

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_{1,2,3} Salami

Prosciutto_{2,4} Vorderschinken

Regina_{2,4} Vorderschinken und frische Champignons

Funghi frische Champignons

Tonno e cipolla Thunfisch und Zwiebeln

Quattro Stagioni_{1,2,3} Vorderschinken, frische Champignons, Salami und Artischocken

Diavola_{1,2,3} scharfe Salami und grüne Peperoni

Rustica_{1,2,3,4} Salami und Vorderschinken

Hawaii_{2,4} Vorderschinken und Ananas

Vegetariana Paprika, Spinat und Auberginen

Capricciosa_{2,4,5} 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_{2,4} Vorderschinken, Champignons, Erbsen, Fleischsauce, Bechamel und Käse überbacken

Tortellini alla panna_{2,4} Vorderschinken und Sahne

Tortellini al forno_{2,4} 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

Wener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

Jedes Gericht €11,90

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 € 12,90

Große Portion € 19,90

Bruschette al pomodoro € 7,50
Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten

Mozzarella Caprese € 10,90
Mozzarella mit frischen Tomatenscheiben und
Basilikum, mit Salat garniert

Cozze gratinate € 16,90
Miesmuscheln in halber Schale im Ofen gratiniert,
auf Blattsalat serviert

Cocktail di gamberetti € 15,90
Krabbencocktail, dazu geröstetes Weißbrot

Insalata di mare € 16,90
Meeresfrüchtesalat, immer frisch,
dazu Knoblauchmarinade

Carpaccio di manzo € 15,90
Rohes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten,
mit frischen Champignons,
gehobeltem Parmesan und Rucola.

Vitello tonnato € 14,90
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 € 7,50 **groß € 11,90**
Gemischter Blattsalat, Tomaten, Paprika,
Gurken und Karotten

Insalata di pomodori € 8,90

Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano

Insalata tricolore € 11,90

Cocktailtomaten, Rucola und gehobelter Parmesan

Insalata Nizza

klein € 13,90 **groß € 18,90**

Gemischter Salatteller mit Thunfisch,
Käse, Oliven⁵, Schinken^{2,4} und Ei

Insalata Dolcevita

klein € 13,90 **groß € 18,90**

Gemischter Salatteller mit Parmaschinken,
Mozzarella und frisches, gegrilltes Gemüse

Fitnesssalat

klein € 13,90 **groß € 18,90**

Gemischter Salatteller mit kross gebackenen
Putenbruststreifen und Joghurtdressing

Insalata Nettuno € 19,90

Gemischter Salatteller mit gegrillten,
ganzen Riesengarnelen, dazu Knoblauchbruschette

Pizza

Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	€ 9,90	Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami _{2,3} und Peperoni	€ 12,90
Pizza Salame Tomaten, Mozzarella und Salami _{1,2,3}	€ 11,90	Pizza Rustica Tomaten, Mozzarella, Salami und Vorderschinken _{2,4}	€ 12,90
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken _{2,4}	€ 11,90	Pizza Frutti Di Mare Tomaten, Mozzarella und frische Meeresfrüchte	€ 14,90
Pizza Regina Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken _{2,4} und Champignons	€ 12,90	Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken _{2,4} und Ananas	€ 12,90
Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella und Champignons	€ 11,90	Pizza Quattro Formaggi Tomaten und 4 Käsesorten	€ 12,90
Pizza Tonno e Cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	€ 12,90	Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella, gegrillte Paprika, Spinat und Auberginen	€ 12,90
Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken _{2,4} , Champignons, Salami _{1,2,3} und Artischocken	€ 12,90	Pizza Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken _{2,4} , Champignons, Artischocken und Oliven ₅	€ 12,90
Pizza Santa Lucia Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken _{2,4} , Champignons, Salami _{1,2,3} , Peperoni, Artischocken, Oliven ₅ und Sardellen	€ 14,90	Pizza Dolcevita Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Parmaschinken, gehobelter Parmesan und Rucola	€ 15,90
Pizza Venezia Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken _{2,4} , Champignons und Zwiebeln	€ 12,90	Pizza Napoli Tomaten, Mozzarella und Sardellen	€ 13,90
Pizza O Sole Mio Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken _{2,4} , Champignons und Ei	€ 13,90	Pizza Spinaci Tomaten, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola	€ 13,90
Pizza Paprika Tomaten, Mozzarella, gegrillte Paprika und Knoblauch	€ 12,90	Pizza Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, und Rucola	€ 14,90
Pizza Melanzane Tomaten, Mozzarella, frische Auberginen vom Grill und Knoblauch	€ 12,90	Pizza Pane Pizza-Brot mit Tomatensauce und Knoblauch	€ 7,90
Pizza al Salmone Tomaten, Mozzarella, frischer Lachs und Radicchio	€ 14,90	Pizza Pane bianca Pizza-Brot mit Rosmarin	€ 6,90
		Pizza Bruschetta Pizza-Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Oregano und Knoblauch	€ 9,90

Pasta

Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce	€ 10,90	Penne alla salsiccia Penne mit Salsiccia (italienische Wurst-Spezialität) in Rahmsauce	€ 12,90
Spaghetti aglio e olio Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (Chilli scharf)	€ 10,90	Penne Vesuvio Penne mit Olivenöl, frischen Tomaten- und Mozzarellawürfeln und Oregano	€ 11,90
Spaghetti alla bolognese Spaghetti mit Fleischsauce	€ 11,90	Tortellini alla panna Tortellini mit Vorderschinken _{2,4} in Rahmsauce und Parmesan	€ 11,90
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Ei, Käse und Sahne	€ 12,90	Tortellini al forno Tortellini mit Champignons, Vorderschinken _{2,4} , Erbsen, Bechamel und Käse überbacken	€ 13,90
Spaghetti mare Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Cocktailtomaten, Knoblauch und Weißwein	€ 18,90	Cannelloni Dolcevita Nudelröllchen mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Bechamel-Sauce	€ 12,90
Linguine ai gambas Linguine (flache Spaghettart) mit ganzen Riesengarnelen, Cocktailtomaten, Knoblauch und Weissweinsauce	€ 16,90	Lasagne Schichtblattnudeln mit Parmesan, Fleischsauce, Bechamel und Käse überbacken	€ 13,90
Rigatoni al forno Rigatoni mit Champignons, Vorderschinken _{2,4} , Erbsen, Bechamel, Fleischsauce und Käse überbacken	€ 13,90	Gnocchi gorgonzola e spinaci Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat	€ 12,90
Rigatoni alla bolognese Rigatoni mit Fleischsauce	€ 11,90	Gnocchi al salmone Gnocchi mit frischem Lachs, in delikater Cognac-Tomaten-Rahmsauce	€ 15,90
Rigatoni quattro formaggi Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten	€ 11,90	Tagliatelle al salmone Tagliatelle mit frischem Lachs, in delikater Cognac-Tomaten-Rahmsauce	€ 15,90
Penne all' arrabbiata Penne mit Knoblauch, Tomatensauce und Peperoncino (scharf)	€ 11,90	Tagliatelle alla vegetariana Tagliatelle mit verschiedenen Gemüse in Rahmsauce	€ 12,90

Carne

Scaloppine ai funghi

€ 19,90

Schweinemedallions mit frischen Champignons,
dazu gegrilltes Gemüse

Scaloppine al limone

€ 18,90

Schweinemedallions in delikater Zitronensauce,
dazu Pommes

Saltimbocca alla romana

€ 21,90

Schweinemedallions mit Salbei und
Parmaschinken
in Weißweinsauce, dazu gegrilltes Gemüse

Costata alla griglia

€ 26,90

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

Costata al pepe

€ 28,90

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

Cotoletta milanese

€ 16,90

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes

Tacchino alla griglia

€ 15,90

Putensteak gegrillt, dazu gegrilltes Gemüse

Pesce

Calamaretti *Babytintenfisch*

€ 22,90

gegrillt mit Blattspinat

oder

frittiert mit gemischtem Salat

oder

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

Tris di pesce

€ 26,90

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

Caciucco Toscano

€ 23,90

Pikanter Fischeintopf nach toskanischer Art,
dazu geröstetes Knoblauchbrot (scharf)

Scampi alla griglia

€ 26,90

Riesengarnelenschwänze gegrillt,
dazu Blattspinat, Knoblauchmarinade und
gemischter Salat

Salmone alla griglia

€ 22,90

Frisches Lachsfilet gegrillt,
dazu gegrilltes Gemüse

Salmone alla vodka

€ 23,90

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

Vino e birra

Rotweine 0,25l

Hauswein Barone nero Veneto € 6,90
Roter Landwein, trocken, kräftig

Chianti DOC Toscana € 8,20
Rubinrot, rassiger, aromatischer Duft, trocken, voll

Montepulciano DOC Abruzzo € 7,20
Anregender und kräftiger Duft, trocken – aber weich und voll

Lambrusco Emilia € 6,50
Landwein – blumiger Duft, süß, prickelnd, anregend

Rosé chiaro Gardasee € 7,20
Landwein – frischer Duft, zart und trocken

Weissweine 0,25l

Hauswein Chardonnay Veneto € 6,90
Trocken, frisch mit guter Struktur und sehr weich

Pinot Grigio DOC Friuli € 8,20
Helles goldgelb, trocken, fein delikat, schön fruchtiges Finale

Bianco di Custoza Gardasee € 7,50
Trocken, leicht, fruchtig, säurearm

Lugana DOC Gardasee € 8,50
helles gelb mit grüner Nuance, kräftig und geschmackvoll

Weinschorle Weiss / Rot:

0,25 Liter € 5,20
0,5 Liter € 7,20

„Baumburger Bier“ vom Fass

Helles	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Radler	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Weißbier	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Russn	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Cola-Weizen	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90

Flaschenbiere

Hell alkoholfrei (Wieninger)	0,5l	€ 4,90
Dunkles Bier (Wieninger)	0,5l	€ 4,90
Dunkles Weißbier (Schalchner)	0,5l	€ 4,90
Weißbier leicht (Unertl)	0,5l	€ 4,90
Weißbier alkoholfrei (Wieninger)	0,5l	€ 4,90
Pils (Klosterbrauerei Baumburg)	0,3l	€ 4,50

Aqua e bibite

Mineralwasser

San Pellegrino
0,25l € 3,50 0,5l € 4,90 1,0l € 8,20

Aqua Panna (Stilles Wasser)
0,25l € 3,50 0,5l € 4,90 1,0l € 8,20

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

Softdrinks & Säfte

Fanta _{1,3}	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Coca Cola _{1,7}	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Coca Cola Light _{1,7}	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Spezi _{1,3,7}	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Ice Tee _{1,3}	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Bitter Lemon ₈	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Tonic water ₈	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Apfelsaft	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,40
Apfelschorle	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Orangensaft	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,40
Orangenschorle	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Johannisbeernektar	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,40
Johannisbeerschorle	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Holunderschorle	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
Rhabarberschorle	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90

Pölz - Bio - Säfte

Bio - Traube	0,2l	€ 4,20
Bio - Traubenschorle	0,5l	€ 5,40
Bio - Ananas	0,2l	€ 4,20
Bio - Ananasschorle	0,5l	€ 5,40
Bio - Mango	0,2l	€ 4,20
Bio - Mangoschorle	0,5l	€ 5,40

Caffe & Aperitivi

Grappe & Liquori

Caffé

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

Teespezialitäten € 4,20

Grüntee
Rooibostee
Pfefferminztee
Früchtetee
Kräutertee
Kamillentee
Schwarztee „Earl Grey“

Aperitivi

*Aperol Sprizz*₁ (VALDO extra Dry, Soda, Aperol)
€ 7,90

Hugo (VALDO extra dry, Soda, Holunderblütensirup, frische Minze)
€ 7,90

VALDO „Prosecco“ extra dry vino spumante
€ 4,90

Bitter San Pellegrino₁ (alkoholfrei)
€ 4,90

Campari Orange₁ / Campari Soda₁
€ 7,50

Martini₁ (*bianco / rosso / dry*)
€ 6,50

Negroni ₁ (Gin, Martini Rosso, Campari)
€ 8,90

Longdrinks

Gin Tonic ₈	€	8,90
Cuba Libre _{1,7}	€	8,90
Wodka Bull _{1,7}	€	8,90

Grappa

Grappa della casa	€	4,20
Grappa di Barolo	€	5,90
Grappa di moscato	€	5,90

Distillati

Williams	€	4,20
Obstler	€	4,20
Enzian	€	4,20
Wodka	€	4,20
Baileys _{1,7}	€	4,20
Whiskey „Johnny Walker“	€	5,90
Whiskey „Ballantines“	€	5,90
Whiskey „Jim Beam“	€	5,90

Liquori Italiani

Ramazotti	€	4,20
Fernet Branca	€	4,20
Averna	€	4,20
Cynar ₁	€	4,20
Montenegro	€	4,20
Amaro del Capo	€	4,20
Limoncello	€	4,20
Sambuca	€	4,20
Amaretto	€	4,20

Weinbrand

Vecchia Romagna	€	4,20
Remy Martin	€	5,90

Eiskarte

Mini Portion Eis 1 Kugel Eis	€	2,50
Kleine Portion Eis 2 Kugeln Eis	€	5,00
Mittlere Portion Eis 3 Kugeln Eis	€	7,50
Große Portion Eis 4 Kugeln Eis	€	10,00
Riesen Portion Eis 6 Kugeln Eis	€	12,50
Portion Sahne	€	1,50

Eiskaffee^{2,3} € 7,50
Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne, Kaffeesauce

Eisschokolade^{2,3} € 7,50
Schokoladeneis, kalte Schokolade, Sahne, Schokosauce

Milchshake 0,5l^{2,3} € 6,50
Geschmackssorte je nach Eissorte ihrer Wahl

Sorbetto al Limone^{2,3} € 8,90
Zitroneneis mit Prosecco und Gin gemixt

Coppa alla Frutta^{2,3} *Früchtebecher* € 9,90
gemischtes Eis, frisches Obst, Sahne, Fruchtsauce

Coppa Joghurt^{2,3} *Joghurtbecher* € 10,90
gemischtes Eis, frisches Obst, Joghurt, Sahne, Fruchtsauce

Coppa Fragola^{2,3} *Erdbeerbecher* € 9,90
Vanilleeis, frische Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce

Coppa Kiwi^{2,3} *Kiwibecher* € 9,90
gemischtes Eis, frische Kiwi, Sahne, Kiwi-Fruchtsauce

Coppa Ananas^{2,3} *Ananasbecher* € 9,90
gemischtes Eis, frische Ananas, Sahne, Fruchtsauce

Spaghetti – Eis^{2,3} € 8,90
Vanilleeis, Erdbeersauce, Sahne, Granulat aus weißer Schokolade

Coppa Cioccolato^{2,3} *Schokobecher* € 8,90
Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladengranulat, Sahne, Schokosauce

Coppa Amarena^{2,3} *Amarenabecher* € 8,90
gemischtes Eis, Amarenakirschen in eigener Fruchtsauce, Sahne

Banana Split^{2,3} € 9,90
gemischtes Eis, ganze Banane aufgeschnitten, Sahne, Schokosauce, Haselnussstreusel

Coppa Amaretto^{2,3} *Amarettobecher* € 9,90
gemischtes Eis, Mandelkekse, Sahne, Amarettolikör

Nussknacker^{2,3} € 9,90
gemischtes Eis, verschiedene Nüsse, Sahne, Schokosauce

Eierlikörbecher^{2,3} € 9,90
Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Haselnussstreusel und Schokoladengranulat, Eierlikör

Kinderbecher € 6,90

Pinocchio^{2,3}
gemischtes Eis, Smarties und Gummibärchen, Sahne, Fruchtsauce

Schneemann^{2,3}
gemischtes Eis, Smarties und Gummibärchen, Haselnussstreusel, Sahne, Fruchtsauce

Topolino^{2,3} (Mickey Mouse)
gemischtes Eis, Smarties und Gummibärchen, Amarenakirschen, Sahne, Fruchtsauce

Dessert

Tiramisu € 6,90

Panna Cotta € 6,90
mit Sahne und Früchten garniert
wahlweise mit Erdbeer- oder Schokosauce

Profiteroles € 8,90
Italienische Windbeutel mit Sahne und Früchten garniert

Schokosoufflé € 8,90
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.