Fratelli DA GIOVANNI Quattro

Italienisches Restaurant

Bei uns ist jeder herzlich willkommen.
Genießen Sie die bunte Vielfalt unserer Küche.

Mediterrane Spezialitäten von Südtirol bis Sizilien.
Pasta, Pizza und von der Sonne verwöhnter Wein.

So unterschiedlich wie die Landschaften Italiens, so auch ihre Bewohner,
die Rezepte und die Gepflogenheiten, nach denen gekocht und zubereitet wird.

Wir verwöhnen Sie in gemütlichem und gepflegtem Ambiente
mit authentischer italienischer Küche von bester Qualität.

Bei uns trifft man sich jedoch nicht nur zu einem leckeren Essen
sondern manchmal einfach nur auf eine Karaffe Rotwein
und zu einem lockeren Schwätzchen mit Freunden.

Lassen Sie sich vom herzlichen und fürsorglichen Service
unserer Mitarbeiter begeistern.

.. Auf ein Buon Appetito ..
in unserem Lokal!

APERITIFS

200. Rosato Tonic [a,c]
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limettenviertel
0,4 l
7,90€

201. Rosato Mio [a,12]
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumblätter
0,4 l
7,90€

202. Rosato Via [a,c]
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, Zitronenscheibe, Minze
0,4 l
7,90€

203. Rosato Sensa [a,c]
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Rose Wein, Soda Water, Himbeeren, Minze
0,4 l
7,90€

204. Aperol Spritz [a,12]
Aperol (Prosecco), Orange, Mineralwasser
0,2 l
7,90€

205. Hugo [a,12]
Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze
0,2 l
7,90€

206. Lillet Berry
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren
0,4 l
7,90€

207. Malfy Arancia Tonic
Malfy Gin Con Arancia, Tonic Water, Orangenscheibe
0,4 l
9,50€

208. Absolut Sensations Limonade
Absolut Sensations, Zitronenlimonade, Orangenscheibe
0,4 l
8,90€

209. Glas Prosecco [12]
, 0,1 l
4,90€

210. Campari Negroni
Campari, Gin, Vermouth, Orangenschnitz
0,4 l
7,90€

211. Campari Spritz
Campari, Prosecco, Soda, Orangenschnitz
0,4 l
7,90€

212. Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze
0,4 l
7,90€

213. Himbeer Spritz
Himbeere, Prosecco, Zitrone, Minze, Soda
0,4 l
7,90€

214. Berry Lemonade
Gin, Himbeere, Blaubeere, Erdbeere, Zitrone, Soda
0,4 l
7,90€

Homemade LEMONADE

215
Limette-Minze
Limetten, Zitrone, frische Minze, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

216
Ingwer-Zitrone
Ingwer, Zitrone, Limette, Minze, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

217
Gurke-Holunder
Gurke, Holunder, Limette, Minze, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

218
Blutorange-Basilikum
Blutorange, Zitrone, Basilikum, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

219
Ananas-Kokos
Ananas, Kokos, Limette, Minze, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

220
Pink Grapefruit
Grapefruit, Limette, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

221
Wild Berry
Himbeere, Blaubeere, Erdbeere, Zitrone, Minze, Soda
0,4 L
6,90€

222
Amalfi Lemon
Zitrone, Limette, Rosmarin, Soda
0,4 L
6,90€

223
Holunder
Holunder, Frozen Raspberry, Limetten, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

224
Maracuja
Maracujasirup, Minze, Limetten, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

225
Limette
Limetten, Orange, Minze, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

226
Ginger
Ingwer, Zitrone, Minze, Zitronensaft, Soda
0,4 L
6,90€

VORSPEISEN

1. Bruschetta (4 Stück) [1] — **7,90€**
Knoblauchbrot mit frischen Tomaten,
Zwiebeln und Knoblauch

2. Focaccia Pomodoro [1,7,h,m] — **12,90€**
italienisches Pizzabrot belegt nach Bruschetta-Art,
mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch,
dazu Balkankäse

3. Vitello Tonnato [4] — **16,90€**
Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce

4. Carpaccio di Manzo [7,10] — **15,90€**
Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplittern

5. Mozzarella Caprese [7,a,d] — **11,90€**
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl
und Balsamico-Dressing

6. Gratinierter Ziegenkäse [7] — **15,90€**
mit Birne und Honig

7. Antipasto Misto [7,10,d,e]
festliche Antipasti-Auswahl mit Mozzarella,
Rindercarpaccio, Vitello Tonnato
und mediterranen Beilagen

per Uno **17,50€**
per Due **34,90€**

Verpackungspauschale für Mitnahme-Reste: 1,00€ pro Verpackung

SALATE

10. Insalata Mista [7,10] — **9,90€**
gemischter Salat mit Hausdressing

11. Insalata di Pecorino [7,10] — **14,90€**
gemischter Salat mit Schafskäse, Mais und Hausdressing

12. Insalata con Pollo — **17,90€**
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen

13. Insalata Tonno [4] — **13,90€**
gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln

SUPPEN

15. Zuppa di Verdura — **8,50€**
Gemüsesuppe

16. Crema di Pomodoro [7,9] — **7,90€**
Tomatencremesuppe

17. Zuppa di Pesce [4,7,8,9,14] — **19,90€**
Fischsuppe mit Meeresfrüchten

18. Zuppa di Aglio [1,7,9] — **8,50€**
italienische Knoblauchsuppe mit geröstetem Weißbrot

KINDER-MENÜS
(nur für Kinder)

20. Pizza Bambini [1,7,d,e] — **9,90€**
mit Tomaten, Salami und Käse, dazu Capri-Sonne

21. Penne Bambini [1,3] — **9,90€**
mit Tomatensauce, dazu Capri-Sonne

22. Spaghetti Bambini Bolognese [1,3] — **9,90€**
mit Bolognesesauce, dazu Capri-Sonne

Verpackungspauschale für Mitnahme-Reste: 1,00€ pro Verpackung

PASTA

25. Penne Arrabbiata [1,3] (pikant) **13,90€**
kurze Nudeln mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

26. Penne Filetto di Manzo [1,3,7] **17,90€**
kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen
in einer Champignon-Sahnesauce

27. Penne con Pollo [1,3,7] **16,90€**
kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen
und Broccoli in Gorgonzolasauce

28. Penne con filetto di Maiale [1,3,7] **14,90€**
kurze Nudeln mit Schweinefilet
in Champignon-Sahnesauce

29. Penne Vegetaria [1,3] **14,90€**
mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce

30. Spaghetti Florentina [1,3,7,8] **16,90€**
mit Pflaumen, Pinienkernen,
Butter-Salbeisauce und Parmesan

31. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini [1,3] **13,50€**
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

32. Spaghetti Bolognese [1,3,9] **14,90€**
mit Hackfleisch-Tomatensauce

33. Spaghetti con Gamberetti [1,2,3,12] **16,50€**
mit Shrimps, Knoblauch und Chili
in Weißwein-Kräutersauce

34. Spaghetti Carbonara [1,3,7,d] **14,50€**
mit Zwiebeln, Knoblauch,
Petersilie, Ei und Speck,
nach traditioneller italienischer Art

35. Tagliatelle alla Siciliana [1,3,7,8] **16,90€**
mit Birnen, Rosinen, Walnüssen,
Butter-Salbeisauce und Parmesan

36. Tagliatelle Bella Vista [1,3,8] **16,90€**
mit Hähnchenbrustspitzen,
Knoblauch, Basilikum, Minze,
Pinienkernen und Zitronensauce

37. Tagliatelle con Salmone [1,2,3,4] **17,50€**
feine Bandnudeln mit Lachs
in Thymian-Hummersauce

38. Tagliatelle con Pollo [1,3,8] **15,90€**
feine Bandnudeln mit Pinienkernen,
Hähnchenbruststreifen und Zitrone

39. Tagliatelle con Fegato di Vitello [1,3,7] **16,90€**
mit Kalbsleber und Champignons
in leichter Sahnesauce

40. Gnocchi con Pollo [1,7] **16,50€**
Kartoffelnudeln mit Hähnchenbruststreifen
in Butter-Salbeisauce

41. Gnocchi alla Caprese [1,7] **14,90€**
Kartoffelnuden mit Tomaten,
Büffel-Mozzarella und Basilikum

42. Lasagne al Forno [1,3,7,9] **14,90€**
Schichtblattnudeln mit Hackfleisch-
Tomatensauce, im Ofen mit Käse überbacken

43. Linguine Pesto con Pollo [1,3,7,8] **17,90€**
mit Hähnchenbrustspitzen, Basilikum,
Pesto, Pinienkernen und Parmesan

50. Schale gehobelter Grana Padano D.O.P. [7] **3,50€**
51. Frische Chili (scharf) 2,50€

Verpackungspauschale für Mitnahme-Reste: 1,00€ pro Verpackung

STEINOFEN-PIZZA (Ø CA. 32CM)
WIE BEI MAMA IN ITALIEN

60. Pizza Margherita [1,7] **9,90€**
mit Mozzarella und frischem Basilikum

61. Pizza Salami [1,7,d,e] **12,90€**
mit Mozzarella und Salami

62. Pizza Mista [1,7,d,e] **13,50€**
mit Mozzarella, frischen Champignons, Hinterschinken, Salami und Peperoni

63. Pizza Hawaii [1,7,d,e] **13,50€**
mit Mozzarella, Ananas und italienischem Hinterschinken

64. Pizza Prosciutto [1,7,d,e] **13,50€**
mit Mozzarella und Hinterschinken

65. Pizza Napoli [1,4,7] **13,50€**
mit Mozzarella, Cherrytomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch und Sardellen

66. Pizza Tonno [1,4,7] **13,90€**
mit Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln

67. Pizza Vegetaria [1,7] **13,90€**
mit Mozzarella und verschiedenem Gemüse

68. Pizza da Giovanni [1,7,d,e] **16,50€**
mit Mozzarella, Rucola und getrüffeltem Carpaccio, bestreut mit Grana Padano D.O.P.

69. Pizza Quattro Formaggio [1,7] **13,90€**
mit Mozzarella, Balkankäse, Gorgonzola und Parmesan D.O.P.

70. Pizza Mozzarella [1,7] **12,90€**
mit Mozzarella, Cherrytomaten und frischem Basilikum

71. Pizza di Parma [1,7,d,e] **14,90€**
mit Mozzarella und italienischem Hinterschinken, bestreut mit Rucola und Grana Padano D.O.P.

72. Pizza Spinaci [1,7,8] **13,90€**
mit Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola und Walnüssen

73. Pizza Diavola [1,4,7,d,e] **14,50€**
mit Mozzarella und pikanter Salami, bestreut mit Rucola und Grana Padano D.O.P.

74. Pizza dello Chef [1,2,4,7] **15,90€**
mit Mozzarella, frischem Lachs, Shrimps, Cherrytomaten und Knoblauch

80. Oliven, Champignons, Salami, Hinterschinken, Doppelkäse, Thunfisch, Hirtenkäse, Rucola **je 2,50€**

Verpackungspauschale für Mitnahme-Reste: 1,00€ pro Verpackung

VOM HÄHNCHEN
Alle Gerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert

85. Pollo alla Griglia Hähnchenbrustfilet vom Grill **20,90€**

Extra-Sauce: je 3,50€

- **Champignonsauce**
- **Gorgonzolasauce**
- **grüne Pfeffersauce**

86. Pollo della Casa [7] **22,90€**

Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Pflaumen in Butter-Honigsauce

Zu jedem Gericht können Sie einen kleinen Salat für 2,90€ bestellen

VOM RIND
Alle Gerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert

90. Bistecca alla Griglia Rumpsteak (200g) vom Grill **29,90€**

Extra-Sauce: je 3,50€

- **Champignonsauce**
- **Gorgonzolasauce**
- **grüne Pfeffersauce**

91. Filetto di Manzo alla Griglia [7] Rinderfilet (180g) vom Grill mit Kräuterbutter **34,50€**

Extra-Sauce: je 3,50€

- **Champignonsauce**
- **Gorgonzolasauce**
- **grüne Pfeffersauce**

92. Bocconcini di Manzo al Pistacchio [7,8] **27,90€**

zarte Rinderhüftstücke in einer samtigen Pistaziencremesauce
mit gerösteten Pistazien, serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

93. Filetto di Manzo al Parmigiano e Tartufo [1,3,7] **38,90€**

saftig gebratenes Rinderfilet (180g) auf einer cremigen Parmesansauce
mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel, serviert mit Tagliatelle aus dem Parmesanlaib

Zu jedem Gericht können Sie einen kleinen Salat für 2,90€ bestellen

Verpackungspauschale für Mitnahme-Reste: 1,00€ pro Verpackung

VOM SCHWEIN

Alle Gerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert

100. Scaloppina alla Griglia **21,90€**
feine Schweinefiletmedaillons vom Grill

Extra-Sauce: **je 3,50€**

- **Champignonsauce**
- **Gorgonzolasauce**
- **grüne Pfeffersauce**

101. Saltimbocca alla Romana [12,d,e] **24,90€**
mit Parmaschinken und Salbei
in Weißweinsauce

102. Schweineschnitzel [1,3] **19,90€**
mit Preiselbeeren

103. Scaloppina al Limone e Salvia [7] **26,90€**
feine Schweinefiletmedaillons in einer
Zitronen-Salbei-Buttersauce mit Kapern,
serviert mit Rosmarinkartoffeln
und mediterranem Gemüse

Zu jedem Gericht können Sie einen kleinen Salat für 2,90€ bestellen

Verpackungspauschale für Mitnahme-Reste: 1,00€ pro Verpackung

FISCH & GARNELEN

Alle Gerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert

110. Filetto di Salmone alla Griglia [4] **27,90€**
Norwegisches Lachsfilet
und Gemüse vom Grill

111. Filetto di Luccioperca [4,12] **24,90€**
Zanderfilet auf Weißwein-Kapernsauce

112. Filetto di Luccio ai Burro [4] **26,90€**
Zanderfilet kross gebraten
auf Zitronenspiegel

113. Luccio Ariana Grande [1,3,4] **24,90€**
kross gebratenes Zanderfilet
mit hausgemachter Pestosauce,
dazu Spaghetti con Pesto

114. Scampi alla Griglia [2] **27,90€**
gegrillte Großgarnelen
mit Kräutern und Knoblauch

Zu jedem Gericht können Sie einen kleinen Salat für 2,90€ bestellen

KALBSLEBER

Alle Gerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert

120. Fegato di Vitello alla Griglia [1,7] **22,90€**
Kalbsleberscheiben vom Lavasteingrill
mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln

121. Fegato di Vitello al Pepe Verde [1,7] **23,90€**
gebratene Kalbsleberscheiben
auf grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesauce

122. Fegato Fratelli [1,9] **22,90€**
gebratene Kalbsleberscheiben nach Berliner Art

123. Fegato della Zio **26,90€**
zarte Kalbsleber mit karamellisierten Feigen, einer dunklen Balsamicojus,
Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

Zu jedem Gericht können Sie einen kleinen Salat für 2,90€ bestellen

Verpackungspauschale für Mitnahme-Reste: 1,00€ pro Verpackung

DESSERTS

130. Tiramisu [1,7,b] **8,50€**
frischer hausgemachter Biskuit-Kuchen
mit Maskarpone-Creme

131. Panna Cotta [7] **8,50€**
hausgemachtes Sahnedessert
mit verschiedenen Geschmacksrichtungen

132. Creme Brulee [7] **8,50€**
flambierte Karamellcreme

Inhaltsstoffe & Allergene

a) mit Farbstoff , b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff,
e) mit Antioxidationsmittel, f) mit Cyclamat und Aspartam, g) mit Ingwerauszug,
h) geschwärzt mit Eisenglukonat, k) mit Geschmacksverstärker,
m) Weichkäse aus Kuhmilch, n) taurinhaltig, °) Frischgewicht,
1) Glutenhaltig (Weizen), 2) Krebstiere,
3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch,
8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen,
12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt..
Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.

HEISSE GETRÄNKE

235. Espresso [b]	Tasse	**2,80€**
236. Espresso Doppio [b]	Tasse	**4,30€**
237. Espresso Macchiato [7,b]	Tasse	**3,10€**
238. Kaffee [b]	Tasse	**2,90€**
239. Schale Kaffee [b]	Schale	**4,20€**
240. Caffe Latte [7,b]	Schale	**4,30€**
241. Latte Macchiato [7,b]	Glas	**4,40€**
242. Latte Macchiato Baileys [3,7,b]	Glas	**5,90€**
243. Latte Macchiato Karamell [7,b]	Glas	**4,90€**
244. Cappuccino [7,b]	Tasse	**3,70€**
245. Heisse Schokolade [7] mit Sahne	Glas	**4,90€**
246. Tee mit frischer Minze	Glas	**5,90€**

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

251.	**San Pellegrino** italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	**8,00€**
252.	**Aqua Panna** italienisches stilles Mineralwasser	Fl. 0,75 l	**8,00€**
253.	**Mineralwasser**	0,2 l	**2,80€**
254.	**Mineralwasser**	0,4 l	**3,90€**
255.	**Stilles Mineralwasser**	0,2 l	**2,80€**
256.	**Stilles Mineralwasser**	0,4 l	**3,90€**
257.	**Coca-Cola** [a,b]	0,2 l	**3,30€**
258.	**Coca-Cola** [a,b]	0,4 l	**4,40€**
259.	**Coca-Cola Zero** [a,b,f]	0,2 l	**3,30€**
260.	**Coca-Cola Zero** [a,b,f]	0,4 l	**4,40€**
261.	**Fanta** [a,e]	0,2 l	**3,30€**
262.	**Fanta** [a,e]	0,4 l	**4,40€**
263.	**Sprite**	0,2 l	**3,30€**
264.	**Sprite**	0,4 l	**4,40€**
265.	**Apfelschorle**	0,2 l	**3,30€**
266.	**Apfelschorle**	0,4 l	**4,40€**
267.	**Schweppes Tonic Water** [e]	0,2 l	**3,40€**
268.	**Schweppes Tonic Water** [e]	0,4 l	**4,50€**
269.	**Schweppes Ginger Ale** [a,g]	0,2 l	**3,40€**
270.	**Schweppes Ginger Ale** [a,g]	0,4 l	**4,50€**
271.	**Schweppes Bitter Lemon** [c]	0,2 l	**3,40€**
272.	**Schweppes Bitter Lemon** [c]	0,4 l	**4,50€**
273.	**Spezi** [a,b,e,f]	0,2 l	**3,30€**
274.	**Spezi** [a,b,e,f]	0,4 l	**4,40€**

SÄFTE & SCHORLEN

280.	**Apfelsaft**	0,2 l **3,50€**	**286.**	**Sauerkirschnektar**	0,2 l **3,50€**
281.	**Apfelsaft**	0,4 l **4,90€**	**287.**	**Sauerkirschnektar**	0,4 l **4,90€**
282.	**Orangensaft**	0,2 l **3,50€**	**288.**	**Bananennektar**	0,2 l **3,50€**
283.	**Orangensaft**	0,4 l **4,90€**	**289.**	**Bananennektar**	0,4 l **4,90€**
284.	**Mangonektar**	0,2 l **3,50€**	**290.**	**KiBa**	0,2 l **3,50€**
285.	**Mangonektar**	0,4 l **4,90€**	**291.**	**KiBa**	0,4 l **4,90€**
			292.	**Saftschorle**	0,4 l **4,50€**

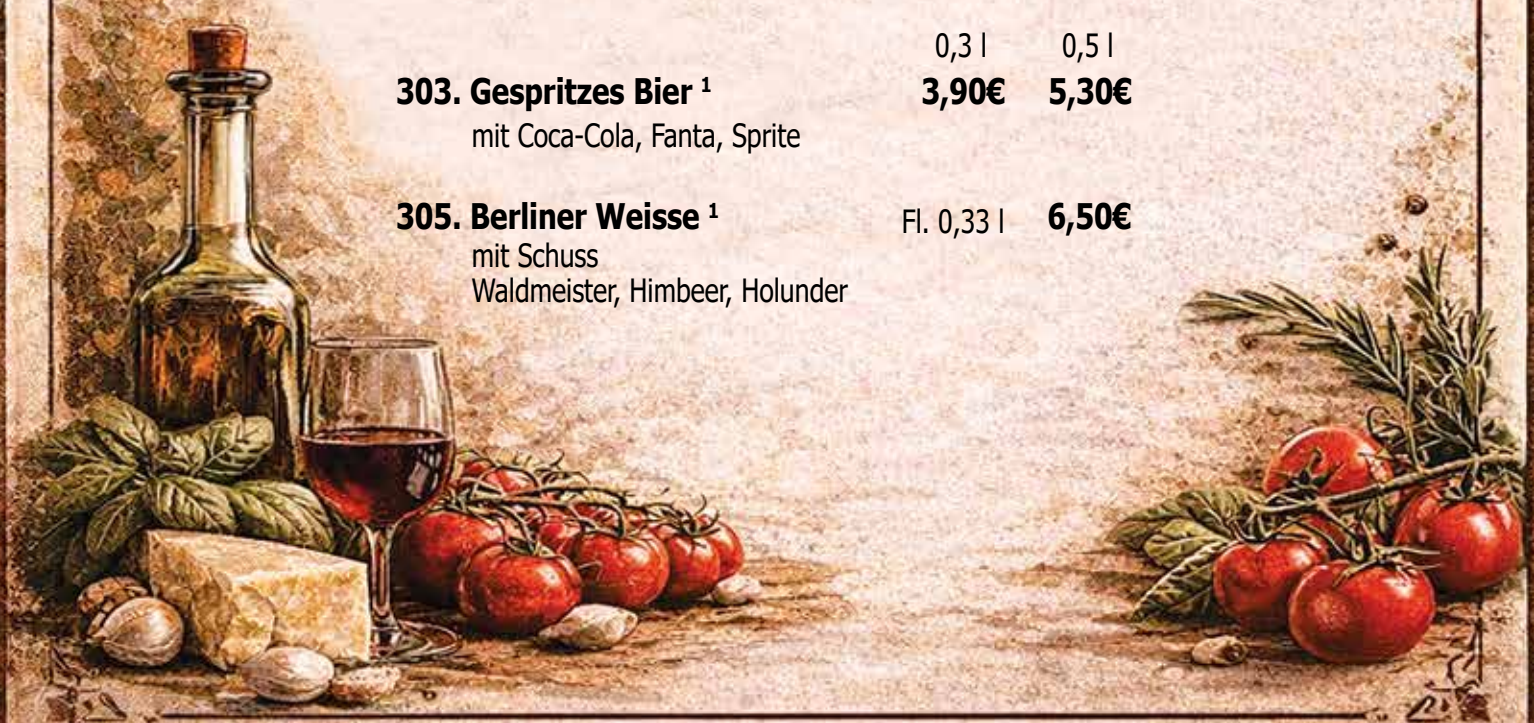
BIERE

	0,3 l	0,5 l
295. Bitburger [1] vom Fass	**3,90€**	**5,30€**
297. Köstritzer Schwarzbier [1] vom Fass	**3,90€**	**5,30€**

301. Benediktiner Weißbier [1]	Fl. 0,50 l	**5,20€**
302. Benediktiner Weißbier [1] **Alkoholfrei** [1]	Fl. 0,50 l	**5,20€**

	0,3 l	0,5 l
303. Gespritzes Bier [1] mit Coca-Cola, Fanta, Sprite	**3,90€**	**5,30€**

305. Berliner Weisse [1] mit Schuss Waldmeister, Himbeer, Holunder	Fl. 0,33 l	**6,50€**



SPIRITUOSEN 4 CL

310. Vodka Absolut	**5,90€**
311. Linie Aquavit	**6,50€**
312. Tequila Jose Cuervo gold, silber	**6,50€**
313. Williamsbirne	**6,50€**

BRANDY/COGNAC/RUM 4 CL

315. Remy Martin Cognac	**7,50€**

WHISK(E)Y 4 CL

320. Jim Beam [a] Bourbon	**5,40€**
321. Jack Daniels [a] Tennessee	**6,90€**
322. Tullamore Dew [a] Irish Whiskey	**7,50€**

GRAPPA 4 CL

325. Grappa Hausmarke	**5,40€**
326. Nardini Bassano Riserva	**8,50€**
327. Vecchia Grappa di Prosecco	**8,50€**
328. Amarone Barrique	**9,90€**

LIKÖRE 4 CL

330. Amaretto [a]	**5,50€**
331. Sambuca	**5,50€**
332. Limoncello [a]	**5,50€**
333. Baileys Irish Cream [3,7,a]	**5,50€**

BITTER 4 CL

336. Ramazzotti [a]	**5,90€**
337. Amaro Averna	**5,90€**
338. Fernet Branca	**5,90€**
339. Jägermeister [a]	**5,90€**

LONGDRINKS

Alle mit 4 cl Spirituose & 0,2 l Fl. Erfrischungsgetränk

345. Captain Morgan Cola [a,b]	**8,50€**
346. Jack Daniels Cola [a,b]	**9,90€**
347. Cuba Libre [a,b] Havanna Club 3 Jahre, Limette, Coca-Cola	**9,90€**

OFFENE WEISSWEINE

	0,2l	0,5l
370/371. Pinot Grigio (trocken)[12]	**7,90€**	**13,50€**

Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen- und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.

372/373. Chardonnay (trocken)[12]	**7,90€**	**13,50€**

Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.

374/375. Frizzantino (Perlwein, lieblich)[12]	**7,90€**	**13,50€**

Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig leicht

OFFENE ROSÉWEINE

	0,2l	0,5l
380/381. Rosé (trocken)[12]	**7,90€**	**13,50€**

Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich.

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l
390/391. Montepulciano (trocken)[12]	**7,90€**	**13,50€**

Dunkles Rubinrot. Mit kräftigen und erdigen Bukett mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.

392/393. Chianti (trocken)[12]	**7,90€**	**13,50€**

Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.

394/395. Lambrusco (lieblich)[12]	**7,90€**	**13,50€**

Italien, Reggio Emilia fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.

398. Wein-Schorle[12] **7,20€**

Weinhaltige Mischgetränke

DA GIOVANNI

Fratelli Quattro