

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Getränkekarte

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Bevande

Minerale aperta Mineral offen

	2dl	3dl	5dl
Arkina Verde	3,20	4,00	5,30
Arkina Blu	3,20	4,00	5,30
Coca Cola	3,20	4,00	5,30
Citro	3,20	4,00	5,30
The freddo al lemon	3,20	4,00	5,30
Succo d'arancia	3,20	4,00	5,30

Minerale in bottiglia Mineral offen

	3,3dl	5dl	1L
Arkina Verde	-	-	8,50
Arkina Blu	-	-	8,50
Acqua Panna	-	5,90	-
San Pellegrino	-	5,90	-
Ice Tea, Coca Cola	-	-	10,00
Citro, Succo d'arancia	-	-	10,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	4,50	-	-
Fanta	4,50	-	-
Apfelsaft	4,50	-	-
Schorle	4,50	-	-
Rivella Rossa / Blu	4,50	-	-
Schweppes Lemon / Tonic	4,50	-	-

Bevande calde Warme getränke

Caffè crema	4,20
Espresso	4,20
Espresso ristretto	4,20
Espresso doppio	5,70
Espresso corretto	6,00
Cappuccino	5,20
Latte macchiato	5,20
Cioccolata calda	4,00
The (menta, nero, erbe, rosa canina)	4,00

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Bevande

Birra alla spina Vom fass

	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Lager	3,80	4,50	5,20
Poretti	3,80	4,50	5,20
Panache	3,80	4,50	5,20
Henache	3,80	4,50	5,20

Birra in bottiglia Flaschen bier

		3,3dl	5dl
Feldschlösschen Lager		5,00	-
Poretti		-	6,00
Panache		-	7,00

Birra in bottiglia analcoliche Alkoholfreies Bier in Flaschen

			3,3dl
Feldschlösschen Lager			5,00

Aperitivi analcolici Alkoholfreie aperitiv

			2dl
San Bitter			5,50
Crodino			5,50
Chinotto			5,50

Aperitivi alcolici Alkoholische Aperitifs

	%	0,4dl	1dl
Martini bianco	15	8,50	-
Aperol Spritz	11	9,00	-
Campari Spritz	23	9,00	-
Hugo	12	9,00	-
Gin Lemon	37,5	9,00	-
Gin Tonic	37,5	9,00	-
Negroni	42	10,00	-
Prosecco	12	-	6,50

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Bevande

Digestivi Digestifs

	%	4cl
Ramazotti	30	7,00
Averna	29	7,00
Amaro del capo	35	7,00
Limoncello	25	7,00
Baileys	28	7,00

Grappe

	%	2cl
Sarpa di Poli	40	7,00
Marcati Grappa Riserva	40	7,00
Sarpa Poli Oro Barrique	40	8,50
Poli Grappa di Sassicaia	40	15,00

Whisky

	%	4cl
Aberfeldy Highland single malt 12Y	40	8,00
Nikka from Barrel	51	9,50

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Bevande

Vini rossi aperti Offene Rotweine

1dl 75cl

METIUSCO ROSSO PALAMÀ IGP

6,00 42,00

PUGLIA – APULIEN

Vitigno: Negroamaro, Primitivo, Malvasia

Al naso: frutti di bosco, ciliegie, fragole, prugne scaldate, spezie e note balsamiche.

Abbinamento: pasta a base di verdure e legumi, frittura, carni non impegnative, pizza.

Rebsorte: Negroamaro, Primitivo, Malvasia.

Bouquet: Waldfrüchte, Kirschen, Erdbeeren, gedörrte Pflaumen, Gewürze und balsamische Noten.

Speiseempfehlung: Gemüse- und Hülsenfrüchtepasta, frittierte Speisen, leichte Fleischgerichte, Pizza.

NERO D'AVOLA RESILIENCE DOC BIO

5,00 33,00

SICILIA – SIZILIEN

Vitigno: Nero D'Avola

Al naso: fresco vivace, sentore di frutti di bosco, fragole, lamponi, spezie orientali, vaniglia.

Abbinamento: primi e secondi piatti, carne alla brace, formaggi stagionati.

Rebsorte: Nero D'Avola.

Bouquet: Frisch und lebhaft mit Noten von Waldfrüchten, Erdbeeren, Himbeeren, orientalischen Gewürzen und Vanille.

Speiseempfehlung: Erste und zweite Gänge, gegrilltes Fleisch, gereifte Käsesorten.

CANNONAU DI SARDEGNA DORGALI DOCG

5,20 36,00

SARDEGNA – SARDINIEN

Vitigno: Cannonau

Al naso: spezie calde, accenti frutti maturi e dolci, prugne legno nel finale.

Abbinamento: gnocchi, saltimbocca, grigliate.

Rebsorte: Cannonau.

Bouquet: Warme Gewürze, Akzente von reifen und süßen Früchten, Pflaumen, mit holzigem Abgang.

Speiseempfehlung: Gnocchi, Saltimbocca, Gegrilltes.

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Bevande

Vini bianchi aperti Offene Weissweine

1dl 75cl

GRECO DI TUFO BORGODANGELO

5,60 38,50

CAMPANIA – KAMPANIEN

Vitigno: 100% Greco di Tufo

Al naso: fresco e intenso con note fruttate e minerali, predisposto all'invecchiamento.

Abbinamento: tartine con antipasti, piatti a base di pesce, carni bianche, frittura.

Rebsorte: 100% Greco di Tufo

Bouquet: Frisch und intensiv mit fruchtigen und mineralischen Noten, gut geeignet für eine längere Lagerung.

Speiseempfehlung: Canapés mit Vorspeisen, Fischgerichte, zartes Geflügel und frittierte Speisen.

PECORINO TUA PINA IGT COLLI APRUTINI

5,80 38,50

ABRUZZO – ABRUZZEN

Vitigno: Pecorino

Al naso: profumi di frutta bianca come la pesca, agrumi e frutti esotici, papaya.

Abbinamento: antipasti di pesce crudo, primi piatti, grigliata di pesce.

Rebsorte: Pecorino

Bouquet: Aromen von weißen Früchten wie Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Papaya.

Speiseempfehlung: Rohkost-Vorspeisen mit Fisch, Pasta, gegrilltem Fisch.

ALICE – SALENTO IGT

5,80 35,50

PUGLIA – APULIEN

Vitigno: Manduria, Uva Verdeca

Al naso: aromi di mela verde, agrumi e un tocco di erbe

Abbinamento: ideale per piatti di pesce, frutti di mare e insalate estive

Rebsorte: Manduria, Uva Verdeca

Bouquet: Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Kräutern.

Speiseempfehlung: Ideal zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und sommerlichen Salaten.

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Bevande

Vini rosati aperti Offene Rosèweine

1dl 75cl

AKA – SALENTO IGT

5,50 30,00

PUGLIA – APULIEN

Vitigno: Manduria

Al naso: aromi di frutti rossi, ciliegie e un tocco di note floreali.

Abbinamento: antipasti leggeri, piatti di pesce o insalate estive

Rebsorte: Manduria

Bouquet: Aromen von roten Früchten, Kirschen und einem Hauch von floralen Noten.

Speiseempfehlung: Leichte Vorspeisen, Fischgerichte oder sommerliche Salate.

Vini rosati Rosèweine

75cl

NEBBIOLO LANGHE ROSA E DOC SAROTTO

35,00

PIEMONTE – PIEMONT

Vitigno: Nebbiolo

Al naso: profumi di frutta cotta come fragola e mirtilli, sentori minerali.

Abbinamento: antipasti, pesce, carni bianche.

Rebsorte: Nebbiolo

Bouquet: Aromen von gekochten Früchten wie Erdbeeren und Heidelbeeren, mit mineralischen Noten.

Speiseempfehlung: Vorspeisen, Fisch, weißes Fleisch

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Bevande

Vini rossi Rotweine

75cl

FONTE ANGUILLAIA ROSSO IGT

43,50

MAREMMA TOSCANA

Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Al naso: profumo intenso con note di rosa canina, frutti di bosco, maresca, spezie.

Abbinamento: zuppe di pesce, carni bianche e rosse, pasta.

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bouquet: Intensives Aroma mit Noten von Hagebutte, Waldfrüchten, Maresca und Gewürzen.

Speiseempfehlung: Fischsuppen, weißes und rotes Fleisch, Pasta.

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE TINAZZI DOCG

46,50

VENETO – VENETIEN

Vitigno: Corvina Rondinella, Molinara

Al naso: sentori di prugne e bacche secche, note di legno, un finale lungo e morbido.

Abbinamento: cacciagione, formaggi freschi e non piatti di carne sostanziosi

Rebsorte: Corvina Rondinella, Molinara

Bouquet: Aromen von Pflaumen und getrockneten Beeren, Holznoten, mit einem langen undweichen Abgang.

Speiseempfehlung: Wildgerichte, sowohl frische als auch gereifte Käsesorten, herzhaftes Fleischgerichte.

AMARONE VALPANTENA – VALPOLICELLA DOCG

60,00

VENETO – VENETIEN

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella

Al naso: frutta scura, prugne, spezie und ein Hauch von Schokolade. Am Gaumen beeindruckende Tiefe, weiche Tannine und ein langer, eleganter Abgang.

Abbinamento: carne brasata, selvaggina o formaggio stagionato

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bouquet: Dunkle Früchte, Pflaumen, Gewürze und ein Hauch von Schokolade. Am Gaumen beeindruckende Tiefe, weiche Tannine und ein langer, eleganter Abgang.

Speiseempfehlung: Geschmortes Fleisch, Wild oder gereifter Käse.

Allmendhof

Ristorante Pizzeria

Bevande

Vini rossi Rotweine

75cl

DONNALUNA – CILENTO DOC

50,00

CAMPANIA – KAMPANIEN

Vitigno: Aglianico

Al naso: aromi di frutti rossi maturi, spezie e un tocco di erbe. Al palato mostra una struttura armoniosa, tannini ben integrati e un finale lungo e raffinato.

Abbinamento: piatti di carne, selvaggina o formaggi stagionati

Rebsorte: Aglianico

Bouquet: Aromen von reifen roten Früchten, Gewürzen und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen zeigt es eine harmonische Struktur, gut integrierte Tannine und ein langes, raffiniertes Finish.

Speiseempfehlung: Fleischgerichte, Wild oder gereifte Käsesorten.

Prosecco

75cl

PROSECCO NUA EXTRA DRY

30,00

VENETO – VENETIEN

Vitigno: Glera

Al naso: profumi di frutta e fiori.

Abbinamento: Aperitivi, antipasti, dessert, insalata di mare.

Rebsorte: Glera

Bouquet: Aromen von Früchten und Blumen.

Speiseempfehlung: Aperitifs, Vorspeisen, Desserts, Meeresfrüchtesalat.