



RISTORANTE
& BAR

LO CHEF CONSIGLIA

/ ANTIPASTI

OSTRICHE frische Austern	2,70
ALICI MARINATE CON POMODORINI E CREMA DI AVOCADO hausgemachte marinierte Sardellen mit Cherrytomaten und Avocado-creme	14,50
CARNE SALADA, FAVE, CIPOLLA ROSSA E FORMAGGIO FRESCO AL ROSMARINO Mariniertes Rindfleisch mit Saubohnen, rote Zwiebeln und frischer Rosmarin-Käse	14,50
ZUPPETTA ALL'AGLIO CON PORCINI, SPUMA DI PREZZEMOLO E OLIO ALLE MANDORLE Knoblauchsuppe mit frischen Steinpilzen, Petersillenschaum und Mandelöl	8,50

/ PRIMI

	VORSPEISE	NORMAL
LINGUINE AL PESTO ROSSO SICILIANO CON MOZZARELLA FATTA IN CASA feine Bandnudeln mit rote Pestosauce nach sizilianischer Art und hausgemachte Mozzarella	9,50	12,50
GNOCCHI DI PATATE RIPIENI AI PORCINI CON SALSA DI CACIOTTA hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen dazu Caciotta-Käse-Sauce und getoastetem Schwarzbrot	11,50	14,50
RISOTTO ALLA ZUCCA, SALSICCIA E CACIORICOTTA mit Kürbis, Salsiccia und Cacioricotta-Käse	11,50	14,50
RAVIOLI BIANCO/NERI AI GAMBERI E SALSA ALLE VONGOLE hausgemachte schwarz/weiß-Ravioli gefüllt mit Garnelen dazu Venusmuscheln-Sauce	12,50	15,50
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO E PARMIGIANO feine Bandnudeln mit frischen schwarzem Trüffel und Parmigiano	13,50	18,50

/ SECONDI

CALAMARI RIPIENI CON SALSA AL NERO DI SEPIA, PATATE E POMODORO RIPIENO Gefüllte Calamari mit schwarzer Tintenfischsauce, Kartoffeln und gefüllte Tomate	23,50
BOLLITO MISTO CON PURÉ DI PATATE, ZUCCHINE E RAFANO geschmortes gemischtes Fleisch (Kalbszunge, Rind, Huhn) dazu Kartoffelpüree, Zucchini, Kräutersauce und Meerrettich	24,50

4 GÄNGE MENÜ AB 2 PERSONEN À 46,50€

Wenn sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, erhalten sie sämtliche Informationen über unsere Speisen bei unserem Service.



RISTORANTE
& BAR

/ ANTIPASTI VORSPEISEN

MOZZARELLA FATTA IN CASA	Hausgemachter Mozzarella (Rosenheimer Kuhmilch Bauernhof) mit Tomaten und frischem Basilikum (oder mit Rucola und Tomaten)	10,50
PROSCIUTTO PARMA E MELONE	Parmaschinken und Melone	10,50
CARPACCIO DI MANZO	vom Rinderfilet, mit gehobeltem Parmigiano	12,50
VITELLO TONNATO	rosa gebratener Kalbscarpaccio mit Thunfischcreme	12,50
INSALATA DI MARE	Meeresfrüchtesalat	14,50
CREMA DI POMODORO	hausgemachte Tomatencremesuppe	6,50
INSALATA MISTA	gemischter Salat	5,50
INSALATA NIZZARDA	gemisch. Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Oliven und frischer Paprika	9,50
ANTIPASTO MISTO DELLA VETRINA	gemischte Vorspeise aus unserer Vitrine	11,50
	-für 2 Personen	15,50

/ PASTA NUDELN

	VORPEISE	NORMAL
SPAGHETTI AL POMODORO mit Tomatensauce, Parmigiano und frischem Basilikum	6,50	8,50
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE mit Fleischsauce und Parmigiano	7,50	9,50
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE mit Meeresfrüchten, Knoblauch und leichter Tomatensauce	11,50	14,50
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino (scharf)	7,00	9,00
PENNE ALL'ARRABBIATA mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino (scharf) und Parmigiano	7,00	9,00
TAGLIATELLE AL SALMONE Tagliatelle mit frischen Lachsstückchen	9,50	11,50
LASAGNE AL FORNO Lasagne überbacken	7,50	9,50
CANNELLONI DI RICOTTA gefüllt mit hausgemachtem "Ricotta" und Spinat, überbacken	7,50	10,50

4 GÄNGE MENÜ AB 2 PERSONEN À 46,50€

Wenn sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, erhalten sie sämtliche Informationen über unsere Speisen bei unserem Service.



RISTORANTE
& BAR

/ PESCE FISCH

(dazu Salat und Kartoffeln)

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA Gegrillter Fischteller mit Knoblauch	22,50
GAMBERONI ALLA GRIGLIA Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch	27,50
CALAMARI ALLA GRIGLIA Babytintenfische vom Grill mit Knoblauch	18,50
SALMONE ALLA GRIGLIA Gegrilltes frisches Lachsfilet mit Knoblauch	19,50

/ CARNE FLEISCH

(dazu Gemüse und Kartoffeln)

SCALOPPINA AL LIMONE Kalbsmedaillons in Zitronensauce	19,50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsmedaillons in Weißweinsauce mit Salbei und Parmaschinken	19,50
COSTATA ALLA GRIGLIA Rumpsteak vom Grill	21,50
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Bayrisches Jungbullenfilet vom Grill (2,- € mit grüner Pfeffersauce)	29,50
FILETTO DI MAIALE Schweinefilet in grüner Pfeffersauce	17,50

4 GÄNGE MENÜ AB 2 PERSONEN À 46,50€

Wenn sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, erhalten sie sämtliche Informationen über unsere Speisen bei unserem Service.

3 = Koffeinhaltig

2 = Chininhaltig

1 = mit Farbstoff

/ APERITIVI APERITIFS

LILLET BERRY _{1,2}	0,2l	6,50
RAMAZZOTTI ROSATO ₁	0,2l	6,50
HUGO ₁	0,2l	6,50
APEROL SPRITZ ₁	0,2l	6,50
APERITIVO DELLA CASA	0,2l	6,50
FRANCIACORTA BIANCO	0,1l	7,50
PROSECCO	0,1l	5,50
SPUMANTE ROSÉ	0,1l	5,50
PROSECCO CASSISSÉE ODER APEROL	0,1l	5,50
CAMPARI ₁ SODA ODER ORANGE	0,2l	6,50
CYNAR	4 cl	4,50
MARTINI BIANCO / ROSSO / ORO / ROSÉ / DRY ₁	4 cl	4,50
SHERRY MEDIUM ODER DRY	5 cl	3,50
CRODINO MIT PROSECCO	0,2l	5,50

/ APERITIVI APERITIFS ALKOHOLFREI

APERITIVO DELLA CASA ALKOHOLFREI	0,2l	6,00
CRODINO	0,1l	3,50
CRODINO MIT SODA	0,2l	4,00
CRODINO MIT SAFT	0,2l	5,00
SCHWEPPE BERRY _{1,2}	0,2l	3,50
TONIC WATER ₂	0,2l	3,50

/ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER	0,25l	2,00
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA "STILL"	0,75l	5,00
AFRI COLA _{1,2} / SPEZI _{1,2} / LIMONADE ZITRONE / ORANGE ₁	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
SAFT APFEL (NATURTRÜB) / ORANGE / JOHANNISBEERE	0,2l	2,50
SAFTSCHORLE	0,2l	2,00
APFEL (NATURTRÜB) / ORANGE / JOHANNISBEERE	0,4l	3,50

Wenn sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, erhalten sie sämtliche Informationen über unsere Speisen bei unserem Service.

1 = mit Farbstoff 2 = Chiminhaltig 3 = Koffeinhaltig

/ BIRRE BIER

1543 HEFEWEISSBIER KELLERTRÜB / (FLÖTZINGER BRÄU)	0,5l	3,50
DUNKEL WEISSE (FLÖTZINGER BRÄU)	0,5l	3,50
LEICHTE WEISSE (FLÖTZINGER BRÄU)	0,5l	3,50
ALKOHOLFREIES WEISSBIER (FLÖTZINGER BRÄU)	0,5l	3,50
HELLES ODER ALKOHOLFREI (FLÖTZINGER BRÄU)	0,5l	3,00
HELLES KLEIN (FLÖTZINGER BRÄU)	0,33l	2,50
RADLER (FLÖTZINGER BRÄU)	0,5l	3,00
PILS (FLÖTZINGER BRÄU)	0,33l	3,00

/ CAFE & TEE KAFFEE & TEE

TEE (VERSCHIEDENE SORTEN) ₃		2,50
ESPRESSO ₃		2,00
ESPRESSO MACCHIATO ₃		2,20
ESPRESSO CORRETTO ₃		4,00
DOPPIO ESPRESSO ₃		3,50
CAPPUCCINO ₃		3,00
LATTE MACCHIATO ₃		3,50
TASSE KAFFEE ₃		2,00

/ LIQUORI LIKÖRE

AVERNA	4 cl	4,50
RAMAZZOTTI	4 cl	4,50
AMARO MONTENEGRO	4 cl	4,50
FERNET BRANCA ODER MENTA	4 cl	4,50
LIMONCELLO	2 cl	3,00
SAMBUCA	2 cl	3,00
MIRTO ROSSO	4 cl	4,50
JÄGERMEISTER	4 cl	4,50
AMARO ABRUZESSE	4 cl	3,50
AMARETTO DI SARONNO	4 cl	3,50

/ WHISKY

JONNIE WALKER RED LABEL	4 cl	6,50
CHIVAS REGAL BLENDED	4 cl	6,50
JACK DANIEL'S	4 cl	6,50
GLEN GRANT	4 cl	6,50
BALLANTINES	4 cl	5,50
BACARDI	4 cl	4,50
BAILEYS	4 cl	4,50
DIMPLE 12 JAHRE ALT	4 cl	7,50

/ COGNAC SCHNAPS

REMY MARTIN	2 cl	5,00
CALVADOS	2 cl	5,00
VECCHIA ROMAGNA	2 cl	3,50
WILLIAMS BIRNE	2 cl	3,50
ASBACH URALT	2 cl	3,50

/ SPUMANTE SEKT

PROSECCO - DOCG

Jahrgang: _____
Anbaugebiet:
Vol.: 12,0%
Rebsorte: Prosecco

Der Prosecco weist eine exzellente Frucht und wunderbar anhaltende Perlage auf. Mit feiner eleganter Frucht und guter Fülle weist er zudem eine ausgezeichnete Länge auf.

0,1l **5,50 €**

0,75l **31,00 €**

VINO SPUMANTE BRUT ROSATO - POLVANERA - IGT BIO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Apulien
Vol.: 12,0%
Rebsorte: Primitivo

Intensives und leuchtendes Kirschrot; dank zahlreichen und feine Perlen ist die Perlage sehr elegant und mit langem Abgang. In der Nase leichter Duft von Früchte (Kirsche, Walderdbeere, Himbeere und Granatapfel) und Blumen (Rosa); einem Hauch von Thymian und zarte Hefe. Im Gaumen ausgewogener und runder Wein.

0,1l **5,50 €**

0,75l **31,00 €**

LA MONTINA - FRANCIACORTA ROSÈ DEMI SEC - DOCG

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Franciacorta
Vol.: 13,0%
Rebsorte: Pinot Nero 60%
Chardonnay 40%

La Montina (Franciacorta) erzeugte den La Montina Franciacorta Rosè Demi Sec, einen sehr guten Schaumwein, der aus den Weintrauben, Chardonnay und Pinot Nero, hergestellt wird.

0,75l **49,50 €**

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE - TAITTINGER

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Reims,
Champagne (FR)
Vol.: 12,0%
Rebsorte: Pinot Noir 40%
Pinot Meunier 20%
Chardonnay 40%

Der Brut Reserve ist ein klassischer, leichter Champagner, der durch seine Finesse und Eleganz unvergesslich bleibt. Champagne Brut Réserve wird jedes Jahr produziert aus der ersten Pressung von Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay und ist die Definition des Charakters vom Hause Taittinger.

0,75l **69,00 €**

CHAMPAGNE PRESTIGE ROSÉ BRUT - TAITTINGER

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Reims,
Champagne (FR)
Vol.: 12,0%
Rebsorte: Pinot Noir 40%
Pinot Meunier 20%
Chardonnay 40%

Lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung. Definierte, frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze. Gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch. Der Champagne reifte für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

0,75l **79,00 €**

/ VINO BIANCO WEISSWEIN

VINO DELLA CASA BIANCO

0,1l **3,50 €** 0,2l **6,00 €** 0,75l **20,50 €**

LUGANA - DOC

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: **Venezien**
Vol.: **12,5%**
Rebsorte: **Trebbiano di Lugana**

Fruchtig-blumige Nase mit Noten von gelben und roten Äpfeln, sowie reifen Birnen. Dazu Weißdorn, etwas frische Kräuter und Zitrus. Am Gaumen mittelgewichtig, fruchtgetragen und mit einer saftigen, gut integrierten Säure. Wieder viel gelbe, reife Früchte, Anklänge von Biskuit und einem herrlich feinen Mandeltouch.

0,1l **4,50 €** 0,2l **8,00 €** 0,75l **28,00 €**

GAVI - DOCG

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: **Piemont**
Vol.: **13,0%**
Rebsorte: **Cortese**

Duftige Aromen von Melone, Banane, etwas frischen Kräutern und einem Hauch Haselnuss, dazu etwas Weißdorn. Vollmundiger Körper gepaart mit Kraft und Eleganz. Saftige, gut integrierte Säure, ausgedehnter und schmeichelnder Nachhall mit viel Fruchtdruck.

0,1l **4,00 €** 0,2l **7,50 €** 0,75l **26,50 €**

ROERO ARNEIS - DOCG

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: **Piemont**
Vol.: **13,0%**
Rebsorte: **Arneis**

Helles, strohfarbendes Gelb; frischer Duft nach Früchten und leichte Note von Gewürzen; trocken, angenehm und frisch am Gaumen.

0,1l **4,00 €** 0,2l **7,50 €** 0,75l **26,50 €**

FALANGHINA - POLVANERA - IGT BIO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: **Apulien**
Vol.: **12,5%**
Rebsorte: **Falanghina**

Die Farbe Strohgelb mit glänzendem Licht. In der Nase intensive, feine Düfte von Bergamotte, Pfirsich, Aprikose, Banane, Kamille, Salbei und Melisse. Im Gaumen ausgewogener und cremiger mit frischen und salzigen Noten. Langes Finale, zitronig und aromatisch im Rück-

0,75l **25,50 €**

GRILLO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: **Sizilien**
Vol.: **13,0%**
Rebsorte: **Grillo**

Der Grillo ist ein Weisswein vollgesogen mit den schönsten Aromen der mediterranen Vegetation, ausgereifte Zitrusfrüchte gepaart mit floralen Blüten- und wilden Kräuternoten.

0,75l **25,50 €**

RIBOLLA GIALLA

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Venezien
Vol.: 13,0%
Rebsorte: Ribolla Gialla

Der Ribolla Gialla ist von strohgelber Farbe, kristallklar mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist elegant und intensiv, blumig und fruchtig. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renetten Apfel. Im Geschmack ist der Ribolla Gialla trocken, würzig und angenehm frisch. Hochinteressanter

0,75l **27,50 €**

PECORINO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Abbruzen
Vol.: 13,0%
Rebsorte: Pecorino

Der Pecorino Riseis besticht mit wunderschönem Strohgelb mit goldgrünen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein ungemein frischer Duft nach reifen Pfirsichen, feinsten Kräuter- und Blütennoten. Der balsamische Hintergrund wird getragen von klarer Struktur und blitzsauberem Aromabild. Der Geschmack ist sehr ausgewogen, wird getragen von einem festen Körper und begleitet von einer feinen, wunderbar eingebundenen Säure. Der Abgang ist lang und endet fein herb am Gaumen.

0,75l **26,50 €**

PINOT GRIGIO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Südtirol
Vol.: 12,5%
Rebsorte: Pinot Grigio

Zarte grüne Schimmer durchziehen die strohgelbe Farbe dieses Pinot Grigio aus dem Hause St. Michael Eppan mit seinen von Früchten geprägten Aromen, bei denen besonders jene der Birne deutlich hervorstechen. Am Gaumen ist er trocken und weich und hinterlässt einen angenehmen, langen Nachgeschmack. Zum Vitello Tonnato ist dieser Wein aus Italien ein Gedicht!

0,75l **26,50 €**

VERMENTINO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Sardinien
Vol.: 12,5%
Rebsorte: Vermentino

Wunderschöner Vermentino mit großer Frische und viel Elan. Birne, Apfel, Blumen und ein Hauch Minze bilden das Bouquet. Am Gaumen großzügig und nuancenreich, in strukturiertem Stil, mit Klarheit und Eleganz - für uns einer der besten Vertreter seiner Art.

0,75l **26,50 €**

/ VINO BIANCO WEISSWEIN

WEISSBURGUNDER

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Südtirol
Vol.: 14,0%
Rebsorte: Weiß Burgunder
Pinot Bianco

Von strohgelber Farbe mit grünem Schimmer entfaltet dieser Wein eine breite Geruchspalette, die von Apfel-, Aprikosen-, Birnen-, und leichten Zedernholztönen bestimmt wird.

0,75l **29,50 €**

SAUVIGNON

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Südtirol
Vol.: 12,5%
Rebsorte: Sauvignon

Intensiver Wein, in Farbe, Duft und Geschmack. Seine schmackhaften und kräftigen Aromen, die an Holunder und Honig erinnern, hinterlassen eine Fülle von anhaltenden Empfindungen im Gaumen.

0,75l **28,50 €**

GRECO DI TUFO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Kampanien
Vol.: 13,5%
Rebsorte: Greco

Enorm tiefgründiges Bouquet mit exotischer Frische und floralen Anklängen. Im Hintergrund tolle Mineralik. Am Gaumen füllig, jung, mit Noten von Vollreifen Früchten, rassischer Säurestruktur und balanciertem Körper. Sehr langes, vielschichtiges Finale.

0,75l **29,50 €**

CHARDONNAY

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Südtirol
Vol.: 13,0%
Rebsorte: Chardonnay

Brillant in seiner grünlich-gelben Farbe, hat dieser Chardonnay ein Aroma, das sogleich an reife Äpfel erinnert. Eine breite und bunte Palette von Fruchtaromen, Melonen und Bananen miteingeschlossen, kommen dazu. Im Mund ist dieser Chardonnay saftig und schmackhaft und von einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit.

0,75l **26,50 €**

CHARDONNAY - JERMAN - IGT

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Friaul
Vol.: 13,0%
Rebsorte: Chardonnay

Hat eine strohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichem Glanz, eine intensive, fruchtige Duftnote (wenn er jung ist Banane, golden und reif), leicht aromatisch. Hervorragende Persistenz. Der Wein unterstreicht deutlich wahrnehmbar das natürliche Aroma der Weinrebe.

0,75l **36,50 €**

/ VINO BIANCO WEISSWEIN

SOAVE LA ROCCA - PIEROPAN - DOC

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Venezien
Vol.: 13,0%
Rebsorte: Soave (Barique)

Strohgelb mit grünlichen, leuchtenden Reflexen. Sein reicher und zarter Duft erinnert an Mandel, Kirsch- und Weißdornblüten. Die runde Struktur ist mit einer angemessenen Säure versehen und schließt mit einem feinbitteren Nachgeschmack.

0,75l **43,00 €**

/ VINO ROSÉ ROSEWEIN

ROSATO - POLVANERA - IGT BIO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Apulien
Vol.: 12,5%
Rebsorte: 40% Aleatico
30% Primitivo
30% Aglianico

Ein intensives Kirschrot. In der Nase leichter Duft von Früchte (Walderdbeere, Himbeere, Kirsche) und Blumen (Rosa, Oleander) und dazu Hauche von Gewürzpflanzen. Am Gaumen ausgewogener Geschmack, ausgleichende Frische und Rundheit von salziger Noten balancierte. Langanhaltendes Finale, leicht säuerlich im Abgang.

0,1l **4,00 €**

0,2l **7,50 €**

0,75l **26,50 €**

/ VINO ROSSO ROTWEIN

VINO DELLA CASA ROSSO

0,1l **3,50 €** 0,2l **6,00 €** 0,75l **20,50 €**

PRIMITIVO 14 - POLVANERA - DOC BIO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Apulien
Vol.: 14,5%
Rebsorte: Primitivo

Dichtes Rubinrot mit Granat-Reflexen; in der Nase mitreißendes Aroma von Zwetschen, Kirschen und reifen Pflaumen. Dazu Noten von Thymian, Tabak und Lakritze. warmer, voller Geschmack, von saftiger Frische und sanften Tanninen gemildert. Langes Finale.

0,1l **4,00 €** 0,2l **7,50 €** 0,75l **26,50 €**

BARBERA D'ASTI - DOCG

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Nizza Monferrato
Vol.: 14,0%
Rebsorte: Barbera

In der Nase weinig, kräftig, würzig und wird mit der Alterung annehmlicher. Im Mund präsentiert er sich trocken, kräftig, schmackhaft, rechtmässig tanninhaltig dank der Holzverfeinerung. Die Farbe intensiv, leuchtend rubinrot.

0,1l **4,00 €** 0,2l **6,50 €** 0,75l **25,50 €**

ALTROPASSO - REGUTA - IGP

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Trient
Vol.: 14,0%
Rebsorte: Merlot
Carbernet Sauvignon

In der Nase erwecken Erinnerungen an Kirsche, Himbeere und Veilchen. Im Mund präsentiert er sich geschmeidig und angenehm frisch und fruchtig.

0,75l **26,50 €**

NERO D'AVOLA

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Sizilien
Vol.: 14,0%
Rebsorte: Nero d'Avola

Der Wein ist saftig und vollmundig, mit samtig kräftigen Fruchtaromen und reifen Tanninen für eine lange Lagerfähigkeit. Der saftig, würzige Noto ist ein vollmundiger Rotwein für viele Gelegenheiten und passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch von Rind und Lamm.

0,75l **26,50 €**

/ VINO ROSSO ROTWEIN

CANNONAU

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Sardinien
Vol.: 14,0%
Rebsorte: Cannonau

Überraschend dunkel und kraftvoll in der Farbe, stehen dem Wein momentan die Aromen von frischen, roten Früchten im Vordergrund. Mit etwas Luftkontakt ist bereits der weiche Schmelz von Schokolade und orientalischen Gewürzen erkennbar. Es fasziniert immer wieder, dass dieser Wein ganz ohne Tannin auskommt. Mit seinem Schmelz und seiner weichen Art passt er perfekt zu würzigem Käse.

0,75l **26,50 €**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Abruzzen
Vol.: 13,5%
Rebsorte: Montepulciano

Angenehm intensiver und sauberer Duft, mit raffinierten Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren, unterstrichen von Nuancen nach Veilchen und Menthol. Ausgewogen und körperbetont am Gaumen mit deutlicher Tannin Struktur und feinnerviger Säure, die Aromen der Nase bestätigen sich auch im Geschmack. Im langen Abgang ein feiner Beerenmix.

0,75l **26,00 €**

MORELLINO DI SCANSANO - DOCG

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Toskana
Vol.: 13,0%
Rebsorte: Sangiovese

Fruchtige und elegant würzige Nase mit Noten von Kirschen, Brombeeren und etwas Veilchen, in der Nebenrolle Anklänge von Tabak und Humus. Am Gaumen mittelgewichtig, fruchtgetragen mit einer saftigen, gut stützenden Säure. Dazu reifes, gut integriertes Tannin. Wieder viel rote und schwarze Früchte, sowie eine angenehm dezente Kräuteraromatik. Langes, sehr sortentypisches Finale mit Charme und hohem Trinkfluss.

0,75l **27,50 €**

CHIANTI

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Toskana
Vol.: 13,0%
Rebsorte: Chianti

Strahlende Klarheit: rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Weniger, klarer Geruch mit Spuren von geröstetem Brot und Vanille. Dieser Wein hat auch leichte Balsampuren von Holz und Gewürze. Würziger und kräftiger Geschmack: am Gaumen etwas kantig. Insgesamt ein harmonischer Wein.

0,75l **28,50 €**

/ VINO ROSSO ROTWEIN

LA SFIDA – CANTINE BONIFACIO - DOC

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Basilicata
Vol.: 15%
Rebsorte: Aglianico

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an Veilchen, Sauerkirschen Brombeermarmelade und Pfeffer. Im Gaumen hat der Wein eine gute Geschmacksbalance dank weicher Tannine. Perfekt kombinierbar mit starken Aromen der Gastronomie.

0,75l **29,00 €**

AMARONE CLASSICO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Venezien
Vol.: 15,5%
Rebsorte: 60% Corvina
30% Rondinella
10% Molinara

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Elegante Noten nach Früchten, Kakao und Gewürzen. Harmonisch, warm und nachhaltig.

0,75l **56,00 €**

BAROLO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Piemont
Vol.: 14,0%
Rebsorte: Nebbiolo

Intensives Granatrot mit purpurnen Reflexen. Kräftig, fruchtiger Geruch von dunklen Früchten, Leder, etwas Tabak und Kaffee. Am Gaumen ungewöhnlich vollmundig, mit viel dunkler Frucht, reifen Pflaumen, dazu etwas Lorbeere, Trüffel und Zedernholz.

0,75l **49,50 €**

BRUNELLO DI MONTALCINO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Toskana
Vol.: 14,0%
Rebsorte: Sangiovese

Intensive Nase mit reifen dunklen Früchten. Sauerkirsche, Trockenkräuter, leichter Vanilleton sowie etwas Veilchen. Weicher, kraftvoller Körper. Schwarz Kirsch, Pflaumen und Blaubeeren. Dazu edle Holzaromen wie Kakao, Tabak und etwas Rauch. Ausgeprägtes, feingliedriges Tannin und eine kräftige, gut integrierte Säure.

0,75l **69,00 €**

PRIMITIVO 16 - POLVANERA - DOC BIO

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Apulien
Vol.: 16,5%
Rebsorte: Primitivo

Dichtes Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen; in der Nase elegante Aromen von Kleinobst (Brombeeren, rote Maulbeeren, schwarze Ferrovia-Kirschen) und zarter Hauch von Veilchen. Im Hintergrund Noten von frischen Kräutern, Lakritze und Graphit. Im Gaumen zarter, frischer und fein-mineralischer Geschmack, von wunderbaren Tanninen unterstützt. Langes und reiches Finale.

0,75l **36,50 €**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO - SARTORI - DOC

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Veneto
Vol.: 14,0%
Rebsorte: Amarone

Ein besonderes Konzentrationsverfahren mittels langsamer Trocknung der Vollreife geernteten Trauben gibt dem Wein Kraft und Dichte und einen außergewöhnlichen Charakter mit wuchtiger Reife, Fruchtfülle und schöner Konzentration. "Sein klares Duftbild aus Waldbeeren und aromatischen Kräutern koloriert er mit Eiche und mineralischen Tönen; im Mund umhüllt er den trockenen, Geschmack mit süßem Tannin und offenbart sein selten anschniegsames Wesen.

0,75l **58,00 €**

BRICCO DELL'UCCELLONE - BRAIDA - DOCG

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Piemont
Vol.: 15,0%
Rebsorte: Barbera d'Asti

Sehr intensive rubinrote Farbe mit einem Granatschimmer. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Vorherrschende Gerüche nach rotem Obst und kleinen Früchten, sowie einige Pfefferminzgewürze, Vanille und Lakritze im Hintergrund. Trockener großzügiger Geschmack mit gutem Körper und einer bemerkenswerten Struktur, eine perfekte Verbindung der Eigenschaften von Weinrebe und Holz zu einem Ganzen von großer Weichheit und Klasse, sehr langanhaltendes Aroma.

0,75l **81,00 €**

TIGNANELLO - MARCHESI ANTINORI - IGT

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Toskana
Vol.: 14,5%
Rebsorte: 80% Sangiovese
5% Cabernet Franc

Intensive, Rubinrot Farbe, kräftiges Bouquet nach Tabak, Gewürzen, Brombeeren und Johannisbeeren, am Gaumen zeigt sich der Wein seidig, verschmilzt förmlich und vergrößert damit sein Volumen und seine Weichheit. Seine Tannine sind weich und gut ausbalanciert. Ein leichter Anklang von Schokolade im Finale lässt ihn sanft nachhaltig ausklingen. Ein Wahrhaft grandioser Wein.

SASSICAIA - TENUTA SAN GUIDO - DOC

Jahrgang: _____
Anbaugebiet: Toskana
Vol.: 13,5%
Rebsorte: 85% Cabernet
Sauvignon
15% Cabernet Franc

Sassicaia hat eine intensive, konzentrierte und tiefe rubinrote Farbe. Das elegante Aroma erinnert an rote Früchte. Der Geschmack ist stark, konzentriert und hat große Tiefe mit süßen und erwogenen Gerbstoffen. Im Mund ist er reich und dicht, noch harmonisch und elegant.

0,75l **390,00 €**