

Falanghina Sannio DOC

100% Falanghina
KAMPANIEN



Strohgelb mit aquamarinfarbenen Reflexen. Sein intensives und aromatisches Bouquet enthüllt den Duft weißer Früchte.

Glas 0,1L. 3,00 € Fl. 21,00 €

Bianco di Custoza DOC

Garganega & Trebbiano
VENETO



Die Nase verwöhnt er mit würzig-aromatischen Noten, den Gaumen mit einem gefälligen, sanften Charakter.

Glas 0,1L. 3,00 € Fl. 21,00 €

I Gelsi Bianco IGT

50% Greco Bianco & 50% Chardonnay
KALABRIEN



Diese Cuvée präsentiert sich strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas und verwöhnt mit Aromen von Passionsfrucht und Kräutern. Frisch und würzig mit ausgezeichnetem

Glas 0,1L. 3,00 € Fl. 21,00 €

Antipasti/Vorspeisen

Antipasto Classico Italiano	11,00 €
Vitello Tonnato	12,00 €
Carpaccio vom Rind	12,00 €
Oktopus-Salat	13,00 €

Insalate/Salate

Gemischtes Salat	4,00 €
Tomatensalat mit Zwiebeln	5,50 €
„Insalatona“ großes gemischtes Salat	8,50 €
„Insalata Caprese“ Tomaten mit Mozzarella & Basilikum	8,50 €

Pasta

Tagliatelle al Salmone mit Lachs	9,50 €
Tagliatelle Frutti di Mare, mit Meeresfrüchten	11,00 €
Tortiglioni Bolognese, mit Hackfleischsauce	8,00 €
Spaghetti Carbonara, mit Speck, Ei & Pecorino-Käse	8,00 €
Pennette al Pomodoro, in Tomatensauce	8,00 €

Fleisch

Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill, Rind	14,00 €
Bistecca ai Funghi, Rumpsteak mit Pilzen, Rind	15,00 €
Scaloppine al Vino Bianco Kalbsmedallions Weisswein,	14,00 €
Scaloppine Quattro Formaggi, Kalbsmedallions mit Käse	15,00 €

Pizza

Margherita, Tomaten & Mozzarella	7,50 €
„Gerardo“, Schinken, Sardellen, Champignons & Artischocken	9,00 €
„Filomena“, Peperoniwurst,, Knoblauch, Brokkoli & Shrimps	11,00 €
„Davide“ Peperoniwurst und Chili, feurig	8,00 €
„Deborah“ Parmaschinken, Rucola & Büffelmozzarella	11,00 €
„Matteo“ Thunfisch & Oliven	9,00 €
„Marinara“ mit Meeresfrüchten	11,00 €
„Quattro Stagioni“ Schinken, Salami, Pilze & Artischocken	9,00 €
„Vulcano“ Schinken, Salami, Peperoniwurst und Chili	11,00 €
„Stefania“ Schinken, Spinat und Büffelmozzarella	11,00 €

Bitte fragen Sie unseren Servicepersonal nach der Liste mit alle ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE die in unsere Speisen & Getränke enthalten sind.

WEINHANDEL GERARDO RAITO

Planen Sie eine Privatfeier?
Sind Sie ein Wein Genießer?
Alle Weine können über
die Familie Raito
für Zuhause bestellt werden.
Fragen Sie nach dem gesamte Angebot.

Aperitif

Glas Prosecco	0,10L.	3,00 €
Prosecco Aperol	0,10L.	4,00 €
Spritz	0,20L.	4,50 €
Chinotto & Amaro Lucano	0,10L.	4,50 €
Campari Soda	0,20L.	3,50 €

Softdrinks

Mineralwasser	0,2L.	1,80 €
	0,70L.	4,00 €
Coca Cola, Cola Light	0,33L.	2,50 €
Fanta, Sprite, Spezie	0,33L.	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,33L.	2,50 €
Granini Säfte	0,20L.	2,50 €

Bier

Pils	0,33L.	2,00 €
Hefeweizen,	0,33L.	2,50 €
Radler	0,33L.	2,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33L.	2,00 €
Alkoholfreies Weizenbier	0,33L.	2,50 €

Warme Getränke

Espresso	1,80 €
Doppelte Espresso	3,00 €
Tasse Kaffee	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Tee	1,80 €

Primitivo di Manduria DOC

100% Primitivo
APULIEN



Am Gaumen klare Aromen von Kirschen, Erdbeeren und süßen Gewürzen. Im Geschmack ist er weich und mineralisch.

Glas 0,1L. 3,00 € Fl. 21,00 €

Merlot IGT „La Cortigiana“

100% Merlot
VENETO



Sein dichter Aromaschmelz erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren. Er ist weich, abgerundet und saftig.

Glas 0,1L. 3,00 € Fl. 21,00 €

I Gelsi Rosso IGT

Gaglioppo, & Cabernet Sauvignon
KALABRIEN



Ein purpurfarbener Wein mit violetter Schimmer, der wunderbare Noten von Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten offenbart. Er ist frisch und gleichermaßen weich am Gaumen.

Glas 0,1L. 3,00 € Fl. 21,00 €

Alle Speisen und Weine auch zum mitnehmen
Alle Speisen & Getränke inklusive der gesetzliche MwSt. von 19%

Ristorante Pizzeria Vinoteca Trevi

Brunnenstraße 5
55595 Allenfeld
Tel. 06756 – 763
Fax. 06756 – 911131
E-Mail: gerardo@raito.de

Öffnungszeiten:

Freitag & Samstag
Von 17:30 bis 22:00 Uhr

Sonntag & Feiertage
11:30 bis 14:00 Uhr
17:30 bis 22:00 Uhr

I VINI
DEI FEUDI
DI SAN
GREGORIO



STATTI
Cantine e Frantoio