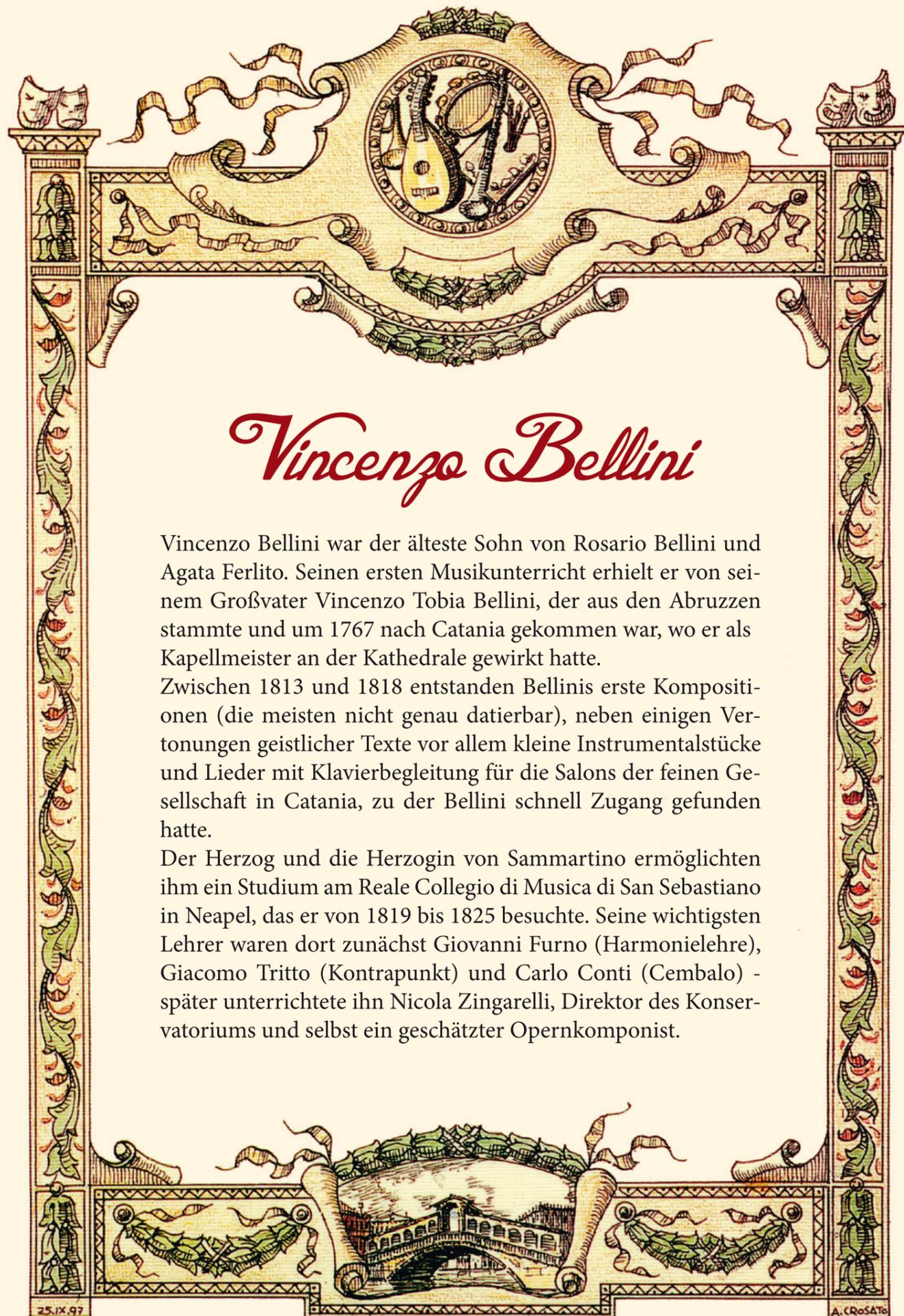


# Ristorante Bellini

A graphic of white musical notes and staves on a black background, positioned to the right of the restaurant name.

Berliner-Tor-Platz 3  
46483 Wesel  
Tel.: 0281 / 300 28 80

[www.bellini-wesel.de](http://www.bellini-wesel.de)



## Vincenzo Bellini

Vincenzo Bellini war der älteste Sohn von Rosario Bellini und Agata Ferlito. Seinen ersten Musikunterricht erhielt er von seinem Großvater Vincenzo Tobia Bellini, der aus den Abruzzen stammte und um 1767 nach Catania gekommen war, wo er als Kapellmeister an der Kathedrale gewirkt hatte.

Zwischen 1813 und 1818 entstanden Bellinis erste Kompositionen (die meisten nicht genau datierbar), neben einigen Vertonungen geistlicher Texte vor allem kleine Instrumentalstücke und Lieder mit Klavierbegleitung für die Salons der feinen Gesellschaft in Catania, zu der Bellini schnell Zugang gefunden hatte.

Der Herzog und die Herzogin von Sammartino ermöglichten ihm ein Studium am Reale Collegio di Musica di San Sebastiano in Neapel, das er von 1819 bis 1825 besuchte. Seine wichtigsten Lehrer waren dort zunächst Giovanni Furno (Harmonielehre), Giacomo Tritto (Kontrapunkt) und Carlo Conti (Cembalo) - später unterrichtete ihn Nicola Zingarelli, Direktor des Konservatoriums und selbst ein geschätzter Opernkomponist.

## Partyservice

Lassen Sie sich rundum von uns verwöhnen! Das Bellini-Team bietet Ihnen einen erstklassigen Partyservice zu einem fairen Preis - egal ob köstliche Antipasti, Suppen & Salate, leckere Hauptgerichte (z.B. verschiedene Fisch- & Fleischgerichte, Pizza & Pasta) oder verzaubernde Desserts. Gerne empfehlen wir Ihnen auch die passenden Weine dazu! Die Lieferung ist frei Haus und bei Bedarf können auch Teller & Besteck zu einem geringen Aufpreis mitgebracht werden.



## Kalte Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| 1. <b>Caprese</b><br>Büffelmozzarella (6), Tomatenscheiben & frischer Basilikum                            | 8,50 €  |
| 2. <b>Antipasti all'Italiana</b><br>gemischte italienische Vorspeisen                                      | 10,50 € |
| 3. <b>Vitello Tonnato</b><br>dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme (1)                        | 10,50 € |
| 4. <b>Parma e Melone</b><br>Parmaschinken mit Melone   | 9,50 €  |
| 5. <b>Carpaccio di Manzo con Rucola</b><br>dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat mit Parmesan (6) | 11,50 € |
| 6. <b>Carpaccio di Tonno</b><br>dünn geschnittenes Thunfischfilet in einer Zitronenmarinade                | 12,50 € |

## Warme Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| 10. <b>Lumache al Forno</b><br>Weinbergsschnecken mit Kräuterbutter <sup>(6)</sup>                             | 8,00 €  |
| 11. <b>Lumache alla Parigina</b><br>Weinbergsschnecken mit Dill & Senfsoße                                     | 8,50 €  |
| 12. <b>Gamberetti Bellini</b><br>Garnelen mit Pernod & Estragon  | 8,50 €  |
| 13. <b>Cozze alla Provinciale</b><br>Neuseelandmuscheln mit Kräutern der Provence, Cherrytomaten & Kapern      | 10,50 € |
| 14. <b>Funghi al Forno</b><br>Champignons in Sahnesauce <sup>(6)</sup> , mit Käse <sup>(2,6)</sup> überbacken  | 6,50 €  |
| 15. <b>Spinaci al Forno</b><br>Blattspinat in Sahnesauce <sup>(6)</sup> , mit Käse <sup>(2,6)</sup> überbacken | 6,50 €  |
| 16. <b>Broccoli al Forno</b><br>Broccoli in Sahnesauce <sup>(6)</sup> , mit Käse <sup>(2,6)</sup> überbacken   | 6,50 €  |

## Suppen

- |  |         |
|--|---------|
| 20. <b>Straciatella alla Romana</b><br>Rinderbouillon mit geschlagenen Eiern, Tortellini & frischer Petersilie | 6,50 €  |
| 21. <b>Zuppa di Pomodoro</b><br>Tomatencremesuppe  | 5,00 €  |
| 22. <b>Minestrone</b><br>Gemüsesuppe   | 5,50 €  |
| 23. <b>Zuppa di Cipolla alla Francese</b><br>Zwiebelsuppe, mit Käse <sup>(2,6)</sup> überbacken                | 6,00 €  |
| 24. <b>Zuppa di Pesce</b><br>Mediterrane Fischsuppe  | 12,50 € |

## Salate

mit Joghurt-, Cocktail- oder Balsamico-Dressing

- |  |         |
|--|---------|
| 30. <b>Insalata Mista</b><br>gem. Salate der Saison  | 4,50 €  |
| 31. <b>Insalata Capricciosa</b><br>gem. Salat mit Thunfisch <sup>(1)</sup> , Mozzarella <sup>(6)</sup> , gekochten Eiern & Hinterschinken <sup>(1,3,4)</sup> | 8,50 €  |
| 32. <b>Insalata con Petto di Pollo</b><br>gem. Salat mit Hähnchenbruststreifen   | 9,50 €  |
| 33. <b>Insalata con Filetto di Maiale</b><br>gem. Salat mit Schweinefiletstreifen  | 10,50 € |
| 34. <b>Insalata Contadina</b><br>gem. Salat mit Thunfisch <sup>(1)</sup> , Zwiebeln, Champignons, Paprika, Oliven <sup>(1,5)</sup> & Ei                      | 9,50 €  |
| 35. <b>Insalata di Tonno</b><br>gem. Salat mit Thunfisch <sup>(1)</sup> , Mais & Zwiebeln  | 8,50 €  |
| 36. <b>Insalata con Roastbeef</b><br>gem. Salat mit Roastbeef & Parmesan <sup>(6)</sup>  | 10,50 € |
| 37. <b>Insalata con Salmone</b><br>gem. Salat mit gegrilltem Lachsfilet <sup>(4)</sup>   | 12,50 € |
| 38. <b>Insalata con Pollock (Kibbeling)</b><br>gem. Salat mit panierten Seelachsstücken <sup>(4)</sup>   | 11,50 € |

Alle Salate auch außer Haus (1,50 € günstiger).



## Nudeln

50. <b>Tortellini alla Panna</b> mit Spinatfüllung in Hinterschinken-Sahnesauce (1,3,4,6)	8,50 €
51. <b>Tortellini alla Messinese</b> mit Thunfisch (1), Zwiebeln, Spinat & Paprika	9,00 €
52. <b>Spaghetti al Pesto Genovese</b> mit Basilikumpesto & Pinienkernen	8,00 €
53. <b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> mit Knoblauch, Olivenöl & scharfen Peperoni	7,50 €
54. <b>Spaghetti alla Carbonara</b> mit Speck (1,3,4), Sahne (6) & Ei	8,50 €
55. <b>Spaghetti Orto e Mare</b> mit Riesengarnelen, Spinat & Cherrytomaten	12,00 €
56. <b>Penne al Lucio Perca</b> mit Zander & Spinat in Tomaten-Sahnesauce (6)	11,00 €
57. <b>Penne ai 4 Formaggi</b> mit 4 Käsesorten (2,6) in Sahnesauce (6)	8,50 €
58. <b>Penne alla Norma</b> mit Auberginen, Basilikum & Schafskäse (6) in Tomatensauce	9,50 €
59. <b>Tagliatelle con Porcini</b> mit Steinpilzen in Sahnesauce (6)	10,50 €
60. <b>Tagliatelle Panna e Salmone</b> mit Lachs (4) in Sahnesauce (6)	10,50 €
61. <b>Tagliatelle alla Bellini</b> mit Rinderfiletstreifen, Hinterschinken (1,3,4) & Champignons in Tomaten-Sahnesauce (6)	11,50 €
62. <b>Lasagna Emiliana</b> mit Hackfleisch & Tomatensauce, mit Käse (2,6) überbacken	8,50 €
63. <b>Tris di Pasta (ab 2 Personen)</b> mit 3 Sorten verschiedener Nudeln & 3 verschiedenen Saucen (6)	pro Person 12,50 €
64. <b>Panzerotti Porcini</b> Gefüllte Nudeltaschen mit Steinpilzen & Weichkäse (6)	11,50 €

65. <b>Panzerotti carne di Grankio</b> Gefüllte Nudeltaschen mit Flusskrebsfleisch & Weichkäse (6)	11,50 €
66. <b>Panzerotti noce Ricotta</b> Gefüllte Nudeltaschen mit Walnuss & Weichkäse (6)	11,50 €
67. <b>Panzerotti Spinaci</b> Gefüllte Nudeltaschen mit Spinat & Weichkäse (6)	11,50 €
68. <b>Panzerotti Salmone</b> Gefüllte Nudeltaschen mit Lachs & Weichkäse (6)	11,50 €

Alle Nudelgerichte auch außer Haus (2,00 € günstiger).

## Pizzen

70. <b>Margherita</b> mit Tomaten (1) & Käse (2,6)	6,50 €
71. <b>Salame</b> mit Tomaten (1), Käse (2,6) & Salami (1,3,4)	7,50 €
72. <b>Prosciutto</b> mit Tomaten (1), Käse (2,6) & Hinterschinken (1,3,4)	7,50 €
73. <b>Tonno</b> mit Tomaten (1), Käse (2,6) & Thunfisch (1)	8,00 €
74. <b>Funghi</b> mit Tomaten (1), Käse (2,6) & frischen Champignons	7,50 €
75. <b>Diavolo</b> mit Tomaten (1), Käse (2,6), Salami (1,3,4) & scharfen Peperoni	8,00 €
76. <b>Spinaci</b> mit Tomaten (1), Käse (2,6), frischem Blattspinat & Knoblauch	8,00 €
77. <b>Tonno e Cipolla</b> mit Tomaten (1), Käse (2,6), Thunfisch (1) & Zwiebeln	8,50 €
78. <b>Calzone</b> mit Tomaten (1), Käse (2,6), Hinterschinken (1,3,4) & Salami (1,3,4)	8,50 €

79. **4 Stagioni** 8,50 €  
mit Tomaten (1), Käse (2,6), Hinterschinken (1,3,4), Salami (1,3,4),  
frischen Champignons & Artischocken (1)
80. **Notte Rosa** 11,50 €  
mit Tomaten (1), Parmesan (6), Roastbeef & Rucolasalat
81. **Primo Amore** 9,00 €  
mit frischen Tomaten, Basilikum & Mozzarella (6)
82. **Gallo Olandese** 9,00 €  
mit Tomaten (1), Käse (2,6), Hähnchenbruststreifen & Sauce nach Art Hollandaise
83. **Mare e Monti** 9,50 €  
mit Tomaten (1), Käse (2,6), frischen Champignons & Krabben
84. **Nettuno** 9,50 €  
mit Tomaten (1), Käse (2,6) & Meeresfrüchten
85. **Delizia** 9,00 €  
mit Tomaten (1), Gorgonzola (2,6) & frischem Blattspinat
86. **Norma** 9,50 €  
mit Tomaten (1), Schafskäse (6), Auberginen & Basilikum
87. **Peppino** 8,50 €  
mit Tomaten (1), Käse (2,6), Thunfisch (1), Hinterschinken (1,3,4),  
Zwiebeln & frischen Champignons
88. **Bellini** 9,50 €  
mit Tomaten (1), Frischkäse (6), Lachsfilet (4) & frischem Blattspinat
89. **Emiliana** 12,50 €  
mit Tomaten (1), Parmesankäse (6), Parmaschinken (1,3,4) & Rucola
90. **Calzone Bellini** 9,50 €  
mit Tomaten (1), Gorgonzolakäse (6) & frischem Blattspinat

Alle Pizzen auch außer Haus (1,50 € günstiger).



## Vom Fisch

Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln mit Bohnen,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

100. **Gamberoni alla Griglia** 18,50 €  
gegrillte Riesengarnelen
101. **Gamberoni Bellini** 20,50 €  
Riesengarnelen in Prosecco-Senfsauce
102. **Gamberoni alla Siciliana** 19,50 €  
Riesengarnelen mit Kapern, Sardellen (1) & Oliven (1,5) in Tomatensauce (1)
103. **Lucio Perca al Pepe Rosa** 18,50 €  
Zanderfilet in rosa Pfeffersauce
104. **Lucio Perca al Vino Bianco** 18,50 €  
Zanderfilet in Weißweinsauce
105. **Lucio Perca all' Arancio** 18,50 €  
Zanderfilet in Orangensauce
106. **Salmone alla Provinciale** 19,50 €  
Lachsfilet (4) mit Kräutern der Provence
107. **Salmone al Prosecco** 19,50 €  
Lachsfilet (4) in Proseccosauce
108. **Lupo di Mare al Cartoccio** 23,50 €  
Wolfsbarsch mit frischen Kräutern & Weißweinsauce,  
Kartoffeln & Gemüse in Folie gebacken
109. **Lupo di Mare alla Griglia (Preis nach Gewicht)** Tagespreis  
gegrillter Wolfsbarsch mit italienischen Kräutern
110. **Dorade alla Griglia (Preis nach Gewicht)** Tagespreis  
gegrillte Dorade mit italienischen Kräutern
111. **Grigliata mista del Mediterraneo** 24,50 €  
gegrillter, gemischter mediterraner Fischteller
112. **Pesce in Casseruola** 22,50 €  
verschiedene Sorten Fisch, gedünstet in der Pfanne mit Gemüse,  
Kräutern & Weißweinsauce

Fragen Sie auch gerne nach besonderen Tages-Fischgerichten.

## Vom Rind

Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln mit Bohnen,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

120. <b>Bistecca alla Pizzaiola</b>	19,50 €
Rumpsteak mit Tomaten <sup>(1)</sup> , Sardellen <sup>(1)</sup> , Kapern & Oliven <sup>(1,5)</sup>	
121. <b>Bistecca alla Griglia</b>	18,00 €
Rumpsteak vom Grill	
122. <b>Bistecca ai Funghi</b>	19,50 €
Rumpsteak mit Pilzen in Cognac-Sahnesauce <sup>(6)</sup>	
123. <b>Bistecca al Vino Rosso</b>	18,00 €
Rumpsteak in Rotweinsauce	
124. <b>Bistecca al Gamberetti</b>	20,50 €
Rumpsteak in Krabbensauce	
125. <b>Bistecca all'aglio</b>	19,00 €
Rumpsteak mit Knoblauch, Zwiebeln & Cherrytomaten	
126. <b>Bistecca alla Bellini</b>	19,00 €
Rumpsteak mit frischen Kräutern	
127. <b>Tagliata di Manzo con Rucola</b>	21,50 €
geschnittenes Rumpsteak vom Grill auf Rucolasalat mit Parmesan <sup>(6)</sup> , Cherrytomaten & Balsamicocrema	
128. <b>Filetto alla Piastra</b>	22,00 €
Rinderfilet mit gegrillter Tomate & Backkartoffel	
129. <b>Filetto al Pepe Verde</b>	22,00 €
Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <sup>(6)</sup>	
130. <b>Filetto al Gorgonzola</b>	22,00 €
Rinderfilet mit Gorgonzola <sup>(2,6)</sup> in Sahnesauce <sup>(6)</sup>	
131. <b>Filetto alla Bellini</b>	23,50 €
Rinderfilet mit Pfifferlingen in Weißweinsauce	
132. <b>Filetto Stroganoff</b>	23,50 €
Rinderfilet mit Paprika, Champignons, Zwiebeln & Wodka	
133. <b>Filetto al Porcino</b>	23,50 €
Rinderfilet mit Steinpilzen in pikanter Rotweinsauce	

134. <b>Filetto al Billy</b>	22,00 €
Rinderfilet mit gemischten Pilzen in Weißweinsauce	
135. <b>Filetto all'aglio</b>	22,00 €
Rinderfilet mit Knoblauch, Pepperoni & Rosmarin	
136. <b>Filetto Mare e Monti</b>	23,00 €
Rinderfilet mit kleinen Garnelen & Champignons	
137. <b>Filetto Mediterranea</b>	23,00 €
Rinderfilet mit Sardellen <sup>(1)</sup> , Kapern & Oliven <sup>(1,5)</sup>	
138. <b>Filetto al Tartufo Nero (Saisongericht)</b>	27,50 €
Rinderfilet mit schwarzen Trüffeln	
139. <b>Filetto alla Valdostana</b>	22,50 €
2 Rinderfiletmedaillons mit Hinterschinken <sup>(1,3,4)</sup> & Käse <sup>(2,6)</sup> überbacken	
140. <b>Filetto alla Cippola</b>	22,00 €
Rinderfilet mit frischen Röstzwiebeln	
141. <b>Tris di Filetto</b>	26,00 €
3 verschiedene Filets (Rinder-, Schweine & Lammfilet - je ca. 100 gr.)	
Rumpsteaks ca. 250 gr. - Filets ca. 200 - 220 gr.	

## Vom Kalb

Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln mit Bohnen,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

150. <b>Scaloppina ai Funghi</b>	15,50 €
2 Kalbs-Medaillons in Champignon-Sahnesauce <sup>(6)</sup>	
151. <b>Scaloppina al Limone</b>	15,50 €
2 Kalbs-Medaillons in Zitronensauce	
152. <b>Scaloppina al Marsala</b>	15,50 €
2 Kalbs-Medaillons in Marsalasauce	
153. <b>Scaloppina alla Orientale</b>	16,50 €
2 Kalbs-Medaillons mit exotischen Früchten	

154. **Scaloppina alla Valdostana** 17,50 €  
2 Kalbs-Medaillons mit Hinterschinken (1,3,4) & Käse (2,6) überbacken
155. **Scaloppina alla Hawaii** 17,50 €  
2 Kalbs-Medaillons mit Hinterschinken (1,3,4) & Ananas
156. **Scaloppina alla Siciliana** 17,50 €  
2 Kalbs-Medaillons mit Lauchzwiebeln & Pepperoni  
in pikanter Tomatensauce (1)
157. **Scaloppina alla Capri** 17,50 €  
2 Kalbs-Medaillons mit Tomate (1) & Mozzarella (6)
158. **Saltimbocca alla Romana** 17,50 €  
2 Kalbs-Medaillons mit Parmaschinken (1,3,4) & Weißweinsauce



## Vom Lamm

Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln mit Bohnen,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

160. **Cotelette di Agnello alla Griglia** 21,50 €  
Lammkotelett vom Grill mit Knoblauchöl & Kräutersauce
161. **Filetto di Agnello al Gorgonzola** 22,50 €  
Lammfilet in Gorgonzola-Sahnesauce (2,6)
162. **Carré di Agnello alla Griglia** 28,50 €  
Lammcarrée vom Grill in Kräuterkruste
163. **Filetto di Agnello al Pepe Colorato** 23,50 €  
Lammfilet mit buntem Pfeffer und Rosmarin in Knoblauch-Weißweinsauce
164. **Filetto di Agnello ai Porcini** 24,50 €  
Lammfilet in Steinpilz-Sahnesauce (6)

## Vom Schwein

Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln mit Bohnen,  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

170. **Filetto di Maiale alla Boscaiola** 17,50 €  
Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Sahnesauce (6)
171. **Filetto di Maiale alla Toscana** 18,50 €  
Schweinefilet-Medaillons toskanischer Art, mit Zwiebeln in Chiantisauce
172. **Filetto di Maiale alla Taormina (Saisonggericht)** 23,50 €  
Schweinefilet-Medaillons mit delikater schwarzer Trüffel-Sahnesauce (6)

## Für unsere kleinen Gäste

180. **Schnitzel mit Pommes** 6,50 €
181. **Tortellini alla Panna** 4,50 €
182. **Spaghetti Bolognese** 4,50 €



## Desserts

190. <b>Tiramisu</b> italienische Nationalspeise (6,7)	5,50 €
191. <b>Zabaglione</b> Weincreme mit Marsala (7)	6,50 €
192. <b>Profiterol</b> mit Crème Chantilly gefüllte Windbeutel	6,00 €
193. <b>Panna Cotta</b> original italienische gestürzte Sahne (6)	5,50 €
194. <b>Crêpes Suzette</b> mit Vanilleeis (6)	8,50 €

## Warme Getränke

Espresso (6,7)	2,10 €	Cappuccino (6,7)	2,10 €
Kaffee (6,7)	2,10 €	Kakao (6)	2,10 €
Milchkaffee (6,7)	3,00 €	Espresso Coretto (6,7) mit Cognac oder Sambuca	2,50 € 3,50 €



## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (0,2 l) (2,7)	2,00 €	Fanta (0,2 l) (2)	2,00 €
Coca Cola light (0,2 l) (2,7,9,12)	2,00 €	Sprite (0,2 l)	2,00 €
Spezi (0,2 l) (2,7)	2,00 €	Tonic Water (0,2 l) (8)	2,00 €
Ginger Ale (0,2 l) (2)	2,00 €	Bitter Lemon (0,2 l) (8)	2,00 €
Orangensaft (0,2 l)	2,00 €	Apfelsaft (0,2 l)	2,00 €
Traubensaft (0,2 l)	2,00 €	Mineralwasser (0,2 l)	1,90 €
San Pellegrino (0,2 l)	2,20 €	San Pellegrino (0,75 l)	4,10 €
Coca Cola (0,5 l) (2,7)	3,60 €	Fanta (0,5 l) (2)	3,60 €
Spezi (0,5 l) (2,7)	3,60 €	Sprite (0,5 l)	3,60 €

## Biere

Bitburger Pils (0,3 l)	2,30 €	Alsterwasser (0,3 l)	2,30 €
Frankenheim Alt (0,3 l)	2,30 €	Krefelder (0,3 l)	2,30 €
Weizenbier hell (0,5 l)	3,60 €	Weizenbier dunkel (0,5 l)	3,60 €
Weizenbier klar (0,5 l)	3,60 €	Alsterwasser (0,5 l)	3,60 €
Bitburger Pils (0,5 l)	3,60 €	Frankenheim Alt (0,5 l)	3,60 €
Krefelder (0,5 l)	3,60 €		

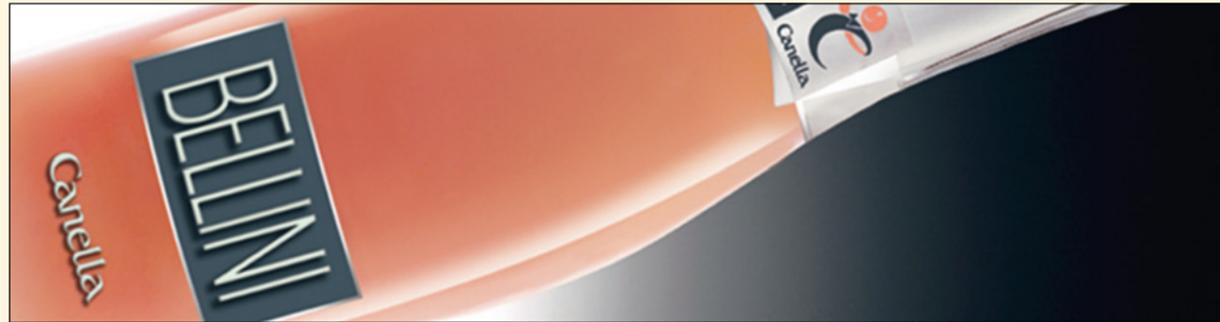
## Liköre

2 cl

Amaretto mit Sahne (6)	3,50 €	Sambuca	3,60 €
Fernet Branca	3,50 €	Ramazotti	3,50 €
Averna	3,50 €	Underberg	3,50 €
Grappa	3,50 €	Grappa Speciale	5,50 €
Grappa di prosecco	5,60 €	Grappa Barolo	5,00 €
Grappa Nardini 50°	5,00 €		

## Aperitifs

Kir Frascati <sup>(2)</sup>	3,60 €	Sherry	3,50 €
Martini Rosso <sup>(2)</sup>	3,50 €	Cynar	3,50 €
Campari Soda / Orange <sup>(2,8)</sup>	4,00 €	Marsala Uovo	3,50 €
Prosecco	4,00 €	Bellini (0,2 l)	6,00 €
Prosecco Aperol <sup>(2)</sup>	4,50 €	Bellini (0,75 l)	18,00 €



## Brandy und Cognac

2 cl

Stock	4,00 €	Vecchia Romagna	4,00 €
Remy Martin	4,60 €	Martell	4,60 €
Carlos Nr. 1	5,00 €	Cardenal Mendoza	5,00 €

## Whiskey

4 cl

Scotch Soda / Cola <sup>(2,7)</sup>	4,60 €	Bourbon Soda / Cola <sup>(2,7)</sup>	4,60 €
Jack Daniels	5,00 €	Johnnie Walker	4,50 €
Chivas Regal	5,00 €	Glen Grant	4,50 €

## Offene Rotweine

sulfitartig

	0,25 l	0,5 l		0,25 l	0,5 l
Chianti	4,80 €	9,60 €	Valpolicella	4,80 €	9,60 €
Lambrusco	4,80 €	9,60 €	Montepulciano	4,80 €	9,60 €
Cabernet	4,80 €	9,60 €	Merlot	4,80 €	9,60 €
Nero Davola	5,00 €	10,00 €	Primitivo di Puglies	5,00 €	10,00 €
Bardolino	5,00 €	10,00 €			

## Offene Weißweine

sulfitartig

	0,25 l	0,5 l		0,25 l	0,5 l
Frascati	4,80 €	9,60 €	Frizzantino	4,80 €	9,60 €
Soave	4,80 €	9,60 €	Pinot	4,80 €	9,60 €
Orvieto	4,80 €	9,60 €	Chardonnay	4,80 €	9,60 €
Lugana	5,00 €	10,00 €	Grillo	5,50 €	11,00 €

## Offene Roseweine

sulfitartig

	0,25 l	0,5 l		0,25 l	0,5 l
Chiaretto	4,80 €	9,60 €	Lambrusco Spezial	4,80 €	9,60 €
Dolce Frasca	4,80 €	9,60 €			

Glas Rotwein, Weißwein oder Rosewein (0,2 l) 3,80 €

Die Speisen und Getränke aus unserer Speisekarte enthalten folgende, unvermeidbare Zusatzstoffe, die vom Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig sind:  
 1. - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Farbstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwärzt, 6 - mit Milcheiweiß, 7 - Koffein  
 8 - Chininhaltig, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - Salatmayonnaise, 11 - mit kakaohaltiger Fettglasur, 12 - enthält eine Phenylalaninquelle, 13 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln