

Aperitivo / Aperitif

Glas Brut Cà del Bosco 0,1l	12,50€
Martini Bianco / Rosso 4cl	6,50€
Crodino *(Alkoholfreies)-(alcohol-free) 0,1l	6,50€
Aperol Spritz * 0,25l	8,50€
Campari Spritz * "Campari - Prosecco - Sodawasser"	8,50€
Americano * "Campari - Bottega Cinzano - Sodawasser"	10,50€
Negroni Sbagliato * "Campari - Bottega Cinzano - Prosecco"	14,50€
Negroni * "Campari - Gin - Vermut"	16,50€
Gin Tonic "Hendricks"	16,50€

Birre / Biere / Beer

Peroni Nastro Azzurro / Helles / Lager Beer 0,33l	5,50€
Peroni "Nastro Azzurro" 0,0% Alkoholfreies / Alcohol-Free Beer 0,33l	4,90€
Warsteiner-Pils / Pilsenerbeer 0,33l	5,00€
Erdinger Weißbier 0,5l	5,90€
Erdinger Dunkles Weißbier 0,5l	5,90€
König Ludwig / Helles / Lager Beer 0,5l	5,90€
Radler 0,5l	5,90€

Bevande analcoliche / Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Acqua Minerale , Fiordilino / Mineral Water 0,25l	3,90€
Acqua Minerale , Fiordilino / Mineral Water 0,75l	8,50€
Acqua Minerale Naturale , Fiordilino / Still Water 0,25l	3,90€
Acqua Minerale Naturale , Fiordilino / Still Water 0,75l	8,50€
Fuztea Pfirsich ^{1,8,12} 0,33l	4,90€
Coca Cola ^{1,8,12} 0,33l	4,90€
Orangina ^{1,3,12} 0,25l	4,90€
Saft / Juice (Apfel-Maracuja-Orange-Johannisbeere, Rhabarber*) 0,2l	3,90€
Schorle : (Apfel-Maracuja-Orange-Johannisbeere, Rhabarber*) 0,4l	4,90€
Weißweinschorle / White Wine Spritzer 0,4l	8,90€

Bevande calde / Heisse Getränke / Digestivi / Digestif 4cl Hot Beverages

Espresso	3,20€	Averna	5,50€
Doppio Espresso	4,90€	Ramazzotti	5,50€
Espresso Corretto	5,50€	Sambuca	5,50€
Latte Macchiato	5,50€	Grappa della Casa	6,50€
Cappuccino	5,50€	Grappa Nonino Barrique	15,00€
Kaffee	4,50€	Vecchio Amaro del Capo	5,50€
Tee	5,50€		

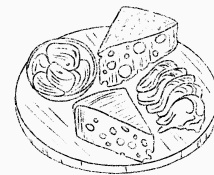


OSTERIA IL TENORE

MENÜ

Antipasti / Vorspeisen / Appetizers

Brot und Olivenöl / <i>Bread and Olive Oil</i> ¹	1,90€ P.P
Bruschetta ¹ <i>mit Tomaten und Zwiebeln / Tomato and Onions</i>	6,50€
Mozzarella di Bufala con Pomodoro e Basilico ^{D,G} <i>Büffel Mozzarella mit Tomaten u. Basilikum</i> <i>Buffalo Mozzarella Cheese with Tomato and Basil</i>	18,50€
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano ^D <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i> <i>Beef Carpaccio with Rocket and Parmesan Cheese</i>	24,50€
Carpaccio di Salmone ^D	24,50€
Antipasto Misto für 2 Personen ^{A,D,G,L} <i>Gemischter Vorspeisen / Mixed Appetizers</i>	17,50€ P.p



Zuppa / Suppen / Soups

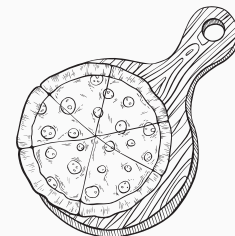
Zuppa del Giorno	9,50€
<i>Tagessuppe / Soup of the Day</i>	

Antipasti / Vorspeisen / Appetizers

Insalata Verde (<i>Grüne Salat / Green Salad</i>) ^L	6,50€
Insalata di Pomodoro e Cipolla ^L <i>Tomatensalat mit Zwiebeln / Tomato salad with onions</i>	9,50€
Insalata Mista (<i>Gemischter Salat / Mixed Salad</i>) ^{E,L}	8,50€
Rucoletta con Scaglie di Parmigiano e Pomodoro ^{D,L} <i>Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Tomaten</i> <i>Rocketsalat with shaved Parmesan and Tomato</i>	16,50€
Insalata della Casa ^{A,B,E} <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Gekochtes Ei</i> <i>Mixed salad with Tuna, Eggs and Olives</i>	19,50€
Insalata Tacchino ^L <i>Gemischter Salat mit Putenstreifen von Grill / Mixed Salad with grillet chicken</i>	19,50€
Insalata Caprino ^D <i>Gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse / Mixed Salad with grilled Goat cheese</i>	19,50€

Sonderwünsche werden extra berechnet

Pizza



Pizza Pane (Pizza Brot / Pizza Bread) ⁱ	9,50€
Margherita ^{D,i} Tomaten & Mozzarella / Tomatoes & Mozzarella Cheese	14,50€
Regina ^{8,17,D,i} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms, Ham	16,50€
4 Stagioni ^{8,17,D,i} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Oliven, Artischocken Tomatoes, Ham, Mozzarella, Mushrooms, Olives and Artichokes	17,50€
Tonno e Cipolla ^{B,D,i} Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln / Tomatoes, Mozzarella, Tuna, Onions	18,50€
Verdure ^{D,i} Tomaten, Mozzarella, Gemüse / Tomatoes, Mozzarella, Vegetables	19,00€
Salame ^{8,17,D,i} Tomaten, Mozzarella, Salami / Tomatoes, Mozzarella, Salami	16,50€
Funghi ^{D,i} Tomaten, Mozzarella, Champignons / Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms	16,50€
Prosciutto ^{8,17,D,i} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken / Tomatoes, Mozzarella, Ham	16,50€
Mafiosa ^{8,17,D,i} Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni und Peperoncino Tomatoes, Mozzarella, Salami, Spicy Chili Peppers	16,50€
Napoli ^{B,D,i} Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern / Tomatoes, Mozzarella, Pilchard, Capers	17,50€
4 Formaggi ^{D,i} 4 Verschiedene Käsesorten / Four Cheeses	18,50€
Caprese ^{D,i} Tomaten, Büffel-Mozzarella, Frischen Tomaten Buffelo-Mozzarella slices with fresh Tomatoes	18,50€
Capricciosa ^{2,8,17,D,i} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven u. Peperoni Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Olives, Peperoni	18,50€

Pizza "LE SPECIALI"



Tartufo ^{D,i} Schwarzer Trüffel, Mozzarella / Black Truffle, Mozzarella	28,90€
Crudaiola ^{8,17,D,i} Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Tomatoes, Mozzarella, Parma Ham, Rocket, Parmesan Cheese	21,00€
Tenore ^{8,17,A,D,i} Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Champignons, Gorgonzola Tomatoes, Mozzarella, Parma Ham, Mushrooms, Gorgonzola	21,50€

Pasta



Spaghetti Carbonara ^{A,B,C}	18,90€
<i>Ei, Guanciale / Pork Jowl, Egg</i>	
Spaghetti Amatriciana ^{A,B,C}	18,50€
<i>Speck, Zwiebeln in Tomatensauce / Bacon, Onions in Tomato Sauce</i>	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A,B,C}	17,00€
<i>Knoblauch, Öl und Peperoncino / Garlic, Oil and Spicy Chili Peppers</i>	
Spaghetti al Pomodoro e Basilico ^{A,B,C}	17,00€
<i>Tomatensoße und Basilikum / Tomato Sauce and Basil</i>	
Penne All'Arrabiata ^{A,B,C}	17,50€
<i>Tomatensoße, Knoblauch und Peperoncino Tomato Sauce, Garlic and Spicy Chili peppers</i>	
Spaghetti Bolognese ^{A,B,C}	18,90€
<i>Bolognese Sauce/ Meat Sauce</i>	
Ravioli con Ricotta e Spinaci ^{A,B,C}	24,00€
<i>gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat in Butter-Salbeisoße filled with Ricotta and Spinach in Butter and Sage Sauce</i>	
Spaghetti agli Scampi ^{A,B,C}	24,50€
<i>Garnelen / with Shrimps</i>	

Secondi di Carne / Fleischgerichte / Meat Dishes

Piccata Lombarda	24,50€
<i>Kalbsmedaillons in Zitronensoße / Veal Medaillons in Lemon Sauce</i>	
Saltimbocca alla Romana ^P	24,50€
<i>Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken Veal Medaillons with Sage and Parma Ham</i>	
Filetto di Vitello alla Griglia	34,00€
<i>Kalbsfilet vom Grill / Grilled Veal Filet</i>	

Secondi di Pesce / Fischgerichte / Fish Dishes

Filetti di Branzino alla Mediterranea ^{I,B}	27,50€
<i>Wolbarschfilet nach Mediterranische Art / Mediterranean Sea Bass</i>	
Scampi alla Griglia ^{B,C}	33,00€
<i>Scampi vom Grill / Grilled Shrimps</i>	

Extras

Pommes	8,50€
Tages Gemüse / Vegetables of the Day	6,50€
Bratkartoffeln	6,50€



Sonderwünsche werden extra berechnet



OSTERIA IL TENORE

Weinkarte



*"Es gibt nur eins, das besser ist als ein Glas Wein:
Eine Flasche!"*



Legende:
Barrique

Spumanti

0,75 Lt. €

Franciacorta "Prestige" docg - Cà del Bosco

85,00€

75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero

Das feine Bouquet erklingt in einem perfektem Zusammenspiel der Aromen

Champagne

0,75 Lt. €

Champagne Blanc de Blanc - Ruinart

199,00€

100% Chardonnay

Am Gaumen entfaltet dieser geradlinige, präzise eine unverkennbare Frische

Champagne Rosè - Ruinart

199,00€

45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

Subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren

Champagne - "Dom Pérignon"

490,00€

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Der Abgang ist lang, vielschichtig und von Klarheit und Eleganz geprägt.

Hausweine

0,1 Gl. € - 0,2 Gl. € - 0,75 Lt. €

Weiß Pinot Grigio "Le Poesie"

5,20€

10,50€

36,00€

Rot Montepulciano "Collezione"

5,20€

10,50€

36,00€

Rosè Chiaretto "Le Poesie"

5,20€

10,50€

36,00€

Weißweine

0,75 Lt. €

PIEMONTE

Gavi di Gavi docg - La Scolca

89,00€

100% Cortese

Ein angenehmer Duft aus Honig, Pfirsich, Aprikose und floralen Akzenten.

Roero Arneis docg - Cornarea

63,00€

100% Arneis

Fruchtig, blumig, Noten von Birne und Mandel



TRENTINO SÜDTIROL

Sauvignon "Quarz" doc - Terlan

149,00€

100% Sauvignon Blanc

Weich, Rund & mineralisch

Pinot Bianco doc - Kurtatsch

46,00€

100% Pinot Bianco

Am Gaumen zeigt er sich lebendig und erfrischend

LOMBARDEI

Lugana doc - Ca' dei Frati

55,00€

100% Turbiana di Lugana

Fruchtbetonter Charme & einer knackiger Säure

FRIAUL

Sauvignon igt - Silvio Jermann

65,00€

100% Sauvignon Blanc

Vollmundiger Geschmack und die harmonische Balance



Pinot Grigio "Dessimis" doc - Vie di Romans

89,00€

100% Pinot Grigio

Eindrucksvolles und komplexen Bouquet mit Aromen von Pfirsich & Mandeln

Chardonnay dop - Tunella

59,00€

100% Chardonnay

Leicht, Frisch & Spritzig

RJGialla dop - Tunella

59,00€

100% Ribolla Gialla

Am Gaumen intensiv und voll

Biancosesto dop - Tunella

65,00€

50% Friulano & 50 % Ribolla Gialla

Fruchtig, vollmundig und harmonisch mit würzigen Anklängen



SIZILIEN

Leone Blend" igt - Tasca d'Almerita

54,00€

*39% Catarratto, 16% Pinot Bianco, 32% Sauvignon, 8% Gewürztraminer, 5% Moscato
Harmonisch, weich und rund*



Chardonnay Menfi doc BIO - Planeta

85,00€

100% Chardonnay

Kraftvolle Frucht, Noten von Haselnuss, das Holz kunstvoll eingebunden

SARDINIEN

Vermentino "Costamolino" doc - Argiolas

49,00€

100% Vermentino

fruchtiges Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten & mediterranen Kräutern

Rosèweine

0,75 LT. €

LOMBARDEI

Rosa dei Frati doc - Ca' dei Frati

55,00€

60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera

Fruchtig, beerig & saftig



Rotweine

0,75 LT. €

PIEMONTE

 **Rosso Monferrato "il Bacialè" doc - Braida** 68,00€

60% Barbera, 20% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Dichtes Rubinrot, in der Nase intensiv nach Kirsche

 **Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" docg - Braida** 149,00€

100% Barbera

ein großer Wein mit viel Komplexität und Tiefe

Barbera d'Alba "Rinaldi" docg - Abbona 69,00€

100% Barbera

Körperreich, warm, angenehm und gut strukturiert im Geschmack

LOMBARDEI

 **Ronchedone vdt - Ca' dei Frati** 59,00€

45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Der Gaumen ist leicht, mit knackigen Tanninen und einem frischen Abgang

VENETIEN

Ripasso della Valpolicella doc - Rocca Sveva 59,00€

70% Corvina, 30% Molinara und Rondinella

Im Mund harmonische Frucht, kräftige Struktur mit sanften Tanninen

 **Amarone della Valpolicella docg - Romano dal Forno** 590,00€

60% Corvina, 15% Croatina, 10% Corvinone, 10% Oseleta, 5% Rondinella

Brillantes Dunkelrubin. Frisch, seidig, elegant - und majestätisch.



TOSKANA

Rosso di Montalcino "Campo ai Sassi" docg - Frescobaldi 59,00€

100% Sangiovese

wunderbar harmonisch mit glatten, gut in die Struktur integrierten Tanninen

 **Brunello docg "Castelgiocondo" - Frescobaldi** 139,00€

100% Sangiovese

Am Gaumen mit reifer Frucht, fein gewobenem Tannin

 **Chianti "Marchese" Riserva docg - Antinori** 149,00€

90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Am Gaumen präsent mit roter Frucht, wiederum Teeblätter, ein Hauch Bittermandel

 **Le Serre Nuove doc - Tenute dell'Ornellaia** 179,00€

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Breit und dicht, mit Akzenten von Leder, Erde und Tabak im langen Abgang

 **Le Volte igt - Tenute dell'Ornellaia** 69,00€

51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot

Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Lakritze und Zedernholz

 **Brunello di Montalcino docg - Tenuta Luce** 279,00€

100% Sangiovese

Gelungene Mischung aus eleganter Saftigkeit und kernigem Stoff



SUPERTUSCANS

-  **Tignanello igt - Antinori** 359,00€
80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Tignanello ist zu Recht einer der gefragtesten Weine der Toskana.
-  **Sassicaia doc - San Guido** 799,00€
88% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc
Die Legende aus der Toskana!
-  **Ornellaia" doc - Tenuta dell' Ornellaia** 599,00€
56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc und 9% Petit Verdot
Anklänge von Lakritz, frischem Leder, Mokka und Zedernholz
-  **Toscana "Masseto" igt - Tenuta dell' Ornellaia** 3.199,00€
100% Merlot
Schöne Aromen von Veilchen und Brombeeren mit einem Hauch von Gewürzen

APULIEN

- Castel del Monte "Vigna Pedale" docg - Torrevento** 53,00€
100% Nero di Troia
Der Gaumen ist kraftvoll mit schöner Frucht von dunklen Beeren und Sauerkirschen
-  **Primitivo di Manduria "Elegia" doc - Produttori Manduria** 69,00€
100% Primitivo di Manduria
Kraftvoll, tiefgründig und mit langem Nachklang

SARDINIEN

- Rocca Rubia Superiore Riserva doc - Santadi** 55,00€
100 % Carignano
Kräftiger Struktur, vollmundig und komplex
-  **Korem "Isola dei Nuraghi" igt - Argiolas** 95,00€
85% Bovale, 10% Carignano, 5% Cannonau
Kraftvoll mit samtigen und runden Tanninen mit einem langanhaltenden Nachhall



SIZILIEN

Rosso Silicia "La Bella Sedàra" doc - Donnafugata

55,00€

100% Nero d'Avola

Intensives Bouquet mit Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralischen Noten



Rosso "Tancredi" D.O.C.G. - Donnafugata

139,00€

70% Nero d'Avola, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat

Ausgezeichnete Struktur mit wichtigen und perfekt integrierten Tanninen



Rosso del Conte doc - Tasca d'Almerita

129,00€

53% Nero d'Avola, 47% Perricone

Komplexe Blume mit Aromen von Steinobst und Waldbeeren

Dessertweine

0,1 GL. € - 0,375 LT. €

SIZILIEN

Passito "Ben Ryé" doc - Donnafugata

25,00€

79,00€

100% Zibibbo

Intensiv und anhaltend, mit außergewöhnlichen Balance zwischen Frische und Süße



Alle Weine enthalten Sulfite.

Die Preise dieser Karte verstehen sich inkl. und gesetzl. MwSt.



Digestif

Empfehlung

■ **Appleton Estate 12 Year**

Old Blue Mountain Serve

4cl 15,00€

Old Rare Casks, Kaffeebohnen

Ein Klassiker aus dem Herzen Jamaikas.

■ **Appleton Estate 21 Year**

Old Blue Mountain Serve

4cl 24,00€

Nasau Valley Casks

Ein besonderer Rum, der für mindestens 21 Jahre in

Eichenfässern darauf wartet pur genossen zu werden

■ **Glen Grant 12 Years Old**

Ein fruchtiger und vielfältiger Single Malt in der unverkennbaren leuchtenden Bernsteinfarbe und einem besonders weichen Abgang.

4cl 10,00€

■ **Glen Grant 18 Years Old**

Dieser Single Malt präsentiert feine Noten von Vanille, Karamell und Rosinen mit einem hauch von Gewürzen und einem langen Abgang.

4cl 28,00€

■ **Courvoisier VSOP**

Komplexe Aromen von süßen Pfirsichen und nussige Noten mit einem karamelligen Anklang gebrannter Mandeln.

4cl 15,00€

■ **Courvoisier XO**

Noten von getrockneten Früchten, Honig und einer dezenten Würze. Am Gaumen entfaltet sich eine weiche, samtige Textur, begleitet von Aromen von Vanille, Karamell und gerösteten Nüssen.

4cl 28,00€



OSTERIA IL TENORE

Aperitiv

Empfehlung



■ Campari Spritz

Campari, Prosecco, Sodawasser

8,50€

Erfrischender Geschmack. Herb, Spritzig.
Die zeitlose italienische Aperitiv-Ikone.

■ Americano

Campari, Bottega Cinzano, Sodawasser 10,50€

Besticht durch eine erfrischende
Leichtigkeit und Aromavielfalt.

■ Negroni Sbagliato

Campari, Bottega Cinzano, Prosecco 14,50€

Sanfte Aromen treffen auf vollem Geschmack
und eine Starke Persönlichkeit.

■ Negroni

Campari, Bulldog Gin, Bottega Cinzano 16,50€

Der weltberühmte Klassiker!
Vollmundig und bitter



@osteriailtenore

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen
wenden Sie sich gerne an den Service

