

Vinothek

Buon Gusto

Italienische Spezialitäten
Antipasti, Vino & Panini

Herzlich willkommen!
Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen
Aufenthalt in unserem
italienisch-mediterranen
Ambiente.



Speisen

Kalte und warme Speisen

Panini mit Käse und Schinken oder Salami (warm oder kalt)	5,50
Bruschetta della casa (2x Tomaten und 4x Pesto)	6 Stück 9,00
Bruschetta pomodoro (Tomaten)	6 Stück 9,00
Bruschetta Scarmoza (Räucherkäse überbacken)	6 Stück 10,00
Insalatona	9,00
Antipasto della casa	10,00
Käseteller mit Balsamico	12,00
Caprese (Tomaten & Büffelmozzarella)	250g 13,00
Carpaccio Classico (Rind mit Rucola & Parmesan)	13,50
Vitello Tonnato	14,00
Zusätzliche Portion Brot	1,00
Portion Olivenöl Extra Vergine	2,00
Extra Teller mit Besteck pro Person	1,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	10,50
Spaghetti Carbonara (mit Speck, Ei und Parmesan)	10,50
Zusätzliche Portion geriebener Käse	2,00
Portion Oliven	4,50

Pinsa

Pinsa Aglio & Olio Knoblauch, Oregano, Olio D'Oliva	8,50
Pinsa Pomodoro Tomaten, Mozzarella, Olio D'Oliva, Basilikum	9,00
Pinsa Salami Tomaten, Mozzarella, Olio D'Oliva, Salami oder Spianata Piccante (scharf)	11,00
Pinsa Ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	11,50
Pinsa Parma Tomaten, Mozzarella, Olio D'Oliva, Parmaschinken, Rucola	12,00
Pinsa Buon Gusto Olio D'Oliva, Mortadella, Mozzarella di Bufala, Pistacchio gehackt	12,00
Pinsa Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern	14,00

Dessert

Tartufo Classico	6,00
------------------	------

**Für weitere Angebote beachten Sie bitte
auch unsere Aushänge und Tafeln!**



Frühstück von 10-12 Uhr

- Baguette
- 1 Glas Prosecco
- 1 gekochtes Ei
- Kaffee nach Wahl
- Marmelade
- Wurst- u. Käse-Aufschnitt
- frisch aus der Theke

p. P. 13,50 €



Getränke

Kaffeespezialitäten und Tee (bis 16 Uhr)

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,60
Espresso Corretto (mit Grappa)	3,50
Espresso koffeinfrei	2,50
Doppelter Espresso	3,80
Caffe Crema	3,20
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	3,50
Tee	2,50

Softdrinks

San Pellegrino Mineralwasser / Panna	0,25 l	3,50
San Pellegrino Mineralwasser / Panna	0,75 l	6,00
Oransoda	0,33 l	3,50
Lemonsoda	0,33 l	3,50
Nestea Eistee	0,5 l	3,50
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l	3,50

Aperitif

Bitterino	0,1 l	4,00
Crodino	0,1 l	4,00
Weißwein-Schorle Chardonnay	0,2 l	4,00
Weißwein-Schorle Chardonnay süß	0,2 l	4,50

Martini Spritz (alkoholfrei)	0,2 l	6,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
Campari Spritz	0,2 l	6,50
Spritz Misto (Aperol & Campari)	0,2 l	6,50
Spritz Veneziano	0,2 l	6,50
Limoncello Spritz	0,2 l	6,50
Bitter Amore (Sanbitter mit Prosecco)	0,2 l	6,00
Negroni – Shagliato (falscher Negroni)	0,2 l	5,50
Bicicletta (Sanbitter, Weißwein, Wasser)	0,2 l	6,00
Campari Aranciata	0,2 l	6,00
Campari Limonata	0,2 l	6,00

Digestif

Vecchia Romagna	2 cl	4,00
Grappa Barrique 903	2 cl	3,80
Grappa Piave Barrique (mild)	2 cl	3,50
Grappa Piave Bianca	2 cl	3,00
Amaro Diefus	2 cl	3,00
Limoncello	2 cl	3,00
Crema al Limoncello	2 cl	3,50
Amaro del Cappo	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	4,00
Sambuca	2 cl	4,00
Fernet	2 cl	4,00



Weine

Prosecco/Spumante

Glas 0,1l Fl. 0,75l

Prosecco Daldin Valdobbiadene brut 4,50 23,00
DOCG

Persistente, feinperlige Perlage, fruchtiges Bukett, harmonischer und weicher Geschmack.

Prosecco Daldin Valdobbiadene extra dry 4,50 23,00
DOCG

Persistente, feinperlige Perlage, fruchtiges Bukett, harmonischer und weicher Geschmack.

Hausweine

Glas 0,2l

Chardonnay Regione del Veneto / Weiß 5,00
strohgelb mit fruchtigem Duft.

Pinot Grigio Regione del Veneto / Weiß 5,00
100 % Pinot Grigio, feinwürziges Bukett, lebendige Frische.

Bardolino Chiaretto – Castelnuovo del Garda / Rosé 5,00
Cuvée 60 % Corvina Veronese, 30 % Rondinella, 10 % Molinara.

Bardolino – Castelnuovo del Garda / Rot 5,00
Cuvée 80 % Corvina, 15 % Rondinella, 5 % Molinara.

Weißweine

Glas 0,1l Glas 0,2l Fl. 0,75l

Pinot Grigio secco 3,50 5,50 18,00

Tenuta San Giorgio, Veneto. Komplexes Bukett mit fruchtigen Noten von Birne, Golden Delicious und Banane. Am Gaumen trocken, würzig und persistent.

Verdicchio Quota 311 semi secco 3,50 5,50 18,00

Castelli di Jesi, Marche, Aromen von Äpfeln, Honig und Gewürzen.

Vermentino di Sardegna secco 3,50 5,50 18,00

Cantina della Vernaccia, Oristano Sardegna, aromatisch, Pfirsich, Stachelbeere, Holunder und Zitrusfrüchte im Geschmack.

Lugana Bulgarini secco 4,50 6,50 22,00

Cantina Bulgarini, Lago di Garda, trocken, würzig

Pecorino Antonini secco 4,00 6,00 23,00

Tenuta Antonini, Teramo. Strohgelbe Farbe mit goldenem Glanz. Komplexes Aromaspektrum mit Düften von weißem Pfirsich, Lavendel, Honig, Vanille und tropischen Früchten. Gute Struktur, voll, weich und langanhaltend.

Istà Garganega & Pinot Grigio delle Venezie IGP secco 3,50 5,50 18,00

Cuvée, fruchtig trocken.

Fior di Lago secco 4,00 6,50 24,00

Cantina Bulgarini, Lago di Garda, fruchtig, trocken.

Gavi Piemont secco 3,50 5,50 22,00

Piemont, La Meirana, 100 % Cortese di Gavi mit Noten von weißer Mandelblüte, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Der Wein ist vor allem bekannt für seine mineralische frische Eleganz.



Weine

Trebbiano d'Abruzzo secco 3,50 5,50 22,00
intensiv fruchtig und frisch.

Vernaccia di San Gimignano – Toscana secco 3,50 5,50 22,00
harmonisch und mild im Geschmack, Mandeln und Früchte.

Cirò DOC Bianco secco 3,50 5,50 18,00
trocken bis halbtrocken, frisch, harmonisch, zart, charakteristisch.

Chardonnay Veneto semi secco Fl. 0,75 l 22,00
Tenuta San Giorgio, Veneto. Dezent Note von exotischen Früchten. Apfel und Birne. Am Gaumen gute Balance zwischen Frische und Weichheit mit aromatischer Persistenz und großer Eleganz. Gut strukturiert und wohlschmeckend.

Arneis secco Fl. 0,75 l 26,00
Cascina Chicco, Roero Piemonte. Gedeiht auf lehmigem Kalkstein, lagert in Stahltanks und wird dann auf Flaschen gezogen. Dem fruchtigen Bukett lassen sich Aprikosen, Apfel und Kamille-Noten zuordnen.

Groppello secco Fl. 0,75 l 22,00
Novelli

Custoza secco Fl. 0,75 l 22,00
Novelli

Marzemino secco Fl. 0,75 l 22,00
Novelli

Lugana secco Fl. 0,75 l 22,00
Novelli, 13% Alkohol

Roséweine

Glas 0,1l Glas 0,2l Fl. 0,75l

Seu Nieddera semi secco 3,50 5,50 20,00
Cantina della Vernaccia, Oristano Sardegna, fruchtiges Bukett (Sardegna).

Bardolino Chiaretto secco 3,50 5,50 20,00
80% Corvina, 20% Rondinella, frischer und milder Wein, trocken.

Campo delle Rose Bardolino Chiaretto secco 3,50 5,50 18,00
Intensive rote Fruchtdufte, insbesondere Wildkirsche, begleitet von blumigen Noten. Weich, frisch und lebhaft, langer Abgang.

Cirò DOC Rosato secco 3,50 5,50 18,00
trocken bis halbtrocken, frisch, harmonisch und angenehm.

Antonini Rosé secco 3,50 6,00 22,00
Tenuta Antonini, Teramo. Kirschröte, glänzende Farbe. Vielfältige, fruchtige Düfte mit Anklängen an Sauerkirsche und feinen Blumennoten. Gute Struktur, sehr ausgewogen, weich und anhaltend beständig.



Weine

Rotweine

Glas 0,1l Glas 0,2l Fl. 0,75l

Lambrusco Codarossa **amabile** 3,50 5,50 18,00
Albinea Canalli, Emilia Romagna, Vino frizzante, lieblich fruchtig.

Merlot Terre Siciliane **semi secco** 3,50 5,50 18,00
Baronie Coraldo Sicilia, Pflaume, Holunder und Kirsche prägen sein Geschmacksbild. Beerig und fruchtig mit einem Hauch von Nelken.

Barbera d'Asti **secco** 3,50 5,50 18,00
Tra Neuit e Di, Tenuta Garetto, Asti Piemonte.

Don Efisio Monica di Sardegna **secco** 3,50 5,50 18,00
Cantina della Vernaccia, Oristano Sardegna, Aromen nach Kirsche, Pflaumen, Erdbeeren und mediterranen Gewürzen.

Montepulciano **secco** 3,50 5,50 18,00
Dante Maraniero, Abruzzo, mit Aromen von Himbeere, exotischen Gewürzen und einem Hauch von Vanille, Holznoten von Eichenfässern.

Syrah Terre Siciliane **secco** 3,50 5,50 18,00
Baronie Coraldo, Sizilien, Noten von roten Früchten.

Cannonau di Sardegna DOC „Maimone“ **secco** 4,00 6,00 23,00
Cantina della Vernaccia, Oristano Sardegna, Barrique. Sortentypisches Bukett. Mit frischen Noten von roten Beeren. Am Gaumen trocken, weich, mittlerer Körper mit langem Nachhall.

Chianti Classico **secco** 3,50 5,50 20,00

Canonica a Cerreto / Toskana, 85 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Merlot (Barrique). Komplexes Bukett. Am Gaumen voll, elegant, persistent mit gut ausbalancierten Tanninen.

Primitivo di Manduria **secco** 3,50 5,50 20,00

Duft reifer Früchte und gewürzten Noten. Ausgewogener, delikater Wein.

Salice Salentino **secco** 3,50 5,50 20,00

Riserva DOC Negroamaro, trocken, tiefes Rubinrot

Nero d'Avola IGT **secco** 3,50 5,50 20,00

Baronie Coraldo / Terre Siciliane

Baglio Gibellina / Sizilien. Üppiges Bukett mit sortentypischen Noten. Am Gaumen trocken, voll und persistent.

Cirò DOC Rosso Classico **secco** 3,50 5,50 18,00

trocken, vollmundig, warm, harmonisch, samtig, mit zunehmender Reife.

Barbera d'Alba **secco** Fl. 0,75l 26,00

Cascina Chicco Piemont, Körperreich und zugleich weich im Abgang, Aromen von reifen roten Beeren und süß saftigen Kirschen mit einem lang anhaltenden Finale.

Valpolicella **secco** Fl. 0,75l 20,00

Ripasso-Antica Vigna

Veneto, mit dem ganz besonderen Etwas, intensives Bukett mit Aromen von Waldfrüchten, Kirschen und etwas Pfeffer.



Weine

Langhe Nebbiolo DOC - Cascina Chicco

secco

Fl. 0,75 l 26,00

Roero / Piemont, granatrote Farbe. Ätherisches, komplexes Bukett mit eleganten Noten von Veilchen, Maraskakirschen und Gewürzen. Delikater Geschmack; voll und aristokratisch. Persistent im Abgang.

Roero Valmaggioro Nebbiolo DOCG Riserva (Barrique)

secco

Fl. 0,75 l 24,00

Cascina Chicco / Piemont. Am Gaumen gut strukturiert, samtig, vollmundig und körperreich, mit kräftigen Tanninen und langem Abgang.

Toscana IGT Rosse Lagone

secco

Fl. 0,75 l 25,00

Aia Vecchia, Bolgheri Toscana, 60 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc. Der Lagone stammt aus den Weingärten der Bolgheri und der Maremma, daher wird er Toscana IGT deklariert.

Sor Ugo Toscana

secco

Fl. 0,75 l 60,00

Aia Vecchia, Bolgheri Toscana, 50 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot. Früchte und Gewürze. Mind. 18 Monate in Eichenfässern ausgebaut, danach 12 Monate in der Flasche gereift.

Primitivo Manduria

secco

Fl. 0,75 l 45,00

Sessantanni Old Vines, von über 60 Jahre alten Rebstöcken. Mit hocharomatischen Trauben, auf kalk- und eisenoxidhaltiger roter Erde bei niederschlagsarmem Klima. Nach Flaschenabfüllung 12 Monate lang in Eichenfässern gereift.

Barolo Vite Colte

secco

Fl. 0,75 l 46,00

100 % Nebbiolo, dichtes Bukett, vollmundig, feines Beerenaroma mit würziger Note.

Amarone Tinazzi

secco

Fl. 0,75 l 60,00

Valpolicella DOC, 60 % Corvina, 20 % Corvinone, 15 % Rondinella, 5 % Molinara. Ausbau 18-24 Monate im Eichenfass, weites Panorama von Früchten und Gewürzen, im Abgang mit Lakritze und Kakao.



Partyservice

Holen Sie sich
italienische Gemüse
nach Hause!

**Für Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern,
Geschäftseröffnungen oder einfach für einen schönen
Abend mit Freunden stellen wir in Abstimmung mit Ihnen gerne ein Buffet
ab 10 Personen zusammen.**

**Wählen Sie aus einer Vielfalt von
kalten und warmen Speisen:**

- Antipasti-Platten
- Schinken- und Salamispezialitäten
- Käseplatten
- Parmaschinken & Melone
- Vitello Tonnato
- Carpaccio Classico

**Gerne stellen wir Ihnen auch die zu Ihrer Auswahl passenden Weine
zusammen. Sprechen Sie uns an!**

Allergene und kennzeichnungspflichtige Stoffe weisen wir auf einer separaten Speisekarte aus. Bitte wenden Sie sich bei Wunsch an uns. Produkte können Zusatzstoffe von Kreuzkombinationen enthalten.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

www.buongusto-bensheim.de

Buon Gusto, Inh. Rita Braga, Hauptstraße 75
64625 Bensheim, Telefon: 06251 9763050