

Ramazzotti Rosato Mio

Die Empfehlung des Hauses:
fruchtig, süß, frisch.

Aus dem Hause Ramazzotti stammt direkt die Empfehlung eines leichten sowie spritzigen Aperitifdrinks: den Ramazzotti Rosato Mio. Dieser wird mit doppeltem Anteil Prosecco, frischen Basilikumblätter und ein paar Eiswürfeln angerichtet.



Aperitivi

Campani 5 Orange oder Soda	4 cl	4,00 €
Bitterino oder Crodino	0,1 l	3,50 €
Prosecco natur	0,1 l	3,00 €
Proseccoschorle	0,2 l	4,00 €
Prosecco Aperol 5	0,2 l	4,50 €
Aperol Spritz 5	0,2 l	4,50 e
Hugo	0,2 l	4,50 €
Ramazzotti Rosato Mio	0,2 l	4,50 €

Antipasti e Insalate

1. **Antipasto misto della casa**

Gemischte Vorspeise^{1,2} nach Art des Hauses zubereitet

10,50 €

2. **Parma e melone**

Zarter Parmaschinken¹ und Melone

9,50 €

3. **Insalata di mare**

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat, mit Brot serviert

12,50 €

4. **Mozzarella caprese**

Zarter Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl

7,90 €

5. **Rucola e parmigiano**

Rucolasalat mit Parmesankäse und Pizzabrot

7,00 €

7. **Carpaccio di manzo**

Rohes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten, mit Olivenöl und Parmesan Käse, serviert mit Pizzabrot

10,50 €

8. **Insalata verde**

Grüner Salat

4,00 €

9. **Insalata mista**

Gemischter Salat mit Zwiebeln

5,50 €

10. **Insalata mista con tonno**

Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln

7,50 €

11. **Pomodori e cipolla**

Tomatensalat mit Zwiebeln

6,50 €

6. **Hausgemachtes Pizzabrot mit Kräuterbutter**

3,00 €

36. **Bruschetta**

4,00 €

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing ^{2,5} serviert

¹ = Konservierungsmittel / ² = Antioxidationsmittel / ⁵ = enthält Farbstoff

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.



Bunte Salatteller

808. „Büffelmozzarella alla caprese“

mit Kirschtomaten und entkernten schwarzen **6** Oliven

9,50 €

809. „Fitnesssalat“

Bunter Salatteller mit gebratenen
Putenstreifen in Sesamkruste, gehobeltem Parmesan und Champignons

11,50 €

810. „Delikatessensalat“

Eine Salatkomposition aus Blattsalaten, Lachsfilet, Parmaschinken **1**,
Melone, Artischocken **2,8** und Mozzarella

12,50 €

811. „Bauernsalat“

Tomaten, Gurken, schwarze Oliven **6**, Zwiebeln und
Schafskäse mit Olivenöl, Zitronensaft und Senf

8,50 €

Unsere Salate servieren wir mit einem hausgemachten Dressing **2,5**
und Pizzabrot

Hausgemachte Nudeln

39. **Spaghetti bolognese**
Spaghetti mit würziger Hackfleischsoße

7,50 €

53. **Rigatoni bolognese**
Rigatoni mit würziger Hackfleischsoße

7,50 €

43. **Spaghetti al pomodoro**
Spaghetti mit Tomatensoße

7,00 €

52. **Rigatoni al pomodoro**
Rigatoni mit Tomatensoße

7,00 €

44. **Spaghetti aglio, olio e peperoncino**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Pfefferschoten

7,50 €

45. **Spaghetti alle vongole veraci**
Spaghetti mit Venusmuscheln in Tomatensoße oder Weißweinsoße

11,00 €

46. **Spaghetti frutti di mare**
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensoße oder Weißweinsoße

12,50 €

47. **Spaghetti alla carbonara**
Spaghetti mit geräuchertem Bauchspeck ^{1,2}, Sahne, Ei und Parmesan

8,50 €

60. **Penne all'arrabiata**
Kleine Röhrennudeln mit scharfer Tomatensoße

7,00 €

54. **Rigatoni ai 4 formaggi**
Röhrennudeln mit 4 verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße

8,50 €

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.



Hausgemachte Nudeln

55. **Tagliatelle salmone e spinaci**

Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Sahnesoße

10,00 €

56. **Tagliatelle al tonno**

Bandnudeln mit Thunfisch und Kirschtomatensoße

10,50 €

57. **Tagliatelle ai porcini**

Bandnudeln mit Steinpilzen und Kirschtomatensoße

10,00 €

58. **Tagliatelle aglio e olio con mazzancolle e porcini**

Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Garnelen und Steinpilze

11,00 €

59. **Tagliatelle prosciutto e funghi**

Bandnudeln mit Schinken ^{1,2} und Champignons ¹ in Sahnesoße

8,50€

48. **Tortelloni alla panna**

Gefüllte Teighütchen ³ mit Spinat, Frischkäse, Erbsen und Schinken ^{1,2} in Sahnesoße,

9,50 €

49. **Tortelloni rosè**

Gefüllte Teighütchen ³ mit Spinat und Frischkäse in Tomaten-Sahnesoße

9,50 €

50. **Panzerotti con salmone**

Gefüllte Teigtaschen ³ mit Frischkäse, Spinat und Lachs in Tomaten-Sahnesoße

10,50 €

51. **Panzerotti ai funghi porcini**

Gefüllte Teigtaschen ³ mit Frischkäse, Spinat und Steinpilzen in Tomaten-Sahnesoße

10,50 €

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 3 = Geschmacksverstärker

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Hausgemachte Gnocchi

63. Gnocchi al pomodoro

Kartoffelteigklößchen in Tomatensoße

8,50 €

74. Gnocchi al salmone e spinaci

Kartoffelteigklößchen mit Lachs und Spinat in Sahnesoße

11,50 €

75. Gnocchi gorgonzola e spinaci

Kartoffelteigklößchen mit Spinat in cremiger Gorgonzola-Käsesahnesoße

11,50 €

76. Gnocchi all'arrabiata

Kartoffelteigklößchen mit frischen Kirschtomaten, scharf

9,00 €

Pastagerichte überbacken

65. Rigatoni al forno

Röhrennudeln mit Schinken ^{1,2}, Champignons ¹, Erbsen und Käse überbacken

7,50 €

66. Tortelloni al forno

Teighütchen ³, gefüllt mit Frischkäse und Spinat
mit Käse überbacken in Hackfleischsoße

8,50 €

67. Lasagne al forno

Traditioneller Nudelaufbau mit Käse überbacken

9,50 €

68. Cannelloni ricotta e spinaci al forno

Teigrollen gefüllt mit Spinat, Frischkäse
in Tomaten Sahnesoße und Käse überbacken

11,00 €

69. Combinazione al forno

Verschiedene Nudelsorten mit Schinken ^{1,2}, Champignons¹ und Käse überbacken

8,50 €

70. Lasagne salmone e spinaci al forno

Traditioneller Nudelaufbau mit Lachs, Spinat und Käse überbacken

11,00 €

¹ = Konservierungsmittel / ² = Antioxidationsmittel / ³ = Geschmacksverstärker

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.



Fleischgerichte

80. Piccata milanese

Kalbsschnitzel mit Mehl, Ei und Parmesan paniert,
als Beilage Spaghetti Napoli und Salat

16,50 €

81. Scaloppina alla caprese

Kalbsschnitzel an frischen Tomaten und Mozzarella,
als Beilage Gemüse und Salat

16,50 €

82. Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel in Weißwein-Soße ⁵ nach römischer Art
mit Parmaschinken¹ und Salbei,
als Beilage Pommes und Salat

17,00 €

83. Scaloppina al limone

Kalbsschnitzel in Zitronensoße,
als Beilage Pommes und Salat

15,50 €

85. Valdostana

Rumpsteak mit Schinken ^{1,2}, Käse und Kirschtomaten,
als Beilage Pommes und Salat

18,50 €

86. Bistecca ai ferri

Rumpsteak vom Grill
als Beilage Pommes und Salat

16,50 €

87. Bistecca alla pizzaiola

Rumpsteak in würziger Tomatensoße mit Sardellen,
Kapern und Oliven,
als Beilage Spaghetti und Salat

17,50 €

88. Bistecca al pepe verde

Rumpsteak mit Pfeffersoße aus grünem Pfeffer,
als Beilage Pommes und Salat

17,00 €

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing ^{2,5} serviert

¹ = Konservierungsmittel / ² = Antioxidationsmittel / ³ = Geschmacksverstärker / ⁵ = enthält Farbstoff

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Fischgerichte

90. Calamari fritti

Tintenfischringe mehliert und frittiert,
als Beilage Pizzabrot und Salat

13,00 €

91. Seppia alla griglia con verdura e insalatina

Tintenfisch vom Grill,
als Beilage Gemüse und Salat

15,50 €

92. Filetto di salmone alla griglia

Gegrilltes Lachsfilet,
als Beilage Gemüse und Salat

16,50 €

93. Alici fritti

Sardinen mehliert und frittiert,
als Beilage Pizzabrot und Salat

11,50 €

94. Calamari e gamberoni al sugo mediterraneo

Tintenfisch und Gambas in Mediterraner Soße
mit Oliven ⁶ und Kapern
als Beilage Pizzabrot und Salat

18,50 €

95. Grigliata mista con verdura e insalatina

Tintenfisch, Gambas und Lachsfilet vom Grill,
als Beilage Gemüse und Salat

19,50 €

98. Gamberoni alla griglia con verdura

Gegrillte Gambas
als Beilage Gemüse und Salat

18,50 €

Unsere Salate servieren wir mit einem hausgemachten Dressing ^{2,5}
und Pizzabrot

² = Antioxidationsmittel / ⁵ = enthält Farbstoff / ⁶ = geschwärzt

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.



buona la mia Pizza

- | | | |
|-----|---|--------|
| 14. | Margherita
mit Tomaten, Käse und Oregano | 6,00 € |
| 15. | Aglione
mit Knoblauch, Käse und Oregano | 6,50 € |
| 16. | Sardelle
mit Sardellen und Käse | 6,50 € |
| 17. | Gamberetti
mit Krabben und Käse | 9,00 € |
| 18. | Diavolo
mit Pfefferschoten, Käse und scharfer kalabrischer Salami ^{1,2} | 8,50 € |
| 19. | Calzone
gefüllte Pizzascheibe mit Tomaten, Vorderschinken ^{1,2} und Käse gefüllt | 9,00 € |
| 20. | Prosciutto e funghi
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{1,2} und Champignons ¹ | 7,50 € |
| 21. | Salami e funghi
mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2} , und Champignons ¹ | 7,50 € |
| 22. | Rustica
mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,2} , Vorderschinken ^{1,2} und Champignons ¹ | 9,00 € |
| 23. | Tonno e cipolle
mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln | 9,00 € |
| 24. | Hawaii
mit Tomaten, Käse, Ananas und Vorderschinken ^{1,2} | 7,50 € |

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 6 = geschwärzt / 8 = geschwefelt

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

buona la mia Pizza



- | | | |
|-----|---|---------|
| 25. | Speciale
mit Tomaten, Käse, Champignons ¹ ,
Zwiebeln, Thunfisch, Vorderschinken ^{1,2} ,
Artischocken ^{2,8} und Paprikaschoten ² | 10,50 € |
| 26. | Contadina
mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Zwiebeln
und Oliven ⁶ mit Oregano gewürzt | 7,50 € |
| 27. | Quattro stagioni
mit Tomaten, Käse, Champignons ¹ ,
Vorderschinken ^{1,2} , Artischocken ^{2,8} ,
Paprikaschoten ² | 8,00 € |
| 28. | Capricciosa
mit Tomaten, Käse, Champignons ¹ ,
Vorderschinken ^{1,2} , Artischocken ^{2,8} , Oliven ⁶ | 8,00 € |
| 29. | Quattro formaggi
mit vier verschiedenen Käsesorten | 8,50 € |
| 30. | Vegetaria
mit Tomaten, Käse, Gemüse, und
mit frischem Knoblauch gewürzt | 9,50 € |
| 31. | Calabrese
mit Tomaten, Käse, scharfer
kalabresischer Salami ^{1,2} und Broccoli | 8,50 € |
| 32. | Frutti di mare
mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten | 10,50 € |
| 33. | Rucola
mit Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken ¹
und Parmesan | 10,50 € |
| 34. | Mediterranea
mit Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern,
Knoblauch und Oliven ⁶ | 8,50 € |
| 35. | Caprese
mit frischen Tomaten und Mozzarella | 8,50 € |

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 6 = geschwärzt / 8 = geschwefelt

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Ein gutes Bier



Original vom Fass

0,3 l	2,00 €
0,5 l	2,60 €

Keller Bier vom Fass

0,3 l	3,00 €
-------	--------

Kristallweizen vom Fass

0,3 l	2,00 €
0,5 l	3,00 €

Hefeweizen vom Fass

0,3 l	2,00 €
0,5 l	3,00 €

Dunkles Hefeweizen

0,5 l	3,00 €
-------	--------

Franziskaner Alkoholfreies Weizen

0,5 l	2,50 €
-------	--------

Radler süß oder sauer

0,3 l	2,00 €
0,5 l	2,60 €

Hefe-Radler süß oder sauer

0,5 l	2,80 €
-------	--------

Cola ^{4,5} -Weizen

0,5 l	3,00 €
-------	--------

Alkoholfreies Bier

0,5 l	2,20 €
-------	--------

4 = enthält Koffein / 5 = enthält Farbstoff

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Alkoholfreie Getränke

URBACHER Gourmet

mit natürlicher Kohlensäure

0,3 l 1,50 €

Fl. 0,75 l 3,80 €

San Pellegrino

Mineralwasser

Fl. 0,75 l 4,50 €

Acqua Panna

Stilles Wasser

Fl. 0,5 l 2,50 €

Spezi ^{2,4,5} Fanta ^{2,5} Coca Cola ^{4,5} Cola Zero ^{4,5}

Cola light ^{4,5,9} Sprite Lift-Apfelsaftschorle

Fl. 0,3 l 2,60 €

Apfelsaft

0,3 l 2,80 €

Bitter-Lemon ⁷

0,2 l 1,60 €

Johannisbeerschorle

0,3 l 2,60 €

Orangensaft

0,3 l 2,80 €

Orangensaftschorle

0,3 l 2,60 €

² = Antioxidationsmittel / ⁴ = enthält Koffein / ⁵ = enthält Farbstoff / ⁷ = enthält Chinin / ⁹ = Süßungsmittel

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.



Spirituosen und Digestivi

Vecchia Romagna

2 cl 2,50 €

Sambuca

2 cl 1,50 €

Amaretto

2 cl 1,50 €

Amaro Averna

2 cl 2,50 €

Ramazotti

2 cl 2,50 €

Fernet Branca

2 cl 2,00 €

Grappa

Grappa di Moscato-Barbera-Barolo

2 cl 3,90 €

Grappa Berta Tre“SOLI“Tre

2cl 7,00 €

Grappa Paolo Berta

2 cl 10,00 €

Warme Getränke

Espresso

1,70 €

Espresso macchiato
mit Milchschaum

1,80 €

Espresso doppio

3,00 €

Espresso corretto
mit Grappa oder Amaretto

3,50 €

Latte macchiato

2,40 €

Cappuccino
mit Milchschaum

2,40 €

Ciocolata calda
Kaba – heiße Schokolade

2,20 €

Tee
verschiedene Sorten

2,00 €



Eis und Dessert - Karte

Hausgemachtes Tiramisú ohne Ei

4,50 €

Hausgemachtes Panna Cotta

4,00 €

Tartufo Scuro

Weinschaumcreme ⁵ umhüllt mit Gianduyacreme

4,50 €

Tartufo Bianco gefüllt mit Kaffee und Weinschaumcreme ⁵

4,50 €

Gemischter Nachtisch mit Tiramisú, Pannacotta und Eis

7,50 €

Flute al Limoncello Limonensorbet im Sektglas mit Limoncello-Likor

5,10 €

Früchte Becher

Eine Kugel Vanilleeis, und 2 Kugeln Erdbeereis
garniert mit frischen Früchten, Sahne und Erdbeersoße

5,00 €

Eisbiene

Eine Kugel Vanilleeis und eine Kugel Erdbeereis
garniert mit Schokolinsen und Fächerwaffeln

3,50 €

Eisschokolade

2 Kugeln Vanilleeis in köstlicher Milkschokolade,
garniert mit Sahne und Schokoraspeln

4,00 €

Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis in aromatischem Milchkaffee,
garniert mit Sahne und Kakaopulver

4,00 €

Gemischtes Eis

Drei Kugeln leckeres Eis nach Wahl mit oder ohne Sahne

4,00 €

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis, mit Schokosoße, Sahne und Fächerwaffel

4,50 €

⁵ = enthält Farbstoff

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Weinkarte

*Für alle unsere Speisen,
haben wir exklusive Tropfen aus unserem Weinkeller.*



Champagner



Der berühmteste Champagner aus den Kellern von Veuve Clicquot ist der Veuve Clicquot Brut Magnum Champagner. Eine ausgewogene Cuvée, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Dieser Champagner ist anspruchsvoll, wirkt aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil. Der Veuve Clicquot Brut Magnum Champagner verzaubert durch Eleganz, Finesse, eine ausgeprägte Struktur und ein raffiniertes Bouquet. Die Magnum-Flasche des Veuve Clicquot Brut Champagners reift langsamer und kontinuierlicher und zeichnet sich deshalb durch einen besonders vollkommenen Geschmack aus.



Vino Rosato

Roséweine

ELATIS Vino Rosato

aus Piemont

Rebsorten: 55% Nebbiolo, 35% Pelaverga (autochtone Rebsorte in Verduno) und 10% Barbera

Da in der derzeitigen piemontesischen Weingesetzgebung ein Rosato nicht vorgesehen ist, wird dieser Wein als Tafelwein deklariert.

Kräftig leuchtendes Rosé, intensiver Duft von Erdbeeren und Pfirsich, am Gaumen komplexe Beerenaromen (Himbeeren, Erdbeeren), spürbare, feine Tannine, sehr charaktvoller Wein mit viel Frucht, Kraft und Körper.

0,2 l 6,90 € 0,75 l 22,50 €



Girlan 448 Rosé

aus Südtirol

Feiner, angenehmer Wein mit leichtem Walderdbeeren und Erdbeeren Geschmack. Er passt sehr gut zur mediterranen Küche, Wurst und leichtem Käse.

0,2 l 5,00 € 0,75 l 17,90 €



Rosato Leverano D.O.P. Rosé

aus Apulien

Der dunkel roséfarbene "Leverano" aus für die Region typischen Rebsorten ist sehr fruchtig. Er überzeugt durch sein feines, sehr elegantes Bouquet. Im Geschmack frisch, lebendig und weich mit angenehmem, langem Abgang.

0,2 l 5,00 € 0,75 l 17,50 €



Vino Bianco

Weissweine

Girlan 448 s.l.m. Bianco Dolomiti

aus Südtirol

Dieser Wein will die Typizität der Weißweine unseres Anbaugebiets zum Ausdruck bringen. Frische, zarte Duftnoten, Säure und Gleichgewicht mit einer leichten aromatischen Note kennzeichnen diesen Wein. Idealer Wein für den Aperitif.

0,2 l 5,00 € 0,75 l 16,90 €



Verdicchio Classico Superiore DOC

Casal di Serra dei Castelli di Jesi (Marken)

In der Spitzenlage Casal di Serra werden die Verdicchio-Trauben für diesen opulenten Weißwein geerntet. Die Erntemenge ist gering und liegt bei ca. 40hl/ha. Samtiger, molliger Weißwein mit einem Anklang an reife Früchte, Noten von Pfirsich und Apfel. Trocken ausgebaut mit satter Frucht; charmant und verführerisch!

0,2 l 5,00 € 0,75 l 17,90 €



Frascati Superiore Casale Marchese

aus Latium

Würzig im Mund. Körperreiches Gewächs mit weichem, elegantem und rundem Abgang. Der Frascati soll bekanntlich bis zur nächsten Weinlese getrunken sein. Auch wenn der Frascati von Casale Marchese bereits im Februar/März gut trinkbar ist, öffnet er sich zur Gänze erst, wenn es wieder auf den Sommer zugeht und darf also gut und gern ein Weilchen in der Flasche verweilen, bis er sein ganzes Potenzial entfaltet. Passt zu Fischgerichten, Fleisch- oder Fischcarpaccio, Pizza, Ziegenfrischkäse. Bestens geeignet als Aperitif.

0,2 l 5,00 € 0,75 l 17,90 €



Lugana D.O.C.

aus Lombardei

Das Anbaugebiet befindet sich auf einer Ebene, die bereits nach der letzten Eiszeit entstand. Noch heute wird sie von den frischen und kühlenden Winden des Gardasees gemäßigt. Lugana ist bekannt für seine unverwechselbar fülligen und duftenden Weißweine. Die goldenen Reflexe und das fruchtig, frischen Bukett nach Akazie und grünen Apfel lässt diesen Wein zu einem unvergleichlichen Genuss da.

0,2 l 6,90 € 0,75 l 22,50 €





Vino Rosso

Rotweine

Melisseo Rosso DOC Ciro Superiore

Biowein aus Kalabrien

Die Cantina de Luca liegt in der kalabrischen Stadt Ciro. Abramo de Luca hatte 1994 die Vision in seiner Heimatstadt Weine auf Top-Niveau zu erzeugen. Sein Melisseo wird aus der Rebsorte Gaglioppo erzeugt für rund 9 Monate im Holzfass ausgebaut. Gaglioppo ist eine typische Rebsorte Kalabriens und ergibt charaktervolle und eigenständige Weine. Der Melisseo verströmt ein faszinierendes Bukett von Cassis, Kirschen, Kaffee, Schokolade, Vanille, Pfeffer, Leder und Veilchen. Am Gaumen füllig, viel samtenes Tannin, schöne feinwürzige Frucht, ausgewogen, charmant und mit langem Nachhall.



0,2 l 5,20 € 0,75 l 17,50 €

Primitivo Puglia I.G.T.

aus Apulien

Der Primitivo ist ein weicher und gut strukturierter Rotwein aus Apulien vom Castello Maestro. Die Primitivo-Traube gilt als eine der edelsten Rebsorten Süditaliens und überzeugt gleich beim ersten Probieren mit exzellenter Tiefe, schöner Dichte und einem ausladenden Aromenstrauß.

Ein Hauch von Zimt macht ihn zu etwas ganz besonderem. Wir empfehlen ihn besonders zu Wildgerichten und Braten.



0,2 l 5,20 € 0,75 l 17,50 €

Salice Salentino Riserva I.G.T.

aus Apulien

Im italienischen Weinanbaugebiet Apulien werden schwerpunktmässig die Traubensorten Negroamaro und Malvasia Nera angebaut. Die klassische Anteilverwendung von 90 % Negroamaro und 10 % Malvasia Nera wurde auch hier eingehalten. Die Weinkellerei Cantine Due Palme setzt auf besondere Qualität bei der Herstellung dieses Weines Selvarossa Riserva. Die Auszeichnung "Riserva" erhält der Wein nach einer Mindestalterung von zwei Jahren, davon müssen mindestens ein Jahr im Holzfass verbracht worden sein.



0,2 l 6,50 € 0,75 l 22,50 €

Offener Weißwein

Pinot Grigio I.G.T aus dem Friaul
trocken, angenehmer Abgang, gute Struktur

0,1 l 3,00 € 0,2 l 4,50 €

Frizzantino aus der Region Latium

spritzig, lieblich

0,1 l 2,50 € 0,2 l 4,00 €

Weinschorle

Weinschorle Weiß – Rosè – Rot

spritzig, auf Wunsch lieblich oder sauer

0,2 l 3,00 €

Offener Rotwein

Chianti D.O.C.G. aus der Toscana

trocken, geschmeidig, elegant,
zu jeder Gelegenheit passend

0,1 l 3,90 € 0,2 l 6,00 €

Valpolicella D.O.C. aus Venetien

Trocken und sanft

0,1 l 3,00 € 0,2 l 5,50 €

Montepulciano D.O.C. aus den Abruzzen

trocken, tief dunkelrot, angenehm gehaltvoll

0,1 l 3,50 € 0,2 l 5,50 €

Barbera D.O.C. aus der Region Piemont

harmonisch, dezente Note und elegant füllig

0,1 l 3,00 € 0,2 l 5,50 €

Lambrusco I.G.T. aus der Emilia Romagna

perlig, kräftig und süß

0,1 l 2,50 € 0,2 l 4,00 €