

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.

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.



ZUPPA

Suppen

Zuppa di pomodoro ^{14,4} Tomatensuppe	9,60 €
Minestrone ^{i,4} Gemüsesuppe	9,60 €

ANTIPASTI

Vorspeisen

Antipasto di Mare ^{b,d,n,e} Meeresfrüchte Antipasti	18,90 €
Vitello Tonnato ^{c,d} Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern	15,60 €
Carpaccio die Manzo ^{g,1,2} Rinderfilet auf Rucolabett mit Parmesan und Champignon	15,60 €
Antipasto Vini e Panin ^{g,c,d,1,2,3} Vitello Tonnato, Parmaschinken mit Melone, Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum	18,90 €

Vorspeisen aus der Vitrine mit frischem Ciabatta

Portion Parmaschinken ²	12,80 €
Kleine Gemüsevorspeise 200g	12,80 €
Große Gemüsevorspeise 300 g	14,90 €
Antipasto Italiano ^{2,3,g} Salami, Käse, Gemüse	19,90 €
Honigmelone und Parmaschinken ²	13,90 €
Kleiner Käseteller ^g	14,90 €
Großer Käseteller ^g	18,20 €
Kleiner Salamteller ^{2,3}	13,90 €
Großer Salamteller ^{2,3}	15,60 €
Kleiner Salami-Käseteller ^{2,3,g}	16,50 €
Großer Salami-Käseteller ^{2,3,g}	20,90 €

PASTA E RISOTTO

Nudelgerichte & Risotto

Alle Nudeln aus eigener Produktion

Ravioli ripieni di salmone con salsa di pepe rosa e mezzancolle ^{a,c,d,4}	20,70 €
Mit Lachs gefüllte Ravioli mit rosa Pferrersauce und Garnelen	
Tortelli di cervo con pesto di noci e pancetta ^{a,c,h,2}	20,90 €
Mit Hirschfüllung, Basilikumpesto, Pistazien und Rucola	
Spaghetti con coda di rospo olive e capperi ^{a,d,c,l}	20,80 €
Spaghetti mit Seeteufel, Oliven und Kapern an Tomatensoße	
Caramelle di vitello alla bergamasca ^{a,c,g,2}	21,70 €
Bonbonpasta mit Kalbfleischfüllung, Bauchfleisch, Butter, Salbei, Parmesan und Feigen	
Cannelloni pancetta e timo ^{g,a,c,2,4}	17,80 €
Cannelloni mit Speck und Thymian, Füllung mit Spinat, Ricotta und Rindfleisch	
Risotto alla Milanese ^{c,g}	22,90 €
Safran-Taleggio-Fleischmedaillon mit Speck gerollt auf Risotto	

Vegetale ¹ Vegetarisch

Girasoli con julenne di verdure e pomodoro ^{a,f,c}	17,50 €
Girasoli, hausgemachte gefüllte Nudeln mit Gorgonzola und Spinat an frischer Tomatensoße mit Zucchini und Parmesan	
Risotto quattro formaggi ^{g,4}	17,50 €
Vier-Käse-Risotto	

CARNE

Fleischgerichte

Scaloppina Caprese ^{g,4}	29,90 €
Kalbsschnitzel mit Tomaten-Mozzarella und Kochschinken & Tomatensauce	
Controfiletto al pepe verde e gorgonzola ^{g,4}	31,90 €
Roastbeef mit grünem Pfeffer und Gorgonzola	
Controfiletto al Barolo e pepe rosa ^{4,14}	32,90 €
Roastbeef mit rosa Pfeffer und roten Barolo-Weinen	

PESCE

Fischgerichte

Filetto di branzino in padella alla griglia con vinegret ^d 31,90 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Vinaigrette

Filetto di branzino e gamberoni ai frutti di mare ^{b,d} 32,90 €
Wolfsbarschfilet und Garnelen mit Meeresfrüchten

CROSTINI

Hausgemachtes Ciabatta

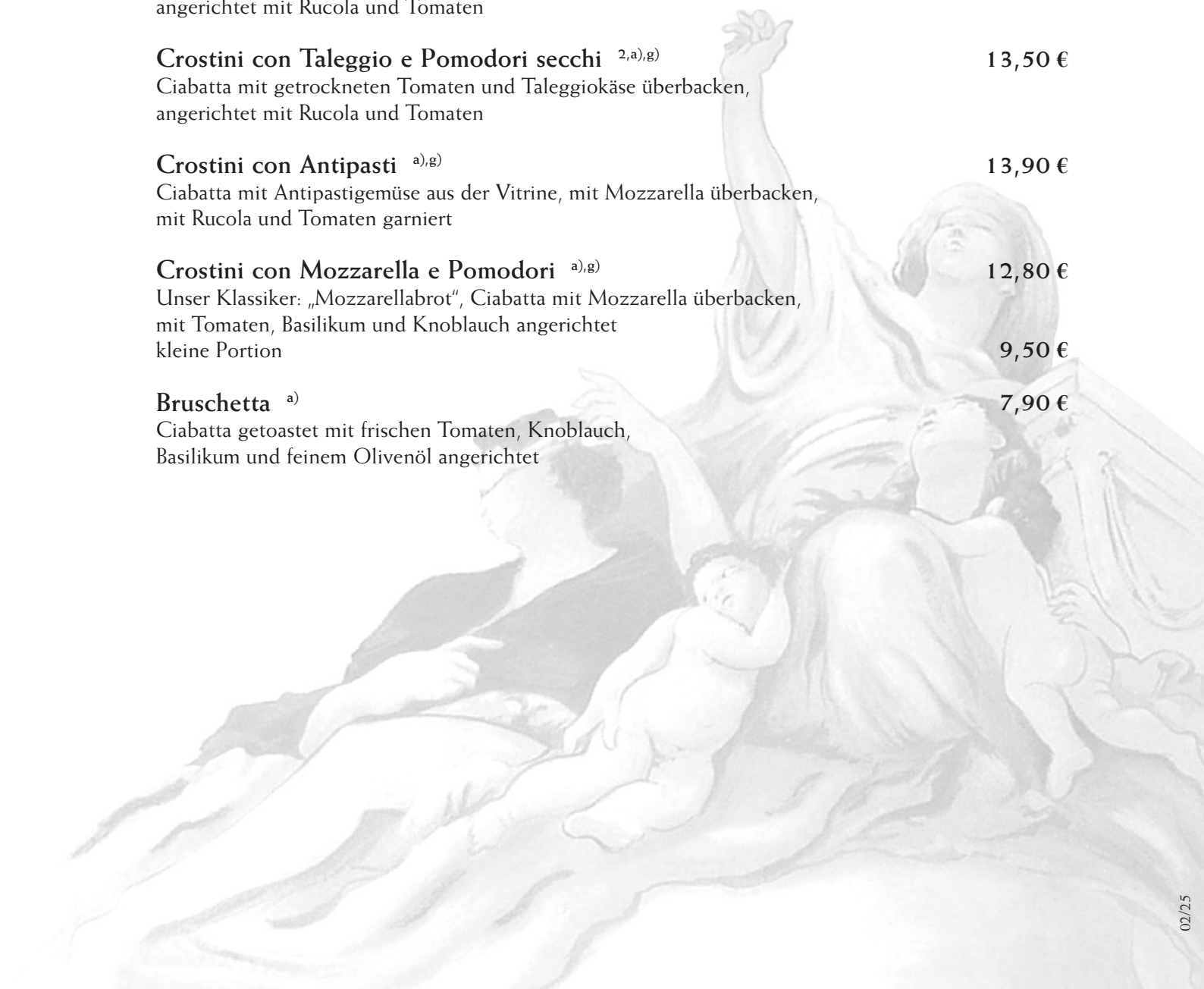
Crostini alla Siciliana ^{a),g)} 12,90 €
Ciabatta mit Auberginen und Mozzarella überbacken,
angerichtet mit Rucola und Tomaten

Crostini con Taleggio e Pomodori secchi ^{2,a),g)} 13,50 €
Ciabatta mit getrockneten Tomaten und Taleggiokäse überbacken,
angerichtet mit Rucola und Tomaten

Crostini con Antipasti ^{a),g)} 13,90 €
Ciabatta mit Antipastigemüse aus der Vitrine, mit Mozzarella überbacken,
mit Rucola und Tomaten garniert

Crostini con Mozzarella e Pomodori ^{a),g)} 12,80 €
Unser Klassiker: „Mozzarellabrot“, Ciabatta mit Mozzarella überbacken,
mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch angerichtet
kleine Portion 9,50 €

Bruschetta ^{a)} 7,90 €
Ciabatta getoastet mit frischen Tomaten, Knoblauch,
Basilikum und feinem Olivenöl angerichtet



PIZZA

Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

Pizza Margherita ^{a,g} 8,90 €
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

Pizza Funghi e Salame ^{2,3,a,g} 11,90 €
Pizza mit Champignons und Salami

Pizza con Salame al Peperoncino e Peperoni Lombardi ^{2,3,a,g} 12,70 €
Pizza mit scharfer Salami und Peperoni

Pizza Capricciosa ^{2,3,5,a,g} 14,50 €
Pizza mit Salami, Parmaschinken, Artischocken, Peperoni

Pizza Prosciutto di Parma, Rucola e Grana ^{2,a,g} 15,60 €
Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Pizza ai Frutti di Mare ^{a,g,b,n} 13,10 €
Pizza mit Meeresfrüchten

Pizza Tonno, Pomodoro, Cipolla ^{a,d,g} 12,90 €
Pizza mit Thunfisch, Tomatenscheiben und Zwiebeln

Pizza ai quattro Formaggi ^{a,g} 12,90 €
Pizza mit vier Käsesorten (Mozzarella, Taleggio, Provolone, Gorgonzola)

Pizza con Verdure alla griglia, Gorgonzola e Rucola ^{a,g} 14,90 €
Pizza mit gegrilltem Gemüse, Gorgonzola und Rucola

Pizza Caprese con Mozzarella di Bufala ^{a,g} 15,90 €
Pizza mit frischer Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum

Pizza Calzone ^{a,g,2} 15,90 €
Pizza Calzone mit getrüffelem Kochschinken, Salami und Champignons

Pizza Tirolese ^{a,g,2} 15,90 €
Pizza mit Tomatensauce-Mozzarella-Taleggio und Tiroler Speck

Pizza ohne Tomatensauce

Pizza Vini e Panini ^{2,a,g,h} 15,10 €
Pizza mit Kochschinken, Champignons, Sahne und Rucola

Pizza con Crema al Tartufo bianco e Pancetta ^{2,a,g,h} 17,50 €
Pizza an italienischem Bauchschinken, Kartoffeln, Rosmarin und mit Trüffelöl parfümiert

Pizza al Salmone, Scamorza affumicata e Rucola ^{a,g} 14,90 €
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,i,14} 14,90 €
Gemischte Blattsalate mit Antipastigemüse frisch vom Wochenmarkt, Mozzarella, Tomaten und Parmesan

Insalata Italiana ^{d,g,i,14} 12,90 €
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven, Tomaten, Mozzarella und in Späne gehobeltem Parmesan

Insalata con Petto di Pollo ^{g,i,14} 14,50 €
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Mozzarellakugeln und Parmesan

Rucola con Verdure alla griglia e Gorgonzola ^{g,i,14} 14,90 €
Rucolasalat mit gegrilltem Gemüse und Gorgonzola, Tomaten, Mozzarella und gehobeltem Parmesan

Rucola con Gamberoni ^{b,g,i,14} 16,50 €
Garnelen auf Rucolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan verfeinert

Beilagensalat 6,50 €

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

DESSERT

Tiramisú ^{a,c,g,2} 8,50 €

Composizione di Dessert ^{a,c,g,1,2} 11,50 €
Süße Köstlichkeit nach Art des Hauses

Cassata ^{g,5,8,1,2,14} 7,90 €
Eisspezialitäten

Tartufo Nero ^{g,1,2,3,7,f,e,8,5} 7,90 €
Eiskugel mit Kakaomantel

Tartufo Bianco ^{1,2,3,7,f,e,8,5} 7,90 €
Eiskugel mit weißer Schokolade

Panna Cotta ^{14,g,h} 7,50 €

KALTE GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mirinda ^{1,5,14}	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Pepsi Cola ^{5,8,14}	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Pepsi Cola light ^{5,8,14}	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Seven Up ^{1,14}	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Schwipp Schwapp ^{5,8,14}	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
San Pellegrino	0,25 l	3,50 €	0,75 l	6,50 €
Aqua Panna	0,25 l	3,50 €	0,75 l	6,50 €
Orangina gelb ^{2,3}			0,2 l	3,40 €
Orangina rouge ^{2,3}			0,2 l	3,40 €
Ginger Ale ¹⁰			0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon			0,2 l	3,50 €
Tonic Water			0,2 l	3,50 €
Bionade Holunder			0,33 l	3,50 €
Bionade Litschi			0,33 l	3,50 €
Crodino ¹			0,1 l	3,10 €
San Bitter ¹			0,1 l	3,10 €
Apfelsaft	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,30 €	0,4 l	4,40 €
Orangensaft	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Orangensaftschorle	0,3 l	3,30 €	0,4 l	4,40 €
Kirschaft			0,2 l	3,50 €
Kirschaftschorle	0,3 l	3,60 €	0,4 l	4,50 €
Multivitaminsaft			0,2 l	3,50 €
Multivitaminsaft Schorle			0,4 l	4,50 €
Johannesbeersaft			0,2 l	3,50 €
Johannesbeersaftschorle	0,3 l	3,60 €	0,4 l	4,50 €
Eiskaffe ^{8,g)}				5,10 €
Eisschokolade ^g				5,10 €

WARME GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Espresso ⁸	2,70 €
Espresso Macchiato ^{8,g)}	2,80 €
Doppelter Espresso ⁸	3,90 €
Kaffee ⁸	2,70 €
Großer Kaffee ⁸	3,50 €
Cappuccino ^{8,g)}	3,20 €
Großer Cappuccino ^{8,g)}	3,60 €
Milchkaffee ^{8,g)}	3,90 €
Latte Macchiato ^{8,g)}	4,10 €
Heiße Schokolade ⁸	3,60 €

Caffé coretti

Espresso mit Sambuca ⁸	5,50 €
Espresso mit Amaretto ⁸	5,50 €
Espresso mit Grappa ⁸	5,90 €
Espresso mit Vecchia Romagna ⁸	5,90 €

Tee

Pfefferminztee	2,80 €
Schwarzer Tee	2,80 €
Kräutertee	2,80 €
Grüner Tee	2,80 €
Kamillentee	2,80 €
Früchte Tee	2,80 €



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitif

Prosecco D.O.C. ^{1,1)}	0,1 l	5,50 €
Prosecco Aperol ^{1,1)}	0,1 l	6,20 €
Aperol Spritz ¹	0,2 l	7,90 €
Campari Soda ¹	0,2 l	6,90 €
Campari Orange	0,2 l	7,10 €

Biere

Krombacher Pils	0,33 l	3,50 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Krombacher Radler	0,33 l	3,50 €
Krombacher Weizen hell	0,5 l	4,50 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5 l	4,60 €

Spiritousen

Martini Bianco ¹	4 cl	5,50 €
Martini Rosso ^{1,1)}	4 cl	5,50 €
Martini Dry ¹	4 cl	5,50 €
Limoncello	2 cl	4,50 €
Amaretto ¹	2 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	4,50 €
Cynar	2 cl	4,50 €
Ramazzotti	2 cl	4,50 €
Averna	2 cl	4,50 €
Fernet	2 cl	4,50 €
Punt e mes	2 cl	4,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,90 €

Grappa

Grappa Andrea Da Ponte

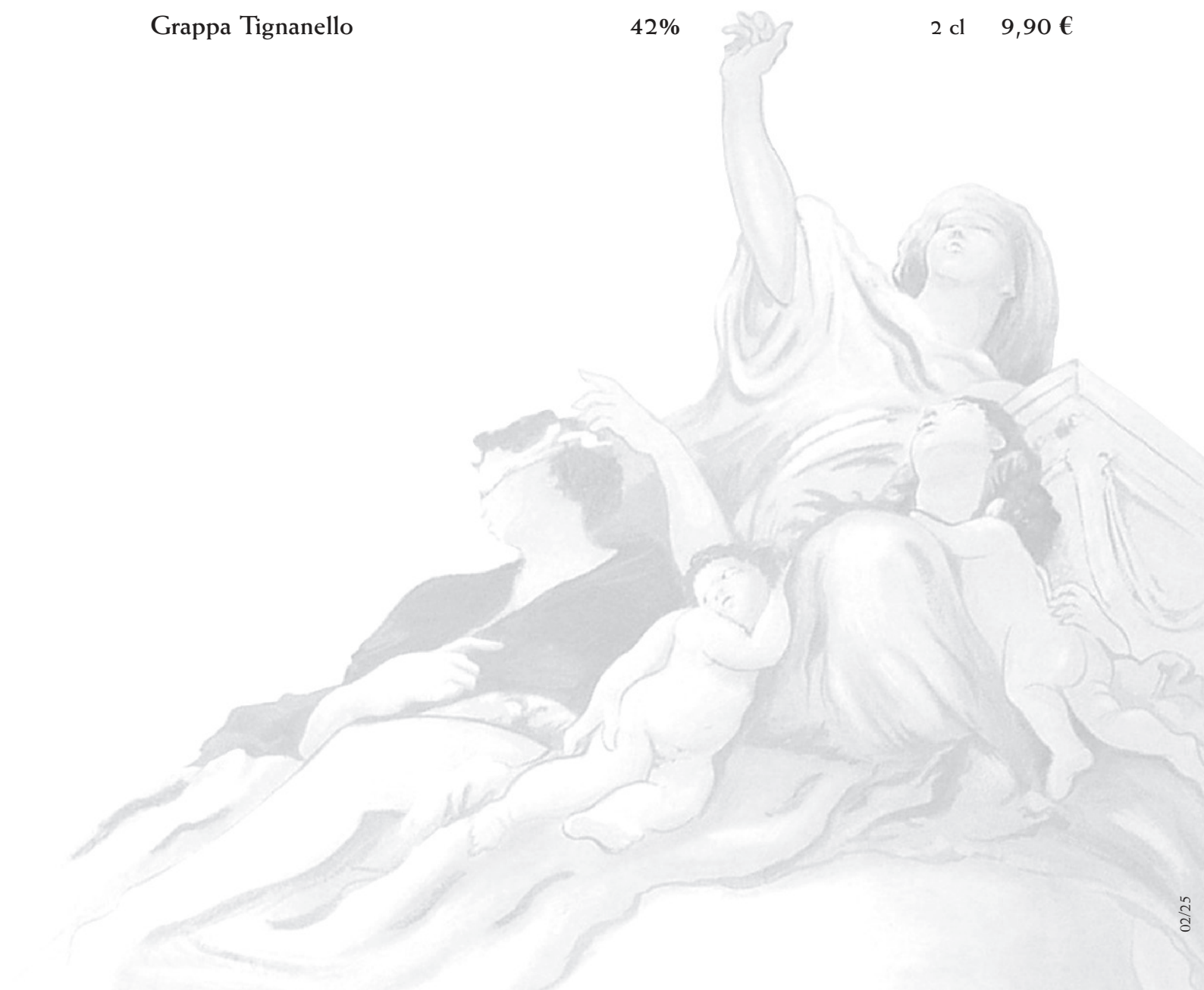
Grappa Prosecco Barrique	42%	2 cl	6,20 €
Grappa Riserva Marcati	40%	2 cl	5,90 €

Grappa Poli

Grappa Cleopatra Amarone	40%	2 cl	7,90 €
Grappa Sarpa Barrique di Poli	40%	2 cl	7,90 €
Grappa Mezzanella die Amarone Masi	50%	2 cl	9,50 €

Grappa Antinori

Grappa Tignanello	42%	2 cl	9,90 €
-------------------	-----	------	--------



Unsere Wein Klassiker

Rot

Lambrusco	0,1 l	3,10 €	0,2 l	5,20 €	0,5 l	12,50 €
Montepulciano	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,80 €
Merlot	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,80 €
Cabernet Sauvignon	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,80 €

Weiß

Pinot Grigio	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,80 €
Chardonnay	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,80 €

Flaschenweine

Weiß

Gavi di Gavi Bersano DOCG

Rebsorte: Cortese

Der feine, würzige Geschmack, das zarte Mandelaroma und das blumige Bouquet ergänzen Gerichte mit Meeresfrüchten, Fisch oder feine Vorspeisen ideal.

32,10 €

Rot

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.

39,70 €

Achelo Cortona DOC Syrah

Rebsorte: Syrah

Nach einer dreimonatigen Reifeperiode in Barriques und zwei bis drei Monaten auf der Flasche präsentiert er sich mit einem intensiv-fruchtigen Aroma

45,70 €

Bolla Valpolicella Ripasso DOC Classico

Rebsorte: Corvina und Corvinone, Rondinella

Dieser 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.

49,90 €

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.

48,50 €

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.

74,90 €

WEINE

Offene Weine

Weiß Branciforti dei Bordonaro Catarratto ITC

100% Catarratto - Sizilien

Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, gefällig im Geschmack mit einem angenehmen Säurespiel.

0,1 l	3,80 €
0,2 l	7,10 €
0,5 l	17,20 €
0,75 l	24,90 €

Rot Branciforti dei Bordonaro Nero d'Avola ITC

100% Nero d'Avola - Sizilien

Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanftem Geschmack.

0,1 l	3,80 €
0,2 l	7,10 €
0,5 l	17,20 €
0,75 l	24,90 €

Rosé Branciforti dei Bordonaro Rosato ITC

Nero d'Avola, Merlot - Sizilien

Dieser Rosato zeigt ein intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten.

0,1 l	3,80 €
0,2 l	7,10 €
0,5 l	17,20 €
0,75 l	24,90 €

Weiß Passo Adagio Trebbiano D'Abruzzo DOC

Trebbiano

Das breite Bouquet bietet Noten von gelbem Pfirsich, weißen Blüten hinterlegt mit Heu und Fenchel. Auf der Zunge ist er ausgewogen und weich mit einem Abschluss, der die Duftnoten wieder in Erinnerung ruft.

0,1 l	4,30 €
0,2 l	7,50 €
0,5 l	18,10 €
0,75 l	28,50 €

Rot Centurio Primitivo IGP Puglia

Primitivo

Ein verführerischer Duft, erinnernd an dunkle Beeren, reife Feigen und eine salzige Meeresbriese. Dieser Wein präsentiert sich körperreich und mit großzügigem Fruchtextrakt begleitet von geschmeidigen feinkörnigem Tannin.

0,1 l	4,30 €
0,2 l	7,50 €
0,5 l	18,10 €
0,75 l	28,50 €

Rosé Fantini

100% Montepulciano

Kräftige und gehaltvolle Roséversion des Montepulciano. Sein Duft ist intensiv und nachhaltig, mit fruchtig delikaten Noten.

0,1 l	4,30 €
0,2 l	7,50 €
0,5 l	18,10 €
0,75 l	28,50 €

Weiß 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.

0,2 l	9,60 €
0,75 l	37,50 €

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.



Ihr Vini & Panini Team



