

Hotel Ristorante REGINA

Vorspeisen

1	<i>Bruschetta</i> (A,I)	6,50
2222	<i>Antipasto Regina</i> (D,G,2,3)	16,50
3	<i>Muscheln an Weißwein-</i> (A,N) <i>oder Tomatensauce</i> (A,N)	17,50
4	<i>Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan</i> (G)	17,50
5	<i>Vitello Tonnato</i> (D,J,2)	15,50
8	<i>Antipasto di mare (gemischte Fischvorspeise)</i> (D,B,N,A)	19,50

Salate

9	<i>Insalata della Casa</i> (D,C,G,7)	13,50
10	<i>bunter Salat mit Putenstreifen</i>	15,50
11	<i>Insalata Caprese</i> (G)	13,50
12	<i>bunter Salat mit Garnelenspieß</i> (B)	15,50
14	<i>gemischter Salat</i>	7,50

Suppen

15	<i>Gemüsesuppe</i> (A,I)	6,50
16	<i>Tomatensuppe</i> (G,A)	6,50

Nudeln

20	<i>Spaghetti alla Carbonara</i> (A,C,G)	13,50
25	<i>Lasagne Bolognese</i> (A,C,G,I)	12,50
23	<i>Spaghetti mit Meeresfrüchte und Garnelen</i> (A,B,D,N)	18,50
26	<i>Ravioli (gefüllt mit Ricotta u. Spinat) an Butter-Salbei-Sauce</i> (A,C,G)	14,50
28	<i>Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella</i> (A,C,G)	12,50
30	<i>Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce</i> (A,C,G,2)	12,50
2626	<i>Bandnudeln mit Shrimps und Zucchini</i> (A,C,G,B)	16,50
29	<i>Penne Amatriciana (Zwiebeln u. Speck)</i> (A)	13,50
24	<i>Penne mit Lachs und Spinat</i> (A,D,G)	15,50

Fischgerichte

31	<i>gebratenes Zanderfilet mit Thymian</i> (A,D,M,G)	22,50
32	<i>Lachsfilet vom Grill</i> (D,G)	22,50
35	<i>Wolfbarschfilet vom Grill</i> (D,G)	24,50
33	<i>gemischter Fisch vom Grill</i> (D,G)	27,50
36	<i>Calamari vom Grill</i> (D,G)	21,50

Fleischgerichte

42	<i>Putenscaloppine an Pilzsauce</i> (A,G,J,2)	20,50
44	<i>Argent. Rumpsteak vom Grill (ca. 250 g)</i> (G)	25,50
4040	<i>Kalbssaltimbocca</i> (A,G,J,2)	23,50
3838	<i>Schweinefilet an Pfeffersauce</i> (A,J,G)	22,50

**(bei Fisch-und Fleischgerichten 2 Tagesbeilagen inkl. – Extrabeilage ab € 3,50)
(Verpackung € 0,50)**

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3= Antioxidationsmittel,
6= Geschwärzt, 9= Koffein, 7= Vorderschinken

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, G= Milch, I= Sellerie,
J= Senf, L= Sulfid/Schwefeldioxid, N= Weichtiere

STEINOFEN-PIZZA

74	<i>Pizza Margherita (A,G)</i> (mit Tomatensauce und Mozzarella)	10,00
46	<i>Pizza Antonio (A,G,D,1,2,3,6)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern)	12,50
47	<i>Pizza Salami (A,G,1,2,3)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami)	11,50
48	<i>Pizza Rughetta ((A,G)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanscheiben)	15,50
49	<i>Pizza Capricciosa (Pizza Spezial) (A,G,1,2,3,7)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Paprika u. Artischocken)	14,50
50	<i>Pizza Regina (A,G,2,3,7)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, und Champignons)	12,00
51	<i>Pizza Hawaii (A,G,2,3,7)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas)	12,00
52	<i>Pizza „O sole mio“ (A,G,C,2,3,7)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ei)	12,00
53	<i>Pizza Gorgonzola e Spinaci (A,G)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat)	13,50
54	<i>Pizza Tonno e Cipolla (A,G,D)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln)	13,50
55	<i>Pizza Parma (A,G)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmaschinken)	13,00
56	<i>Pizza della Casa (A,G,1,2,3)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Gorgonzola und Salami pikant)	14,50
57	<i>Pizza 4 Stagioni (A,G,1,2,3,7)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika und Champignons)	14,00
58	<i>Pizza Italia (A,G,I)</i> (mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Mozzarella und Rucola)	12,50
59	<i>Pizza Vulcano (gefüllt – Doppelteig) (A,G,1,2,3,7)</i> (Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Paprika u. Champignons)	18,50
60	<i>Pizza 4 Formaggio (A,G)</i> (mit Tomatensauce, 4 versch. Käse)	12,50
61	<i>Pizza Vegetaria (A,G,1,2)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella und versch. Gemüse)	13,50
62	<i>Pizza Diavola (A,G,1,2,3,6)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami pikant, Sardellen, Oliven und Zwiebeln)	14,50
63	<i>Pizza Calzone (A,G,C,1,2,3,7)</i> (gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Salami, Schinken, Ei, Mozzarella und Champignons)	14,50
64	<i>Pizza Mare (A,B,D,G,N)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten)	16,50
67	<i>Pizza Ciro (A,G,1,2,3)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Salami pikante, Champignons und Aubergine)	15,50
68	<i>Pizza Sfilatino tricolore (A,G)</i> (gefüllte Pizza mit Gorgonzola, Schinken, Mozzarella Belag: Parmaschinken, Rucola und Parmesan)	17,50
69	<i>Pizza Sfilatino vegetarisch (A,G,I)</i> (gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Gemüse, Mozzarella Belag: frischen Tomaten und Rucola)	15,00
70	<i>Pizza Calzone grande (A,G,D,6,N)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Scampis und vegetarischer Füllung)	19,50
72	<i>Pizza salami piccante (A,G,1,2,3)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami pikant)	13,50
73	<i>Pizza Bresaola (A,G,2)</i> (mit Tomatensauce, Mozzarella, Rinderschinken, Rucola und Parmesanscheiben)	16,50

Hotel Ristorante REGINA

811	<i>Pizza Carbonara</i> (A,G,C) (Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Ei und Parmesan)	14,50 €
812	<i>Pizza Nordica</i> (A,G,D) (Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern und Zitronenschale)	16,50 €
813	<i>Pizza Gigi</i> (A,G,1,2,3) (Tomatensauce, Mozzarella, Auberginencarpaccio, Paprika, Salami pikante und Rucola)	14,50 €
814	<i>Pizza Antichi Saporì</i> (A,G) (Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, getrocknete Feigen, Honig und Walnüsse)	14,50 €
815	<i>Pizza Calzone Popeye</i> (A,G,C) (Tomatensauce, Mozzarella, Spinat und Ei)	14,50 €
816	<i>Pizza Pastore</i> (A,G,2) (Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Champignons, Parmesanscheiben und Balsikumpestocreme)	15,00 €
817	<i>Pizza Bianca</i> (A,G,2) (Büffel-Mozzarella, Rinderschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan)	17,50 €
818	<i>Pizza Daniela</i> (A,G,B,N) (Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Miesmuscheln und Zucchini)	16,50 €
819	<i>Pizza Enzo</i> (A,G,1,2,3) (Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salami Pikant, Gorgonzola, Champignons und Peperoni)	16,50 €
820	<i>Pizza Cataldo</i> (A,G,D,1,2,3,6) (Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Champignons, Salami pikant und Oliven)	16,50 €
821	<i>Pizza Jürgen</i> (A,G,C) (Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Radicchio, Kirschtomaten, Champignons und Spiegelei)	15,50 €

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3= Antioxidationsmittel,
6= Geschwärzt, 9= Koffein, 7= Vorderschinken

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, G= Milch, I= Sellerie,
J= Senf, L= Sulfid/Schwefeldioxid, N= Weichtiere

Dessert

701	<i>heißer Himbeerbecher</i> <i>heiße Himbeeren auf Vanilleeis</i>	7,50 €
702	<i>Amaretto Parfait</i> <i>hausgemachtes halbgefrorenes Eis</i> <i>mit Amarettogeschmack</i>	7,50 €
703	<i>Panna Cotta</i> <i>mit Waldfrüchten und Vanilleeis</i>	7,50 €
704	<i>Tiramisù</i>	7,50 €
705	<i>Mousse au Chocolat</i> <i>mit Karamelsauce, Mandeln und Amaretti</i>	7,50 €
706	<i>Apfelstrudel</i> <i>mit Vanillesauce und Eis</i>	8,50 €
707	<i>Erdbeerparfait</i>	7,50 €
708	<i>Tartufo nero oder al Limoncello</i>	7,50 €
709	<i>Mangoparfait</i>	7,50 €
710	<i>Sorbetto al Limoncello</i>	7,50 €
711	<i>Schokoladen-Soufflè</i> <i>mit flüssigem Schokokern und Stracciatella Eis</i>	9,50 €
712	<i>Dessert Regina</i> <i>(gem. Nachtisch nach Art des Hauses)</i>	10,50 €

frisches ital. Eis

<i>Vanille</i>	<i>Schokolade</i>	<i>Stracciatella</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>Joghurt</i>	<i>Erdbeer</i>
<i>Mango</i>	<i>Zitrone</i>	<i>Pistazien</i>

auf Wunsch mit Sahne, Schoko-, Erdbeer- oder Karamelsauce 1,00 €

721	<i>Preis je Kugel</i>	2,00 €
713	<i>Coppa Amarena</i> <i>(Joghurteis, Erdbeereis, Amarenakirschen und Sahne)</i>	7,50 €
714	<i>Coppa Regina</i> <i>(Schokoladeneis, Vanilleeis, Nusseis, Amaretti, Mandeln, Schokosauce und Sahne)</i>	7,50 €
715	<i>Schokobecher</i> <i>(Schokoladeneis, Vanilleeis, Kakao und Sahne)</i>	7,50 €
716	<i>Früchtebecher</i> <i>(Zitroneneis, Erdbeereis, Vanilleeis, frischer-Obstsalat und Sahne)</i> <i>während der Erdbeerzeit:</i>	7,50 €
717	<i>Erdbeerbecher</i> <i>(Erdbeereis, Vanilleeis, frische Erdbeeren und Sahne)</i>	7,50 €
734	<i>Eiskaffee</i>	7,50 €

Unsere Weinempfehlung: Weißweine (0,75l)

487	<i>Bocca Bianco, Isola D'Ischia</i>	19,50 €
494	<i>Biancolella, Isola D'Ischia</i>	25,00 €
491	<i>Pinot Nero, (weiß) Lombardei</i>	25,00 €
489	<i>Chardonnay, Lombardei</i>	25,00 €
486	<i>Lugana, Gardasee</i>	29,50 €
480	<i>Lugana Ca dei Frati, Gardasee</i>	35,00 €
493	<i>Villa Antinori, Toscana</i>	35,00 €
484	<i>Gavi, La Bollina, Piemont</i>	29,50 €
495	<i>Roero Arneis, Piemont</i>	29,50 €
482	<i>Sauvignon Jermann, Friuli</i>	45,00 €
490	<i>Sauvignon Gumphof, Südtirol</i>	39,50 €

Rotweine (0,75l)

458	<i>Bocca rosso, Isola D'Ischia</i>	19,50 €
450	<i>Piediroso, Isola D'Ischia</i>	25,00 €
455	<i>Barbera Lombardei</i>	19,50 €
464	<i>Pinot nero (rot), Riserva, Lombardei</i>	25,00 €
463	<i>Merlot, Venezien</i>	25,00 €
456	<i>Nero d'avola, Cutaja Sizilien</i>	35,00 €
451	<i>Chianti Classico, Toscana</i>	29,50 €
452	<i>Chianti Classico Riserva, Toscana</i>	39,50 €
454	<i>Salice Salentino Riserva, Apulien</i>	29,50 €
459	<i>Primitivo, Apulien</i>	29,50 €
460	<i>Cannonau Riserva, Sardinien</i>	29,50 €
457	<i>Monte Stellato Riserva, Barbera, D.O.C. 2015</i>	39,50 €
462	<i>Ronchedone Ca dei Frati, Gardasee</i>	39,50 €
461	<i>Amarone della Valpolicella, Venezien</i>	auf Anfrage
476	<i>Barolo Serralunga, Piemont</i>	auf Anfrage
466	<i>Brunello di Montalcino, Toscana</i>	auf Anfrage
467	<i>Tignanello Antinori, Toscana</i>	auf Anfrage

Roseweine (0,75 l)

472	<i>Pinot nero (Rose), Lombardei</i>	25,00 €
470	<i>Rosa dei Frati, Gardasee</i>	35,00 €

Sekt (0,75 l)

2692	<i>Spumante Regine, (Chardonnay 2023)</i>	25,00 €
2693	<i>Blanc de Noir, (Spumante Champenoise 2018)</i>	35,00 €
2694	<i>Magnum Blanc de Noir, (1,5l Spumante Champenoise 2018)</i>	70,00 €

Unsere Weinempfehlung:

WEIßWEINE (0,75L)

487	<i>Bocca Bianco, Isola D'Ischia</i>	19,50 €
494	<i>Biancolella, Isola D'Ischia</i>	25,00 €
491	<i>Pinot Nero, (weiß) Lombardei</i>	25,00 €
489	<i>Chardonnay, Lombardei</i>	25,00 €
486	<i>Lugana, Gardasee</i>	29,50 €
480	<i>Lugana Ca dei Frati, Gardasee</i>	35,00 €
493	<i>Villa Antinori, Toscana</i>	35,00 €
484	<i>Gavi, La Bollina, Piemont</i>	29,50 €
495	<i>Roero Arneis, Piemont</i>	29,50 €
482	<i>Sauvignon Jermann, Friuli</i>	45,00 €
490	<i>Sauvignon Gumphof, Südtirol</i>	39,50 €

ROSEWEINE (0,75L)

472	<i>Pinot nero (Rose), Lombardei</i>	25,00 €
470	<i>Rosa dei Frati, Gardasee</i>	35,00 €

ROTWEINE (0,75L)

458	<i>Bocca rosso, Isola D'Ischia</i>	19,50 €
450	<i>Piediroso, Isola D'Ischia</i>	25,00 €
455	<i>Barbera Lombardei</i>	19,50 €
464	<i>Pinot nero (rot), Riserva, Lombardei</i>	25,00 €
463	<i>Merlot, Venezien</i>	25,00 €
456	<i>Nero d'avola, Cutaja Sizilien</i>	39,50 €
451	<i>Chianti Classico, Toscana</i>	29,50 €
452	<i>Chianti Classico Riserva, Toscana</i>	39,50 €
454	<i>Salice Salentino Riserva, Apulien</i>	29,50 €
459	<i>Primitivo, Apulien</i>	29,50 €
460	<i>Cannonau Riserva, Sardinien</i>	35,00 €
457	<i>Monte Stellato Riserva, Barbera, D.O.C. 2015</i>	39,50 €
462	<i>Ronchedone Ca dei Frati, Gardasee</i>	45,00 €
461	<i>Amarone della Valpolicella, Venezien</i>	auf Anfrage
476	<i>Barolo Serralunga, Piemont</i>	auf Anfrage
466	<i>Brunello di Montalcino, Toscana</i>	auf Anfrage
467	<i>Tignanello Antinori, Toscana</i>	auf Anfrage
468	<i>Ornellaia – B. Rosso Superiore, Toscana</i>	auf Anfrage
469	<i>Sassicaia – Tenuta San Guido, D.O.C.</i>	auf Anfrage

SEKT (0,75L)

2692	<i>Spumante Regine, (Chardonnay 2023)</i>	25,00 €
2693	<i>Blanc de Noir, Regine (Spumante Champenoise 2018)</i>	35,00 €
2694	<i>Magnum Blanc de Noir, Regine (1,5l Spumante Champenoise 2018)</i>	70,00 €

CHAMPAGNE (0,75L)

2695	<i>Champagne Veuve Clicquot – Brut</i>	auf Anfrage
2696	<i>Champagne Dom Pérignon – Brut</i>	auf Anfrage
2697	<i>Champagne Cristal Brut – Louis Roederer</i>	auf Anfrage
2698	<i>Champagne Perrier-Jouët – La Belle Époque Rosé</i>	auf Anfrage

Hotel Ristorante REGINA

BIERE – VOM FASS				€	ALKOHOLFREIES				€
200	Kulmbacher, Pils	0,2l	2,50		220	Coca Cola (1,3)	0,2l	3,00	
201	Kulmbacher, Pils	0,4l	4,20		221	Coca Cola (1,3)	0,4l	4,20	
202	Kulmbacher, helles Bier	0,2l	2,50		222	Spezi (1,3)	0,2l	3,00	
203	Kulmbacher, helles Bier	0,4l	4,00		223	Spezi (1,3)	0,4l	4,20	
BIERE - AUS DER FLASCHE					224	Fanta	0,2l	3,00	
204	Kapuziner, helles Weizen	0,5l	4,80		225	Fanta	0,4l	4,20	
205	Kapuziner, dunkles Weizen	0,5l	4,80		226	Sprite (4)	0,2l	3,00	
206	Kapuziner, Kristallweizen	0,5l	4,80		227	Sprite (4)	0,4l	4,20	
207	Kapuziner, leichtes Weizen	0,5l	4,80		228	Bitter Lemon (2)	0,2l	3,50	
216	Kellerbier	0,5l	4,80		229	Bitter Lemon (2)	0,4l	4,50	
208	Schwarzbier	0,5l	4,80		230	Tonic Water (2)	0,2l	3,50	
209	Kulmbacher, alkoholfrei	0,5l	4,80		231	Eistee Lemon	0,4l	4,50	
BIERMIX					245	Bionade Holunder	0,33l	5,00	
212	Radler	0,4l	4,20		246	Almdudler	0,35l	5,00	
213	Colaweizen	0,5l	4,80		SÄFTE				
214	Russen-Halbe Weizenbier mit Limo	0,5l	4,80		232	Orangensaft	0,2l	3,00	
215	Russen-Halbe, dunkel dkl. Weizenbier mit Limo	0,5l	4,80		233	Orangensaft	0,4l	4,50	
WASSER					234	Traubensaft	0,2l	3,00	
238	San Pellegrino	0,5 l	4,50		235	Traubensaft	0,4l	4,50	
239	Mineralwasser	1 l	7,00		236	Apfelsaftschorle	0,2l	3,00	
240	Tafelwasser	0,4l	3,00		237	Apfelsaftschorle	0,4l	4,00	
		0,2l	2,00		241	alle anderen Saftschorlen (Johannisbeere/Maracuja/Trauben)	0,4l	4,50	
					HEISSE GETRÄNKE				
					250	Tasse Kaffee klein		2,80	
					252	Tasse Kaffee groß		3,50	
					253	Cappuccino		4,00	
					254	Espresso		2,80	
					255	Heiße Schokolade		3,80	
					256	Tasse Tee		3,00	
					257	doppelter Espresso		4,00	
					258	Irish Coffee mit Whisky und Sahne		8,50	
					259	Latte Macchiato		4,50	

1 koffeinhaltig

2 chininhaltig

3 mit Farbstoff

4 mit Konservierungsstoffen

APERITIV

		€
284	<i>Crodino-Spritz</i>	7,50
2844	<i>Haskap-Spritz</i>	7,50
286	<i>Hugo</i>	7,50
2866	<i>Alm-Hugo (alkoholfrei)</i>	7,50
285	<i>Aperol-Spritz</i>	7,50
2856	<i>Lillet-Berry</i>	7,50
2864	<i>Limoncello-Spritz</i>	7,50
2875	<i>Sarti-Spritz</i>	7,50
270	<i>Glas Prosecco</i>	5,00
271	<i>Sekt Orange</i>	4,50
272	<i>Prosecco Isola D'Ischia mit Zitr. Likör</i>	5,50
273	<i>Kir Royal</i>	5,00
274	<i>Campari Soda (3)</i>	5,50
275	<i>Campari Orange (3)</i>	7,50
276	<i>Sherry Dry</i>	5,00
277	<i>Portwein</i>	5,00
278	<i>Cynar Soda</i>	5,50
279	<i>Pernod Soda</i>	5,50
280	<i>Aperol Soda (2,3)</i>	5,50
281	<i>Gin Tonic</i>	7,50
282	<i>Wodka Orange oder Tonic</i>	7,50

LIKÖRE-MAGENBITTER-COGNAC

400	<i>Fernet Branca</i>	4cl	4,50
401	<i>Ramazotti</i>	4cl	4,50
402	<i>Averna</i>	4cl	4,50
403	<i>Amaretto</i>	4cl	4,50
407	<i>Limoncello</i>	4 cl	4,50
404	<i>Sambuca</i>	4cl	4,50
405	<i>Remy Martin</i>	4cl	8,50
406	<i>Vecchia Romagna</i>	4cl	5,50

GRAPPA

		€
430	<i>Grappa Stravecchia Riserva</i>	4cl 4,50
431	<i>Grappa Prosecco „Andrea da Ponte“</i>	4cl 6,50
432	<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	4cl 8,50
433	<i>Grappa Nardini Riserva Gold</i>	4cl 6,50
434	<i>Grappa Nardini Bianca</i>	4cl 6,50

**SCHNÄPSE – OBSTWASSER
WHISKY**

420	<i>Himbeergeist</i>	4cl	4,50
421	<i>Williams Birne</i>	4cl	4,50
422	<i>Kirschwasser</i>	4cl	4,50
423	<i>Zwetschgenwasser</i>	4cl	4,50
410	<i>Chivas Regal</i>	4cl	9,50
411	<i>Ballantines</i>	4cl	6,50
412	<i>Glenn Fiddich</i>	4cl	8,50
413	<i>Jack Daniels</i>	4cl	6,50

Offene Weine, weiß, 0,25l

300	<i>Bocca Ischia bianco</i>	5,50
310	<i>Silvaner, leicht, trocken</i>	6,00
320	<i>Pinot Nero (weiß), blumig, trocken</i>	6,00
330	<i>Chardonnay, blumig, weich</i>	6,00
340	<i>Lugana, trocken, vollmundig</i>	7,00
381	<i>Weinschorle 0,25 l</i>	4,50
382	<i>0,4 l</i>	6,00

Offene Weine, rot, 0,25l

372	<i>Ischia rosso, harmonisch, trocken</i>	5,50
351	<i>Barbera, trocken, vollmundig</i>	6,00
353	<i>Pinot Nero (rot), trocken, blumig</i>	7,50
360	<i>Primitivo del Salento, kräftig</i>	6,00
350	<i>Merlot, harmonisch, trocken</i>	6,00
383	<i>Vino rose, leicht, trocken</i>	6,50
375	<i>Lambrusco</i>	5 50

Qualitätsweine aus eigener Produktion zum Mitnehmen

Weißweine:

<i>0,75 ltr. Bocca, Ischia bianco 2023</i>	<i>€ 10,--</i>
<i>0,75 ltr. Pinot Nero bianco, Lombardei 2023</i>	<i>€ 12,--</i>
<i>0,75 ltr. Chardonnay, Lombardei 2023</i>	<i>€ 12,--</i>
<i>0,75 ltr. Lugana, Gardasee 2023</i>	<i>€ 13,50</i>

Rotweine:

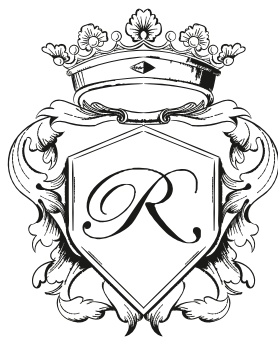
<i>0,75 ltr. Bocca, Ischia rosso</i>	<i>€ 10,--</i>
<i>0,75 ltr. Barbera, Lombardei 2023</i>	<i>€ 12,--</i>
<i>0,75 ltr. Pinot Nero rosso riserva, Lombardei 2020</i>	<i>€ 14,--</i>
<i>0,75 ltr. Primitivo riserva, Apulien 2021</i>	<i>€ 13,50</i>

Rosewein:

<i>0,75 ltr. Pinot nero rose, Lombardei 2024</i>	<i>€ 12,--</i>
--	----------------

Sekt:

<i>0,75 ltr. Spumante Regine, 2023</i>	
<i>Chardonnay</i>	<i>€ 15,--</i>
<i>0,75 ltr. Blanc de Noir,</i>	
<i>Spumante Champenoise 2018</i>	<i>€ 23,--</i>
<i>1,5 ltr. Magnum Blanc de Noir,</i>	
<i>Spumante Champenoise 2018</i>	<i>€ 45,--</i>



Azienda Agricola
Regine

<i>0,5 ltr. Olio Extra Vergine di oliva, (Olivenöl, kaltgepresst) Azienda Agricola Regine</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>0,5 ltr. Limoncello d`Ischia (Zitronenlikör) Azienda Agricola Regine</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>0,5 ltr. Rucola (Rucola-Likör) Azienda Agricola Regine</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>0,5 ltr. Piperna (wilder Thymianlikör) Azienda Agricola Regine</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>500g Reis Carnaroli Azienda Agricola Regine</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>1 kg Reis Carnaroli Azienda Agricola Regine</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>500 g Blumenhonig Azienda Agricola Regine</i>	<i>€ 8,50</i>