

*ETNA*

CUCINA

## ANTIPASTI (Vorspeisen)

Burrata con Mango,  
Peperoncini e Rucola<sup>7</sup> € 13,00

Burrata mit Mango,  
Peperoncino und Rucola

Fagiolini alla Genovese con  
Sardelle e Aglio<sup>4</sup> € 14,00

Grünes Bohnengemüse an Sardellen  
und Knoblauch

Insalata di Mare con Polpo, Seppia,  
Sedano e Olio di Limone<sup>4</sup> € 17,50

Meeresfrüchtesalat aus Oktopus, Sepia,  
Staudensellerie und Zitronenöl

Parmigiana di Melanzane  
e Zucchini<sup>1,7</sup> € 14,00

Auberginen und Zucchini Auflauf  
auf sizilianische Art

Insalata Romana<sup>7</sup> € 9,00

Romanasalatherzen mit Rucola, pikanter  
Kirschtomatenmarmelade und 24 Monate  
gereiftem Parmesan

## PASTA E RISOTTO (Nudeln und Risotto)

Strozzapreti al Ragú con  
Tequila e Limone<sup>1</sup> € 13,50

Strozzapreti al Ragu  
mit San Marzano Tomaten,  
Tequila und Limone

Orecchiette al Radicchio e  
Formaggio Caprino<sup>1,7</sup> € 14,50

Orecchiette mit Radicchio und  
Ziegenkäse

Spaghetti Carbonara con  
Guanciale e Cime di Rapa<sup>1</sup> € 14,50

Spaghetti Carbonara  
mit geräucherten Schweinebäckchen  
und Wild Brokkoli

Gnocchi con Coniglio e  
Cime di Rapa<sup>1,3,7</sup> € 15,00

Gnocchi mit Kaninchen  
und Wild Brokkoli

Risotto al Baccalá con Scampi  
e Salsa Verde<sup>2,4,8</sup> € 18,50

Risotto mit Stockfisch, Garnelen  
und Salsa Verde



## ZUPPE (Suppen)

Minestra di Fagioli e Maccheroni<sup>1,7</sup> € 8,00  
Hühnerbrühe mit grünem Bohnengemüse  
und Maccheroni

Pasta in Brodo con Grattugiato  
e Pancetta<sup>1,7</sup> € 8,00

Hühnerbrühe mit geriebenem Nudelteig,  
Gemüse und Speck

## CARNE (Fleisch)

Carré di Agnello su Caffé e Alloro con  
Caviale di Melanzana € 36,00

Lammkarree auf Kaffee und Lorbeer  
mit Auberginen Kaviar

Bistecca con Lardo, Bietola Brasato e  
Patate Chorizo € 28,00

Steak mit grünem Speck,  
geschmortem Mangold  
und Chorizo Kartoffeln

Petto d'Anatra con Ciliege  
di Balsamico del Piemonte e  
Patate con Sale Marino € 25,50

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Piemonteser Balsamico Kirschen  
und Meersalzkartoffeln

## PESCE (Fisch)

Sgombro Pinna Grigliato  
con Verdure Marinate  
al Limone e Capperi<sup>4</sup> € 34,00

Gegrillte Gelbflossenmakrele  
mit marinierten Gemüse und Zitronen-  
Kapernmarinade

Grigliata di Pesce Misto<sup>2,4</sup> € 31,00

Gegrillte Fisch Teller mit Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln

Braciola di Coda di Rospo al Forno con  
Piselli e Ravioli all'Aragosta<sup>1,2</sup> € 36,00

Gebackenes Seeteufelkotelett  
mit jungen Erbsen und Hummerravioli

## FORMAGGIO (Käse)

Formaggio Misto<sup>1,7</sup> € 15,00  
Käseplatte mit eingelegten Feigen,  
dazu Brot

Parmigiano<sup>1,7</sup> € 12,00  
Parmesan Reggiano, 24 Monate gereift,  
dazu Brot

## DOLCE (Nachtsch)

Sorbetto di Basilico in Bianco con  
Limoncello € 9,00  
Hausgemachtes weißes Basilikum  
Sorbet mit Limoncello

Semifreddo di Ricotta e  
Cioccolato Bianco con Ciliege<sup>7</sup> € 10,50  
Semifreddo aus Ricotta und  
weißer Schokolade mit Kirschen

Cappuccino di Cioccolato e  
Caffé con Gelato al Limone<sup>7</sup> € 9,00  
Cappuccino aus Schokolade  
und Kaffee mit Zitroneneis

Sorbetto di Verveine e Limone € 10,50  
Hausgemachtes Verbene-Zitronen-Sorbet

- 1 glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3 Eier und Ei-Erzeugnisse
- 4 Fisch und Fisch-Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- 6 Soja und Soja-Erzeugnisse
- 7 Milch und Milch-Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- 10 Senf und Senf-Erzeugnisse
- 11 Sesam und Sesam-Erzeugnisse
- 12 Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- 13 Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

*ETNA*

CUCINA

Getränke

## APERITIVO (Aperitif)

Prosecco	0,1 l	€ 5,00
Riesling Sekt	0,1 l	€ 5,00
Rose Spumante	0,1 l	€ 5,00
Crodino	10 cl	€ 4,00
Martini	5 cl	€ 5,00
Martini Dry	5 cl	€ 5,00
Campari Soda	10 cl	€ 5,50
Campari Orange	10 cl	€ 6,00
Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,00
Martini Spritz	0,2 l	€ 6,00
Limoncello Spritz	0,2 l	€ 6,00
Hugo	0,2 l	€ 6,00
Prosecco	0,75 l	€ 28,00
Marsuret		
Spumante Brut	0,75 l	€ 29,00
50 % Pinot Nero 50% Chardonnay, Santa Barbara		
Spumante Brut Rosé	0,75 l	€ 35,00
60% Pinot Nero 40% Chardonnay, Santa Barbara		
Blanc de Blanc Brut	0,75 l	€ 55,00
Ferrari		
Riesling Sekt	0,75 l	€ 27,00
Weingut Klumpp		
Champagner Brut	0,75 l	€ 69,00
Champagne Taittinger		
Champagner Rosé	0,75 l	€ 74,00
Champagne Taittinger		



## VINO ROSSATO (Rosé)

Lagrein Rosé 2019	0,75 l	€ 26,00
Tramin / Alto Adige		
Ein delikates Bouquet hat der Tramin Lagrein Rosé mit Anflügen von Veilchen. Im Geschmack erinnert er an Beeren.		
Sensuade Rosato 2019	0,75 l	€ 24,00
Santa Barbara / Marken		
Aus typischen Rebsorten der Region Marken besteht der Sensuade. Er ist herrlich fruchtig in der Nase, sowohl am Gaumen.		
Le Fleury 2019	0,75 l	€ 24,50
Pescaja / Piemont		
Der „Le Fleury“, ein Cuveé aus Nebiollo und Arneis ist ein fruchtiger Rosé, der nach dunklen Waldfrüchten in der Nase riecht.		

## VINO BIANCO (Weißwein)

Castelli di Jesi STE 2020	0,75 l	€ 26,00
Santa Barbara / Marken		
Der „Castelli di Jesi“ aus Verdicchio bringt in der Nase eine frische Birnennote, Geschmack von süßen Mandeln und frischem Obst, was zu einem schönen Nachhall führt.		
Le Vaglie 2020	0,75 l	€ 32,00
Santa Barbara / Marken		
Ein strahlend gelber Verdicchio, der nach weißen Früchten und grünen Äpfeln duftet.		
Langhe Bianco 2020	0,75 l	€ 26,50
Parusso / Piemont		
Ein Sauvignon Blanc mit voller und frischer Säure im Geschmack. In der Nase schweben Holunder, Stachelbeeren und etwas Aprikose.		
Chardonnay DOC 2020	0,75 l	€ 28,00
Tramin / Alto Adige		
Auf kalkreichen und warmen Lehmböden gedeiht, bringt er ein weites Duft-Bouquet und eine stabile Struktur.		
Pinot Grigio 2020	0,75 l	€ 28,00
Tramin / Alto Adige		
Ein frischer Weißwein. Er bringt eine feine Frucht und eine erfrischende Säure.		
Roero Arneis 2019	0,75 l	€ 26,00
Pescaja / Piemont		
Ein exotischer und leichter Weißwein aus Piemont, der erfrischend und trocken im Mund liegt.		
Vermentino 2020	0,75 l	€ 31,00
La Spinetta / Toskana		
Ein sehr fruchtiger Weißwein der in die Nase Düfte von Rosmarin und Stachelbeeren bringt. Er bringt im Geschmack feine Säuren und einen feinen Nachhall.		
Barbazzale		
Sicilia Bianco 2020	0,75 l	€ 26,50
Cottanera / Sizilien		
Auch vom Fuß des Etna, handgelesener Viognier und Catarratto. In der Nase ein Duft von frischen Limetten und grünen Äpfeln und im Mund eine knackige Frucht und Frische.		
Etna Bianco DOC 2019	0,75 l	€ 35,00
Cottanera / Sizilien		
Carricante und Catarratto Trauben, die von etwa 700 Metern Höhe auf dem Etna gewonnen werden, die eine frische Säure mit sich bringen und einen fast exotischen Duft.		
Tognazzi 2019	0,75 l	€ 25,00
Lugana / Lombardei		
Ein Weißwein der einen frischen und anhaltenden Duft mit sich trägt und strohgelb strahlt mit Grünstichen.		

## VINO ROSSO (Rotwein)

**Primitivo Di Manduria 2019 0,75 l € 24,50**

**La Volpe / Abruzzen**

Der Primitivo trägt reife Früchte mit einer leicht würzigen Note was ihn ausgewogen macht.

**Tatone 2014 0,75 l € 26,50**

**Terra d'Aligi / Apulien**

In der Nase trägt der Tatone rote Beeren und Würze. Durch Ausbau im Eichenholz für 24 Monate ist er im Mund fruchtig und lang anhaltend im Abgang.

**Barbazzale**

**Etna Rosso 2019 0,75 l € 26,50**

**Cottanera / Sizilien**

Ein roter Vulkanwein, der eine bemerkenswerte Kraft und Tiefe zeigt aus 90 % Nerello Mascalese und 10 % Nerello Cappuccio. Er duftet nach einem Korb schwarzer Beeren und hat eine gute Länge im Geschmack nach den schwarzen Beeren.

**Nero d'Avola 2019 0,75 l € 32,00**

**Firriato / Sizilien Santa Gostino**

Der „Nero d'Avola“ reift 8 Monate im Barrique. Er riecht nach reifen Früchten und schmeckt gut strukturiert nach nach roten Beeren.

**Nero d'Avola 2019 0,75 l € 26,00**

**Branciforti / Sizilien**

Ein „Nero d'Avola“ der nach dunkler Schokolade duftet. Geschmacklich bringt er reife Beeren.

**Dolcetto d'alba 2018 0,75 l € 28,00**

**Paolo Conterno / Piemont**

Der „Dolcetto d'alba“ verhält sich in der Nase würzig und hat Anflüge von Cassis und Sauerkirschen. Im Geschmack ist er geschmeidig und charaktervoll.

**Nebiollo Langhe 2019 0,75 l € 35,00**

**Paruso / Piemont**

Ein Nebiollo, der intensiv nach Rosen und Veilchen riecht. Er schmeckt nach frischen Säuren und viel Frucht.

**Barolo „Ginestra“ 2016 0,75 € 55,00**

**Paolo Conterno/ Piemont**

Der Barolo „Ginestra“ von Paolo Conterno ist intensiv im Geruch. Er duftet nach Kirschen und weiteren dunklen Früchten. Im Abgang ist er lang und sehr anhaltend.

**Chianti Classico**

**Peppoli 2018 0,75 l € 29,00**

**Antinori / Toskana**

In Eiche ausgebaut, macht es den „Peppoli“ zu einem sehr gut strukturiertem Wein. Er riecht nach reifen, dunklen Früchten.

**Chianti Classico 2018 0,75 l € 31,00**

**Le Filigare / Toskana**

In gebrauchten Barriques ausgebaut gibt er später ein komplexes Duft-Bouquet von roten Früchten und Gewürznelken ab. Im Geschmack hat er ein volles Kirscharoma und eine optimale Struktur, die lange nachhallt.

## VINO ROSSO (Rotwein)

**Il Gentile di Casanova 2016 0,75 l € 34,00**

**La Spinetta / Toskana**

Der abgekürzt „di Casanova“ ist intensiv in der Nase. Er erinnert an süße Kirschen. Im Geschmack ist er kräftig und hat feine Säuren.

**Vino Nobile**

**di Montepulciano 2017 0,75 l € 36,00**

**DEI / Toskana**

24 Monate in Eichenfässern geben ihm Reife, Kirschen und Pflaumen in der Nase und einen saftigen und eleganten Geschmack.

**Chianti Classico**

**Riserva 2015 0,75 l € 45,00**

**Antinori / Toskana**

An der Nase hat der „Chianti Classico Riserva“ markante Noten von reifen Kirschen, Preiselbeeren und Waldbeeren. Am Gaumen bildet er einen langen Nachhall.

**Bruciato 2018 0,75 l € 49,00**

**Antinori / Toskana**

Der „Il Bruciato“ von 2018 duftet in der Nase nach süßem Gewürz und roten Beeren, laut Antinori selbst. Am Gaumen zeigt er Struktur und ist angenehm zu trinken.

**Chianti Classico**

**„Maria Vittoria“ 2017 0,75 l € 49,00**

**Le Filigare / Toskana**

In einer Spitzenlage angebaut, hat der „Maria Vittoria“ einen Duft an sich von Sauerkirschen und Cassis. Er ist mundfüllend und halt lange nach.

**Le Serre Nuove 2011 0,75 l € 62,00**

**Tenuta dell Ornellaia / Toskana**

Der „Le Serre Nuove“ reift etwa 15 Monate in Barriques. Er duftet dominant nach Kirschen und Cassis. Am Gaumen schmeckt er nach reifen Zwetschgen und Cassis. Im Abgang ist er lang anhaltend und bietet Raffinessen.

**Barolo 2014 0,75 l € 55,00**

**Paruso / Toskana**

Der „Bussia“ hält lange am Gaumen charaktervoll an. Er duftet nach schönen Rosenblättern und erinnert an Waldbeeren.

**Tignanello 2017 0,75 l € 160,00**

**Antinori / Toskana**

Der „Tignanello“, ein kräftiger aber fein aufgebauter Rotwein. Er duftet nach feinen Gewürzen. Im Geschmack kommt etwas Zitrus hervor.

**Ornellaia 2007 0,75 l € 310,00**

**Tenuta dell Ornellaia / Toskana**

Ein tiefroter Rotwein, der auch nach dunklen Beeren schmeckt und riecht. Auch Vanille und Cassis lassen sich herauschmecken.

**Solaia auf Anfrage 0,75 l € 350,00**

**Antinori / Toskana**

## GIN

### Regionaler Gin

GinRalph	8,00
Vom Edinger HeldenHof	

### Deutscher Gin

Black Forest Dry	€ 7,00
Pink Forest Gin	€ 7,00
Rose Berry Breaks	€ 7,50
Boar Black Forest Premium	€ 8,00
Granit Bavarian	€ 7,50

### Englischer Gin

London Dry	€ 5,50
Bombay Sapphire	€ 6,50
Bulldog	€ 7,00
Tanqueray	€ 6,50
Hendricks	€ 7,00
The Botanist-Islay Dry Gin	€ 7,50

### Italienischer Gin

Malfy	€ 6,50
-------	--------

### Spanischer Gin

Gin Mare	€ 8,00
----------	--------

### Japanischer Gin

Roku Gin	€ 8,00
----------	--------

Suchen sie sich einen Tonic / Mixer dazu aus

Tonic Water, Elderflower Tonic,  
Bitter Lemon, Ginger Ale



## WHISKEY

### Schottisch Whiskey

Chivas Regal 12 Year Blended	€ 8,00
Glenmorangie 10 Year Single Malt	€ 9,50
Glenfiddich 12 Year Single Malt	€ 9,50
Glendronach 12 Year Single Malt	€ 10,00

### Ireland Whiskey

Connemara Single Malt	€ 8,50
-----------------------	--------

### USA

Jack Daniels Tennessee Whiskey	€ 5,50
--------------------------------	--------

## BIRRE

### (Biere)

Fürstenberger Pils	0,3 l	€ 3,00
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	€ 4,50
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	€ 4,50
Dunkel / Kristall / Alkoholfrei		



## BIBITE CALDE (Warme Getränke)

Kaffee <sup>15</sup>		€ 3,00
Espresso <sup>15</sup>		€ 2,50
Espresso Doppio <sup>15</sup>		€ 4,00
Cappuccino <sup>7,15</sup>		€ 3,50
Latte Macchiato <sup>7,15</sup>		€ 3,50



## Weinbrände - Liköre

Fernet Branca	2 cl	€ 4,00
Williams Christ Birne	2 cl	€ 4,00
Sambuca	2 cl	€ 4,00
Ramazotti	2 cl	€ 4,00
Limoncello	2 cl	€ 4,00
Amaretto	2 cl	€ 4,00
Amaro Averna	2 cl	€ 4,00
Vecchia Romagna	2 cl	€ 4,50



## ANALCOLICI (Alkoholfrei)

Aqua Panna	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 5,50
San Pellegrino	0,25 l	€ 3,00
	0,75 l	€ 5,50
Säfte	0,3 l	€ 3,50
Orange / Apfel / Johannisbeer		
Saftschorlen	0,3 l	€ 3,50
Orange / Apfel / Johannisbeer		
Coca Cola <sup>15</sup> / Cola Zero <sup>15</sup>	0,3 l	€ 3,00
Fanta / Sprite		
Bitter Lemon / Tonic Water	0,3 l	€ 3,50



7 Milch und Milch-Erzeugnisse

15 Koffein