

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 di 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

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}	15,50 €
Gemischte Blattsalate mit Antipastigemüse frisch vom Wochenmarkt, Mozzarella, Tomaten und Parmesan	
Insalata Italiana ^{d,g,i,14}	13,90 €
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven, Tomaten, Mozzarella und in Späne gehobeltem Parmesan	
Insalata con Petto di Pollo ^{g,i,14}	15,90 €
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Mozzarellakugeln und Parmesan	
Rucola con Verdure alla griglia e Gorgonzola ^{g,i,14}	16,50 €
Rucolasalat mit gegrilltem Gemüse und Gorgonzola, Tomaten, Mozzarella und gehobeltem Parmesan	
Rucola con Gamberoni ^{b,g,i,14}	17,90 €
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)}				5,50 €
Eisschokolade ^g				5,50 €

WARME GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Espresso ⁸	2,70 €
Espresso Macchiato ^{8,g)}	2,80 €
Doppelter Espresso ⁸	3,90 €
Kaffee ⁸	3,10 €
Großer Kaffee ⁸	3,70 €
Cappuccino ^{8,g)}	3,30 €
Großer Cappuccino ^{8,g)}	3,80 €
Milchkaffee ^{8,g)}	4,10 €
Latte Macchiato ^{8,g)}	4,50 €
Heiße Schokolade ⁸	3,80 €

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	3,10 €
Schwarzer Tee	3,10 €
Kräutertee	3,10 €
Grüner Tee	3,10 €
Kamillentee	3,10 €
Früchte Tee	3,10 €

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	8,50 €
Campari Soda ¹	0,2 l	6,90 €
Campari Orange	0,2 l	7,10 €

Biere

Krombacher Pils	0,33 l	3,80 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Krombacher Radler	0,33 l	3,80 €
Krombacher Weizen hell	0,5 l	4,90 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Erdinger Weizen dunkel	0,5 l	4,90 €

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	3,50 €	0,2 l	6,50 €	0,5 l	14,80 €
Montepulciano	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,20 €	0,5 l	15,90 €
Merlot	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,20 €	0,5 l	15,90 €
Cabernet Sauvignon	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,20 €	0,5 l	15,90 €

Weiß

Pinot Grigio	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,20 €	0,5 l	15,90 €
Chardonnay	0,1 l	3,90 €	0,2 l	7,20 €	0,5 l	15,90 €

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	Il Cielo sul Vulcano Malvasia IGP Canina di Venosa Italien Er hat ein klares, fruchtiges und sortentypisches Bouquet und überzeugt am Gaumen mit seinem intensiven, frischen Geschmack.	0,1 l	3,90 €
		0,2 l	7,50 €
		0,5 l	17,80 €
		0,75 l	25,80 €
Rot	Il Cielo sul Vulcano Vigne Vecchie Aglianico del Vulture DOC Cantina di Venosa Italien Italien Basilicata Aglianico Dicht und samtig mit Aromen schwarzer Früchte und würzigen Noten.	0,1 l	3,90 €
		0,2 l	7,50 €
		0,5 l	17,80 €
		0,75 l	25,80 €
Rose	Il Cielo sul Vulcano Rosato Basilicata Aglianico Die kirschrote Farbe umspielt ein intensives Bouquet mit Aromen von Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen zeigt sich eine fruchtige Frische.	0,1 l	3,90 €
		0,2 l	7,50 €
		0,5 l	17,80 €
		0,75 l	25,80 €

Weiß	Branciforti dei Bordonaro Catarratto ITC 100% Catarratto - Sizilien Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, gefällig im Geschmack mit einem angenehmen Säurespiel.	0,1 l	3,90 €
		0,2 l	7,50 €
		0,5 l	17,80 €
		0,75 l	25,80 €

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	3,90 €
		0,2 l	7,50 €
		0,5 l	17,80 €
		0,75 l	25,80 €

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	3,90 €
		0,2 l	7,50 €
		0,5 l	17,80 €
		0,75 l	25,80 €

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	4,50 €
		0,2 l	7,80 €
		0,5 l	18,90 €
		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



