Digestifs & edle Brände

Marzadro Grappa Affinata Giare Amarone

Der Amarone Grappa reifte in 500 Liter Eichenholzfässern. Im Bukett mit schönen, intensiven Kirscharomen. Am Gaumen ist der Marzadro Grappa Affinata Giare Amarone mild, rund, harmonisch und mit langem Nachhall. *6,00€*

***

Marzadro Grappa Affinata Giare Gewürztraminer

Dieser Grappa, der auf Gewürztraminer-Trester basiert, reifte im 500/1000 Liter Eichenfass. In der Nase duftet dieser Grappa intensiv, blumig und aromatischmit dezenter Holzfass-Note. Am Gaumen klingt dieser Grappa noch lange nach und bietet eine feine Würze. *5,50€*

***

Marzadro Grappa Affinata Giare Chardonnay

Der Marzadro Grappa Affinata Giare Chardonnay ist eine wahre Geschmackssensation. Dieser Grappa reifte in kleinen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern. Im Bukett mit gereiften und feinen Duftnoten, am Gaumen weich, elegant und trocken *5,50€*

Trattoria Una, Bertram-Blank-Straße 8 in 51427 Bergisch Gladbach,
Telefonnummer 02204/404666

MENÜ

2025

Silvester

3 Gang Menü

Ein köstlicher Jahresausklang!

Wir sehn aufs alte Jahr zurück
und haben neuen Mut.

Ein neues Jahr,

ein neues Glück,

die Zeit ist immer gut.

Liebe Gäste,

wir sagen

DANKE

für Ihr Vertrauen und Ihre Treue im Jahr 2024.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien einen guten Rutsch und alles Gute für das neue Jahr.

Ihr Team von der Trattoria Una

Weinempfehlungen

Chardonnay „Collio“ DOC

Marco Felluga, Friaul, Italien

Exotische Früchte, Ananas, Äpfel und Birnen lässt das Bouquet dieses reinsortigen, in der Farbe strohgelben, Chardonnay erkennen. Auch am Gaumen dominiert die Frucht und findet dort zu einer schönen Balance von Frische und Vollmundigkeit. *42,00€*

***

SAUVIGNON „VENEZIA GIULIA“ IGT

Silvio Jermann, Venetien, Italien

Frischer Duft und Aromen von Wiesenblumen, frischem Heu und Stachelbeeren, Filigrane, schöne eingebundene Säure, sehr harmonisch *49,00€*

***

Langhe Nebbiolo „Scarzello Giorgo e Figli“

Piemont, Italien

Brillantes, mittleres Rubinrot im Glas. Die Nase dieses kleinen Nebbiolo ist fruchtklar, intensiv erdig und zugleich seltsamerweise zart. Saftige, reife Kirschen, Himbeeren und duftige, wilde Walderdbeeren mit einem Hauch Vanille. Der Wein vibriert vor Frische und salziger Mineralität *49,00€*

***

DIODORO PRIMITIVO DI MANDURIA

Cantine San Giorgio, Apulien, Italien

Fruchtige Nase mit Beerentönen, etwas Zwetschgen ein wenig Bitterschokolade und kandierten Kräutern *42,00€*

Dessert

Tarta de tres Chocolates / Spekulatius / Milch / Schokolade
eine Tarte aus 3 verschiedenen Schichten
Schokoladenmouse auf einem Spekulatiusboden

~ oder ~

Eis / kandierte Früchte / Limoncello
Cassata Eis auf Limoncello Creme

~ oder ~

Käse / Feigensenf
eine Platte mit italienischer und spanischer
Käse-Auswahl und Feigensenf

69,00 Euro p/P

Incl. 1 Glas Champagner und Knabbereien

Genießen Sie unsere Weinbegleitung für nur 16,90€ dazu.
Je Gang / Glas 0,1

Aperitifs

Negroni
Campari / Gin / süßer Wermut / Orangenschnitz *7,90€*

***

Granatapfel Spritz
Granatapfelsaft / Grenadine Sirup / Prosecco *7,90€*

***

Sanddorn Spritz
Sanddornlikör / Prosecco / Orange *7,90€*

***

Espresso Martini
Espresso / Wodka / Kaffeelikör *7,90€*

***

Bloody Gin Tonic
Rote Beete Likör / Blutorangenlikör / Gin / Tonicwater *7,90€*

***

Pink Drink (alkoholfrei)
Holunderblütensirup / Grenadine / Tonicwater / Limetten *7,90€*

Ihr 3 Gang Menü zur Auswahl

Vorspeisen

Jakobsmuscheln / Lachs / Rucola / Orangensenf
Jakobsmuschel - Lachs Carpaccio auf Rucola Salat
mit Orangensenf

~ oder ~

Antipasti / Parmaschinken / Käse / Gemüse
gebratenes Gemüse, Tomate Mozzarella, Parmaschinken
mit Melone, Bruschetta, Bresaola

~ oder ~

Kalbfleisch / Thunfischcreme / Kapern
Vitello Tonnato (Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit
einer Thunfischcreme und Kapernäpfel)

~ oder ~

Ziegenkäse / Rote Beete / Feigen / Mandeln
karamellisierter Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio
garniert mit Feigen und Mandeln

Hauptspeisen

Rinderfilet / Kartoffeln / Trüffel / Salat
ca. 220 gr. Filet von Weidenrind
auf Pilz Sauce, dazu Rosmarinkartoffelwürfel
und einen Beilagen Salat

~ oder ~

Hüftsteak / Garnelen / Hummer Sauce / Pastinaken
Surf 'n Turf - Argentinischen Hüftsteak mit 3 Garnelen in
Hummer Sauce auf Pastinaken Püree,
dazu einen kleinen Beilagen Salat

~ oder ~

Heilbutt / Lachs / Spinat / Kartoffeln / Orangen
Heilbutt und Lachsfilet auf Orangen Sauce, dazu
Spinat Kartoffel Ratatouille

~ oder ~

Pasta / Garnelen / Knoblauch / Olivenöl
Tagliatelle Aglio e Olio, wahlweise mit Garnelen