



APERIWINE

FOOD · WINE · AND MORE



Liebe Gäste, vielen Dank im Voraus für Ihr Verständnis, falls es aufgrund der hohen Gästeanzahl zu längeren Wartezeiten in der Küche kommt.
Wir tun unser Bestes, um Ihr Essen so schnell wie möglich zu servieren.

TAGLIERI & CO.

Tagliere = Servierbrett belegt mit landestypischen Spezialitäten. Die exquisiten Zutaten für unsere Taglieri beziehen wir ausnahmslos aus Italien.

TAGLIERE MISTO p.p. 13,90

Unsere gemischte Tagliere ist belegt mit verschiedenen italienischen Aufschnittdelikatessen und einer feinen Käsevariation. Perfekt um den Aperitif zu begleiten.

TAGLIERE FORMAGGI p.p. 14,90

Unsere edle Käse-Tagliere ist belegt mit einer Auswahl an verschiedenen italienischen Käsesorten

TAGLIERE BRUSCHETTE 10,90

Geröstetes Ciabattabrot - in vier verschiedenen Varianten

OLIVE VERDI 4,90

Grüne, mittelgroße Oliven aus Kampanien (mit Kern) in Salzlake

CAPRESE 14,50

Büffelmozzarella aus Kampanien (125g) mit marinierten gelben und roten Datteltomaten, Pinienkernen und hausgemachtem Basilikumpesto

FRESELLA 9,50

Knuspriger Vollkornzwieback mit Tomaten, roten Zwiebeln aus Tropea, grünen Oliven und Oregano

+ Thunfisch 3,00

+ Büffelmozzarella 4,50

PANINI

Panini – Erst belegt, dann heiß geröstet direkt vom Grill im frischen Focaccia-Brot

PANINO PARMA 12,50

Hausgemachtes Basilikumpesto - Parmaschinken - Büffelmozzarella – Tomaten und Rucola

PANINO VERDURE 12,90

Hausgemachtes Basilikumpesto - Grillgemüse - gegrillter Ziegenkäse und Rucola

PANINO PISTACCHIO 12,90

Hausgemachtes Pistazienpesto - zarte Bresaola - Burrata und trockene Tomaten

INSALATE & PRIMI PIATTI

BURRATA

Erlesene, cremig-frische Burrata aus frischer Kuhmilch, wahlweise mit:

- gerösteter Paprika aus dem Ofen, hausgemachtem Basilikumpesto und Pinienkernen 15,50

- 24 Monate gereiftem Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und hausgemachtem Basilikumpesto 15,50

- Mortadella aus Bologna mit hausgemachtem Pistazienpesto 13,50

INSALATA

Großer Gartensalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Radieschen und Gurken mit Himbeerdressing 10,50

+ Büffelmozzarella 4,50

+ Gemüse 3,00

+ Burrata 4,90

CARPACCIO DI MANZO 15,50

Frisch und selbst geschnittenes Filet-Carpaccio vom italienischen Fassona-Rind mit Rucola, Parmesanflocken, Pinienkernen und Balsamico-Dressing

CARPACCIO DI POLPO 16,50

Dünn geschnittenes Oktopus-Carpaccio mit Fenchelsalat in einer Zitrus-Vinaigrette

POLPETTE DELLA NONNA 10,50

Rinderfrikadellen nach Omas Rezeptur in fruchtiger Tomatensauce geschmort mit Pecorino

FORMAGGIO DI CAPRA 14,50

Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig, Mandeln, Rote-Bete Chutney und Salat

PARMIGIANA DI MELANZANE 15,50

Traditioneller Auberginen-Auflauf mit Tomatensauce, Mozzarella, geräuchertem Scamorza Käse und Parmesan

RAVIOLI BURRO E SALVIA 16,90

Handgemachte Ravioli gefüllt mit frischem Ricotta, in Salbeibutter und Walnüssen

GNOCCHI AL TARTUFO 17,90

Gnocchi mit Trüffelcreme und Champignons mit Parmesan überbacken

DOLCI

TIRAMISU CLASSICO 7,50

Mascarponecreme, Löffelbiskuit, Kaffee und Kakao

SOUFFLE AL CIOCCOLATO 8,50

Heißes Schoko-Soufflé mit Vanilleeis

TARTUFO COCCO E NOCCIOLA 8,50

Weißer Kokos-Trüffel mit weichem Haselnusskern

CAFFETTERIA

ESPRESSO 2,50

ESPRESSO MACCHIATO 2,80

ESPRESSO DOPPIO 3,50

CAPPUCCINO 3,50

KAFFEE 3,00

LATTE MACCHIATO 3,50

TEE 4,00

Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte

FRISCHER MINZE TEE 5,50

Mit Honig

FRISCHER INGWER TEE 5,50

Mit Honig

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Kartenzahlung ab 35€ möglich.



APERIWINE

FOOD · WINE · AND MORE



BIBITE

BAD CAMBERGER 0,25l | 0,75l 3,20 | 6,90
Mineralwasser Medium

BAD CAMBERGER 0,25l | 0,75l 3,20 | 6,90
Mineralwasser Still

RAPPS SÄFTE 0,4l
Apfel Naturtrüb, Orange, Maracuja 4,50
Als Schorle: 3,90

SAFRAN ZITRONE LIMO 0,5l 5,50
Hausgemachte Limonade mit Safran, Zitrone, Minze, und Chia-Samen

THOMAS HENRY 0,2l 3,50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer

COCA-COLA 0,2l 3,50
COCA-COLA ZERO 0,2l 3,50
FANTA 0,2l 3,50
SPRITE 0,2l 3,50

BIRRE

PERONI NASTRO AZZURRO 0,33l 3,90

Italienisches Bier

PERONI AL LIMONE 0,33L 3,90

Radler

AUGUSTINER LAGERBIER HELL 0,5l 4,50

APERITIVI & COCKTAILS

APEROL SPRITZ 8,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

SARTI SPRITZ 8,50
Sarti, Prosecco, Limettenscheibe

RAMAZZOTTI ROSATO MIO 8,50
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum

ITALICUS SPRITZ 9,00
Italicus Bergamotte Likör, Prosecco, Grüne Olive

LIMONCELLO SPRITZ 8,50
Limoncello, Prosecco, Zitronenscheibe

HUGO 8,50
Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze

LILLET WILDBERRY 8,50
Lillet Blanc, Russian Wildberry, Frische Waldfrüchte

MARTINI ROSSO/BIANCO 7,50
Martini Rot oder Weiss

CAMPARI ORANGE 9,50
Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

MOSCOW MULE 9,50
Vodka Absolut, Ginger Beer, Angostura Bitter, Limette, Minze

VODKA SOUR 9,50
Vodka Absolut, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

WHISKY SOUR 9,50
Whisky Jack Daniels n.7, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

APEROL SOUR 9,50
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

ESPRESSO MARTINI 10,50
Vodka Absolut, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso

*Lust auf einen ECHTEN italienischen Aperitivo? Dann bestelle eine
Aperitif-Platte dazu, um ihn noch mehr zu genießen :)*

ALKOHOLFREI

MARTINI FLOREALE 7,90
Martini Alkoholfrei, Russian Wildberry, Orangenscheibe

MARTINI VIBRANTE 7,90
Martini Alkoholfrei, Tonic Water, Zitronenscheibe

CRODINO SPRITZ 7,50
Crodino, Soda, Orangenscheibe

MALFY GIN

*MALFY GIN – von der italienischen Amalfiküste inspiriert, traditionell
gebrannt, in vier verschiedene Varianten:
Classico, Limone, Arancia Rossa und Pompelmo Rosa.*

MALFY GIN CLASSICO 9,50
Classic Gin, Tonic Water, Limettenscheiben

MALFY GIN LIMONE 9,50
Zitronen-Gin, Bitter Lemon, Zitronenscheiben

MALFY GIN ARANCIA 9,50
Blutorangen-Gin, Ginger Ale, Angostura Bitter, Orangenscheiben

MALFY GIN ROSA 9,50
Grapefruit-Gin, Russian Wildberry, Waldfrüchte

MALFY SUNSET 9,50
Grapefruit-Gin, Orangina Rot, Prosecco, Himbeeren

NEGRONI 10,50
Classic-Gin, Campari, roter Wermut, Orangenscheiben

GIN BASIL SMASH 10,50
Classic-Gin, frische Basilikumblätter, Zitronensaft, Zuckersirup

LIQUORI & DIGESTIVI

FRANGELICO 3,50
Haselnusslikör 0,4 cl

LIMONCELLO 3,50
Zitronenlikör 0,4 cl

SAMBUCA MOLINARI 3,50
Holunderlikör 0,4 cl

AVERNA 3,50
Kräuterlikör 0,4 cl

AMARO DEL CAPO 3,50
Kräuterlikör 0,4 cl

BAILEYS 4,50
Caramelllikör auf Eis 0,4 cl

GRAPPA TRENTINA 4,50
Grappa Barrique Morbida 0,2 cl

GRAPPA LE DICIOTTO LUNE 7,50
Grappa Stravecchia 0,2 cl