

Antipasti / Vorspeisen

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

Nachbestellung Ricotta Brotaufstrich klein 2,50 €

Nachbestellung Ricotta Brotaufstrich groß 3,50 €

Insalate / Salate

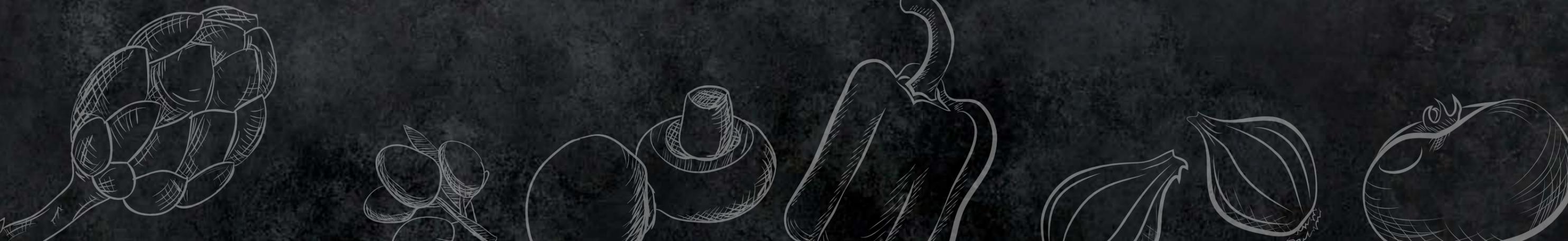
- | | |
|---|---------|
| 09. Insalata mista
gemischter Beilagensalat | 7,90 € |
| 10. Insalata mista
gemischter Vorspeisensalat | 9,90 € |
| 11. Insalata di rucola con scaglie di Parmigiano
Raukesalat mit Parmesanhobeln und Olivenöl | 10,90 € |
| 12. Insalata Paesana
gemischter Salat mit Parmaschinken,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

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

Zuppe / Suppe

- | | |
|--|--------|
| 13. Zuppa di pomodoro
Tomatensuppe | 7,90 € |
|--|--------|

Tagessuppe nach Saison (siehe „Special“-Tafel)



Pasta / Nudelgerichte

- | | |
|---|---------|
| 14. Spaghetti aglio olio e peperoncino
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili | 11,90 € |
| 15. Spaghetti / Penne Arrabbiata
Spaghetti oder Penne mit Tomatensoße, Knoblauch und Chili | 12,90 € |
| 16. Spaghetti / Penne Amatriciana
Spaghetti oder Penne mit Tomatensoße, Speck, Knoblauch und Chili | 13,90 € |
| 17. Spaghetti Carbonara
Spaghetti mit Speck, Ei und Parmigiano | 15,90 € |
| 18. Spaghetti frutti di mare
Spaghetti mit Meeresfrüchten | 17,90 € |
| 19. Spaghetti Adriana
Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Weißwein und Chili | 16,90 € |
| 20. Spaghetti / Gnocchi al pesto
Spaghetti / Gnocchi mit Basilikumsoße | 13,90 € |
| 21. Gnocchi / Taglierini al gorgonzola
Gnocchi / Taglierini in Gorgonzolasoße | 13,90 € |
| 22. Tagliatelle Contadino
Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit gekochtem Schinken und Spinat | 14,90 € |
| 23. Tagliatelle al salmone
Bandnudeln mit Lachs in Tomatensahnesoße und geriebener Zitronenschale | 16,90 € |
| 24. Tagliatelle porcini
Bandnudeln mit Steinpilzsoße | 15,90 € |
| 25. Lasagna classica
gratinierte, geschichtete Nudelplatten mit Bolognese- und Bechamelsoße | 14,90 € |
| 26. Tortelloni Aurora
Nudeltaschen mit Spinat- und Ricottafüllung in Tomatensahnesoße | 14,90 € |
| 27. Tortelloni salvia e burro
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
Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl an gemischtem Salat | 22,90 € |
| 29. Gamberoni alla griglia
Riesengarnelen vom Grill an gemischtem Salat | 25,90 € |
| 30. Gamberoni al vino bianco
Riesengarnelen in Weißweinsauce an Pasta und Gemüse | 26,90 € |
| 31. Salmone alla griglia
Lachs vom Grill an gemischtem Salat | 25,90 € |
| 32. Salmone al prosecco e zafferano
Lachs in Proseccosafransoße an Pasta und Gemüse | 26,90 € |

Weitere Fischkreationen nach Saison (siehe Special-Tafel)



Carne / Fleisch

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

Soßenauswahl zum Entrecôte oder Rinderfilet:

38. **Vino rosso, Rotweinsoße** 4,90 €
39. **Brandy senape, Brandy-Senf-Soße** 5,90 €
40. **Pepe verde, grüne Pfeffersoße** 5,90 €
41. **Gorgonzola, Gorgonzolasoße** 6,90 €
42. **Porcini, Steinpilzsoße** 6,90 €

Weitere Fleischkreationen nach Saison (siehe Special-Tafel)

Dolci / Desserts

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

Weitere Dessertkreationen nach Saison (siehe Special-Tafel)

Per Bambini / Für unsere kleinen Gäste

51. **Kleine Pizza Margherita** 5,90 €
danach eine Kugel Eis
52. **Kleine Pizza mit einem Belag nach Wunsch** 6,90 €
danach eine Kugel Eis
53. **Kinderpastateller mit Tomatensoße** 5,90 €
danach eine Kugel Eis

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 ²	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 5}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Coca Cola zero ^{1, 2, 3, 5}	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 ⁴	0,2 l	3,30 €		
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,2 l	3,30 €		
Schweppes Tonic Water ⁴	0,2 l	3,30 €		
Granini Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Lemon ²	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Peach ²	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Melon ²	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Pomegranate ²	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Raspberry ²	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Blueberry ²	0,33 l	4,50 €		
Elephant Bay Ice Tea Mango & Pineapple ²	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

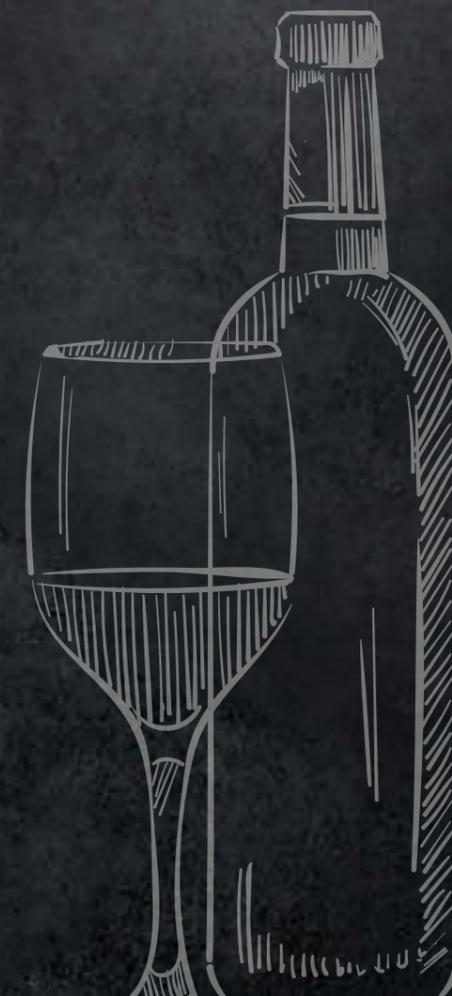
Salice Salentino (Apulien) trocken-kraftig
Primitivo (Apulien) trocken-fruchtig

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 Paiara 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.

