

ECCELLENZE ITALIANE

Frische. Qualität. Handwerk.

Regionale Zutaten, saisonale Produkte und verantwortungsvolle Herkunft – darauf bauen wir. Unser Küchenteam bereitet täglich frisches Brot und hausgemachte Spezialitäten mit viel Liebe zum Detail zu.

*Aus besten Rohstoffen entstehen Gerichte, die zwischen Tradition und moderner Kreativität balancieren.
Mal vertraut, mal neu – immer authentisch.*

*Buon appetito.
Ihr Drogheria Domvini Team*

Domenico Donnantuoni

Drogheria Domvini · Louisenstraße 84a · 61348 Bad Homburg
Tel. 06172 / 593653 · E-Mail: info@drogheria-domvini.de
Internet: www.drogheria-domvini.de
Öffnungszeiten: Mo-Sa: 10 bis 19 Uhr · Sonntag Ruhetag

Aperitivi Et Cocktails

~ Feine Aperitifs & Cocktails ~

Aperol Spritz	0,2 l 7,50
<i>Aperol Aperitivo dal 1919 ⁽⁴⁾ / Prosecco / Soda / Orangenscheibe</i>	
Veneziano Spritz	0,2 l 7,50
<i>Bitterlikör ⁽⁴⁾ / Prosecco / Soda / Orangenscheibe</i>	
Limoncello Spritz	0,2 l 7,50
<i>Limoncello / Prosecco / Soda</i>	
Capo Tonic	0,2 l 9,50
<i>Caffè-Corretto-Likör / Tonic Water</i>	
Negroni Spritz	0,2 l 9,50
<i>Gin / Campari / roter Wermut / Prosecco / Soda / Orange</i>	
Negroni Sbagliato	0,2 l 9,50
<i>Bitterlikör / rotem Wermut / Prosecco</i>	
Campari Orange	0,2 l 9,50
<i>Campari ⁽⁴⁾ / Orangensaft</i>	
Espresso Martini	0,1 l 9,50
<i>Wodka / Kaffeelikör / frischer Espresso / Zuckersirup</i>	

Aperitivi Analcolici

~ Alkoholfreie Aperitifs ~

San Pellegrino Sanbitter Rosso dal 1961	0,1 l 5,50
<i>Bitterlikör ohne Alkohol ⁽⁴⁾</i>	
Crodino Aperitivo non Alcolico dal 1965	0,1 l 5,50
<i>Crodino Aperitif ohne Alkohol ⁽⁴⁾</i>	

Prosecco Bollicine

0,15 l / 0,75 l Fl.

Prosecco DOC Extra Dry 'ICY' · Villa Loren

6,50 / 27,00

Rebsorten: Glera · Region: Venetien · Alk. 11% Vol.

Prosecco DOC Millesimato EXTRA DRY SQNPI · COL DE MAR

6,50 / 29,00

Rebsorten: Glera · Region: Venetien · Alk. 11,5% Vol.

Prosecco DOC Millesimato BRUT · COL DE MAR

7,00 / 30,00

Rebsorten: Glera · Region: Venetien · Alk. 11,5% Vol.

Prosecco Rosé DOC Millesimato Brut SQNPI · COL DE MAR

7,00 / 31,00

Rebsorten: Glera, Pinot Noir · Region: Venetien · Alk. 11,5% Vol.

Spumante Metodo Classico

0,15 l / 0,75 l Fl.

Spumante 'Pertè' Ribolla Gialla · Castello di Spessa

7,00 / 30,00

Rebsorten: Ribolla Gialla · Region: Friaul · Alk. 12% Vol.

Chiaretto' Bardolino Spumante Brut DOC · ZENI 1870

7,00 / 30,00

Rebsorten: Corvina, Rondinella · Region: Gardasee · Alk. 12% Vol.

Vino Spumante Extra Dry Veneto 'ICY' · Villa Loren

6,50 / 27,00

Rebsorten: Glera · Region: Venetien · Alk. 11% Vol.

Spazio Vendita

~ Verkaufsraum ~

Unsere Weine, Prosecco und Spumante können Sie bei uns
nicht nur genießen, sondern auch direkt mitnehmen.
In unserem Verkaufsraum entdecken Sie eine sorgfältig kuratierte
Auswahl – hochwertig, stilvoll und zu fair kalkulierten Preisen.

Bistro – Qualita Italiana

~ Qualität nach italienischer Art ~

Arancini Siciliani

Knusprige Reiskugel / gefüllt mit Rinderragout / Erbsen – 4,50

Focaccia a Scelta

Frische Focaccia Natur ^(a3) – 3,90

(gefüllt) Mortadella di Bologna IGP / Burrata ^(g) / Pistazien – 8,90

(gefüllt) Mozzarella ^(g) / Tomaten / Rucola frisch / Pesto – 8,90

(gefüllt) Pros. di Parma DOP / Rucola frisch / Parmigiano DOP ^(g) – 8,90

Pizzetta Artigianale a Scelta

~ Mini-Pizza ^(a3) ~

Tomatensauce / Mozzarella ^(g) – 5,90

Tomatensauce / Mozzarella ^(g) / Parma DOP / Rucola frisch – 8,90

Ciabatta Panino Artigianale a Scelta

~ Ciabatta ^(a3) ~

Tomaten / Mozzarella ^(g) / Rucola frisch – 7,90

Tomaten / Mozzarella ^(g) / Salame / Rucola frisch – 7,90

Tomaten / Mozzarella ^(g) / Parma DOP – 7,90

Pizza al Taglio Romana

~ Blechpizza nach Stück ^(a3) ~

*Handwerklich hergestellte Pizza nach Ihrer Wahl
aus unserer Vitrine - 7,90 pro Stück*

Lasagne Classica della Tradizione

Rinderragout / Tomatensauce / Bechamel /

Fior die Latte ^(g) – 14,50

Parmigiana di Melanzane

Auberginen / Tomatensauce / Basilikum /

Parmesan ^(g) – 14,50

Antipasti Tradizionale

~ Antipasti in italienischer Spitzenqualität ~

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch mit feinem Thunfisch-Kapern-Sauce^(d) – 18,90

Carpaccio di Manzo Selezionato

Rindercarpaccio / Rucola frisch / Parmigiano Reggiano DOP^(g) – 18,90

Caprese Tradizionale della Casa

Mozzarella di Bufala DOP^(d) oder Burrata^(d) /

Tomaten – 15,90

Taglieri Gourmet

~ Gourmet-Feinkostplatten ~

Tagliere Salumi e Formaggi

Ausgewählte Wurst- und Käseplatte^(g) mit italienischen Sottòli¹ – 15,90

~ für 1 Person ~

Tagliere di Salumi, Formaggi e Sottòli

Ausgewählte Wurst- und Käseplatte^(g) mit italienischen Sottòli – 25,90

~ für 2 Personen ~

Insalate Selezionate

~ Salate ~

Insalata Mista con Formaggio di Capra

Gemischter Salat / gratinierte Ziegenkäse^(g) – 13,50

Insalata di Rucola e Parmigiano

Rucola frisch / Kirschtomaten / gehobeltem Parmigiano DOP^(g) – 13,50

Insalata di Simmenthal e Cipolle di Tropea IGP

Tomatensalat / Simmenthal⁽¹²⁾ / rote Zwiebel aus Tropea IGP – 15,50

Paste Fatte in Casa

~ Hausgemachte Pasta ~

Tortelloni al Tartufo Nero

*Ricotta-Trüffel-Füllung / in Butter geschwenkt ^(g) /
gehobelten frischem schwarzem Trüffel – 22,90*

Tortelloni Ripieni di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia

Ricotta-Spinat-Füllung ^(g) / Butter-Salbei ^(g) – 18,90

Tortelloni ai Funghi Porcini

*Steinpilzfüllung / Kirschtomaten / Rucola frisch /
Parmigiano Reggiano-Spänen – 18,90*

Tagliatelle al Tartufo Nero

frischem schwarzem Trüffel / in Butter geschwenkt ^(g) – 22,90

Tagliatelle o Gnocchi al Pomodoro e Basilico

Tomatensauce / Frischer Basilikum – 14,90

Tagliatelle o Gnocchi con Sugo a Scelta

Saucen nach Ihrer Wahl – 16,90

Bolognese · Pesto · Carbonara · Matriciana

***„Weitere frische Gerichte folgen –
täglich ergänzen wir unsere Tafel
mit neuen Kreationen.“***

Bevande fredde

~ Alkoholfreie Getränke ~

<i>Acqua piccola – Naturale / Frizzante</i>	0,33 l Fl. 3,90
<i>Acqua grande – Naturale / Frizzante</i>	0,90 l Fl. 7,90
<i>Coca-Cola ^(4,7) / Light ^(4,6) / Zero ^(4,6)</i>	0,20 l Fl. 4,90
<i>Macario Aranciata Rossa – Premium</i>	0,275 l Fl. 4,90
<i>Macario Limonata – Premium</i>	0,275 l Fl. 4,90
<i>Macario Chinotto – Premium</i>	0,275 l Fl. 4,90
<i>Macario Gazzosa – Premium</i>	0,275 l Fl. 4,90
<i>Macario Tonic – Premium</i>	0,275 l Fl. 4,90
<i>Macario Tè alla Menta (Ice Tea) – Premium</i>	0,275 l Fl. 4,90
<i>Macario Tè al Limone (Ice Tea) – Premium</i>	0,275 l Fl. 4,90
<i>Macario Tè alla Pesca (Ice Tea) – Premium</i>	0,275 l Fl. 4,90
<i>Apfelschorle</i>	0,30 l 4,90
<i>Birra italiana</i>	0,33 l Fl. 5,90

Caffetteria

~ Erlesene Spezialitäten unserer Caffetteria ~

<i>Espresso ⁽⁷⁾</i>	2,90
<i>Espresso doppio ⁽⁷⁾</i>	4,90
<i>Espresso macchiato ⁽⁷⁾</i>	3,10
<i>Espresso Decaffeinato (koffeinfrei)</i>	2,90
<i>Cappuccino ^(7, g)</i>	4,10
<i>Cappuccino Maxi ^(7, g)</i>	5,20
<i>Latte Macchiato ^(7, g)</i>	5,20
<i>Milchkaffee ^(7, g)</i>	5,20
<i>Americano ⁽⁷⁾</i>	4,10
<i>Affogato ⁽⁷⁾</i>	6,90
<i>Eiskaffee ^(7, g)</i>	9,90
<i>Tee nach Ihrer Wahl</i>	3,50

Liebe Gäste,

Ihr Wohl liegt uns am Herzen. Deshalb verwenden wir in unserer Küche ausschließlich hochwertige Zutaten – bevorzugt aus regionaler Herkunft und mit größter Sorgfalt ausgewählt.

Einige Produkte, die von vielen Gästen geschätzt werden, sind leider nur mit bestimmten Zusatzstoffen erhältlich. Um Ihnen größtmögliche Transparenz zu bieten, kennzeichnen wir solche Zutaten mit Ziffern und Buchstaben gemäß den gesetzlichen Vorgaben.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Wertschätzung.

Informationen:

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei losen abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

1. mit Konservierungsstoff | **2.** mit Geschmacksverstärker | **3.** mit Antioxidationsmittel | **4.** mit Farbstoff | **5.** mit Phosphat | **6.** mit Süßungsmittel | **7.** koffeinhaltig | **8.** Chininhaltig | **9.** Geschwärzt | **10.** enthält Phenylalaninquelle | **11.** Hinterschinken mit Würzlake, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Phosphat | **12.** mit Nitritpökelsalz (natrium- oder Kaliumnitrit)

Informationen für Allergiker: Allergenkennzeichnung loser Ware

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

a3 = Glutenthaltiges Getreide Gerste | **b** =Krebstiere | **c**=Eier, Eigelb | **d**=Fisch | **g**=Milch (einschließlich Laktose): Gouda-Käse, Butter, Sahne, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta, Mozzarella Fior di Latte, Büffel Mozzarella, Mascarpone, Schafskäse, Ziegenkäse | **h**= Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse; Pistazien, Pinienkern | **i**=Sellerie | **j**=Senf | **k**=Sesamsamen | **l**=Schwefeldioxid und Sulfite | **m**=Lupinen | **n**=Weichtiere