

## WEINE

<b>Turbiana Olivini LUGANA 12,5% vol.</b> Blumenwiese, Holunderblüte, Zitrone. Idealer Speisebegleiter zu Antipasti und Fisch.	1/8l / 0.75l € 6,50 / 40,00
<b>Pinot Grigio CA BOLANI 12,5% vol.</b> Trocken, frisch, reife Äpfel, Zitrone. Ideal zu Fisch, Antipasti und Risotto.	1/8l / 0.75l € 6,50 / 40,00
<b>Vermentino LUNAE 12,5% vol.</b> Gelbfruchtig und schmelzig. Ideal zu Fisch und Gemüse.	1/8l / 0.75l € 6,50 / 40,00
<b>Kaltern VIAL Pinot Bianco 13,5% vol.</b> Duft nach Birne und reifem Gold Delicious, mineralisch. Begleitet hervorragend helles Fleisch und Meeresfrüchte, Schokolade und Beeren.	1/8l / 0.75l € 7,30 / 43,00
<b>Castello della Sala ANTINORI 12% vol.</b> Süße Grapefruit, Stachelbeere, Zitronengras. Perfekt zu Pasta und Pilzen.	1/8l / 0.75l € 7,30 / 43,00
<b>Grillo Sicilia PRINCIPI DI BUTERA 13% vol.</b> Reich und Frisch, Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas. Passt hervorragend zu ersten Gängen mit Gemüse, Fisch und Krustentieren.	1/8l / 0.75l € 6,50 / 40,00
<b>Fiano Salento ALTEMURA 13% vol.</b> Trocken, würzige Aromatik, animierende Fruchtsäure. Idealer Speisebegleiter zu Antipasti und Fisch.	1/8l / 0.75l € 6,10 / 36,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo TOLLO 13% vol.</b> Weich und mild, Nuancen roter Früchte, wenig Säure. Perfekt zu Vorspeisen, Pasta, Fisch.	1/8l / 0.75l € 6,50 / 40,00
<b>Primitivo Sasseo ALTEMURA 14,5% vol.</b> Gut entfaltete Frucht, vom Körper kräftig und gut strukturiert. Idealer Begleiter zu Pasta.	1/8l / 0.75l € 7,40 / 44,00
<b>Ca Bolani Merlot 13% vol.</b> Weich, rund, lang anhaltend mit eleganten Tanninen und Anklängen von Gewürzen. Passt perfekt zu Antipasti, Grillfleisch.	1/8l / 0.75l € 6,50 / 40,00
<b>Batasiolo Barbera d'Alba 15% vol.</b> Tiefe Würze, harmonisch im Abgang. Perfekter Begleiter zu rotem Fleisch.	1/8l / 0.75l € 7,30 / 43,00
<b>Cusumano Nero D'Avola 14% vol.</b> Sehr weich, frisch und ausbalanciert. Ein hervorragender Begleiter zu Antipasti, Pasta.	1/8l / 0.75l € 7,30 / 43,00
<b>Chianti Buccia Nera 14% vol.</b> Weich und frisch, ausgewogener Körper, Aromen von roten Früchten. Ideal zu Rindfleisch.	1/8l / 0.75l € 6,50 / 40,00

Weitere Weine gerne auf Anfrage!



**Herzlich willkommen  
im Di Renzi,  
schön, dass du  
die festliche Zeit mit uns feierst.**

*Welcome to Di Renzi.  
We are so pleased to  
have you here, celebrating  
the festive season with us.*

**DI RENZI**  
PROSCIUTTERIA | ENOTECA

Unser Weihnachtsmenü besteht aus drei Gängen:  
je eine Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise

ALS APERITIF  
Glas Prosecco oder  
kleines Bier

## ANTIPASTI

### Crema di pomodoro

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Blütenschaum

### Burrata al tartufo

Auf Rucola mit Cherry-Tomaten, Pesto, Balsamico-Glacé dazu hausgemachtes Brot

### Antipasto misto (für zwei Personen)

Prosciutto Parma, Haussalami, Salsiccia Piccante, Parmesan, gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Tomaten, Oliven, Kapern, Feigensenf.

### Antipasti di mare (für zwei Personen)

Gegrillte Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Garnelen, Oktopus, Miesmuscheln, Aioli, eingelegte Oliven, eingelegte Tomaten, Parmesanbruch, Kapern.

## PRIMO PIATTO

### Spaghetti con verdura

Hausgemachte Pasta mit mediterranem Gemüse, Fond, Kräuter, Knoblauch

### Spaghetti con verdura e gamberi

Hausgemachte Pasta mit mediterranem Gemüse, Fond, Kräuter, Knoblauch und gebratenen Garnelen

### Spaghetti con verdura e manzo

Hausgemachte Pasta mit mediterranem Gemüse, Fond, Kräuter, Knoblauch und gebratenen Rinderfiletstreifen

### Spaghetti aglio e olio e peperoncino

Hausgemachte Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie

### Spaghetti aglio e olio e peperoncino con gamberi

Hausgemachte Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie und Garnelen.

### Spaghetti aglio e olio e peperoncino con manzo

Hausgemachte Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie und Rinderfiletstreifen

## PRIMO PIATTO

### Spaghetti con parmigiano vegetariana

Hausgemachte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt, mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern.

### Spaghetti con parmigiano e prosciutto

Hausgemachte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt, mit getrockneten Tomaten und Prosciutto.

### Spaghetti aglio e olio e peperoncino con gamberi

Hausgemachte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt, mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie und Garnelen.

### Spaghetti con parmigiano e manzo

Hausgemachte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt, mit getrockneten Tomaten und Rinderfiletstreifen.

### Piatto di pesce misto

Fischplatte mit Zanderfilet, Garnelen, Oktopus, Muscheln, gebratenem Gemüse und hausgemachtem Brot.

### Risotto con manzo e tartufo

Trüffelrisotto mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen und sautierten Kirschtomaten.

### Risotto con pesce

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Trüffelrisotto und sautierten Kirschtomaten.

## IL DOLCE

### Tiramisu della casa

Hausgemachtes Tiramisu..

### Crema al cioccolato bianco

Weißer Schokoladencreme im Glas mit Zimtsternen.

€ 89,-