

Lugardi

RISTORANTE - BAR

CUCINA DELLA MAMMA





Luardi

Mo - Fr
11:00 - 16:00 Uhr

SALATE

- Insalata Caprese	10,50
- Insalata Rucola Parmigiano	10,90
- Insalata Pollo	11,90
- Insalata Tonno e Pecorino	11,90
- Insalata Salmone	12,90

PIZZA & PASTA

ab 10,90

MENÜ

1 Softdrink 0,2l

(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Mineralwasser)

Pizza, Pasta oder Salat*

(außer Pizza Luardi, Pizza Scampi oder Tagliatelle Scampi)

Espresso oder Cappuccino

***15,90**

16,90

PIATTO DEL GIORNO

Tagesgericht | *Daily Special*

18,90



APERITIVI

San Bitter Crodino ³ alkoholfrei	0,1 l	5,50
Aperol ^{2,3}	5 cl	5,50
Aperol Prosecco ^{2,3,11}	0,1 l	9,50
Campari ³ Orange oder Soda	4 cl	9,50
Martini Bianco, Secco dry, D'Oro'S	5 cl	8,50
Pernod Ricard	5 cl	5,50
Sherry Dry oder Cream	5 cl	5,50

PROSSECCO

Prosecco Valdo Brut	0,1 l	8,90
Prosecco Valdo Rosé	0,1 l	8,90

ANTIPASTI

- BRUSCHETTA AL POMODORO (2 Stück)	6,50
Hausgebackenes Brot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln <i>Homemade bread with tomatoes, basil and onions</i>	
- BRUSCHETTA CON SALSA TONNATA (2 Stück)	7,50
Hausgebackenes Brot mit Thunfischkapernsauce <i>Homemade bread with tuna and capers sauce</i>	
- PORTION OLIVEN	6,90
Schwarze und grüne Oliven mit Knoblauch und Chili <i>Black and green olives with garlic and chili</i>	
- ANTIPASTO - VERDURE	13,90
Variation von gegrilltem und eingelegtem Gemüse <i>Variation of grilled and pickled vegetables</i>	
- ANTIPASTO SPECIALE für 2 Personen	37,90
Variation von Vitello Tonnato, Carpaccio, Scampi, gegrilltem eingelegtem Gemüse und Mozzarella <i>Variation of Vitello Tonnato, carpaccio, scampi, grilled vegetables and mozzarella</i>	
- VITELLO TONNATO	17,90
Dünne Scheiben vom Kalbsfilet an Thunfisch-Kapern-Sauce <i>Thin slices of veal fillet in a tuna and capers sauce</i>	
- CARPACCIO DI MANZO	19,50
Feine Scheiben vom Rinderfilet mit Parmesanspalten an Zitronensauce <i>Thin slices of beef tenderloin with parmesan and lemon sauce</i>	
- BURRATA	15,50
Burrata mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum <i>Burrata with creamy, cheesy filling, cherry tomatoes and basil</i>	
- MOZZARELLA DI BUFFALA	14,90
Original Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum <i>Original buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil</i>	
- MELANZANE DELLA MAMMA	13,90
Feine Auberginenscheiben in Tomaten-Kräuter-Sauce mit Parmesanraspeln <i>Fine aubergine slices in a tomato-herb-sauce with grated parmesan</i>	



INSALATA

- | | |
|---|----------------|
| - INSALATA MISTA
Gemischter Salat
<i>Mixed salad</i> | 7,90 |
| - INSALATA POMODORO
mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum
<i>Mixed salad with tomatoes, onions and basil</i> | 8,90 |
| - INSALATA TONNO E PECORINO
Gemischter Salat mit Thunfisch und Schafskäse
<i>Mixed salad with tuna and sheep's cheese</i> | 11,90 |
| - RUCOLA E PARMIGIANO
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan
<i>Rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan</i> | 10,90 |
| - RUCOLA CON FILETTO DI MANZO
Rucolasalat mit Cherrytomaten, 2 Rinderfiletmedaillons zart gegrillt und Parmesan
<i>Rocket salad with cherry tomatoes, 2 beef fillet medallions and Parmesan</i> | 25,90 |
| - INSALATA CON SCAMPI
Gemischter Salat mit zwei Riesengarnelen
<i>Mixed salad with 2 king prawns</i> | 23,50 |
| - INSALATA CON POLLO
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Parmigiano
<i>Mixed salad with fried chicken breast strips and parmigiano</i> | 11,90 |
| - INSALATA CESARE
Römersalat, Cherrytomaten, Croutons, gek. Ei und Hähnchenbruststreifen
an hausgemachtem Caesardressing und Parmigiano
<i>Romaine lettuce salad with cherry tomatoes, croutons, boiled egg and chicken breast strips with a homemade Caesardressing and parmigiano</i> | ▲ 12,90 |
| - CAPRESE
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
<i>Mixed salad with tomatoes, mozzarella and basil</i> | 11,90 |

ZUPPE

- | | |
|---|--------------|
| - ZUPPA DI POMODORO
Tomatencremesuppe
<i>Cream of tomato soup</i> | 7,50 |
| - ZUPPA DI PESCE "LUARDI"
Original "Luardi" Fischsuppe mit verschiedenen Fischfilets und einem Scampi
<i>Original "Luardi" Fish soup with a variety of fish fillets and one scampi</i> | 19,50 |
| - MINESTRONE
Suppe mit frischem Gemüse
<i>Soup with fresh vegetables</i> | 9,90 |



PASTA

- SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINI** 10,90
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Chili
Spaghetti with garlic, olive oil and spicy peperoncino
- SPAGHETTI CARBONARA** 12,00
Spaghetti mit Pancetta, Ei, Parmesan und Sahnesauce
Spaghetti with bacon, egg, parmesan and cream sauce
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 12,00
Spaghetti mit Rinderragout-Sauce
Spaghetti with beef ragout sauce
- LINGUINE AL PESTO** 12,00
Linguini mit hausgemachter Pestosauce
Linguini with homemade pesto
- LINGUINE PUTTANESCA** 12,50
Linguini mit Knoblauch, Zwiebeln, Sardellen und Chili in Tomatensauce
Linguini with garlic, onions, anchovies and chili in tomato sauce
- LINGUINE DELLO CHEF** ▲ 15,00
Linguini mit frischem Spinat in Sahnekräutersauce, Pinienkernen und Parmigiano
Fresh spinach in cream herb sauce, with pine nuts and Parmigiano
- LASAGNE „DELLA MAMMA“** (Original Rezept von Mama) 13,00
Schichtnudeln mit Rinderragout und Käse überbacken
Layer noodles with beef ragout sauce, topped with baked cheese
- PENNE ARRABIATA** 10,90
Penne mit Knoblauch und Chili in Tomatensauce mit frischem Basilikum
Penne pasta with garlic and chili in a tomato sauce with fresh basil
- PENNE GORGONZOLA E SPINACI** 12,00
Penne mit frischem Spinat in Gorgonzolasauce
Penne pasta with fresh spinach in Gorgonzola sauce
- TAGLIATELLE VEGETARIANA** 12,00
Bandnudeln mit frischem Gemüse in Tomatenkräutersauce
Ribbon noodles with fresh vegetables in a tomato-herb sauce
- TAGLIATELLE POLLO** 12,50
Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Zucchini in mediterraner Tomaten-Kräutersauce
Ribbon noodles with chicken breast strips and zucchini in a mediterranean herb sauce
- TAGLIATELLE SCAMPI** 23,90
Bandnudeln mit 2 Scampis, Artischocken, Cherrytomaten und Knoblauch in Kräutersauce
Ribbon noodles with 2 scampi, artichokes, cherry tomatoes and garlic in a herb sauce
- TAGLIATELLE SALMONE** ▲ 15,00
Bandnudeln mit Lachsfilet und Cherrytomaten in Hummersahnesauce
Ribbon noodles with fresh salmon fillet and cherry tomatoes in a lobster-cream sauce
- ORECCHIETTE LUARDI** ▲ 16,00
mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in leichter Sahne-Rahmsauce
„Auricle“ noodles with beef fillet and fresh mushrooms in a light cream sauce
- PASTA MISTA PER DUE für 2 Personen** 39,50
Variation von 3 verschiedenen Pastagerichten
Penne Arrabiata, Orecchiette Luardi, Tagliatelle Salmone
Variation with 3 different pasta dishes - for 2 persons





PIZZE

Alle unsere Steinofen-Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.
All our stone oven pizza are topped with tomato sauce and mozzarella.

- FOCACCIA Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin <i>Pizzabread with olive oil and rosemary</i>	6,90
- PIZZA MARGHERITA mit Basilikum <i>with basil</i>	10,90
- PIZZA FUNGHI mit frischen Champignons <i>with fresh mushrooms</i>	10,90
- PIZZA SALAME mit Salami <i>with salami</i>	11,90
- PIZZA PROSCIUTTO E SALAME mit gekochtem Schinken und Salami <i>with ham and salami</i>	12,00
- PIZZA TONNE E CIPOLLA mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	13,00
- PIZZA RUCOLA, POMODORO E PARMIGIANO mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan <i>with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan</i>	12,00
- PIZZA PARMA mit Rucola, Original Parmaschinken und Parmesan <i>with rocket salad, Parma ham und parmesan</i>	▲ 16,00
- PIZZA SALMONE mit Lachsfilet, Rucola und Creme fraiche <i>with salmon fillet, rocket and crème fraîche</i>	▲ 15,00
- PIZZA VEGETARIANA mit frisch gegrilltem Gemüse <i>with freshly roasted vegetables</i>	12,00
- PIZZA LUARDI mit original Büffelmozzarella, Artischocken, Olivenöl <i>with buffalo mozzarella, artichokes and olive oil</i>	22,50
- PIZZA SCAMPI mit 2 Großgarnelen, Artischocken, Cherrytomaten <i>with 2 king prawns, artichokes and cherry tomatoes</i>	23,50
- PIZZA DELLO CHEF mit pikanter ital. Salami, Auberginen, Knoblauch, Parmesan <i>with spicy italian salami, aubergine, garlic and Parmesan</i>	12,00
- PIZZA SPINACI E GORGONZOLA mit frischem Spinat und Gorgonzola <i>with fresh spinach and Gorgonzola</i>	12,00
- PIZZA NAPOLI E SARDELLE mit Sardellen, Oliven, Kapern <i>with anchovies, olives and capers</i>	12,00
- PIZZA BROCCOLI PESTO PECORINO mit Brokkoli, Schafskäse, hausgem. Pesto <i>with broccoli, sheep's cheese and homemade pesto</i>	12,00
- PIZZA CALZONE gefüllte Pizzateigtasche mit Salami, Schinken, Champignons <i>Calzone with salami, ham and mushrooms</i>	12,00
- PIZZA BIANCA „LUIGI“ mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with mozzarella, Parma ham, rocket salad and Parmesan</i>	▲ 14,00
- PIZZA BIANCA „JACKIE“ mit Mozzarella, Salsiccia und gebratenen Champignons <i>with mozzarella, roasted mushrooms and Salsiccia</i>	▲ 14,00
- PIZZA 4 FORMAGGI mit Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse und Parmesan <i>with mozzarella, Gorgonzola, sheep's cheese and parmesan</i>	▲ 13,50
- PIZZA MISTA mit Salami, Prosciutto, Peperoni und Champignons <i>with salami, prosciutto, peperoni and mushrooms</i>	13,50
- PIZZA DIAVOLO mit Peperonisalami, Paprikastreifen und Peperoni <i>with peperoni-salami, pepper strips and peperoni</i>	12,00
- PIZZA CHEFINA Mozzarella, gebr. Champignons, Trüffelöl und frischer Trüffel <i>mozzarella, fried mushrooms, truffleoil and fresh truffle</i>	23,50



CARNE

- POLLO ALLA GRIGLIA** **17,90**
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled chicken breast fillet with rosemary potatoes and vegetables
- POLLO AL PEPE** **20,50**
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Chicken breast fillet in pepper-cream sauce with rosemary potatoes and vegetables
- POLLO GORGONZOLA** **21,50**
Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Chicken breast fillet in gorgonzola sauce with rosemary potatoes and vegetables
- BISTECCA ALLA GRIGLIA** **28,90**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled Argentinian rump steak with rosemary potatoes and vegetables
- BISTECCA PIZZAIOLA** **29,90**
Argentinisches Rumpsteak zart gegrillt an Tomaten-Oliven-Kapernsauce dazu Spaghetti
Rump steak in a Tomato-Olive-Capers-Sauce with spaghetti
- FILETTO D'AGNELLO** **32,50**
Zartes Lammfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled tender lamb fillet with rosemary potatoes and vegetables
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** **39,90**
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled tender Argentinian beef fillet with rosemary potatoes and vegetables
- FILETTO GORGONZOLA** **42,50**
Argentinisches Rinderfilet zart gegrillt an Gorgonzolasauce dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled beef fillet from grill with gorgonzola sauce with rosemary potatoes and vegetables
- FILETTO AL PEPE** **42,50**
Argentinisches Rinderfilet zart gegrillt an Pfeffersauce dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled beef fillet from grill in a pepper sauce with potatoes and vegetables

PESCE

- FILETTO DI SALMONE** **25,90**
Lachsfilet in leichter Hummer-Kräutersauce mit Kartoffeln und Tagesgemüse
Salmon fillet in a light lobster-herb sauce with potatoes and fresh daily vegetables
- SCAMPI DELLO CHEF** **27,50**
4 Scampis nach Chef-Art, flambiert in der Pfanne mit frischem Rosmarin, Knoblauch, Chili und Olivenöl dazu Tagesgemüse
4 grilled „Chef-Style“ scampi, flambeed with fresh rosemary, garlic, chili and olive oil
- SCAMPI VINO BIANCO** **29,50**
4 Scampis in Weißweinsauce mit Kartoffeln und Tagesgemüse
4 grilled scampi in white wine sauce with potatoes and fresh daily vegetables
- LUCIOPERCA AL VINO BIANCO** **28,90**
Zanderfilet (aus frischem Wildfang) in Weißwein-Kräutersauce mit Kartoffeln und Tagesgemüse
Zander fillet (from fresh wild catch) in white wine-herb-sauce with potatoes and fresh daily vegetables



BEVANDE CALDE

Espresso	3,90
Doppio Espresso	5,50
Cappuccino	4,50
Espresso Macchiato	4,50
Espresso Corretto	6,50
Caffee Crema	3,90
Latte Macchiato	6,50
Cioccolata calda	4,90
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	
Irish Coffee mit 2cl Whiskey mit Sahnehaube	8,50
Glas Tee, wahlweise:	2,50
<i>Frische Minze, Kamille, Früchte, Grüner und Schwarzer Tee</i>	

DOLCI

- TIRAMISU	8,90
<i>homemade Tiramisu</i>	
- PANNA COTTA	8,90
<i>Gekochte Sahne mit Waldbeeren-Fruchtspiegel</i>	
<i>typically italian dessert „boiled cream“ with wildberries fruit coulis</i>	
- CASSATA ALLA SICILIANA	8,50
<i>Sizilianische Spezialität, Zabaioneeis mit kandierten Früchten</i>	
<i>Sicialian speciality, Zabaione-ice cream with candied fruits</i>	
- GELATO MISTO	8,90
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	
<i>Mixed ice cream</i>	
- ZITRONEN SORBET	10,90
<i>Lemon sorbet</i>	
- EISKAFFEE	8,90
<i>Iced coffee</i>	
- EISSCHOKOLADE	8,90
<i>Iced chocolate</i>	



Aqua Panna - still	0,25l	3,90
<i>Natural Water</i>	0,75l	7,90
San Pellegrino - leicht perlend	0,25l	3,90
<i>Sparkling Water</i>	0,75l	7,50
	0,25l	0,40l
Coca-Cola ^{1,2,5}	3,90	5,90
Coca-Cola light ^{1,2,3,5,6}	3,90	5,90
Fanta ^{1,4,5}	3,50	5,90
Sprite ^{1,4,5}	3,50	5,90
Spezi ^{1,2,4,5}	3,50	5,90
Ginger Ale ¹	4,90	
Bitter Lemon ^{6,9,12}	4,90	
Tonic Water ^{6,9}	4,90	
Malztrunk ^{2,3,8,A}	<i>Fl. 0,33l</i>	3,90
Orangina	<i>Fl. 0,25l</i>	4,90
S. Pellegrino Aranciata	<i>0,33l</i>	4,90
S. Pellegrino Limonata	<i>0,33l</i>	4,90
Esta The Pesca (Pfirsich)	<i>0,33l</i>	4,90
Esta Athe Limone (Zitrone)	<i>0,33l</i>	4,90
<i>(peach or lemon flavoured icetea from Italy)</i>		
SUCCO DI FRUTTA		
	0,2 l	0,40l
Apfelsaft naturtrüb	3,90	5,90
Orangensaft	3,90	5,90
Pfirsich Nektar	3,90	5,90
<i>Peach nectar</i>		
Johannisbeeren-Nektar	3,90	5,90
<i>Blackcurrant nectar</i>		
Fruchtsaft-Schorle	3,90	5,90
<i>Juice Spritzer</i>		
Frisch gepresster Orangensaft	6,90	9,50
<i>Freshly-squeezed orange juice</i>		



BIRRA



Fassbier / Draft beer	0,2l	0,4l
Moretti (Birra italiana)	4,90	6,90
	0,30l	
Moretti (alkoholfrei)	4,90	
Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,50l	5,90
Erdinger Kristall	Fl. 0,50l	5,90
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei	Fl. 0,50l	5,90
Corona Extra	Fl. 0,33l	5,90
Berliner Kindl Weisse ^A mit Schuss (Rot Himbeer ^{6,7} oder Grün Waldmeister ^{2,6,7})	Fl. 0,33l	5,90

VINI SCIOLTI

VINO BIANCO	0,20l	0,50l
Pinot Grigio	6,90	14,50
Bianco Sicilia	6,90	14,50
Grauburgunder	6,90	14,50
VINO ROSSO		
Chianti	6,90	14,50
Fiorilo rosso siciliano	6,90	14,50
Nero D'Avola	6,90	14,50
Lambrusco	6,90	14,50
VINO ROSATO		
Rosé della Casa	6,90	14,50
Vino con Acqua (Weinschorle/Wine Spritz)	6,50	



LISTA DEI VINI

VINO BIANCO

Pinot Grigio° Friaul, 2021*	34,90
Helles klares Strohgelb mit Nuancen von Kirschen, Akazienblüten und zarten Gewürzklängen, vollmundig und angenehm. <i>Bright clear straw yellow, with hints of cherry, acacia flowers and delicate spice tones, full bodied and pleasant.</i>	
Florar Lugana DOC Santi/ Lago di Garda, 2022*	38,90
Leuchtendes Goldgelb, weitgefächertes Bukett mit Noten von Birne und Pfirsich. <i>Bright golden yellow, bouquet with notes of pear and peach.</i>	
Gavi di Gavi DOCG, Etichetta Bianca, La Scolca Piemont, 2021*	40,90
Apfel, Zitrus, Kerbel, leicht <i>Harmonious bouquet, light, apple, lemon, chervil</i>	
Ca dei Frati Bianco ° Lugano, 2021*	41,50
Helles, leuchtendes Gelb, feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Gut ausbalancierter Geschmack mit angenehm lebendiger Säure, delikater Bittermandelnote im Nachhall und einem Hauch Mineralität. <i>Bright shining yellow, fine fragrance of white fruits and flowers. Harmonious bouquet.</i>	
Chardonnay DOC Alto Adige/Südtirol, 2021*	37,90
Strohgoldgelb mit grünlichen Reflexen, fülliges Bukett, elegant, fruchtig und fein. <i>Straw yellow with greenish reflexes, voluminous bouquet, elegant, fruity and finely.</i>	
Sauvignon Blanc Trentino, 2021*	41,50
Strahlt in hellem Gelb im Glas. Sein zartes sortentypisches Aroma setzt sich aus Düften von reifen Südfrüchten, Holunderblüte, Stachelbeere und Brennessei zusammen. <i>Shines bright yellow in the glass. Bouquet with notes and fragrances of ripe south fruits, elderflower and gooseberries.</i>	
Pino Grigrio IGT "Jermann" Friaul, 2021*	69,50
Pfirsich, Birne, Creme-frisch, mittelkräftig <i>Peach, pear, creamy-fresh, medium</i>	
Rossi-Bass Laughe DOC „Angelo Saja“ Piemont, 2020*	230,00
Harmonisch, frisch, Birne mit dezenten Vanille- und Karamellnoten <i>Pear, vanilla, caramel, fresh</i>	



* Bei Ausverkauf unter Vorbehalt der Änderung von Jahrgängen



LISTA DEI VINI



VINO ROSSO

„Luardi“ DOCG° Chianti Classico Riserva/Toscana, 2018*

39,90

Rubinrot mit orangen Reflexen, intensives Aroma mit einem trockenen und samtigen Geschmack.
Ruby red with orange reflections., intense flavour with a dry and velvety taste.

Nero D' Avola° „Gazzerotta“ Sicilia, 2020*

29,50

Duftet verführerisch nach Gewürzen und Kirschen, weich und sinnlich gleitet er über die Zunge und betört den Gaumen mit weichen, zarten Tanninen.
Smells of spices and cherries, it slides softly and sensual over the tongue on the palate with soft and delicate tannins.

Primitivo Piluna Salento IGT°, Castello Monaci/Apulia, 2021*

36,90

Dunkles Purpurrot. Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten mit einem Hauch von mediterraner Macchia Blüten und Bittermandel, am Gaumen trocken.
Dark purple. Flavour of ripe grapes, with pepper and vanilla notes, a touch of Mediterranean maquis flowers and bitter almonds, dry on the palate.

Vino Nobile di Montepulciano DOD „Cauline Bonacchi“ Toscana, 2018

51,90

Veilchen, harmonisch fruchtig, mittelkräftig
violet, harmonious, fruity, medium

Le Volte IGT° „Tenuta Della Omelliaia“ Toscana, 2020

59,90

Holunder, Schokolade, komplex, kräftig
elder, chocolate, powerful

Primitivo di Manduria DOC°, Apulien, 2018/2019*

72,90

Purpurrot mit intensiven Noten von Brombeeren und Zwetschgen, Cassis und Holunder. Viel Würze mit Zimt-, Nelken- und Muskataromen. Ein wunderbar kräftiger und konzentrierter Wein. *Purple red with intensive notes of blackberries and plums, cassis and elderflower, with spicy cinnamon. Cloves and nutmeg fragrance.*

Amarone di Montalcino DOC° Toscana, 2017*

79,50

Elegantes Bukett, mit reichhaltigen Aromen von Kirschen, Pflaumen und Schokolade.
Elegant bouquet, with rich aromas of cherries, plums and chocolate.

Barolo DOCG „Nebbiolo“ Piemont, 2015* 0,375 l

59,50

Kirsche, Pflaume, würzig-aromatisch, kräftig
Cherry, plum, spicy-aromatic, powerful.

Brunello di Montalcino DOC° Toscana, 2017*

99,00

Elegantes Bukett, mit reichhaltigen Aromen von Kirschen, Pflaumen und Schokolade.
Elegant bouquet, with rich aromas of cherries, plums and chocolate.

Barolo DOCG° „Dagromis“ Angelo Saja, Piemont, 2018*

175,00

Heidelbeeren, Veilchen, Thymian, vollmundig, kräftig
Blueberry, violet, thyme, powerful

Antinori Tignanello IGT° Toscana, 2019

240,00

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensiver Duft mit Noten von roter Frucht und einem angenehmen Aroma von süßem Gewürz und Waldbeeren.
Am Gaumen ist der Wein vibrierend und frisch mit sanften ausgewogenen Tanninen.
Dark ruby red with violet reflections. Intensive fragrance with notes of red fruits and flavours of sweet spices and wild berries. A wine vibrantly and fresh on the palate.



LISTA DEI VINI

VINO ROSATO

0,75 l

Chiaretto Classico DOC Bulgarini° Lago di Garda, Lobardei 2021

27,00

Mild Glänzendes Rosé mit purpurnen Reflexen, feine Düfte nach Pfirsichblüten, Hagebutten, Sauerkirschen und weißem Pfeffer. Am Gaumen frisch und würzig

Rose dei Frati DOG "Cà Dei Frati" Lombardia, 2021

39,50

Kirsche, Johannisbeere, Lavendel, fruchtig, kräftig

PROSECCO

Valdo

37,00

Valdo Rosé

40,00

CHAMPAGNE

Moët & Chandon

95,00

Moët & Chandon - Rose°

105,00

Ruinart Champagner

125,00

SPIRITUOSEN

LIQUORI

Limoncello	5,00
Amaretto Disaronno	5,00
Sambuca	5,00
Baileys Irish Cream	5,00

LONGDRINKS

Barcardi Coca-Cola	9,50
Gin Tonic	9,50
Wodka Lemon	9,50
Cuba Libre	9,50

AMARI e BITTER

Ramazotti	5,00
Averna	5,00
Fernet Branca	5,00
Cynar	5,00

COGNAC & BRANDY

Hennessy	6,50
Remy Martin	6,50
Vecchia Romagna	6,50

GRAPPA

Grappa della Casa	5,00
Grappa Nadini Riserva	7,50

WHISKY

Ballantine's Finest	7,50
Jack Daniel's	7,50
Bowmore 12 Years	7,50
Johnnie Walker Red Label	7,50

VODKA & ACQUAVITE

Skyy Vodka	5,00
------------	------



Lugardi

RISTORANTE-BAR

Meinekestr. 24

10719 Berlin

Tel: 887 18 468

ristoranteluardi@yahoo.de

Alle Extrawünsche oder Änderungen werden separat berechnet

