

VINI ROSSI ⁰

CABERNET SAUVIGNON

Villa Chiopris, Friuli

Fl. 0,75.....€ 32,00

CHIANTI DOCG

(13 % Vol.), **Maghero**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

100% Sangiovese.. 100% Toskana. Aromen von Beeren und Kirschen mit Nuancen von Nelken und Lakritze. Rubinrot, voller Körper.

PRIMITIVO di Manduria

(14,5 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

Besonderes Bouquet nach Kirsche und Himbeer. Feine Würze, Vollmundig

MERLOT, Friuli Colli Orientali DOC

(13 % Vol.), **Sirch**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

Rubinrot. Aroma dunkler Beeren und Schokolade.

RUBRATO, Irpinia Aglianico DOC

(14 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,70 / € 37,00

Bouquet von dunklen Beeren, Lakritz und Unterholz.

Ausgewogener Geschmack.

BOLGHERI Stupore DOC

(14 % Vol.), **Campo alle Comete**

Fl. 0,75€ 56,00

In der Nase fruchtig mit Noten von frischen Pflaumen und Kirschen, gepaart mit süßem Aroma von gerösteten Kakaobohnen. Zudem balsamische Noten die an mediterrane Macchia erinnern.

CANTALUPI, Riserva Salice Salento DOP

(14 % Vol.) **Tennte Conti Zecca**

Fl. 0,75.....€ 49,00

Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera. Undurchdringlich dunkle Farbe und warmes Bouquet nach reifen dunklen Früchten mit Anklängen an Waldboden. Perfekt mit der Frucht abgestimmt ist die Holzdosierung beim Cantalupi.

TAURASI, Aglianico

(14 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**

Fl. 0,75€ 57,00

18 Monate Ausbau in Barriquefässern und 9 Monate in der Flasche. Tiefes Rubinrot. Am Gaumen Brombeeren und Gewürznuancen. Dichter, voller Körper, geschmeidige Tannine, animierende Säure, schöne Frucht und Würze im langen Abgang

BOLGHERI Superiore DOC

(14 % Vol.), **Campo alle Comete**

Fl. 0,75€ 115,00

Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bouquet von roten Früchten mit würzigen Noten. Am Gaumen lang und vollmundig.

NERO D'AVOLA

(13 % Vol.), **Mocavero**

Fl. 0,75€ 46,00

fruchtig im Mund mit einer milden, trockenen, hervorragenden Frische und einer guten Nachhaltigkeit



Riva
OFFICINA

VINI ROSATI ⁰

ROS`AURA, Irpinia Rosato DOC

1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00

VINO DELLA CASA⁰

AGLIANICO

1/8 / Fl. 0,75.....€ 3,10 / € 23,00

ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane A|G
Geschmorte Melanzani | Tomatensauce | Parmesan€ 13,80

Ovo su crema di sedano rapa e tartufo nero C|I
Pochiertes Ei | Selleriepüree | schwarzer Trüffel€ 14,90

Prosciutto salame e gnocco fritto G
Rohschinken | Salami | knusprig frittierte Teigpösterchen.....€ 16,90

Vitello tonnato A|C|G|D
Kalbfleisch | Thunfischcreme.....€ 19,90

Tartare di tonno e carota R
Thunfisch-Tartare | Karotten | Hausgemachtes Brot€ 20,90

ZUPPE

Tagessuppe€ 8,90

Zuppa di pesce B|D|R
Fischsuppe mit Oktopus, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln€ 22,90

PASTA

Penne "famiglia Mancini" al ragu di salsiccia, n`duja e pecorino A|D|G
Penne der Familie Mancini | Salsiccia | Nduja | Schafkäse.....€ 17,90

Tagliatelle fatte in casa al ragù napoletano A|C|H
Hausgemachte Tagliatelle | Ragù mit geschmortem Rind-
und Schweinefleisch.....€ 17,90

Spaghetti "famiglia Mancini" alle vongole A|R
Spaghetti | Venusmuscheln€ 20,90

Gnocchi fatti in casa con zucca. taleggio e polvere d`olive A|C|G
Hausgemachte Gnocchi | Kürbis | Taleggio-Käse | Oliven.....€ 19,90

VINI BIANCHI 0

Weisswein gespritzt 0,25 l € 4,30

CHARDONNAY D.O.C.
Villa Chiopris Friuli
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,70 / € 32,00
Duft nach Apfel und Pfirsich Trocken

FIANO DI AVELLINO
(13 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
Am Gaumen angenehm trocken und sanft, mit anhaltenden
Noten von reifem Pfirsich und Birne.

PINOT GRIGIO (13% Vol.) Sirch
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
Duft nach Birne und Pfirsich. trocken

FRIULANO
(13 % Vol.), **Azienda Agricola Alturis**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
Duft nach Lindenblütenhonig, weißen Früchten und Birne
Würzige und lebhaft Frische

SAUVIGNON BLANC D.O.C.
Villa Chiopris Friuli
Fl. 0,75.....€ 33,00
Duft nach Apfel, Walnuss, grünes Grass und
Buchsbaum

GRECO DI TUFO
(13 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,70 / € 37,00
Aromen weißer Früchte und Vanille, unterlegt von einem
prägnanten mineralischen Ton.

VERMENTINO
(12,5 % Vol.), **Campo Alle Comete**
Albablu
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
intensive Zitrusnoten von Grapefruit und blumige Noten,
fruchtig und mineralisch mit einem angenehm ausgewo-
genen und anhaltenden Abgang. mineralisch mit einem
angenehm ausgewogenen und anhaltenden Abgang..

RIBOLLA GIALLA,
Friuli Colli Orientali DOC,
(12,5 % Vol.), **Sirch**
Fl. 0,75.....€ 39,00
Intensives und aromatisches Bouquet von gelben Blumen,
Intensität und Frische im Geschmack.

PIETRAIA
Castell del Monte DOP
(13 % Vol.), **Ognissole**
Fl. 0,75.....€ 42,00
Cuvée aus Bombino Bianco und Chardonnay.
Bio-Wein, Demeter zertifiziert.

LUGANA DOC
(13 % Vol.), **Ca´Lojera**
Fl. 0,75.....€ 45,00
Fruchtiger, blumiger Duft, Feine Mineralität, zurückhaltende
Säure.

VINO DELLA CASA 0

FALANGHINA
1/8 / Fl. 0,75.....€ 3,10 / € 23,00



GIN TONIC & COCKTAILS

Tanqueray & Tonic.....€ 12,90
Schweppes dry | Limette

Hendrick`s & Tonic.....€ 12,90
Fentimans | Gurke

Dark`n`Stormy
Pampero Rum | Ginger Beer.....€ 12,90

Espresso Martini
Vodka | Kaffee | Zuckersirup.....€ 12,90

AMARI

Averna 2cl.....€ 4,20
Averna Sour 2cl.....€ 4,70
Cynar 2cl.....€ 4,20
Montenegro 2cl.....€ 4,20

GRAPPE

Grappa Merlot
delikat trocken 2cl.....€ 5,00
Poli Morbida Blütenduft, Honig und
Orangenaromen 2cl.....€ 5,60
Marzadro Le Dic`otto Lune
Im Holzfass gelagert, feines Aroma von
Vanille, und Zedernholz 2cl.....€ 6,40

VODKA

Green Mark 4cl.....€ 5,50

RUM

Pampero Aniversario 4cl.....€ 8,50

WHISKEY

Jack Daniels Black Label 4cl.....€ 6,50
Lagavulin Single Malt 16yrs 4cl.....€ 8,50

BRANDY 0

Vecchia Romagna 4cl.....€ 7,50

LIQUORE

Limoncello hausgemacht 2cl.....€ 4,20

SECONDI

Cozze al Pinot Grigio A|0
Miesmuscheln in einem Sud aus Kräutern und Pinot Grigio.....€ 17,90

Guancia alla birra con pure di patate N|F
geschmorte Kalbsbackerl | Biersauce | Kartoffelpüree.....€ 24,90

Pancetta caramellata con crema di fagioli crumble al prosciutto e spinaci saltati A
Karamellierter Schweinebauch | Rote Bohnen
knuspriger Prosciutto | sautierter Spinat.....€ 21,90

Melanzana in crosta di olive con millefoglie di patate e crema all`arrabiata D
Sous-vide Melanzani | Oliven | Kartoffelauflauf | Cherrytomaten, Knoblauch
| Peperoncino.....€ 21,90

Coda di rospo in crosta di guancia salvia e bietole saltate G
Seeteufel-Saltimbocca | sautierter Mangold.....€ 29,90

Tagliata di filetto di manzo con rucola e parmigiano e patate al rosmarino G
Dünn geschnittenes Rindsfilet vom Grill | Rucola | Parmesan
Rosmarinerdäpfel.....€ 31,90

INSALATE E VERDURE

Insalata mista / Rucola e Parmigiano G€ 7,50 / € 8,50

Verdure grigliate€ 7,00

Portion Hausbrot / grüne Oliven€ 3,50 / € 5,60

DOLCI E FORMAGGI

Tiramisú A|C|G.....€ 8,50

Panna cotta alla vaniglia e frutti rossi A|G.....€ 8,50

Bavarese nocciola e cioccolato A|C|G|H.....€ 8,50

Crostatina alla castagna A|C|G.....€ 9,90

APERITIVO CLASSICO

Antica Formula Rosso 4cl.....€ 6,40
Martini Riserva Ambrato 4cl.....€ 5,40
Martini Riserva Rubino 4cl.....€ 5,40
Cinzano Bianco 4cl.....€ 5,40

Campari Soda.....€ 5,80
Campari | Soda
Campari Orange.....€ 6,50
Campari | Orangensaft
Americano.....€ 9,90
Campari | Vermouth | Soda
Negroni.....€ 11,50
Campari | Vermouth | Gin

OFFICINA SPECIALE

Officina Spritz.....€ 7,50
Hausgemachter Limoncello
Prosecco | Soda | Basilikum

Aperitivo Officina.....€ 8,50
Antica Formula | Orangensaft frisch
gepresst | Thymian

PROSECCO ⁰

Prosecco
Villa Chiopris extra dry D.O.C. (11,5%
Vol.)
1/8 l.....€ 5,90
Fl. 0,75 l.....€ 34,00

SPRITZ ⁰

Aperol Spritz Prosecco ⁰.....€ 8,50

Spritz Veneziano ⁰.....€ 8,50

Campari Milano ⁰.....€ 9,90
Campari | Cranberrysaft | Prosecco
frische Minze | Limette

Hugo ⁰.....€ 7,90
Prosecco | Soda | Holunder
frische Minze | Limette

Crodino/ Crodino Rosso Spritz
(alkoholfrei).....€ 5,90

CAFFÉ Passalacqua, 100% Arabica

Espresso.....€ 3,20
Espresso doppio.....€ 4,90
Macchiato ^G.....€ 3,70
Macchiato doppio ^G.....€ 5,40
Cappuccino ^G.....€ 4,90
Caffé Latte ^G.....€ 5,60

Affogato al caffè.....€ 6,30
Espresso | 1 Kugel Vanilleeis ^G

TÈ

Bio-Schwarz-Tee.....€ 4,50
Bio-Kräuter-Tee.....€ 4,50
Bio-Grün-Tee.....€ 4,50
Bio Waldfrüchte-Tee.....€ 4,50
Bio-Rooibos-Karamell-Tee.....€ 4,50

Heisse Zitrone mit Ingwer.....€ 4,50

AQUA MINERALE

San Pellegrino
0,25 / 0,75.....€ 3,60 / € 6,90
Acqua Panna
0,25 / 0,75.....€ 3,60 / € 6,90

BIRRE ^A

VOM FASS

Stiegl Goldbräu 0,3.....€ 4,50
Stiegl Goldbräu 0,5.....€ 5,50
Trumer Pils 0,3.....€ 4,90
Trumer Pils 0,5.....€ 5,90

Paracelsus Bio Zwickl 0,3.....€ 4,90
Paracelsus Bio Zwickl 0,5.....€ 5,90

Ingwer-Zitronen-Radler
0,3 / 0,5.....€ 4,50 / € 5,50

IN DER FLASCHE

Peroni Nastro Azzurro 0,33
Birra Superiore.....€ 5,90
Birra Ichnusa non filtrata 0,33
Das Bier aus Sardinien.....€ 5,90

Die Weisse Weizenbier 0,5.....€ 5,90
Null Komma Josef AF 0,5.....€ 5,60

ANALCOLICI

Hausgemacht!

Ingwer-Zitronen-Limo 0,5.....€ 5,20
Cranberry-Eistee 0,5.....€ 5,20

Säfte Familie Preiß (Fl 0,25)

Ananasrenette (Apfel naturtrüb) € 5,40
Marillen Nektar (Alte Sorten)€ 5,40

Apfelsaft/Orangensaft 0,25..€ 3,90
Apfel / Orangensaft gespritzt
0,25/ 0,5.....€ 3,40 / € 5,40

Fever Tree

Mediterranean Tonic Fl 0,2€ 4,50
Ginger Beer Fl 0,2.....€ 4,50

Coke/Light/Zero Fl. 0,33.....€ 4,20
Almdudler Fl. 0,35.....€ 4,20

San Pellegrino

Aranciata Bio, Fl. 0,25.....€ 4,90
Limonata Bio, Fl. 0,25.....€ 4,90

Soda Zitrone/Himbeer/Holunder *
0,25 / 0,5.....€ 3,40 / € 4,90
Soda 0,25.....€ 2,90

*Jugendgetränk

Consigliato dalla casa

Antipasti:

**Polipo grigliato, crema di finocchio e aglio
orsino^{A I R I G}**

Gegrillter Oktopus, gegrillter Fenchel,

Bärlauch € 20,90

**Porchetta fatta in casa con patate alla
vaniglia e mandarino^{I G}**

Hausgemachtes gebratenes Spanferkel, Vanille

Kartoffelpüree, Mandarinen € 18,90

Pasta:

Gnocchi al aglio orsino e calamari^{R I S I C I G}

Hausgemachte Gnocchi, Bärlauch, Tintenfisch,

Pomodorini € 20,90

Tagliatelle al ragu agnello^{A I G}

Hausgemachte Tagliatelle, Lamm Ragout € 19,90

Secondi:

**Ombrina grigliata, pomodoro verde, mela e
aglio orsino^P**

Gegrilltes Adlerfischfilet, grüner Paradeiser-Gazpacho,

Apfel, Bärlauch € 32,00

Stinco di agnello, sedano rapa e acciughe^{P I G}

Geschmorte Lammhaxe, Sellerie-Püree,

Sardellen € 27,00

Dolce:

**Mousse al cioccolato bianco, passion fruit e
banane^{A I G}**

Weißer Schokoladenmousse, Passionsfrucht,

Banane € 8,90

Vino bianco:

Campanaro DOC

(13,5% Vol.) Feudi di San Gregorio

Fl. 0,75 € 57,00

Vino rosso:

Piquentum Teran 2018

(12,5% Vol.) Vinski podrum Buzet

Fl. 0,75 € 35,00



ALLERGENINFORMATION

A	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch & Laktose von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

