

Brunetti



SIE KENNEN BRUNETTI NICHT ?

DANN WIRD ES ABER ZEIT, DENN ER IST WIRKLICH SEHR NETT, DIESER BRUNETTI. ALS FREUNDLICHER COMMISSARIO ERMITTELT ER IN SEINER HEIMATSTADT VENEDIG. ER GLAUBT AN DIE MACHT DER BÜRGERLICHEN INSTITUTIONEN UND HAT VOR ALLEM IN DEUTSCHLAND EINE RIESIGE ANHÄNGERSCHAFT. ER IST EIN ZUFRIEDENER FAMILIENVATER MIT HUMOR UND EINER SCHWÄCHE FÜR GRIECHISCHE KLASSIKER UND GUTE KÜCHE. GUIDO BRUNETTI, SEINE FRAU PAOLA UND DIE BEIDEN KINDER CHIARA UND RAFFI SIND FÜR DEUTSCHE LESER SO ETWAS WIE EINE ITALIENISCHE ERSATZFAMILIE, VOR ALLEM ABER BEGEISTERN DIE ITALIENISCHEN REZEPTE! EINEN GROSSEN ANTEIL AN DER POPULARITÄT HABEN NICHT NUR DIE ROMANE, SONDERN NATÜRLICH AUCH DIE VERFILMUNGEN DER ARD. IN DEN ERSTEN 4 FOLGEN MITTE JOACHIM KROL, SEIT DER 5. FOLGE SPIELT DER BERLINER SCHAUSPIELER UWE KOCKISCH, DEN COMMISSARIO. MIT IHM KONNTE MAN DEN CHARAKTER NICHT BESSER EINFANGEN. OB GIFTMÜLLSKANDAL, KUNSTRAUB, MENSCHENHANDEL ODER DIE DUNKLE VERGANGENHEIT ADLIGER VENEZIANER, GEKRÄFTIGT DURCH DIE KÖSTLICHEN MAHLZEITEN KOMMT ER ALS AUFRECHTER POLIZIST DEN ÜBELTÄTERN IMMER AUF DIE SCHLICHE.



WER HAT IHN ERFUNDEN?

DONNA LEON IST EINE DER ERFOLGREICHSTEN KRIMI-AUTORINNEN. IHRE KRIMIS SIND KLEINE SOZIOLOGISCHE UND KULTURGESCHICHTLICHE ITALIEN-LEITFÄDEN, UND IHR VENEDIG IST EIN ALLTÄGLICHER ORT. ER BESTEHT AUS KLEINEN LÄDEN, IN DENEN JEDER JEDEN KENNT, AUS UNZÄHLIGEN CAFÉS, AUS DEN WASSERBUSSEN, DIE "VAPORETTI" HEISSEN, UND NATÜRLICH AUS KANÄLEN, GASSEN UND PLÄTZEN, AUF DENEN MAN SICH DAUERND ÜBER DEN WEG LÄUFT. EIN GESPRÄCH MIT DEM DIRIGENTEN GABRIELE FERRO IN DER GARDEROBE VON „LA FENICE“, DEM OPERN HAUS IN VENEDIG, BEI DEM SIE SICH EINEN MORD AN EINEM DIRIGENTEN AUSMALTE, INSPIRIERTE ZU IHREM DEBÜT UND DEM ERSTEN FALL FÜR „COMMISSARIO GUIDO BRUNETTI“. SEIT JUNI 2014 GIBT ES DEN 22. BAND „TIERISCHE PROFITE“. SIE ERHALTEN AM TRESEN EINE AUSWAHL AN TASCHENBÜCHERN ZUM KAUF. HOFFENTLICH HABEN WIR IHNEN APPETIT ZUM LESEN ODER EINEN SPANNENDEN FERNSEHABEND GEMACHT, UND SIE KOMMEN AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN MIT UNS UND DEM COMMISSARIO AUF KULINARISCHE ERMITTLUNGEN, DENN NICHT NUR MORD, SONDERN AUCH...



UNSERE STEINOFENPIZZA

TÄGLICH SERVIEREN WIR IHNEN EINE ERLESENE AUSWAHL KLASSISCHER PIZZEN. DIESE WERDEN IN UNSEREM STEINOFEN DURCH UNSERE PIZZABÄCKER ZUBEREITET. VERWENDUNG FINDEN HIERFÜR NUR BESTES MEHL, SOWIE FRISCHE ZUTATEN AUS DER REGION UND DIREKT AUS ITALIEN. FÜR EINEN BESONDERS AROMATISCHEN UND KNUSPRIGEN BODEN WERDEN UNSERE PIZZEN IN EINEM STEINBODENOFEN GEBACKEN.



VORSPEISEN | ANTIPASTI



ZUPPA DI POMODORO

TOMATENSUPPE MIT RAHM & BASILIKUMPESTO
ODER
MIT FRISCHEM BASILIKUM VEGETARISCH
TOMATO SOUP WITH CREAM & BASIL

8,70 €



MARINIERTE OLIVEN

OLIVEN PARFÜMIERT MIT ORANGEN, KNOBLAUCH, TOMATEN &
ALLEREI KRAUTERN
MARINATED OLIVES FROM ITALY PERFUMED WITH ORANGES AND FOCACCIA

7,60 €

ZIEGENKÄSE AUS DEM STEINOFEN ^{AW,I,L,2,6}

MIT KNOBLAUCH, CHILI, OLIVEN, ZWIEBELN & ZUCCHINI
GOAT CHEESE FROM THE STONE OVEN WITH GARLIC, CHILI, OLIVES & ZUCCHINI

13,90 €



BRUSCHETTA DELLA CASA ^{A,W,I}

MIT KNOBLAUCHÖL GERÖSTETEM BROT AN TOMATENWÜRFELN MIT GEHACKTEN
ZWIEBELN, KNOBLAUCH, RUCOLA, OLIVENÖL, PARMASCHINKEN & PARMESAN
ODER VEGETARISCH

10,90 €

CIABATTA SLICES ROASTED WITH GARLIC OIL ON DICED TOMATOES WITH CHOPPED
ONIONS, GARLIC, ARUGULA AND OLIVE OIL



BRUNETTI'S HAUSGEBEIZTER LACHS ^{AW,G,L,M,2,3,6}

MIT BURRATA, SAUCE HOLLANDAISE AUF SPINAT UND HAUSGEBACKENEM BROT
BRUNETTI'S HOUSE-CURED SALMON
WITH BURRATA, HOLLANDAISE SAUCE ON SPINACH AND HOME-BAKED BREAD CIABATTA BAKED WITH

17,80 €

BRUNETTI'S ANTIPASTI DELLA CASA ^{AW,D,G,I,L,M,2,3,6}

VORSPEISEN-VARIATION MIT VENTRICINA, VITELLO TONNATO, STRAUCHTOMATEN,
BÜFFELMOZZARELLA, PARMESAN, MARINIERTEM GEMÜSE, BERGSCHINKEN, OLIVEN,
SARDELLEN UND UNSEREM HAUSGEBACKENEM BROT

FÜR 1 PERSON

15,10 €

APPETIZER VARIATION WITH VETRICINA, VITELLO TONNATO, TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA,
PARMESAN CHEESE, MARINATED VEGETABLES, BACON, OLIVES, MARINATED FISH AND
HOME-BAKED BREAD

FÜR 2 PERSONEN

24,70 €



VITELLO TONNATO ^{AW,D,G,M}

ROSA GEBRATENES KALBSFLEISCH AN CREMIGER THUNFISCHSAUCE MIT KARPERN, &
FRISCHEM PFEFFER
ROASTED VEAL WITH CREAMY TUNA SAUCE WITH HERBS & FRESH PEPPER

17,80 €

CARPACCIO ^{AW,G,M,2}

CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA, AN ZWEIERLEI PARMESAN, GUTEM OLIVENÖL,
GERÖSTETEM PFEFFER & SALZFLOCKEN
FRESHLY TAPPED BEEF CARPACCIO OF FILET WITH LAMB'S LETTUCE, TWO KINDS OF PARMESAN, OLIVE
OIL, ROASTED PEPPER AND SALT FLAKES

18,90 €



BURRATA CAPRESE ^{AW,G,L,M}

EINE GANZE KUGEL ITALIENISCHER BURRATA MIT STRAUCHTOMATEN,
OLIVENÖL, GROBEN SALZ, FRISCHEM PFEFFER, RUCOLA, GETROCKNETE TOMATE
& BASILIKUMPESTO

16,60 €

+ PARMASCHINKEN

A WHOLE BALL OF ITALIAN BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATOES, OLIVE OIL, SALT, FRESH PEPPER,
ARUGULA AND BASIL PESTO

5,50 €

GROSSER GEMISCHTER BUNTER BLATTSALAT ^{AW,C,D,J,2}

MIT TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, OLIVEN, KAROTTEN & CROUTONS
AN BALSAMICO-TRAUBEN-DRESSING
MIXED SALAD WITH VEGETABLES & BALSAMIC-GRAPE-DRESSING

11,70 €

+ GEBRATENE STREIFEN VOM RIND MIT ZWIEBELN UND MARSALA ^{J,L}

FRIED STRIPS OF BEEF WITH ONIONS AND MARSALA

8,40 €

+ GARNELEN ^{D,G,L}

SHRIMP

9,90 €

+ THUNFISCH, FETA UND ROTE ZWIEBELN ^D

TUNA, FETA AND RED ONIONS

8,40 €

+ HÄHNCHENBRUST ^{G,2,3}

CHICKEN BREAST

7,90 €

UNSER TIPP

PIZZABROT

MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH DAZU AIOLI

7,90 €

STEINOFENPIZZA | FORNO A LEGNA

BRUNETTI 's PIZZA MARGHERITA ^{AW,G} **14,40 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHERRYTOMATEN,
 GEZUPFTER KÜHLER BÜFFELMOZZARELLA & BASILIKUM
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, VINE TOMATOES, PLUCKED COOL
 BUFFALO MOZZARELLA & BASIL

PIZZA CEASAR ^{AW,D,G,L,M,2,3} **16,60 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MARINIERTEM HÜHNCHEN,
 BACON, ROMANA SALAT & PARMESANDRESSING
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MARINATED CHICKEN, BACON,
 ROMANA SALAD & PARMESAN DRESSING


PIZZA VIANELLO ^{AW,G,I,J,2,3,11} **15,60 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS
 & GEKOCHTEM LANDSCHINKEN
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS & COOKED HAM

PIZZA VENDETTA ^{AW,G,H} **16,20 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, GORGONZOLA, MOZZARELLA,
 SCHAFSKÄSE & GERÄUCHERTEM KÄSE
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, GORGONZOLA, MOZZARELLA, SHEEP CHEESE
 & SMOKED CHEESE

PIZZA SIGNORA ELETTRA ^{AW,G,I,J,2,3,11} **15,50 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTEM
 LANDSCHINKEN & ANANAS
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM & PINEAPPLE

PIZZA TONNO ^{AW,G} **16,20 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN
 & FRÜHLINGSCLAUCH
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, ONIONS & SPRING ONIONS

PIZZA PARMEGIANA ^{AW,C,G,L} **16,60 €**
 MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND GEBRATENER AUBERGINE
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND FRIED AUBERGINE

PIZZA ANTIPASTI ^{AW,I,L,M,6} **16,60 €** 
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PAPRIKA, CHAMPIGNONS,
 AUBERGINE, ZUCCHINI, ARTISCHOCKEN UND OLIVEN
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, MUSHROOMS, EGGPLANT,
 ZUCCHINI, ARTICHOKE AND OLIVES

PIZZA GAMBERETTI ^{AW,B,G,L} **18,90 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GARNELEN AN KNOBLAUCH & CHILI
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PRAWNS ON GARLIC & CHILLI

PIZZA PATTA ^{AW,G,H,I,J,2,3} **16,60 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFER SALAMI & KNOBLAUCH
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI & GARLIC

PIZZA NOBILTÀ ^{AW,G,H,I,J,2,3} **17,30 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN,
 RUCOLA & PARMESAN
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM, ROCKET & PARMESAN


PIZZA BURRATA ^{AW,I,L,6} **18,90 €**
 MIT BASILIKUM PESTO, GETROCKNETE TOMATEN, MOZZARELLA, PARMESAN, RU-
 COLA, BURRATA & PARMASCHINKEN
 PIZZA WITH BASIL PESTO, DRIED TOMATOES, MOZZARELLA, PARMESAN, ROCKET AND BURRATA

PIZZA BRUNETTI ^{AW,G,H,2,3,6} **16,20 €** 
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, VENTRICINA, OLIVEN, PEPPERONI, & FETAKÄSE
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, VENTRICINA, OLIVES, PEPPERONI, & FEAT CHEESE

PIZZA NAPOLI ^{A,W,I,L,6} **16,60 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA SARDELLEN, KAPERN & KNOBLAUCH
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS AND GARLIC

PIZZA COCANIA ^{AW,G,C,L} **16,60 €**
 PIZZA MIT TOMATENSAUCE, SCHINKEN, ZWIEBEL, EI MIT PARMESAN
 PIZZA WITH TOMATO SAUCE, HAM, ONION, EGG WITH PARMESAN

PIZZA SALMONE E AVOCADO ^{AW,G,C,L} **18,90 €**
 MIT RICOTTA, AVOCADO, GEBEIZTEM LACHS, RUCOLA, ROTE ZWIEBELN



PIZZA VULCANO
ROTE ZWIEBELN, CHAMPIGNONS, SALAMI, MOZZARELLA, TOMATENSAUCE
 → PIZZA WIRD AM TISCH MIT EINER SPIRITUOSE ANGEZÜNDET **19,90 €**

NUDELGERICHTE | PASTA

TAGLIATELLE CON SALMONE E SPINACI ^{AW,D,G,L} **16,70 €**
 GEBRATENE LACHSWÜRFEL IM LIMETTENRAHM, TOMATEN & SPINAT
 FRIED SALMON CUBES IN LIME CREAM, CHERRY TOMATOES & SPINACH

SPAGHETTI PESTO ^{W,G,2} **14,40 €**
 SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTEM BASILIKUM PESTO,
 CHERRYTOMATEN, PINIENKERNE & PARMESAN
 SPAGHETTI WITH HOMEMADE BASIL PESTO, CHERRY TOMATOES, PINE NUTS & PARMESAN

TAGLIATELLE CON GAMBERETTI E ZUCCHINI ^{AW,B,L} **20,90 €**
 TAGLIATELLE IN EINER WEISSWEIN-KRÄUTERSAUCE MIT ZUCCHINISTREIFEN UND GEBRATENEN GARNELEN
 TAGLIATELLE IN A WHITE WINE HERB SAUCE WITH ZUCCHINI STRIPS AND FRIED PRAWNS

SPAGHETTI CARBONARA NACH BRUNETTI'S ART ^{AW,C,G,L,2} **18,80 €**
 SPAGHETTI IN EINER PARMESAN-PECORINO-SAUCE MIT SPECKWÜRFEL & EINEM EIGELB UNTERGERÜHRT
 SPAGHETTI IN A PARMESAN CREAM SAUCE WITH BACON AND A EGG

PENNE AMATRICANA ^{AW,2,3} **18,60 €**
 PENNE MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND TOMATEN IN EINER TOMATENSAUCE DAZU SPECKWÜRFEL, CHILI
 PENNE WITH ONIONS, GARLIC AND TOMATOES IN A TOMATO SAUCE WITH BACON PIECES

SPAGHETTI CON CREMA DI PISTAZIO ^{A,W,I,L} **19,50 €**
 SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTEM PISTAZIENPESTO, BURRATA & PISTAZIEN
 SPAGHETTI IN PISTACHIOS PESTO AND BURRATA & PISTACHIOS

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A,W,I,L} **17,90 €**
 SPAGHETTI MIT TOMATEN - HACKSAUCE (RIND) & PARMESAN WAHLWEISE
MIT BURRATA + 3,90€
 SPAGHETTI WITH TOMATOES - MINCED SAUCE, PARMESAN OPTIONALLY WITH BURRATA €3.90 N
 PISTACHIOS PESTO AND BURRATA & PISTACHIOS

ALLERGENE:
 A GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL) B KREBSTIERE UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
 C EIER UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE D FISCH UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE E ERDNÜSSE UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
 F SOJABOHNEN UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE G MILCH UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE H SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASLNÜSSE,
 WALNÜSSE, CESHENWÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSEPISTAZIEN, MACADAMIA ODER QUEENSLANDNÜSSE) I SELLERIE UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
 J SENF UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE K SESAMSAMEN UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE L SCHWEFELOXID UND SULPHITE
 M LUPINEN UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE N WEICHTIERE UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
 ZUSATZSTOFFE:
 1 MIT FARBSTOFF 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4 MIT GESCHMACHSVERSTÄRKER 5 GESCHWEFELT
 6 GESCHWÄRZT 7 MIT PHOSPHAT 8 MIT MILCHEIWEISS (BEI FLEISCHERZEUGNISSEN) 9 KOFFEINHALTIG 10 CHININHALTIG 11 MIT SÜSSUNGSMITTEL
 12 GEWACHST

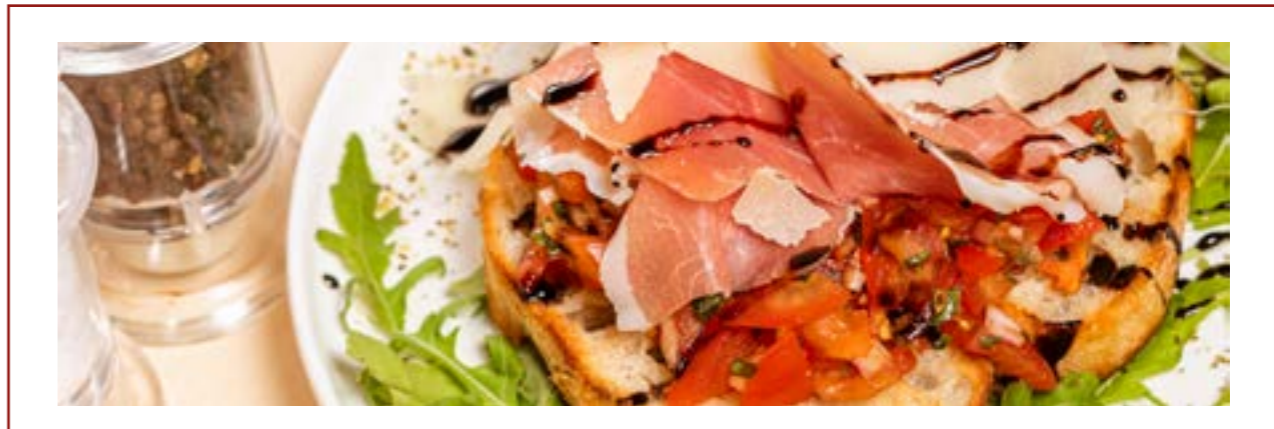
SPAGHETTI SALSICCIA PICANTE ^{W,G} **18,90 €**
 MIT PESTO VON DER GETROCKNETEN TOMATE UND MANDEL, DAZU EIN WEISSES SASICCIA RAGOUT
 SPAGHETTI WITH PESTO FROM DRIED TOMATOES AND ALMONDS, WITH A WHITE SASICCIA RAGOUT

GNOCCHI QUARTO FORMAGGI ^{AW,C,G} **15,90 €**
 GNOCCHI VIER KÄSE (GOUDA, MOZZARELLA, GORGONZOLA UND PARMESAN), AN GERÖSTETEN WALNÜSSEN
 GNOCCHI FOUR CHEESES (GOUDA, MOZZARELLA, GORGONZOLA AND PARMESAN), WITH TOASTED WALNUTS

BRUNETTI'S LASAGNE ^{AW,G,I,L} **17,30 €**
 HAUSGEMACHTE LASAGNE VOM RIND MIT FRISCHER TOMATENSAUCE UND ÜBERBACKEN MIT MOZZARELLA, DIREKT AUS UNSEREM STEINOFEN
 HOMEMADE BEEF LASAGNA WITH FRESH TOMATO SAUCE AND GRATINATED WITH MOZZARELLA, STRAIGHT FROM OUR STONE OVEN

TAGLIATELLE VITELLO ^{W,C,G} **23,50 €**
 MIT KALBSFLEISCH, STEINPILZE, ZWIEBELN, CHERRYTOMATEN, PARMESAN UND EINER LEICHTEN JUS
 TAGLIATELLE VITELLO WITH VEAL, PORCINI MUSHROOMS, ONIONS, CHERRY TOMATOES, PARMESAN AND A LIGHT JUS

TAGLIOLINI TARTUFO **23,60 €**
 TAGLIOLINI MIT TRÜFFELBUTTER, PARMESAN UND TRÜFFEL
 + GARNELEN **9,90 €**
 + RINDERSTREIFEN **8,40 €**
 TAGLIOLINI WITH TRUFFLE BUTTER, PARMESAN AND TRUFFLES
 + SHRIMP 9.90 €
 + BEEF STRIPS 8.40 €



SECONDI | HAUPTSPESIEN

GAMBERETTI E TORTELLINI ^{AW,C,D,G,J,L} **29,90 €**
IN SALBEIBUTTER GEBRATENE KNOBLAUCH-GARNELEN
AN GEFÜLLTEN TORTELLINI
GARLIC PRAWNS FRIED IN SAGE BUTTER ON STUFFED TORTELLINI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{,I,J,2,3} **29,40 €**
KLEINE KALBSTEAKS, BELEGT MIT PARMASCHINKEN & SALBEI AN OFEN-
GEMÜSE DER SAISON UND ROSMARINKARTOFFELN
ROASTED VEAL, TOPPED WITH PARMA HAM & SAGE WITH SEASONED SEASONAL VEGETABLES AND
ROSEMARY POTATOES

PESCE DEL GIORNO ^{AW,G} **29,50 €**
FISCH DES TAGES/ GEBRATENES FISCH FILET MIT GEMÜSE DER SAISON
UND ROTE BEETE PUREE
FISH FILLET WITH SEASONAL VEGETABLES AND BEETROOT PUREE

BISTECA DI MANZO ^{,H,I,J,L} **33,60 €**
IN AROMATEN GEBRATENES ROST BEEF, AN TRÜFFELPÜREE
UND MEDITERRANEM GEMÜSE DER SAISON
ROAST BEEF ROASTED IN AROMATICS, WITH ROSEMARY POTATOES AND MEDITERRANEAN
SEASONAL VEGETABLES



DESSERT

TIRAMISU ^{AW,G,L} **8,90 €**
HAUSGEMACHTES TIRAMISU VOM BLECH
HOMEMADE TIRAMISU FROM THE TIN

PANNA COTTA DES TAGES ^{ALLERGENE ERFRAGEN SIE BITTE} **8,50 €**
PANNA COTTA OF THE DAY

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN ^{AW,G} **10,50 €**
MIT PISTAZIENEIS UND FRÜCHTEN
WARM CHOCOLATE CAKE WITH PISTACHIO ICE CREAM AND FRUITS

GELATO ^{AW,G,1,2} **2,50 €**
KUGEL EISCREME
SCHOKO, VANILLE, ERDBEER, PISTAZIE, STRACCIATELLA, SORBET
SCOOP OF ICE CREAM
CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY, PISTACHIO, STRACCIATELLA, SORBET

DER COMMISSARIO TIP ZU WEIN

KÄSEVARIATION BRUNETTI
4 VERSCHIEDENE HAUSGERÄUCHERTE KÄSESORTEN
MIT NÜSSEN UND FEIGENSENF
CHEESE VARIATION BRUNETTI 4 DIFFERENT HOUSE-SMOKED CHEESES
WITH NUTS AND FIG MUSTARD
12,90 €



BIRRA/BIER VOM FASS

RADEBERGER PILSNER	0,25 L	3,50 €
	0,40 L	5,10 €

SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER	0,30 L	3,50 €
	0,50 L	5,50 €

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER ALKOHOLFREI ^{0,0%}	0,50 L	5,50 €
FREIBERGER - SCHWARZBIER	0,50 L	5,30 €
CLAUSTHALER EXTRA HERB ALKOHOLFREI ^{0,4%}	0,33 L	4,90 €

APERITIFS

SANDEMAN SHERRY DRY ODER MEIUM DRY ^L	5CL	6,50 €
MARTINI BIANCO, ROSSO ODER EXTRA DRY ^L	5CL	6,50 €
CRODINO — LEICHT BITTERER APERITIF AUS KRÄUTEREXTRAKTEN (ALK.FREI)		5,60 €
HUGO - HOLUNDERSIRUP, PROSECCO, MINERALWASSER, MINZE, LIMETTE & EIS ^{L,11}		7,50 €
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, ORANGE & EIS ^{L,1,10}		7,90 €
APEROL SPRITZ MIT MARACUJA ^{1,3,10}		7,90 €
APEROL LIMONE APEROL, BITTER LEMON, LIMETTE & EIS ^{1,10}		7,90 €
CAMPARI ORANGE CAMPARI, O-SAFT & EIS ^{1,10}		7,50 €
ROSATO MIO RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO, PROSECCO, BASILIKUM & EIS ^{L,1,10}		7,90 €
ROSATO DUO RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO, TONIC WATER, LIMETTE & EIS ^{L,1,10}		7,90 €
LILLET BERRY LILLET BLANC, SCHWEPPE'S WILD BERRY, VERSCHIEDENE BEEREN & EIS ^L		7,90 €
GIN-TONIC BOMBAY SAPPHIRE, TONIC WATER, GURKE, ZITRONE & EIS ¹⁰		8,90 €

PROSECCO & SPUMANTE

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE ^L	0,10 L	6,50 €
DIE ERLESENE ART DES PROSECCO, HERGESTELLT IN FLASCHENGÄRUNG	0,75 L	35,90 €

FERRARI SPUMANTE BRUT TRENTO DOC	0,75 L	55,90 €
FEINER TRADITIONELLER BRUT DER FAMILIE LUNELLI, DIE UNERMÜDLICH AN DER AUTHENTIZITÄT IHRER TRENTO SPUMANTE ARBEITET. EINE GROSSE AROMATISCHE BANDBREITE UND DER ELEGANTE GESCHMACK MIT SEINER GUTEN STRUKTUR BIETEN HOCHKLASSIGEN GENUSS		

ALKOHOLFREIES & FRISCHES

SAN PELLEGRINO ^{MEDIUM} & ACQUA PANNA ^{STILL}	0,25 L	3,10 €
	0,75 L	6,90 €

BITTER LEMON	0,20 L	3,90 €
GINGER ALE		
TONIC WATER		
PURPLE BERRY		
RHABARBER LIMONADE PROVARIANT	0,33 L	3,70 €
PEPSI-COLA ^{1/2/11} PEPSI LIGHT ^{1/2/11} , MIRINDA ^{1/3} , SEVEN UP	0,20 L	2,90 €
	0,40 L	4,90 €

REGIONALE SÄFTE UND NEKTARE VON BAUER

APFEL, ORANGE, BANANE, KIRSCH, PFIRSICH, GRAPEFRUIT,	0,20 L	2,90 €
MANGO, MARACUJA, RABARBAR, TOMATE, SCHWARZE JOHANNESBEERE	0,40 L	4,80 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO		2,00 €
ESPRESSO DOPPIO		3,20 €
TASSE KAFFEE CREME		2,20 €
CAPPUCCINO ^G		2,80 €
LATTE MACCHIATO ^G		3,20 €
CAFFÉ LATTE (GROSSER MILCHKAFFEE) ^G		3,20 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT MILCH ^G		3,20 €
GLAS TEE		2,00 €
BREAKFAST, RED BERRY, KAMILLE		
GRÜNER TEE, EARL GREY, PFEFFERMINZ		

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ZITRONE - MELISSE - MINZE ¹¹	0,50 L	6,40 €
HOLLUNDER - MINZE ¹¹	0,50 L	6,40 €
ERDBEER - ZITRUS ¹¹	0,50 L	6,40 €
SCHWARZE JOHANNISBEERE - BASILIKUM ¹¹	0,50 L	6,40 €
APFEL - KIRSCH ¹¹	0,50 L	6,40 €
HIMBEER - MINZE ¹¹	0,50 L	6,40 €



WEISSWEINE

BIANCO DI CUSTOZA DOC "L'ALFIERE"

SACCHETTO - VENETO

VON LEBHAFTER FARBE UND ERFRISCHENDEM GESCHMACK PRÄSENTIERT SICH DER BIANCO DI CUSTOZA. DIE NASE VERWÖHNT ER MIT WÜRZIG-AROMATISCHEN NOTEN, DEN GAUMEN MIT EINEM GEFÄLLIGEN, SANFTEN CHARAKTER



0,20 L 7,90 €
0,75 L 24,90 €

PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC

TORRE ROSAZZA

SCHMACKHAFTER, STROHGELBER BIANCO, DER SICH SEHR GUT MIT DER MEDITERRANEN KÜCHE, SOMMERSALATEN UND HELLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN KOMBINIEREN LÄSST. AM GAUMEN VOLLMUNDIG, GUT STRUKTURIERT, HARMONISCHES, FEINES SÄURESPIEL, IM PRÄSENTEN ABGANG ELEGANT UND AUSGEWOGEN

0,20 L 8,90 €
0,75 L 31,50 €

GAVI DI GAVI DOCG CA DA BOSIO - VITE COLTE

TERRE DA VINO - PIEMONTE

DER GAVI DI GAVI PRÄSENTIERT SICH STROHGELB MIT GRÜNEN REFLEXEN. IN DER NASE ZITRUSFRÜCHTE UND GRÜNER APFEL. EIN SCHÖNER, TROCKENER GESCHMACK, VOLL, AUSGEWOGEN, BLUMIG UND ELEGANT MIT FRISCHER SÄURE IM ABGANG.

0,20 L 8,90 €
0,75 L 31,50 €

PINOT BIANCO SÜDTIROL DOC

CANTINA BOLZANO - SÜDTIROL

SCHÖNES, TYPISCHES AROMENSPEKTRUM VON SAFTIGEN ÄPFELN, PFIRSICH UND APRIKOSE. FRISCH UND DELIKAT MIT LANGEM NACHKLANG

0,20 L 9,50 €
0,75 L 32,50 €

ABIDORU“ VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

SELLA & MOSCA - SARDINIEN

FRUCHTBETONTES BOUQUET MIT AROMEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN DIE VON FEINEN NOTEN WEISSER BLÜTEN UND AKAZIE BEGLEITET WERDEN. AM GAUMEN IST ER FRISCH UND LEBENDIG MIT FEINWÜRZIGEN NOTEN UND EINER GUT EINGEBUNDEN DEZENTEN SÄURE

0,20 L 7,90 €
0,75 L 26,50 €

ROTWEINE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA „Mò“ DOP

CANTINA TOLLO - ABRUZZEN

IN DER NASE ENTWICKELT DER NEUESTE WEIN DER CANTINA TOLLO EIN SPEKTAKULÄRES BOUQUET MIT FÜLLIGEN UND ZUGLEICH SEHR ELEGANTEN NOTEN VON DUNKLEN WALDFRÜCHTEN, SCHWARZKIRSCHEN UND AMARENAKIRSCHEN UNTERSTÜTZT VON SUBTILEN GEWÜRZ- UND HOLZNUANCEN.

0,20 L 9,50 €
0,75 L 31,50 €



BARDOLINO SUPERIORE DOCG SPERONÀ

GIAROLA - VENETO

RUBINROTE, LEUCHTENDE FARBE; IN DER NASE WÜRZIG MIT EINEM HAUCH VON ZIMT UND REIFEN, ROTEN FRÜCHTEN; IM GESCHMACK SEHR SORTENTYPISCH MIT ANKLÄNGEN REIFER BEERENFRÜCHTE, ELEGANTEN TANNINEN UND BALSAMISCHER NOTE IM NACHHALL



0,20 L 7,90 €
0,75 L 26,50 €

SYRAH SICILIA IGT

SALLIER DE LA TOUR - SIZILIEN

INTENSIV RUBINROT; WÜRZIGER UND AROMATISCHER DUFT VON WALDFRÜCHTEN UND KRÄUTERN; IM GESCHMACK FRUCHTIG, AUSGEGLICHEN, WEICH UND SAMTIG

0,20 L 8,50 €
0,75 L 29,50 €

DOPPIO PASSO SALENTO IGT

SALENTO - ITALIEN

INTENSIVE RUBINROTE FARBE; WEICHES UND INTENSIVES BUKETT VON ROTEN FRÜCHTEN MIT SEHR MARKANTER PFLAUMEN-NOTE, DAZU GESELLEN SICH ANGENEHME KOKOSNUSS- UND VANILLEAROMEN. AM GAUMEN RUND UND REICH AN FEINEN TANNINEN. LANGANHALTENDER UND HARMONISCHER ABGANG.



0,20 L 8,80 €
0,75 L 29,90 €

LAMBRUSCO DELL'EMILIA „MEDICI ERMETE“

MEDICI ERMETE - EMILIA ROMAGNA

LEBENDIGE RUBINROTE FARBE, DAS BOUQUET DUFTIG, FRUCHTIG UND LANGANHALTEND. AM GAUMEN SÜSS, FRISCH UND SPRTZIG

0,20 L 7,00 €
0,75 L 23,40 €



ROTWEINE

CASTIGLIONI CHIANTI DOCG

FRESCOBALDI – TENUTA DI CASTIGLIONI - TOSKANA

IM GLAS ZEIGT ER SICH IN EINEM SATTEN RUBINROT MIT PURPURNEN REFLEXEN. IN DIE NASE DÜFTE VON KLEINEN ROTEN BEERENFRÜCHTEN WIE BROMBEERE, JOHANNISBEERE, HIMBEERE UND ERDBEERE. AM GAUMEN WARM UND WEICH, MIT ANGENEHMER SÄURE.

0,20 L 9,00 €
0,75 L 29,90 €

ASIO OTUS VINO Rosso ENIGMATICO

MONDO DEL VINO

DAS EXPLOSIVE BUKETT MIT EINER HARMONISCHEN ASSEMBLAGE DER REBSORTEN MERLOT, CABERNET UND SYRAH ERGIBT EINEN KÖRPERREICHEN, AUSGEPRÄGTEN UND SCHLICHT SENSATIONELL WÜRZIGEN WEIN - HALBTROCKEN



0,20 L 7,90 €
0,75 L 27,90 €



SUD PRIMITIVO MANDURIA DOP

SAN MARZANO - APULIEN

AROMEN VON REIFEN KIRSCHEN UND PFLAUMEN, SOWIE KAKAO UND VANILLE. SAMTIGE TEXTUR AM GAUMEN. 6 MONATIGER AUSBAU IN FRANZÖSISCHER UND AMERIKANISCHER EICHE.

0,20 L 8,90 €
0,75 L 30,90 €

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

GIAROLA - VENETO

INTENSIVES RUBINROT; DURCH DIE RIPASSO-METHODE, EINE ZWEITE VERGÄRUNG AUF DEM AMARONE- TRESTER, ENTSTEHT EIN INTENSIV-FRUCHTIGER WEIN MIT EINEM ROSINENARTIGEN GESCHMACK; DER WEIN REIFT CA. 14 MONATE IN FRANZÖSISCHEN EICHENHOLZFÄSSERN

0,20 L 9,90 €
0,75 L 32,50 €

DIESE WEINE ENTHALTEN SULFITE

DER AUSGESUCHTE...

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP

“ANNIVERSARIO 62“

SAN MARZANO - APULIEN

0,75 L 49,00 €
1,50 L 99,00 €

MIT INTENSIVER ROTER FARBE, SEHR KOMPLEX IN DER NASE BESTICHT DIESER WEINE DURCH SEINE PFLAUMEN- UND KIRSCHAROMEN MIT LEICHTEN ANKLÄNGEN VON TABAK UND GEWÜRZEN. IM MUND NOTEN VON KAKAO, KAFFEE UND VANILLE, ABGERUNDET DURCH FEINE TANNINE



ROSÉWEINE

ROSÉ ALGHERO DOC

SELLA & MOSCA - SARDINIEN

KIRSCHROTE FARBE, IM GESCHMACK TROCKEN, FRISCH UND AUSGEWOGEN; BUKETT AUS FLORALEN NOTEN, DELIKAT, WOHLRIECHEND UND ELEGANT. ANGENEHME EMPFINDUNGEN VON ROTEN BEEREN, KIRSCHEN UND REIFEN PFLAUMEN ERGEBEN EINEN SÜFFIGEN WEIN; CUVÉE AUS CANNONAU UND SANGIOVESE.

0,20 L 8,20 €
0,75 L 27,50 €

BARDOLINO CHIARETTO DOC

GIAROLA - VENETO

LEUCHTENDES ROSA IM GLAS; IM BUKETT FRUCHTIG UND ELEGANT MIT EINEM HAUCH VON ROSEN UND VEILCHEN; LEBHAFT, FRUCHTIG UND SEHR ANIMIEREND IM GESCHMACK

0,20 L 7,80 €
0,75 L 26,50 €

ROSA DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO DOC

CA DEI FRATI - LOMBARDEI

LEICHT UND DUFTIG, MIT DELIKATER FRUCHT, DIE SO ZART IST WIE SEINE FARBE. ER WEIST DUFTNOTEN VON WEISSDORN, GRÜNEM APFEL UND KRACHMANDEL AUF. SEIN STETS FRISCHER GESCHMACK WIRKT STIMULIEREND. EIN WEIN, VON DEM MAN GERNE AUCH EIN ZWEITES GLAS TRINKT

0,20 L 9,90 €
0,75 L 32,50 €



DIESE WEINE ENTHALTEN SULFITE

GRAPPA 2 cl

GRAPPA PROSECCO - ANDREA DA PONTE - VALDOBBIADENE - VENETO

EIN WEICHER GRAPPA AUS DER PROSECCOTRAUBE, AUSDRUCKSVOLL UND SEHR BUKETTREICH

GRAPPA NEBBIOLO DE BAROLO - FRANCOLI SORSI DI LUCE

BERSTEINFARBEN, WÜRZIGE AROMEN VON VANILLE, TABAK, ROSINEN, SEIDIG WEICH UND AUSGEWOGEN

GRAPPA SARPA DI POLI

DIE GRAPPA SARPA DI POLI IST EIN RAFFINIERTES UND ELEGANTES DESTILLAT, HERGESTELLT VON DER RENOMMIERTEN BRENNEREI POLI, EINEM HISTORISCHEN FAMILIENUNTERNEHMEN, DAS SEIT ÜBER EINEM JAHRHUNDERT IM HERZEN VENETIENS TÄTIG IST. DIESE GRAPPA IST IN EINEM KUP-

AMARONE - DISTILLERIA MARZADRO - TRENTO

EIN EDELGRAPPA DER 36 MONATE IN KLEINEN, WERTVOLLEN EICHENFÄSSERN REIFT. EIN REICHER UND INTENSIVER, SAMTIGER ANHALTENDER UND EINNEHMENDER GESCHMACK DER EIN WENIG AN EXKLUSIVEN COGNAC ERINNERT UND DABEI UNZÄHLIGE PREISE ERLANGT HAT

ALCOLICI / LIQUORE 2 cl

SAMBUCA MOLINARI - KLARER ANISLIKÖR MIT KAFFEEBOHNEN FLAMBIERT

5,40 €

RAMAZZOTTI - AUS 33 KRÄUTERN VOM MAILÄNDER APOTHEKER AUSANO RAMAZOTTI

6,40 €

AVERNA - KRÄUTERLIKÖR AUS SIZILIEN

4,50 €

LIMONCELLO ZITRONENLIKÖR - NACH TRADITIONELLER ART DER CASALINGA, DER ITALIENISCHEN HAUSFRAU

7,80 €

AMARETTO DISARONNO - MANDELLIKÖR AUS SARONNO IN DER LOMBARDEI

3,80 €

FRANGELICO - HASELNUSSLIKÖR ,REGION: PIEMONT

3,80 €

CYNAR - LEICHTER BITTERLIKÖR, KOMPOSITION AUS ^{1.10} ARTISCHOCKENBLÄTTTERN & KRÄUTERN

3,80 €

VECCHIA ROMAGNA - ITALIENS BRANDY NR.1

3,80 €

WILLIAMS - BIRNENWEINBRAND

3,80 €

SCOTCH-WHISKEY 2 cl

BALVENIE DOUBLE WOOD SINGLE MALT 12Y

5,20 €

GLENFIDDICH SINGLE MALT 12Y

5,70 €

LAGAVULIN SINGLE MALT 16Y

6,90 €

DONNA LEON

MIT 23 VERLIESS SIE NEW JERSEY, WO SIE 1942 GEBOREN WORDEN WAR, UM IN PERUGIA UND SIENA WEITERZUSTUDIERN. SIE BLIEB IM AUSLAND, ARBEITETE ALS REISELEITERIN IN ROM, ALS WERBETEXTERIN IN LONDON UND ALS LEHRERIN AN AMERIKANISCHEN SCHULEN IN EUROPA UND ASIEN. SIE LEHRTE ENGLISCHE UND AMERIKANISCHE LITERATUR AN EINER UNIVERSITÄT IN DER NÄHE VON Venedig, wo sie seit 1981 lebt. Zu ihrem Erstling kam Donna Leon über ihre Leidenschaft für die Oper. Während des Besuchs einer Probe im venezianischen Opernhaus ›La Fenice‹ ereiferte sich ihr Begleiter: »Ich könnte den Dirigenten umbringen!« »Ich mach's für dich, aber in einem Roman«, beruhigte sie ihn. Beide kundschafteten das Haus aus, um mögliche Fluchtwege für einen möglichen Täter zu finden, und Donna Leon erfand Commissario Guido Brunetti, um jenen zu fassen. Das Resultat hiess Venezianisches Finale und war zugleich Commisarios 1.Fall.

VENEZIANISCHES FINALE (1992/1.FALL)

ENDSTATION Venedig (1993/2.FALL)

VENEZIANISCHE SCHARADE (1994/3.FALL)

VENDETTA (1995/4.FALL)

AQUA ALTA (1996/5.FALL)

SANFT ENTSCHLAFEN (1997/6.FALL)

NOBILTÀ (1998/7.FALL)

IN SACHEN SIGNORA BRUNETTI (2000/8.FALL)

FEINE FREUNDE (2001/9.FALL)

DAS GESETZ DER LAGUNE (2002/10.FALL)

DIE DUNKLE STUNDE DER SERENISSIMA (2003/11.FALL)

VERSCHWIEGENE KANÄLE (2004/12.FALL)

BEWEISE, DASS ES BÖSE IST (2005/13.FALL)

BLUTIGE STEINE (2006/14. FALL)

WIE DURCH EIN DUNKLES GLAS (2007/15. FALL)

LASSET DIE KINDER ZU MIR KOMMEN (2008/16. FALL)

DAS MÄDCHEN SEINER TRÄUME (2009/17.FALL)

BEI DEN BRUNETTIS ZU GAST (2009/KOCHBUCH)

SCHÖNER SCHEIN (2010/18.FALL)

AUF TREU UND GLAUBEN (2011/19.FALL)

REICHES ERBE (2012/20.FALL)

TIERISCHE PROFITE (2013/21.FALL)

DAS GOLDENE EI (2014/22.FALL)

TOD ZWISCHEN DEN ZEILEN (2016/23.FALL)

ENDLICH MEIN (2017/24. FALL)

EWIGE JUGEND (2017/25.FALL)

STILLE WASSER (2018/26.FALL)

HEIMLICHE VERSUCHUNG (2018/27.FALL)

EIN SOHN IST UNS GEgeben (2019/28. FALL)

GEHEIME QUELLEN (2020/29.FALL)

FLÜCHTIGES BEGEHREN (2021/30.FALL)

MILDE GABEN (2022/31.FALL)

DER NEUE BRUNETTI IST DA!



BRUNETTI BÜCHER

IN UNSERER VITRINE FINDEN

SIE EIN AUSZUG

DER TASCHENBÜCHER

AB 10,90 €

BRUNETTI STRIESEN

**LAUENSTEINER STRASSE 11
01277 DRESDEN**

WWW.BRUNETTI-DRESDEN.DE
POST@BRUNETTI-DRESDEN.DE
TEL: 0351 485 08 18

ABHOLUNG

**DONNERSTAG - MONTAG
17.00 - 20.30 UHR**

