

LIEBER GAST

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Besuch sind.
Seit 1991 bieten wir Ihnen ausgewählte Speisen
und erlesene Weine der Regionen Italiens.

Von Montag bis Samstag servieren wir Ihnen ab 11.30 Uhr
durchgehend warme Speisen sowie von Montag
bis Freitag einen täglich wechselnden Mittagstisch.
Genießen Sie unsere hausgemachte Pasta und viele andere
kulinarische Genüsse.

Wir begrüßen Sie Freitag ab 10.00 Uhr
und Samstag ab 9.00 Uhr mit duftenden Kaffeespezialitäten und
der Vielfalt eines original italienischen Frühstücks.

Zu unserem Selbstverständnis von Qualität gehört auch
die Natürlichkeit unserer Produkte. Für unsere hausgemachte
Pasta verwenden wir ausschließlich Hartweizengries aus der
Region Rhön/Vogelsberg.

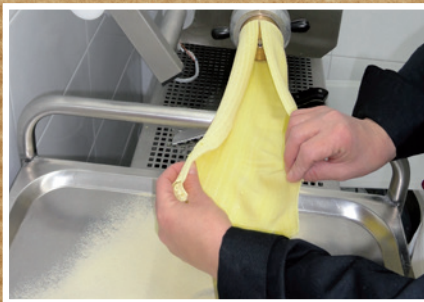
Wir freuen uns, dass wir Sie verwöhnen dürfen
und wünschen Buon Appetito

Ihr Vini & Panini Team



UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Mit viel Leidenschaft produzieren wir von Spaghetti über Girasoli bis zu Cannelloni gefüllte und ungefüllte Pasta in Handarbeit. Bei allen unseren Produkten verzichten wir vollständig auf Konservierungsstoffe und verwenden nur die besten Zutaten aus lokalem Anbau.



EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Antipasti | Vorspeisen

Zuppa di patate con spiedino di Polipo ^{g,l,d} Kartoffelsuppe mit Tintenfischspieß	7,90 €
Antipasto di Mare ^{b,d,n,e} Meeresfrüchte Antipasti	14,90 €

Pasta & Risotto | Nudelgerichte & Risotto

Alle Nudeln aus eigener Produktion

Spaghetti con coda di rospo olive e capperi ^{a,d,c,l} Spaghetti mit Seeteufel, Oliven und Kapern an Tomatensoße	15,90 €
Ravioli ripieni di salmone con mazzancolle e zucchini ^{a,c,d,g} Ravioli mit Lachsfüllung, Garnelen und Zucchini an Tomatensoße	15,90 €
Tortelli di cervo con pesto di noci e pancetta ^{a,c,g,2} Tortelli mit Hirschfüllung, Pinienkernen und Honig an einer Walnußcreme	16,10 €
Caramelle di vitello alla bergamasca ^{a,c,g,2} Bonbonpasta mit Kalbfleischfüllung, Bauchfleisch, Butter, Salbei und Parmesan	16,20 €
Lasagna di agnello su vellutata di champignon ^{a,e,g,i,l} Lammlasagne auf Champignoncreme	13,20 €
Risotto con barbabietola e gorgonzola ^{g,l} Risotto mit rote Beete und Gorgonzola	15,50 €

Vegetale | Vegetarisch

Girasoli con julenne di verdure e pomodoro ^{a,f} Girasoli, hausgemachte gefüllte Nudeln mit Gorgonzola und Spinat an frischer Tomatensoße mit Zucchini und Parmesan	12,40 €
--	---------

Pesce e Carne | Fleisch- und Fischgerichte

Saltimbocca alla romana ^{a,l} Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	24,90 €
Controfiletto al gorgonzola e pere caramellate ^{g,l} Lendenstück mit Gorgonzola und karamellisierten Birnen	24,50 €
Filetti di branzino in padella con salsa di mare ^{l,d,a} Seebarschfilet in der Pfanne mit Meeressauce	24,90 €

Zu Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frischen Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

ANTIPASTI

Vorspeisen aus der Vitrine mit frischem Ciabatta

Portion Parmaschinken ²	9,10 €
Kleine Gemüsevorspeise 200g	8,90 €
Große Gemüsevorspeise 300 g	11,50 €
Antipasto Italiano ^{2,3,g)} Salami, Käse, Gemüse	15,10 €
Honigmelone und Parmaschinken ²	10,20 €
Kleiner Käseteller ^{g)}	11,10 €
Großer Käseteller ^{g)}	14,10 €
Kleiner Salamiteller ^{2,3}	9,10 €
Großer Salamiteller ^{2,3}	11,10 €
Kleiner Salami-Käseteller ^{2,3,g)}	12,10 €
Großer Salami-Käseteller ^{2,3,g)}	16,10 €

CROSTINI

Hausgemachtes Ciabatta

Crostini alla Siciliana ^{a),g)} Ciabatta mit Auberginen und Mozzarella überbacken, angerichtet mit Rucola und Tomaten	9,80 €
Crostini con Taleggio e Pomodori secchi ^{2,a),g)} Ciabatta mit getrockneten Tomaten und Taleggiokäse überbacken, angerichtet mit Rucola und Tomaten	9,70 €
Crostini con Antipasti ^{a),g)} Ciabatta mit Antipastigemüse aus der Vitrine, mit Mozzarella überbacken, mit Rucola und Tomaten garniert	10,10 €
Crostini con Mozzarella e Pomodori ^{a),g)} Unser Klassiker: „Mozzarellabrot“, Ciabatta mit Mozzarella überbacken, mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch angerichtet kleine Portion	9,10 € 6,80 €
Bruschetta ^{a)} Ciabatta getoastet mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und feinem Olivenöl angerichtet	5,50 €

PIZZA

Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

Pizza Margherita ^{a),g)} 6,50 €
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

Pizza Funghi e Salame ^{2,3,a),g)} 8,90 €
Pizza mit Champignons und Salami

Pizza con Salame al Peperoncino e Peperoni Lombardi ^{2,3,a),g)} 9,70 €
Pizza mit scharfer Salami und Peperoni

Pizza Capricciosa ^{2,3,5,a),g)} 10,90 €
Pizza mit Salami, Parmaschinken, Artischocken, Peperoni

Pizza Prosciutto di Parma, Rucola e Grana ^{2,a),g)} 11,90 €
Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Pizza ai Frutti di Mare ^{a),g),b),n)} 9,90 €
Pizza mit Meeresfrüchten

Pizza Tonno, Pomodoro, Cipolla ^{a),d),g)} 9,90 €
Pizza mit Thunfisch, Tomatenscheiben und Zwiebeln

Pizza ai quattro Formaggi ^{a),g)} 10,40 €
Pizza mit vier Käsesorten (Mozzarella, Taleggio, Provolone, Gorgonzola)

Pizza con Verdure alla griglia, Gorgonzola e Rucola ^{a),g)} 11,50 €
Pizza mit gegrilltem Gemüse, Gorgonzola und Rucola

Pizza Caprese con Mozzarella di Bufala ^{a),g)} 12,90 €
Pizza mit frischer Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum

Pizza ohne Tomatensauce

Pizza con Crema al Tartufo bianco e Pancetta ^{2,a),g),h)} 13,10 €
Pizza an italienischem Bauchschinken, Kartoffeln, Rosmarin und mit Trüffelöl parfümiert

Pizza al Salmone, Scamorza affumicata e Rucola 11,60 €
Pizza mit geräuchertem Lachs und geräucherten Scamorzakäse mit Rucola verfeinert

Alle Pizzasorten auch in kleiner Größe erhältlich, außer Pizza Caprese

INSALATE

Salate

Insalata con Antipasti ^{g)} Gemischte Blattsalate mit Antipastigemüse frisch vom Wochenmarkt, Mozzarella, Tomaten und Parmesan	11,70 €
Insalata Italiana ^{d),g)} Gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven, Tomaten, Mozzarella und in Späne gehobeltem Parmesan	10,10 €
Insalata con Petto di Pollo ^{g)} Gemischte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Mozzarellakugeln und Parmesan	11,10 €
Rucola con Verdure alla griglia e Gorgonzola ^{g)} Rucolasalat mit gegrilltem Gemüse und Gorgonzola, Tomaten, Mozzarella und gehobeltem Parmesan	11,70 €
Rucola con Gamberoni ^{b),g)} Garnelen auf Rucolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan verfeinert	12,90 €
Beilagensalat	4,60 €

Zu allen Salatgerichten reichen wir unser hausgemachtes Ciabattabrot
Alle Salate mit feinem Balsamico-Dressing angerichtet

DESSERT

Tiramisú ^{a,c,g,2}	5,90 €
Composizione di Dessert ^{a,c,g,1,2} Süße Köstlichkeit nach Art des Hauses	8,50 €
Cassata ^{g,5,8,1,2,14} Eisspezialitäten	5,50 €
Tartufo ^{g,1,2,3,7,f,e,8,5} Eiskugel mit Kakaomantel	5,50 €

WARME GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Espresso ⁸	2,20 €
Espresso Macchiato ^{8,g)}	2,40 €
Doppelter Espresso ⁸	3,20 €
Kaffee ⁸	2,40 €
Großer Kaffee ⁸	3,20 €
Cappuccino ^{8,g)}	2,60 €
Großer Cappuccino ^{8,g)}	3,30 €
Milchkaffee ^{8,g)}	3,30 €
Latte Macchiato ^{8,g)}	3,60 €
Heiße Schokolade ⁸	3,20 €

Caffé coretti

Espresso mit Sambuca ⁸	5,00 €
Espresso mit Amaretto ⁸	5,00 €
Espresso mit Grappa ⁸	5,50 €
Espresso mit Vecchia Romagna ⁸	5,50 €

Tee

Pfefferminztee	2,30 €
Schwarzer Tee	2,30 €
Kräutertee	2,30 €
Grüner Tee	2,30 €
Kamillentee	2,30 €
Früchte Tee	2,30 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitif

Prosecco D.O.C. ^{1,1)}	0,1 l	4,30 €
Prosecco Aperol ^{1,1)}	0,1 l	5,20 €
Aperol Spritz ¹	0,2 l	6,20 €
Campari Soda ¹	0,2 l	5,20 €
Campari Orange	0,2 l	5,30 €

Biere

Krombacher Pils	0,33 l	2,90 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Krombacher Radler	0,33 l	2,90 €
Krombacher Weizen hell	0,5 l	3,90 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5 l	3,90 €

Spiritousen

Martini Bianco ¹	4 cl	4,30 €
Martini Rosso ^{1,1)}	4 cl	4,30 €
Martini Dry ¹	4 cl	4,30 €
Limoncello	2 cl	3,10 €
Amaretto ¹	2 cl	3,10 €
Sambuca	2 cl	3,10 €
Cynar	2 cl	3,10 €
Ramazzotti	2 cl	3,30 €
Averna	2 cl	3,30 €
Fernet	2 cl	3,30 €
Amaro Lugano	2 cl	3,30 €
Punt e mes	2 cl	3,30 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,20 €

WEINE

Weine des Monats

Weiß

2018	Branciforti dei Bordonaro Catarratto ITC		
	100% Catarratto	0,1 l	3,30 €
	Sizilien	0,2 l	6,30 €
	Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, gefällig im Geschmack mit einem angenehmen Säurespiel.	0,5 l	15,70 €
		0,75 l	22,10 €

Rot

2018	Branciforti dei Bordonaro Nero d'Avola ITC		
	100% Nero d'Avola	0,1 l	3,30 €
	Sizilien	0,2 l	6,30 €
	Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanftem Geschmack.	0,5 l	15,70 €
		0,75 l	22,10 €

Rosé

2018	Branciforti dei Bordonaro Rosato ITC		
	Nero d'Avola, Merlot	0,1 l	3,30 €
	Sizilien	0,2 l	6,30 €
	Dieser Rosato zeigt ein intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten.	0,5 l	15,70 €
		0,75 l	22,10 €

Unsere Wein Klassiker

Rot

Lambrusco	0,1 l	2,70 €	0,2 l	4,60 €	0,5 l	11,70 €
Montepulciano	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,60 €	0,5 l	13,00 €
Merlot	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,60 €	0,5 l	13,00 €
Cabernet Sauvignon	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,60 €	0,5 l	13,00 €

Weiß

Pinot Grigio	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,60 €	0,5 l	13,00 €
Chardonnay	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,60 €	0,5 l	13,00 €

Flaschenweine

Weiß

2018 Gavi di Gavi Bersano DOCG

Rebsorte: Cortese

Dieser ausdrucksvolle, trockene und frische Gavi di Gavi zählt zu den inzwischen bekanntesten Weißweinen aus dem Piemont. Der feine, würzige Geschmack, das zarte Mandelaroma und das blumige Bouquet ergänzen Gerichte mit Meeresfrüchten, Fisch oder feine Vorspeisen ideal.

29,50 €

2018 Prestige Lugana CàMaiol

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Auf Hängen am südlichen Gardasee gedeihen die Trebbiano-Trauben für diesen goldgelben Lugana. Sein Bouquet ist voll und komplex und von außergewöhnlicher Eleganz. Wunderbar ausgewogen im Geschmack, verführt er mit einem angenehmen Nachhall von Mandeln.

32,50 €

Rot

2016 Sileno Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Rebsorte: 100% Cannonau

Der Sileno verwöhnt mit einem raffinierten Bouquet von reifen Waldfrüchten sowie angenehmen Röst- und Würznoten. Der Gaumen zeigt einen warmen, weinigen Charakter mit einem runden, vollen und angenehm lang anhaltenden Geschmack.

38,00 €

2016 Achelo Cortona DOC Syrah

Rebsorte: Syrah

Mit dem Achelo hat der Bramasole einen jungen, reinsortigen Syrah zur Seite bekommen. Nach einer dreimonatigen Reifeperiode in Barriques und zwei bis drei Monaten auf der Flasche präsentiert er sich mit einem intensiv-fruchtigen Aroma, einer guten Struktur und einem langen, langen Nachhall.

43,00 €

2016 Bolla Valpolicella Ripasso DOC Classico

Rebsorte: Corvina und Corvinone, Rondinella

Dieser ausgezeichnete im Ripasso-Verfahren hergestellte Valpolicella beeindruckt durch seine intensive rubinrote Farbe und sein würziges Bouquet mit schönen Anklängen dunkler Früchte. Er zeigt sich ausgewogen mit einem köstlichen Finale von wilden Beeren.

48,00 €

2013 Nirvasco Barolo DOCG

Rebsorte: Nebbiolo

Dieser klassische Barolo ist fleischig, kraftvoll im Geschmack und erinnert im Bouquet an Veilchen, Lakritze und reife Pflaumen. Mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten, ist der Nirvasco ein Geschmackserlebnis.

47,50 €

2015 Barolo DOCG Monfalletto

Rebsorte: Nebbiolo

Weich, saftig und blumig im Geschmack, mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen, überzeugt der Barolo „Monfalletto“ mit einem kraftvollen Körper und einem wunderschönen Gleichgewicht.

69,90 €

Grappa

Grappa Andrea Da Ponte

Grappa Prosecco Barrique	42%	2 cl	5,60 €
Grappa Riserva Marcati	40%	2 cl	4,90 €

Grappa Poli

Grappa Sarpa Barrique di Poli	40%	2 cl	6,90 €
Grappa Mezzanella die Amarone Masi	50%	2 cl	8,90 €

Grappa Antinori

Grappa Tignanello	42%	2 cl	9,50 €
Brandy Marchesi Antinori	42%	2 cl	5,90 €

COLAZIONE

Frühstück

Sicilia ^{8,g)} 7,20 €

Honig oder Marmelade, Butter und hausgemachtes Ciabatta,
dazu einen Latte Macchiato

Veneta ^{8,g)} 10,90 €

Parmaschinken, Käse, Honig oder Marmelade, Butter und hausgemachtes Ciabatta,
dazu einen Milchkaffee

Toscana ^{2,3,8,g)} 11,80 €

Frühstückscaprese, Salami, Honig oder Marmelade, Butter, hausgemachtes Ciabatta,
dazu einen Kaffee

plus 1 Glas Orangensaft und 1 Glas Prosecco 13,80 €

Emiliana ^{2,3,4,5,8,g),h)} 8,90 €

Mortadella, Honig oder Marmelade, Butter und hausgemachtes Ciabatta,
dazu einen Cappuccino

Calabrese ^{2,3,5,8,g)} 10,90 €

Salami, Käse, Ei, Honig oder Marmelade, Butter und hausgemachtes Ciabatta,
dazu einen Cappuccino

Piemontese ^{8,g)} 11,80 €

Käse, Frühstückscaprese, Honig, Marmelade, Butter und hausgemachtes Ciabatta,
dazu einen Cappuccino

Extras

Gekochtes Ei 1,00 €

Portion Frühstückscaprese ^{g)} 3,50 €

4 Scheiben Salami ^{2,3,5} 2,00 €

2 Scheiben Parma ² 3,00 €

50g Bel Paese ^{g)} 3,50 €

50g Taleggio ^{g)} 4,00 €

50g Parmesan ^{g)} 4,50 €

2 Scheiben Ciabatta ^{a)} 0,70 €

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Süßungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 geschwärzt
- 13 geschwefelt
- 14 mit Zucker-Colour

Allergene

- a) Glutenhaltige Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupinien
- n) Weichtiere

STIMMUNGSVOLLES AMBIENTE FÜR IHRE FEIER

Sie wollen Feiern? Ob Geburtstag, Weihnachts- oder vielleicht Ihre Firmenfeier - wir sind gerne für Sie da. Reservieren Sie einen großen Tisch oder den gesamten Gastraum. Je nach Feier und Anlass, kann der Gastraum auch dekoriert werden.

Wählen Sie aus unseren vielseitigen Menü-oder Buffet- Vorschlägen. Wir gehen jederzeit gerne auf Ihre Wünsche ein.



Ihr Vini & Panini Team

