



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 12,90

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

TAGLIERE FORMAGGI p.P 13,90

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

TAGLIERE BRUSCHETTA 10,90

Geröstetes Ciabattabrot - in vier verschiedenen Varianten

OLIVE VERDI 4,50

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

CAPRESE 13,50

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

FRESELLA 8,90

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

+ Thunfisch 2,50

+ Büffelmozzarella 4,00

PANINI

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

PANINO PARMA 10,50

Hausgemachtes Basilikumpesto - Parmaschinken - Büffelmozzarella – Tomaten und Rucola

PANINO VERDURE 10,90

Hausgemachtes Basilikumpesto - Grillgemüse - gegrillter Ziegenkäse und Rucola

INSALATE & PICCOLI PIATTI

BURRATA

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

- gerösteter Paprika aus dem Ofen, hausgemachtem Basilikumpesto und Pinienkernen 14,50

- 24 Monate gereiftem Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und hausgemachtem Basilikumpesto 14,50

- Mortadella aus Bologna mit Balsamico Creme 11,50

INSALATA

Großer Gartensalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Radieschen und Gurken mit Himbeerdressing 9,50

+ Büffelmozzarella 4,00

+ Gemüse 2,50

+ Burrata 4,50

CARPACCIO DI MANZO 13,90

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

CARPACCIO DI POLPO 14,90

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

POLPETTE DELLA NONNA 9,50

Rinderfrikadellen nach Omas Rezeptur in fruchtiger Tomatensauce geschmort mit Pecorino

FORMAGGIO DI CAPRA 13,50

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

PARMIGIANA DI MELANZANE 13,50

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

RAVIOLI BURRO E SALVIA 15,90

Handgemachte Ravioli gefüllt mit frischem Ricotta, in Salbeibutter und Walnüssen

GNOCCHI AL TARTUFO 16,90

Gnocchi mit Trüffelcreme und Champignons mit Parmesan überbacken

DOLCI

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 7,90

Cheesecake mit Waldfrüchten

SOUFFLE AL CIOCCOLATO 7,90

Heißes Schoko-Soufflé mit Vanilleeis

CREMA AL CAFFÉ 4,50

Cremiges Softeis aus echtem Kaffee

CAFFETTERIA

ESPRESSO 2,50

ESPRESSO MACCHIATO 2,80

ESPRESSO DOPPIO 3,50

CAPPUCCINO 3,50

KAFFEE 3,00

LATTE MACCHIATO 3,50

TEE 3,50

Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte

FRISCHER MINZE TEE 4,80

Mit Honig

FRISCHER INGWER TEE 4,80

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 3,00 | 6,50
Mineralwasser Medium

BAD CAMBERGER 0,25l | 0,75l 3,00 | 6,50
Mineralwasser Still

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

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 3,80
Italienisches Bier

PERONI AL LIMONE 0,33L 3,80
Radler

AUGUSTINER LAGERBIER HELL 0,5l 4,50

APERITIVI & COCKTAILS

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

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

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

LIMONCELLO SPRITZ 8,50
Limoncello, Prosecco, Zitronenscheibe, Minze

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
Whiskey Jack Daniels n.7, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

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

ESPRESSO MARTINI 9,50
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 7,50
Martini Alkoholfrei, Russian Wildberry, Orangenscheibe

MARTINI VIBRANTE 7,50
Martini Alkoholfrei, Tonic Water, Zitronenscheibe

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, roter Pfeffer

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

NEGRONI 9,50
Classic-Gin, Campari, roter Wermut, Orangenscheiben

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

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

GIMLET 3.0 10,50
Classic-Gin, smashed Gurke und Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup

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 DICHIOTTO LUNE 7,50
Grappa Stravecchia 0,2 cl