

W O C H E N K A R T E



Unsere Apéritif-Empfehlung:

Sarti Spritz 8,4

Lillet Wild Berry - alkoholfrei 8,3

VORSPEISE & SUPPE

Jakobsmuschel 16,-

auf Blumenkohl-Espuma mit Puttanesca-Salsa

Rindertartar 15,5

mit pochierten Wachteleiern unter der Kartoffelhaube mit Schnittlauch

Frankfurter Kräuterrahm 8,9

Süppchen mit Pancetta-Chip

PIZZA & PASTA

Pizza „del Garda“ 18,9

Tomatensauce, Käse, Gambas, Lachs, Frischkäse, Rucola

Krustentier Cannelloni 17,9

mit Hummerschaum und Lachskaviar

HAUPTGANG

Piccata Milanese 26,9

vom Kalb
mit Tomaten und Spaghetti

Zander 31,9

unter der Kartoffelkruste auf geschmortem Spitzkohl
mit Bärlauch-Velouté

DESSERT

Erdbeer- Tiramisu 9,9

mit frischen Erdbeeren

5-Gänge Überraschungs-Menü ab 2 Personen 59,- pro Person

Jeden 1. Sonntag: BRUNCH "La Famiglia" Frühstückanteil plus 3-Gänge Buffet
inkl. Kalt- & Warmgetränke Auswahl (ab 14 Jahren 34,9€, Kinder 2€ pro Lebensjahr)

Unsere Karte Online auch in English



APÈRITIF

| | | |
|--|-------|------------------|
| Sherry Medium 5,4 | 4 cl | |
| Sherry Fino 5,4 | 4 cl | |
| Martini Bianco/Rosso/Dry 5,5 | 4 cl | |
| Campari Soda 6,5 | 0,2l | |
| Campari Orange 7,- | 0,2l | |
| Prosecco Fl. Piccolo "Scavi & Ray" 10,2 | 0,2l | |
| Prosecco gr. Fl. 28,5 | 0,75l | |
| Prosecco „Holunder“ 6,- (Prosecco, Holunderblütensirup) | 0,25l | oder alkoholfrei |
| Hugo 8,3 (Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco) | 0,25l | oder alkoholfrei |
| Lillet Wild Berry 8,3 (Lillet, Schweppes Wild Berry) | 0,25l | oder alkoholfrei |
| Apèrol Spritz 8,3 (Apèrol, Prosecco, Orange) | 0,25l | oder alkoholfrei |
| Sarti Spritz 8,4 (Prosecco, Sarti Rosa, Sodawasser, Zitrone) | 0,25l | oder alkoholfrei |
| Rosato „Bella“ 8,3 (Ramazotti Rosato, Schweppes Russian Wild Berry, Zitrone) | 0,25l | |
| Rosato „Mio“ 8,3 (Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum) | 0,25l | |

„Den Abend klassisch
und stilvoll beginnen lassen“

*Ihre Rechnung trennen
wir gerne an der Kasse.
Vielen Dank.*

*Bei Firmen-Kartenzahlungen
können bis zu 3,89% vom Karten-
Anbieter einbehalten werden!*

*Der Umwelt zu Liebe berechnen
wir 0,70€ pro Verpackung zum
Mitnehmen von Speisen.*

Stellen Sie sich Ihr 4 Gang Wunsch Menü zusammen:

Vorspeise Wahlweise

Mozzarella Caprese

Insalata di Mare

Vitello e Carpaccio

Zwischengang Wahlweise

Getrübefelte Spaghetti aus dem Parmesanlaib (wahlweise mit frischem Trüffel + 6,5)

Penne Amatriciana

Tagessuppe

Hauptgang Wahlweise

Saltimbocca à la Romana

Kalbsfleisch mit Salbei und italienischer Schinken in Marsala-Weißweinsauce,
dazu mediterranes Gemüse und italienische Kartoffeln

Schweinefilet im Pancetta Mantel
mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse

Salmone à la Grigila

Lachsfilet in Tomaten-Salsa mit Gemüse und Rosmarinkartoffel

Ravioli Ricotta e Porcini (Veggie)

Teigtaschen mit Ricotta- und Steinpilzfüllung in getrübelter Sahnesauce

Dessert Wahlweise

Dessertvariation laut Küchenchef

Sorbet Variation laut Küchenchef

4-Gang Menü zum Preis von 49,- pro Person

ANTIPASTI

(Die erste Portion Brot geht auf Haus, für jede weitere Bestellung müssen wir 2,50€ pro kleinen Korb nachberechnen. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.)

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| Bruschetta 9,8 | nach Art des Hauses mit Parmesanspäne (Veggie) | (c,d,g,h) |
| Caprese de Bufala 13,5 | Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola (Veggie) | (g,j,4) |
| Gambas Aglio e Olio 14,7 | mit Olivenöl, Knoblauch und Peperocino | |
| Antipasti Misto 16,2 | diverse italienische Vorspeisen ab 4 Personen 14,8 pro Person | (c,d,g,h,j,1,2,4) |
| Carpaccio di Manzo 14,5 | Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan | (g,h) |
| Vitello Tonnato 15,9 | Kalbfleisch mit Thunfischsauce | (c,d,g,1,2,4) |
| Vitello e Carpaccio 15,5 | halb Vitello halb Carpaccio | (c,d,g,h,1,2,4) |

INSALATA

| | | |
|-----------------------|--|-----------------|
| Insalata Grande 10,9 | großer gemischter Salat (Veggie) als kleiner Beilagensalat 6,9 (Veggie) | (b,d,f,h,1,2,4) |
| Insalata Rucola 11,- | Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Parmesan (Veggie) | (j,h) |
| Insalata di Mare 15,5 | Meeresfrüchtesalat | |

zu allen Salaten wahlweise gebraten: Hähnchenbruststreifen 8,5 / Rinderstreifen 9,8 / Gamba 10,9

ZUPPA

| | | |
|-----------------------|-----------------------------------|--|
| Zuppa di Pomodoro 7,5 | Tomatensuppe (Veggie) | |
| Minestrone 7,5 | Italienische Gemüsesuppe (Veggie) | |
| Zuppa di Pesce 16,9 | Apulische Fischsuppe | |

KINDERSPEISEN

| | | |
|--------------------------------|--|-----------|
| Portion Pommes 4,5 | (Veggie) mit Ketchup und Mayonnaise, jede weitere 0,5€ | |
| Penne Tomatensauce 4,8 | (Veggie) | |
| Kinder Pizza Margherita 6,- | (Veggie) | (a,g) |
| Penne Bolognese 6,2 | | (a,c,g,i) |
| „Safari“ Hähnchenschnitzel 7,9 | mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise, jede weitere 0,5€ | |

PASTA

| | | |
|--|--|-------------------|
| Fettuccine Pomodoro 11,9 | Bandnudeln in Tomatensauce und frischem Basilikum (Veggie) | |
| Spaghetti Pesto 12,- | mit Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan (Veggie) | (a,c,g,h,i,1,2,4) |
| Spaghetti Aglio e Olio 11,5 | mit Olivenöl, Knoblauch, und Peperocine (Veggie) | (a,c) |
| Penne Amatriciana 11,2 | Tomatensauce, Zwiebeln, Speck und Knoblauch | (a,c,1,2,4) |
| Spaghetti Bolognese 12,6 | Hackfleisch (Kalb/Rind) in Tomatensauce | (a,c,i) |
| Tortellini Gigante 15,5 | mit Spinat & Ricotta-Füllung in Sahnesauce (Veggie) | (a,c,g,i) |
| Lasagne Bolognese 15,2 | mit Hackfleisch (Kalb/Rind), Tomatensauce und Käse | (a,c,g,i) |
| Penne Arrabbiata 13,8 e Bufala | mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch und Büffel-Mozzarella (Veggie) | (a,c,g,i,1,2,4) |
| Getrübete Spaghetti aus dem Parmesanlaib 16,5 | (Veggie) zu der Pasta wahlweise gehobelter Trüffel + 6,5 | (a,c,g) |
| Ravioli Ricotta e Porcini 17,2 | Teigtaschen mit Ricotta- und Steinpilzfüllung in getrübeter Sahnesauce (Veggie) | (a,c,g) |

| | | |
|--------------------------------------|---|-------------------|
| Paglia e Fieno con Pollo 16,9 | gelbe und grüne Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce | (a,c,g,i) |
| Tagliatelle Verde 18,9 al Salmone | grüne Bandnudeln mit frischem Lachs, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in Tomaten-Sahne-Sauce | (a,b,c,d,h,1,2,4) |
| Spaghetti Scampi 19,- | mit Rucola, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Chili-Öl und Garnelen | (b,d,c,d,f,i) |
| Pappardelle di Manzo 18,9 | große Bandnudeln mit Rinderstreifen, Frühlingszwiebeln, Gemüse, Kirschtomaten im Kräuter-Sud, Knoblauch | (a,c,i,j,2,4) |

PIZZA

| | | |
|---------------------------|---|-----------|
| Pizza Pane 7,2 | Pizzabrot mit Knoblauch, Olivenöl, frische Kräutern (Veggie) | (a,g) |
| Pizza Margherita 10,5 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Oregano (Veggie) | (a,g) |
| Pizza Funghi 12,5 | Tomate, Mozzarella fior di latte & Gouda, Champignons (Veggie) | (a,g) |
| Pizza Prosciutto 13,1 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken | (a,g,2,4) |
| Pizza Salami Picante 13,3 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, italienische, pikante Salami | (a,g,2,4) |
| Pizza Romana 12,2 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Spinat und Knoblauch (Veggie) | (a,g) |
| Pizza Hawaii 13,1 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken, Ananas | (a,g) |
| Pizza Diavola 13,6 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Paprika und pikanter Salami | (a,g,2,4) |
| Pizza La Piazza 13,4 | Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken und Artischocken | (a,g,2,4) |

| | |
|---|--|
| Pizza Chef 14,8 | Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, Pancetta (römischer Speck), Gorgonzola und Rucola (a,g) |
| Pizza Primavera 15,9 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, frische Strauchtomaten, Basilikum und Mozzarella (Veggie) (a,g) |
| Pizza Messina 14,6 | Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda, pikante Salami, gekochter Schinken und Paprika (a,g,2,4) |
| Pizza Venezia 15,6 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken und Champignons (a,g,2,4) |
| Pizza Tonno 14,5 | Tomaten Mozzarella fior di latte & Gouda und Thunfisch (a,d,g) |
| Pizza Quattro Stagioni 15,- | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, gekochter Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken (a,g) |
| Pizza Bruschetta 13,9 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, frische Strauchtomaten, Rucola und Parmesanspäne (Veggie) (a,g) |
| Pizza Parma 16,5 | Tomaten, Mozzarella fior di latte & Gouda, Parmaschinken, Rucola und Parmesan (a,g) |
| <p>Extra Belag: Zwiebeln, Paprika, Tomate, Oliven, Champignons, Spinat, Ananas, frischer Knoblauch, Basilikum 1,9 ger. Gouda, ger. Mozzarella, gek. Schinken, Thunfisch, pikante Salami, Pancetta, Rucola, Artischocken, Parmesan, Gorgonzola, Parmaschinken 3,-</p> | |

CARNE

| | |
|--------------------------|--|
| Schweinefilet 22,9 | im Pancetta Mantel mit Pfeffersauce mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffel (g,1) |
| Kalbsleber 26,9 | Venezianischer Art mit Marsala geschmorten Zwiebeln, Gemüse und Kartoffeln |
| Saltimbocca 26,8 | alla Romana Kalbsfleisch mit Salbei und italienischer Schinken in Marsala-Weißweinsauce, Gemüse und italienische Kartoffeln (g,i,1,2,4,5) |
| Tagliata Fiorentina 27,9 | Hüftsteak vom Rind in Tranchen geschnitten auf Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen (g,h,i,4) |

Bistecca 33,9 Grain-fed Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln (f,g,i,j)

Rinderfilet 39,9 al Gorgonzola ODER auf Pfeffersauce
gegrilltes Grain-fed Rinderfilet, Baby Spinat, Rosmarinkartoffeln (g,i)

PESCE

Salmone à la Grigila 29,9 Lachsfilet in Tomaten-Salsa mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Fragen Sie gerne nach FRISCHEN FISCHEN aus unserer Küche:

Ob Dorade, Lachs, Seezunge oder Loup de Mer verfügbar sind und wir bereiten diese auf besondere Weise für Sie zu!

DOLCI

Saisonale, hausgemachte Desserts entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte!

Hausgemachtes Tiramisu 8,- (a,c,g)

Panna Cotta an Beerensauce 8,- (g)

Crème Brûlée 8,-

(Alle oben aufgeführten Dessert sind auch in klein für 4,5 erhältlich)

Dessertvariation „La Piazza“ 11,- aus Tiramisu, Panna Cotta, Crème Brûlée (a,c,g)

Sorbet Variation 6,5 aus Mango, Zitrone und roten Beeren

EIS je Kugel 2,5: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Walnuss

Eiskaffee 6,5 Kalter Kaffee mit Vanilleeis & Sahne

CAFFÈE

Espresso 2,8

Espresso Macchiato 3,1

Doppelter Espresso 4,9

Latte Macchiato 3,7

Tasse Kaffee 2,8

Tasse Kaffee (entkoffeiniert) 2,8

Cappuccino 3,1

Milchkaffee 3,7

Glas Tee 3,-

Heiße Schokolade 3,6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | | |
|---|-------|----------------------|-------|
| Selters Classic 3,3 | 0,25l | Selters Classic 7,5 | 0,75l |
| Selters Naturell 3,3 | 0,25l | Selters Naturell 7,5 | 0,75l |
| Pepsi-Cola, Pepsi-Zero, 7up, Schwip Schwap Orange 3,3 | | | 0,2l |
| Pepsi-Cola, Pepsi-Zero, 7up, Schwip Schwap Orange 5,1 | | | 0,4l |
| Eistee Pfirsich/ Zitrone 3,8 | | | 0,25l |
| Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon 3,9 | | | 0,2l |
| Granini Apfelsaft, Orangensaft 3,9 | | | 0,2l |
| Granini Apfelschorle Naturtrüb 3,3 | | | 0,2l |
| Granini Apfelschorle Naturtrüb 5,1 | | | 0,4l |
| Granini Rhabarbersaft Schorle 3,4 | | | 0,2l |
| Granini Rhabarbersaft Schorle 5,3 | | | 0,4l |
| Granini Maracujasaft Schorle 3,4 | | | 0,2l |
| Granini Maracujasaft Schorle 5,3 | | | 0,4l |
| Granini Kirschsaff Schorle 3,3 | | | 0,2l |
| Granini Kirschsaff Schorle 5,1 | | | 0,4l |
| Johannisbeersaff Schorle 3,8 | | | 0,25l |
| Red Bull 4,5 | | | 0,25l |
| Fass Brause 4,2 | | | 0,33l |
| Malzbier 4,2 | | | 0,33l |

BIER

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|-------|
| Sion Kölsch vom Fass 2,6 | | | 0,2l |
| Sion Kölsch vom Fass 3,7 | | | 0,3l |
| Peters Kölsch 4,2 | | | 0,33l |
| Radeberger Pils 4,2 | | | 0,33l |
| Weizen Naturtrüb auch alkoholfrei 5,- | | | 0,5l |
| Jever Fun 4,2 | | | 0,33l |
| Pittermännchen Peters Kölsch 95,- | | | 10l |

Unsere Flaschenabgabe ist pfandfrei.

SPIRITUOSEN / DIGESTIF

| | |
|-----------------------------|-----|
| Averna 3,5 | 2cl |
| Fernet Branca 3,5 | 2cl |
| Jägermeister 3,5 | 2cl |
| Ramazotti 3,5 | 2cl |
| Sambuca 3,5 | 2cl |
| Baileys 4,8 | 4cl |
| Amaretto 3,5 | 2cl |
| Limoncello 4,2 | 4cl |
| Bacardi Blanco 4,5 | 4cl |
| Chivas Regal 6,- | 4cl |
| Dimple 6,- | 4cl |
| Gin Bombay Sapphire 5,8 | 4cl |
| Gin Hendricks 8,9 | 4cl |
| Rum Havana Club 3 Jahre 4,5 | 4cl |
| Rum Havana Club 7 Jahre 6,9 | 4cl |
| Whiskey Jack Daniels 5,5 | 4cl |
| Wodka Absolut 4,5 | 4cl |

Grappa / Brände

| | |
|--|-----|
| Grappa Cellini Cru 6,- | 4cl |
| Grappa Trentina, Gran Grappino, Bertagnolli 9,- | 4cl |
| Grappa Trentina Riserva, Bertagnolli (24 M) 12,- | 4cl |
| Prinz Alte Williams-Christbirne 9,- | 4cl |
| Prinz Alte Marille 10,- | 4cl |
| Prinz Alte Wald-Himbeere 9,- | 4cl |
| Prinz Alte Haselnuss 11,- | 4cl |
| Prinz Alte Kirsche 9,5 | 4cl |

Allergene & Zusatzstoffe:

Enthält folgende Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Nitritpökelsalz
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) Phosphat
- 9) Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) Süßungsmittel
- 13) Phenylalaninquelle
- 14) gewachst
- 15) Taurin
- 16) Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Enthält folgende Allergene:

- a) glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
- c) Eier/Eiererzeugnisse
- d) Fisch/Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- f) Sojabohnen/Sojabohnenerzeugnisse
- g) Milch, Milcherzeugnisse, Laktose
- h) Schalenfrüchte/Nüsse/Nusserzeugnisse
- i) Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- j) Senf/Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid/Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- m) Lupinen/Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere/Weichtiererzeugnisse

Weinkarte



Weißwein

Aldegheri Folenda Bianco IGT

Weinsorte: Weißwein
Rebsorten: Trebbiano | verschiedene Veroneser Sorten
Anbaugebiet: Valpolicella, Venetien
Land: Italien
Bukett: nach exotischen Früchten, Äpfeln und feinen Aprikosen. Dazu gesellen sich würzige Noten von feinen Kräutern und florale Anklänge an weiße Blüten.
Geschmack: trocken, mild, minzig, sanfte Fruchtsäure, kräuterwürzige Note
Resumé: sehr gut als Aperitiv mit Salzgebäck und/oder Oliven, Vorspeisen, ersten Gängen, Fisch- und Krustentiergerichten

0,2l / 0,25l / 0,5l 7,9 / 9,9 / 19,8
0,75l 28,9

Rocca Ventosa Pinot Grigio Cantina Tollo

Weinsorte: Weißwein
Rebsorten: 100% Pinot Grigio
Anbaugebiet: Terre die Chieti (IGP)
Land: Italien
Bukett: wenig
Geschmack: fruchtig und trocken, Noten von reifem Apfel, weich, harmonisch mit wenig Säure, dennoch mit eigenem Profil.
Resumé: passt perfekt zu Antipasti, Fisch und Krustentieren, weißem Fleisch sowie frischem Käse

0,2l / 0,25l / 0,5l 7,- / 8,8 / 18,5

Weißburgunder QbA trocken „Pfandturm“

Weinsorte: Weißwein
Rebsorten: 100% Weissburgunder
Anbaugebiet: Rheinhessen
Land: Deutschland
Bukett: Kräuterwürze, Granny Smith und etwas Biskuit
Geschmack: trocken, tief und komplex, saftige Mineralität mit Apfel im Finale
Resumé: passend zu gebratenem oder gegrilltem Geflügel und auch zu Gerichten mit hellem Fleisch und sahniger Sauce passt dieser Weißwein besonders gut.

0,75l 29,-

Weinkarte



Bayanegra Verdejo

Weinsorte: Weißwein
Rebsorten: 100% Verdejo
Anbaugebiet: alba Cete
Land: Spanien
Geschmack: Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.
Frische und komplexe Aromen von weißen Früchten und Zitrus.
Elegant und gut ausbalanciert.
Resumé: Zu gebratenem oder gegrilltem Geflügel und auch zu Gerichten mit hellem Fleisch und sahniger Sauce passt dieser Weißwein besonders gut.

0,75l

26,5

Lugana DOC Cà dei Frati

Weinsorte: Weißwein
Rebsorten: 100% Turbiana
Anbaugebiet: Lombardei, Gardasee
Land: Italien
Bukett: intensives Blumen- Kräuter und Zitrusfruchtroma mit einem Hauch von Kalk
Geschmack: trocken, nach Blumen- & Kräuterwiesen mit mineralischen Aromen
Resumé: Der Weißwein-Star vom Gardasee mit einem deutlichen floralen Bukett, Aromen von weißem Steinobst. Die Balance aus mineralisch und lebendiger Frische, Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten sowie die leicht cremige Textur am Gaumen sind einfach unerreichbar.

0,75l

38,9

Roséwein

Aldegheri Bardolino Chiaretto DOC

Weinsorte: Rosé Wein
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Anbaugebiet: Venetien, Gardasee
Land: Italien
Bukett: Ein junger Wein, der das Aroma und die Frische von Rosen ins Glas bringt. Trauben aus den Veroneser Hügeln rund um den Gardasee und Gärung durch leichten Kontakt mit Trester verleihen ihm ein Bouquet von Wildblumen und Himbeeren
Geschmack: trocken, frisch, harmonisch und spritzig,
Resumé: wunderbarer Begleiter zu Gerichten mit zartem Fleisch, ebenso passt er hervorragend zu jungen Käsesorten.

0,2l / 0,25l / 0,5l 6,8 / 8,5 / 17,-
0,75l 25,-

Weinkarte



Rotwein

Lambrusco Rosso dolce Donna Elisa IGT Caldirola

Weinsorte: Rotwein, kein Perlwein
Rebsorten: 100 % Lambrusco
Anbaugebiet: Puglia
Land: Italien
Bukett: aromatisch, saftig, fruchtiger Duft
Geschmack: lieblich, fruchtig
Resumé: hervorragend zu Pizza, Pasta, Nudeln und Fischgerichte

0,2l / 0,25l / 0,5l 6,- / 7,5 / 15,-

Primitivo Puglia IGP – Paololeo Varietali

Weinsorte: Rotwein
Rebsorten: 100 % Primitivo
Anbaugebiet: Apulien
Land: Süd-Italien
Bukett: intensive Aromen von Kirschen und kleinen roten Früchten wie Brombeeren und Himbeeren
Geschmack: trocken, weich, mit seidigen Tanninen und einer ausgewogenen Frische
Resumé: hervorragend zu Käse, Rotes Fleisch, Wild

0,2l / 0,25l / 0,5l 7,- / 8,8 / 17,5
0,75l 25,-

Montepulciano d' Abruzzo Cantina Tollo Roccaentosa DOP

Weinsorte: Rotwein
Rebsorten: 100 % Montepulciano
Anbaugebiet: Abruzzo
Land: Italien
Bukett: Brombeere, Pflaume, dunkle Kirsche, Veilchen, Gewürznoten
Geschmack: trocken, fruchtig, würzig, delikater, vollmundig
Resumé: Er ist hervorragend zu reichen Gerichten der mediterranen Küche auf Basis von rotem Fleisch und Wild. Er passt sehr gut zu kräftig gewürzten Pastagerichten, Pilzen & zu weichem und gereiftem Käse.

0,2l / 0,25l / 0,5l 7,- / 8,8 / 17,5

Weinkarte



Baron de Ley Reserva

| | |
|---------------|--|
| Weinsorte: | Rotwein, funkelnde, rubinrote Farbe |
| Rebsorten: | 100 % Tempranillo |
| Verfeinerung: | Auf eine 20 Monate andauernden Verfeinerung in Barriquen aus amerikanischer Eiche folgen 24 Monate Alterung in der Flasche |
| Anbaugebiet: | Rioja DOCa |
| Land: | Spanien |
| Bukett: | mächtig und fruchtiger Charakter von Brombeere und Heidelbeere mit mediterranen Kräutern und den würzigen Noten des Holzfassausbaus, die sich als Anklänge von Vanille, Toffee und nussigen Nuancen zeigen |
| Geschmack: | trocken, kräftige und vollmundig mit würzig mediterranen Nuancen, lang anhaltend und komplex im Abgang |
| Resumé: | fruchtig und vielschichtig, ein Reseva-Wein für fas 21. Jahrhundert. Er passt hervorragend zu kräftigen Gerichten aus Pasta, Lamm, Rind, Schwein, Wild & auch zu gereiftem Käse. |

0,2l / 0,25l / 0,5l 11,- / 13,8 / 27,5
0,75l 40,-

Aldegheri Valpolicella Ripasso Classico Superiore "Sant'Ambrogio" DOC

| | |
|--------------|---|
| Weinsorte: | Rotwein |
| Rebsorten: | Corvina, Rondinella, Molinara |
| Anbaugebiet: | Valpolicella |
| Land: | Italien |
| Bukett: | ausgeprägte Aromen von gekochter Pflaume und Sauerkirsche |
| Geschmack: | trocken, komplex, fruchtig und harmomisch |
| Resumé: | passt hervorragend zu rotem Fleisch & Wild |

0,75l 44,-