

## Aperitifs

150.	<b>Prosecco</b> <sup>13</sup>	0,1 l	4,80€
151.	<b>Aperol spritz</b> <sup>1,13</sup>	0,2 l	6,30€
152.	<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	4 cl	5,80€
153.	<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	4 cl	5,30€
154.	<b>Martini Bianco/Rosso</b> <sup>1</sup>	5 cl	4,80€

## Antipasti - Vorspeisen

1.	<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>G</sup>	8,00€
	Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	
2.	<b>Frutti di Mare</b> <sup>B,N</sup>	9,50€
	Meeresfrüchtesalat	
3.	<b>Prosciutto di Parma con Melone</b>	10,50€
	Italienischer Parmaschinken mit Melone	
4.	<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>2,G,J,C</sup>	10,50€
	Rinderfilet roh, hauchdünn mit Parmesan und Champignons	
5.	<b>Funghi ripieni</b> <sup>2,G</sup>	8,50€
	Gefüllte Champignons mit Spinat in Gorgonzolasauce	
6.	<b>Lumache di Vigna</b> <sup>2,A,G</sup>	6,50€
	6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter in Weißweinsauce	

## Zuppe - Suppe

7.	<b>Crema di Pomodori</b>	4,50€
	Hausgemachte Tomatencremesuppe	
8.	<b>Crema di Aglio</b> <sup>G</sup>	5,00€
	Hausgemachte Knoblauchcremesuppe	
9.	<b>Minestrone</b> <sup>G</sup>	5,00€
	Hausgemachte Gemüsesuppe mit Parmesanflocken	
10.	<b>Crema di Zucchini e Gamberetti</b> <sup>B,D,G</sup>	6,00€
	Hausgemachte Zucchini-cremesuppe mit Cocktailshrimps	

---

2. mit Konservierungsstoffen,

A. Gluten haltiges Getreide(Weizen)

B. Krebstiere,

C. Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse,

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose, J. Senf, N. Weichtiere

## *Insalate – Salate*

Alle Salate werden mit Joghurt-Kräuterdressing<sup>1,2,G</sup> angerichtet.

- |     |                                                                                                     |        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 11. | <b>Insalata Piccola Mista</b><br>Kleiner gemischter Salat                                           | 5,50€  |
| 12. | <b>Insalata Grande Mista</b><br>Großer gemischter Salat                                             | 7,00€  |
| 13. | <b>Insalata Tonno<sup>2, D</sup></b><br>Gemischter Salat mit Thunfisch                              | 9,00€  |
| 14. | <b>Insalata Pecorino</b><br>Gemischter Salat mit Schafskäse                                         | 9,50€  |
| 15. | <b>Insalata della Casa<sup>G</sup></b><br>Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Mozzarella | 10,50€ |

## *Solo per Bambini – Kindergerichte*

- |     |                                                                                         |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 16. | <b>Pizza Bambino<sup>2,9,A,G</sup></b><br>Pizza mit Tomaten, Mozzarella-Käse und Salami | 5,50€ |
| 17. | <b>Pasta Bambino<sup>A</sup></b><br>Spaghetti oder Hohlnudeln in Tomatensauce           | 5,50€ |
| 18. | <b>Milanese Bambino<sup>A,C</sup></b><br>Schnitzel mit Pommes Frites                    | 8,00€ |

1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 9. mit Phosphat  
A. Gluten haltiges Getreide (Weizen)  
C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose

## Le Pizze - Pizza Größe: 28 cm Ø

Alle Pizzen werden mit Tomatenbelag und Mozzarella-Käse zubereitet

- |     |                                                                                                                      |        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 19. | <b>Pizza Margherita</b> <sup>2, A, G</sup><br>mit Tomaten und Mozzarella-Käse                                        | 7,50€  |
| 20. | <b>Pizza Salame</b> <sup>2, 9, A, G</sup><br>mit Plockwurst (Salami)                                                 | 8,50€  |
| 21. | <b>Pizza Funghi</b> <sup>2, A, G</sup><br>mit frischen Champignons                                                   | 8,50€  |
| 22. | <b>Pizza Quattro Stagione</b> <sup>2, 9, A, G</sup><br>mit Vorderschinken*, Artischockenherzen, Thunfisch und Salami | 10,00€ |
| 23. | <b>Pizza Hawaii</b> <sup>2, 9, A, G</sup><br>mit Vorderschinken* und Ananas                                          | 9,00€  |
| 24. | <b>Pizza Mista</b> <sup>2, 9, A, G</sup><br>mit Plockwurst, Vorderschinken*, Champignons und Peperoni                | 9,50€  |
| 25. | <b>Pizza Calzone</b> <sup>2, 9, A, G</sup><br>Gefüllte Pizza mit Vorderschinken*, frische Champignons und Ei         | 9,50€  |
| 26. | <b>Pizza Popey</b> <sup>2, 9, A, G</sup><br>mit Blattspinat und Gorgonzolakäse                                       | 10,00€ |
| 27. | <b>Pizza Italia</b> <sup>2, 9, A, G</sup><br>Mit italienischem Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan               | 10,50€ |
| 28. | <b>Pizza Tonno</b> <sup>2, 9, A, G</sup><br>mit Thunfisch und Zwiebeln                                               | 9,50€  |
| 29. | <b>Pizza Marinara</b> <sup>2, 9, A, B, G, N</sup><br>mit Meeresfrüchten und Knoblauch                                | 10,50€ |
| 30. | <b>Pizza Scampi</b> <sup>2, 9, a, G</sup><br>mit Garnelen, Krabben und Knoblauch                                     | 12,00€ |

\*mit Formfleischvorderschinken mit flüssig Würze 2.mit Konservierungsstoffe, 9.mit Phosphat, A. Gluten haltiges Getreide (Weizen), B.Krebstiere, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose, N. Weichtiere

## *Le Nostre Paste - Unsere Nudeln*

- |     |                                                                                                                                                            |        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 31. | <b>Spaghetti al Pomodori e Basilico</b> <sup>A, G,</sup><br>Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesanflocken                                      | 8,50€  |
| 32. | <b>Spaghetti alla Bolognese</b> <sup>A, G, I</sup><br>Spaghetti mit Fleischsauce und Parmesanflocken                                                       | 9,00€  |
| 33. | <b>Spaghetti Aglio olio e Peperoncino</b> <sup>A, G</sup><br>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Parmesanflocken                                  | 9,00€  |
| 34. | <b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>3, 4, 10, A, G</sup><br>Spaghetti mit Ei, Vorderschinken* in Sahnesauce und Parmesanflocken                           | 10,00€ |
| 35. | <b>Spaghetti con Frutti di Mare</b> <sup>A, B, N</sup><br>Spaghetti mit Meeresfrüchten                                                                     | 11,00€ |
| 36. | <b>Penne al Arrabiatta</b> <sup>A, G</sup><br>Hohlnudeln mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Parmesanflocken                                            | 9,00€  |
| 37. | <b>Penne al Forno</b> <sup>2, 3, 4, 10, A, G</sup><br>Hohlnudeln mit Vorderschinken*, frischen Champignons und Tomatensauce mit Mozzarella-Käse überbacken | 9,50€  |
| 38. | <b>Penne dello Chef</b> <sup>3, 4, A, G</sup><br>Hohlnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken                | 11,00€ |
| 39. | <b>Tagliatelle Gorgonzola e Broccoli</b> <sup>3, 4, A, G</sup><br>Bandnudeln mit Broccoli, Gorgonzolasauce und Parmesanflocken                             | 11,00€ |
| 40. | <b>Tagliatelle Rossini</b> <sup>3, 4, A, G</sup><br>Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken             | 12,00€ |
| 41. | <b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>A, B, G</sup><br>Bandnudeln mit Lachsstreifen und Krabben in Hummersahnesauce                                           | 12,00€ |
| 42. | <b>Lasagne al Forno</b> <sup>2, A, G, I</sup><br>Nudelauflauf mit Fleischsauce und Käse überbacken                                                         | 9,50€  |

\*mit Formfleischvorderschinken mit flüssig Würze

2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärkern

A) Gluten haltiges Getreide B) Krebstiere G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose I) Sellerie

## *Petto Di Pollo – Hähnchenbrust*

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salat serviert

- |     |                                                                                                          |        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 43. | <b>Pollo alla griglia</b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet                                               | 15,00€ |
| 44. | <b>Pollo Hawaii</b> <sup>2, A, G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Curry in Sahnesauce          | 16,00€ |
| 45. | <b>Pollo ai Funghi</b> <sup>3, 4, A, G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce | 16,00€ |

## *Medaglioni Di Maiale – Schweinefilet*

- |     |                                                                                                                                            |        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 46. | <b>Medaglioni di Maiale ai Funghi</b> <sup>3, 4, A, G</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce               | 17,00€ |
| 47. | <b>Medaglioni di Maiale alla Gorgonzola</b> <sup>3, 4, A, G</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce                           | 17,00€ |
| 48. | <b>Medaglioni di Maiale alla Principessa</b> <sup>A, G</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit Spinat und Mozzarella überbacken in Sahnesauce | 17,00€ |
| 49. | <b>Saltinbocca alla Romana</b> <sup>4, A</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce                    | 17,00€ |

## Di Manzo – Vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salat serviert

Alle Rinderhüftsteaks und Filets wiegen ca. 200 Gramm(Rohgewicht)

- |     |                                                                                                                         |        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 50. | <b>Bistecca alla Griglia<sup>G</sup></b><br>Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter                                 | 18,00€ |
| 51. | <b>Bistecca ai Funghi<sup>4, A, G</sup></b><br>Rinderhüftsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce                    | 19,00€ |
| 52. | <b>Bistecca Pizzaiola<sup>2, 6</sup></b><br>Rinderhüftsteak mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce | 19,00€ |
| 53. | <b>Filetto alla Griglia<sup>G</sup></b><br>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter                                      | 24,50€ |
| 54. | <b>Filetto ai Funghi<sup>4, A, G</sup></b><br>Rinderfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce                         | 25,50€ |
| 55. | <b>Filetto al Pepe<sup>4, A</sup></b><br>Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce                                    | 25,50€ |
| 56. | <b>Filetto Bourguignon<sup>A</sup></b><br>Rinderfilet mit Schnecken in Weißweinkräutersauce                             | 26,00€ |
| 57. | <b>Filetto Dello Chef<sup>A</sup></b><br>Rinderfilet mit frischen Champignons in Rotweinsauce                           | 25,50€ |
| 58. | <b>Filetto al Gorgonzola<sup>2,A,G</sup></b><br>Rinderfilet mit Gorgonzolasauce                                         | 25,50€ |

2. mit Konservierungsstoffen, 4. mit Geschmacksverstärker 6. Geschwärtzt

A) Gluten haltiges Getreide(Weizen)

G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnissen und Laktose

## *Pesce - Fisch*

Zu allen Fischgerichten gibt es Dazu: Kartoffeln, Reis und Salat

59.	<b>Calamari alla Griglia</b> Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch	15,00€
60.	<b>Calamari Vino bianco<sup>A</sup></b> Tintenfischringe mit Knoblauch in Kräuter-Weißweinsauce	15,00€
61.	<b>Salmone al Vino bianco<sup>A</sup></b> Lachsfilet mit Knoblauch in Weißweinsauce	19,00€
62.	<b>Salmone Cardinale<sup>A, G</sup></b> Lachsfilet mit Krabben in Hummersahnesauce	19,50€
63.	<b>Filetto di Luccio al Burro<sup>G, H</sup></b> Zanderfilet mit Mandeln in Butter gebraten	19,00€
64.	<b>Filetto di Luccio al Vino Bianco<sup>A</sup></b> Zanderfilet mit Knoblauch in Weißweinsauce	19,00€
65.	<b>Scampi alla Griglia</b> 5 Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch	20,00€
66.	<b>Scampi al Vino Bianco<sup>A</sup></b> 5 Großgarnelen mit Knoblauch in Weißweinkräutersauce	21,00€
67.	<b>Scampi al Pepe verde<sup>A, G</sup></b> 5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	21,50€
68.	<b>Scampi Cardinale<sup>A, G</sup></b> 5 Großgarnelen mit Krabben in Hummersahnesauce	22,50€

A. Gluten haltiges Getreide(Weizen)

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose

H. Schalenfrüchte( Mandel, Haselnuss, Walnuss)

## *Dolci - Dessert*

69.	<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>11, A, G</sup> italienische Süßspeise	5,50€
70.	<b>Zabaglione</b> <sup>C, G</sup> Weinschaum mit Vanilleeis	5,50€
72.	<b>Tartufo</b> <sup>G</sup> Trüffel Eis	5,50€
73.	<b>Hausgemachte Panna Cotta</b> <sup>65, G</sup> Sahnepudding	5,50€
74.	<b>Gelato Misto</b> <sup>G</sup> gemischtes Eis mit Sahne	5,50€
75.	<b>Ciliege Calde</b> <sup>2, G</sup> Vanilleeis mit heißen Kirschen	6,50€
76.	<b>Fichi al Pepe</b> <sup>2, G</sup> Vanilleeis mit heißen Feigen und grünem Pfeffer	7,00€

## *Warme Getränke*

77.	<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	<b>Tasse</b>	2,10€
78.	<b>Kaffe</b> <sup>11</sup>	<b>Tasse</b>	2,10€
79.	<b>Cappuccino</b> <sup>11, G</sup>	<b>Tasse</b>	3,00€
80.	<b>Latte Macchiato</b> <sup>11, G</sup> / Hesse Schokolade	<b>Glas</b>	3,50€
81.	<b>Tee</b>	<b>Glas</b>	2,10€
82.	<b>Grog mit Rum</b>	<b>Glas</b>	4,00€

2. mit Konservierungsstoffen 11. koffeinhaltig 65, mit Gelatine  
C) Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse  
G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose  
H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)



## *Alkoholfreie Getränke*

83.	<b>Mineralwasser</b>	0,2l	1,50€
84.	<b>Coca Cola<sup>1,11,13</sup>, Fanta<sup>1,3,13</sup>, Sprite<sup>13</sup></b>	0,2l	2,30€
85.	<b>Coca Cola<sup>1,11,13</sup>, Fanta<sup>1,3,13</sup>, Sprite<sup>13</sup></b>	0,4l	4,00€
86.	<b>Apfelschorle</b>	0,2l	2,30€
87.	<b>Apfelschorle</b>	0,4l	4,00€
88.	<b>Bitter Lemon Fl.</b> <sup>3,11a,13</sup>	0,25l	2,70€
89.	<b>Tonic Water Fl.</b> <sup>3,11a,13</sup>	0,25l	2,70€
90.	<b>Ginger Ale Fl.</b> <sup>1,13</sup>	0,25l	2,70€
91.	<b>San Pellegrino Fl.</b>	0,25l	2,30€
92.	<b>San Pellegrino Fl.</b>	0,75l	5,30€
93.	<b>Mineralwasser Classic Fl.</b>	0,25l	1,70€
94.	<b>Mineralwasser Naturell fl.</b>	0,25l	1,70€

## *Fruchtsäfte*

96.	<b>Apfelsaft</b> <sup>100% Fruchtgehalt</sup>	0,2l	2,50€
97.	<b>Orangensaft</b> <sup>100% Fruchtgehalt</sup>	0,2l	2,50€
98.	<b>Tomatensaft</b> <sup>99,3%Fruchtgehalt</sup>	0,2l	2,50€
99.	<b>Bananennektar</b> <sup>min.25%Fruchtgehalt (mit Vitamin C)</sup>	0,2l	2,50€
100.	<b>Kirschnektar</b> <sup>min 50% Fruchtgehalt</sup>	0,2l	2,50€
101.	<b>Pfirsichnektar</b> <sup>min 50% Fruchtgehalt</sup>	0,2l	2,50€

1) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

11) koffeinhaltig

11a) chininhaltig

13) mit Säuerungsmitteln/Säureregulatoren

## *Biere*

102.	<b>Feldschlößchen Pilsner vom Fass</b>	0,3l	3,50€
103.	<b>Feldschlößchen Pilsner vom Fass</b>	0,5l	4,30€
104.	<b>Schwarzer Steiger Flasche</b>	0,5l	3,60€
105.	<b>Paulaner Hefeweizen vom Fass</b>	0,3l	4,00€
106.	<b>Paulaner Hefeweizen vom Fass</b>	0,5l	5,00€
107.	<b>Clausthaler, alkoholfreies Bier Flasche</b>	0,33l	3,30€

## *Liköre*

108.	<b>Amaretto</b>	2 cl	2,90€
109.	<b>Sambuca</b>	2 cl	2,90€
110.	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,50€
111.	<b>Fernet Menta</b>	2 cl	3,50€
112.	<b>Amaro Averna</b>	2 cl	3,50€
113.	<b>Ramazzotti</b>	2 cl	3,50€
114.	<b>Ramazzotti</b>	4 cl	5,30€

## *Spirituosen*

115.	<b>Vodka</b>	2 cl	3,20€
116.	<b>Sljivovic</b>	2 cl	3,20€
117.	<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl	3,20€

## *Whisky*

121.	<b>Ballantines</b>	2 cl	4,90€
122.	<b>Jack Daniel's</b>	2 cl	5,50€
123.	<b>Chivas Regal</b>	2 cl	6,50€

## *Long Drinks*

124.	<b>Gin Tonic<sup>3</sup></b>	2 cl	4,90€
125.	<b>Vodka Lemon<sup>3</sup></b>	2 cl	4,90€
126.	<b>Whisky Cola<sup>2</sup></b>	2 cl	4,90€

## *Le Grappe*

127.	<b>Grappa Hausmarke</b>	2 cl	2,90€
128.	<b>Grappa Stracecchia Riserva</b>	2 cl	4,70€
129.	<b>Grappa di Barbera</b>	2 cl	5,30€
130.	<b>Grappa di Prosecco</b>	2 cl	5,30€
131.	<b>Grappa di Gavi</b>	2 cl	5,30€
132.	<b>Grappa Nardini</b>	2 cl	6,30€

## *Vini Aperti - Offene Weine*

	1/4l	1/2l	1/l
<b>Vino rosso - Rotwein</b>			
133. <b>Hauswein trocken rot</b>	5,00€	9,00€	16,50€
136. <b>Lambrusco Perlwein süss</b>	4,50€	8,00€	15,00€
<b>Vino Bianco - Weisswein</b>			
139. <b>Hauswein trocken weiß</b>	5,00€	9,00€	16,50€
142. <b>Frizzantino Dolce süss</b>	4,50€	8,00€	15,00€
<b>Roséwein</b>			
145. <b>Bardolino Chiaretto</b>	4,50€	8,00€	15,00€

2 koffeinhaltig, 3 chinihaltig

# Flaschenweine 0,75L

## Vini Bianchi-Weißweine (SO32)

### *Granée Gavi del Comune di Gavi docg, Piemonte* 26.50€

Dieser elegante und exzellente Weißwein, der aus Cortestrauben erzeugt wird, ist ein typisches Produkt aus dem Anbaugebiet der Gemeinde Gavi. Er zeichnet sich aus durch seine strohgelbe Farbe mit den grünlichen Schattierungen & durch sein elegantes und typische Bouquet. Von gutem Körper, frisch und trocken mit einem harmonischem Geschmack, der angenehm an bittere Mandeln erinnert.

### *Sortesele Pinot Grigio Venezia igt, Veneto* 22.50€

Der Weinberg "Sortesele" ist 34 ha groß und in kleinerem Porzellan von jeweils 4000qm Aufgeteilt. Der Pinot Grigio "Vigneto Sortesele" hat eine strohgelbe Farbe mit kupfernen Reflexen. Das Bouquet ist ätherisch, elegant, fruchtig & angenehm säuerlich, trocken.

### *Scaia Bianca Bianco del Veneto igt, Veneto* 26.50€

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

## Vini Rosati- Roséweine (SO32)

### *Five Roses Salento rosato igt, Puglia* 26.50€

Der Five Roses ist der Erste Rosé, der in Italien (1943) abgefüllt wurde. Er ist durch eine tiefe rosa Farbe mit brillanten Kirschtönen gekennzeichnet, ein Bouquet von einer zarten Mischung aus Blumen und Früchten charakterisiert und weich und frisch im Geschmack mit schönem langem Abgang.

(SO32 enthält Sulfite)

## Flaschenweine 0,75L

### Vini Rossi-Rotweine (SO32)

*Chianti Riserva docg, Toscana* 26.50€

Rubinrote Farbe von schöner Tiefe, An der Nase unmittelbare Wahrnehmungen von süßer Frucht, wobei die Kirschnote durch angenehme Gewürznuancen von Vanille & Zimt gemildert wird. Am Gaumen erneuern sich die bereits olfaktorischen wahrgenommenen Gewürznoten in gutem Gleichgewicht mit freien Tanninanklängen.

*Terre dei Tassi Brunello di Montalcino docg, Toscana* 59.50€

Dieser feurig zinnoberrote Wein besticht durch seine Aromen gekochter Pflaumen, Lakritz und milden Gewürzen aber auch durch den für den italienischen Weine typischen, sanftenzurückhaltenden Holzton. Gut strukturiert und ausgewogen, sehr großzügig...

*Il Templi Nero d'Avola Sicilia rosso igt, Sicilia* 22.50€

Die Trauben: 100% Nero d'Avola. Der Weinberg: Die ausgewählten Trauben werden zwischen 300-400 Meter über dem Meeresspiegel mit Guyot-System auf Ton Gelände mit begrenzten Erträgen pro Hektar kultiviert Die Weinverbreitung: Die Trauben werden Mitte September gepflückt & in kleinen Behältern aus rostfreiem Stahl vinifiziert. Durchschnittlich lange Mazeration mit kontrollierten Temperaturen geben diesem Produkteine gute Struktur. Der Wein: rubinrote Farbe mit einem Bouquet von reifen Früchten. Es hat eine ausgewogenen und intensiven Geschmack.(SO32 enthält Sulfite)

*Barolo docg, Piemonte*12b - enthält Sulfite 49.50€

Der Barolo stammt aus der 13. Im Hügellgebiet liegenden Gemeinden und wird zu 100% aus Nebiole-Trauben gewonnen. Der junge Barolo besitzt eine rubinrote Farbe aund einen kräftigen Tanningeschmack, dessen Herbe allmählich ein geschmeidiges, samtiges, feines & nobles Geschmackbild weicht.

*Sabri Barbera d'Asti doc, Piemonte*12b - enthält Sulfite 24.50€

Das Anbauggebiet dieser äußerst raren Sonderabfüllung des außergewöhnlichen Barbera d'Asti aus dem Hause Beni di Batasiolo liegt auf den malerischen Hügeln, unmittelbar um die Stadt Asti. Nach einer sorgfältigen, 10 Tage dauernden Gärung wird der Wein zur Verfeinerung kurze Zeit in Holzfässern ausgebaut. Seine Farbe ist rubinrot, das Bouquet weinig & im Geschmack ist er trocken und intensiv mit einem vollen Körper.