

LA CANTINETTA®
di Sergio Bolzan

Speisen und Getränke

Weingut der Woche

Alter Wein
und
junge Weiber
sind die
besten
Zeitvertreiber.

Volksmund

Weingut der Woche

Azienda Agricola

Gregoletto

Miane – Treviso

Venetien



LA CANTINETTA[®]
di Sergio Bolzan

Weingut der Woche

Azienda Agricola GREGOLETTO - Premaor di Miane (Treviso)

Das Weingut Gregoletto produziert seit 1792 Weine auf den Hügeln von Miane, in der Nähe von Valdobbiadene, Provinz Treviso. Trotz ihrer geringen Rebfläche von 10 ha, ist der Name Gregoletto nicht nur in Italien, sondern auch in ganz Europa, Amerika und sogar in Japan ein Begriff für beste Qualität. Vor allem der Prosecco in allen drei Versionen: still, Perlwein und Sekt sind von allen Weinen, die Gregoletto produziert, am beliebtesten.

Weißweine

2004	ALBIO Colli di Conegliano DOC	Glas 0,1 l	2,10 €
	<i>Delikater Wein aus verschiedenen Traubensorten</i>	0,25 l	5,10 €
	<i>(Incrocio Manzoni, Sauvignon, Riesling, Chardonnay)</i>	0,5 l	9,60 €
	<i>aus den Hügeln um Conegliano.</i>	Flasche	12,98 €
	<i>Reif, ätherisch, voll, fast cremig am Gaumen.</i>		
	Mitnahmepreis € 7,98		
2006	VERDISO dei Colli Trevigiani IGT Frizzante	Glas 0,1 l	2,10 €
	<i>Perlwein - sur lie</i>	0,25 l	5,10 €
	(Flaschengärung - unfiltriert)	0,5 l	9,60 €
	<i>Aus 100 % Verdiso, autochthone Traubensorte aus Conegliano und Valdobbiadene.</i>	Flasche	12,98 €
	<i>Der "besondere" Verdiso: durch die Flaschengärung erreicht dieser Perlwein eine feinere Struktur und erhebt ihn zum "kleinen Champagner" des Hauses. Dekantieren (oder mit Hefe genießen!).</i>		
	Mitnahmepreis € 7,98		
2007	PROSECCO di Conegliano-Valdobbiadene	Glas 0,1 l	2,10 €
	Tranquillo (Still)	0,25 l	5,10 €
	<i>Die stille Version des Prosecco ist der bekannteste unter den Weinen von Gregoletto. Er hat eine strohgelbe Farbe, subtiles, charakteristisches Bouquet und schmeckt trocken, angenehm voll, frisch und feinfruchtig.</i>	0,5 l	9,60 €
		Flasche	12,98 €
		Mitnahmepreis € 7,98	

Weingut der Woche

Rotweine

2006	MERLOT dei Colli Trevigiani IGT <i>Tiefes Rubinrot mit Kirschtönen, weiniges, charakteristisches Bouquet; voll, samtig, wohlschmeckend, dezenter Bittermandelgeschmack mit schöner Frucht.</i> Mitnahmepreis € 8,50	Glas 0,1 l	2,20 €
		0,25 l	5,30 €
		0,5 l	9,90 €
		Flasche	13,50 €
2001	CABERNET dei Colli Trevigiani IGT <i>Rubinrot, ausdrucksvoll weiniger Geruch mit Himbeer-Erinnerungen; schmackhaft, gehaltvoll, ausgewogene Gerbstoffe und somit sehr harmonisch.</i> Mitnahmepreis € 9,90	Glas 0,1 l	2,40 €
		0,25 l	5,70 €
		0,5 l	11,20 €
		Flasche	14,90 €
2000	ROSSO GREGOLETTO - "Barrique" <i>Dunkles Rubinrot, kräftige Nase, fruchtig und nuancenreich; kräftig auch am Gaumen, mit gut balancierten Holztönen und angenehmer Weiche.</i> Mitnahmepreis € 19,-	Glas 0,1 l	3,60 €
		0,25 l	8,60 €
		0,5 l	17,00 €
		Flasche	24,00 €

SPEISEN

Brotkorb (Bei Suppen und Vorspeisen ist ein Korb im Preis enthalten) € 1,50

PANINI CALDI & Co. - WARME SANDWICH & Co.

PIADINA mit Speck Sauris, Montasio-Käse u. Tomaten	5,40
PIADINA mit Mozzarella und Tomaten	4,90
PIADINA mit Champignons, Montasio-Käse u. Tomaten	4,90

*Variationen oder Ergänzungen: € -.50 pro Zutaten

ANTIPASTI FREDDI - KALTE VORSPEISENTELLER

PICCOLO - Kleiner Vorspeisenteller	6,90
MEDIO - Mittlerer Vorspeisenteller	9,50
GRANDE - Großer Vorspeisenteller	10,90
Schinkenteller - San Daniele oder Parma (mittel)	10,90
Käseteller klein	8,20
Käseteller mittel	10,50
Käseteller groß	13,50
Königsteller (Parmesan-Käse, San Daniele, versch. eingel.Gemüse)	13,50
CAPRESE (Mozzarella, Tomaten, Nat. Olivenöl, Oregano)	6,50

*Alle Vorspeisenteller werden mit Brot + Grissini begleitet
zusätzliches Brot-Korb : € 1,50

**Variationen oder Ergänzungen: von € -.50 bis € 2,-- je nach Zutaten

Grande PANINO - SANDWICH- (mit Ciabatta-Brot)

MONTASIO mit Montasio-Käse	3,20
UBRIACO mit „besoffenem“ Cividale-Käse	3,50
MILANO mit Salame Milano	3,20
MORTADELLA mit Mortadella	3,20
PORCHETTA mit Porchetta	3,50
PARMA mit Parma-Schinken	4,20
SAN DANIELE mit San Daniele-Schinken	4,20
PARMA mit MONTASIO mit Parma-Schinken und Montasio-Käse	4,50

LEITUNGSWASSER

Der Gast steht bei uns in Mittelpunkt, wir können aber unsere Leistung nicht verschenken.

Tatsache ist, dass der Trend zum Leitungswasser, teils aus Gesundheits – teils aus Sparsamkeitsgründen, immer mehr zunimmt. Lag vor einigen Jahren der Anteil des Leitungswassers bei einem Fünftel, wird derzeit bereits bei jeder dritten Wasserbestellung Leitungswasser verlangt.

Tatsache ist aber auch, dass das Gastlokal in erster Linie Dienstleistungen verkauft und das Service von Leitungswasser genauso teuer kommt wie für jedes andere Getränk. Es geht also nicht um das Wasser an sich (sonst müsste man ja auch für den Gang zur Toilette Geld verlangen), es geht um die Drumherum-Kosten. Bestellung aufnehmen, Einschicken, das Servieren, Abservieren, das Spülen und Polieren – der Personalaufwand ist gleich wie bei jeder anderen Bestellung. Dazu kommen noch die anteilmäßigen Aufwendungen für die Anschaffung von Möbeln, Miete, Reinigung, Toilette, Strom, Wasser- und Betriebskosten und, und, und...

Wasser in der Gastronomie darf und muss daher unter bestimmten Umständen einen Preis haben dürfen.

Die Fachgruppe Gastronomie bezieht in dieser Frage eindeutig Stellung und gibt seit Jahren die Empfehlung aus, Wasser als Beigabe zu Kaffee, Espresso, Whiskey oder anderen Spirituosen kostenlos abzugeben.

Wird Wasser vom Gast aber als alleiniges Getränk bestellt, soll Wasser durchaus angemessen bepreist werden, um die anfallenden Kosten abdecken zu können.

Wird Wasser kostenpflichtig abgegeben, ist Transparenz angesagt. Der Preis muss auf die Getränkekarte und zwar deutlich erkennbar.

Unsere Leitungswasserpreise:

0,2 Liter/Glas	0,50 €	(gratis zu Espresso, Kaffee oder Cappuccino)
0,5 Liter/Karaffe	1,25 €	
1 Liter/Karaffe	2,50 €	

