

# 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.

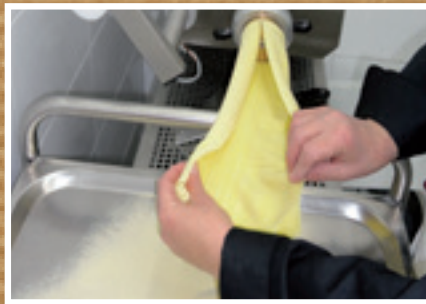
Wir freuen uns, dass wir Sie verwöhnen dürfen  
und wünschen Buon Appetito

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

<b>Zuppa di pomodoro</b> <sup>14,4</sup> Tomatensuppe	9,60 €
<b>Minestrone</b> <sup>i,4</sup> Gemüsesuppe	9,60 €

# ANTIPASTI

## Vorspeisen

<b>Antipasto di Mare</b> <sup>b,d,n,e</sup> Meeresfrüchte Antipasti	18,20 €
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>c,d</sup> Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern	15,10 €
<b>Carpaccio die Manzo</b> <sup>g,1,2</sup> Rinderfilet auf Rucolabett mit Parmesan und Champignon	15,10 €
<b>Antipasto Vini e Panin</b> <sup>g,c,d,1,2,3</sup> Vitello Tonnato, Parmaschinken mit Melone, Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum	18,10 €

## Vorspeisen aus der Vitrine mit frischem Ciabatta

<b>Portion Parmaschinken</b> <sup>2</sup>	12,40 €
<b>Kleine Gemüsevorspeise 200g</b>	12,40 €
<b>Große Gemüsevorspeise 300 g</b>	14,60 €
<b>Antipasto Italiano</b> <sup>2,3,g</sup> Salami, Käse, Gemüse	19,30 €
<b>Honigmelone und Parmaschinken</b> <sup>2</sup>	13,50 €
<b>Kleiner Käseteller</b> <sup>g</sup>	14,60 €
<b>Großer Käseteller</b> <sup>g</sup>	17,90 €
<b>Kleiner Salamteller</b> <sup>2,3</sup>	13,70 €
<b>Großer Salamteller</b> <sup>2,3</sup>	15,10 €
<b>Kleiner Salami-Käseteller</b> <sup>2,3,g</sup>	16,00 €
<b>Großer Salami-Käseteller</b> <sup>2,3,g</sup>	20,40 €

# PASTA E RISOTTO

## Nudelgerichte & Risotto

Alle Nudeln aus eigener Produktion

<b>Ravioli ripieni di salmone con salsa di pepe rosa e mezzancolle</b> <sup>a,c,d,4</sup>	20,20 €
Mit Lachs gefüllte Ravioli mit rosa Pferrersauce und Garnelen	
<b>Tortelli di cervo con pesto di noci e pancetta</b> <sup>a,c,h,2</sup>	20,50 €
Mit Hirschfüllung, Basilikumpesto, Pistazien und Rucola	
<b>Spaghetti con coda di rospo olive e capperi</b> <sup>a,d,c,l</sup>	20,20 €
Spaghetti mit Seeteufel, Oliven und Kapern an Tomatensoße	
<b>Caramelle di vitello alla bergamasca</b> <sup>a,c,g,2</sup>	20,70 €
Bonbonpasta mit Kalbfleischfüllung, Bauchfleisch, Butter, Salbei, Parmesan und Feigen	
<b>Canneloni pancetta e timo</b> <sup>g,a,c,2,4</sup>	17,30 €
Canneloni mit Speck und Thymian, Füllung mit Spinat, Ricotta und Rindfleisch	
<b>Risotto alla Milanese</b> <sup>c,g</sup>	21,80 €
Safran-Taleggio-Fleischmedaillon mit Speck gerollt auf Risotto	

## Vegetale <sup>1</sup> Vegetarisch

<b>Girasoli con julenne di verdure e pomodoro</b> <sup>a,f,c</sup>	17,10 €
Girasoli, hausgemachte gefüllte Nudeln mit Gorgonzola und Spinat an frischer Tomatensoße mit Zucchini und Parmesan	
<b>Risotto quattro formaggi</b> <sup>g,4</sup>	17,10 €
Vier-Käse-Risotto	

# CARNE

## Fleischgerichte

<b>Scaloppina Caprese</b> <sup>g,4</sup>	29,60 €
Kalbsschnitzel mit Tomaten-Mozzarella und Kochschinken & Tomatensauce	
<b>Controfiletto al pepe verde e gorgonzola</b> <sup>g,4</sup>	31,20 €
Roastbeef mit grünem Pfeffer und Gorgonzola	
<b>Controfiletto al Barolo e pepe rosa</b> <sup>4,14</sup>	32,30 €
Roastbeef mit rosa Pfeffer und roten Barolo-Weinen	

# PESCE

## Fischgerichte

**Filetto di branzino in padella alla griglia con vinegret <sup>d</sup>** 31,20 €  
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Vinaigrette

**Filetto di branzino e gamberoni ai frutti di mare <sup>b,d</sup>** 32,30 €  
Wolfsbarschfilet und Garnelen mit Meeresfrüchten

# CROSTINI

## Hausgemachtes Ciabatta

**Crostini alla Siciliana <sup>a),g)</sup>** 12,60 €  
Ciabatta mit Auberginen und Mozzarella überbacken,  
angerichtet mit Rucola und Tomaten

**Crostini con Taleggio e Pomodori secchi <sup>2,a),g)</sup>** 13,10 €  
Ciabatta mit getrockneten Tomaten und Taleggiokäse überbacken,  
angerichtet mit Rucola und Tomaten

**Crostini con Antipasti <sup>a),g)</sup>** 13,50 €  
Ciabatta mit Antipastigemüse aus der Vitrine, mit Mozzarella überbacken,  
mit Rucola und Tomaten garniert

**Crostini con Mozzarella e Pomodori <sup>a),g)</sup>** 12,40 €  
Unser Klassiker: „Mozzarellabrot“, Ciabatta mit Mozzarella überbacken,  
mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch angerichtet  
kleine Portion 9,30 €

**Bruschetta <sup>a)</sup>** 7,90 €  
Ciabatta getoastet mit frischen Tomaten, Knoblauch,  
Basilikum und feinem Olivenöl angerichtet

# PIZZA

## Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

**Pizza Margherita** <sup>a,g</sup> 8,60 €  
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

**Pizza Funghi e Salame** <sup>2,3,a,g</sup> 11,50 €  
Pizza mit Champignons und Salami

**Pizza con Salame al Peperoncino e Peperoni Lombardi** <sup>2,3,a,g</sup> 12,20 €  
Pizza mit scharfer Salami und Peperoni

**Pizza Capricciosa** <sup>2,3,5,a,g</sup> 13,90 €  
Pizza mit Salami, Parmaschinken, Artischocken, Peperoni

**Pizza Prosciutto di Parma, Rucola e Grana** <sup>2,a,g</sup> 15,10 €  
Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

**Pizza ai Frutti di Mare** <sup>a,g,b,n</sup> 12,60 €  
Pizza mit Meeresfrüchten

**Pizza Tonno, Pomodoro, Cipolla** <sup>a,d,g</sup> 12,60 €  
Pizza mit Thunfisch, Tomatenscheiben und Zwiebeln

**Pizza ai quattro Formaggi** <sup>a,g</sup> 12,90 €  
Pizza mit vier Käsesorten (Mozzarella, Taleggio, Provolone, Gorgonzola)

**Pizza con Verdure alla griglia, Gorgonzola e Rucola** <sup>a,g</sup> 14,40 €  
Pizza mit gegrilltem Gemüse, Gorgonzola und Rucola

**Pizza Caprese con Mozzarella di Bufala** <sup>a,g</sup> 15,80 €  
Pizza mit frischer Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum

**Pizza Calzone** <sup>a,g,2</sup> 15,80 €  
Pizza Calzone mit getrüffeltem Kochschinken, Salami und Champignons

**Pizza Tirolese** <sup>a,g,2</sup> 15,80 €  
Pizza mit Tomatensauce-Mozzarella-Taleggio und Tiroler Speck

## Pizza ohne Tomatensauce

**Pizza Vini e Panini** <sup>2,a,g,h</sup> 14,90 €  
Pizza mit Kochschinken, Champignons, Sahne und Rucola

**Pizza con Crema al Tartufo bianco e Pancetta** <sup>2,a,g,h</sup> 16,80 €  
Pizza an italienischem Bauchschinken, Kartoffeln, Rosmarin und mit Trüffelöl parfümiert

**Pizza al Salmone, Scamorza affumicata e Rucola** <sup>a,g</sup> 14,50 €  
Pizza mit geräuchertem Lachs und geräucherten Scamorzakäse mit Rucola verfeinert

Alle Pizzasorten auch in kleiner Größe erhältlich, außer Pizza Caprese

# INSALATE

## Salate

<b>Insalata con Antipasti</b> <sup>g,i,14</sup>	14,40 €
Gemischte Blattsalate mit Antipastigemüse frisch vom Wochenmarkt, Mozzarella, Tomaten und Parmesan	
<b>Insalata Italiana</b> <sup>d,g,i,14</sup>	12,60 €
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven, Tomaten, Mozzarella und in Späne gehobeltem Parmesan	
<b>Insalata con Petto di Pollo</b> <sup>g,i,14</sup>	13,70 €
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Mozzarellakugeln und Parmesan	
<b>Rucola con Verdure alla griglia e Gorgonzola</b> <sup>g,i,14</sup>	14,40 €
Rucolasalat mit gegrilltem Gemüse und Gorgonzola, Tomaten, Mozzarella und gehobeltem Parmesan	
<b>Rucola con Gamberoni</b> <sup>b,g,i,14</sup>	16,00 €
Garnelen auf Rucolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan verfeinert	
<b>Beilagensalat</b>	6,40 €

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

# DESSERT

<b>Tiramisú</b> <sup>a,c,g,2</sup>	8,10 €
<b>Composizione di Dessert</b> <sup>a,c,g,1,2</sup>	11,00 €
Süße Köstlichkeit nach Art des Hauses	
<b>Cassata</b> <sup>g,5,8,1,2,14</sup>	7,90 €
Eisspezialitäten	
<b>Tartufo Nero</b> <sup>g,1,2,3,7,f,e,8,5</sup>	7,50 €
Eiskugel mit Kakaomantel	
<b>Tartufo Bianco</b> <sup>1,2,3,7,f,e,8,5</sup>	7,50 €
Eiskugel mit weißer Schokolade	
<b>Panna Cotta</b> <sup>14,g,h</sup>	7,50 €

# KALTE GETRÄNKE

## Alkoholfreie Getränke

Mirinda <sup>1,5,14</sup>	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Pepsi Cola <sup>5,8,14</sup>	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Pepsi Cola light <sup>5,8,14</sup>	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Seven Up <sup>1,14</sup>	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Schwipp Schwapp <sup>5,8,14</sup>	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 <sup>2,3</sup>			0,2 l	3,40 €
Orangina rouge <sup>2,3</sup>			0,2 l	3,40 €
Ginger Ale <sup>10</sup>			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 <sup>1</sup>			0,1 l	3,10 €
San Bitter <sup>1</sup>			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 €
Kirschsaff			0,2 l	3,50 €
Kirschsafftschorle	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 €
Johannesbeersafftschorle	0,3 l	3,60 €	0,4 l	4,50 €
Eiskaffe <sup>8,g)</sup>				5,10 €
Eisschokolade <sup>g</sup>				5,10 €



# WARME GETRÄNKE

## Kaffeespezialitäten

Espresso <sup>8</sup>	2,70 €
Espresso Macchiato <sup>8,g)</sup>	2,80 €
Doppelter Espresso <sup>8</sup>	3,90 €
Kaffee <sup>8</sup>	2,70 €
<b>Großer Kaffee</b> <sup>8</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>8,g)</sup>	3,20 €
Großer Cappuccino <sup>8,g)</sup>	3,60 €
Milchkaffee <sup>8,g)</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>8,g)</sup>	4,10 €
Heiße Schokolade <sup>8</sup>	3,60 €

## Caffé coretti

Espresso mit Sambuca <sup>8</sup>	5,50 €
Espresso mit Amaretto <sup>8</sup>	5,50 €
Espresso mit Grappa <sup>8</sup>	5,90 €
Espresso mit Vecchia Romagna <sup>8</sup>	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. <sup>1,1)</sup>	0,1 l	4,90 €
Prosecco Aperol <sup>1,1)</sup>	0,1 l	5,90 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	7,30 €
Campari Soda <sup>1</sup>	0,2 l	6,30 €
Campari Orange	0,2 l	6,50 €

## 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 <sup>1</sup>	4 cl	4,90 €
Martini Rosso <sup>1,1)</sup>	4 cl	4,90 €
Martini Dry <sup>1</sup>	4 cl	4,90 €
Limoncello	2 cl	4,10 €
Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	4,10 €
Sambuca	2 cl	4,10 €
Cynar	2 cl	4,10 €
Ramazotti	2 cl	4,10 €
Averna	2 cl	4,10 €
Fernet	2 cl	4,10 €
Amaro Lugano	2 cl	4,10 €
Punt e mes	2 cl	4,10 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,90 €

## Grappa

### Grappa Andrea Da Ponte

Grappa Prosecco Barrique 42% 2 cl 5,90 €

Grappa Riserva Marcati 40% 2 cl 5,30 €

### Grappa Poli

Grappa Cleopatra Amarone 40% 2 cl 7,10 €

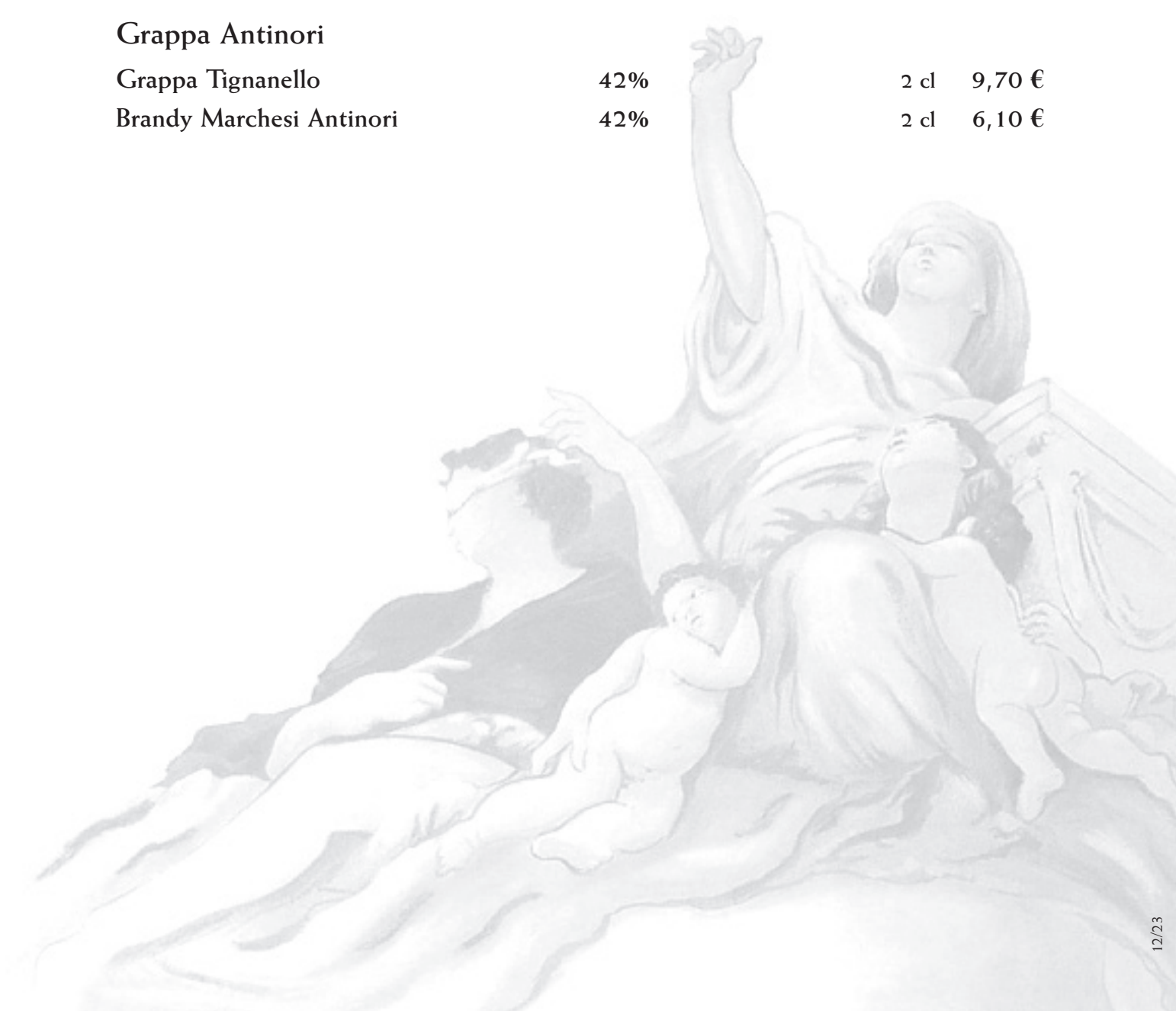
Grappa Sarpa Barrique di Poli 40% 2 cl 7,10 €

Grappa Mezzanella die Amarone Masi 50% 2 cl 9,10 €

### Grappa Antinori

Grappa Tignanello 42% 2 cl 9,70 €

Brandy Marchesi Antinori 42% 2 cl 6,10 €



## 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

2020	<b>Gavi di Gavi Bersano DOCG</b> Rebsorte: Cortese	32,10 €
	Der feine, würzige Geschmack, das zarte Mandelaroma und das blumige Bouquet ergänzen Gerichte mit Meeresfrüchten, Fisch oder feine Vorspeisen ideal.	

### Rot

2018	<b>Sileno Cannonau di Sardegna DOC Riserva</b> Rebsorte: 100% Cannonau	39,70 €
	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.	

2020	<b>Achelo Cortona DOC Syrah</b> Rebsorte: Syrah	45,70 €
	Nach einer dreimonatigen Reifeperiode in Barriques und zwei bis drei Monaten auf der Flasche präsentiert er sich mit einem intensiv-fruchtigen Aroma	

2019	<b>Bolla Valpolicella Ripasso DOC Classico</b> Rebsorte: Corvina und Corvinone, Rondinella	49,90 €
	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.	

2017	<b>Nirvasco Barolo DOCG</b> Rebsorte: Nebbiolo	48,50 €
	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.	

2017	<b>Barolo DOCG Monfalletto</b> Rebsorte: Nebbiolo	74,90 €
	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.	

# WEINE

## Offene Weine

<b>Weiß</b> 2020	<b>Branciforti dei Bordonaro Catarratto ITC</b> 100% Catarratto - Sizilien	0,1 l 3,80 € 0,2 l 7,10 € 0,5 l 17,20 € 0,75 l 24,90 €
	Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, gefällig im Geschmack mit einem angenehmen Säurespiel.	
<b>Rot</b> 2020	<b>Branciforti dei Bordonaro Nero d'Avola ITC</b> 100% Nero d'Avola - Sizilien	0,1 l 3,80 € 0,2 l 7,10 € 0,5 l 17,20 € 0,75 l 24,90 €
	Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanftem Geschmack.	
<b>Rosé</b> 2020	<b>Branciforti dei Bordonaro Rosato ITC</b> Nero d'Avola, Merlot - Sizilien	0,1 l 3,80 € 0,2 l 7,10 € 0,5 l 17,20 € 0,75 l 24,90 €
	Dieser Rosato zeigt ein intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten.	
<b>Weiß</b> 2020	<b>Fantini</b> 100% Trebbiano	0,1 l 4,30 € 0,2 l 7,50 € 0,5 l 18,10 € 0,75 l 28,50 €
	Mit einem wunderbaren Aroma von Bananen und Feigen sowie einem angenehm lang anhaltenden Geschmack besticht dieser strahlend strohgelbe Trebbiano.	
<b>Rot</b> 2020	<b>Fantini</b> Primitivo	0,1 l 4,30 € 0,2 l 7,50 € 0,5 l 18,10 € 0,75 l 28,50 €
	Reinsortiger Primitivo mit einer rubinroten Farbe und violetter Schimmer. Das Bukett ist intensiv fruchtig. Noten von kleinen roten Beeren und eine feine Würze zeichnen den Wein aus.	
<b>Rosé</b> 2020	<b>Fantini</b> 100% Montepulciano	0,1 l 4,30 € 0,2 l 7,50 € 0,5 l 18,10 € 0,75 l 28,50 €
	Kräftige und gehaltvolle Roséversion des Montepulciano. Sein Duft ist intensiv und nachhaltig, mit fruchtig delikaten Noten.	
<b>Weiß</b> 2020	<b>Prestige Lugana CàMaiol</b> Rebsorte: Trebbiano di Lugana	0,2 l 9,60 € 0,75 l 37,50 €
	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.	

## 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 Gasträum. Je nach Feier und Anlass, kann der Gasträum auch dekoriert werden.



Ihr Vini & Panini Team



