

ZUPPA - SUPPE

// Zu den Suppen reichen wir Ciabatta

- 1 Zuppa di Pomodoro^G**
 Tomatencremesuppe mit Sahne und Grana Padano DOP
- 2 Minestrone^G**
 Gemüsesuppe mit Grana Padano DOP



6.50€

6.50€

ANTIPASTI - VORSPEISEN

// Alle Vorspeisen werden mit Pizzabrot serviert

- 8 Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano^A** 4.50€
- 10 Bruschetta^A** 5.90€
 3x geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln, Basilikum, Oregano und Olivenöl
- 12 Caprese di Bufala^{A,G}** 10.40€
 Büffelmozzarella mit Kirschtomaten auf Rucolasalat Basilikum und Olivenöl
- 13 Antipasto di Verdure^A** 11.90€
 Gemüseplatte
- 15 Carpaccio di Manzo^A** 12.90€
 mariniertes, rohes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Pinienkernen und gehobelten Grana Padano DOP
- 16 Vitello tonnato^{A,D,G}** 12.90€
 dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Kapern



INSALATE - SALATE

// Alle Salate werden mit Ciabatta, Balsamicosoße und Olivenöl serviert.

- 21 Insalata Mista** 7.80€
 Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola und Oliven
- 22 Insalata di Gamberi** 14.50€
 Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola und gebratenen Garnelen
- 23 Insalata della Casa^{G,B,D}** 12.90€
 Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola, Oliven, Truthahnschinken, Schafskäse, gekochtem Ei und Thunfisch
- 24 Insalata Fitness** 12.50€
 Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rucola, Oliven und gebratenen Hähnchenbruststreifen



PASTA - NUDELGERICHTE

Spaghetti

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 30 | Spaghetti alla Bolognese ^{A,J}
mit Hackfleischsoße und Grana Padano DOP | 10.50€ |
| 31 | Spaghetti con Pomodoro ^A
mit Tomatensoße, Basilikum und Grana Padano DOP | 9.50€ |
| 32 | Spaghetti alla Carbonara ^{A,B,G}
mit Speck, Eigelb, Sahne und Grana Padano DOP (auf Wunsch Italiano) | 11.50€ |
| 33 | Spaghetti con aglio, olio e Peperoncino ^A
mit Knoblauchzehe, Kirschtomaten, scharfer Peperoni, Petersilie und Grana Padano DOP | 9.90€ |
| 34 | Spaghetti con Frutti di Mare ^{A,E,I,N}
mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Knoblauchzehe in Weißweinsoße | 13.90€ |
| 35 | Spaghetti con Scampi ^{A,E,I}
mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauchzehe in Weißweinsoße | 13.90€ |
| 37 | Spaghetti Puttanesca ^{A,D}
mit Kapern, Sardellen, Oliven, scharfer Peperoni,
Knoblauchzehe, Kirschtomaten, Petersilie und Grana Padano DOP | 12.50€ |



Penne

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 40 | Penne all' Arrabbiata ^A
mit Tomatensoße, Knoblauchzehe, Peperoncini und Grana Padano DOP | 10.50€ |
| 41 | Penne e Verdure ^{A,G}
mit gebratenem Gemüse und Grana Padano DOP in Tomaten-Sahnesoße | 12.50€ |
| 42 | Penne con Petto di Pollo ^{A,G}
mit Hähnchenstreifen, Brokkoli, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano DOP und Knoblauchzehe in Sahnesoße | 13.50€ |
| 43 | Penne con Manzo ^{A,G}
mit argentinischen Rindersteakstreifen, Steinpilzen,
Kirschtomaten, Knoblauch, scharfer Peperoni, frischem Rucola
und Grana Padano DOP in leichter Tomatensoße | 13.90€ |



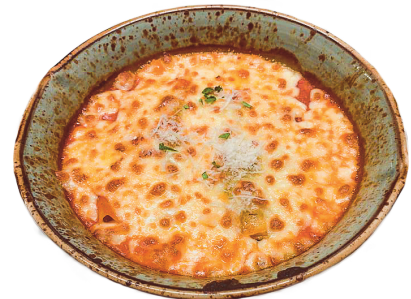
Fettuccine - frische Bandnudeln

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 50 | Fettuccine all' Emiliana ^{A,B,G}
mit Truthahnschinken, Champignons und Grana Padano DOP in Sahnesoße | 12.50€ |
| 51 | Fettuccine al Salmone ^{A,D,G}
mit frischem Lachs, Kirschtomaten und Knoblauchzehe in Tomaten-Sahnesoße | 13.90€ |
| 53 | Fettuccine ai Porcini ^{A,G}
mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Petersilie und Knoblauchzehe in Natursoße dazu gehobelten Grana Padano DOP | 13.90€ |
| 54 | Fettuccine alla Portofino ^{A,E,G}
mit Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten und Sahne-Pestosoße | 14.50€ |



Pasta al Forno

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 55 | Lasagne al Forno ^{A,G}
Schichtnudeln in Hackfleischsoße, Bechamelsoße und Truthahnschinken, mit Mozzarellakäse überbacken | 12.00€ |
| 56 | Cannelloni con Spinaci ^{A,G}
Gefüllter Nudelteig mit Spinat und frischem Ricotta-Käse in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarellakäse überbacken | 12.00€ |



Ravioli

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 58 | Ravioli ripieni di spinaci e ricotta ^{A,D,G}
Frische Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta-Käse in Spinat-Gorgonzolasoße dazu gehobelten Grana Padano DOP | 14.50€ |
| 59 | Ravioli ripieni di tartufo e ricotta ^{A,G}
Frische Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta-Käse umhüllt von einer Trüffelcreme dazu gehobelten Grana Padano DOP | 15.90€ |
| 60 | Ravioli dolce Vita ^{A,G,H}
Frische Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta-Käse in Tomatensahnepesto dazu Parmaschinken, Pinienkernen und gehobelten Grana Padano DOP | 16.90€ |





PIZZA

// Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Mozzarellakäse belegt.

- | | | |
|----|--|--------|
| 69 | Pizza Deliziosa ^{A,G}
mit Kirschtomaten, Rucola und Büffelmozzarellakäse | 12.00€ |
| 70 | Pizza Margherita ^{A,G}
mit Basilikum | 10.00€ |
| 71 | Pizza Prosciutto ^{A,G}
mit Truthahnschinken | 11.00€ |
| 73 | Pizza Salame ^{A,G}
mit Salami | 11.00€ |
| 74 | Pizza Capricciosa ^{A,B,G}
mit Truthahnschinken, frischen Champignons und Spiegel-Ei | 12.00€ |
| 75 | Pizza Salame e Funghi ^{A,G}
mit Salami und frischen Champignons | 11.80€ |
| 76 | Pizza Quattro Formaggi ^{A,G}
mit 4 italienischen Käsesorten | 12.90€ |
| 78 | Pizza La Bella Vita ^{A,G}
mit Bresaola (hauchdünngeschnittenes, luftgetrocknetes Rindfleisch), Kirschtomaten, Rucola und Grana Padano DOP | 14.50€ |
| 79 | Pizza Della Casa ^{A,D,G}
mit Salami, Truthahnschinken, frischen Champignons, Artischocken, Oliven, frischem Paprika, Thunfisch und Zwiebeln | 13.90€ |
| 80 | Pizza con Manzo ^{A,G}
mit Rindersteakstreifen, Steinpilzen, Kirschtomaten, Schafskäse und Rucola | 14.50€ |
| 81 | Pizza Toscana ^{A,G}
mit Salami, Truthahnschinken, Zwiebeln, frischen Champignons und Peperoniwurst | 12.50€ |
| 82 | Pizza Tonno e Cipolla ^{A,D,G}
mit Thunfisch und Zwiebeln | 12.50€ |
| 83 | Pizza Don Camillo ^{A,D,E,G}
mit Lachs, Garnelen, Rucola und Knoblauchzehe | 13.50€ |
| 84 | Pizza Frutti di Mare ^{A,E,G,N}
mit Meeresfrüchten und Knoblauchzehe | 12.50€ |
| 85 | Pizza Puttanesca ^{A,E,G}
mit Sardellen, Kapern, Oliven, scharfen Peperonis, Kirschtomaten und Knoblauchzehe | 11.90€ |
| 86 | Pizza Diavolo ^{A,G}
mit Peperoniwurst, Peperonis, Zwiebeln und Knoblauchzehe | 11.90€ |
| 88 | Pizza Hawaii ^{A,G}
mit Truthahnschinken und Ananas | 11.50€ |
| 89 | Pizza Parma e Rucola ^{A,G}
mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano DOP | 13.90€ |
| 90 | Pizza Calzone ^{A,B,G}
Pizzateigtasche gefüllt mit Salami, Truthahnschinken, frischen Champignons, Ei und frischer Paprika | 12.90€ |



- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 91 | Pizza Popeye ^{A,D,G}
mit Spinat, Lachs, Knoblauch und Brokkoli | 12.50€ |
| 92 | Pizza Vegetariana ^{A,G}
mit verschiedenem Gemüse | 12.50€ |
| 93 | Pizza Gorgonzola e Spinaci ^{A,G}
mit Gorgonzolakäse und Spinat | 11.90€ |
| 94 | Pizza Bella Donna ^{A,G}
mit Peperoniwurst, Oliven, Schafskäse, Knoblauchzehe, scharfe Peperoni, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln | 12.90€ |



Extra Zutaten

Grana Padano DOP ^G	2.00€	Peperoniwurst	2.00€	Ananas	1.50€
Salami	1.50€	Meeresfrüchte ^{E,N}	2.00€	Tomaten	1.50€
Truthahnschinken	1.50€	Chili	0.90€	Sardellen ^D	1.50€
Parmaschinken	2.00€	Knoblauch	0.90€	Kapern	1.00€
Champignons	1.00€	Oliven	1.50€	Lachs ^D	3.00€
Paprika	1.00€	Mozzarella ^G	2.00€	Garnelen ^E	3.50€
Artischocken	1.50€	Gorgonzola ^G	2.00€	Steinpilze	2.50€
Zwiebeln	1.00€	Ei ^B	0.90€	Hähnchenbruststreifen	2.90€
Brokkoli	1.00€	Thunfisch ^D	2.50€	Rinderhüftstreifen	3.50€
Rucola	1.00€	Schafskäse ^G	2.50€	Aubergine	1.50€
Spinat	1.50€	Speck	2.00€	Zucchini	1.50€

BAMBINI

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 130 | Penne con Pomodoro ^{A,G}
mit Tomatensoße | 5.90€ |
| 131 | Penne alla Bolognese ^{A,J,G}
mit Hackfleischsoße | 6.90€ |
| 132 | Penne alla Panna ^{A,G}
mit Truthahnschinken und Sahnesoße | 6.90€ |
| 134 | Pizza Margherita ^{A,G}
mit Tomatensoße und Käse | 5.90€ |
| 135 | Pizza Salami ^{A,G}
mit Salami, Tomatensoße und Käse | 6.90€ |
| 136 | Pizza Prosciutto ^{A,G}
mit Truthahnschinken, Tomatensoße und Käse | 6.90€ |



CARNE DI VITELLO - VOM KALB

// Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise eine Beilage:
 1 - Rosmarinkartoffeln, 2 - Nudeln^A, 3 - Grillgemüse, 4 - kleiner Salat

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 140 | Scaloppina al Gorgonzola^A
2 Scheiben Kalbsmedaillons in Gorgonzolasoße | 22.90€ |
| 142 | Scaloppina con Funghi-Porcini^{A,I}
2 Scheiben Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Steinpilzsoße | 22.90€ |
| 144 | Saltimbocca alla Romana^A
2 Scheiben Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei | 22.90€ |
| 150 | Beilagen zusätzlich | 4.50€ |



CARNE DI MANZO - VOM RIND

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 160 | Bistecca alla Griglia^G
gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und frischen Kräutern | 23.90€ |
| 161 | Bistecca al Pepe verde^{A,G}
Rumpsteak mit grüner Pfefferrahmsoße | 26.90€ |
| 162 | Bistecca con Funghi^{A,G}
Rumpsteak mit frischen Champignons und Rahmsoße | 26.90€ |
| 150 | Beilagen zusätzlich | 4.50€ |



PESCE - FISCHGERICHTE

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 170 | Gamberoni alla Griglia^E
Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern und Aglio-Oliossoße | 26.50€ |
| 171 | Gamberoni alla Diavola^E
Riesengarnelen mit frischen Tomaten, Knoblauchzehe, scharfer Tomatensoße und Petersilie | 28.50€ |
| 172 | Filetto di Salmone alla Griglia^D
Lachsfilet vom Grill mit frischen Kräutern | 22.90€ |
| 173 | Filetto di Salmone con Spinaci^{D,I}
Lachsfilet vom Grill auf frischem Spinat | 24.90€ |
| 174 | Orata alla Griglia^D
Dorade vom Grill mit verschiedenen Kräutern | 22.00€ |
| 150 | Beilagen zusätzlich | 4.50€ |



DESSERT

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 180 | Panna Cotta ai Lamponi ^G
Gestürzte Sahnecreme auf Himbeersöße | 6.50€ |
| 181 | Tiramisu ^G
in Kaffee getränkter Biscuit mit Mascarponecreme und Schokoladensoße | 6.50€ |
| 182 | 1 Kugel Eis ^G
verschiedene Sorten (Erdbeere, Vanille, Schoko, Stracciatella) | 1.90€ |
| 183 | Gelato Misto con Panna ^G
Gemischtes Eis mit Sahne und Schokoladensoße | 7.50€ |
| 184 | Semifreddo alle Mandorle ^{G,H}
Hausgemachtes Eis mit Mandeln und Schokoladensoße | 6.90€ |
| 186 | Eiskaffee ^G
Eisgewordener Kaffee genuss mit leckerem Eis, Vanille-Geschmack, gekrönt mit Sahne | 6.50€ |
| 187 | Eisschokolade ^G
Flüssiger Schokoladentraum trifft cremiges Eis, Vanille- und Schokoladeneis gekrönt mit Sahne | 6.50€ |

Extra Beilagen

- | | | |
|------------|----------------------------|--------------|
| 188 | Eierlikör | 2.00€ |
| 189 | Schoko, Himbeersöße | 0.80€ |
| 190 | Sahne | 0.80€ |



Zusatzstoffe

Sprite = Säureregulator, Natriumcitrate · **Fanta** = Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Farbstoff Carotine · **Cola** = Säuerungsmittel Phosphorsäure, Farbstoff E 150 d · **Ginger Ale + Ramazzotti Rosato** = Farbstoff E 150 d · **Tonic Water** = chininhaltig · **Bitter Lemon** = chininhaltig · **Campari** = Farbstoff: Karmesin E 122 · **Gin Tonic** = chininhaltig · **Turkey ham** = stabiliser: E407, E451, yeast extract, flavouring, antioxidant: E301, E331, preservative: E262, E250 · **Salami** = Konservierungsmittel Nitrit-Pökelsalz E 250, Geschmacksverstärker E 621 · **Käse** = Farbstoff Beta Carotin, Konservierungsstoffe Natriumnitrit · **schwarze Oliven** = geschwärzt

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide (bei Speisen = Weizen) **B** = Eier **C** = Erdnüsse **D** = Fisch **E** = Krebstiere **F** = Lupinen **G** = Milch (inkl. Laktose) **H** = Schalenfrüchte **I** = Schwefeldioxid und Sulfite * alle Weine und Sektsorten enthalten Sulfite **J** = Sellerie **K** = Senf **L** = Sesamsamen **M** = Sojabohnen **N** = Weichtiere

BEVANDA CALDA - WARMER GETRÄNKE

200	Kaffee	3.00€	205	Heiße Schokolade^G	4.50€
201	Cappuccino^G	3.50€		mit Milchschaum oder Schlagsahne	
202	Espresso	2.80€	206	Latte Macchiato^G	4.50€
203	Doppelter Espresso	4.50€	207	Tee in verschiedenen Sorten	3.00€
204	Espresso coretto	4.90€	208	Glühwein^I	3.90€
	mit einem Schuss Grappa				



BEVANDA BIBITE - ALKOHOLFREI

210	Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Coca-Cola Light	0,20 l 2.90€	0,40 l 4.90€
211	Rhabarbernektar	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
212	Apfelsaft	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
213	Bananennektar/KiBa-Saft	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
214	Kirschnektar	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
215	Johannisbeernektar	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
216	Apfelsaftschorle	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
217	Kirsch-Schorle	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
218	Rhabarberschorle	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
219	Johannisbeerschorle	0,20 l 3.00€	0,40 l 5.40€
220	Oppacher Tonic Water	0,25 l 3.50€	
221	Oppacher Ginger Ale	0,25 l 3.50€	
222	Mineralwasser „St. Pellegrino“ medium	0,25 l 2.90€	
223	Mineralwasser „St. Pellegrino“ medium	0,75 l 6.90€	
224	Mineralwasser „Acqua Panna“ still	0,25 l 2.90€	
225	Mineralwasser „Acqua Panna“ still	0,75 l 6.90€	



BIRRA - BIERE

250	Feldschlößchen vom Fass ^{A=Gerste}		0,30l 3.90€	0,40l 4.90€
251	Erdinger Weizen Hell vom Fass ^{A=Gerste + Weizen}		0,30l 3.90€	0,50l 5.50€
252	Schwarzer Steiger (Flasche) ^{A=Gerste}		0,50l 5.00€	
253	Erdinger Weizen Dunkel (Flasche) ^{A=Gerste + Weizen}		0,50l 5.00€	
254	Erdinger Weizen alkoholfrei (Flasche) ^{A=Gerste + Weizen}		0,50l 5.00€	
255	Feldschlößchen alkoholfrei (Flasche) ^{A=Gerste}		0,50l 4.80€	
256	Radler ^{A=Gerste + Sprite}		0,30l 3.90€	0,40l 4.90€
257	Diesel ^{A=Gerste + Cola}		0,30l 3.90€	0,40l 4.90€

DIGESTIVI - LIKÖRE & SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl		
260	Fernet Branca	3.50€	6.00€	268	Grappa Chardonnay	4.00€	7.50€
261	Averna	3.50€	6.00€	269	Grappa di Prosecco	4.00€	7.50€
262	Ramazotti	3.50€	6.00€	270	Grappa Barriques	5.50€	10.00€
265	Baileys^G	3.50€	6.00€	271	Sambuca	3.50€	6.50€
266	Amaretto	2.50€	4.00€	272	Vodka	3.50€	6.50€
267	Limoncello	3.00€	5.50€				

275	Martini^I , rot, weiß, trocken			4 cl	4.90€
278	Prosecco^I			0,1l	3.50€
279	Aperol Spritz^I , Aperol, Prosecco und Soda				8.30€
280	Ramazotti Rosato Mio^I , Ramazotti Rosato mit Prosecco und Basilikum				8.30€
281	Ramazotti Rosato Via^I , Ramazotti Rosato und Bitter Lemon mit Zitrone und Minze				8.30€
282	Ramazotti Rosato Duo^I , Ramazotti Rosato und Tonic mit Limette				8.30€
283	Campari Orange^I , mit Soda oder Orangensaft				8.30€
284	HUGO^I , Holunderblütensirup und Prosecco				8.30€
285	Gin Tonic				8.30€



Vini aperti- offene Weine

BIANCHI - WEISSE

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Pinot Grigio- Garganega IGT, Veneto Trocken und knackig, frisch und lebendig	6.50€	12.00€
Bianco Terre Siciliane IGT, Sicilia Warm, frisch und elegant, gute Körper	6.50€	12.00€
Lugana DOG, Venetien intensiven Duft, ideal zu hellem Fleisch	7.90€	13.90€
Frizzantino Dell' Emilia Lieblicher Perlwein	5.90€	11.00€

ROSATO - ROSÉ

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Rosato vino d'Italia Trocken, blumig	6.50€	12.00€

ROSSI - ROTE

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Chianti DOCG, Toscana Gute Struktur, Weichheit und Harmonie	7.20€	13.50€
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo Rote Früchte, balsamische Aromen und Röstnuancen	6.90€	12.90€
Primitivo IGT, Puglia Kraftvoll und konzentriert, weich und strukturierter Geschmack	6.90€	12.90€
Bardolino DOC, Veneto trocken und fruchtig, eher leicht / der Klassiker vom Gardasee	6.90€	12.90€
Lambrusco IGT, Dell' Emilia Lieblicher Perlwein	5.90€	11.00€

*Weitere Weinsorten befinden sich in
 unserer Weinkarte!*



Weinkarte

VINI BIANCHI - WEISSWEINE

Scaia Bianca, Garganega - Chardonnay

Fl. 0,75 l 26.00€

Tenuta Sant' Antonio, Venetien

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen. Bukett: nach weißen Akazienblüten, Jasmin, Duft nach Zitrusfrüchten, wie Ananas, Grapefruit und Orange, Apfel, Birne und Mango und leichte Bananennote. Geschmack: frisch und angenehm dank seiner betonten Säure. Die Ausgewogenheit von Weichheit und Würzigkeit machen ihn einladend und faszinierend.

Pinot Grigio Collio DOC

Fl. 0,75 l 24.50€

Conti Formentini, Friaul

Strahlendes Goldgelb; ausladendes Bukett, das mit Ahnungen von Wildblütenhonig, grünen Walnusschalen und Trockenblumen betört; trockener Geschmack von weicher und cremiger, frischer und harmonischer Art, die mit eleganten, lang anhaltenden Anspielungen auf Kaiserbirnen und reife, gelbfleischige Früchte einhergeht.

Is Arutas, Vementino di Sardegna DOC

Fl. 0,75 l 29.00€

Cantina della Vernaccia, Sardinien

Helle Strohfarbe mit leichte grünliche Nuancen. Subtil, intensiv und zart, mit gutem primärem und sekundären Aroma. Der Geschmack ist frisch, trocken, fruchtig mit angenehmer Feinheit und Finesse.

Lugana DOC

Fl. 0,75 l 41.50€

Cà dei Frati, Venetien

Dieser Wein ist der ganze Stolz und das Aushängeschild dieses Weingutes. Die Rebsorte Lugana, aus der dieser Wein hergestellt wird, spiegelt die Tradition im Weinbau am südlichen Gardasee wieder. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

Sur Sur, Grillo DOC

Fl. 0,75 l 30.50€

Donnafugata, Sizilien

Leuchtend strohgelbe Farbe, er bietet sich in der Nase frisch und fruchtig mit Noten von weißem Pfirsich und Grapefruit, kombiniert mit einem Hauch von Kräutern. Im Mund ist er breit und sauber, mit einem wunderbarem Aroma und einer angenehmen sanften Weichheit.



VINI ROSSI - ROTWEINE

Mayro

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Fosso Corno, Abruzzo

Der Wein besitzt eine intensive rubinrote Farbe und ein weiches, volles, duftendes Bukett. Im Geschmack sind typische Noten nach reifen Pflaumen und Lakritze deutlich zu erkennen. Er besitzt eine sehr gute Struktur und ist lange anhaltend.

Fl. 0,75 l 25,00€

Nebbiolo Langhe DOC

Batasiolo, Piemont

Aus den Trauben der Weinberge, die auf den Hügeln in Serralunga angelegt sind, erhält man diesen Wein, der eine granatrote Farbe und einen vollen und harmonischen Geschmack zum Ausdruck bringt. Der Duft ist satt und delikater, mit Nuancen von reifen Früchten, die bei reiferen Weinen eine angenehm würzige Note annehmen.

Fl. 0,75 l 30,00€

Ronchedone Vino Rosso

Cá dei Frati, Lombardei

Marzemino und Sangiovese, mit einer Transplantation von maximal 10% Cabernet sind die Protagonisten der Charakter dieses Weines. Volles Nase, sehr artikuliert nach Beerenobst, Balsamico, Gewürzen und Konfitüre, explosiven Geschmack mit seltenen Kraft und weite, sauber und präzise, trotzdem frisch wie seine Territorialität. Er findet seine verspielte Melodie mit rotem Fleisch, Wild und Vögel, Hartkäse und zu Pasta oder Suppen mit kräftigen Soßen.

Fl. 0,75 l 46,00€

Santera

Primitivo di Manduria DOC

Leone de Castris, Apulien

Der Anblick ist tief rot, fast violette. Die Nase offenbart ein reichhaltiger Fruchtiger Duft mit Nuancen nach Pflaumen, schwarze Kirschen und auch Gewürze wie Ingwer und Vanille. Im Mund ist es warm, voll und samtig. Passt hervorragend mit gegrilltem Fleisch.

Fl. 0,75 l 31,50€

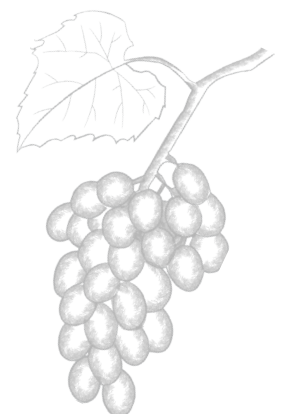
Micina, Nerello Mescalèse

Terre Siciliane IGT

Cantine Cellaro Farnese, Sizilien

In der Nase zeigt sich der Micina Nerello Mescalèse überwältigend reich an reifen roten Früchten mit einer balsamischen, würzigen Note. Fein und geschmeidig sind die Tannine, welche sich im Extrakt gut eingebunden präsentieren. Ein langer samtiger Abgang.

Fl. 0,75 l 28,50€



VINI ROSATI - ROSÉ WEINE

Bardolino Chiaretto DOC

Lenotti, Venetien

Korallenrosa Farbe, feines und delikates Bukett mit Anklängen von Veilchen, am Gaumen trocken und frisch, leicht, angenehm fruchtig, mit weicher Fülle.

Fl. 0,75 l 21,50€

Rosa dei Frati

Riviera del Garda Bresciano DOC

Cá dei Frati, Lombardei

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.

Fl. 0,75 l 41,50€

Lumera, Sicilia DOC rosato

Donnafugata, Sizilien

Der Wein zeigt sich im Glas mit hellem Himbeerrot, das wunderbar rosa schimmert. Die Nase offenbart Aromen die an eine bunte Blumenwiese erinnern. Gepaart mit Himbeeren, ganz viel Erdbeere, roten Johannisbeeren, schwarzen Kirschen und Granatapfel. An der Gaumen schmeichelt der Donnafugata Lumera mit herrlichen Fruchtnoten, feinem Schmelz und einer knackig-frischen Fruchtsäure.

Fl. 0,75 l 27,00€

VINI SPUMANTI - SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante Brut

Conegliano -Valdobbiadene DOCG

Le Manzane, Venetien

Leuchtende strohgelbe Farbe mit lebhaftem Perlage und einen Fruchtiger, blumiger Duft. Besonders gut als Aperitif, er passt auch hervorragend zu leichten Hauptspeisen, Suppen, Frutti di Mare, jungen Käsesorten und hellem Fleisch.

Fl. 0,75 l 28,50€

