

Tuscolo 

Sotto il cielo d'Italia

Tuscolo



Sotto il cielo d'Italia

## DIE GESCHICHTE DER PIZZA

Dünne Teigfladen, die im Feuer gebacken werden, haben die Menschen schon vor Tausenden von Jahren gegessen. Die Pizza, so wie man sie kennt, ist aber erst gut 140 Jahre alt und kommt tatsächlich aus Italien.

Einer der ersten Pizzafans soll die italienische Königin Margherita gewesen sein, die sich schon um das Jahr 1880 öfter einmal eine Pizza in ihren Palast bringen ließ: Einen Pizzaservice gab es also auch schon!

Als die Königin 1889 zu Besuch in Neapel war, soll ihr der Restaurantbesitzer Raffaele Esposito eine Pizza in den Landesfarben Italiens – grün, weiß und rot – serviert haben: mit Basilikum, Fior di Latte und Tomaten.

Diese Pizza ist seitdem als Pizza Margherita in der ganzen Welt beliebt.

Ihr Tuscolo-Team

**Familie Esposito**



Video zur  
Entstehung  
der Pizza!

 vegetarisch ·  vegan ·  scharf



## APERITIVO

**Aperol Spritz**<sup>1</sup> 0,2 l 7,90

Aperol · Prosecco · Soda & Eis

**Hugo** 0,2 l 7,90

Holunderblütensirup · Prosecco ·  
frische Minze · Limette · Soda & Eis

**Tocco Rosso**<sup>1</sup> 0,2 l 7,90

Campari · Prosecco · Holunder-  
blütensirup · Soda & Eis

**Lillet Wild Berry** 0,2 l 7,90

Lillet · Prosecco ·  
Schweppes Wild Berry · Soda & Eis

**Limoncello Spritz**<sup>1</sup> 0,2 l 8,50

Limoncello · Prosecco · Soda & Eis

**Gin Tonic** 4 cl 8,50

**Martini Bianco** 5 cl 4,90

**Campari Orange**<sup>1</sup> 0,2 l 6,90

**Prosecco**<sup>M</sup> 0,1 l 5,00

0,75 l 29,90

L'aperitivo Italiano:  
Bei Tuscolo führen wir  
die römische Tradition  
des „Aperitivus“ fort und  
stoßen auf eine gute  
Zeit an: Salute!

## ANTIPASTI E ZUPPE

**Zuppa di Pomodoro**<sup>G</sup>  6,90

Aus San-Marzano-Tomaten ·  
mit Sahnehaube

**Carpaccio di Manzo**<sup>8, G, 1</sup> 15,90

Vom Rinderfilet · Rucola ·  
Champignons · Olivenöl · Crema di  
Balsamico · Grana Padano DOP

**Antipasto Tuscolo**<sup>1, 2, 3, 11, B, G, H, D, 8</sup> 19,50

Antipasti Gemüse · Mozzarella Fior di Latte ·  
ital. Aufschnitt · Lachstranche · eine Gamba

## STUZZICHINI

**Porzione Olive**<sup>6, 5, A</sup> 5,90

Marinierte Oliven · sizilianisches Bauernbrot

**Pizza Pane**<sup>A</sup>  7,20

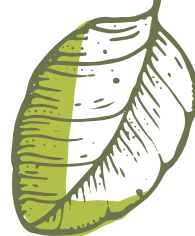
Pizzabrot · Knoblauch · Rosmarin

mit Parmaschinken<sup>8</sup> + 3,90

mit Trüffelöl  + 3,50

Für Informationen zu Allergenen  
und Zusatzstoffen wenden Sie sich  
bitte an unsere Mitarbeiter.





## BRUSCHETTA

**Bruschetta Classica** <sup>6, A, G</sup>  8,30  
Zwei Scheiben sizilianisches Bauernbrot ·  
Kirschtomaten · Antipasti Gemüse ·  
Rucola · Grana Padano DOP

**Bruschetta Parma** <sup>6, 2, 8, A, G, D</sup> 9,50  
Zwei Scheiben sizilianisches Bauernbrot ·  
Kirschtomaten · Parmaschinken · Antipasti  
Gemüse · Rucola · Grana Padano DOP

**Bruschetta Tonno** <sup>6, A, G, D</sup> 9,50  
Zwei Scheiben sizilianisches Bauernbrot ·  
Kirschtomaten · Thunfisch · rote Zwiebeln ·  
Antipasti Gemüse · Rucola · Grana Padano DOP

**Bruschetta Mozzarella** <sup>6, A, G, D</sup>  9,50  
Zwei Scheiben sizilianisches Bauernbrot ·  
Kirschtomaten · Mozzarella Fior di Latte ·  
Antipasti Gemüse · Rucola · Grana Padano DOP


**Bruschetta Tutti** <sup>6, 2, 8, A, G, D</sup> 15,90  
**Ein Mix von Allem**  
Vier Scheiben sizilianisches Bauernbrot ·  
Kirschtomaten · Parmaschinken ·  
Thunfisch · rote Zwiebeln · Mozzarella  
Fior di Latte · Antipasti Gemüse ·  
Rucola · Grana Padano DOP

Bruschetta –  
Kombinieren Sie die  
Königin der italienischen  
Vorspeisen doch mit einem  
leckeren Aperitif & starten  
in einen klassischen  
italienischen Abend.




## INSALATINE

**Verde** <sup>6, C, 3</sup>  5,90  
Grüner bunter Salat

**Mista**   
Gemischter Salat · Tomaten · Gurken ·  
Mais · rote Zwiebeln

**Grande** 8,10  
**Piccola** 5,90

**Pomodoro Mozzarella** <sup>6, 6</sup>  11,50  
Mozzarella Fior di Latte · Tomaten ·  
Basilikum · Oliven  
**mit Parmaschinken** + 3,90

**Pomodoro Tonno** <sup>D, G, 6</sup>  11,90  
Tomaten · Thunfisch · rote Zwiebeln ·  
Oliven · Grana Padano DOP

### Bitte wählen Sie Ihr Dressing aus!

Joghurt-Dressing <sup>8, G, M, A</sup> 

oder Honig-Senf-Vinaigrette <sup>C, K</sup> 

... soweit nicht anders bestellt, servieren wir Ihren Salat  
mit Joghurt-Dressing und sizilianischem Bauernbrot.





## LE INSALATONE SPECIALI DEL TUSCOLO

**Insalata Tuscolo** <sup>2,3,6,7,6,8,5,0</sup> 14,50

Großer gemischter Salat  
Thunfisch · Ei · Käse · Schinken · Oliven ·  
Tomaten · Gurken · Mais · rote Zwiebeln

**Insalata Monte Carlo** <sup>6,6,5,8</sup> 16,90

Großer gemischter Salat  
Gebratene Rinderhüftstreifen &  
Champignons · Mozzarella Fior di Latte ·  
Oliven · Tomaten · Gurken · Mais ·  
rote Zwiebeln

**Insalata Spartaco** <sup>6,8,5</sup> 18,90

Großer gemischter Salat  
Vier gegrillte Gambas · Mozzarella  
Fior di Latte · Oliven · Tomaten ·  
Gurken · Mais · rote Zwiebeln

**Insalata Davide** <sup>6,0,5</sup> 16,90

Großer gemischter Salat  
Gegrillte Lachstranchen ·  
Oliven · Tomaten · Gurken · Mais ·  
rote Zwiebeln

**Insalata Da Vinci** <sup>6,8,5</sup> 14,50

Großer gemischter Salat  
Gebratene Hähnchenbruststreifen &  
Champignons · Oliven · Tomaten ·  
Gurken · Mais · rote Zwiebeln

**Insalata Capra** <sup>6,6,5</sup>  14,90

Großer gemischter Salat  
Gegrillter Ziegenkäse · Oliven · Tomaten ·  
Gurken · Mais · rote Zwiebeln



### Bitte wählen Sie Ihr Dressing aus!

Joghurt-Dressing <sup>8,G,M,A</sup> 

oder Honig-Senf-Vinaigrette <sup>C,K</sup> 

... soweit nicht anders bestellt, servieren wir Ihren Salat  
mit Joghurt-Dressing und sizilianischem Bauernbrot.

### ZUM SALAT EMPFEHLEN WIR:

**Pizza Pane** <sup>A</sup>  7,20  
Pizzabrot · Knoblauch · Rosmarin

Knoblauch ist aus der  
italienischen Küche nicht  
wegzudenken! Als Topping  
oder schmackhafte Würze  
verleiht er nicht nur  
unserem Pizza Pane einen  
königlichen Geschmack!

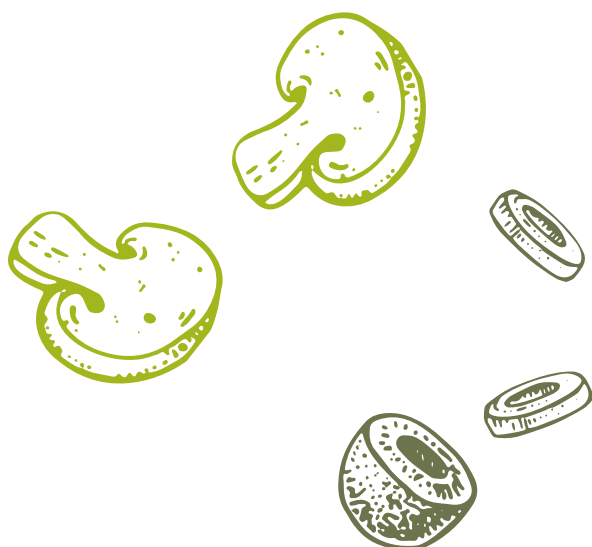


## LE PIZZE CLASSICHE

* <b>Margherita</b> <sup>1,6</sup> 	8,90	<b>Quattro Stagioni</b> <sup>1,2,3,7,8,D,6</sup>	14,90
		Champignons · Salami · gekochter Schinken · Thunfisch · Artischocken	
* <b>Funghi</b> <sup>6</sup> 	12,50	* <b>Quattro Formaggi</b> <sup>6</sup> 	14,90
Champignons		Vier verschiedene Käsesorten	
* <b>Salami</b> <sup>1,2,3,6,8</sup>	12,90	* <b>Parma</b> <sup>2,6,8</sup>	13,90
Salami		Parmaschinken	
* <b>Prosciutto</b> <sup>2,3,7,6,8</sup>	12,90	* <b>Melanzane Zucchini</b> <sup>6</sup> 	15,50
Gekochter Schinken		Auberginen · Zucchini · Knoblauch	
* <b>Focaccia</b> <sup>6</sup> 	14,50	<b>Michelangelo</b> <sup>6,8</sup>	15,90
Frische Tomaten · Knoblauch · Rucola · Grana Padano DOP		Hähnchenbruststreifen · Spinat · Knoblauch · frische Tomaten · Champignons	
* <b>Tonno</b> <sup>D,6</sup>	13,90	<b>Marea</b> <sup>6,D,0,8</sup>	16,90
Thunfisch		Meeresfrüchte · Lachs · Krabben · Knoblauch	
* <b>Spinaci</b> <sup>6</sup> 	13,90	<b>Calzone</b> <sup>1,2,3,6,7,8</sup>	14,90
Blattspinat · Knoblauch		Champignons · Salami · gekochter Schinken	
* <b>Hawaii</b> <sup>2,3,7,6,8</sup>	13,50	* <b>Vegetaria</b> <sup>6</sup> 	16,50
Gekochter Schinken · Ananas		Frisches Gemüse · Knoblauch	
* <b>Diavolo</b> <sup>1,2,3,6,8</sup>	14,90		
Scharfe italienische Salami			

Alle Pizzen werden mit Mehl aus glutenhaltigem Getreide verarbeitet.

\* Die Pizzen mit dem Sternchen sind halb und halb zu kombinieren!







## LE PIZZE SPECIALI DEL TUSCOLO

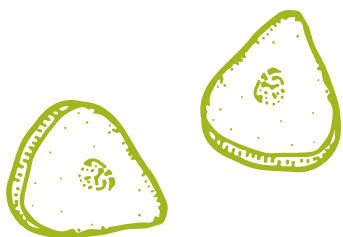
<b>Parma Speciale</b> <sup>2,6,8</sup>	16,90	<b>Mare Monte</b> <sup>D,6</sup>	16,90
Parmaschinken · frische Tomaten · Knoblauch · Rucola · Grana Padano DOP		Spinat · frische Tomaten · Lachs · Knoblauch · Rucola · Grana Padano DOP	
<b>Tuscolo</b> <sup>1,2,3,6,7,8,0,C,D,G</sup>	14,50	<b>San Giovanni's</b> <sup>1,3,7,B,D,G,M</sup>	19,90
Champignons · Paprika · Salami · Oliven · Peperoni · Thunfisch · Ei · Artischocken · gekochter Schinken		Vier Gambas · Lachs · Krabben · Crema de Balsamico · Knoblauch	
<b>Sophia Loren</b> <sup>1,2,3,7,8,C,G</sup>	15,50	<b>Genovese</b> <sup>G,H</sup> 	15,90
Champignons · Zwiebeln · Salami · gekochter Schinken · Spinat · Gorgonzola · zwei Eier · Peperoni		Ziegenkäse · Pesto · frische Tomaten · Knoblauch · Rucola · Grana Padano DOP	
<b>Romana</b> <sup>1,2,3,8,G</sup>	16,90	<b>Primavera</b> <sup>G,8</sup>	14,90
Steinpilze · scharfe italienische Salami · Knoblauch · frische Tomaten · Oliven · Rucola · Grana Padano DOP		Hähnchenbruststreifen · Zwiebeln · Paprika · Ziegenkäse	
<b>Beethoven</b> <sup>G,8</sup>	16,90	<b>Tartufo</b> <sup>G,8</sup>	17,90
Hähnchenfilet · Spinat · Rinderhüftstreifen · Trüffelöl		Rinderhüftstreifen · Steinpilze · frische Tomaten · Knoblauch · Rucola · Grana Padano DOP · Trüffelöl	
<b>Super Super Super Speciale</b> <sup>1,7,G,8</sup>	16,90	<b>Pazza</b> <sup>1,2,3,G,8</sup>	15,90
Steinpilze · Rinderhüftstreifen · Speck · Zwiebeln · frische Tomaten · Knoblauch · Rucola · Grana Padano DOP		Hackfleisch · Champignons · Spinat · Zwiebeln · Knoblauch · scharfe italienische Salami · Peperoni	
<b>Tricolore</b> <sup>2,8,G,H</sup>	17,90	<b>Marc Aurelio</b> <sup>G,6</sup> 	14,90
Parmaschinken · frische Tomaten · Pesto · Burrata · Rucola · Grana Padano DOP		Spinat · Oliven · Gorgonzola · frische Tomaten · Knoblauch · Rucola · Grana Padano DOP	



Pizza amore mio!  
Überzeugen Sie sich vom  
Inbegriff des italienischen  
Lebensgefühls mit einer  
frisch gebackenen Pizza  
auf traditionelle Art!

## LE PASTE CLASSICHE

<b>Maccheroni Napoli</b> 	9,90	<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>2,11,A,G</sup>  	11,90
Tomatensugo · Kirschtomaten · Rucola · Grana Padano DOP		Natives Olivenöl · scharfe Peperoni · Knoblauch · Kirschtomaten · Rucola · Grana Padano DOP	
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>A,G,8</sup>	12,90	<b>mit zwei Gambas</b>	+ 9,00
Selbstgemachte Bolognese vom Rind & Schwein · frische Tomaten · Rucola · Grana Padano DOP		<b>mit Rinderhüftstreifen</b>	+ 5,90
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>1,7,A,C,G,8</sup>	12,90	<b>Panzerotti Salsa Verde</b> <sup>A,C,G,H</sup> 	15,50
Ei-Speck-Sahnesauce · Rucola · Grana Padano DOP		Mit Ricotta & Spinatfüllung · Pesto- Sahnesauce · Kirschtomaten · Blattspinat · Rucola · Grana Padano DOP	
<b>Maccheroni Arrabiata</b> <sup>2,A,G</sup>  	11,90	<b>Fettuccine Al Salmone</b> <sup>D,G,A</sup>	16,90
Tomatensugo · Knoblauch · Kirschtomaten · scharfe Peperoni · Rucola · Grana Padano DOP		Lachs · Sahnesauce · Knoblauch · Kirsch- tomaten · Rucola · Grana Padano DOP	
<b>mit Hähnchen</b>	+ 4,50	<b>Fettuccine Ai Porcini</b> <sup>D,G,A</sup> 	16,90
<b>mit Garnelen</b>	+ 5,50	Steinpilze · Sahnesauce · Knoblauch · Kirschtomaten · Rucola · Grana Padano DOP	
<b>Hausgemachte Lasagne</b> <sup>A,G,8,2</sup>	14,90	<b>Spaghetti Ai Frutti di Mare</b> <sup>A,B,D,0</sup>	17,50
Selbstgemachte Bolognese vom Rind & Schwein · überbacken		Tomatensugo · Meeresfrüchte · Krabben · Lachs · Gamba · Knoblauch · Rucola	





## LE PASTE SPECIALI DEL TUSCOLO

Probieren Sie die Pasta-Spezialitäten unseres Hauses!



**Fettuccine Giotto** <sup>A, C, G, 8</sup> 16,90  
 Tomatensugo · Rinderhüftstreifen ·  
 Kirschtomaten · Champignons ·  
 Rucola · Grana Padano DOP  
**mit Burrata** + 5,00

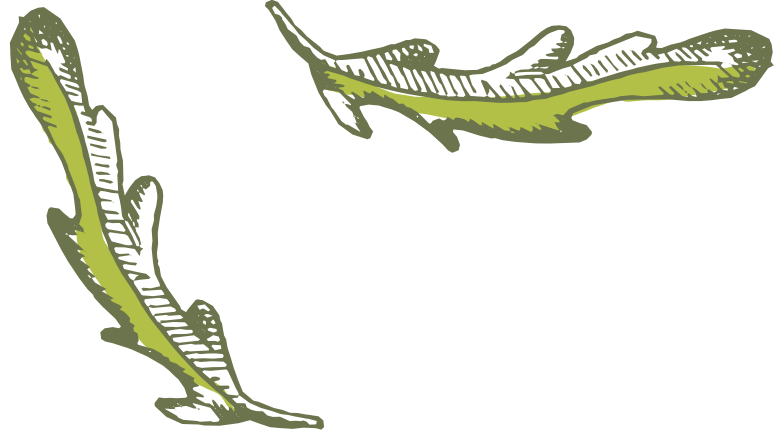
**Fettuccine Da Vinci** <sup>A, C, F, G, 8</sup> 15,90  
 Hähnchenbruststreifen ·  
 Kirschtomaten · Champignons ·  
 Sahne-Sojacreme · Rucola ·  
 Grana Padano DOP

**Panzerotti Tuscolo** <sup>A, C, G, 8</sup> 16,90  
 Mit Ricotta-Spinat-Füllung ·  
 Tomatensugo · Kirschtomaten ·  
 Steinpilze · Rinderhüftstreifen ·  
 Trüffelöl · Rucola · Grana Padano DOP

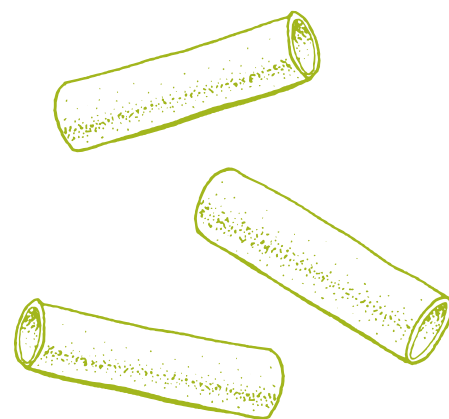
**Spaghetti Pesto e Burrata** <sup>2, 8, G, H</sup> 15,90  
 Pesto · sonnengereifte Tomaten · Burrata  
 Rucola · Grana Padano DOP

**Fettuccine Mamma Lucia** <sup>A, C, G, 8</sup> 15,90  
 Tomatensugo · Gegrillter Ziegen-  
 käse · Kirschtomaten · Rucola ·  
 Grana Padano DOP

**Maccheroni Alfredo** <sup>A, G, 8</sup> 16,90  
 Tomatensugo · Rinderhüftstreifen ·  
 Hähnchenbruststreifen · Steinpilze ·  
 Rucola · Knoblauch · Grana Padano DOP



Wussten Sie, dass Pasta schon Anfang des letzten Jahrhunderts von Straßenhändlern verkauft wurde? Probieren Sie unsere schmackhaften Kreationen mit einem feinen Glas Vino!



## PER BAMBINI

... für unsere kleinen Gäste nur das Beste

**Bambini Maccheroni Napoli** <sup>A</sup>  5,50  
Tomatensugo

**Bambini Spaghetti Bolognese** <sup>A,8</sup> 6,50  
Bolognese mit Rind- und Schweinefleisch

**Pizza per Bambini** <sup>A,G</sup>  6,90  
Margherita

+ Thunfisch <sup>D</sup> 7,90

+ Salami <sup>1,2,3,8</sup> 7,90

+ Prosciutto <sup>2,3,7,8</sup> 7,90

## DOLCE

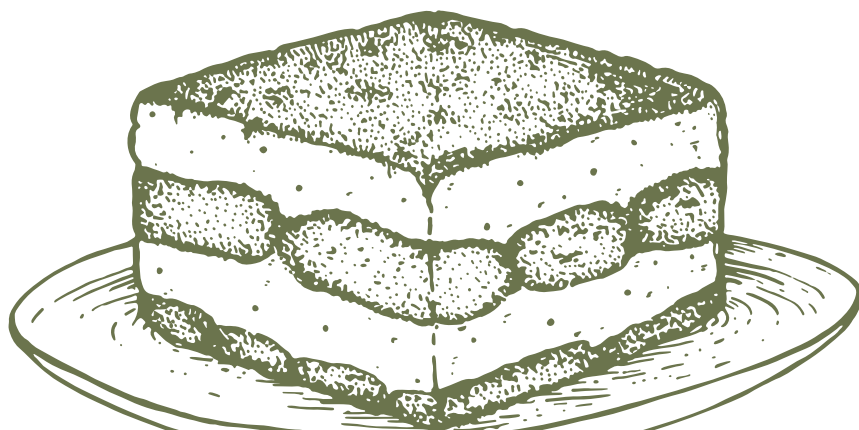
**Hausgemachtes Tiramisu** <sup>A,G</sup> 8,50  
Mascarpone · Löffelbiskuit · Kakao ·  
Kaffee · Amaretto · Sambuca

**Tartufo nero** <sup>G</sup> 6,50  
italienischer Eistrüffel

**Tartufo bianco** <sup>G</sup> 6,50  
italienischer Eistrüffel · Marsala

**Cassata** <sup>G,H</sup> 7,50  
italienisches Zabaglione Eis · kandierte  
Früchte · Pistazie · Haselnuss

Tiramisu – so geht  
Nachtisch auf italienisch!  
Probieren Sie unser  
Traditionsrezept  
mit einem perfekten  
Espresso!



## DER GESCHMACK ITALIENS FÜR ZUHAUSE



### OLIVENÖL & BALSAMICO

#### Tuscolo Olivenöl Extra Vergine

...ist ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Mild und fruchtig im Geschmack, eignet sich gut für Antipasti, Salate, Pasta und auf Brot.

250 ml Flasche 9,50

#### Scharfes Tuscolo Olivenöl Extra Vergine mit Peperoncino

Dieses Feinschmecker-Öl eignet sich gut für Antipasti, Pizza- und Pastagerichte.

250 ml Flasche 9,90

#### Tuscolo Aceto Balsamico di Modena IGP

Ein Aceto Balsamico aus Modena nach alter traditioneller Art. Im Geschmack etwas süßlich und mit nicht stechender Säure. Ideal für Salate.

250 ml Flasche 7,90



### ANTIPASTI

Geerntet und gefertigt in Apulien – dem Land der Sonne, des Meeres und des Windes! Nach traditionellem italienischen Rezept mit feinstem Olivenöl.

#### Melanzane alla brace

aus sonnengereiften Auberginen

280 g Glas 7,90

#### Zucchini alla brace

aus sonnengereiften Zucchini

280 g Glas 6,90

#### Peperoncini ripiene con tonno

aus sonnengereiften Peperoncini, mit Thunfisch

280 g Glas 8,50



### MARMELADEN

Die sonnengereiften Zitrusfrüchte werden im Gargano Gebirge, im Norden von Apulien, geerntet und zu handgemachten Marmeladen verarbeitet. Ohne Konservierungsstoffe, aus frischen, hochwertigen Früchten.

#### Marmellata di Limoni

aus sonnengereiften Zitronen

340 g Glas 7,90

#### Marmellata di Arance

aus sonnengereiften Orangen

340 g Glas 7,90

**Tuscolo**  
GUTSCHEIN

Wollen Sie jemandem eine besondere Freude machen?

Dann verschenken Sie doch einen unserer Gutscheine, den wir Ihnen in wenigen Minuten persönlich erstellen!

## BIRRA | BIER VOM FASS

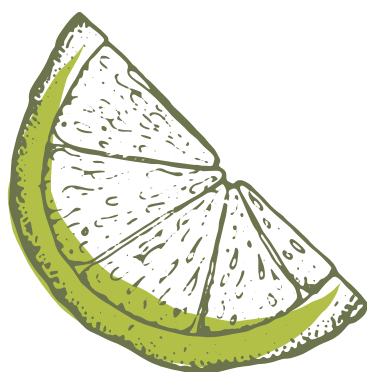
Kölsch	0,25 l	2,90	Hefeweizen hell	0,30 l	3,90
	0,40 l	4,30		0,50 l	5,30
Pils	0,25 l	3,60	Bananen-Weizen	0,30 l	4,10
	0,40 l	4,80		0,50 l	5,40

## BIRRA | BIER AUS DER FLASCHE

Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,30	Pils alkoholfrei	0,33 l	4,10
Kristallweizen	0,50 l	5,30	Malzbier	0,33 l	4,10
Peroni	0,33 l	3,70	Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,10

## BEVANDE ANALCOHOLICE

Softdrinks	0,30 l	3,50	Säfte	0,30 l	4,10
	0,50 l	4,90		Maracuja <sup>1,2,11</sup>	
Coca Cola <sup>1,9</sup>			Apfelsaft <sup>1,2,11</sup>		
Coca Cola zero <sup>1,9,11</sup>			Orangensaft <sup>1,2,11</sup>		
Fanta <sup>1,9</sup>			Kirschsaff <sup>1,2,11</sup>		
Sprite <sup>1</sup>			Bananensaft <sup>1,2,11</sup>		
Apfelschorle <sup>1,3,11</sup>			Kiba <sup>1,2,11</sup>		
Tafelwasser	0,30 l	2,60	Saftschorle	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,60		0,50 l	5,60
Mineralwasser	0,25 l	3,10	Rhabarber-Schorle	0,30 l	4,10
	con gas, senza gas	0,75 l	6,90	Eistee Pfirsich	0,30 l
			Eistee Zitrone	0,30 l	4,10
			Fassbrause Zitrone	0,33 l	4,20
			Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,20 l	3,90
			Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	3,90
			Tonic Water <sup>10</sup>	0,20 l	3,90





## BEVANDE CALDE HEISSGETRÄNKE

Café <sup>9</sup>	2,90	Espresso Doppio Macchiato <sup>9,6</sup>	5,10
Cappuccino <sup>9,6</sup>	3,80	Espresso Coretto <sup>9</sup>	5,50
Milchkaffee <sup>9,6</sup>	4,10	mit einem Schuss Grappa	
Latte Macchiato <sup>9,6</sup>	4,50	Heiße Schokolade <sup>6</sup>	4,90
Espresso <sup>9</sup>	2,60	Heiße Schokolade mit Sahne <sup>6</sup>	5,20
Espresso Macchiato <sup>9,6</sup>	2,90		
Espresso Doppio <sup>9,6</sup>	4,10		

## TEE

Schwarzer Tee	3,80	Minztee	3,80
Grüner Tee	3,80	Früchtetee	3,80

## DIGESTIVO<sup>4 cl</sup>

Averna	5,80
Ramazotti	5,80
Fernet Branca	5,80
Limoncello	5,80

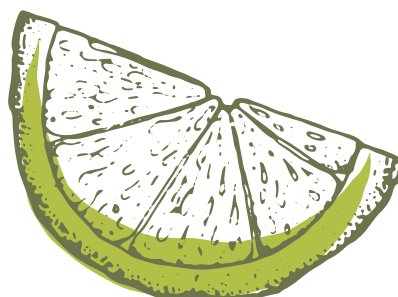
## GRAPPA<sup>4 cl</sup>

Grappa di Prosecco	5,90
Grappa Gran Moscato	7,90

## LIQUORI<sup>4 cl</sup>

Sambuca Molinari	5,80
Amaretto di Sarano	5,80
Bailey's Irish Cream	5,80

Stoßen Sie mit einem herrlichen Digestif an, um einen schönen Abend abzurunden! Salute!



## WEISSWEIN

### Tuscolo

#### Pinot Grigio „delle Venezia“ DOC

Cantina Sacchetto, Venetien  
100 % Pinot Grigio, angenehm lebendiger  
Charakter. Ein Genuss zu jeder Gelegenheit!

Glas  
0,20 l

Flasche  
0,75 l

6,90

25,50

### Tuscolo

#### Chardonnay „la Fiera“ IGT

Cantina Sacchetto, Venetien  
100 % Chardonnay, ausgewogen mit ausgeprägter  
Mineralität, wunderbar elegant, rund und zart.

6,90

25,50

### Lugana „Sirmiolino“ DOC

Cantina Cà Maiol, Lombardei  
100 % Trebbiano di Lugana, sehr fruchtig mit  
ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein!

8,50

31,50

## ROSÉ

### Tuscolo

#### Rosato Veneto IGT Cantina Sacchetto

Cantina Sacchetto, Venetien  
60 % Merlot, 40 % Pinot Nero, angenehm spritzig  
und harmonisch im Geschmack.

6,90

25,50

### Chiaretto Bardolino

Cantina Vigneti del Vulture, Basilikata  
100 % Aglianico, ein Rosé, der über die Grenzen der  
Region in Italien seine Beliebtheit feiert. Köstlich frisch!  
Rassige Aromen von Kirschen und Blaubeeren.

7,10

26,90

### Lambrusco

#### La Dolcezza (Lieblich)

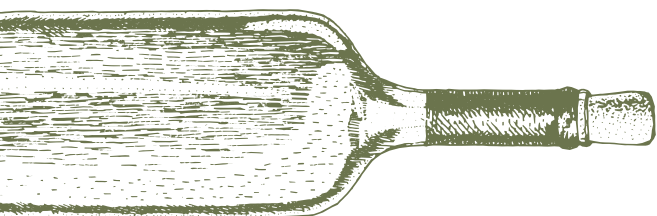
Rosso „Emilia“ I.G.T  
Mit Kirscharomen und milder Säure,  
einer feinen Perlage und harmonischem Bouquet  
präsentiert sich dieser feinfruchtige, weiche Lambrusco.  
Gut gekühlt ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis!

Glas  
0,20 l

Flasche  
0,75 l

5,10

18,90



## ROTWEIN

### Montepulciano Passo Adagio

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C

Kräftige Aromen von wilden Beeren lassen sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit einem vollmundigen Geschmack und zartem Tannin.

### Tuscolo

#### Merlot Veneto IGT, Cantina Sacchetto, Venetien

100 % Merlot, außergewöhnlich charmanter Rotwein.

Angenehm harmonisch mit viel Schmelz.

Glas  
0,20 l

Flasche  
0,75 l

6,50

24,30

7,10

26,50

## DER GESCHMACK ITALIENS FÜR ZUHAUSE



### WEISSWEIN

#### Tuscolo Pinot Grigio „delle Venezia“ DOC

Cantina Sacchetto, Venetien  
100 % Pinot Grigio,  
angenehm lebendiger Charakter.  
Ein Genuss zu jeder Gelegenheit!

0,75 l Flasche 18,90

### ROSÉ

#### Tuscolo Rosato Veneto IGT Cantina Sacchetto

Cantina Sacchetto, Venetien  
60 % Merlot, 40 % Pinot Nero,  
angenehm spritzig und  
harmonisch im Geschmack.

0,75 l Flasche 18,90

### PROSECCO

#### Tuscolo Spumante Millesimato Extra Dry

Exotisch-fruchtiger Duft,  
mit harmonischer Zitrusnote.  
Erfrischende Säure am Gaumen.

0,75 l Flasche 22,90



### WEISSWEIN

#### Tuscolo Chardonnay „la Fiera“ IGT

Cantina Sacchetto, Venetien  
100 % Chardonnay,  
ausgewogen mit ausgeprägter Mineralität,  
wunderbar elegant, rund und zart.

0,75 l Flasche 18,90

### ROTWEIN

#### Tuscolo Merlot Veneto IGT, Cantina Sacchetto, Venetien

100 % Merlot,  
außergewöhnlich charmanter  
Rotwein. Angenehm harmonisch  
mit viel Schmelz.

0,75 l Flasche 19,90



Tuscolo 

Sotto il cielo d'Italia

Tuscolo