

## Antipasti / Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| 01. <b>Bruschetta</b><br>geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Olivenöl, Knoblauch und Oregano   | 7,90 €  |
| 02. <b>Antipasto misto vegetariano</b><br>gemischte Gemüsevorspeisen   | 11,90 € |
| 03. <b>Caprese</b><br>Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl  | 9,90 €  |
| 04. <b>Caprese di Mozzarella di buffala</b><br>Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl   | 11,90 € |
| 05. <b>Carpaccio di salmone</b><br>dünn geschnittene Scheiben vom rohen Lachsfilet mit Olivenöl und Zitronensaft gebeizt                             | 14,90 € |
| 06. <b>Carpaccio di manzo</b><br>dünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet mit Olivenöl und Zitrone gebeizt, garniert mit Rucola und Parmesanhobeln | 15,90 € |
| 07. <b>Insalata marinara</b><br>Meeresfrüchtesalat   | 14,90 € |
| 08. <b>Große gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen</b><br>mit Bruschetta, gemischten Gemüseantipasti, Caprese und Insalata marinara              | 24,90 € |

Nachbestellung Ricotta Brotaufstrich klein 2,50 €

Nachbestellung Ricotta Brotaufstrich groß 3,50 €

## Insalate / Salate

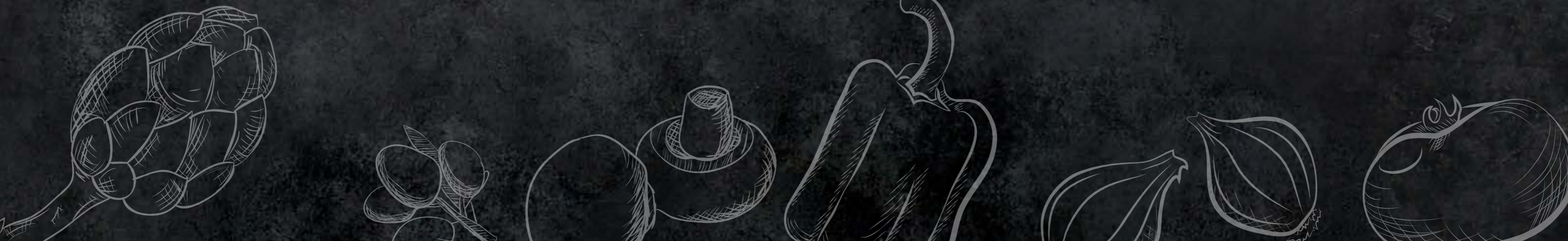
- |   |         |
|---|---------|
| 09. <b>Insalata mista</b><br>gemischter Beilagensalat   | 7,90 €  |
| 10. <b>Insalata mista</b><br>gemischter Vorspeisensalat   | 9,90 €  |
| 11. <b>Insalata di rucola con scaglie di Parmigiano</b><br>Raukesalat mit Parmesanhobeln und Olivenöl   | 10,90 € |
| 12. <b>Insalata Paesana</b><br>gemischter Salat mit Parmaschinken, Thunfisch, Mozzarella, Ei und Oliven | 16,90 € |

Salate 9., 10. und 12. wahlweise mit hausgemachter Balsamicovinaigrette oder hausgeschlagenem Italian Dressing.

## Zuppe / Suppe

- |  |        |
|--|--------|
| 13. <b>Zuppa di pomodoro</b><br>Tomatensuppe | 7,90 € |
|--|--------|

Tagessuppe nach Saison (siehe „Special“-Tafel)



## Pasta / Nudelgerichte

- |   |         |
|---|---------|
| 14. Spaghetti aglio olio e peperoncino<br>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili                 | 11,90 € |
| 15. Spaghetti / Penne Arrabbiata<br>Spaghetti oder Penne mit Tomatensoße, Knoblauch und Chili         | 12,90 € |
| 16. Spaghetti / Penne Amatriciana<br>Spaghetti oder Penne mit Tomatensoße, Speck, Knoblauch und Chili | 13,90 € |
| 17. Spaghetti Carbonara<br>Spaghetti mit Speck, Ei und Parmigiano                                     | 15,90 € |
| 18. Spaghetti frutti di mare<br>Spaghetti mit Meeresfrüchten  | 17,90 € |
| 19. Spaghetti Adriana<br>Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Weißwein und Chili                        | 16,90 € |
| 20. Spaghetti / Gnocchi al pesto<br>Spaghetti / Gnocchi mit Basilikumsoße                             | 13,90 € |
| 21. Gnocchi / Taglierini al gorgonzola<br>Gnocchi / Taglierini in Gorgonzolasoße                      | 13,90 € |
| 22. Tagliatelle Contadino<br>Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit gekochtem Schinken und Spinat           | 14,90 € |
| 23. Tagliatelle al salmone<br>Bandnudeln mit Lachs in Tomatensahnesoße und geriebener Zitronenschale  | 16,90 € |
| 24. Tagliatelle porcini<br>Bandnudeln mit Steinpilzsoße   | 15,90 € |
| 25. Lasagna classica<br>gratinierte, geschichtete Nudelplatten mit Bolognese- und Bechamelsoße        | 14,90 € |
| 26. Tortelloni Aurora<br>Nudeltaschen mit Spinat- und Ricottafüllung in Tomatensahnesoße              | 14,90 € |
| 27. Tortelloni salvia e burro<br>Nudeltaschen mit Spinat- und Ricottafüllung in Salbeibutter          | 14,90 € |
| Portion geriebener Parmigiano   | 1,00 €  |

weitere Pastakreationen nach Saison (siehe Special-Tafel)

Wahlweise alle Pastagerichte auch glutenfrei, Aufpreis 2,00 €  
(ausgenommen Lasagna und Tortelloni)

## Pesce / Fisch

- |   |         |
|---|---------|
| 28. Seppia alla griglia<br>Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl an gemischtem Salat | 22,90 € |
| 29. Gamberoni alla griglia<br>Riesengarnelen vom Grill an gemischtem Salat                      | 25,90 € |
| 30. Gamberoni al vino bianco<br>Riesengarnelen in Weißweinsauce an Pasta und Gemüse             | 26,90 € |
| 31. Salmone alla griglia<br>Lachs vom Grill an gemischtem Salat                                 | 25,90 € |
| 32. Salmone al prosecco e zafferano<br>Lachs in Proseccosafransoße an Pasta und Gemüse          | 26,90 € |

Weitere Fischkreationen nach Saison (siehe Special-Tafel)



## Carne / Fleisch

- |  |         |
|--|---------|
| 33. Caré d'agnello alla griglia<br>Lammkarree vom Grill mit Knoblauch, frischem Thymian und kaltem Olivenöl an Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 27,90 € |
| 34. Fegato di vitello al burro e salvia<br>Kalbsleber in Salzeibutter an Rosmarinkartoffeln und Gemüse                                       | 23,90 € |
| 35. Fegato Veneziana<br>Kalbsleber in Weißweinzwiebelsoße mit Lorbeer an Rosmarinkartoffeln und Gemüse                                       | 23,90 € |
| 36. Bistecca alla griglia<br>Entrecôte vom Grill an Rosmarinkartoffeln und Gemüse  | 28,90 € |
| 37. Filetto di manzo alla griglia<br>Rinderfilet vom Grill an Rosmarinkartoffeln und Gemüse  | 34,90 € |

### Soßenauswahl zum Entrecôte oder Rinderfilet:

- |                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| 38. Vino rosso, Rotweinsauce        | 4,90 € |
| 39. Brandy senape, Brandy-Senf-Soße | 5,90 € |
| 40. Pepe verde, grüne Pfeffersauce  | 5,90 € |
| 41. Gorgonzola, Gorgonzolasauce     | 6,90 € |
| 42. Porcini, Steinpilzsauce         | 6,90 € |

### Weitere Fleischkreationen nach Saison (siehe Special-Tafel)

## Dolci / Desserts

- |  |        |
|--|--------|
| 43. Panna cotta<br>„gekochte Sahne“ mit Bourbonvanille   | 6,90 € |
| 44. Tiramisu<br>„zieh mich hoch“, Mascarpone- Biskuitcreme mit Espresso und Likören  | 7,90 € |
| 45. Fagottino di crêpe<br>mit Äpfeln gefülltes Crêpebeutelchen auf Orangensoßenspiegel   | 7,90 € |
| 46. Soufflè di cioccolato<br>kleines Schokoladeneistrüffel mit weichem Kern von Zartbitterschokolade an einer Kugel Vanilleeis | 8,90 € |
| 47. Zabaione<br>Weinschaumcreme mit Vanilleeis   | 9,90 € |
| 48. Sorbetto di limone al prosecco<br>Zitronensorbet mit einem Schuss Prosecco   | 6,90 € |
| 49. Tartufo nero / Tartufo al limoncello<br>Schokoladeneistrüffel oder Zitronenliköreistrüffel                                 | 7,90 € |
| 50. Coppa „San Marzano“<br>gemischtes Eis mit Biscotti und „San Marzano“-Likör   | 8,90 € |

### Weitere Dessertkreationen nach Saison (siehe Special-Tafel)

## Per Bambini / Für unsere kleinen Gäste

- |   |        |
|---|--------|
| 51. Kleine Pizza Margherita<br>danach eine Kugel Eis                  | 5,90 € |
| 52. Kleine Pizza mit einem Belag nach Wunsch<br>danach eine Kugel Eis | 6,90 € |
| 53. Kinderpastateller mit Tomatensauce<br>danach eine Kugel Eis       | 5,90 € |

Liebe Kinder, möchtet Ihr etwas anderes essen, beraten wir euch gerne!



## Pizze / Pizzen

54. **Foccaccia rosmarino** 7,90 €  
Pizafladen mit geröstetem Rosmarin und Olivenöl
55. **Foccaccia pomodoro** 7,90 €  
Pizafladen mit Tomatensoße, Olivenöl und Oregano
56. **Pizza Margherita** 9,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und Oregano
57. **Pizza Margherita originale** 13,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Büffelmozzarella und frischem Basilikum
58. **Pizza salame e peperoni** 13,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Peperoni und Oregano
59. **Pizza salame piccante e peperoni** 13,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni, Chili und Oregano
60. **Pizza Valentino** 14,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, Zwiebeln, frischen Tomatenwürfeln und Oregano
61. **Pizza Napoletana** 13,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano
62. **Pizza tonno e cipolla** 13,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano
63. **Pizza gamberi e spinaci** 16,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Spinat, Knoblauch und Oregano
64. **Pizza Diavolo** 14,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Peperoni, Chili, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und Oregano (sehr scharf!)
65. **Pizza quattro formaggi** 15,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Büffelmozzarella und Oregano
66. **Pizza quattro stagioni** 15,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Artischocken, Pilzen, gekochtem Schinken und Oregano
67. **Pizza Capricciosa** 16,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, gek. Schinken, Pilzen, Artischocken, Sardellen, Peperoni, Oliven, Knoblauch, Oregano
68. **Pizza rucola** 14,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Rauke, Parmesanhobeln und Oregano

## Pizze / Pizzen

69. **Pizza frutti di mare** 17,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, gemischten Meeresfrüchten und Knoblauch
70. **Pizza Lo Scoglio** 18,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rauke und Parmesanhobeln
71. **Pizza Marcello** 20,90 €  
Pizza mit Tomatensoße, Kaisergranate, Miesmuscheln, Riesengarnele, Gamberi und Knoblauch
72. **Calzone Romana** 15,90 €  
gefüllte Pizzatasche mit Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, gekochtem Schinken, Pilzen und Oregano
73. **Calzone / Pizza Antipasti** 17,90 €  
gefüllte Pizzatasche oder belegte Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und hausgemachten, vegetarischen Antipasti

Alle Pizzen werden auf Wunsch mit Büffelmozzarella zubereitet!  
Aufpreis 3,90 €

### Lieber Gast!

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Personal.“



## Bevande / Getränke

### Softgetränke

San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l	2,90 €	0,75 l	6,90 €
San Pellegrino Aqua Panna, still	0,25 l	2,90 €	0,75 l	6,90 €
Bad Camberger Taunusquelle, medium	0,25 l	2,90 €	0,75 l	6,90 €
Coca Cola <sup>2</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Coca Cola light <sup>1, 2, 3, 5</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Coca Cola zero <sup>1, 2, 3, 5</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Fanta	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Sprite	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	3,30 €		
Schweppes Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2 l	3,30 €		
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	3,30 €		
Granini Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Lemon <sup>2</sup>	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Peach <sup>2</sup>	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Melon <sup>2</sup>	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Pomegranate <sup>2</sup>	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Raspberry <sup>2</sup>	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Blueberry <sup>2</sup>	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Mango & Pineapple <sup>2</sup>	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Rose Water	0,33 l	4,50 €		

1.) mit Farbstoff 2.) Coffeinhaltig 3.) Süßstoff 4.) Chininhaltig 5.) Säuerungsmittel Phosphorsäure

### Säfte

Granini Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,30 €
Granini Traubensaft	0,2 l	3,30 €
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	3,30 €
Granini Rhabarberschorle	0,2 l	3,30 €
Vaihinger Maracujanektar	0,2 l	3,30 €

## Alkoholfreie Braugetränke

Bitburger 0,0%	0,33 l	3,90 €
Benediktiner Weizenbier	0,5 l	4,90 €
Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,90 €

### Warme Getränke

Espresso	2,90 €
Espresso macchiato	3,40 €
Espresso coretto	3,90 €
Caffè crema	3,40 €
Cappuccino	3,90 €
Latte macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Tee, Glas	2,90 €
Chai Latte	4,50 €

### Zusätzlich mit Flavour

Vanille	1,00 €
Haselnuss	1,00 €
Karamell	1,00 €
Zimt	1,00 €





## Flaschenbier

Bitburger Pils	0,33 l	3,90 €
Peters Kölsch	0,33 l	3,90 €
Peroni (ital. Bier)	0,33 l	3,90 €
Benediktiner Weizen naturtrüb, hell	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Weizen, dunkel	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Lagerbier, Helles	0,5 l	4,90 €

## Aperitivi

Senza alcool / Alkoholfrei

San Pellegrino Bitterino	0,1 l	3,90 €
Crodino	0,1 l	3,90 €
Hugolino Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Ginger Ale	0,2 l	6,90 €
Lo Scoglio Spritz Martini vibrante + Tonic Water	0,2 l	6,90 €
Flo reale Tonic Martini flo reale + Tonic Water	0,2 l	6,90 €

Con alcool / mit Alkohol

Martini bianco / bianco / rosso	5 cl	4,90 €
Sherry secco, medio oder cream	4 cl	3,90 €
Campari on the rocks (auf Eis)	4 cl	5,90 €
Campari soda	0,2 l	5,90 €
Campari Orange	0,2 l	6,90 €
Aperol Orange	0,2 l	6,90 €
Aperol Sprizz mit Prosecco	0,2 l	6,90 €
Prosecco, Glas	0,1 l	5,90 €
Prosecco mit Spritzer Aperol	0,1 l	6,40 €
Hugo Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Prosecco, Soda	0,2 l	6,90 €
Lo Scoglio Spritz Martini fiero + Tonic Water	0,2 l	6,90 €
Italicus Bitter mit Bitter Lemon	0,2 l	7,90 €
Italicus Spritz mit Prosecco	0,2 l	8,90 €
Lillet Berry Lillet Blanc + Russian Wild Berry	0,2 l	6,90 €
Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic, Erdbeeren, Minze, Gurke	0,2 l	6,90 €
Ramazotti Rosato Spritz Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum	0,2 l	6,90 €
Kir Wein (mit Weißwein) Cassissée	0,15 l	6,90 €
Kir Royal (mit Prosecco) Cassissée	0,1 l	6,90 €

## Longdrinks

Malfy Originale	9,90 €
Malfy Gin + Tonic	
Malfy Limone	9,90 €
Malfy Gin + Tonic	
Malfy Arancia	9,90 €
Malfy Gin + Tonic	
Malfy Rosa	9,90 €
Malfy Gin + Tonic	
Bombay Tonic	8,90 €
Bombay Sapphire Gin + Tonic Water	

## Cocktails

Mojito	8,90 €
Havana Club rum, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	
Negroni	9,90 €
Malfy Gin, Martini Rosso, Campari	
Whiskey Sour	8,90 €
Jameson Whiskey, Zironensaft, Rohrzuckersirup	
Espresso martini	8,90 €
Absolut Wodka, Kahlúa, Espresso	

Ristorante Pizzeria  
*Lo Scoglio*  
 im Himmelreich

## Digestivi

### Amari / Magenbitter

Fernet Branca	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €
Ramazzotti	2 cl	3,90 €
Montenegro	2 cl	3,90 €
Lucano	2 cl	3,90 €
Cynar	4 cl	4,90 €

### Liquori / Liköre

Sambucca	2 cl	3,90 €
Amaretto	2 cl	3,90 €
San Marzano	2 cl	3,90 €
Limoncello	2 cl	3,90 €
Frangelico	4 cl	4,90 €
Ramazzotti Crema	4 cl	5,90 €

## Grappe /Grappa

Schankgrappa	2 cl	3,90 €
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	6,90 €
Grappa Nardini, klar	2 cl	5,90 €
Grappa Nardini, riserva	2 cl	6,90 €
Grappe speciali	2 cl ab	4,90 €

Beachten Sie unsere zusätzliche Grappe-Auswahl!

## Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	4,90 €
-----------------	------	--------

## Obstbrände

### Pircher, Südtirol

Williams Christ-Birne	2 cl	4,90 €
Mirabelle	2 cl	4,90 €
Himbeergeist	2 cl	4,90 €
Haselnuss	2 cl	4,90 €

## Weine

### Offener Ausschank

#### Vino bianco / Weißwein

Frascati (Latium) trocken-weich  
Pinot Grigio (Venetien) trocken  
Chardonnay (Venetien) trocken-fruchtig

Glas	0,15 l	5,90 €
Karaffe	0,25 l	7,90 €
Karaffe	0,5 l	14,90 €
Karaffe	1,00 l	24,90 €

#### Vino rosso / Rotwein

Salice Salentino (Apulien) trocken-kraftig  
Primitivo (Apulien) trocken-fruchtig

Glas	0,15 l	5,90 €
Karaffe	0,25 l	7,90 €
Karaffe	0,5 l	14,90 €
Karaffe	1,00 l	24,90 €

#### Vino rosato / Roséwein

Bardolino Chiaretto (Venetien) trocken-weich

Glas	0,15 l	5,90 €
Karaffe	0,25 l	7,90 €
Karaffe	0,5 l	14,90 €
Karaffe	1,00 l	24,90 €



## Vino bianco / Weisswein

**Sacchetto** 25,00 €

**Sacchetto Bianchetto Sauvignon IGT (Venetien)**

0,75l / 11,5% Vol

Duft: Vollfruchtiges Bukett von Zitrusfrüchten, Johannisbeeren, Holunderblüte und Stachelbeeren.

Geschmack: frisch, lebendig, rund und weich.

**I Muri** 25,00 €

**I Muri Bianco Cuvée Chardonnay / Malvasia bianca / Verdeca IGT (Apulien)**

0,75l / 12,5% Vol

Duft: Gelbe Früchte, Aprikose, Zitrone und Mirabelle

Geschmack: Perfektes Zusammenspiel von Frische und Fruchtfülle, Zitrische Anklänge

**Tormaresca** 29,00 €

**Tormaresca Chardonnay IGT (Apulien)**

0,75l / 12,50% Vol

Duft: Bukett von reifen Birnen und Äpfeln, Ananas, dezente Honig- Vanilleartige Nuancen.

Geschmack: vollmundig, finessenreich, exotische Fruchtnoten etwas Zitrus, zartes Karamell, ausgewogenes Säurespiel, langer Nachhall.

**Montellori** 30,00 €

**Mandorlo Cuvée Chardonnay, Sauvignon, Viognier IGT (Toskana)**

0,75l 13,00% Vol

Duft: ansprechend, fruchtig, bestechend durch ausgeprägten Duft.

Geschmack: fruchtige Spritzigkeit, vollmundiges Aroma.

**La Scolca** 30,00 €

**La Scolca Valentino Gavi DOCG (Piemont)**

0,75l 12% Vol

Duft: Bouquet von grünen Äpfeln und getrockneten Kräutern, intensiver Duft.

Geschmack: Frisch, delikater und trocken, viel Körper, angenehme Säure.

**Attems** 36,00 €

**Attems Pinot Grigio DOC (Friaul)**

0,75l / 12,5% Vol

Duft: tropische reife Früchte, Pfirsich und Birne

Geschmack: milde Säure am Gaumen, zart und weich.

**Cà dei Frati** 37,00 €

**I Frati Lugana DOC (Lombardei)**

0,75l / 13,5% Vol

Duft: Feine Noten von zarten, weißen Blüten, Aprikosen und Mandel

Geschmack: Mineralische Noten, Aromen von Gewürzen, kandierte Früchte, vollmundig mit eingebundenen Tanninen

**Cà Maiol** 37,00 €

**Prestige Lugana DOP (Lombardei)**

0,75l / 12,50% Vol

Duft: klare Identität, mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian.

Geschmack: animierend frisch, feinfruchtig mit zartem Schmelz, Abgang mineralisch.

**Cà Maiol** 42,00 €

**Molin Lugana DOP (Lombardei)**

0,75l / 13% Vol

Duft: gute Konsistenz mit Eindrücken von Kiwi, Lavendel und frischen Mandeln; im Finale nimmt man Moos, Maulbeerblüten und Minze wahr.

Geschmack: Betont frisch mit Anklängen von gelben Früchten, aromatischen Kräutern, mit einem leicht spitzen Finish.

**Frescobaldi** 43,00 €

**Frescobaldi Pomino Cuvée Chardonnay / Pinot bianco DOC (Toskana)**

0,75l 12,5% Vol

Duft: Zitrusfrüchte, grüner Apfel und Birne

Geschmack: herrliche Mineralität und Frische, ausgewogen und erfüllend.

## Vino Rosso / Rotwein

**Fossalta Di piave** 29,00 €

**Doppio Passo Primitivo IGT (Apulien)**

0,75l / 13,00% Vol

Duft: kräftig und würzig, an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma.

Geschmack: viele Facetten, unaufdringliche Tannine und ein anhaltendes Fruchtfinish.

**Doppio Passo** 42,00 €

**Doppio Passo Primitivo Riserva DOC**

0,75l / 14,5% Vol

Duft: weicher, harmonischer Rotwein voller Ausdrucksstärke und Kraft, kräftige Beeraromen, verführerische Fruchtigkeit.

Geschmack: äußerst zugänglicher und geschmeidiger Rotwein mit einem langanhaltenden, seidigen Abgang.





**A6Mani** 35,00 €

**A6Mani Familia Primitivo di Manduria DOP (Apulien)**

0,75l 13,00% Vol

Duft: reife Kirschen und Pflaumen, feine Kakao und Vanillenoten.

Geschmack: samtig weiche Textur und zusätzliche Würze, sehr harmonisch.

**Leone de Castris** 34,00 €

**Leone de Castris Primitivo IGT (Apulien)**

0,75l / 14,00% Vol

Duft: kräftiges Bukett nach dunklen und roten Beeren, feines Tannin, feinwürzig.

Geschmack: Weiches und samtiges Aroma.

**Leone di Castris** 42,00 €

**Leone di Castris Salice Salentino Riserva DOC (Apulien)**

0,75l / 13,50% Vol

Duft: Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, kräftig würzig.

Geschmack: samtig, Röstaromen, leichte Note von schwarzer Schokolade, Abgang fruchtig.

**Tormaresca** 25,00 €

**Tormaresca Païara Rosso Cuvée Negroamaro / Cabernet Sauvignon IGT (Apulien)**

0,75l / 13,00% Vol

Cuvée: 70% Negroamaro, 30% Cabernet Sauvignon.

Duft: fruchtig nach Kirschen und Waldbeeren.

Geschmack: blumige Nuancen, weiche und fruchtige Aromen, kraftvoll.

**Tormaresca** 38,00 €

**Tormaresca Neprica Cuvée, Primitivo / Negroamaro / Cabernet Sauvignon, IGT (Apulien) 0,75l / 13,00% Vol**

Cuvée: 40% Negroamaro, 30% Primitivo, 30% Cabernet Sauvignon.

Duft: Aromen von Pflaumen, Beeren und Schokolade.

Geschmack: samtiges Tannin und feiner Schmelz, vollmundig.

**Tormaresca** 38,00 €

**Tormaresca Neprica Cabernet Sauvignon IGT (Apulien)**

0,75l / 14% Vol

Duft: angenehme aromatische Eindrücke von Schwarzkirschen und Himbeeren.

Geschmack: körperreich, elegant, vollmundig, mit runden, wunderbar integrierten und gut strukturierten Tanninen, weich und gefällig im Abgang.

**Tormaresca** 42,00 €

**Tormaresca Torcicoda Primitivo IGT (Apulien)**

0,75l / 14,50% Vol

Duft: komplexes Bouquet mit Aromen reifer Pflaumen und Schwarzkirschen, gefolgt von würzigen Noten von Vanille und dunkler Schokolade.

Geschmack: trocken, sanft, ausgewogen, von schöner Komplexität, mit präsenten weichen Tanninen, im Finale harmonisch, ansprechend und nachhaltig lang.

**Marchese Antinori** 42,00 €

**Villa Antinori Cuveé, Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah, IGT (Toskana)**

0,75l / 13,50% Vol

Cuveé: 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah.

Duft: intensive Noten von Beeren, Veilchen und Holz.

Geschmack: kompakt, sehr weiche Tannine.

**Frescobaldi** 35,00 €

**Castiglioni Chianti Cuvée Sangiovese / Merlot DOCG (Toskana)**

0,75l 13,00% Vol

Duft: Anklänge von roten Beerenfrüchten wie Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren.

Geschmack: Sauerkirsch- Aromatik, gleichzeitig weich und ausgewogen, Abgang lang und fruchtbetont.

**Frescobaldi** 40,00 €

**Frescobaldi Castello di Nipozano Sangiovese Chianti Riserva Rufina DOCG (Toskana) 0,75l / 13,50% Vol**

Duft: Amarena- und Maraschkirschen mit zarter Unterholznote, Anklänge von Veilchen,

balsamische frische Lakritznote, würzige Nelke und Muskatnuss.

Geschmack: angenehm komplexe Tannine, frisch, üppig, lang im Nachhall.

**Argiano** 120,00 €

**Brunello di Montalcino DOCG (Toskana)**

0,75l / 13,50% Vol

Duft: vielfältiges ätherisches und komplexes Aroma mit Noten von Kirschen, roten Früchten.

Geschmack: trocken, perfekt ausgewogen, weich und samtige Tannine.

## Vino Rosato/Roséwein

**Fossalta di Piave** 25,00 €

**Doppio Passo Primitivo Rosato IGT (Apulien)**

0,75l / 12,00% Vol

Duft: fruchtig, süß und zugleich würzig mit einem intensiven und einzigartigen Aroma von Brombeeren und roten Johannisbeeren.

Geschmack: gute Struktur, angenehme Säure und vollmundig.

**Cà dei Frati** 35,00 €

**Rosa dei Frati Rosé Barbera DOC (Lombardei)**

0,75l / 13% Vol

Duft: Frisches Bukett mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel, Mandeln und Kirsche.

Geschmack: Am Gaumen wohl schmeckend, frisch und würzig mit fruchtigen Aromen von roten Beeren.

