

GoldenTwenties


c u c i n a i t a l i a n a

LIEBE GÄSTE,

...UNSERE NEUEN ÖFFNUGZEITEN...

...DIENSTAG BIS SAMSTAG VON...

...17.30 UHR BIS 23.30 UHR...

...AN DEN SONNTAGEN IST - WIE GEWOHNT -...

...BEREITS AB 12 UHR MIT UNSERER...

„ EASY-SUNDAY-AKTION „

GEÖFFNET !!!

GoldenTwenties

c u c i n a i t a l i a n a

- LulliLui Accessoires -

By Ulrike Simone



LulliLui Accessoires



... Sehr Geehrte Gäste ...

Jeden Sonntag Haben Wir Für Sie

In Der Pizzeria (ab 12,00 Uhr)
Sowie Im Ristorante (ab 16,00 Uhr)

... „ **EASY SUNDAY** „ ...

... Eine Spezielle Karte Mit Klassischen
Köstlichkeiten Aus Unserer Küchen ...

Zum **EASY - PREISEN !!!**

Wir Freuen Uns auf Ihren Besuch !!!

GoldenTwenties


c u c i n a i t a l i a n a

Benvenuti al Ristorante Golden Twenties !!!

Ulrike, Massimo und das ganze Team
freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen Viel Spass & Buon Appetito !!!

Aperitivi & Longdrinks

- „ Moet & Chandon „ Extra Dry Brut Imperial . 11,80
- „ Moet & Chandon „ Brut Imperial 1^{er} Cru Rosé . 12,80
- „ Moet & Chandon Nectar Royal „ mit Püriertem Pfirsich“ . 12,80
- „ Francois Montand „ Blanc de Blanc & Chardonnay Sekt Brut . 6,00
- „ The London Gin n°1 „ mit Tonic Wasser“ . 8,80
- „ Belvedere Wodka „ mit Bitter Lemon“ & Limette . 8,80
- „ Negroni Sbagliato „ Campari, Martini Rosso & Prosecco . 7,80
- „ Moskow Mule „ Belvedere Wodka, Ginger Beer“, Limettenjus“ . 9,80
- „ Lillet Golden Twenties „ Lillet, Weißwein, Crodino“, Soda & Minze . 7,00
- „ Campari“, Soda oder Orange“ . 7,00
- „ Martini „ Bianco, Dry, Rosso . 6,00
- „ Aperol Spritz“, alla Veneziana . 6,80
- „ Crodino“, oder „ San Bitter“, Alkoholfreies Aperitiv . 4,80

Chininhaltig ** Konservierungsstoffe *** Nektar **** Farbstoffen

Weinempfehlung

„ Riseis Terre di Chieti „

Passerina I.G.P. 2015

Cantina Agriverde . 25,80

Strahlend gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

In der Nase fruchtige Aromen von Zitrus,

tropischen Nuancen von Pfirsich und Papaya.

Im Gaumen frisch und andauernd mit einem schönen Abgang.

Mittlere Säure und eine gute Struktur runden dieses Genusserlebnis ab.

Liebe Gäste, fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte

GoldenTwenties

—  —
c u c i n a i t a l i a n a

Menü

Pochiertes Seezungen- Canolo mit geräucherter Lachs Füllung
auf Rote- Bete- Carpaccio & Avocado- Ingwer Tatar 4)

Feine Kalbsmedaillons mit Zitronen- Sauce
auf Knusprigen- Röst- Kartoffeln & Gemüse 7)

Creme Baveroise mit Café Herz 7)

39,80

Abends- Karte

Pochiertes Seezungen- Canolo mit geräucherter Lachs Füllung
auf Rote- Bete- Carpaccio & Avocado- Ingwer Tatar . 13,80 4)

In Ofen Gegartes Spanferkel- Arrostino mit Kräuter- Füllung
auf Artischocken- Salat . 13,80 7)

„ Antipasto Golden Twenties „

Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses . 13,80 3)4)7)

„ Carpaccio di Manzo „

Rindercarpaccio mit Champignon & Parmesan- Flocken . 12,00 7)

„ Vitello Tonnato „

Dünne Kalbfleisch- Scheiben mit Thunfisch- Kapern- Sauce . 12,00 3)7)

„ Mozzarella Caprese „

Feiner Büffel- Mozzarella mit Kirschtomaten & Basilikum- Jus . 10,00 7)

„ Salat Avocado „

Avocado- Mango- Salat mit Shrimps, Tomaten & Limetten- Jus . 14,80 2)4)

„ Pomodoro & Cipolla „

Tomaten- Salat mit Zwiebeln . 6,80 10)

„ Rucola con Pomodorini & Parmiggiano „

mit Kirschtomaten, Gehobeltem- Parmesan & Balsamico- Reduktion . 8,80 7)10)

„ Antipasto di Verdure „

Gegrillte Gemüse- Vorspeise . 11,80 7)10)

Liebe Gäste, fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte

GoldenTwenties


c u c i n a i t a l i a n a

Pasta

„ Strozzapreti al Parmiggiano „

Feine Strozzapreti mit Gehobeltem Schwarzen Trüffel in einer Cremigen Trüffelsauce aus dem Parmesan- Leib . 18,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

„ Tagliatelle al Ragú di Cervo „

Tagliatelle mit Hirsch- Ragout, Salbei & Pecorino- Piccante . 13,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

„ Fregua Sarda „

Fregua Sarda mit Kalbs- Ragout & Erbsen . 13,00 ¹⁾⁷⁾

„ Ravioli al Pistacchio „

Pistazien- Ravioli mit einer Cremiger Ziegen- Käse- Thymian- Sauce . 13,80 ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾

Pesce

Wildfang Loup de Mér- Filet mit Flüssige Kräuter- Semmelbrösel, Ital. Salsiccia (Leicht- Scharf), Rotwein- Radicchio . 22,80 ⁴⁾⁷⁾

Gegrillten Wild- Dorade- Royal mit Gemüse & Kartoffel . 21,80 ⁴⁾

Scampi vom Grill auf Spinat & Rosmarin- Kartoffeln . 23,80 ²⁾⁴⁾

Carne

Charolais- Roastbeef- Tagliata mit Gehobeltem Schwarzen Trüffel, Rucola, Cocktailtomaten & Parmesan- Flocken . 26,80 ⁷⁾

Hirsch Rücken Medaillons mit Kräuter Kruste auf Blatt- Spinat & Prinzess- Kartoffeln . 24,80 ¹⁾⁷⁾

„ Piccata Lombarda „

Feine Kalbsmedaillons mit Zitronen- Sauce auf Knusprigen- Röst- Kartoffeln & Gemüse . 22,80 ⁷⁾

Sehr geehrte Gäste, bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte.

GoldenTwenties


c u c i n a i t a l i a n a

Dolci

Minze- Pistazien- Panna Cotta . 7,80 ⁷⁾⁸⁾

Waldfrüchten- Creme- Brûlée . 7,80 ³⁾⁷⁾

Tiramisú Classico . 7,80 ⁷⁾

Cappuccino- Bayles- Wallnuß- Parfait . 7,80 ⁷⁾⁸⁾

Schokoladen- Soufflé mit Vanille- Eis
& Waldfrüchten- Sauce . 7,80 ³⁾⁷⁾⁸⁾

Dessert Variation „ Golden Twenties „ . 13,80 ³⁾⁷⁾⁸⁾

Käse Variation mit Sardischen Fladen Brot,
Walnusse & Marillen- Confit . 13,80 ⁷⁾⁸⁾

Viel Vergnügen !!!

GoldenTwenties

c u c i n a i t a l i a n a

...&...

Frischer Grüner-Markt-Salat (nur als Beilage oder als Vorspeise) . 3,80
Gem. Markt-Salat mit Hausdressing (nur als Beilage oder als Vorspeise) . 4,80

Pizze Classiche

Margherita 1)7)	Tomaten,Käse	6,00
Peperoni 1)7)	Grüne Peperoni	7,80
Funghi 1)7)	Champignons	7,80
Prosciutto 1)7)	Vorder- Schinken	7,80
Salame 1)7)	Salami	7,80
Carciofini 1)7)	Artischocken	7,80
Sputa Fuoco 1)7)	Salami, Grüne Peperoni (scharf)	8,80
Regina 1)7)	Vorder- Schinken, Pilze	8,80
Quattro Stagioni 1)7)	Peperoni, Schinken, Pilze, Oliven	9,00
Napoli 1)7)	Kapern & Sardellen	8,00
Varese 1)7)	Gemüse, Champignon & Peperoni	9,00
Roma 1)7)	Kapern, Sardellen, Oliven	8,80
Tonno 1)4)7)	Thunfisch & Zwiebeln	8,80
Capricciosa 1)7)	Peperoni, Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken	10,00

Pizze Speciali

Rucola 1)7)	Rucola & Parmesan	8,80
Estate 1)7)	Birne, Gorgonzola & Mascarpone	10,00
Quattro Formaggi 1)7)	Vier verschiedene Käsesorten	9,80
Lui 1)7)	Frischer Spinat, Gorgonzola & Parmesan	10,00
Biancaneve 1)7)	Rucola, Oliven, Mozzarella & Parmesan	10,00
Parmigiana 1)7)	Auberginen, Mozzarella, Oliven & Parmesan	10,00
Felice 1)4)7)	Geräucherter Lachs, Mozzarella & Rucola	10,00
Gamberini 1)2)4)7)	Shrimps, Basilikum, Mozzarella & Frischen Tomaten	10,00
Parma 1)7)	Rucola, Parmaschinken & Parmesan	11,00
Chef 1)7)	Tomaten, Büffel Mozzarella, Rucola & Parmesan	11,80
Golden Twenties 1)7)	Rucola, Parmaschinken, Gorgonzola & Parmesan	12,00
Fantastic 1)7)8)	Tomaten, Mascarpone, geröstete Pinienkerne, Zucchini & Parmesan	11,80
Scampi 1)2)4)7)	Gegrillte Scampi, Mozzarella, Frischen Tomaten & Basilikum	16,80
Superiore 1)7)	Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella	16,80

Sonderwunsch

Extra Käse, Frische Tomate - Aufpreis 1,00
Extra Mozzarella, Rucola, Parmesan, Parmaschinken - Aufpreis 2,00

GoldenTwenties

c u c i n a i t a l i a n a

Acque Minerali

Glas Mineralwasser	0,20l	2,20
Karaffe Mineralwasser	0,50l	4,10
Flasche Mineralwasser -Acqua Panna ohne Kohlensäure -	0,50l	4,10
Flasche Mineralwasser -Krumbach Gourmet Naturell ohne Kohlensäure -	0,75l	5,90
Flasche Mineralwasser -Acqua S.Pellegrino mit Kohlensäure -	0,75l	5,90

Bevande Analcoliche

Limetten- Limonade (Kalorienarm)	0,20l	2,70
Schweppes - Tonic Water* oder Bitter Lemon -	0,20l	3,10
Coca Cola **	0,20l	2,70
Orangen *** oder Zitronenlimonade	0,20l	2,70
Apfel oder Orangen Fruchtsaft	0,20l	2,70
Kirsch, Rhabarber oder Johannisbeer Nektar	0,20l	2,90
Cola Mix ** - Spezi -	0,40l	3,70
Apfel oder Orangen Schorle	0,40l	3,70
Kirsch, Rhabarber oder Johannisbeer Schorle	0,40l	3,90

Bevande Calde

Espresso		2,40
Doppio Espresso		4,30
Espresso Corretto		4,30
Tasse Kaffee		2,60
Cappuccino		2,60
Latte Macchiato		3,40
Tee		2,60

* Chininhalting
** Coffein
*** Carotin

Amari e Digestivi

Ramazzotti	2cl.	6,00
Averna	2cl.	6,00
Fernet Branca	2cl.	6,00
Vecchia Romagna	2cl.	6,00
Sambuca Molinari	2cl.	6,00
Amaro Italiano di Poli	2cl.	8,90

GoldenTwenties

—  —
c u c i n a i t a l i a n a

Vino Bianco

„ Trebbiano d'Abruzzo „ I.g.t. '15	0,2l	6,00
	0,5l	15,00
„ Vermentino di Sardegna Superiore „ D.o.c. '15	0,2l	7,20
	0,5l	18,00
„ Chardonnay del Veneto Classico „ D.o.c. '15	0,2l	6,90
	0,5l	17,00
„ I Frati „ (Kl. Flasche) Lugana Classico Superiore D.o.c. '14 Azienda Vinicola Cá dei Frati	0,375l	18,90
„ Chardonnay „ (Kl. Flasche) I.g.t. '14 Azienda Jermann	0,375l	23,00

Vino Rosé

„ Bardolino Rosé „ D.o.c. '15	0,2l	6,90
	0,5l	17,00

Vino Rosso

„ Montepulciano d'Abruzzo „ D.o.c. '14	0,2l	6,00
	0,5l	15,00
„ Nero d'Avola „ D.o.c. '14	0,2l	7,20
	0,5l	18,00
„ Syrah di Sicilia Superiore „ D.o.c. '14	0,2l	6,90
	0,5l	17,00
„ Cru Nipozzano „ (Kl. Flasche) Chianti Rufina Riserva D.o.c.g. '09 Tenute Marchesi De' Frescobaldi	0,375l	16,90
„ Cru Castellgiocondo „ (Kl. Flasche) Brunello di Montalcino D.o.c.g. '08 Tenute Frescobaldi	0,375l	29,90

GoldenTwenties

—  —
c u c i n a i t a l i a n a

Birre

Pils vom Fass	0,3l.	3,70
Helles vom Fass	0,5l.	3,90
Dunkles Bier	0,5l.	3,90
Landler Weißbier	0,5l.	3,90
Dunkles Landler Weißbier	0,5l.	3,90
Radler	0,5l.	3,90
Alkoholfreies Bier	0,5l.	3,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5l.	3,90

Distillati Ziegler

Waldhimbeergeist	2cl.	8,80
Aprikosebrand	2cl.	9,80
Mirabellenbrand	2cl.	12,80
Williamsbirnenbrand	2cl.	11,80
Wildkirsch N° 1	2cl.	14,80
Alte Zwetschge Jahrgang 2001	2cl.	14,80
Sauerkirschbrand	2cl.	8,80
Alte Apfelbrand Jahrgang 2003	2cl.	12,80
Marillenbrand	2cl.	12,80
Quittenbrand	2cl.	12,80
Walnussgeist	2cl.	12,80

Vini da Dessert

Sauternes 2007	Louis Eschenauer	11,80
Riesling Auslese 2011 Steinacker	Weingut Knewitz	9,80
Cuvée Beerenauslese 2006	Selection Alois Kracher	9,80
Prosecco del Veneto 2006	Vincenzo Toffoli	10,80
Alpinae Fior d'Arancio	Az. Agr. Vignalta	10,80
Cuvée - Lume	Selezione Selva Capuzza	10,80

Porto

Finest Reserve - R -	Quinta De La Rosa	4cl. 7,80
Vintage - V 2000 -	Quinta De La Rosa	4cl. 10,80

GoldenTwenties


c u c c i n a i t a l i a n a

Grappe

Jacopo Poli

Grappa Morbida - Moscato -	2cl.	7,30
Grappa Elegante - Pinot Nero -	2cl.	7,30
Grappa Aromatica - Traminer -	2cl.	7,80
Grappa Sarpa Bianca - Cabernet -	2cl.	7,80
Grappa Sarpa Riserva - Merlot & Cabernet Barrique -	2cl.	8,80
Grappa Uvaviva	2cl.	8,80
Grappa Sassicaia - Poli für Incisa della Rocchetta -	2cl.	14,80
Ciliegie di Poli	2cl.	9,30
Lamponi di Poli	2cl.	9,30
Pere di Poli	2cl.	9,30
Amaro di Poli	2cl.	7,80

Angelo Gaja & Braida

Grappa Bianca di Barbaresco	2cl.	11,80
Grappa - Costa Russi - Nebbiolo	2cl.	12,80
Grappa - Sperss - Barbaresco	2cl.	14,80
Grappa - Braida - Bricco dell' Uccellone	2cl.	14,80

Alexander

Grappa - Black Bottle - Merlot, Pinot & Prosecco	2cl.	8,80
Grappa - Silver Bottle Prosecco - Glera Superiore	2cl.	10,80
Grappa - Silver Bottle Moscato - Moscato Superiore	2cl.	11,80
Grappa - Gold Bottle Exquisite - Bolgheri Selection	2cl.	12,80

Madonna del Latte

Grappa – Viognier	2cl.	8,80
Grappa – Viognier	2cl.	8,80
Grappa – Cabernet Barrique	2cl.	10,80

GoldenTwenties

—  —
c u c i n a i t a l i a n a

Whisky Single Malt

Arbeg Single Islay Malt Scotch Whisky 10 Years Old	4cl.	11,80
Talisker Single Malt Scotch Whisky 10 Year Old	4cl.	11,80
Macallan Amber Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl.	12,80
Bowmore Single Islay Malt Scotch Whisky 12 Years Old	4cl.	12,80
Oban Single Malt Scotch Whisky 14 Years Old	4cl.	12,80
Lagavulin Single Malt Scotch Whisky 16 Years Old	4cl.	12,80
Glenmorangie Highland Single Malt Sherry Wood Finish	4cl.	11,80
Glenmorangie Highland Single Malt Madeira Wood Finish	4cl.	11,80
Glenmorangie Highland Single Malt Burgundy Wood Finish	4cl.	11,80
Glenmorangie Highland Single Malt Port Wood Finish	4cl.	11,80
Glenmorangie - The Original - Single Highland 10 Years Old	4cl.	11,80
Glenmorangie - Nectar D'òr - Highland Single Malt - Sauternes Cask Finish -	4cl.	14,80
Glenmorangie - The Quinta Ruban - Highland Single Malt - Port Cask Finish -	4cl.	13,80
Glenmorangie - Lasanta - Highland Single Malt - The Sherry Cask Finish -	4cl.	13,80
Glenmorangie - Signet - Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl.	18,80

Cognac, Calvados & Armagnac

Brandy Italiano di Poli	2cl.	9,30
Cointreau - L'Esprit D'Orange Liquor -	2cl.	7,80
Grand Marnier - Triple Orange Liquor -	2cl.	9,80
Cardenal Mendoza - Brandy de Jerez -	2cl.	8,80
Hennessy v.s. - Cognac Hennessy	2cl.	8,80
Remy Martin v.s.o.p. - Feine Cognac -	2cl.	8,80
Bowen v.s. - Cognac Selection Bowen -	2cl.	8,80
Bowen v.s.o.p. - Cognac Selection Bowen -	2cl.	10,80
Bowen x.o. - Cognac Selection Bowen -	2cl.	14,80
Bas-Armagnac Classique - Château du Tariquet -	2cl.	8,80
Bas-Armagnac v.s.o.p. - Château du Tariquet -	2cl.	10,80
Bas-Armagnac x.o. - Château du Tariquet -	2cl.	12,80
Feine Calvados Pays D' Auge - Dauphin -	2cl.	7,80
Feine Calvados Vieille Reserve v.s.o.p. - Dauphin -	2cl.	9,80
Feine Calvados Hors D' Age - Dauphin -	2cl.	12,80

GoldenTwenties


c u c i n a i t a l i a n a

Sehr geehrte Gäste,
wir hoffen, dass Ihnen unser Speiseangebot gefällt.
Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben,
sprechen Sie bitte unser Servicemitarbeiter an, die Ihnen
gerne behilflich sind. Wir möchten Sie darauf hinweisen,
dass wir für den Inhalt der deklarationspflichtigen Lebensmittel keine
Haftung übernehmen.

Danke für Ihren Besuch.
Wir hoffen, daß es Ihnen gefallen hat.

P.S. Sowohl unser Lokal als auch die kleine Pizzeria
können Sie für private Feiern mieten. Gerne übernehmen
wir aber auch das Catering bei Ihnen zu Hause.

www.golden-twenties.com
www.golden-twenties.net
info@golden-twenties.net