker aus dem Piemont.	
Carpaccio di Manzo ^{C,G}	12,50 €
Feinste Rindfleischscheiben, hauchdünn geschnitten, mit frischer Rucola, Zitronenöl & gehobeltem Parmesan – ein leichter Genuss voller Eleganz.	

WARMES VORSPEISEN

Rustikato mit Hähnchen & Käse ^{A,G,L}	13,50 €
Gebackene Ofenkartoffel, gefüllt mit zartem Hähnchen und geschmolzenem Käse, dazu frischer Salat und cremiger Kräuterrahm – herzhaft & unwiderstehlich.	
Rustikato mit Speck & Käse ^{A,G,L}	12,90 €
Ofenkartoffel mit knusprigem Speck und geschmolzenem Käse, serviert mit frischem Salat und cremigem Dressing – ein deftiger Genuss, der satt macht.	
Verdure Grigliate ^{A,L}	9,90 €
Buntes, gegrilltes Gemüse – Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten & Auberginen – aromatisch mariniert und mit frischem Basilikum verfeinert. Leicht, frisch & voller mediterraner Aromen.	

SALATE

Insalata della Casa^{Aα,G,L} 6,50 €
Frischer Blattsalat mit saftigen Kirschtomaten, knackigen Gurken, aromatischer Rucola, Sprossen & knusprig gerösteten Brotwürfeln – leicht & frisch.

→ Wahlweise mit:

- Gegrilltem Hähnchenfilet + 3,50 €
- Mariniertem Lachs & Avocado^(D,G,L) + 4,90 €
- Gebratenen Garnelen^(B,G,L) + 5,00 €

Insalata di Parma^{Aα,G,L} 11,90 €
Zarter Parmaschinken auf knackigem Blattsalat mit frischer Rucola, süßlich-getrockneten Tomaten, Sprossen & gehobeltem Grana Padano – herzhaft & aromatisch.

Insalata Burrata & Noci^{G,Hc,L} 12,50 €
Cremige Burrata auf Wildkräutersalat mit frischer Rucola, saftigen Kirschtomaten, getrockneten Cranberries, knackigen Walnüssen & feiner Balsamico-Glace – eine edle Kombination aus Süße & Cremigkeit.

SUPPEN

Tomatensuppe^L 6,90 €
Samtige Suppe aus sonnengereiften Tomaten Pelati, verfeinert mit frischem Basilikum und einem Hauch Zitronenmousse – fruchtig, aromatisch & voller mediterraner Leichtigkeit.

Cremige Champignon-Suppe^{G,L} 6,50 €
Feine Cremesuppe aus frischen Champignons, verfeinert mit sahniger Note und serviert mit knusprig gerösteten Brotwürfeln – wärmend, cremig & köstlich.

PASTA FRESCA

Tagliolini ai Gamberi ^{A,Aa,B,C,D,G}	17,50 €
Hausgemachte Tagliolini mit saftigen Garnelen, Kirschtomaten, frischem Basilikum & einem Hauch Chili – abgerundet mit cremiger Kaviar-Sauce.	
Fettuccine Vegetariana ^{A,Aa,G,L,Hn}	13,90 €
Zarte Fettuccine mit Zucchini, Babyspinat, Kirschtomaten, Oliven & gerösteten Pinienkernen in feinem Chili-Knoblauch-Öl – mediterran & leicht.	
Tagliolini al Salmone ^{A,Aa,D,G,L}	16,90 €
Frische Tagliolini mit norwegischem Lachs & Babyspinat in einer cremigen Weißwein-Sauce – zart & aromatisch.	
Tagliolini al Tartufo ^{A,Aa,G,L}	17,50 €
Feine Tagliolini in edler Trüffelrahmsauce, verfeinert mit gehobeltem Grana Padano – ein Genuss für Feinschmecker.	
Fettuccine Pollo e Funghi ^{A,Aa,G,L}	15,90 €
Cremige Fettuccine mit zarter Hähnchenbrust, frischen Champignons, Kirschtomaten & aromatischen Kräutern.	
Fettuccine alla Carbonara ^{A,Aa,G}	14,90 €
Klassisch zubereitet mit knusprigem Speck, Eigelb, Sahne & frisch geriebenem Parmesan – ein echter italienischer Klassiker.	

HAUPTGERICHTE

Steak mit Pommes & Salat ^{A1,G}	25,90 €
Saftig gegrilltes Steak, perfekt auf den Punkt gegart, serviert mit knusprigen Pommes, frischem Beilagensalat & einer vollmundigen Bratensauce – ein Genuss für Steak-Liebhaber	
Steak mit Grillgemüse & Kartoffeln ^{A1,G}	27,90 €
Zartes Steak vom Grill, begleitet von mediterranem Grillgemüse, goldbraunen Kartoffeln & aromatischer BBQ-Sauce – herzhaft, saftig & unwiderstehlich.	

Puten-Schnitzel mit Champignon-Rahmsoße^{A1,C,G,L} 15,90 €

Knusprig goldbraun gebratenes Putenschnitzel mit cremiger Champignon-Rahmsoße, serviert mit Süßkartoffel-Pommes oder klassischen Kartoffeln – zart, saftig & fein abgeschmeckt.

Schweine-Schnitzel^{A1,C,G,L} 17,50 €

Traditionelles Schweineschnitzel, knusprig paniert & goldgelb ausgebacken, dazu knusprige Pommes, frischer Beilagensalat & aromatische Bratensauce.

Currywurst mit Pommes^{A1, G, L, 7} 9,90 €

Der Kultklassiker neu interpretiert – feine Currywurst mit hausgemachter Currysoße, abgeschmeckt mit edlen Gewürzen, dazu knusprige Pommes.

Gebratenes Fischfilet mit Gemüse^{A1, D, G, L} 17,90 €

Zartes Filet vom weißen Fisch, sanft gebraten, serviert mit mediterranem Grillgemüse, Kräuter-Kartoffeln & einer frischen Zitronencreme – leicht & aromatisch.

DESSERTS

Tiramisu^{Aa,G} 4,90 €

Hausgemachtes italienisches Tiramisu mit feinem Löffelbiskuit (Savoiardi), getränkt in Espresso & einem Hauch Cognac, geschichtet mit cremiger Mascarpone & bestäubt mit edlem Kakao – himmlisch zart & aromatisch.

Himbeer-Panna Cotta^G 4,90 €

Samtige Panna Cotta aus frischer Sahne, verfeinert mit fruchtigem Himbeerspiegel – ein leichter & erfrischender Abschluss.

UNSERE PIZZA – echt neapolitanisch

Unsere Pizza ist nicht einfach „eine von vielen“. Sie folgt der jahrhundertealten neapolitanischen Tradition – eine Kunst, die heute von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt ist.

Was sie besonders macht? Der Teig ruht 24 Stunden bei Raumtemperatur und wird anschließend bei ca. 480 °C im Steinofen in nur 90 Sekunden gebacken. Das ergibt den typischen hohen, luftigen Rand, eine weiche, saftige Mitte und einen dünnen, elastischen Boden.

Belegt wird sie nur mit sorgfältig ausgewählten Zutaten wie Fior di Latte und original San-Marzano-Tomaten – so, wie es in Neapel seit Generationen gemacht wird.

Wir servieren PIZZA NAPOLETANA – mit Seele, Geschichte und einem echten Stück Italien

PIZZA

Margherita ^{A,Aa,G}	9,50 €
Klassiker der neapolitanischen Pizza: San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, frischer Basilikum, fein gehobelter Parmesan & kaltgepresstes Olivenöl – einfach, frisch & unvergleichlich aromatisch.	
Bufala ^{A,Aa,G}	13,50 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte & cremige Mozzarella di Bufala, verfeinert mit frischem Basilikum, Parmesan & kaltgepresstem Olivenöl – ein Stück Italien pur.	
Diavolo Vesuvio ^{A,Aa,G}	14,50 €
Feurige Kombination aus San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, pikanter Salami, frischem Chili & roten Zwiebeln, abgerundet mit kaltgepresstem Olivenöl – für Liebhaber würziger Aromen.	

PIZZA

Salame Finocchiona ^{A,Aa,G}	13,50 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte & Fenchelsalami, vollendet mit kaltgepresstem Olivenöl – intensiv im Geschmack, typisch toskanisch.	
Alici di Cetara ^{A,Aa,D,G}	14,90 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, Sardellen aus Cetara, Oliven, Kirschtomaten & Kapern, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl – mediterran & aromatisch.	
Parma ^{A,Aa,G}	16,50 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto di Parma, frische Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano & kaltgepresstes Olivenöl – herzhaft & frisch zugleich.	
Parma al Forno (gebackene Parma) ^{A,Aa,G}	14,50 €
Fior di Latte & Original Prosciutto di Parma, ein Hauch kaltgepresstes Olivenöl, mitgebacken – für ein intensives Aroma, ein echter italienischer Klassiker.	
Gamberetti ^{A,Aa,B,G}	16,50 €
San Marzano DOP Tomaten, saftige Garnelen, Fior di Latte und ein Hauch aromatisches Knoblauchöl – mediterran, frisch und voller Geschmack.	
Prosciutto e Funghi ^{A,Aa,G}	14,50 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, zarter Kochschinken & frische Champignons – ein echter italienischer Klassiker.	
Ortolana (auch vegan erhältlich) ^{A,Aa,G}	13,50 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte oder vegane Mozzarella-Alternative, gegrilltes Gemüse & ein Hauch kaltgepresstes Olivenöl – frisch, bunt & mediterran.	
Tonno ^{A,Aa,D,G}	15,50 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, zarter Thunfisch, rote Zwiebeln & kaltgepresstes Olivenöl – herzhaft & aromatisch.	
Gorgonzola e Spinaci ^{3,Aa,G}	13,50 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, milder Gorgonzola, süße Datteltomaten & frischer Babyspinat, vollendet mit kaltgepresstem Olivenöl – cremig & raffiniert.	
Burrata ^{A,Aa,G}	14,90 €
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, cremige Burrata, frische Rucola, saftige Kirschtomaten & kaltgepresstes Olivenöl – ein harmonisches Zusammenspiel von Frische & Cremigkeit.	
Pizza Napo (weiß) ^{A,Aa,G}	14,90 €
Unsere Signature-Pizza: eine edle weiße Kreation ohne Tomatensauce – belegt mit cremigem Fior di Latte, zartem Prosciutto di Parma, feiner Burrata, frischer Rucola, saftigen Kirschtomaten & duftendem Basilikum, vollendet mit kaltgepresstem Olivenöl. Ein Highlight aus unserer Küche.	

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Café Crema ^{11,9}	2,90 €
Espresso ^{11,9}	2,50 €
Espresso Macchiato ^{G,11}	2,20 €
Doppelter Espresso ^{11,9}	4,20 €
Milchkaffee ^{G,11,9}	3,50 €
Latte Macchiato ^{G,11,9}	3,90 €

TEE

Bio aromatisierter Früchtetee (Sandron, Orange-Mandarine)	2,90 €
Bio aromatisierter schwarz Tee (Earl Gray mit Bergamotte)	2,90 €
Bio Kräutertee (Pfefferminzmischung)	2,90 €
Frischer Ingwer Tee	3,50 €
Frischer Pfefferminz Tee	3,50 €

BAUER SÄFTE

	0,20 l	0,40 l
Apfelsaft trüb	2,90 €	4,20 €
Orangensaft	2,90 €	4,20 €
Cranberrynektar	3,00 €	4,40 €
Sauerkirschnektar	3,00 €	4,40 €
Bananennektar	3,00 €	4,40 €
Maracujanektar	3,00 €	4,40 €
Ananassaft	3,00 €	4,40 €
Pfirsichnektar	3,00 €	4,40 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20 l	0,40 l
Afri Cola ^{1, 3,11}	2,80 €	4,00 €
Afri Cola ohne Zucker ^{1,3,11}	2,80 €	4,00 €
Afri Cola Mix ^{1,3,11}	2,80 €	4,00 €
Rhodium Apfelschorle ³	2,80 €	4,00 €
Bluna Orange ²	2,80 €	4,00 €
Bluna Zitrone ^{2,3}	2,80 €	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,12}	2,90 €	4,90 €
Schweppes Wild Berry ^{2,4}	2,90 €	4,90 €
Schweppes Ginger Ale ²	2,90 €	4,90 €
Schweppes Ginger Beer ²	2,90 €	4,90 €
Schweppes Tonic Water ²	2,90 €	4,90 €

WASSER

	0,40 l	0,70 l
R(h)eines Wasser laut / leise	2,90 €	4,90 €
San Pellegrino		7,50 €

VOM FASS

	0,30 l	0,50 l
König Pilsener ^{Aa,Ac}	3,40 €	5,20 €
Th. König Zwickel Kellerbier ^{Aa,Ac}	3,60 €	5,60 €

	0,25 l	0,40 l
Moretti italienisches Fassbier ^{Aa,Ac}	3,00 €	4,50 €

		0,1 l
Secco vom Fass (Prosecco) ^L		3,90 €

FLASCHENBIER

	0,33 l	0,50 l
Benediktiner Weissbier ^{Aa,Ac}		5,40 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei ^{Aa,Ac}		5,40 €

Bitburger Pils 0% ^{Aa,Ac}	3,40 €	
Bitburger Radler 0% ^{Aa,Ac}	3,40 €	
Birra Moretti Limone ^{Aa,Ac}	3,90 €	

COCKTAIL

Mojito	7,50 €
Pina Colada ^G	7,90 €
Sex on the Beach	7,50 €
Pornstar Martini ^L	7,90 €
Mamasita	7,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mojito	5,90 €
Ipanema	5,90 €
Pina Colada ^G	5,90 €
Mamasita	5,90 €

APERITIFS

Aperol Spritz ^{2,8,10,12}	6,50 €
Lillet Wild Berry	6,50 €
Hugo ^{8,10}	6,50 €
Sarti Aperitif ²	6,50 €

SPIRITUOSEN KLASSIK

	0,20 cl
Sambuca lorenzo inga selection	2,90 €
Averna	2,90 €
Ramazotti ²	2,90 €
Fernet Branca	2,90 €
Jägermeister ²	2,90 €
Baileys ¹	3,50 €

RUM^{L,2}

	0,40 cl
Appleton Estate 12 Years Old	11,50 €
Pellerossa rum mit honey 12 Years Old	11,50 €

NAPO-SELECTION

Die Napo-Selectionl wurde vov Sommelier Raffaele Giordano entwickelt, einem Fachmann neapolitanischen Ursprungs, von dem hochwertige italienische Weine und Liköre ausgewählt werden

UNSERE GRAPPA^L

Grappa Bianca di Gavi „Antica Porta	0,2 dl 3,50 €
Destillateur: Lorenzo Inga, Piemont Reben: Cortese 40% Vol. Alk. herzhaft, dabei sehr weich	
Grappa di Amarone	6,00 €
Destillateur: Lorenzo Inga, Piemont Reben: Corvina, Molinara, Rondinella 45% Vol. Alk. Mit Spuren von Vanille, getrockneten Trauben und einer Note von Zimt	
Grappa Barrique „My Grappa	6,00 €
Destillateur: Lorenzo Inga, Piemont Reben: Barbera, Dolcetto, Moscato, Nebbiolo 43% Vol. Alk. Vollendet veredelt, ein Hochgenuss!	

UNSERE GINS

Costiera Gin Sorrento	0,4 dl 6,50 €
Unsere Brennmeister stellen ihn nach einem geheimen Rezept rein mediterraner Abstammung her. Wasser, Alkohol, Zucker, Zitronenschalen aus Sorrent IGP	
Panarea Sunset Gin	7,50 €
Geschmack: Frisch und anhaltend. Anklänge von Wacholder, Zitrone und Myrte. Eine unglaubliche Weiterführung des Panarea Island Gins.	
Panarea Island Gin	7,50 €
Geschmack: Charakteristisch und anhaltend. Anklänge von Wacholder, Zitrone und Myrte.	

Long Drinks: Serviert mit Tonic Water, Zitrone oder Limette

LIKÖRE & DIGESTIF^L

Antico Amaro di Serravalle

Destillateur: Lorenzo Inga, Piemont,

Geschmack: Ein Digestif nach einem Rezept aus dem Jahr 1832.

0,2 d

2,90 €

Limoncello - das Gold von Sorrento

Destillateur: Piemme, Kampanien

Geschmack: Zitronenlikör

3,00 €

SPRITZIG^L

Prosecco Rosé DOC Extra Dry Millesimato (Jahrgangssekt)

Weingut Albino Armani, Venetien

Rebe: Glera 90%, Pinot Noir 10%

Er ist ein Versprechen für Genuss!

0,10 l

0,75 l

32,00 €

Prosecco DOC

Weingut Albino Armani, Venetien

Rebe: Glera – Mit angenehmer Säure, vollendet durch eine angemessene Süße

32,00 €

Lambrusco Amabile IGT Emilia „Terre Verdiane“

weingut CECL, Emilia Romagna

Rebe: Lambrusco 8,5% vol. Alk. - Spritzig, lebendig und vollmundig,

Gut gekühlt genießen!

6,50 €

24,00 €

Ribolla Gialla VSQ Brut Metodo Classico

Weingut Albino Armani, Venetien

Rebe: Ribolla Gialla 100% - frisch und langanhaltend. Ausgewogenes Säureverhältnis, trockener Nachgeschmack.

39,00 €

Otello Spumante Brut Bianco (Color) 24,00 €

„Color Therapy“ - Weingut CECL, Emilia Romagna

Intensives, harmonisches Bukett.

Geschmack: Optimales Gleichgewicht zwischen Frische und Reife.

Gut gekühlt genießen!

Otello Chardonnay „Bolledichardonnay“ 29,00 €

„For the Future“ – Aluminium Flasche - Weingut CECL, Emilia Romagna

Rebe: Chardonnay - Sanft, ausgewogen mit großartiger Frische

Passt zu: als Aperitif und zu allen Gängen

Otello Nero di Lambrusco „NERODILAMBRUSCO“ 29,00 €

„For the Future“ - Aluminium Flasche - Weingut CECL, Emilia Romagna

Rebe: Lambrusco – Überraschend und bereichernd

Passt zu: Vorspeisen und Schinken

DESSERTWEIN^L

Vinsanto del Chianti DOC

Linea Loggia del Sole“ - Weingut Le Chiantigiane, Toskana

Rebe: 70%-100% Trebbiano Toscano + Malvasia del Chianti,

bis zu 30% andere weiße Trauben Weicher, süßer Geschmack

Passt zu: gereiftem Käse

0,10 l

7,50 €

0,75 l

46,50 €

WEISSWEINE^L

	0,20 l	0,75 l
Hauswein: Pinot Grigio delle Venezie DOC „Terre di Gioia“ Weingut Albino Armani, Südtirol-Venetien Rebe: Pinot Grigio – Der säurearme Pinot Grigio mag es herzlich. Passt zu: Antipasti	6,20 €	21,50 €
Sauvignon IGT Campo Napoleone - Weingut Albino Armani, Südtirol-Venetien Rebe: Sauvignon – Aromatisch, elegant. Sein frischer Charakter macht ihn zu einem ausgezeichneten Essensbegleiter	7,50 €	27,50 €
Chardonnay Trentino DOC Bottega Vinai“ – Weingut CAVIT, Südtirol Rebe: Chardonnay – Angenehm frisch und harmonisch bietet sich dieser Wein zu Antipasti und Pasta Gerichten	6,90 €	24,50 €
Vermentino DOC Nero su Bianco®“ - Weingut Le Chiantigiane, Maremma – Toskana Rebe: 100% Vermentino - Der Vermentino ist ein herrlich trinkfreudiger Weißwein; vollmundig, kompakt, ausgewogen. Gleichmaßen fruchtiger und mineralischer Geschmack, der lange bestehen bleibt. Passt zu: Pasta mit Tomatensoße und Pizza	6,90 €	24,50 €
Falanghina del Sannio Guardia Sanframondi DOP Aicon“- Weingut La Guardiense, Kampanien Rebe: 100% Falanghina – Angenehm, sehr ausgewogen und erfrischend. Passt zu: Pizza	7,50 €	27,00 €
Lugana DOC Weingut Albino Armani, Gardasee Rebe: Turbiana - Weich und ausgewogen. Schöner Wein für Pastagerichte und Pizza Margherita		31,50 €
Vino Bianco Italia „Terre di Mario“ Rebsorte: Chardonnay, Fiano, Grillo Geschmack: Der Sortencharakter zeigt besonders Zitrone, Blüten, Limette und Noten von grünem Apfel. Vollmundig, trocken bis halbtrocken, komplex, gleichwohl spritzig und erfrischend. Begleiter: Passend zu Pizza Salame.	6,50 €	22,50 €

ROSÉWEIN^L

	0,20 l	0,75 l
Rosé Vallagarina IGT Weingut Albino Armani, südl. Etschtal/Alto Adige Rebe: Corvina 70%, Schiava 30% - Am Gaumen weich und zart, ein angenehmer Kontrast Passend zu: Pizza	7,20 €	24,50 €

ROTWEINE^L

	0,20 l	0,75 l
Hauswein: Sangiovese Primitivo Terre di Chieti IGT Santa Leila", Weingut Citra, Abruzzen Rebe: Sangiovese und Primitivo - Vollmundig und harmonisch mit einem angenehmen Abgang von roten Früchten. Passt zu: Pizza Buffalla	6,90 €	23,50 €
Syrah Appassimento IGT Eracles" - Weingut Cantine Caruso, Sizilien Rebe: 100% Syrah - Vollmundig. Weiche, samtige Tannine, kraftvolle Struktur. Ein guter Partner für Pizza Polpetta	7,20 €	24,50 €
Aglianico del Sannio Guardia Sanframondi DOP „Aicon" – Weingut La Guardiense, Kampanien Rebe: Aglianico - Anklänge von mediterranen Kräutern, würzig, gut eingebundene Tannine. – Passt zu: Prosciutto e Funghi	7,20 €	24,50 €
Susumaniello IGT Linea Carlo Sani" – Weingut Carlo Sani, Apulien Rebe: 100% Susumaniello – Dank feiner Tannine frisch am Gaumen. Passt zu: Pizza Tartufo	7,90 €	26,00 €
Primitivo di Manduria Riserva DOC Oro - Weingut Carlo Sani, Apulien Rebe: Primitivo – Lang anhaltend, angenehme Tannine Passt zu: Pizza Tonno	8,50 €	33,00 €
Montepulciano d’Abruzzo DOC Aquila Fidata" - Weingut Conti Sani, Abruzzen Rebe: Montepulciano - Ein großzügiger und authentischer Montepulciano d’Abruzzo, der langsam genossen werden will.	7,20 €	24,50 €

<p>Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Weingut Albino Armani, Valpolicella Rebe: Corvina, Corvinone, Rondinella Barrique Elegant nach reifen Kirschen, Beeren und Gewürzen Passt zu Pasta und Käse</p>	8,50 €	33,00 €
<p>Vino Rosso Italia „Terre di Mario“ Rebsorte: Sangiovese, Primitivo, Montepulciano Farbe: Tief rot, zu bernsteinfarben wechselnd, wenn gereift. Passt zu Pizza, Pasta und Käse</p>	6,90 €	23,50 €
<p>Barbera d’Asti DOCG Superiore „La Rossa“ Weingut Fratelli Aresca, Asti – Piemont Rebe: 100% Barbera - Körperreich, Noten von frischen und reifen roten Früchten. Passt zu Pasta</p>		32,00 €
<p>Amarone della Valpolicella Classico DOCG Weingut Albino Armani, Valpolicella Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara Geschmack: Am Gaumen gefällig, aber rassig, mit gutem Säuregehalt und milden Tanninen. Passt zu Pasta und Käse Gorgonzola.</p>		52,00 €
<p>Amarone della Valpolicella DOCG “Santa Leila” – Weingut Salva Terra, Verona Reben: Corvina, Corvinone, Rondinella Enorme Fülle, Frucht und Wucht sind die Markenzeichen des Amarone. Passt perfekt zu Käse.</p>		39,00€
<p>Decanta Rosso IGT Emilia „Linea l’Evoluzione della Specie“ Rebsorte: Barbera Farbe: Kräftiges Rubinrot. Geschmack: Sehr ausgewogen körper reich und dennoch geschmeidig – Passt zu Pasta und Käse.</p>		33,00 €



WEINKARTE ZUSAMMENGESTELLT VON:

Raffaele Giordano

WEINE UND ANDERE SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoffe

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmitte

4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Phosphat

6 mit Süßungsmittel(n)

7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 geschwefelt

9 geschwärzt

10 gewachst

11 koffeinhaltig

12 chininhaltig

15 verdickungsmittel

16 modifizierte Stärke

ALLERGENE

Aa Weizen

Ab Roggen

Ac Gerste

Ad Hafer

B Krebstier

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch (einschl. Laktose)

H Schalenfrüchte

Ha Mandeln

Hb Haselnüsse

Hc Walnüsse

Hd Cashewnüsse

He Pekanüsse

Hf Paranüsse

I Sellerie

J Senf & Senferzeugnisse

L Schwefeldioxide & Sulfite