

## ZUPPE – SUPPEN – SOUP

€

### CREMA DI POMODORO

6,00

Tomatensuppe  
*tomatoe soup*

### MINISTRONE<sup>J</sup>

6,50

Italienische Gemüsesuppe  
*Italian vegetable soup*

## INSALATE – SALATE<sup>L</sup> – SALAD

€

### INSALATA MISTA

5,50

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln  
*mixed salad with tomato, cucumber, corn, carrots and onions*

### INSALATA DI POMODORO E TONNO<sup>D</sup>

8,50

Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln  
*tomato salad with tuna and onions*

### INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA<sup>G</sup>

11,00

Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum garniert mit Olivenöl  
*tomatoes and buffalo mozzarella with basil and olive oil*

### INSALATA NOCI E FETA

12,00

Großer gemischter Salat mit Walnuss, Feta und Früchten  
*large mixed salad with feta cheese, walnut and fruits*

### INSALATA CONTADINA

13,00

Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven  
*large mixed salad with tuna, onions, egg and olives*

### INSALATA POLLO E PARMIGIANO<sup>G</sup>

13,00

Großer gemischter Salat mit Hähnchen-Streifen und Parmesankäse  
*large mixed salad with chicken stripes and Parnesan cheese*

### INSALATA SENZA NOME<sup>D</sup>

14,00

Großer gemischter Salat mit Grill-Gemüse und Räucherlachs  
*large mixed salad with grilled vegetables and smoked salmon*

ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTER	€
BRUSCHETTA CLASSICA Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel <i>bruschetta with tomato, garlic and olive oil</i>	5,50
BRUSCHETTE MISTE <sup>A, G, 19</sup> Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel, Olivenpaté oder Scamorza Käse <i>bruschetta with tomato, olive cream or smoked scamorza cheese</i>	11,00
PARMIGIANA Warmer Auberginen-Mozzarella-Auflauf <i>Warm eggplant-mozzarella cheese gratin</i>	11,00
VITELLO TONNATO <sup>L, C, G</sup> Gekochte feine Kalbsfleisch-Scheiben an feiner Thunfisch-Creme garniert mit Kapern <i>cold, sliced veal with creamy tuna sauce and capers</i>	12,00
CARPACCIO DI MANZO <sup>G</sup> Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse <i>Beef carpaccio with rocket, mushroom and Parmesan cheese</i>	12,00
PROVOLONE GRIGLIATO CON POMODORI SAN MARZANO CAMELLIZZATE E TARTUFATA 12,50 Italienischer Schnittkäse vom Grill mit karamellisierter San Marzano Tomate und Trüffelcreme <i>grilled Italian cheese with caramelized San Marzano tomatoe and truffle cream</i>	12,50
INSALATA FRUTTI DI MARE <sup>L, C, D, J, G</sup> Meeresfrüchtesalat in Olivenöl mit Sellerie, Oliven und Karotten <i>Seafood salad with olive oil, celery, olives and carrots</i>	14,00
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO Lachstatar mit Avocado, roten Zwiebeln und Kapern <i>salmon tartare with avocado, red onions and hijack</i>	15,50
ANTIPASTO <b>SENZANOME</b> (FÜR ZWEI PERSONEN) <sup>L, 2, 19, A, G, C, D</sup> Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses <i>Variety of starters for 2 persons</i>	29,00

## PASTE – NUDELGERICHTE

€

Alle Pastagerichte gibt es auch glutenfrei für 2,50€ oder Vollkorn für 1,50€ Aufpreis.

All pasta dishes are available gluten free for 2,50€ or full grain for 1,50€.

TAGLIATELLE BOLOGNESE <sup>A, K</sup> Hausgemachte Bandnudeln in Tomaten-Hackfleischsoße (Rind- und Kalbfleisch) <i>Tagliatelle in tomato-meat-sauce (beef and veal)</i>	10,50
RIGATONI „AMATRICIANA“ Kurze Nudeln mit roten Zwiebeln, Speck und Tomatensoße <i>pasta with red onions, bacon and tomato sauce</i>	10,50
LASAGNETTE <sup>E, A, G, K</sup> Hausgemachte Lasagne mit Wahl aus <i>Homemade lasagne with buffalo mozzarella and choice of</i>	
- Auberginen und Basilikum-Pesto/ <i>eggplant and basil pesto</i>	11,50
- Rinderhackfleisch/ <i>minced beef</i>	12,50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON STRACCETTI DI VITELLO E POMODORINI Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Kalbsfiletstreifen, San Marzano Tomaten und Basilikum <i>pasta with olive oil, garlic, stripes of veal, cherry tomatoes and basil</i>	12,50
CANNELLONI "RICOTTA E SPINACI" Glutenfreie Pastarolle gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat dazu Glutenfreies Brot <i>glutenfree cannelloni with spinach and ricotta cheese with glutenfree bread</i>	13,00
FAGOTTI „FORMAGGIO E PERA“ CON MASCARPONE E PISTACCHIO <sup>A, G, H, K, C</sup> Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Pistazien-Mascarpone-Soße <i>Ravioli filled with cheese and pear with sauce of Mascarpone and pistacchio</i>	13,00
TAGLIATELLE „SALMONE E SPINACI“ <sup>A, D, L, K, C</sup> Bandnudeln mit Lachs und Spinat in feiner Cognac-Soße <i>Tagliatelle with salmon and spinach cooked in a sauce with Cognac</i>	14,00
TORTELLACCI RIPIENI AI PORCINI SU CREMA TARTUFATA Riesen-Tortellini gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme <i>big Tortellinis filled with porcini mushrooms in a truffle cream</i>	14,00
RISOTTO ALLO SCOGLIO <sup>A, G, K, C</sup> Risotto mit Meeresfrüchten und frittierter Rucola <i>Risotto with seafood and fried rockets</i>	15,50

## CARNE – FLEISCH – MEAT

€

### SCALOPPINA AL LIMONE

19,50

Kalbsrücken-Medaillons an Zitronensoße  
*Veal medallion with lemonsauce*

### SALTIMBOCCA „ALLA ROMANA“<sup>1, L</sup>

21,50

Weißweinsauce oder umhüllt mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce  
*Veal medallion with white wine sauce or covered with Prosciutto di Parma and sage with white wine sauce*

### BISTECCA DI MANZO AL BALSAMICO E RUCOLA

24,00

Entrecote vom Grill, auf Rucola-Bett und Balsamicosoße<sup>2</sup>  
*Entrecote grilled with rockets and Parmesan slivers*

### INVOLTINO RIPIENO DI PECORINO, POMODORI SECCI E SEDANO

26,50

Kalbsroulade gefüllt mit Pecorino-Käse, getrockneten Tomaten und Sellerie an Marsalasoße  
*Beef roulade braised and filled with Pecorino cheese, dried tomatoes and celery*

### COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA

26,50

Lammkoteletts vom Grill  
*Grilled lamb chop*

**ZU JEDEM FLEISCHGERICHT SERVIERT WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:  
*WITH EVERY MEAT DISH YOU WILL GET A GARNISH OF YOUR CHOICE:***

## CONTORNO – BEILAGE – GARNISH

### PUREE DI PATATE/ INSALATA MISTA/ VERDURE GRIGLIATE/ PATATE AL ROSMARINO/ SPINACI

Süßkartoffelpüree/ gemischter Salat/ gegrilltes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Blattspinat  
*Mashed potatoes/ mixed salad/ grilled vegetables/ rosemary potatoes/ spinach*

## PESCE – FISCH – FISH

€

### CALAMARI ALLA GRIGLIA CON PESTO DI PREZZEMOLO

20,50

Tintenfisch-Tube vom Grill oder Garnelen vom Grill mit Knoblauch-Petersilien-Zitronen-Soße  
*grilled squid with garlic-parsley-lemon-sauce*

### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

25,00

Garnelen vom Grill oder Garnelen vom Grill mit Knoblauch-Petersilien-Zitronen-Soße  
*grilled prawns with garlic-parsley-lemon-sauce*

SALMONE ALLA GRIGLIA 23,00  
Lachsfilet vom Grill mit verschiedene Käutersoße  
*grilled Salmon with garlic-parsley-lemon-sauce*

ORATA AL FORNO CON SPEZZIE<sup>D, H</sup> 22,00  
Offene Dorade mit Kräutern aus dem Backofen  
*gilthead with herbs from the oven*

GRIGLIATA DI PESCE 31,00  
Calamari, Gamberoni, Lachs und Doradenfilet

**ZU JEDEM FISCHSCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:  
WITH EVERY FISH DISH YOU WILL GET GARNISH OF YOUR CHOICE:**

### CONTORNO – BEILAGE – GARNISH

PUREE DI PATATE/ INSALATA MISTA/ VERDURE GRIGLIATE/ PATATE AL RSMARINO/SPINACI  
Stüßkartoffelpüree/ gemischter Salat/ gegrilltes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Blattspinat  
*Mashed sweet potatoes/ mixed salad/ grilled vegetables/ rosemary potatoes/ spinach*

PIZZE – PIZZEN – PIZZA €  
(Jede Pizza/Teigtasche ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt/gefüllt)  
*(every pizza is topped with tomato sauce and mozzarella cheese)*

**ALLE PIZZEN GIBT ES AUCH GLUTENFREI ODER VOLLKORN FÜR 2,50€ AUFPREIS.  
ALL PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE OR FULL GRAIN FOR 2,50€**

PIZZA MARGHERITA<sup>A, G</sup> 8,50  
Tomatensoße und Mozzarella  
*Tomato sauce and mozzarella cheese*

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI<sup>I, 2, 3, 8, A, G</sup> 10,00  
Hinterschinken und Champignons  
*Cooked ham and mushrooms*

PIZZA ROMANA<sup>I, 3, 19, A, D, G</sup> 10,00  
Kapern, Oliven und Sardellen  
*Capers, olives and anchovies*

PIZZA TONNO E CIPOLLA<sup>A, D, G</sup> 10,50  
Thunfisch und Zwiebeln  
*Tuna and red onions*

PIZZA DIAVOLA <sup>I, 2, 3, A, G</sup>	11,00
Scharfe Salami, Peperoni, und Oliven <i>Spicy salami, pepperoni and olives</i>	
PIZZA VERDURE <sup>A, G</sup>	11,50
Gemüse der Saison <i>seasonal vegetables</i>	
PANUOZZO <sup>I, 2, 3, A, G</sup>	11,50
Gefüllte Teigtasche mit Speck, Rucola und Kirschtomaten <i>Filled pastry with bacon, rocket and cherry tomatoes</i>	
PIZZA 4 STAGIONI <sup>I, 2, 3, 8, 16, A, G</sup>	12,00
Salami, Hinterschinken, Champignons und Artischocken <i>Salami, cooked ham, mushrooms and artichokes</i>	
PIZZA AFFUMICATA <sup>A, G</sup>	12,50
Salsiccia (Italienische Wurst), Scamorza (geräucherter Käse) und Kirschtomaten <i>Italian sausage, smoked cheese and cherry tomatoes</i>	
PIZZA CRUDAIOLA <sup>I, 2, A, G</sup>	12,50
Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse <i>Parma ham, rocket and Parmesan cheese</i>	
PIZZA SALMONE <sup>3, A, D, G, L</sup>	13,00
Geräucherter Lachs, Sellerie, Kapern und rote Zwiebeln <i>Smoked salmon, celery, capers and red onions</i>	
PIZZA <b>SENZA</b> NOME <sup>I, 2, A, G, H</sup>	13,50
Creme Fraiche, Mozzarella, Parmaschinken und Pistazien (ohne Tomatensoße) <i>Creme fraiche, mozzarella cheese, Parma ham and pistachios (without tomato sauce)</i>	
PIZZA TOTÓ <sup>A, G, D</sup>	13,50
Shrimps, Zucchini und Büffel-Mozzarella (ohne Tomatensoße) <i>Shrimps, zucchini and buffalo mozzarella (without tomato sauce)</i>	

## DOLCI – DESSERT

€

TARTUFO NERO<sup>A, C, F, G, H</sup>

5,50

Kreation aus Schokoladeneis, Nusseis und Vanilleis mit Haselnüssen und Kakao

SORBETTO AL LIMONE<sup>C, F, G, H</sup>

5,50

Zitronen-Sorbet

PANNA COTTA<sup>G</sup>

6,00

hausgemachter Sahne-Pudding mit Erdbeersoße  
*homemade cream pudding with strawberry sauce*

ZUPPA INGLESE

6,00

Hausgemachtes Biskuitdessert mit italienischer Süßcreme und Rum  
*Homemade bisquit dessert with Italian cream and rum*

TIRAMISÚ<sup>A, G</sup>

6,50

In Kaffee getauchte Löffelbiskuit belegt mit Mascarpone-Creme  
*homemade tiramisu*

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA<sup>A, C, F, G, H</sup>

7,50

Pistazien Soufflé mit Vanille-Eis  
*pistacchio souffle with vanilla ice cream*

<b>APERITIVI – APERITIF – APERITIF</b>		<b>€</b>
Pink Lady (Brockmanns Gin + Tonic wild berry)	10cl	5,00
Prosecco <sup>1</sup>	10cl	5,50
Prosecco Aperol <sup>2, 10, 1</sup>	10cl	6,00
Hugo <sup>1, 1</sup>	20cl	7,00
Aperol <sup>2</sup> Soda/Orange	20cl	6,00
Aperol <sup>2</sup> Spritz	20cl	7,00
Campari <sup>2</sup> Soda/Orange	20cl	6,00
Martini Bianco	5cl	5,50
San Bitter <sup>2, 10</sup> (alkoholfrei)	10cl	3,50
Crodino <sup>2, 10</sup> (alkoholfrei)	10cl	3,50

### **CHAMPAGNER – PROSECCO<sup>1</sup>**

Flasche Prosecco	0,75l	30,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,20l	30,50
Flasche Moet Chandon Brut	0,75l	95,00
Flasche Moet Chandon Imperial Rosé	0,75l	105,00
Flasche Moet Chandon Ice	0,75l	115,00
Flasche Veuve Clicquot Brut	0,75l	105,00

### **BIBITE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Tafelwasser	0,3l	3,00		
Stilles Tafelwasser	0,3l	3,00		
Acqua Panna	0,5l	4,50	0,75l	6,50
San Pellegrino	0,5l	4,50	0,75l	6,50
Bitter Lemon <sup>2, 3, 10</sup>	0,3l	3,50		
Tonic Water <sup>10</sup>	0,3l	3,50		
Ginger Ale <sup>2</sup>	0,3l	3,50		
Afri Cola <sup>2, 11</sup>	0,3l	3,50		
Afri Cola sugarfree <sup>2, 5, 6, 11</sup>	0,3l	3,50		
Bluna Orange <sup>2, 3</sup>	0,3l	3,50		
Spezi <sup>2, 3, 11</sup>	0,3l	3,50		
Bluna Zitrone <sup>2, 3</sup>	0,3l	3,50		
Orangina <sup>2, 3</sup>	0,25l	3,00		
"DIETZ" Saft (Orangen-, Apfel-)	0,3l	3,50		
"DIETZ" Nektar (Johannesbeer-, Maracuja-)	0,3l	3,50		
"DIETZ" Saft-Schorle (Orangen-, Apfel-)	0,3l	3,50		
"DIETZ" Nektar-Schorle (Johannesbeer-, Maracuja-)	0,3l	3,50		
Guaven Limonade Lemongras	0,33l	3,50		
Guaven Limonade Ingwer Kurkuma	0,33l	3,50		
Elephant Bay Eistee Zitrone	0,33l	3,50		
Elephant Bay Eistee Pfirsich	0,33l	3,50		



## BEVANDE CALDE – WARM GETRÄNKE

€

Espresso		2,00
Espresso Koffeinfrei		2,50
Espresso Corretto		3,50
Espresso Doppio		3,50
Cappuccino <sup>6</sup>		3,00
Latte Macchiato <sup>6</sup>		3,50
Tasse Kaffee		3,00
Tasse Kaffee Koffeinfrei		3,00
Glas Tee		2,50

## DIGESTIVI – DIGESTIVS

Ramazotti <sup>2</sup>	4cl	4,50
Fernet	4cl	4,50
Averna <sup>2</sup>	4cl	4,50
Amaretto <sup>2</sup>	4cl	4,50
Sambuca <sup>2</sup>	4cl	4,50
Limoncello <sup>2</sup>	5cl	4,50

## COGNAC BRANDY

Vecchia Romagna	2cl	4,50
Hennessy	2cl	6,00

## WHISKY

Ballantines	2cl	5,50
Chivas	2cl	6,50
Jack Daniels	2cl	5,50

## GRAPPA

Grappa della Casa	2cl	4,50
Andrea da Ponte	2cl	6,50
Nardini	2cl	7,00
Il Bacio delle Muse	2cl	6,00
Bocchino Gran Moscato	2cl	7,50
Grappa Amarone	2cl	9,50

## BIRRA – BIER

		€		€
Gold Ochsen Hefeweizen Hell (vom Fass) <sup>Weizen, Gerste</sup>	0,3l	3,50	0,5l	4,00
Gold Ochsen Hefeweizen Dunkel <sup>Weizen, Gerste</sup>			0,5l	4,00
Gold Ochsen Kristall <sup>Weizen, Gerste</sup>			0,5l	4,00
Gold Ochsen Hefeweizen (alkoholfrei) <sup>Weizen, Gerste</sup>			0,5l	4,00
Gold Ochsen Pils (vom Fass) <sup>Gerste</sup>	0,3l	3,50	0,5l	4,00
Gold Ochsen (alkoholfrei) <sup>Gerste</sup>	0,33l	3,50		
Menabrea italienisches Bier <sup>Gerste</sup>	0,33l	3,50		
Radler <sup>Gerste</sup>	0,3l	3,00	0,5l	3,50
DAURA (glutenfrei) <sup>Gerste</sup>	0,33l	5,00		
Neumarkter Lammsbräu (alkohol- und <u>glutenfrei</u> ) <sup>Gerste</sup>	0,33l	5,00		

## VINI BIANCHI SFUSI – OFFENE WEISSWEINE<sup>L</sup>

Hauswein- Weiss - leicht, trocken und würzig	0,2l	6,50
Pinot Grigio- aus Venezien, trocken und charktervoll	0,2l	6,00
Pecorino- aus den Abruzzen, fruchtig, trocken und intensiv	0,2l	7,00
Vermentino Sardo- aus Sardinien, trocken, spritzig, sehr harmonisch	0,2l	7,00
Tramin Bianco- aus Tirol, trocken, weich und besonders harmonisch	0,2l	7,50
Weißwein-Schorle	0,2l	4,50

## VINI ROSÉ SFUSI – OFFENE ROSÉWEINE<sup>L</sup>

Hauswein-Rosé - leicht und trocken	0,2l	6,50
Rosewein-Schorle	0,2l	4,50

## VINI ROSSI SFUSI – OFFENE ROTWEINE<sup>L</sup>

Hauswein-Rot - trocken und angenehm fruchtig	0,2l	6,50
Lambrusco- aus der Emilia Romagna, perlig und lieblich	0,2l	6,00
Primitivo- aus Apulien, langanhaltend und vollmundig	0,2l	7,00
Terre del Sassicato- aus der Toskana, sehr intensiv und harmonisch	0,2l	7,50
Valpolicella Ripasso- aus Venetien, sehr konzentriert mit feiner Säure	0,2l	8,50
Rotwein-Schorle	0,2l	4,50

VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE<sup>L</sup> 0,75l €

VINI BIANCHI – WEISSWEINE

**Vino della Casa**, Verdicchio, D.O.C. "Vignedileo" aus Marken 20,00

Geschmack: leicht, trocken, frisch, würzig und harmonisch.

**Aragosta**, Vermentino, D.O.C. "Santa Maria La Palma" aus Sardinien 23,00

Geschmack: trocken, spritzig, sehr harmonisch mit gut eingebundener Säure

**Tramin Bianco Cuvee**, Pino, Chardonnay, Sauvignon I.G.T. "Tramin" aus Tirol 24,50

Geschmack: trocken, weich, blumig und sehr harmonisch

**Lugana**, Trebbiano, D.O.G. „Olivini“ aus Venezien 31,00

Geschmack: trocken, angenehm wenig Säure, weiche runde Frucht.

**Gavi**, Cortese, D.O.C.G. "San Bartolomeo" aus dem Piemont 32,00

Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm frisch

**Ronco dei Tassi**, Pinot Grigio, D.O.C.G. "Collio" aus dem Friaul 36,00

Geschmack: trocken, weich, intensiv und voller Körper.

**Animale Celeste**, Sauvignon Blanc, I.G.T. „Santa Barbara“ aus den Marken 38,00

Geschmack: trocken, weich und besonderes harmonisch

**Stoan**, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer D.O.C. "Tramin" aus Südtirol 46,00

Geschmack: frisch und perfekt ausgewogen.

VINI ROSÉ- ROSÉWEIN

**Vino della Casa**, Montepulciano, D.O.C. "Vignedileo" aus den Marken 18,50

Geschmack: leicht und trocken.

**Roseroses**, Corvina-Molinara-Rondinella, I.G.T. „Ottella“ aus Venezien 25,00

Geschmack: frisch und saftig mit schön eingebundener Säure und kräftiger Struktur.

VINI ROSSI – ROTWEINE <sup>1</sup>	0,75l	€
<b>Vino della Casa</b> , Montepulciano, Sangiovese, D.O.C. "Vignedileo" aus Marken <u>Geschmack:</u> trocken und angenehm fruchtig.		20,00
<b>Primitivo di Manduria</b> , D.O.C. "Piantaferro" aus Apulien <u>Geschmack:</u> lang anhaltend und vollmundig erinnert an dunkle Beeren.		23,00
<b>Nero D'Avola Sicilia</b> , I.G.T. "Cusumano" aus Sizilien <u>Geschmack:</u> weich, samtig, fein, elegant, rund und lang anhaltend.		23,50
<b>Terre del Sassicato</b> , Sangiovese, I.G.T. „Fattoria Polvereto“ aus der Toskana <u>Geschmack:</u> sehr intensiv und harmonisch.		26,50
<b>Valpolicella Ripasso</b> , Corvina, Rondinella D.O.C. "Valpantena" aus Veneto <u>Geschmack:</u> voll, samtig und körperreich.		29,00
<b>Rocca Rubia Riserva</b> , Carignano del Sulcis, D.O.C. "Santadi" aus Sardinien <u>Geschmack:</u> Am Gaumen druckvoll, fleischig, feinwürzig und mineralisch.		36,00
<b>Il Maschio da Monte</b> , Montepulciano, D.O.C. „Santa Barbara“ aus den Marken <u>Geschmack:</u> trocken, voll, frische Säure, feine Frucht und perfekt ausgewogen.		39,00
<b>Marzicanale</b> , Taurasi, D.O.C.G. "Vinosia" aus Kampanien <u>Geschmack:</u> Voller Körper, intensive Fruchtnote und mineralisch.		58,00
<b>Brunello di Montalcino</b> , Sangiovese D.O.C.G. "Ciacci" aus der Toskana <u>Geschmack:</u> weiche Tannine, angenehme Säure erinnert an Waldfrüchte.		75,00
<b>Barolo Parusso</b> , Nebbiolo, D.O.C.G. „Parusso“ aus der Piemont <u>Geschmack:</u> voller Körper, fein und elegant.		76,00
<b>Tignanello</b> , Sangiovese-Carbanet Sauvignon, I.G.T. „Antinori“ aus der Toskana <u>Geschmack:</u> fruchtig, ausgewogen mit sanften Tanninen und lang anhaltend.		135,00

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 5) enthält Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig, 14) gewachst, 19) geschwärzt

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Maisstärke, E) Reismehl, K) Hartweizengriss, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch und Laktose, H) Schalenfrüchte / Nüsse, J) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite