

**Täglich von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr**

*(ausser an Sonn- und Feiertagen)*

# **Mittagsangebot**

**Alle Gerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat mit Joghurtdressing serviert !!!**

(Auf Wunsch auch zum Selbstanmachen mit Olivenöl und Balsamicoessig)

## **Pizza** (alle mit Tomaten und Mozzarella)

**Margherita**

**Salame**<sub>1,2,3</sub> Salami

**Prosciutto**<sub>2,4</sub> Vorderschinken

**Regina**<sub>2,4</sub> Vorderschinken und frische Champignons

**Funghi** frische Champignons

**Tonno e cipolla** Thunfisch und Zwiebeln

**Quattro Stagioni**<sub>1,2,3</sub> Vorderschinken, frische Champignons, Salami und Artischocken

**Diavola**<sub>1,2,3</sub> scharfe Salami und grüne Peperoni

**Rustica**<sub>1,2,3,4</sub> Salami und Vorderschinken

**Hawaii**<sub>2,4</sub> Vorderschinken und Ananas

**Vegetariana** Paprika, Spinat und Auberginen

**Capricciosa**<sub>2,4,5</sub> Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Oliven

**Napoli** Sardellen

**Spinaci** Spinat und Gorgonzola

## **Pasta** (Nudelgerichte)

**Spaghetti Bologna** Fleischsauce

**Spaghetti Napoli** Tomatensauce

**Spaghetti aglio e olio** Knoblauch, Chili und Olivenöl

**Rigatoni Bologna** Fleischsauce

**Rigatoni quattro formaggi** 4 verschiedene Käsesorten

**Rigatoni al forno**<sub>2,4</sub> Vorderschinken, Champignons, Erbsen, Fleischsauce, Bechamel und Käse überbacken

**Tortellini alla panna**<sub>2,4</sub> Vorderschinken und Sahne

**Tortellini al forno**<sub>2,4</sub> Vorderschinken, Champignons, Erbsen, Bechamel und Käse überbacken

**Lasagna** Schichtblattnudeln mit Fleischsauce, Bechamel und Käse überbacken

**Gnocchi al salmone** Lachs in Tomaten-Cognac-Rahmsauce

**Tagliatelle Bologna** Fleischsauce

**Tagliatelle al salmone** Lachs in Tomaten-Cognac-Rahmsauce

**Cannelloni Dolcevita** Nudelröllchen mit Ricotta - Spinatfüllung, Bechamel und Käse überbacken

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites**

**Jedes Gericht € 9,90**

# Zuppe & Antipasti

**Zuppa di pomodoro** € 6,90  
Tomatensuppe mit Basilikum,  
Croutons und Sahnehaube

**Minestrone** € 7,90  
Gemüsesuppe mit Nudeln

**Tortellini in brodo** € 7,90  
Bouillon mit Tortellini

## Antipasto misto – gemischter Vorspeiseteller

*Lassen Sie sich überraschen...*

**Kleine Portion** € 10,90

**Große Portion** € 18,90

**Bruschette al pomodoro** € 6,90  
Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten

**Mozzarella Caprese** € 9,90  
Mozzarella mit frischen Tomatenscheiben und  
Basilikum, mit Salat garniert

**Cozze gratinate** € 14,90  
Miesmuscheln in halber Schale im Ofen gratiniert,  
auf Blattsalat serviert

**Cocktail di gamberetti** € 13,90  
Krabbencocktail, dazu geröstetes Weißbrot

**Insalata di mare** € 14,90  
Meeresfrüchtesalat, immer frisch,  
dazu Knoblauchmarinade

**Carpaccio di manzo** € 14,90  
Rohes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten,  
mit frischen Champignons,  
gehobeltem Parmesan und Rucola.

**Vitello tonnato** € 13,90  
Kalter Kalbsbraten in dünne Scheiben geschnitten,  
unter einer feinen Thunfischcreme  
mit Kapern

# Insalate

*Unsere Salate können Sie selbst mit  
Balsamicoessig und feinstem Olivenöl anrichten.  
auf Wunsch auch mit Joghurtdressing !!!*

## **Insalata mista**

**klein € 6,90** **groß € 9,90**  
Gemischter Blattsalat, Tomaten, Paprika,  
Gurken und Karotten

## **Insalata di pomodori** € 7,90

Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano

## **Insalata tricolore** € 10,90

Cocktailtomaten, Rucola und gehobelter Parmesan

## **Insalata Nizza**

**klein € 11,90** **groß € 16,90**

Gemischter Salatteller mit Thunfisch,  
Käse, Oliven<sub>5</sub>, Schinken<sub>2,4</sub> und Ei

## **Insalata Dolcevita**

**klein € 11,90** **groß € 16,90**

Gemischter Salatteller mit Parmaschinken,  
Mozzarella und frisches, gegrilltes Gemüse

## **Fitnesssalat**

**klein € 11,90** **groß € 16,90**

Gemischter Salatteller mit kross gebackenen  
Putenbruststreifen und Joghurtdressing

## **Insalata Nettuno** € 18,90

Gemischter Salatteller mit gegrillten,  
ganzen Riesengarnelen, dazu Knoblauchbruschette

# Pizza

<b>Pizza Margherita</b> Tomaten und Mozzarella	€ 8,90	<b>Pizza Diavola</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami <sub>2,3</sub> und Peperoni	€ 10,90
<b>Pizza Salame</b> Tomaten, Mozzarella und Salami <sub>1,2,3</sub>	€ 9,90	<b>Pizza Rustica</b> Tomaten, Mozzarella, Salami und Vorderschinken <sub>2,4</sub>	€ 10,90
<b>Pizza Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken <sub>2,4</sub>	€ 9,90	<b>Pizza Frutti Di Mare</b> Tomaten, Mozzarella und frische Meeresfrüchte	€ 13,90
<b>Pizza Regina</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <sub>2,4</sub> und Champignons	€ 10,90	<b>Pizza Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <sub>2,4</sub> und Ananas	€ 10,90
<b>Pizza Funghi</b> Tomaten, Mozzarella und Champignons	€ 9,90	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> Tomaten und 4 Käsesorten	€ 11,90
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	€ 10,90	<b>Pizza Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, gegrillte Paprika, Spinat und Auberginen	€ 11,90
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <sub>2,4</sub> , Champignons, Salami <sub>1,2,3</sub> und Artischocken	€ 10,90	<b>Pizza Capricciosa</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <sub>2,4</sub> , Champignons, Artischocken und Oliven <sub>5</sub>	€ 11,90
<b>Pizza Santa Lucia</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <sub>2,4</sub> , Champignons, Salami <sub>1,2,3</sub> , Peperoni, Artischocken, Oliven <sub>5</sub> und Sardellen	€ 12,90	<b>Pizza Dolcevita</b> Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Parmaschinken, gehobelter Parmesan und Rucola	€ 14,90
<b>Pizza Venezia</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <sub>2,4</sub> , Champignons und Zwiebeln	€ 11,90	<b>Pizza Napoli</b> Tomaten, Mozzarella und Sardellen	€ 11,90
<b>Pizza O Sole Mio</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <sub>2,4</sub> , Champignons und Ei	€ 11,90	<b>Pizza Spinaci</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola	€ 11,90
<b>Pizza Paprika</b> Tomaten, Mozzarella, gegrillte Paprika und Knoblauch	€ 10,90	<b>Pizza Parma</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, und Rucola	€ 13,90
<b>Pizza Melanzane</b> Tomaten, Mozzarella, frische Auberginen vom Grill und Knoblauch	€ 10,90	<b>Pizza Pane</b> Pizza-Brot mit Tomatensauce und Knoblauch	€ 7,90
<b>Pizza al Salmone</b> Tomaten, Mozzarella, frischer Lachs und Radicchio	€ 13,90	<b>Pizza Pane bianca</b> Pizza-Brot mit Rosmarin	€ 6,90
		<b>Pizza Bruschetta</b> Pizza-Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Oregano und Knoblauch	€ 8,90

# Pasta

<b>Spaghetti Napoli</b> Spaghetti mit Tomatensauce	€ 9,90	<b>Penne alla salsiccia</b> Penne mit Salsiccia (italienische Wurst-Spezialität) in Rahmsauce	€ 11,90
<b>Spaghetti aglio e olio</b> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (Chilli scharf)	€ 9,90	<b>Penne Vesuvio</b> Penne mit Olivenöl, frischen Tomaten- und Mozzarellawürfeln und Oregano	€ 9,90
<b>Spaghetti alla bolognese</b> Spaghetti mit Fleischsauce	€ 10,90	<b>Tortellini alla panna</b> Tortellini mit Vorderschinken <sub>2,4</sub> in Rahmsauce und Parmesan	€ 10,90
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti mit Speck, Ei, Käse und Sahne	€ 10,90	<b>Tortellini al forno</b> Tortellini mit Champignons, Vorderschinken <sub>2,4</sub> , Erbsen, Bechamel und Käse überbacken	€ 12,90
<b>Spaghetti mare</b> Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Cocktailtomaten, Knoblauch und Weißwein	€ 15,90	<b>Cannelloni Dolcevita</b> Nudelröllchen mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Bechamel-Sauce	€ 11,90
<b>Linguine ai gambas</b> Linguine (flache Spaghettiant) mit ganzen Riesengarnelen, Cocktailtomaten, Knoblauch und Weissweinsauce	€ 14,90	<b>Lasagne</b> Schichtblattnudeln mit Parmesan, Fleischsauce, Bechamel und Käse überbacken	€ 11,90
<b>Rigatoni al forno</b> Rigatoni mit Champignons, Vorderschinken <sub>2,4</sub> , Erbsen, Bechamel, Fleischsauce und Käse überbacken	€ 11,90	<b>Gnocchi gorgonzola e spinaci</b> Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat	€ 10,90
<b>Rigatoni alla bolognese</b> Rigatoni mit Fleischsauce	€ 10,90	<b>Gnocchi al salmone</b> Gnocchi mit frischem Lachs, in delikater Cognac-Tomaten-Rahmsauce	€ 13,90
<b>Rigatoni quattro formaggi</b> Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten	€ 10,90	<b>Tagliatelle al salmone</b> Tagliatelle mit frischem Lachs, in delikater Cognac-Tomaten-Rahmsauce	€ 13,90
<b>Penne all' arrabbiata</b> Penne mit Knoblauch, Tomatensauce und Peperoncino (scharf)	€ 9,90	<b>Tagliatelle alla vegetariana</b> Tagliatelle mit verschiedenen Gemüse in Rahmsauce	€ 10,90

# Carne

## Scaloppine ai funghi

€ 17,90

Schweinemedallions mit frischen Champignons,  
dazu gegrilltes Gemüse

## Scaloppine al limone

€ 16,90

Schweinemedallions in delikater Zitronensauce,  
dazu Pommes

## Saltimbocca alla romana

€ 18,90

Schweinemedallions mit Salbei und  
Parmaschinken  
in Weißweinsauce, dazu gegrilltes Gemüse

## Costata alla griglia

€ 22,90

Frische und zarte Rinderlende vom Grill  
mit Kräuterbutter, dazu gegrilltes Gemüse

## Costata al pepe

€ 24,90

Frische und zarte Rinderlende mit grünem Pfeffer  
in Cognac-Senf-Rahmsauce, dazu gegrilltes  
Gemüse

## Cotoletta milanese

€ 13,90

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes

## Tacchino alla griglia

€ 13,90

Putensteak gegrillt, dazu gegrilltes Gemüse

# Pesce

## Calamaretti *Babytintenfisch*

€ 19,90

gegrillt mit Blattspinat

*oder*

frittiert mit gemischtem Salat

*oder*

“alla Diavola” mit Kartoffeln in pikanter  
Tomatensauce (scharf)

## Tris di pesce

€ 20,90

In halber Schale gebratene Miesmuscheln,  
Gambas (ganze Riesengarnelen) und Tintenfisch  
gegrillt,  
dazu Blattspinat, Knoblauchmarinade und  
Salatgarnitur

## Caciucco Toscano

€ 19,90

Pikanter Fischeintopf nach toskanischer Art  
in einem Tontopf serviert, dazu geröstetes  
Knoblauchbrot (scharf)

## Scampi alla griglia

€ 22,90

Riesengarnelenschwänze gegrillt,  
dazu Blattspinat, Knoblauchmarinade und  
gemischter Salat

## Salmone alla griglia

€ 19,90

Frisches Lachsfilet gegrillt,  
dazu gegrilltes Gemüse

## Salmone alla vodka

€ 20,90

Frisches Lachsfilet mit Zwiebeln, Paprikastreifen  
und Wodka-Sahne-Sauce, dazu Kartoffeln

# Vino e birra

## *Rotweine 0,25l*

Hauswein Barone nero Veneto € 6,50  
Roter Landwein, trocken, kräftig

Chianti DOC Toscana € 7,50  
Rubinrot, rassiger, aromatischer Duft, trocken, voll

Montepulciano DOC Abruzzo € 6,50  
Anregender und kräftiger Duft, trocken – aber weich und voll

Lambrusco Emilia € 5,90  
Landwein – blumiger Duft, süß, prickelnd, anregend

Rosé chiaretto Gardasee € 6,50  
Landwein – frischer Duft, zart und trocken

## *Weissweine 0,25l*

Hauswein Chardonnay Veneto € 6,50  
Trocken, frisch mit guter Struktur und sehr weich

Pinot Grigio DOC Friuli € 7,50  
Helles goldgelb, trocken, fein delikat, schön fruchtiges Finale

Bianco di Custoza Gardasee € 6,90  
Trocken, leicht, fruchtig, säurearm

Lugana DOC Gardasee € 7,90  
helles gelb mit grüner Nuance, kräftig und geschmackvoll

Weinschorle Weiss / Rot:

0,25 Liter € 4,90  
0,5 Liter € 6,90

## *„Baumburger Bier“ vom Fass*

Helles	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,60
Radler	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,60
Weißbier	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,60
Russn	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,60
Cola-Weizen	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,60

## *Flaschenbiere*

Hell alkoholfrei (Wieninger)	0,5l	€ 4,60
Dunkles Bier (Wieninger)	0,5l	€ 4,60
Dunkles Weißbier (Schalchner)	0,5l	€ 4,60
Weißbier leicht (Unertl)	0,5l	€ 4,60
Weißbier alkoholfrei (Wieninger)	0,5l	€ 4,60
Pils (Klosterbrauerei Baumburg)	0,3l	€ 4,20

# Aqua e bibite

## *Mineralwasser*

San Pellegrino  
0,25l € 3,30      0,5l € 4,60      1,0l € 7,90

Aqua Panna (Stilles Wasser)  
0,25l € 3,30      0,5l € 4,60      1,0l € 7,90

Tafelwasser spritzig / still  
0,25l € 3,00      0,5l € 4,20      1,0l € 7,20

## *Softdrinks & Säfte*

Fanta <sub>1,3</sub>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Coca Cola <sub>1,7</sub>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Coca Cola Light <sub>1,7</sub>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Spezi <sub>1,3,7</sub>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Ice Tee <sub>1,3</sub>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Bitter Lemon <sub>8</sub>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Tonic water <sub>8</sub>	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Apfelsaft	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Apfelschorle	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Orangensaft	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Orangenschorle	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Johannisbeernektar	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Johannisbeerschorle	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Holunderschorle	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60
Rhabarberschorle	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,60

## *Pölz – Bio – Säfte*

Bio – Traube	0,2l	€ 3,90
Bio – Traubenschorle	0,5l	€ 4,90
Bio – Ananas	0,2l	€ 3,90
Bio – Ananasschorle	0,5l	€ 4,90
Bio – Mango	0,2l	€ 3,90
Bio – Mangoschorle	0,5l	€ 4,90

# Caffe & Aperitivi

# Grappe & Liquori

## *Caffé*

Espresso <sub>7</sub>	€	2,50
Doppelter Espresso <sub>7</sub>	€	3,90
Espresso corretto <sub>7</sub> (mit Schuss)	€	3,90
Affogato <sub>7</sub> (Espresso + Vanilleeis)	€	4,50
Tasse Kaffee <sub>7</sub>	€	3,30
Haferl Kaffee <sub>7</sub>	€	4,20
Cappuccino mit Milchschaum <sub>7</sub>	€	3,50
Cappuccino mit Sahne <sub>7</sub>	€	3,50
Haferl Cappuccino <sub>7</sub>	€	4,50
Latte macchiato <sub>7</sub> (Milchkaffee)	€	4,50
Heiße italienische Schokolade mit Sahne (Ciobar)	€	4,50

## *Longdrinks*

Gin Tonic <sub>8</sub>	€	7,90
Cuba Libre <sub>1,7</sub>	€	7,90
Wodka Bull <sub>1,7</sub>	€	7,90

## *Grappa*

Grappa della casa	€	3,90
Grappa di Barolo	€	5,50
Grappa di moscato	€	5,50

## *Teespezialitaeten € 3,90*

Grüntee
Rooibostee
Pfefferminztee
Früchtetee
Kräutertee
Kamillentee
Schwarztee „Earl Grey“

## *Distillati*

Williams	€	3,90
Obstler	€	3,90
Enzian	€	3,90
Wodka	€	3,90
Baileys <sub>1,7</sub>	€	3,90
Whiskey „Johnny Walker“	€	4,90
Whiskey „Ballantines“	€	4,90
Whiskey „Jim Beam“	€	4,90

## *Aperitivi*

*Aperol Sprizz*<sub>1</sub> (VALDO extra Dry, Soda, Aperol)  
€ 7,50

*Hugo* (VALDO extra dry, Soda, Holunderblütensirup, frische Minze)  
€ 7,50

VALDO „Prosecco“ extra dry vino spumante  
€ 4,50

Bitter San Pellegrino<sub>1</sub> (alkoholfrei)  
€ 4,90

Campari Orange<sub>1</sub> / Campari Soda<sub>1</sub>  
€ 6,90

Martini<sub>1</sub> (*bianco / rosso / dry*)  
€ 5,90

Negroni <sub>1</sub> (Gin, Martini Rosso, Campari)  
€ 8,50

## *Liquori Italiani*

Ramazotti	€	3,90
Fernet Branca	€	3,90
Averna	€	3,90
Cynar <sub>1</sub>	€	3,90
Montenegro	€	3,90
Amaro del Capo	€	3,90
Limoncello	€	3,90
Sambuca	€	3,90
Amaretto	€	3,90

## *Weinbrand*

Vecchia Romagna	€	3,50
Remy Martin	€	4,90



# Eiskarte

Mini Portion Eis	1 Kugel Eis	€	2,00
Kleine Portion Eis	2 Kugeln Eis	€	3,80
Mittlere Portion Eis	3 Kugeln Eis	€	5,60
Große Portion Eis	4 Kugeln Eis	€	7,40
Riesen Portion Eis	6 Kugeln Eis	€	9,90
Portion Sahne		€	1,20

Eiskaffee<sup>2,3</sup> € 6,50  
Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne, Kaffeesauce

Eisschokolade<sup>2,3</sup> € 6,50  
Schokoladeneis, kalte Schokolade, Sahne, Schokosauce

Milchshake 0,5l<sup>2,3</sup> € 5,50  
Geschmackssorte je nach Eissorte ihrer Wahl

Sorbetto al Limone<sup>2,3</sup> € 7,90  
Zitroneneis mit Prosecco und Gin gemixt

Coppa alla Frutta<sup>2,3</sup> Früchtebecher € 7,90  
gemischtes Eis, frisches Obst, Sahne, Fruchtsauce

Coppa Joghurt<sup>2,3</sup> Joghurtbecher € 8,90  
gemischtes Eis, frisches Obst, Joghurt, Sahne, Fruchtsauce

Coppa Fragola<sup>2,3</sup> Erdbeerbecher € 7,90  
Vanilleeis, frische Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce

Coppa Kiwi<sup>2,3</sup> Kiwibecher € 7,90  
gemischtes Eis, frische Kiwi, Sahne, Kiwi-Fruchtsauce

Coppa Ananas<sup>2,3</sup> Ananasbecher € 7,90  
gemischtes Eis, frische Ananas, Sahne, Fruchtsauce

Spaghetti – Eis<sup>2,3</sup> € 7,50  
Vanilleeis, Erdbeersauce, Sahne, Granulat aus weißer Schokolade

Coppa Cioccolato<sup>2,3</sup> Schokobecher € 7,50  
Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladengranulat, Sahne, Schokosauce

Coppa Amarena<sup>2,3</sup> Amarenabecher € 7,90  
gemischtes Eis, Amarenakirschen in eigener Fruchtsauce, Sahne

Banana Split<sup>2,3</sup> € 7,90  
gemischtes Eis, ganze Banane aufgeschnitten, Sahne, Schokosauce, Haselnussstreusel

Coppa Amaretto<sup>2,3</sup> Amarettobecher € 8,50  
gemischtes Eis, Mandelkekse, Sahne, Amarettolikör

Nussknacker<sup>2,3</sup> € 7,90  
gemischtes Eis, verschiedene Nüsse, Sahne, Schokosauce

Eierlikörbecher<sup>2,3</sup> € 8,50  
Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Haselnussstreusel und Schokoladengranulat, Eierlikör

**Kinderbecher € 5,50**

Pinocchio<sup>2,3</sup>  
gemischtes Eis, Smarties und Gummibärchen, Sahne, Fruchtsauce

Schneemann<sup>2,3</sup>  
gemischtes Eis, Smarties und Gummibärchen, Haselnussstreusel, Sahne, Fruchtsauce

Topolino<sup>2,3</sup> (Mickey Mouse)  
gemischtes Eis, Smarties und Gummibärchen, Amarenakirschen, Sahne, Fruchtsauce

## Dessert

Tiramisu € 5,90

Panna Cotta € 5,90  
mit Sahne und Früchten garniert  
wahlweise mit Erdbeer- oder Schokosauce

Profiteroles € 7,90  
Italienische Windbeutel mit Sahne und Früchten garniert

Schokosoufflé € 7,90  
mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne und Früchten garniert

Wir haben auch hausgemachte Kuchen und Torten !!!  
Gerne können Sie sich diese in unserer Kuchen-Vitrine aussuchen...



# SCHAUMWEIN

0,75 l



## Cuvée di Boj Prosecco Superiore

28,50€

Kellerei: Valdo  
Region: Venetien  
Rebsorte: Glera  
Alkohol: 11,5%  
Geschmack: Fruchtig, frisch, elegant, harmonisch, feine Perlage.  
Geruch: Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Honig, Wiesenblumen.  
Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen.

# WEISSWEIN

0,75 l



## Lugana DOC

29,50€

Kellerei: Ottella  
Region: Venetien  
Rebsorte: Trebbiano di Lugana  
Alkohol: 12,5%  
Geschmack: Fruchtig, frisch, elegant, harmonisch, fein.  
Geruch: Zitrusfrüchte, Kiwis, Litschis, Papaya, Blütendüfte.  
Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen.



## Renadoro Vermentino di Gallura DOCG

28,50€

Kellerei: Vigneti Zanatta  
Region: Sardinien  
Rebsorte: Vermentino  
Alkohol: 13,5%  
Geschmack: Fruchtig, frisch, feinwürzig, weich, elegant.  
Geruch: Zitrusfrüchte, Ananas, Äpfel, Birnen, Gewürze.  
Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.



## Masseria dei Carmelitani Gavi di Gavi DOCG

29,00€

Kellerei: Vite Colte  
Region: Piemont  
Rebsorte: Cortese  
Alkohol: 12,5%  
Geschmack: Fruchtig, frisch, feinwürzig, elegant.  
Geruch: Zitrusfrüchte, Pfirsiche, mediterrane Gewürze.  
Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

## WEISSWEIN

0,75 l



### Prediale Trevenezie Bianco IGP

27,00€

Kellerei: Reguta  
Region: Friaul  
Rebsorte: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla  
Alkohol: 13%  
Geschmack: Saftig, fruchtig, ausgeglichen, elegant.  
Geruch: Äpfel, Birnen, Aprikosen, Grapefruit.  
Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.



### Sur Sur Grillo Sicilia DOC

31,00€

Kellerei: Donnafugata  
Region: Sizilien  
Rebsorte: Grillo  
Alkohol: 13%  
Geschmack: Salzig, mineralisch, frisch, fruchtig.  
Geruch: Zitrusfrüchte, Pfirsich, Holunder, frische Blumen.  
Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

## ROSÉWEIN

0,75 l



### Lumera Rosato Sicilia DOC

28,00€

Kellerei: Donnafugata  
Region: Sizilien  
Rebsorte: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero  
Alkohol: 12,5%  
Geschmack: Fruchtig, frisch, harmonisch.  
Geruch: Waldbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Granatapfel.  
Farbe: Rosé mit leuchtend korallroten Reflexen.

## ROTWEIN

0,75 l



### Sherazade Nero d'Avola Sicilia DOC

29,50€

Kellerei: Donnafugata  
Region: Sizilien  
Rebsorte: Nero d'Avola  
Alkohol: 13,5%  
Geschmack: Fruchtig, frisch, kräftig, feinwürzig, weiche Tannine.  
Geruch: Kirschen, Pflaumen, Sauerkirschen, Brombeeren, Kakao.  
Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

## ROTWEIN

0,75 l



### Ripa della Volta Valpolicella Ripasso DOC BIO

37,00€

Kellerei: Ottella  
Region: Venetien  
Rebsorte: 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Oseleta  
Alkohol: 14,5%  
Geschmack: Weich, harmonisch, samtige Tannine.  
Geruch: Dunkle Früchte, Lakritze, Kaffee.  
Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen



### Al Limite Chianti Classico DOCG

32,00€

Kellerei: San Leonino  
Region: Toskana  
Rebsorte: Sangiovese  
Alkohol: 14%  
Geschmack: Kräftig, würzig, mineralisch, elegant.  
Geruch: Kirschen, Veilchen, Gewürze, Tabak.  
Farbe: Leuchtendes Rubinrot.



### Don Cosimo Primitivo Salento IGP

27,50€

Kellerei: Cantine Due Palme  
Region: Apulien  
Rebsorte: Primitivo  
Alkohol: 13,5%  
Geschmack: Kräftig, würzig, erdig, fruchtig, beerig, harmonisch.  
Geruch: Waldfrüchte, Nelken, weißer Pfeffer, Schokolade.  
Farbe: Rubinrot mit kirschroten Reflexen.



### Rossofuoco Barbera d'Asti DOCG BIO

31,50€

Kellerei: Vite Colte  
Region: Piemont  
Rebsorte: Barbera  
Alkohol: 14%  
Geschmack: Fruchtig, strukturiert, ausgewogen, samtige Tannine.  
Geruch: Waldbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen, Gewürze.  
Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.