Brunetti
Striesen
Feine italienische Speisen
Venezia

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 mimte 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 ausmalten, 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 6,50 €
Tomatensuppe mit Rahm & Basilikumpesto
oder
mit frischem Basilikum vegetarisch
Tomato soup with Cream & basil

Ziegenkäse aus dem Steinofen aW,I,L,2,6 9,50 €
mit Knoblauch, Chili, Oliven & Zucchini
Goat cheese from the stone oven with garlic, chili, olives & zucchini

Bruschetta della Casa A,W,I 8,50 €
Mit Knoblauchöl geröstete Ciabattascheiben an Tomatenwürfeln mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Rucola, Olivenöl, Parmaschinken & Parmesan
oder vegetarisch
Ciabatta slices roasted with garlic oil on diced tomatoes with chopped onions, garlic, arugula and olive oil

Marinierte Oliven aus Italien aW,G,L,M,2,3,6 4,20 €
Parfümiert mit Orangen, Knoblauch und allerlei Kräutern
Dazu servieren wir unser täglich frisch gebackenes Hausbrot
Marinated olives from Italy Perfumed with oranges, garlic and all sorts of herbs
In addition we serve our daily freshly baked house bread

Brunettii`s Antipasti della Casa aW,D,G,I,L,M,2,3,6
für 1 Person 10,50 €
für 2 Personen 19,50 €
Vorspeisenvariation mit Vetricina, Vitello tonnato, Strauchtomaten, Büffelmozzarella, Parmesan, mariniertem Gemüse, Bergschinken, Oliven, mariniertem Fisch und unserem hausgebackenem Brot
Appetizer variation with vetricina, vitello tonnato, tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan cheese, marinated vegetables, bacon, olives, marinated fish and home-baked bread

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

Vitello tonnato aW,D,G,M
Rosa gebratenes Kalbsfleisch an cremiger Thunfischsauce mit kleinem Kräutergärtchen, Karpern, Zwiebeln & frischem Pfeffer
Roasted veal with creamy tuna sauce with herbs, carrots, onions & fresh pepper
13,50 €

Carpaccio aW,G,M,2
Carpaccio vom Filet 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
15,00 €

Caprese aW,G,L,M
Eine ganze Kugel italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Olivenöl, groben Salz, frischem Pfeffer, Rucola & Basilikumpesto
A whole ball of Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olive oil, salt, fresh pepper, arugula and basil pesto
12,50 €

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
9,50 €

+ gebratene Streifen vom Rinderfilet mit Zwiebeln und Marsala J,L
fried strips of beef fillet with onions and marsala
6,00 €

+ Garnelen D,G,L
Shrimp
6,00 €

+Thunfisch, Feta und rote Zwiebeln D
Tuna, feta and red onions
5,50 €

+Parmaschinken und Parmesan G,2,3
Parma ham and Parmesan
4,00 €

Steinofenpizza | Forno a legna

Brunetti´s Pizza Margherita aW,G — **11,90 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, gezupfter kühler Büffelmozzarella & Basilikum
Pizza with tomato sauce, mozzarella, vine tomatoes, plucked cool buffalo mozzarella & basil

Pizza Alvise aW,G,J,2 — **11,50 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
Pizza with tomato sauce, mozzarella and salami

Pizza Ceasar aW,D,G,L,M,2,3 — **14,50 €**
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 — **11,90 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons & gekochtem Landschinken
Pizza with tomato sauce, mozzarella, mushrooms & cooked ham

Pizza Vendetta aW,G,H — **12,90 €**
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 — **12,50 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Landschinken & Ananas
Pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham & pineapple

Pizza tonno aW,G — **12,50 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln & Frühlingslauch
Pizza with tomato sauce, mozzarella, tuna, onions & spring onions

Pizza e Spinaci aW,C,G,L — Vegetarisch — **11,90 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei & Ricotta
Pizza with tomato sauce, mozzarella, spinach, egg & ricotta

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

Pizza Antipasti AW,I,L,M,6 — **13,50 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Champignons, Aubergine, Zucchini, Artischocken und Oliven
Pizza with tomato sauce, mozzarella, peppers, mushrooms, eggplant, zucchini, artichokes and olives

Pizza Gamberetti AW,B,G,L — **15,50 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen an Knoblauch & Chilli
Pizza with tomato sauce, mozzarella, prawns on garlic & chilli

Pizza Speciale AW,D,G,J — **11,90 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Mais, Champignons und Gorgonzola
Pizza with tomato sauce, mozzarella, korn, mushrooms and gorgonzola

Pizza Patta AW,G,H,I,J,2,3 — **12,90 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami & Knoblauch
Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami & garlic

Pizza Nobiltá AW,G,H,I,J,2,3 — **14,50 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan
Pizza with tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket & Parmesan

Pizza Funghi AW,G — **12,90 €**
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenen Pilzen und Frühlingslauch
Pizza with tomato sauce, mozzarella, mixed mushrooms and onions

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

Nudelgerichte | Pasta

Spaghetti con Salmone e Spinachi aW,D,G,L **14,50 €**
Gebratene Lachswürfel im Limettenrahm mit Tomaten, Spinat & Spaghetti
Fried salmon cubes in lime cream with tomatoes, spinach & spaghetti

Spaghetti Pesto W,G,2 **11,50 €**
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Pinienkerne & Parmesan
Spaghetti with homemade basil pesto, cherry tomatoes, pine nuts & Parmesan

Tagliatelle con Gamberetti scharf aW,B,L **15,90 €**
Bandnudeln in einer mit Limettenblätter parfümierten scharfen Tomatensauce, an Tomaten, Frühlingslauch, Knoblauch & Garnelen
Tagliatelle in a tomato sauce seasoned with lime leaves, tomatoes, spring onion, garlic & shrimp

Spaghetti Carbonara nach Brunetti´s Art aW,C,G,L,2 **13,50 €**
Spaghetti in einer Parmesanrahmsauce mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, frischer Petersilie & einem ganzen Eigelb
Spaghetti in a parmesan cream sauce with bacon, onions, garlic, fresh parsley and a whole egg yolk

Penne Arrabiata scharf aW,2,3 **12,50 €**
Röhrennudeln mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in scharfer Tomatensauce
Tube noodles with onions, garlic and tomatoes in spicy tomato sauce

Penne e Spinaci aW,G,L,2 **12,90 €**
Penne mit frischem Spinat an einer Gorgonzolasauce, überbacken mit Mozzarella, direkt aus unserem Steinofen
Penne with spinach and gorgonzola sauce, topped with mozzarella, straight from our stone oven

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

Tagliatelle Fegato [aW,i,l] **14,90 €**

Bandnudeln mit gebratenen Kalbsleberwürfeln und roten Zwiebeln, abgelöscht mit Marsala

Tagliatelle with fried calf liver cubes and red onions, sliced with Marsala

Spaghetti al Tartufo [aW,g] Vegetarisch **19,90 €**

Spaghetti geschwenkt in Trüffelrahm mit Cherrytomaten, Rucola & gehobeltem italenischem Trüffel

Spaghetti swirled in truffle cream with cherry tomatoes, rocket and Italian sliced truffle

Gnocchi al Pomodoro [aW,c,g] Vegetarisch **10,90 €**

Gnocch in einer fruchtigen Tomatensauce mit frischem Basilikum und cremigem Mozzarella

Gnocch in a fruity tomato sauce with fresh basil & creamy mozzarella cheese

Brunetti´s Lasagne [aW,g,i,l] **12,90 €**

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

Secondi | Hauptspeisen

Gamberetti e tortellini Aw,c,d,g,j,l — **20,90 €**
In Salbeibutter gebratene Knoblauch-Garnelen
an gefüllten Tortellini
Garlic prawns fried in sage butter on stuffed tortellini

Saltimbocca alla Romana g,i,j,2,3 — **19,50 €**
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

Filetti di agnello fritto Aw,g,l — **24,50 €**
Sous-vide gegarte Lammfilets an buntem Gemüse und einer
Kartoffel-Knoblauch Creme
Sous-vide lamb fillets with vegetables and a potato-garlic cream

Filetto di pesce fritto aW,g — **18,50 €**
Gebratenes Fischfilet auf Roter Betecreme an Zitronensauce
und Buttererbsen
Fried fish fillet on beetroot cream with lemon sauce and butter peas

Risotto ai funghi g,h,l — Vegetarisch — **12,90 €**
Cremiges Pilz-Risotto an erbsen, Mais & Schafskäse
Creamy mushroom risotto with peas, corn & feta cheese

filetto di manzo per buongustai g,h,i,j,l — **55,00 €**
Rinderfilet für 2 Personen ca. 400g,
mit Aromaten gebraten,an einem duett von Trüffel- &
roterbeetecreme mit Bohnenbündchen und buntem Gemüse
Fillet of beef for 2 persons approx. 400g, roasted with aromatics,on a duet
of truffle & beetroot cream with bean bundles and vegetables

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

Dessert

Tiramisu AW,G,L — 6,50 €
Hausgemachtes Tiramisu vom Blech
Homemade Tiramisu from the tin

Dessert del giorno allergene erfragen sie bitte — 6,20 €
Dessert des Tages

Warmer Schokoladenkuchen Aw,G — 8,50 €
mit Pistazieneis und Früchten
warm chocolate cake with pistachio ice cream and fruits

Gelato AW,G,1,2 — 1,80 €
Kugel Eiscreme
Schoko, Vanille, Erdbeer, Pistazie, Stracciatella, sorbet
Scoop of ice cream
Chocolate, vanilla, strawberry, pistachio, stracciatella, sorbet

Sie bekommen nicht genug von unserem leckeren Hausbrot?
Bestellen Sie einfach nach!
you can not get enough of our delicious house bread?
just order!

3,90 €
Inkl. Aioli

Birra/Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,25 L	2,70 €
	0,40 L	3,80 €
Schöfferhofer Weizenbier	0,30 L	2,90 €
	0,50 L	4,00 €

Flaschenbier

Schöfferhofer Weizenbier alkoholfrei [0,4%]	0,50 L	4,00 €
Krusovice - Schwarzbier	0,50 L	4,00 €
Clausthaler Extra herb alkoholfrei [0,0%]	0,33 L	3,40 €

Aperitifs

Sandeman Sherry Dry oder Meium Dry [L]	5cl	4,80 €
Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry [L]	5cl	4,80 €
Crodino – leicht bitterer Aperitif aus Kräuterextrakten (alk.frei)		4,40 €
Hugo - Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze, Limette & Eis [L,11]		6,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange & Eis [L,1,10]		6,50 €
Aperol Spritz mit Maracuja [1,3,10]		6,80 €
Aperol Limone Aperol,Bitter Lemon, Limette & Eis [1,10]		5,50 €
Campari Orange Campari, O-Saft & Eis [1,10]		5,50 €
Rosato mio Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum & Eis [L,1,10]		5,90 €
Rosato DUO Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette & Eis [L,1,10]		5,90 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, verschiedene Beeren & Eis [L]		6,20 €
Gin-Tonic Bombay Sapphire, Tonic Water, Gurke, Zitrone & Eis [10]		7,50 €

Prosecco & Spumante

Prosecco DOC Treviso Spumante Brut Soligo [L]	0,10 L	4,80 €
Die erlesene Art des Prosecco, hergestellt in Flaschengärung	0,75 L	32,90 €

Ferrari Spumante Brut Trentodoc	0,75 L	49,90 €

Feiner traditioneller Brut der Familie Lunelli, die unermüdlich an der Authentizität ihrer Trentiner 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	2,50 €
	0,75 l	5,80 €
Bitter Lemon [3,10] / Tonic [10] / Ginger Ale [1] Schweppes	0,20 l	2,80 €
Rhabarber Limonade Proviant	0,33 l	3,20 €
Pepsi-Cola [1/2/11] Pepsi light [1/2/11], Mirinda [1/3], Seven up	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	4,60 €
Apfelsaft - Orangensaft - Kirschnektar - Bananennektar	0,20 l	2,60 €
Johannisbeernektar - Tomatensaft - Mangonektar - Saftschorle	0,40l	4,20 €

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	5,70 €
Hollunder - Minze [11]	0,50 l	5,70 €
Erdbeer - Zitrus [11]	0,50 l	5,70 €
Schwarze Johannisbeere - Basilikum [11]	0,50 l	5,70 €
Apfel - Kirsch [11]	0,50 l	5,70 €
Himbeer - Minze [11]	0,50 l	5,70 €

Allergene:
a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse) i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l Schwefeloxid und Sulphite
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe :
1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 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

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 **5,50 €**
0,75 l **19,90 €**

Asio Otus Vino Bianco Enigmatico

Mondo del Vino

Das Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon bringt einen aromatischen, eleganten und harmonischen Wein hervor, der mit einer schönen cremigen Länge imponiert - **halbtrocken**

0,20 l **6,20 €**
0,75 l **23,10 €**

Pinot Grigio Friuli Grave DOC

Borgo Magredo - Friaul

Der Borgo Magredo Pinot Grigio ist ein unkompliziert zu genießender strohgelber Weisswein. Sein aromatisches Bukett erinnert an Äpfel und reife Pfirsiche. Am Gaumen zeigt sich der Italiener vollmundig, gut strukturiert und harmonisch - mit feinem Säurespiel.

0,20 l **6,50 €**
0,75 l **23,50 €**

I Frati” Lugana DOC

Ca dei Frati - Lombardei

Vielversprechendes komplexes und balsamisches Bouquet mit delikaten Aprikosen- und Mandelaromen. Mit zunehmender Reife treten mehr und mehr seine mineralischen Komponenten in Erscheinung.

0,20 l **8,70 €**
0,75 l **31,50 €**

diese Weine enthalten sulfite

Gavi di Gavi DOCG Ca da Bosio - Vite Colte 0,20 l **7,50 €**
Terre da Vino - Piemont 0,75 l **27,90 €**
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.

Pinot Bianco Südtirol DOC 0,20 l **6,90 €**
Cantina Bolzano - Südtirol 0,75 l **25,50 €**
Schönes, typisches Aromenspektrum von saftigen Äpfeln, Pfirsich und Aprikose. Frisch und delikat mit langem Nachklang

Abidoru“ Vermentino di Sardegna DOC 0,20 l **5,90 €**
Sella & Mosca - Sardinien 0,75 l **21,90 €**
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

Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo Riserva „Mò“ DOP 0,20 l **7,00 €**
Cantina Tollo - Abruzzen 0,75 l **26,00 €**

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.

Bardolino Superiore DOCG Speronà 0,20 l **6,50 €**
Giarola - Veneto 0,75 l **23,50 €**

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

Syrah Sicilia IGT 0,20 l **6,50 €**
Sallier de la Tour - Sizilien 0,75 l **23,50 €**

intensiv rubinrot; würziger und aromatischer Duft von Waldfrüchten und Kräutern; im Geschmack fruchtig, ausgeglichen, weich und samtig

Doppio Passo Salento IGT 0,20 l **7,50 €**
Salento - Italien 0,75 l **27,90 €**

Intensive rubinrote Farbe; weiches und intensives Bukett von roten Früchten mit sehr markanter Pflaumen-Note, dazu gesellen sichangenehme Kokosnuss- und Vanillearomen. Am Gaumen rund und reich an feinen Tanninen. Langanhaltender und harmonischer Abgang.

diese Weine enthalten sulfite

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 **7,70 €**
0,75 L **28,50 €**

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 **5,90 €**
0,75 L **21,90 €**

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 **6,80 €**
0,75 L **24,50 €**

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 **7,50 €**
0,75 L **27,90 €**

Der Ausgesuchte...

Primitivo di Manduria Riserva DOP 0,75 l **49,00 €**
“Anniversario 62“ 1,50 l **99,00 €**
San Marzano - Apulien

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 0,20 l **5,90 €**
Sella & Mosca - Sardinien 0,75 l **22,00 €**
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.

Bardolino Chiaretto DOC 0,20 l **5,90 €**
Giarola - Veneto 0,75 l **22,00 €**
leuchtendes Rosa im Glas; im Bukett fruchtig und elegant mit einem Hauch von Rosen und Veilchen; lebhaft, fruchtig und sehr animierend im Geschmack

Rosa dei Frati Riviera del Garda Bresciano DOC 0,20 l **7,90 €**
Ca dei Frati - Lombardei 0,75 l **28,50 €**
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

diese Weine enthalten sulfite

Grappa 2 cl

Grappa Prosecco - Andrea da Ponte - Valdobbiadene - Veneto 4,20 €
Ein weicher Grappa aus der Proseccotraube, ausdrucksvoll und sehr bukettreich

Grappa di Vespolina - Francoli Sorsi Di Luce 4,00 €
Durch seinen herrlichen Geschmack mit den blumigen Tönen besitzt er eine ausgewogene und elegante Art, die jeden Kenner überzeugt.

Grappa Nebbiolo de Barolo - Francoli Sorsi di Luce 4,20 €
bersteinfarben, würzige aromen von Vanille, Tabak, Rosinen, seidig weich und ausgewo-

Amarone - Distilleria Marzadro - Trentino 5,80 €
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 3,50 €

Ramazzotti - aus 33 Kräutern vom Mailänder Apotheker Ausano Ramazotti 3,50 €

Averna - Kräuterlikör aus Sizilien 3,50 €

Limoncello Zitronenlikör - nach traditioneller Art der Casalinga, der italienischen Hausfrau 3,50 €

Amaretto Disaronno - Mandellikör aus Saronno in der Lombardei 3,50 €

Frangelico - Haselnusslikör ,Region: Piemont 3,50 €

Cynar - leichter bitterlikör, Komposition aus [1,10] Artischockenblätttern & Kräutern 3,50 €

Vecchia Romagna - Italiens Brandy Nr.1 3,50 €

Williams - Birnenweinbrand 3,50 €

Scotch-Whiskey 2 cl

Balvenie Double Wood Single Malt 12y 5,00 €

Glenfiddich Single Malt 12y 5,50 €

Lagavulin Single Malt 16y 6,70 €

Uwe Kockisch

wurde am 31.Januar 1944 als Sohn eines Akademikers in Cottbus geboren. Als 1961 die Mauer gebaut wurde, versuchte er mit 4 Freunden über die Ostsee zu fliehen. Der Fluchtversuch scheiterte und der erst 17-jährige Kockisch musste für 1 Jahr in Haft. Danach hielt er sich mit verschiedenen Jobs am Cottbuser Stadttheater über Wasser und entwickelte seine Leidenschaft für die Schauspielerei. Er erhielt einen Studienplatz an der Hochschule für Schauspielkunst „Ernst Busch“ in Berlin. Er spielte dann über 20 Jahre am Maxim-Gorki-Theater und später an der Schaubühne in Berlin. Seine Filmkarriere begann in Defa-Streifen wie „Für die Liebe noch zu mager“, Notruf110, „Die schwarze Mühle“, später dann im Tatort und Zappek. Seit 2003 verkörpert er den Commissario Guido Brunetti. 2008 erhielt er den Grimme-Preis als Hauptdarsteller in dem Film von Dominik Graf „Eine Stadt wird erpresst“. Er lebt derzeit in Madrid und hat 2 Söhne.

Uwe Kokisch

Anett Renneberg als
Signora Elettra

Michael Degen als
Vice Questore Patta

Karl Fischer als
Sergente Vianello

Donna Leon

Mit 23 verliess sie New Jersey, wo sie 1942 geboren worden war, um in Perugia und Siena weiterzustudieren. 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)

Der neue Brunetti ist da!

Brunetti Bücher

In unserer Vitrine finden Sie ein auszug der Taschenbücher ab 10,90 €

Geschmack verbindet...genuss-dresden.de

RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

ELBTERRASSE WACHWITZ

Das Elbrestaurant

HOTEL & RESTAURANT
ELBTERRASSE WACHWITZ
ALTWACHWITZ 14
01326 DRESDEN

TEL: 0351 26 96 10
WWW.ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE
POST@ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

ZUM SCHWAN
grill & beer

Das moderne Gasthaus an der Frauenkirche

ZUM SCHWAN
GRILL & BEER
AN DER FRAUENKIRCHE 13
01067 DRESDEN
TELEFON: 0351 486 737 30
WWW.ZUMSCHWAN-DRESDEN.DE
POST@ZUMSCHWAN-DRESDEN.DE

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

KITZO
ALPENSTÜBERL`

Gemütlich
Deftig
Rustikal

Das Alpenrestaurant

KITZO Alpenstüberl`
Gompitzer Höhe 2
01156 Dresden
Telefon: 0351 / 10 21 70
www.kitzo.de
post@kitzo.de

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

ITALIENISCHES DÖRFCHEN
IHRE GASTLICHKEIT AN DER SEMPEROPER

Die Innenstadt Restaurant`s

ITALIENISCHES DÖRFCHEN
Theaterplatz 3
01067 Dresden
www.genuss-dresden.de
info@genuss-dresden.de

GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET

leider erst ab Frühjahr 2022 wieder geöffnet

Zweimal in Dresden

Brunetti Centro
Feine italienische Speisen

leider erst ab Frühjahr 2022 wieder geöffnet
im Italienischen Dörfchen
Theaterplatz 3
01067 Dresden

Brunetti Striesen
Feine italienische Speisen

Striesen/ Dresden
Lauensteiner Strasse 11
01277 Dresden

Alle Gerichte auf dieser Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren
Visa, Access/MasterCard und
Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 EUR.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.