

SAN CARLO

# APERITIVI

|  |      |
|--|------|
| <b>San bitter - San pellegrino 0.1l</b><br><i>alkoholfrei</i>        | 5.00 |
| <b>Crodino 0.1l</b><br><i>alkoholfrei</i>                            | 5.00 |
| <b>Aperol Spritz 1/4</b><br><i>Aperol, Prosecco, Soda</i>            | 6.00 |
| <b>Campari Soda/ Orange 0.2l</b><br><i>mit Soda oder Orangensaft</i> | 6.00 |
| <b>Martini 5cl</b><br><i>dry, rosso, bianco, rosé</i>                | 6.00 |
| <b>Prosecco 0,1l</b><br><i>millesimato</i>                           | 6.00 |
| <b>Bellini 0.1l</b>  | 6.00 |
| <b>Negroni 0.2l</b><br><i>Gin, Martini rosso, Campari</i>            | 9.00 |

# BIRRE

|   |      |
|---|------|
| <b>Peroni 0.33l</b>                                 | 4.00 |
| <b>Becks analcolica 0.33l</b><br><i>alkoholfrei</i> | 4.00 |
| <b>Weizen 0.33l</b>                                 | 4.00 |
| <b>Hirter privat pils 0.33l</b>                     | 4.50 |

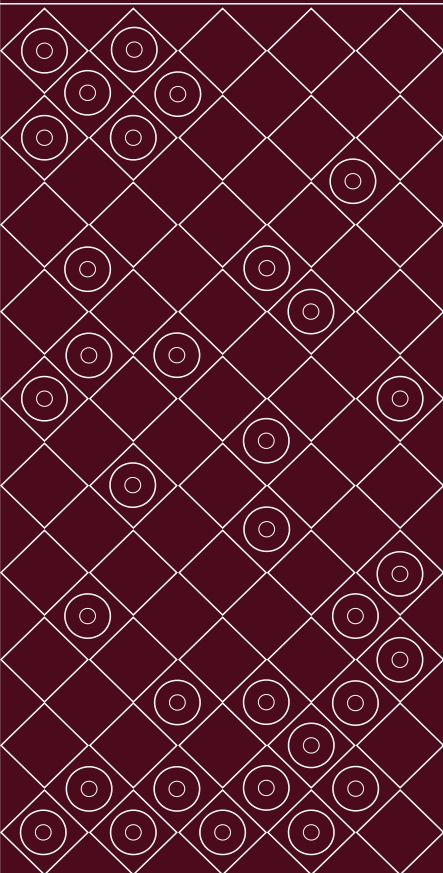


Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

SAN CARLO

# PROSECCO & CHAMPAGNE

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Prosecco Millesimato 0.75l</b><br><i>Treviso</i>                                | <b>34.00</b>  |
| <b>Moet Chandon Brut piccolo 0.2l</b><br><i>Champagne</i>                          | <b>35.00</b>  |
| <b>Spumante Berlucchi Franciacorta '61<br/>brut rose 0.75l</b><br><i>Lombardia</i> | <b>54.00</b>  |
| <b>Moet Chandon Brut 0.75l</b><br><i>Champagne</i>                                 | <b>100.00</b> |
| <b>Ruinart 0.75l</b><br><i>Champagne</i>   | <b>120.00</b> |
| <b>Dom Pérignon 0.75l</b><br><i>Vintage 2012</i>                                   | <b>490.00</b> |



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

# VINI PREGIATI

0.75 l

## Il pino

120.00

*toscana biserno*

*Zu den Aromen der Nase gesellen sich zusätzlich noch Noten von süßen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang*

## Guado al tasso

160.00

*toscana antinori*

*Dunkles Rubinviolett, duftet nach schwarzen Johannisbeeren und entfaltet sich mit hervorragender Länge, straffem Tannin und betont würziger Note im Finale*

## Barolo dagromis

190.00

*piemonte angelo gaja, barbaresco*

*feste und gleichzeitig samtig-weiche Struktur, feines Fruchtspiel und würzige Noten, nachhaltiges Finish*

0.35 | 0.75 l

## Tignanello

95.00 165.00

*Toscana, Antinori*

*85% sangiovese, 10% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc, Brombeer- und Johannisbeeraromen, würzige und florale Noten, seidige Tannine*

## Ornellaia

165.00 260.00

*Toscana, Bolgheri superiore doc*

*schwarze Beeren, Cassis, Lakritze, kandierte Veilchen, dunkle Beerenfrucht*

## Sassicaia

165.00 260.00

*Toscana, San Guido*

*trocken, voll, robust und harmonisch, mit einer guten, eleganten Struktur*

## Solaia

490.00

*Toscana, Antinori*

*Cassis, Kaffee, dunkle Schokolade, reife Kirschen, Lakritze und nobles Holz. Im Gaumen kräftig*

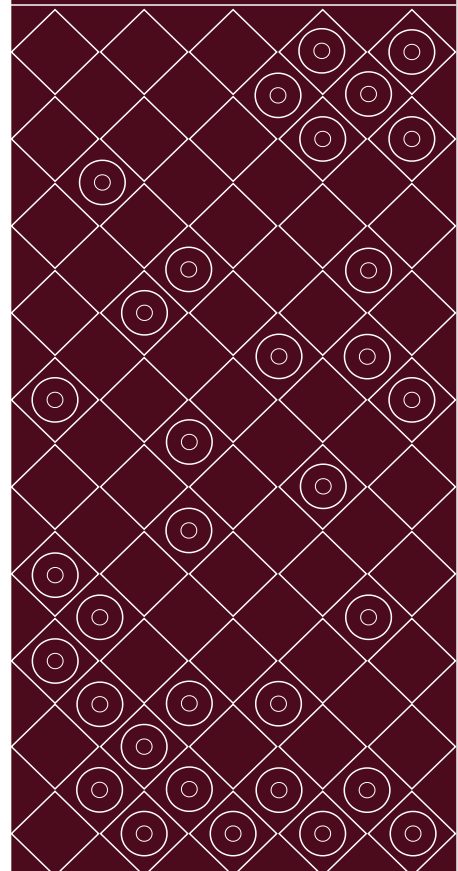
## Masseto

950.00

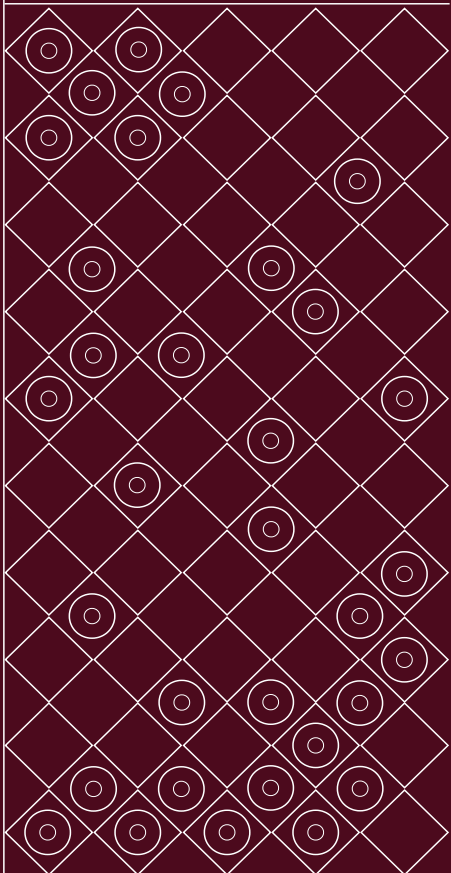
*Toscana*

*Schlägt am Gaumen ein Pfauenrad, viel dunkelbeerige Frucht, öffnet mit vielen Schichten von dichtem Tannin*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer



SAN CARLO



# VINO BIANCO

1/8

1/4

## Chardonnay

*Hauswein*

4.20

8.40

## Galestro "Capsula viola"

*Toscana, Santa Cristina Antinori*

4.50

9.00

## Pinot Grigio

*Friuli, Livon*

5.50

11.00

## Gavi del comune Gavi

*Piemonte, Podere Merlina*

5.90

11.80

## Greco di tufo

*Campania, Feudi di San Gregorio*

5.90

11.80

## Lugana

*Veneto, Ca dei Frati*

6.50

13.00

## Sharis bianco delle venezie

*Friuli, Livio Feluga*

6.50

13.00

## Rosse bolgheri

*Toscana marchesi antinori*

7.00

14.00



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

# VINO ROSSO

1/8 1/4

**Chianti classico**  
*Hauswein*

5.50 11.00

**Malvasia nera**  
*Puglia, Feudi di San Marzano*

5.50 11.00

**Primitivo "I tratturi"**  
*Puglia, Feudi di San Marzano*

5.90 11.80

**Chianti riserva**  
*Toscana*

6.50 13.00

**Vertigo Merlot - Cabernet  
sauvignon**  
*Friuli, Livio Felluga*

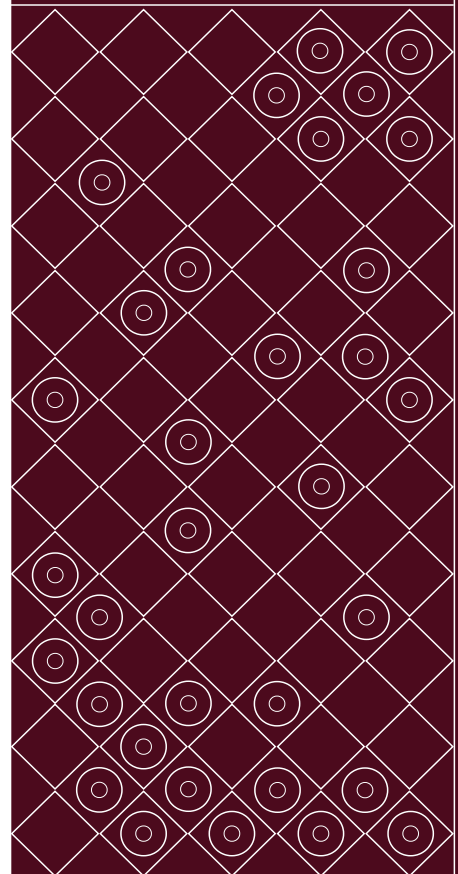
7.20 14.40

**Cab. Sauv./ primitivo "Albrizzi "**  
*Puglia, Due Palme*

7.20 14.40



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer



SAN CARLO

# VINO BIANCO

0.75 l

## Galestro "capsula viola"

26.50

*Toscana, Santa Cristina Antinori  
duft von frischem Obst und floralen Nuancen, harmonische  
Säure, leicht und elegant*

## Pinot grigio

28.00

*Friuli, Livon  
in der Nase frisch, erinnert an Vanille und Lindenblüte,  
vollmundig, gute Struktur, langer Abgang*

## Vermentino la cala

28.00

*Sardegna, Sella&Mosca  
trocken, frisch, lebhaft und fruchtig*

## Gavi di gavi

33.00

*Piemonte, Podere la merlina  
delikate und komplexe Fruchtaromen, trocken und frisch am  
Gaumen*

## Greco di tufo

33.00

*Campania, Feudi di San Gregorio  
reife Früchte mit akzent auf Aprikosen, intensive Frucht,  
trotzdem trocken mit dezenter Säure*

## Lugana

35.00

*Lombardia, Righetti maria  
noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln,  
schmeichelhaft, vollmundig*

## Shàris bianco delle venezie

35.00

*Friuli, Livio feluga  
Cuvée aus ribolla gialla und Chardonnay, Glyzinienblüten, milde  
Gewürze, fruchtig und frischer Geschmack*

## Orvieto classico superiore

39.00

*Umbria, Marchesi antinori  
viel Substanz, Charakter, reife Früchte, am Gaumen reif und voll*

## Pinot grigio

43.00

*Friuli, Felluga  
Duft mit Noten von Birne, Orangenblüten, gelben Früchten und  
würzigen Vorschlägen*

## Sauvignon

43.00

*Friuli, Felluga  
mit Noten von weißer Melone und Referenzen von Grapefruit,  
Orange und Mandarine*

## Sauvignon

49.00

*Friuli, Jermann  
delikate und komplexe Fruchtaromen, trocken und frisch, schöne  
Länge*

## Chardonnay

49.00

*Friuli, Jermann  
feinfruchtig, typisch duftiges Aroma, ausgewogener Körper,  
elegant, nachklingendes Finale*

## Pinot grigio

49.00

*Friuli, Jermann  
Die kräftige Frucht drückt sich am Gaumen in vielfältigen  
Nuancen aus*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

# VINI PREGIATI

0.75 l

## Gavi di gavi

60.00

*Piemonte, La scolca nera*

*Am Gaumen frisch und delikaten Noten von Mandeln und Haselnüssen im Finale*

## Cervaro della Sala

120.00

*Toscana, Marchesi Antinori*

*mit Noten von Pfirsich, Äpfeln, Mango, Blüten, Honig, Limette und Feuerstein*

## Poggio alle Gazze

120.00

*Toscana, Tenuta dell' Ornellaia*

*eine edle Cuvée auf Sauvignon-Basis mit dezentem Holzeinfluss. Mit Duftnoten von Buchsbaum und weißen Blüten*

## Rossj-Bass

140.00

*Piemonte, Gaja*

*delikate Holznoten, die die feine Mineralik und die Fruchtnoten gekonnt unterstützen*

# VINO BIANCO BARRIQUE

## Pinot grigio braide grande

40.00

*Friuli, Livon*

*Am Gaumen trocken, vollmundig, fast wild, mit Anklängen von Muskatnuss im langen Nachhall*

# VINO ROSÉ

## Scalabrone bolgheri rosato

40.00

*Toscana, Marchesi Antinori*

*schöne Intensität, intensive Beerenaromen und anhaltende Frische*

## Rosé

40.00

*Friuli, Livio Felluga*

*Ausgeprägter und harmonischer Geschmack, ausladend mit einer angenehmen Würzigkeit*

# VINO BIANCO AUSTRIA

## Gelber Muscateller

28.50

*Niederösterreich, Mayr vorspannhof*

*traubige, ausgesprochen elegante Nase, am Gaumen feingliedrig, saftig, mit fruchtig-süßer Muskatellerfrucht*

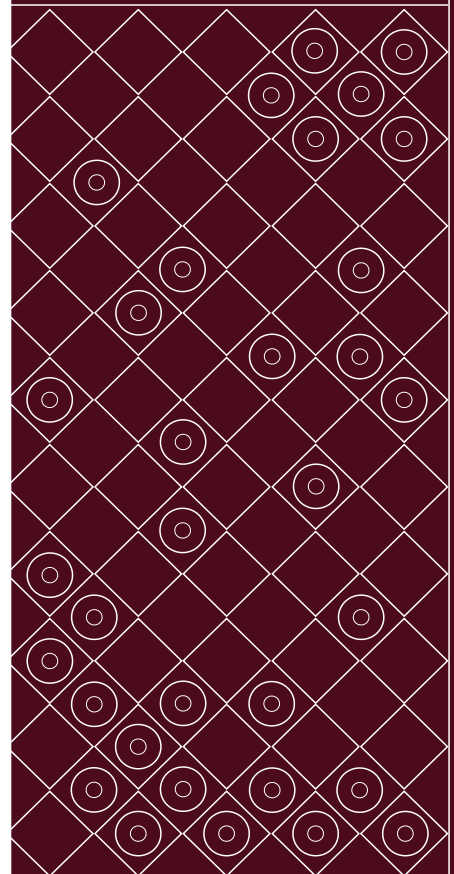
## Grüner veltliner

29.50

*Niederösterreich, Hans Topf*

*saftig frischer Säurebogen, helle Frucht, charmante Würze, im Abgang Karamellnote, eindrucksvolles Potenzial*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer



SAN CARLO

# VINO ROSSO

0.75 l

## Primitivo "I tratturi"

35.00

*Puglia, Feudi di San Marzano*

*intensive Aromen, Pflaumen, Kirsche, Rosmarin und Vanille, voller Körper kräftig*

## Chianti riserva

38.00

*Toscana, Borgo Salcetino*

*Vanille und Zimt, trocken, würzige Frucht, Säure und Tannine ausgewogen*

## Vertigo Merlot-Cabernet Sauvignon

39.00

*Friuli, Livio Felluga*

*sehr intensives Bouquet mit Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Granatapfel, Pfeffer und Kirschblüten, sehr harmonisch*

## Cab. Sauv./Primitivo "Albrizzi"

41.00

*Puglia, Due Palme*

*cabernet sauvignon und primitivo, intensives und fruchtiges Aroma, feine Holznote*

## Òtre Primitivo Teanum

46.00

*Puglia, Teanum*

*Bouquet nach roten Früchten, mit Anklängen von Kakao und Vanille, körperreich, vollmundig, schöner und anhaltender Abgang*

## Rossole IGT (70% sangiovese, 30% merlot)

46.00

*Toscana, Borgo Salcetino*

*weich und vollmundig, fruchtige Noten des Merlot, erdige Noten, typische Säure des Sangiovese*

## Ronchedone

48.00

*Lombardia, Cà dei Frati*

*Duft von roten Früchten, Beerenkonfitüre, balsamische Noten, saftig, vollmundig und frisch*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer



# VINO ROSSO

0.75 l

## Villa Antinori chianti classico riserva 60.00

*Toscana, Marchesi Antinori  
sehr intensive rubinrote Farbe mit roter Frucht wie Kirsche,  
Himbeere und Johannisbeere, aber auch Lakritz, Schokolade  
und Vanille*

## Primitivo "60 anni" 60.00

*Puglia, Manduria San Marzano  
Kirchen, Pflaumen, noten von Holz, Mineralien und Tabak, weich  
und voll im Geschmack*

## Brunello di montalcino 88.00

*Toscana, Lisini  
trocken, voll und perfekt ausgeglichen, viel Körper, reich, ein  
Wein mit viel Charakter*

## Barolo 90.00

*Piemonte, Giovanni Rosso  
früchtige Akzente, würzige Noten und viel Holz, weich und  
vollmundig*

## Le serre nuove dell'ornellaia 90.00

*Toscana, Bolgheri  
Brombeeren, Cassis, Tabak, am Gaumen dicht, Schokolade,  
etwas Vanille, seidige Tannine*

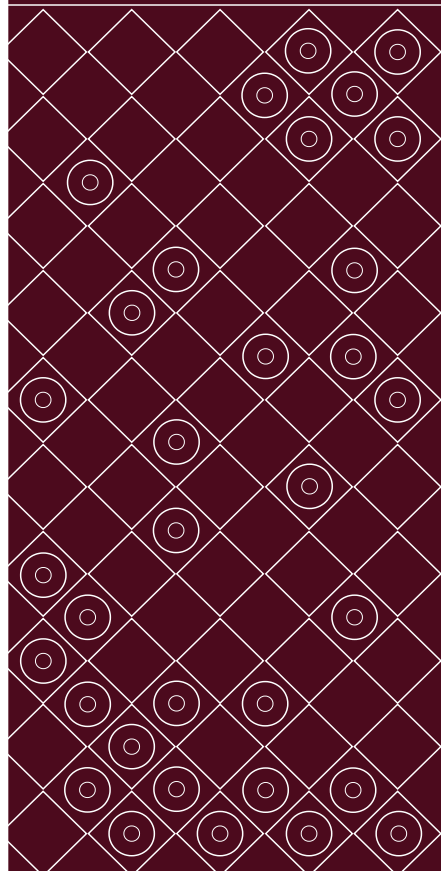
## Amarone della Valpolicella 95.00

*Toscana, Corte dei Castaldi  
Noten von Zimt, Vanille und Kardamom. Der Gaumen ist weich,  
gut unterstützt von der frischen Seele und dem vorhandenen  
Tannin.*

## Amarone della Valpolicella classico 95.00

*Toscana, Masi Costasera  
am Gaumen ist der Wein am Anfang süß, aber dann ist die  
warme Alkoholwahrnehmung zu spürenangenehm Kirschen- und  
Zimtnoten unterstreichen den Geschmack, der lange und  
angenehm im Gaumen bleibt*

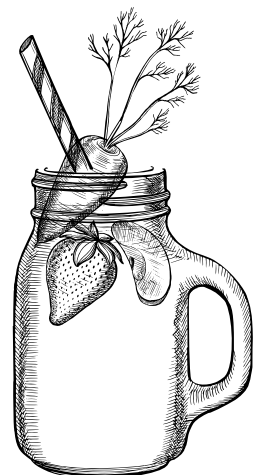
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer



SAN CARLO

# ANALCOLICI

|  |            |
|--|------------|
| San pellegrino 0.25l                   | 2.90       |
| San pellegrino 0.75l                   | 5.50       |
| Acqua panna - still/ naturale 0.25l    | 2.90       |
| Acqua panna - still/ naturale 0.75l    | 5.50       |
| Coca cola light/ zero 0.33l*           | 3.50       |
| Redbull 0.25l                          | 3.90       |
| Orangensaft frisch gepresst 0.25l*     | 5.00       |
| Aranciata - San pellegrino 0.33l*      | 5.00       |
| extra Zitronensaft frisch gepresst 2cl | 0.50       |
|  | 0.25l 0.5l |
| Soda*                                  | 2.50 4.50  |
| Soda Zitrone*                          | 2.80 4.90  |
| Apfelsaft naturtrüb*                   | 3.50 5.90  |
| Apfelsaft gespritzt*                   | 3.00 4.90  |
| Orangensaft*                           | 3.50 5.90  |
| Orangensaft gespritzt*                 | 3.00 4.90  |



\*Jugendgetränk

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Liebe Gäste,

vor 28 Jahren wurde das Ristorante San Carlo von Giuseppe Cirillo gegründet.

Als Namensgeber für das Ristorante San Carlo diente dem Napolitaner die Oper von Napoli. Heute ist das San Carlo seit vielen Jahren für seine gute napolitanische Küche bekannt und zeichnet sich vor allem durch gute Pasta, Fleisch und Fisch aus. Und natürlich gute Wein.

Neben unseren lieben Stammgästen, die seit über 25 Jahren zu uns kommen, freuen wir uns regelmäßig über zahlreiche Gäste aus der politischen Szene, Operndivas und Schauspieler aus der ganzen Welt.

Das Ristorante San Carlo zeichnet sich durch seine angenehme familiäre Atmosphäre und das nette Personal aus. Höflichkeit wird bei uns ganz groß geschrieben.

Wir freuen uns auf Ihre Besuch.

Sie sind herzlich willkommen.

Ihr San Carlo Team

