
/ ANTIPASTI VORSPEISE

| | |
|--|-----------------------------|
| MOZZARELLA CAPRESE Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucola | 11,50 |
| VITELLO TONNATO rosa gebratenes Kalbs-Carpaccio mit Thunfischsauce | 12,50 |
| CARPACCIO DI MANZO vom Rinderfilet mit Rucola und Parmigianoschaum | 12,50 |
| MINISTRONE hausgemachte Gemüsesuppe | 7,50 |
| INSALATA MISTA gemischter Salat | 5,50 |
| CREMA DI POMODORO hausgemachte Tomatencremesuppe und Parmigianoschaum | 6,50 |
| INSALATA L'INCONTRO gemischter Salat mit Mozzarella, Oliven, Bresaola und gekochtem Ei | 12,50 |
| PETTO DI TACCHINO Putenbrust auf gemischtem Salat | 12,50 |
| TAGLIERE L'INCONTRO Typisch italienische Platte mit Aufschnitt, Käse und Mozzarella | 12,50 |
| | für 2 Personen 19,50 |

/ PASTA NUDELN

| | VORSPEISE | NORMAL |
|--|------------------|---------------|
| SPAGHETTI AL POMODORO mit hausgemachte Tomatensauce und Parmigiano | 6,50 | 8,50 |
| SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino (scharf) | 7,00 | 9,00 |
| SPAGHETTI BOLOGNESE mit hausgemachter Fleischsoße und Parmigiano | 7,50 | 9,50 |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE mit frischen Venusmuscheln und Knoblauch | 10,50 | 13,50 |
| PENNE ALL' ARRABBIATA mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino (scharf) und Parmigiano | 7,00 | 9,00 |
| TAGLIATELLE AL PESTO mit frischem Basilikum-Pesto und Parmigianoschaum | 7,50 | 10,50 |
| CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI gefüllt mit hausgemachtem Ricotta und Spinat, überbacken | 7,50 | 10,50 |
| LASAGNE AL FORNO hausgemachte Lasagne überbacken | 7,50 | 9,50 |
| TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO feine Bandnudeln mit frischem, schwarzen Trüffel und Parmigiano | 13,50 | 18,50 |

/ PESCE FISCH

| | |
|--|--------------|
| GAMBERONI ALLA GRIGLIA Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln | 27,50 |
| CALAMARI ALLA GRIGLIA Babytintenfische vom Grill mit Knoblauch, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln | 18,50 |
| PESCE MISTO ALLA GRIGLIA gegrillte Fischvariation mit Knoblauch, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln | 22,50 |
| SALMONE AL PEPE ROSA gegrilltes frisches Lachsfilet mit rosa Pfeffersoße, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 19,50 |

/ CARNE FLEISCH

| | |
|---|--------------|
| SCALOPPINA AL LIMONE / MARSALA / PESTO E GORGONZOLA Kalbsmedaillon in Zitronensoße, Marsalasoße oder Basilikum-Gorgonzolasoße dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 19,50 |
| TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA geschnittenes Rumsteak vom Grill auf einem Rucolabett und Rosmarinkartoffeln | 23,50 |
| FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE / GORGONZOLA bayrisches Jungbullenfilet vom Grill mit grüner Pfeffersoße oder Gorgonzolasoße dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 29,50 |

/ DESSERT NACHSPEISE

IN UNSERER DESSERTVITRINE FINDEN SIE IMMER EINE GROSSE
AUSWAHL AN FRISCHEN HAUSGEMACHTEN DESSERTS AUS UNSERER
EIGENEN PASTICCERIA „LE DELIZIE“.



VON
FAMILIE DIGREGORIO

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

/ APERITIVI APERITIFS

| | | |
|--|------|-------------|
| APERITIVO L'INCONTRO | 0,2l | 6,50 |
| PROSECCO | 0,1l | 5,00 |
| SPUMANTE ROSÉ | 0,1l | 5,00 |
| PROSECCO MIT CASSISSÉE / APEROL | 0,2l | 5,50 |
| LILLET BERRY_{1,2} | 0,2l | 6,50 |
| APEROL SPRITZ | 0,2l | 6,50 |
| RAMAZOTTI ROSATO | 0,2l | 6,50 |
| HUGO | 0,2l | 6,50 |
| CAMPARI₁ SODA | 0,2l | 6,00 |
| CAMPARI₁ ORANGE / PROSECCO | 0,2l | 6,50 |
| CRODINO PROSECCO | 0,2l | 6,50 |
| SAN BITTER PROSECCO_{1,2} | 0,2l | 6,50 |
| MARTINI BIANCO / ROSSO | 4 cl | 4,50 |
| SHERRY MEDIUM/DRY | 5 cl | 4,50 |

/ APERITIV ALKOHOLFREIE APERITIFS

| | | |
|--|------|-------------|
| APERITIVO DELLA CASA | 0,2l | 6,50 |
| CRODINO | 0,1l | 3,50 |
| CRODINO MIT SAFT | 0,2l | 5,00 |
| CRODINO MIT SODA | 0,2l | 4,00 |
| SAN BITTER_{1,2} | 0,1l | 3,50 |
| SAN BITTER_{1,2} MIT SAFT | 0,2l | 5,00 |
| SAN BITTER_{1,2} MIT SODA | 0,2l | 4,00 |
| SCHWEPES BERRY_{1,2} | 0,2l | 3,50 |
| TONIC WATER₂ | 0,2l | 3,50 |

1 = MIT FARBSTOFF 2 = CHINHALTIG 3 = KOFFEINHALTIG 4 = TAURIN

/ APERITIVI SENZA ALCOL ALKOHOLFREIE APERITIFS

| | | |
|---|----------------|----------------------------|
| MINERALWASSER ADELHOLZNER KOHLENSÄURE / STILL | 0,25l 0,75l | 2,00 5,00 |
| TAFELWASSER KOHLENSÄURE / STILL | 0,5l 1,0l | 2,50 4,50 |
| COCA COLA LIGHT _{1,2} | 0,2l | 2,50 |
| COCA COLA _{1,2} / SPRITE / SPEZI _{1,2} | 0,2l 0,4l | 2,00 3,50 |
| ARANCIATA ₁ ITALIENISCHE ORANGENLIMONADE (SAN PELLEGRINO) | 0,2l | 2,50 |
| SAFT APFEL (NATURTRÜB), ORANGE, JOHANNISBEERE, MARACUJA | 0,2l | 2,50 |
| SAFTSCHORLE APFEL, ORANGE, JOHANNISBEERE, MARACUJA | 0,2l 0,4l | 2,00 3,50 |

/ BIRRE BIER FLÖTZINGER BRÄU

| | | |
|--|------|-------------|
| PERONI NASTRO AZURRO ITALIENISCHES PILS | 0,3l | 3,50 |
| 1543 HEFEWEISSBIER KELLERTRÜB | 0,5l | 3,50 |
| DUNKEL WEISSE | 0,5l | 3,50 |
| LEICHTE WEISSE | 0,5l | 3,50 |
| ALKOHOLFREIES WEISSBIER | 0,5l | 3,50 |
| HELLES | 0,5l | 3,00 |
| RADLER | 0,5l | 3,00 |
| ALKOHOLFREIES HELLES | 0,5l | 3,00 |

/ CAFE & TÈ KAFFE & TEE

| | | |
|--|--|-------------|
| TEE GOLDEN BRIDGE (VERSCHIEDENE SORTEN) | | 2,50 |
| ESPRESSO ₃ | | 2,00 |
| ESPRESSO MACCHIATO ₃ | | 2,20 |
| ESPRESSO CORRETTO ₃ | | 4,00 |
| DOPPIO ESPRESSO ₃ | | 3,50 |
| CAPUCCINO ₃ | | 3,00 |
| LATTE MACCHIATO ₃ | | 3,50 |
| AMERICANO ₃ | | 2,00 |

1 = MIT FARBSTOFF 2 = CHINHALTIG 3 = KOFFEINHALTIG 4 = TAURIN

/ COCKTAILS

| | | |
|--|------|-------------|
| MOJITO RUM, LIMETTENSAFT, ROHRZUCKER, SODA, FRISCHE MINZE | 0,4l | 7,50 |
| GIN TONIC GIN, TONIC WATER | 0,4l | 7,50 |
| MONTE TONIC MONTENEGRO, TONIC WATER | 0,4l | 7,50 |
| CUBA LIBRE RUM, LIMETTE, COLA | 0,4l | 7,50 |

/ LIQUORI & AMARI LIKÖRE & BITTERS

| | | |
|-------------------------|------|-------------|
| AMARO DELLA CASA | 4 cl | 4,50 |
| AVERNA | 4 cl | 4,50 |
| RAMAZOTTI | 4 cl | 4,50 |
| AMARO MONTENEGRO | 4 cl | 4,50 |
| BAILEYS | 4 cl | 4,50 |
| FERNET BRANCA | 4 cl | 4,50 |
| LIMONCELLO | 4 cl | 4,50 |
| SAMBUCA | 4 cl | 4,50 |
| CYNAR | 4 cl | 4,50 |
| JÄGERMEISTER | 4 cl | 4,50 |

/ DIGESTIVI SCHNAPS

| | | |
|--------------------------------|------|-------------|
| HENNESEY FINE DE COGNAC | 2 cl | 7,50 |
| CALVADOS DAUPHIN FINE | 2 cl | 5,00 |
| VECCHIA ROMAGNA | 2 cl | 3,50 |
| WILLIAMS BIRNE | 2 cl | 3,50 |

/ WHISKIES

| | | |
|----------------------------------|------|-------------|
| JONNIE WALKER BLACK LABEL | 4 cl | 6,50 |
| CHIVAS REGAL 12 JAHRE | 4 cl | 6,50 |
| JACK DANIEL'S | 4 cl | 6,50 |

/ SPUMANTE SEKT

/ PROSECCO CUVÉ DE BOJ - VALDO - DOCG

| | | |
|---------------------|---------------|--|
| Jahrgang: | | Feines gelb mit grünlichen Reflexen. Frischer Duft von Zitrusfrüchten und grünem Apfel, dazu feine Hefenoten. Angenehm kräftiger, fruchtbetonter Gaumen, reife Birnen und etwas Biskuit mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel. |
| Anbaugebiet: | Valdobbiadene | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Prosecco | |
| zum Mitnehmen | 19,00€ | 0,1l 5,00€ 0,75l 31,50€ |

/ SPUMANTE BRUT ROSÉ - VALDO - DOCG

| | | |
|---------------------|----------------|--|
| Jahrgang: | | Leuchtendes Lachsrosa mit himbeerfarbenen Reflexen. Zarter Duft nach roten Beeren, einem Hauch roter Grapefruit und dazu eine feine Hefe Note. Angenehm kräftiger, rotbärtiger Gaumen, reife Erdbeeren, wiederum Himbeeren und Anklänge von Biskuit. Am Gaumen eine feine und angenehme Perlage - nicht aufbrausend sondern die feine Frucht auf angenehme Weise stützend. |
| Anbaugebiet: | Valdobbiadene | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Glera e Raboso | |
| zum Mitnehmen | 19,00€ | 0,1l 5,00€ 0,75l 31,50€ |

/ BERLUCCHI 61 FRANCIACORTA - BERLUCCHI - DOCG

| | | |
|---------------------|---------------|--|
| Jahrgang: | | Präsentiert sich mit weichem Schaum, samtig, andauernd zarter Mousse und einer feinen und beständigen Perlage. Im Bouquet reich, elegant, vielschichtig. Eindrücke nach reifen gelben tropischen Früchten, die sich progressiv konzentrieren und weiter entwickeln zu Noten kandierter Zitrusfrüchte. Im Geschmack von spritziger Säure und Mineralität präsentiert der Wein eine kräftige Struktur, einmalige Annehmlichkeit im Genuss und schließt mit langem und klarem Finale. |
| Anbaugebiet: | Lombardei | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Chardonnay | |
| zum Mitnehmen | 30,00€ | 0,1l 7,50€ 0,75l 49,50€ |

/ BERLUCCHI 61 FRANCIACORTA ROSÉ - BERLUCCHI - DOCG

| | | |
|---------------------|----------------------------------|---|
| Jahrgang: | | Präsentiert sich mit weichem Schaum, samtig, andauernd zarter Mousse und einer feinen und beständigen Perlage. Im Bouquet reich, und elegante Noten von Waldbeeren und reifen Früchten, vielschichtig. Gut eingebunden in einen zarten Duft nach Hefe und Brotkruste. Im Geschmack fein und elegant, mit gutem Körper und ausgezeichneter Frische. Die mittel bis hohe Dosage gleicht die spritzige Säure hervorragend aus. |
| Anbaugebiet: | Lombardei | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | 50% Chardonnay 50% Pinot Noir | |
| zum Mitnehmen | 30,00€ | 0,1l 7,50€ 0,75l 49,50€ |

/ SPUMANTE SEKT

/ CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE - TATtinger

Jahrgang:

Anbaugebiet: Valdobbiadene

Vol.-%:

Rebsorte: Prosecco

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. Aus 25 unterschiedlichen Crus und Reserveweinen wird die Cuvée zusammengestellt, womit eine geschmackliche Konsistenz von Jahr zu Jahr garantiert werden kann. Die 3-4 jährige Flaschenreife ermöglicht dem Champagne an Charakter und Tiefe zu gewinnen, sowie die volle Integration der Aromen und der Kohlensäure.

zum Mitnehmen **43,00€**

0,75l

69,00€

/ CHAMPAGNE PRESTIGE ROSÉ BRUT - TATtinger

Jahrgang:

Anbaugebiet: Valdobbiadene

Vol.-%:

Rebsorte: Glera e Raboso

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. Bei der Brut Prestige Rose wird die sogenannte Additionsmethode angewandt, das heißt 80% der Cuvee wird als Weißwein vinifiziert und 20% als Rotwein, welcher dem Weißen zugefügt wird. Dieses Verfahren ist klassisch für die Champagne und gibt dem Prestige Rose seine erfrischend rosa Farbe. Der Champagne reifte für mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

zum Mitnehmen **49,00€**

0,75l

79,00€

/ VINO BIANCO WEISSWEIN

/ VINO DELLA CASA BIANCO

zum Mitnehmen **11,50€** 0,1l **3,50€** 0,2l **6,00€** 0,75l **20,50€**

/ LUGANA - OTTELLA - DOC

Jahrgang:
Anbaugebiet: Veneto
Vol.-%:
Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Präsentiert sich mit einem herrlichen Bouquet, intensive Fruchtaromen nach exotischen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten, würzig und finessenreich. Der Ottella Lugana DOC ist elegant und angenehm im Geschmack mit einer feinen Säure, ausdrucksstark, weich und anhaltend. Passt hervorragend zu mediterranen Vorspeisen, gegrilltem Fisch, weißem Grillfleisch und Pastagerichten.

zum Mitnehmen **17,50€** 0,1l **4,50€** 0,2l **8,00€** 0,75l **28,00€**

/ GAVI DI GAVI MASSERIA DEI CARMELITANI - VITE COLTE - DOCG

Jahrgang:
Anbaugebiet: Piemont
Vol.-%:
Rebsorte: Cortese

Als einer der großen Weißwein-Klassiker Italiens präsentiert dieser wunderbar ausbalancierte Weißwein ein vollmundiges, fein-fruchtiges Bouquet mit einer leicht floralen Note von Gräsern und Blumen. Vollmundig und samtig umschmeichelt er den Gaumen mit den Erinnerungen an Zitronen, Limonen und Blütenhonig. Trocken und gut strukturiert schenkt die typische Cortese-Spezialität einen langen Nachklang.

zum Mitnehmen **15,50€** 0,1l **4,00€** 0,2l **7,50€** 0,75l **26,50€**

/ ROERO ARNEIS VILLATA - VITE COLTE - DOCG

Jahrgang:
Anbaugebiet: Piemont
Vol.-%:
Rebsorte: Arneis

Im Glas strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase umfassend, frisch und intensiv fruchtig mit einer Aprikosennote und Lindenblütenduft. Am Gaumen weich, harmonisch, mit nachhaltigem Finale.

zum Mitnehmen **15,50€** 0,1l **4,00€** 0,2l **7,50€** 0,75l **26,50€**

/ VINO BIANCO WEISSWEIN

/ RINGS RIESLING - RINGS - DOCG

| | | |
|---------------------|---------------|---|
| Jahrgang: | | Die Böden sind basisch und mineralisch, so dass der Riesling eine eher milde Säure hat, verbunden mit mineralisch-steinigen Noten und dem Saft von Steinobst und Apfel. Dabei findet sich eine leichte reife Süße im eigentlich trockenen Wein, die den Wein ungemein trinkfreudig macht. |
| Anbaugebiet: | Pfalz | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Riesling | |
| zum Mitnehmen | 17,50€ | 0,1l 4,50€ 0,2l 8,00€ 0,75l 28,00€ |

/ LUGANA - OTELLA LE CRETEE - DOC

| | | |
|---------------------|---------------------|--|
| Jahrgang: | | Der Ottella Lugana „Le Creete“ ist ein Ausnahme-Lugana vom Gardasee. Er leuchtet mit einem schönen goldgelben, warmen Farbton im Glas. Einnehmend exotische Fruchtkombinationen und mineralische Aromen begeistern. Reich, kontinuierlich und ausgewogen erfüllt er jeden Aspekt was den Geschmack angeht. |
| Anbaugebiet: | Lombardei | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Trebbiano di Lugana | |
| zum Mitnehmen | 19,50€ | 0,75l 31,50€ |

/ SAUVIGNON - LA TUNELLA - DOP

| | | |
|---------------------|-----------------|--|
| Jahrgang: | | Der Sauvignon präsentiert sich mit einem feinen, aromatischen Bouquet von exotischen Früchten, Zuckermelonen und gelbe Paprika. Am Gaumen trocken, frisch und ausgeglichen im Geschmack und überzeugt mit seinem perfekt ausgewogenen Verhältnis zwischen Frische und würziger Fülle. Der Abgang ist von aromatischer Beständigkeit. |
| Anbaugebiet: | Südtirol | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Sauvignon Blanc | |
| zum Mitnehmen | 19,50€ | 0,75l 31,50€ |

/ CHARDONNAY - JERMANN - IGT

| | | |
|---------------------|---------------|--|
| Jahrgang: | | 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. |
| Anbaugebiet: | Friaul | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Chardonnay | |
| zum Mitnehmen | 22,00€ | 0,75l 36,50€ |

/ VINO BIANCO WEISSWEIN

/ PINOT GRIGIO - JERMANN - IGT

| | | |
|---------------------|--------------|--|
| Jahrgang: | | Präsentiert sich im Glas Strohgelb mit leicht grünen Reflexen, in der Nase zeigen sich intensiv duftende Aromen von gelben Früchten mit einem leicht bittrigen Unterton. Am Gaumen ist der Jermann Pinot Grigio mit einer gut eingebundenen, feinen Säure und einer schönen Aromatik versehen, er hat einen angenehm fruchtigen Geschmack. |
| Anbaugebiet: | Friaul | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Pinot Grigio | |

zum Mitnehmen **22,00€**

0,75l **36,50€**

/ WEISSBURGUNDER - SCHULTHAUSER - DOC

| | | |
|---------------------|-------------------|--|
| Jahrgang: | | Von strohgelber Farbe mit grünem Schimmer entfaltet dieser Wein eine breite Geruchspalette, die von Apfel-, Aprikosen-, Birnen-, und leichten Zedernholztönen bestimmt wird. Mit seiner samtigen Weichheit und rassigen Säure, die seine Kraft und Größe unterstreichen. |
| Anbaugebiet: | Trentino Südtirol | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | WB Pinot Grigio | |

zum Mitnehmen **18,00€**

0,75l **29,50€**

/ VINO ROSÉ ROSÉWEIN

/ ROSÉ ALEATICO - POLVANERA - BIO - IGT

| | | |
|---------------------|---------------|--|
| Jahrgang: | | Rosè mit Tiefgang: Kirschrot im Glas. An der Nase feine Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Kirschen, unterlegt mit Noten von Rosen und Kräutern. Am Gaumen herrlich ausgewogen und fruchtig, rund und gleichzeitig spitzig, mit einer leichten, mineralischen Note. Lang im Finale, balsamisch. |
| Anbaugebiet: | Friaul | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Pinot Grigio | |
| zum Mitnehmen | 15,50€ | 0,1l 4,00€ 0,2l 7,50€ 0,75l 26,50€ |

/ ROSES ROSES - OTTELLA - DOCG

| | | |
|---------------------|---|---|
| Jahrgang: | | Als einer der großen Weißwein-Klassiker Italiens präsentiert dieser wunderbar ausbalancierte Weißwein ein vollmundiges, fein-fruchtiges Bouquet mit einer leicht floralen Note von Gräsern und Blumen. Vollmundig und samtig umschmeichelt er den Gaumen mit den Erinnerungen an Zitronen, Limonen und Blütenhonig. Trocken und gut strukturiert schenkt die typische Cortese-Spezialität einen langen Nachklang. |
| Anbaugebiet: | Gardasee | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Corvina Veronese Rondinella Lagrein | |
| zum Mitnehmen | 18,00€ | 0,1l 4,50€ 0,2l 8,00€ 0,75l 28,50€ |

/ VINO ROSSO ROTWEIN

/ VINO DELLA CASA ROSSO

zum Mitnehmen **11,50€** 0,1l **3,50€** 0,2l **6,00€** 0,75l **20,50€**

/ PRIMITIVO 14 - POLVANERA - DOC

Jahrgang: Tiefe, rubinrote Farbe mit granatroten Einschlüssen. Im Duft nach Kirschen und Backpflaumen mit erinnerungen an Tabak und Lakritze.
Anbaugebiet: Apulien Vollmundig am Gaumen, ausgewogen und von samtigen Tannin und saftiger Frische.
Vol.-%:
Rebsorte: Primitivo

zum Mitnehmen **15,50€** 0,1l **4,00€** 0,2l **7,50€** 0,75l **26,50€**

/ ALTROPASSO - ANSELMI GIUSEPPE E LUIGI - IGT

Jahrgang: In einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen schimmert der Reguta Altropasso Rosso delle Venezie im Glas. Das Bukett überzeugt mit hinreißenden Noten von Blaubeeren, Brombeeren, roten Früchten und Vanille. Fruchtig und überaus mild präsentiert sich der Rotwein im Geschmack, sanfte Tannine leiten einen harmonischen und mittellangen Abgang ein. Zu gegrilltem Fleisch wie Rind, Schwein oder Wild ist der Reguta Altropasso Rosso delle Venezie sehr zu empfehlen..
Anbaugebiet: Friaul
Vol.-%:
Rebsorte: Merlot-Cabernet

zum Mitnehmen **15,50€** 0,1l **4,00€** 0,2l **7,50€** 0,75l **26,50€**

/ PRIMITIVO 16 - POLVANERA - DOC

Jahrgang: Tiefe, rubinrote Farbe mit granatroten Einschlüssen. Im Duft nach Maulbeeren und Schwarzkirschen, im Hintergrund Schattierungen von Kräutern, Lakritz und Graphit. Am Gaumen frisch und saftig, von feinkörnigem Tannin. Das lange Finale gleicht einem wunderbarem Echo.
Anbaugebiet: Apulien
Vol.-%:
Rebsorte: Primitivo

zum Mitnehmen **22,00€** 0,75l **36,50€**

/ VINO ROSSO ROTWEIN

/ CHIANTI CLASSICO - SAN LEONINO - DOCG

| | | |
|---------------------|-----------------|--|
| Jahrgang: | | Sattes Purpurrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensiver Duft von Sauerkirschen, Brombeeren und etwas Rumtopfparomen. Dazu Noten von Pfeffer, Muskat und Zimt. Am Gaumen mittelgewichtig, fruchtgeladen mit einem Korb reifer dunkler Früchte. Gute Struktur mit saftiger Säure und reifem Tannin. Langes, komplexes und fruchtgetragenes Finale Abgang mit Kraft und Finesse. |
| Anbaugebiet: | Toscana | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Sangiovese 100% | |

zum Mitnehmen **17,50€** 0,75l **28,00€**

/ MORELLINO DI SCANSANO - HEBA - DOCG

| | | |
|---------------------|------------|---|
| Jahrgang: | | Besitzt eine purpurrote Farbe. Das Bouquet erinnert an Kirschen und Waldfrüchten mit Noten von Tabak. Am Gaumen komplex mit Noten von reifen dunklen Früchten und feinen Vanillearomen. |
| Anbaugebiet: | Toscana | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Sangiovese | |

zum Mitnehmen **18,50€** 0,75l **29,00€**

/ NERO D'AVOLA - FEUDO MACCARI - IGT

| | | |
|---------------------|--------------|---|
| Jahrgang: | | Im überwältigenden Duft spielen reife Pflaumen und reife, schwarze Beeren die Hauptrolle, unterstützt von würzigen Komponenten und einem Hauch von Vanille und gerösteten Mandeln. Weich und ausgewogen am Gaumen mit harmonischem Tannin und filigraner Säurestruktur. |
| Anbaugebiet: | Sizilien | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Nero d'Avola | |

zum Mitnehmen **15,50€** 0,75l **26,50€**

/ BARBERA D'ASTI - VITE COLTE - DOC

| | | |
|---------------------|---------|---|
| Jahrgang: | | Die Farbe ist intensives Rubinrot. Mit zunehmenden bekommt er einen vollen und harmonischen Geschmack. Der Barbera passt zu allen kräftigen Braten, zu Gegrilltem, zu Wildgerichten, aber auch zu pikanten Käsearten. |
| Anbaugebiet: | Piemont | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Barbera | |

zum Mitnehmen **19,00€** 0,75l **31,50€**

/ VINO ROSSO ROTWEIN

/ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - AGRIVERDE - DOC

| | | |
|---------------------|---------------|--|
| Jahrgang: | | Rubinroter Montepulciano mit merklichem Violettanteil. In der Nase rein-tönig. Es lassen sich Aromen von schwarzen und roten Früchte erkennen. Brombeere, Himbeere, rote Pflaume und Schwarzkirsche. Im Mund trocken, sehr saftig mit fruchtgeprägtem Charakter, mittlerem Körper und genau der richtigen Länge. |
| Anbaugebiet: | Abruzzen | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Montepulciano | |
| zum Mitnehmen | 17,50€ | 0,75l 28,00€ |

/ AGLIANICO DEL VULTURE - LA SFIDA - DOC

| | | |
|---------------------|---------------|---|
| Jahrgang: | | Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an Veilchen, Sauerkirschen Brombeermarmelade, Pfeffer und einer leichten Vanillenote. Im Gaumen hat der Wein eine gute Geschmacksbalance dank weicher Tannine. Perfekt kombinierbar mit starken Aromen der Gastro-nomie. |
| Anbaugebiet: | Basilikata | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Aglianico | |
| zum Mitnehmen | 17,50€ | 0,75l 28,50€ |

/ VINI ROSSI PREGIATI FEINE ROTWEINE

/ BAROLO - VITE COLTE - DOCG

| | | |
|---------------------|---------------|---|
| Jahrgang: | | Intensives Granatrot mit purpurnen Reflexen. Der Barolo ist trocken, leicht Tannin haltig. Mit dem Alter bekommt er einen vollen und sam-tigen, harmonischen Geschmack. Der Wein passt zu allen kräftigen Braten, zu Ge grilltem und auch zu Wildgerichten. |
| Anbaugebiet: | Piemont | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Nebbiolo | |
| zum Mitnehmen | 30,00€ | 0,75l 49,50€ |

/ VINI ROSSI PREGIATI FEINE ROTWEINE

/ AMARONE DELLA VALPOLICELLA - OTELLA - DOC

| | | |
|---------------------|-------------------------------|---|
| Jahrgang: | | Ein opulenter und zugleich finessenreicher Amarone della Valpolicella. In der Nase konzentriert mit Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und Gewürznelken. Am Gaumen dann sehr geschmeidig mit kraftvollen und süßen Tanninen, vollmundig, satt und harmonisch. |
| Anbaugebiet: | Gardasee | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Corvina 80% Rondinella 20% | |
| zum Mitnehmen | 35,00€ | 0,75l 58,00€ |

/ BRUNELLO DI MONTALCINO - BANSI - DOCG

| | | |
|---------------------|---------------|---|
| Jahrgang: | | Intensive Nase mit reifen dunklen Früchten. Sauerkirsche, Trockenkräuter, leichter Vanilleton sowie etwas Veilchen. Weicher, kraftvoller Körper. Schwarz Kirsch, Pflaumen und Blaubeeren. Ausgeprägtes, feingliedriges Tannin und eine kräftige, gut integrierte Säure. |
| Anbaugebiet: | Toscana | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Sangiovese | |
| zum Mitnehmen | 42,00€ | 0,75l 69,50€ |

/ BRICCO DELL'UCCELLONE - BRAIDA - DOCG

| | | |
|---------------------|----------------|---|
| Jahrgang: | | Sehr intensive rubinrote Farbe mit einem Granatschimmer. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Vorherrschende Gerüche nach rotem Obst. Trockener großzügiger Geschmack mit gutem Körper und einer bemerkenswerten Struktur, sehr langanhaltendes Aroma. |
| Anbaugebiet: | Piemont | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Barbera d'Asti | |
| zum Mitnehmen | 49,00€ | 0,75l 81,00€ |

/ TIGNANELLO - ANTINORI - IGT

| | | |
|---------------------|---------------------------------|--|
| Jahrgang: | | 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. |
| Anbaugebiet: | Toscana | |
| Vol.-%: | | |
| Rebsorte: | Sangiovese 80% CS 15%; CF 5% | |
| zum Mitnehmen | 135,00€ | 0,75l 165,00€ |