„Buon appetito"

PIAZZA SORRENTO
Petersstraße 143 | 47798 Krefeld

2021

Lieber Gast, herzlich willkommen im Restaurant PIAZZA SORRENTO, der ersten Adresse in Krefeld, wenn es um köstliche Speisen und Weine aus Italien geht. Genießen Sie die Vielfalt und Qualitäten unserer Heimatstadt Sorrento, einer mediterranen Region zwischen Neapel und der Amalfiküste.

PIZZA IS(S)T MAGIE

Die erste Adresse in Krefeld

piazza_sorrento

Piazza Sorrento

02151 6038023

info@piazza-sorrento.de

UNSER ANSPRUCH & ZIEL

Premium Food

Unser Anspruch sind qualitative Produkte zu angemessenen Preisen, bei außerordentlicher Dienstleistung.

Unser Ziel ist es, dass der Kunde wieder-kommt, nicht der Teller zurückgegeben wird. Um dieses Ziel zu erreichen, prüfen wir täglich die Qualität unserer Produkte.

* Piazza News

SORRENTO – NEAPEL – AMALFI

Lieber Gast,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant PIAZZA SORRENTO.

Lange ist es her, als wir Sie bei Piazza Sorrento begrüßen durften. Diese Zeit ist und war keine einfache für uns, ganz im Gegenteil. Jetzt stehen wir jedoch wieder hier, mit positiver Energie und deutlich viel Ansporn. Natürlich haben auch wir diese Zeitspanne dafür genutzt, um frischen Wind mit reinzubringen. Es erwarten Sie vor allem neue Speisen, welche von nun an in unsere Speisekarte vertreten sind. Sie können unbesorgt sein, unsere bereits vertraulichen und lang bewährten Speisen wurden natürlich **nicht** ausgeladen, sondern sind stets ein Bestandteil unserer Speisekarte und repräsentieren weiterhin unsere traditionelle Küche.

An dieser Stelle möchte sich das gesamte Team Sorrento für Ihre Unterstützung und Ihre Treue bedanken. Wir können es kaum in Worte fassen, wie unendlich dankbar wir sind. Der Lieferservice, in der Zeit der Pandemie, stärkte die Bindung zu unseren Kunden mehr als je zuvor. Wir wurden in jeglicher Hinsicht aufgemuntert und gestärkt. Jeder Einzelne von uns musste lernen, mit dieser neuen Gesamtsituation bzw. mit diesen ungewohnten Umständen umzugehen. Aber trotz alledem wurden wir nicht vergessen. Und genau dieses offene Ohr und diesen enormen Beistand unserer Kunden für uns als Familie und als Team Sorrento macht uns unfassbar stolz. Vielen Dank!

PIAZZA SORRENTO

Caffè sospeso

Was die Sorrentinis schon immer ausgezeichnet hat, lässt sich in einer weiteren Tradition erzählen.
Der Caffè sospeso ist eine lokale Besonderheit unserer Kultur. Seit der Jahrhundertwende etablierte sich in vielen Bars der Stadt der Brauch, einen Kaffee zu trinken, aber zwei Kaffee zu bezahlen. Dieser zweite Kaffee wurde vom Barista notiert und an einen Bedürftigen ausgeschenkt. Noch heute wird diese Tradition fortgesetzt, zumeist ist sie in der Altstadt zu finden und wird in der Weihnachtszeit lebhaft praktiziert.

Tradizione Generazione Delizioso

Seinen Ursprung hat das Restaurant in Neapel durch die Köchin „Anna von Sorrento“. Sie kam 1971 nach Deutschland und eröffnete mit ihrem Mann Giuseppe auf der Breite Straße in Krefeld das PIAZZA SORRENTO. Schon in jungen Jahren half Tochter Rosa im Restaurantbe- trieb mit, lernte das traditionelle Küchenhandwerk ihrer Mutter und die Restaurantführung ihres Vaters. Wie in jedem Familienunternehmen wurde auch hier der „Kochlöffel weitergereicht“ und Rosa übernahm 2010 die Leitung des Restaurants. 2013 eröffnete sie mit ihrem Team auf der Petersstrasse, in der bis heute nach neapolitanischer Tradition gekocht wird.

RISTAURANTE PIAZZA SORRENTO
Petersstraße 143 | 47798 Krefeld | Tel. 02151

DreiGenerationen– ein Stück Heimat

Seit drei Generationen kochen wir als Familienbetrieb für unsere Gäste in Krefeld. Unsere Spezialität ist die feinere, hausgemachte italienische Küche, mit großem Einfluss unserer Heimatregion. Unsere Gerichte werden alle frisch zubereitet, mit Aromen die begeistern.
Genießen Sie unsere Heimat auf köstlichste Art und Weise, zubereitet mit Amore und Leidenschaft, bis ins kleinste Detail.

“Bella Italia”

PIAZZA SORRENTO
Die erste Adresse in Krefeld

Antipasti

VORSPEISEN

RINDERCARPACCIO **15,50**
hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesankäse ,Rucola &Burrata

VITELLO TONNATO **14,90**
hauchdünnes Kalbsfleisch, mit Thunfischsauce überzogen

ROTE BETE CARPACCIO *3,7* **14,90**
mit karamelisiertem Ziegenkäse

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER *1, 3, 4, 7, 9, 12* **15,70**
nach Art des Hauses

TOMATENSUPPE *7, 14* **7,30**

BRUSCHETTA *1, 9* **7,40**

FRITTURA NAPOLETANA *1, 3* **15,80**

FISCHSUPPE *1, 2, 4, 9, 12, 14* **13,60**
nach Art des Hauses

ANTIPASTI NAPOLI **18,20**
verschiedene Aufschnitte & Käse 1, 7

ANZEIGE

@mediadesignbysusanagebhardt

Pasta & Salatbowls

PIAZZA SORRENTO

Viele Sorten – ein Genuss

NUDELGERICHTE

FAGOTTINUDELN *1,3,7* **12,60**
gefüllt mit Ricotta & Birne an Gorganzolasauce

FUSILLI CALABRESE *1, 7, 8, 14.* **15,50**
an Basilikumsauce ,Burrata, getrocknete Tomaten, Parmesan

LINGUINE ALLA NERANA & PROVOLONE *1, 4, 7* **13,50**
an Zucchinicreme, Provolone, gebratene Zucchini

ORIGINAL CARBONARA *1, 3, 7* **13,90**
Rigatoni mit ital. Geröstetem Bauchspeck & Parmesan

ZITTI ALLA GENOVESE *1, 7, 14* **15,20**
gebrochene Strohhalmnudeln mit Kalbsgeschnetzeltem, Zwiebeln, Weißweinsauce, frischer Parmesan

LINGUINE AN TRÜFFELCREME *1, 7, 14* **20,40**
auf Rindercarpaccio & Parmesan

LINGUINE GAMBAS *1,4,7* **15,50**
An Olivenöl, Knoblauch und Cherrytomaten

BANDNUDELN LACHS *1,4,7* **16,50**
an Tomatensahnesauce

SALATBOWLS

CHICKEN BOWL *3, 6, 7, 11.* **14,40**
gemischter Salat mit Chicken Bites in Cornflakespanade, Cherrytomaten, Avocado, Zuckermöhrenraspeln & Mais

GAMBAS BOWL *2, 3, 6, 7, 11, 14* **16,90**
glasierte Gambas mit gemischtem Salat, marktfrischer Flugmango, Cherrytomaten, Zuckermöhren, roten Zwiebeln, Granatapfelkernen, Parmesan & gemischten Samen

RINDER BOWL *3, 6, 11* **18,10**
gemischter Salat mit gegrillten Rinderstreifen, roten Zwiebeln, Zuckermöhren, Cherrytomaten, grünen Gartenbohnen & Parmesan

GEMÜSE BOWL *3, 6, 11.* **10,60**
gemischter Salat mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Cherrytomaten, Champions, Zuckermöhren, roten Zwiebeln, Kichererbsen & gemischte Samen

Bella Napoli
POMODORO
Wir verwenden nur die besten Tomaten. Unsere Tomaten stammen aus unserem eigenen Anbau in Italien (Neapel). Traditionell, werden die Tomaten im Sommer aufgehängt, um dort den Winter zu verweilen. Diesen Prozess nennen wir -SPUNGNIELLO DI POMODORO-.

VORHANG AUF!

Steak trifft Lavastein

Unser Fleisch weiß sich zu inszenieren!
Es hatte ja auch ausreichend Zeit, sich perfekt auf seinen Auftritt vorzubereiten. Bei uns hängt das Fleisch zunächst noch einmal ab bevor es zum Einsatz kommt.

Auf den Punkt und nach Ihrem Wunsch gebraten und mit Olivenöl, Kräutern, Pfeffer und unseren Salzvariationen verfeinert, betritt das Fleisch die kulinarische Bühne der PIAZZA SORRENTO und wird hoffentlich auch zu Ihrem Publikumsliebling.

Guten Appetit!

FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte verstehen sich ohne Beilagen

ARGENTINISCHES RINDERSTEAK *280g 7, 14* **26,50**
auf einem Lavastein am Tisch serviert

ARGENTINISCHES RINDERSTEAK *280g 7, 14* **27,40**
in Pfeffersauce

ARGENTINISCHES RINDERSTEAK *280g 7, 14* **28,50**
mit gerösteten Zwiebeln & Champignons in Sahnesauce

RINDERSTEAK TAGLIATA *280g 3, 7, 14* **24,50**
in Scheiben gegrilltes Steak,
auf Rucola-Cherrytomaten-Parmesan-Salat serviert

SALTINBOCCA ALLA ROMANA *1, 14* **21,90**
gebratenes Kalbsschnitzel mit Schinken & Salbei

KALBSKOTELETT AM KNOCHEN MILANESE *3, 7* **24,90**
paniertes Kotelett an Parmesan-Paniermehl-Kruste

ANZEIGE

FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte verstehen sich ohne Beilagen

FRITTIERTE CALAMARI *1,3, 4* **20,50**

GEGRILLTER CALAMARI *3,4.* **19,50**

GEGRILLTES LACHSFILET *3,4* **22,40**

GEMISCHTER, FRITTIERTER FISCH *1,2,3,4.* **28,20**
Fisch der Saison

Kleiner Beilagensalat *(4€)*, Spinat *(4€)*, Spaghetti A.O.P *(5€)*, Gemüse der Saison *(4€)*, Pommes *(3,50€)*

LISTE DER EU-ALLERGENE *1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fische, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch, 8 Walnüsse-Mandel,9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Weichtiere, 13 Lupinen, 14 Schwefeldioxid und Sulphite*

FANGFRISCH

Petri Heil

Wer in Krefeld nach wirklich frischem Fisch sucht, ist bei uns genau richtig. Wir servieren Ihnen nur fangfrischen Fisch in unterschiedlichsten Variationen. Bei uns ist alles frisch, denn wer frisch kocht, braucht keine unnötigen Zusatzstoffe.

> *Gerne beraten wir Sie bei Ihren Fleisch- und Fischgerichten bei der Wahl Ihrer Beilagen.*

Fisch & Fleisch

Neapolitanische Pizza

PIZZA

MARINARA *1* — **8,60**
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl, ***ohne Käse***

MARGHERITA *1, 7* — **9,40**
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl

NAPOLI *1, 4* — **9,90**
Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Oliven, Oregano, Olivenöl, ***ohne Käse***

ROMANA *1, 4, 7* — **10,60**
Tomaten, Kapern, Sardellen, Mozzarella, Oregano, Olivenöl

AMALFI *1, 7* — **11,20**
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken

CASTELLAMMARE *1, 7, 10* — **11,20**
Tomaten, Mozzarella, Salami

ISCHIA *1, 4, 7* — **11,80**
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

FAITO *1, 7* — **13,70**
Tomaten, Mozzarella, Mix Pilze

CAPRICCIOSA *1, 7, 10* — **14,40**
Tomaten, Mozzarella, Salami, Artischocken, Oliven, Pilze, Schinken

CAPRI *1, 7* — **13,70**
Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Rucola,

PROCIDA *1, 7* — **15,60**
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

4 ISOLE *1, 4, 7, 10* — **14,40**
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Salami, Schinken, Pilze

POZZUOLI *1, 2, 4, 7* — **15,60**
Tomaten, Mozzarella, Gamberetti, Knoblauch, Rucola

SORRENTO *1, 7 ,10* — **14,90**
Mozzarella, Tomaten, Auberginen,
Pizzarand gefüllt mit Ricotta & Salami

ORIGINAL NEAPOLITANISCHE PIZZA

Die neapolitanische Pizza grenzt sich durch die Konsistenz des Teigs von der herkömmlichen Pizza ab. Der mittlere Bereich dieser Pizza ist überraschend weich und elastisch. Der Teigrand ist dunkel befleckt. Die fast verkohlten Stellen, welche durch die hohe Hitze entstehen, nennen die Pizzaexperten Leoparding. Die kurze Backzeit stärkt die Geschmacksintensität des Pizzabelags. Wer’s knusprig mag, ist bei diesem Pizzatypus falsch.

-Hochwertige Zutaten treffen auf ein simples Rezept-

Der Teig einer neapolitanischen Pizza besteht aus Hefe, Salz, Mehl und Wasser. 72 Stunden muss der Teig ruhen, bis dieser dann schlussendlich für 60 Sekunden in einen 485 Grad heißen Ofen geschoben wird. Diese Pizza wird mit frischen Tomaten, Mozzarella und bestem Olivenöl verfeinert. Gewürzt werden darf mit Salz, Knoblauch, Oregano und/oder Basilikum.

> *Unsere Pizzen gibt es jetzt auch “to go”. Einfach telefonisch vorbestellen, vor Ort abholen und ein Stück Neapel geniessen.*

Massimiliano Grande

Massimiliano Grande

- Geboren am 14. September 1977 in Neapel
- Seit dem 14. Lebensjahr Pizzabäcker, spezialisiert auf neapolitanische Pizzen
- Seit 2005 in Krefeld (Grund: Amore) bei Piazza Sorrento
- 2019 Sieg bei -Pizza Stellate- in Venedig & seitdem mehrere Pizza-Auszeichnungen bekommen
- 2021 ausgewählt als Jurymitglied (Pizza-Stellate)
- 2021 Gutachter für Pizzerias in Deutschland

PIZZABIANCHE *ohne Tomatensauce*

BUD SPENCER *1, 7, 14* — **15,60**
Mozzarella, Salsciccia, Rape

TOTO *1, 7* — **11,70**
Mozzarella, Sahne, Hinterschinken, Mais

SOPHIA LOREN *1, 7* — **17,50**
Mozzarella, Gorgonzola, Salsciccia, Rucola, Parmesan

MARIO MEROLA *1, 7* — **12,30**
Mozzarella, Würstchen, Pommes

PULCINELLA *1, 7, 10* — **14,90**
Mozzarella, Gorgonzola, Salami, Rucola

VIVIANI *1, 7* — **14,90**
Provola, Pancetta, Pilze, Rucola, Olivenöl

NINO D`ANGELO *1, 7* — **11,20**
Spinat, Knoblauch

PIZZA BROS *1,7.* — **16,00**
Parmaschinken, Pomodorini, Rucola & Parmesan

PANUZZO

SCANZANO *1,7* — **13,60**
Salsiccia, Rape, Provola

GRAGNANO *1,7* — **13,70**
Pancetta, Provola, Pilze

VESUVIO *1,7* — **14,40**
Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesan

GOURMETPIZZA

AMICI (SIEGERPIZZA) *1,7* — **17,20**
Mozzarella, Kochschinken, eingelegte Aubergine, Ricottamouse, Pecorinokäse, Pfeffer, Basilikum, ***ohne Tomatensauce***

ILARIA *1,7* — **16,00**
Mozzarella, frische Kirschtomaten, ganze Burratakugel, Basilikumpesto

COSTIERA *1,7* — **16,10**
Halb Margherita, halbe Calzone gefüllt mit Ricotta, Salami, Mozzarella

PORCHETTA CHIPS E CREME PARMEGIANO (MARECCHIARA) *1,7* — **17,30**
Schweinebraten, frische Kartoffelchips, Parmesancreme

PIZZA BIANCHE
(PIZZA BUD SPENCER)

-PANUZZO-

Ist ein eher weniger bekanntes Street Food, welches in Gragnano (einer kleinen Stadt, eine halbe Stunde südlich von Neapel entfernt), geboren wurde. Die Philosophie der konventionellen Pizza wurde verwendet, um ein Sandwich ähnliches Gericht zu kreieren, welches schnell den großen Hunger stillen solle. Das Brot wird dabei aus dem gleichen Teig hergestellt, der auch üblicherweise bei der Fertigung einer Pizza verwendet wird. Dieser wird im Holzofen gebacken und beliebig gefüllt. Es geht danach wieder zurück in den Ofen, um den Käse schmelzen zu lassen und dem Bot das knusprige Äußere zu geben, das genau an die Pizzakruste erinnert.

-Frittierte Pizza-
Mit Ricotta, Speckchips, Tomaten, Pfeffer und geräucherter Mozzarella
13,20

GOURMETPIZZA
(PIZZA MORTAZZA)

Desserts

HAUSGEMACHTE DESSERTS

PANNA COTTA MIT WALDFRÜCHTEN *4,3*	**6,50**
TIRAMISU *1, 3,5, 7*	**6,50**
WARMES SCHOKOTÖRTCHEN MIT VANILLEEIS *1, 3, 8*	**8,50**
CHEESECAKE MIT NUTELLA UND PISTAZIEN *1, 3, 8*	**7,50**
ZABAGLIONE MIT VANILLEEIS *3, 7, 14*	**9,00**
PIZZA NUTELLA *1, 5, 8*	**11,30**
BABA MIT VANILLECREME UND RUM *1, 3, 7, 14* *Hefeteiggebäck*	**7,20**
ZITRONENSORBET *7*	**7,50**
DELIZIE AL LIMONE *1, 3, 7* *Zitronentörtchen*	**8,10**

UNSERE DESSERTS

Mamma mia, sind die gut!

Zu jedem guten Essen gehört ein süßes Finale. Italienische Desserts sind nicht nur in Italien, wo sie “Dolci” genannt werden, innig geliebt, auch hierzulande machen sie ihre Genießer glücklich. Lassen auch Sie sich von unseren leckeren Desserts verführen.

Buon appetito!

EINE LEBENSEINSTELLUNG

La dolce Vita

Das süße Leben (Originaltitel: La dolce vita) ist ein Schwarzweißfilm von Federico Fellini aus dem Jahr 1960. In den Hauptrollen sind Marcello Mastroianni, Anouk Aimée, Yvon- ne Furneaux, Anita Ekberg und Alain Cuny zu sehen. Weltberühmt wurde die Szene mit Ekberg im Trevi-Brunnen. In diesem Film geht es um das Leben der „High Society“ in den fünfziger Jahre. Das rauschhafte Leben zwischen Straßenflirts und allabendlichen Parties wird gestört durch die dadurch nicht weniger werdenden existenziellen Fragen des Lebens. Das süße Leben wurde mit der Goldenen Palme beim Filmfestival Cannes 1960 ausgezeichnet und gewann 1962 einen Oscar für die besten Kostüme. Noch heute ist der Begriff „la dolce vita“ Namensgeber zahlreicher Restaurants und auch Boutiquen in ganz Italien. Den Ausdruck „La dolce vita“ kennen wohl alle. Die meisten Menschen verbinden damit ein unbeschwertes und angenehmes Leben. Der Lebensstil ist locker und lässig und die Arbeit und der Stress geraten dabei in den Hintergrund. Zeit, welche man im Urlaub, vielleicht auch speziell in Italien, verbringt. Den Tag am Strand mit einem guten Buch genießen, in einem Café dem italienischen Treiben zuzuschauen oder einfach die freien Tage mit dem süßenNichtstun auskosten.

ANZEIGE

DELICIOUS TopTop DONUTS MEMORIES

TopTop Donuts Krefeld
Evertsstraße 12
47798 Krefeld
Tel.: 0174 7070706
Mo.— So. 11:00 - 20:00 Uhr

Nr. 1

Pizza Nutella

Getränke

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	**2,60**
ESPRESSO DOPIO	**4,20**
KAFFEE	**2,70**
CAPPUCCINO	**2,90**
LATTE MACCHIATO	**3,80**
ESPRESSO CORRETTO	**3,30**
ESPRESSO MACCHIATO	**4,20**

ALKOHOLFREIEGETRÄNKE

CORALBA *ita/san damiano*	*0,75 l*	**5,90**
	0,25 l	**2,70**
CORALBA STILL	*0,75 l*	**5,90**
	0,25 l	**2,50**
COCA COLA *1,2,5*	*0,20 l*	**2,60**
COCA COLALIGHT/ZERO*1,2,5,7,8*	*0,33 cl*	**2,60**
MEZZO MIX*1,2,5,7,8*	*0,33 cl*	**2,60**
FANTA *1,5*	*0,33 cl*	**2,60**
SPRITE *1*	*0,33 cl*	**2,60**
APFELSCHORLE	*0,33 cl*	**2,60**
ORANGENSAFT	*0,25 cl*	**3,10**
APFELSAFT	*0,25 cl*	**3,10**
BITTER LEMON *3*	*0,2 cl*	**3,10**
GINGER ALE *3*	*0,2 cl*	**3,10**
TONIC WATER *3*	*0,2 cl*	**2,70**
ORANGINA *gelb & rot*	*0,25 cl*	**3,60**
CHINOTTO *1*	*0,25 cl*	**3,60**
EISTEE *Zitrone/Pfirsich 1,4,7*	*0,33 cl*	**3,80**

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoffen, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Süßungsmittel, 8 Phenethylamin

ITALIENISCHER LEBENSSTIL

„Un caffè"

Dass Kaffee in Italien mehr als ein Getränk ist, vielmehr eine Institution, besagt vor allem das Sprichwort „Il caffè, per esser buono, deve essere nero come la notte, dolce come l'amore e caldo come l'inferno" (Ein guter Kaffee, muss schwarz wie die Nacht, süß wie die Liebe und heiß wie die Hölle sein). Wem der klassisch dunkle „caffè" zu bitter erscheint, der süßt ihn mit Zucker und das tun die meisten Italiener – im Süden weit mehr als im Norden.

ANZEIGE

Biere & Weine

WEINEMPFEHLUNG *Flasche*

LUGANA CÁ DE FRATI *(weiß)*	*0,75 l*	**28,50**
LUGANA LIMNE *(weiß)*	*0,75 l*	**28,50**
CHARDONNAY DOSS, *ALTA ADGIE* *(weiß)*	*0,75 l*	**28,50**
1648 TRADITIONS-RIESLING *(weiß)*	*0,75 l*	**25,00**
***LEGEMÜLLER* GRAUBURGUNDER** *(weiß)*	*0,75 l*	**24,30**
AULA ROSSO – *ROSSO DI TOSCANA IGT*	*0,75 l*	**28,00**
***LEGEMÜLLER* CARBERNET SAUVIGNON** *(rot)*	*0,75 l*	**26,00**
PRIMITIVO DI MANDURIA 15 *(rot)*	*0,75 l*	**32,40**

WEISSWEINE

(offener Weisswein)

LUGANA	*0,1 l*	**3,80**
	0,2 l	**7,50**
	0,5 l	**18,70**
CHARDONNAY	*0,1 l*	**3,10**
	0,2 l	**5,40**
	0,5 l	**10,60**
PINOT GRIGIO	*0,1 l*	**3,10**
	0,2 l	**5,40**
	0,5 l	**10,60**

ROTWEINE

(offener Rotwein)

MONTEPULCIANO	*0,1 l*	**3,10**
	0,2 l	**5,40**
	0,5 l	**10,60**
PRIMITIVO	*0,1 l*	**4,20**
	0,2 l	**7,10**
	0,5 l	**14,10**

LAMBRUSCO /ROSÉ

LAMBRUSCO	*0,1 l*	**3,10**
	0,2 l	**5,40**
	0,5 l	**10,60**
BARDOLINO *(Rosé)*	*0,1 l*	**3,10**
	0,2 l	**5,40**
	0,5 l	**10,60**

UNSERE WEINE

In vino veritas

Italien ist eins der traditionsreichsten Weinländer der Welt, in der Vielfältigkeit einzigartig. Mehr als 300 Rebsorten werden hier angebaut. Das mediterrane Klima ist perfekt für den Weinanbau. Ausreichend Sonnenstunden bei gleichzeitigem Einfluss des Meeres und der Alpen im Norden sind für hochwertige italienische Weine essenziell.

Die junge Winzergeneration aus Italiens Süden setzen auf einheimische Rebsorten, mit modernsten Weinbereitungstechniken und baut diese im Barrique aus. So entstehen neue Kollektionen, die durch Charakter, Tiefe und Eleganz bestechen.

-Weinempfehlung-

(Weinflaschen)

La Mura *(Landwein)*
fruchtig, leicht und frizante
Vino di Gragnano
rot oder weiß
15,00

Dieser Wein lässt sich als einen leichten Tafelwein beschreiben. Eine Weiterverarbeitung findet nicht statt, sondern wird dieser nach einem Jahr Reifungsprozess direkt mit Hilfe von Filtern in Flaschen umgefüllt (biologischer Anbau). Seine spritzige Konsistenz wird unabhängig von der Farbe (rot oder weiß) in Neapel -SPRUMANTE- genannt. Passend zu allen Speisen kann dieser genießt werden. Im Sommer wird dieser Wein in Kombination mit beigefügten frischen Pfirsichen getrunken.

B I E R E

RADLER	*0,3 l*	**3,30**
	0,5 l	**5,40**
CARLSBERG PILS *vom Fass*	*0,3 l*	**3,50**
	0,5 l	**5,60**
DUCKSTEIN ORGINAL *vom Fass*	*0,3 l*	**3,70**
CLAUSTALER ALKOHOLFREI *(Flasche)*	*0,33 l*	**3,50**
FRANZISKANER WEIZEN *(Flasche)*	*0,5 l*	**4,90**
FRANZISKANER ALKOHOLFREI *(Flasche)*	*0,50 l*	**4,90**
ANGELO PORETTI *hell & dunkel*	*0,25 l*	**3,70**
	0,5 l	**7,40**

I T L. B I E R *Flasche*

PERONI CHILL	*0,33 l*	**3,30**
MORETTI LEMON	*0,33 l*	**3,80**
ANTONIANA	*0,33 l*	**4,40**
MESSINA	*0,33 l*	**4,40**
ICHNUSA	*0,33 l*	**4,40**

ANZEIGE

OUTTA Vinci

@outtavinci

FIRMEN- UND FAMILIENFEIERN

O sole mio

Italien … das klingt nach Sommer, Son-ne, Strand, Meer, nach Gastfreundschaft, süffigen Weinen und gutem Essen. Ein kleines Stück Italien finden Sie auch in unserem PIAZZA SORRENTO. Wir sind die perfekte Location für Ihre Firmen- oder Familienfeier. Bei uns bleiben keine Wünsche offen. Es erwartet Sie ein exklusives Ambiente, kulinarische Gaumenfreuden und ein eingespieltes Team. Gemeinsam mit Ihnen planen wir Ihre Veranstaltung, nach Ihren Wünschen, mit unseren Erfahrungen.
So feiert man im PIAZZA SORRENTO.
So feiern Sie mit uns.

- Wir bieten Ihnen Platz für bis zu 100 Personen.

* Spirituosen

APERITIFS

HUGO	*0,2 l*	**6,80**
APEROL SPRITZ	*0,2 l*	**6,80**
PROSECCO	*0,2 l*	**5,80**
PROSECCO *(Flasche)*	*0,7 l*	**19,50**
MARTINI	*0,1 l*	**5,20**
CAMPARI SODA	*0,2 l*	**6,80**
CAMPARI ORANGE	*0,2 l*	**6,80**
LIMONCELLO SPRITZ	*0,2 l*	**8,10**
LILLET WILD BERRY	*0,2 l*	**7,60**
APEROL TASSONE	*0,2 l*	**7,60**

SPIRITUOSEN

GRAPPA HAUSMARKE	*0,2 cl*	**5,70**
AVERNA	*0,2 cl*	**4,60**
WHISKEY AUF EIS *Jack Daniels*	*0,2 cl*	**5,70**
SAMBUCCA	*0,2 cl*	**3,90**
RAMAZZOTTI	*0,2 cl*	**4,60**
LIMONCELLO	*0,2 cl*	**3,50**
MELONCELLO	*0,2 cl*	**3,50**
CYNAR	*0,2 cl*	**4,60**

LONGDRINKS

VODKA REDBULL /LEMON *Greygrous Vodka*	*0,3 cl*	**7,20**
WHISKEY/COLA *Jack Daniels Whiskey*	*0,3 cl*	**7,20**
GIN TONIC HENDRIKS*3*	*0,3 cl*	**8,30**
JÄGERMEISTER/ REDBULL	*0,3 cl*	**8,30**

APERITIVO

Tradizione

Der Aperitif ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die anstehende Mahlzeit einzustimmen. Er ist in der italienischen Kochtradition ein fester Bestandteil.

Als „Aperitivo“ wird in Italien nicht nur der Aperitif selbst, sondern auch die Gewohnheit bezeichnet, sich abends in den Dörfern und Städten zum Drink in Bars und Kneipen mit Freunden zu treffen, wozu kleine Häppchen gegessen werden.