

Aperitivi (Aperitiv)

1.	Prosecco DOC	0,1 L	5,50 €
2.	Taittinger Brut Réserve	0,1 L	12,00 €
3.	Aperol Spritz ¹	0,2 L	7,00 €
4.	Hugo	0,2 L	7,00 €
5.	Ramazzotti Rosato Mio ¹	0,2 L	7,00 €
6.	Campari Tocco Rosso ¹	0,2 L	7,00 €
7.	Campari Orange/Soda ¹	0,2 L	6,50 €
8.	Sherry Medium/Dry	5 cL	5,50 €
9.	Portwein White Tawny	5 cL	5,50 €
10.	Cinzano Bianco/Rosso ¹ /Extra Dry	5 cL	5,50 €
11.	Campari Crodino (alkoholfrei)	0,1 L	4,50 €
12.	Hugo alkoholfrei	0,2 L	5,50 €
13.	Aperitivo da Miri (2 cL Italicus Rosolio di Bergamotto, Pink Grapfruitsaft, Soda, Eis, Orangenzeste)	0,2 L	8,00 €
14.	Italicus Sprizz (2 cL Italicus Rosolio di Bergamotto, Zitronenscheibe, Eis, Prosecco, Soda)	0,2 L	8,00 €
15.	Americano Deluxe (2 cL Italicus Rosolio di Bergamotto, 3 cL Cinzano 1757 Rosso, Eis, Orangenzeste)	0,2 L	8,00 €
16.	Mancino "SAKURA" Rosé Vermouth on the Rocks (Steng limitierter Vermouth aus japanischer Kirschblüte)	5 cL	6,00 €

Le Zuppe (Suppen)

17.	Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe		6,50 €
18.	Zuppa di Pesce Klare Fischsuppe mit frischem Fenchel		9,90 €
19.	Minestrone vegetale Klare, vegetarische Gemüsesuppe		7,00 €

Insalate (Salate)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | Insalata Mista
Frischer, gemischter Salat | 7,50 € |
| 21. | Insalata con Petto di Pollo
Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust | 12,00 € |
| 22. | Insalato di Pomodoro
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Schafkäse und Croutons | 7,50 € |
| 23. | Insalata Caprese
Tomaten-Mozzarella-Salat | 9,50 € |

Antipasti (Vorspeisen)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 24. | Prosciutto di Parma e Melone
Parmaschinken ^{2,3} mit Honigmelone und Grissini | 10,00 € |
| 25. | Carpaccio di Manzo
Fein geschnittenes Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesanhobeln | 12,90 € |
| 26. | Vitello Tonato
Fein geschnittener Kalbsrücken in Thunfisch-Kapern ² -Soße | 12,90 € |
| 27. | Antipasto di Verdure
Gemischte, vegetarische Vorspeisenplatte | 10,00 € |
| 28. | Antipasto Misto e Formaggio
Eine Auswahl verschiedener Gemüse- und Käsespezialitäten | 12,50 € |
| 29. | Bruschetta di Pomodoro
Knusprige Baguettescheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum | 6,50 € |

Pasta (Nudelgerichte)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30. | Spaghetti Pomodoro e Basilico
Spaghetti in Tomatensoße und frischem Basilikum | 9,50 € |
| 31. | Spaghetti ai Frutti di Mare al Cartoccio
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten in Folie serviert | 13,00 € |
| 32. | Spaghetti Carbonara
Spaghetti mit Bauchspeck ^{2,3} , Ei und Pecorino Romano (auf Wunsch mit Sahne) | 10,00 € |
| 33. | Spaghetti con Ragú alla Bolognese
Spaghetti mit Tomaten- Hackfleisch-Soße | 10,50 € |

34.	Penne Rigate Amatriciana Penne mit Speck ^{2,3} , Zwiebeln und pikanten Peperoni in Tomatensoße	10,50 €
35.	Penne Rigate Calabrese Penne mit Rindfleischspitzen, Knoblauch, Zwiebeln, pikanten Peperoni in Tomatensoße	13,00 €
36.	Penne Rigate della Nonna Penne mit Brokkoli, frischen Champignons, Kochschinken ^{2,3,10} und Erbsen in leichter Sahnesoße	11,00 €
37.	Fettuccine Mare e Monti in Macchiato di Pomodoro Schmale Bandnudeln mit Lachs und frischen Champignons in einer leichten Tomaten-Sahne-Soße	13,00 €
38.	Fettuccine con Verdure e Pollo Schmale Bandnudeln mit Gemüse, Hähnchenbrustfilet in leichter Sahnesoße	13,00 €
39.	Fettuccine al Vitello Schmale Bandnudeln mit Kalbfleisch, Steinpilzen und Zwiebeln in Olivenöl	13,00 €

Pizzen

40.	Margherita	(Tomatensoße, Mozzarella, frischer Basilikum)	8,50 €
41.	Salami	(Tomatensoße, Mozzarella, Salami ^{2,3})	9,00 €
42.	Prosciutto	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10})	9,00 €
43.	Funghi	(Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons)	9,00 €
44.	Salami e Prosciutto	(Tomatensoße, Mozzarella, Salami ^{2,3} , Kochschinken ^{2,3,10})	9,50 €
45.	Prosciutto e Funghi	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10} , frische Champignons)	9,50 €
46.	Capricciosa	(Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons, Kochschinken ^{2,3,10} , Artischocken, Oliven ⁵)	10,00 €
47.	Parma	(Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken ^{2,3} , Ruccola, gehobelter Parmesan)	13,00 €
48.	Quattro Formaggi	(Tomatensoße, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan)	12,50 €
49.	Spnaci e Gorgonzola	(Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola)	11,00 €
50.	Diavolo	Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, Oliven ⁵ , scharfe Salami)	10,00 €
51.	Gorgonzola e Parma	(Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken ^{2,3} , Gorgonzola)	12,50 €
52.	Salsiccia	(Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia ^{2,3} , Kirschtomaten, frischer Basilikum)	10,80 €

53.	Frutti di Mare	(Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte)	12,50 €
54.	Hawaii	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10} , Ananas)	9,50 €
55.	Napoli	(Tomatensoße, Sardellen, Oliven ⁵ , Kapern ² , Knoblauch, Oregano)	9,70 €
56.	Verdure	(Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse)	10,00 €
57.	Tonno e Cipolla	(Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln)	10,00 €
58.	Calzone (Pizzasche)	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10} , frische Champignons, Parmesan)	10,50 €
59.	Spinaci e Salmone	(Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Lachs)	12,50 €

Pesce (Fisch)

60.	Gamberoni alla Griglia	Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern	23,00 €
61.	Gamberoni livornese	Großgarnelen mit Knoblauch und Kapern ² in einer leichten Kirschtomatensoße	25,00 €
62.	Lupo di Mare alla griglia	Frischer Wolfsbarsch vom Grill (auf Wunsch servieren wir Ihnen Weißweinssoße oder eine Kräuter-Knoblauch-Soße dazu)	25,00 €
63.	Filetto di salmone alla griglia	Frisches Lachsfilet vom Grill (auf Wunsch servieren wir Ihnen Weißweinssoße oder eine Kräuter-Knoblauch-Soße dazu)	21,00 €

Carne (Fleisch)

64.	Scalopine al limone	Kalbfleisch in einer frischen Zitronensoße	22,00 €
65.	Scalopine alla griglia	Kalbsfleisch vom Grill	19,50 €
66.	Filetto di manzo alla griglia	Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 Gramm) vom Grill	26,50 €
67.	Filetto di manzo al salsa di pepe verde	Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 Gramm) an einer Grünen-Pfeffer-Soße	28,50 €
68.	Tagliata di manzo con grana e pomodorini	Tranchiertes Ribeyesteak vom Grill (ca. 240 Gramm) mit frischen Kirschtomaten und Parmesanhobeln	24,00 €
69.	Ribeye alla griglia ai Funghi misti e cipollotti	Ribeyesteak vom Grill (ca. 240 Gramm) mit gemischten Pilzen und Frühlingszwiebeln	25,00 €

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert. Sie können gerne gegen einen Aufpreis von 4,00 € einen kleinen Beilagensalat oder etwas Pasta erhalten.

Formaggio (Käse)

Kreieren Sie selbst Ihren gemischten Käseteller bestehend aus **vier** verschiedenen Käsesorten. 15,00 €

- | | | |
|-----|---|--------|
| 70. | Bel paese
Milder, halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch (Lombardei) | 7,00 € |
| 71. | Taleggio
Ein Weichkäse aus Kuhmilch (Norditalien) | 6,50 € |
| 72. | Provolone picante
Ein ca. 6 Monate gereifter Hartkäse vom Typ Filata aus Kuhmilch (Norditalien) | 7,00 € |
| 73. | Parmigiano Reggiano
Ein kräftiger Extrahartkäse aus Kuhmilch (Norditalien) | 8,00 € |
| 74. | Gorgonzola
Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch (Norditalien) | 6,50 € |
| 75. | Pecorino Romano
Ein acht Monate gereifter, sehr würziger Hartkäse aus Schafsmilch (Latium) | 7,00 € |

Dolci (Dessert)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 76. | Zuppa inglese
Hausgemachtes, geschichtetes Cantuccini-Dessert mit Heidelbeeren und Galliona-Vanillemilchcreme | 7,90 € |
| 77. | Tiramisú
Ein hausgemachtes Löffelbiskuitdessert mit Mascarponecreme | 7,50 € |
| 78. | Panna cotta di vaniglia
Hausgemachtes Dessert aus gelierter Sahne mit Vanille an einer Erdbeersoße ⁶ | 7,50 € |

Sorbetti (Sorbets)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 79. | Sorbetto con grappa e basilico
Sorbet-Eis mit Grappa und frischem Basilikum | 6,00 € |
| 80. | Sorbetto tradizionale
Sorbet-Eis mit Prosecco oder Vodka | 5,00 € |

Gelato (Eis)

*Das Eis aus eigener Herstellung vom Haus Vigliotti mit einer fast 30 jährigen
Tradition in Dresden*

81.	Fruchtbecher¹ Gemischtes Eis, frische Früchte, Schlagsahne und Erdbeersoße	7,00 €
82.	Schokobecher Schokoladen-, Vanille-, Stracciatella-Eis, Schokomantel, Schlagsahne und Schokoladensoße	6,80 €
83.	Erdbeerbecher¹ (saisonbedingt) Erdbeer-, Vanilleeis, frische Erdbeeren, Schlagsahne, Erdbeersoße	7,00 €
84.	Heiß auf Eis Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne	7,40 €
85.	Tartufo bianco¹ Ein weißes Schokoladeneis, gefüllt mit Zabaionecreme an einer Himbeersoße	6,40 €
86.	Tartufo nero Schokoladeneis gefüllt mit Vanilleiscreme, bestäubt mit Kakao an einer Karamell-Amaretto-Soße	6,40 €
87.	Eiskaffee Kalter Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne	5,40 €
88.	Eisschokolade Kalter Kakao, Schokoladeneis, Schlagsahne	5,40 €

Per i bambini (für unsere kleinen Gäste)

89.	Spaghetti al pomodoro (con la pana) Kleine Portion Spaghetti wahlweise mit Tomaten- (Sahne-) Soße	4,00 €
90.	Penne con Ragú alla Bolognese Penne mit Tomaten- Hackfleisch- Soße	4,50 €
91.	Piccola pizza Kleine Pizza mit Schinken ^{2,3,10} oder Salami ^{2,3} oder nur Käse, wahlweise auch andere Zutaten	5,00 €

*Kinder bis zu einem Alter von sieben Jahren erhalten eine Hauptspeise der
Kinderkarte auf Kosten des Hauses.*

Bevande calde (heiße Getränke)

Kaffee

92.	Kaffee	2,90 €
93.	Kaffee entkoffeiniert	2,90 €
94.	Espresso	2,90 €
95.	Espresso doppio	4,10 €
96.	Espresso macchiato	3,10 €
97.	Espresso cotto (mit Grappa oder Sambucca)	4,20 €
98.	Cappuccino	3,50 €
99.	Café latte	3,80 €
100.	Latte macchiato	3,80 €
101.	Heiße Schokolade	3,80 €
102.	Irish Coffee	6,40 €
103.	Grog	4,90 €

Tee aus dem Haus Plateanum

104.	Darjeeling Laudatio Schwarzer Tee. Ein Lobgesang auf den Tee; Frühlings- und Sommerpflückung aus dem Hochland Darjeelings. Ziehzeit: 2-4 Minuten	3,20 €
105.	Ruby Mentha Kräutertee aromatisiert mit frischer Minze und saftiger Erdbeere. Ziehzeit: 5-10 Minuten	3,20 €
106.	Intensium Früchtetee aromatisiert. Außergewöhnlicher Geschmack frischer Äpfel, Birnen, Gojibeeren und Honigmelone. Ziehzeit: 5-10 Minuten	3,20 €

Tee aus dem Haus Sansibar

107.	China Lung Fu Nr. 4 Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote. Ziehzeit: 3-5 Minuten	3,20 €
------	--	--------

- | | | |
|------|--|--------|
| 108. | Kamille Orangenblüte Nr. 9
Duftige Orangenblüten harmonieren mit intensiven Kamilleblüten zu einer köstlichen Komposition.
Ziehzeit: 5-10 Minuten | 3,20 € |
| 109. | Pfefferminztee Melisse Nr. 10
Erfrischende Pfefferminzblätter und köstliche Zitronenmelisse sind ein perfektes Genussduo.
Ziehzeit: 5-10 Minuten | 3,20 € |

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,25 L</u>	<u>0,75 L</u>
110. Aqua di Solé naturale	3,00 €	5,60 €
111. Aqua di Solé frizzante	3,00 €	5,60 €
	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
112. Pepsi Cola ^{1,3,6,11}	3,10 €	4,70 €
113. Seven Up ¹¹	3,10 €	4,70 €
114. Mirinda ^{1,3,11}	3,10 €	4,70 €
	<u>0,2 L</u>	
115. Schweppes American Ginger Ale ¹	3,30 €	
116. Schweppes Indian Tonic ⁷	3,30 €	
117. Schweppes Original Bitter Lemon ^{1,3,8}	3,30 €	
	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
118. Bauer Apfelsaft	2,90 €	4,50 €
119. Bauer Orangensaft	2,90 €	4,50 €
120. Bauer Kirschnektar	2,90 €	4,50 €
121. Bauer Bananennektar	2,90 €	4,50 €
122. Bauer Schwarze Johannisbeere	2,90 €	4,50 €
123. Bauer Mangonektar	2,90 €	4,50 €
124. Bauer Multivitaminsaft	2,90 €	4,50 €
125. Bauer Tomatensaft	2,90 €	----
126. Bauer <i>Softschorlen wahlweise erhältlich</i>	2,70 €	4,40 €

Bier vom Fass ¹³

	<u>0,25 L</u>	<u>0,4 L</u>
127. König Pilsner	3,30 €	4,60 €
	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
128. Köstritzer Schwarzbier	3,00 €	4,40 €

Flaschenbier ¹³

		<u>0,5 L</u>
129. Benediktiner Weißbier alkoholfrei		4,50 €
130. Benediktiner Weißbier naturtrüb		4,50 €
131. Benediktiner Weißbier dunkel		4,50 €
132. Köstritzer Kellerbier		4,50 €
		<u>0,33 L</u>
133. Bitburger 0,0% alkoholfrei		3,40 €
134. Peroni Nastro Azzurro		4,20 €

Vini bianci (offene Weißweine)

135. Vinicola Serena/Veneto (Fasswein) Frizzante Bianco (trocken)

Ein spritziger Vino Frizzante ausgesuchter Weißweine aus den Veneto; strohgelb, an der Nase präsentiert er sich angenehm fruchtig, am Gaumen frisch und harmonisch

<u>0,1 L</u>	<u>0,25 L</u>
3,90 €	6,10 €

136. Ruinite Frizzantino Bianco Dolce „Emilia“ IGT mild

Süßer, weißer Perlwein aus Italien. Die weiße Alternative zum roten Lambrosco. Frisch, fruchtig

<u>0,25 L</u>	<u>0,5 L</u>	<u>0,75 L</u>
6,70 €	10,90 €	18,60 €

Vini Rosati (offener Roséwein)

137. Villa Santa Flavia Bardolino Chiaretto IGT Veneto
(trocken)

<u>0,25 L</u>	<u>0,5 L</u>
6,70 €	11,00 €

Vini Rossi (offene Rotweine)

138. Ruinite Lambrusco Frizzantino Dolcezza Rosso "Emilia"
IGT (lieblich)

<u>0,25 L</u>	<u>0,5 L</u>	<u>0,75 L</u>
6,20 €	10,30 €	18,10 €

139. Farnese Vini Montepulciano d`Abruzzo DOC (trocken)

<u>0,25 L</u>	<u>0,5 L</u>
6,70 €	11,00 €

140. Fattoria Montellori Chianti DOCG Toscana (trocken)

<u>0,25 L</u>	<u>0,5 L</u>
6,90 €	11,20 €

141. Rot-, Weiß- und Roséwein können Sie auch als
Weinschorle erhalten

<u>0,25 L</u>	<u>0,5 L</u>
5,30 €	8,30 €

Vino Liquoroso (Dessertwein)

142. Lungarotti Dulcis Vino Liquoroso Süßwein

<u>5 cL</u>
7,40 €

Liköre

143. Sambuca Molinari

<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
3,70 €	6,20 €

144. Poli Kreme 17 Bomb Eierlikör Premium

4,10 €	6,60 €
--------	--------

145. Frangelico Haselnusslikör	3,20 €	5,20 €
146. Limoncino Dell Isola	3,30 €	5,30 €
147. Nocino del Monte Poro - Walnusslikör	3,30 €	5,30 €
148. Mirto Ratafia dei Poeti - Myrtenlikör	3,30 €	5,30 €
149. Italicus Rosolio di Bergamotto	3,30 €	5,30 €
150. Crema di Mandorle - Mandelcremelikör	3,30 €	5,30 €
151. Baileys Irish Cream Original	3,30 €	5,30 €
152. Amaretto di Saronno	3,30 €	5,30 €
153. Grand Manier Cordon Rouge	3,60 €	6,20 €

Bitters & Amaro

	<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
154. Braulio Amaro Alpino	3,20 €	5,10 €
155. Cynar Artischocken-Bitter	3,20 €	5,10 €
156. Campari	3,20 €	5,10 €
157. Ramazzotti Rosato	3,20 €	5,10 €
158. Ramazzotti	3,20 €	5,10 €
159. Ramazzotti Il Premio -streng limitiert-	4,10 €	6,60 €
160. Fernet Branca	3,20 €	5,10 €
161. Vecchio Amaro del Capo	3,70 €	6,20 €
162. Averna Siciliano	3,20 €	5,10 €

Feine Grappe

	<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
163. Grappa Nonino Optima della Tradizione	5,60 €	10,10 €
164. Grappa della Cantina Privata 12 Jahre Bocchino	7,60 €	14,10 €
165. Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco barricata	8,10 €	15,10 €
166. Poli "Grappa Miele (Honig)"	8,10 €	15,10 €
167. Poli "Cleopatra" Grappa Moscato Oro	9,60 €	18,60 €
168. Po`di Poli Grappa Sarpa di Poli	8,10 €	15,10 €

169.	Caffo Grappa BIS Pinot & Chardonnay	5,60 €	10,10 €
170.	Villa de Varda Trié Grappa Riserva Trentina Invecchia	8,10 €	15,10 €
171.	Villa de Varda Grappa Amarone Riserva aged in Barriques Bertani Gran Cru	9,90 €	18,90 €
172.	Sibona Grappa Riserva di Nebbiolo Port Wood Finished	7,90 €	15,00 €

Cognac & Obstbrände

		<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
173.	Fassbind Vieille Barriques Framboises	4,40 €	6,90 €
174.	Fassbind Vieille Barriques Cerise	4,90 €	7,40 €
175.	Fassbind Vieille Barriques Poire	4,40 €	6,90 €
176.	Fassbind Vieille Barriques Prune	4,40 €	6,90 €
177.	H by Hine VSOP Cognac	3,90 €	6,40 €

Rum

		<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
178.	The Kraken Spiced Rum Pot Still	3,90 €	6,40 €
179.	Havana Club 3 Anos	3,40 €	5,90 €
180.	Ron CIHUATAN Solera 12 Reserva Especial Rum Ron de El Salvador	4,90 €	7,40 €
181.	Don Papa Rum	3,90 €	6,40 €

Whisky

		<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
182.	Jack Daniels Gentleman Jack	3,90 €	6,40 €
183.	Ballantines Gold Seal 12 Jahre	4,90 €	7,40 €
184.	Black Bottle Blended Scotch Whiskey	4,40 €	6,90 €
185.	Rock Oyster-Islands Blended Malt	5,40 €	7,90 €
186.	Glendfiddich 15 Years Solera Reserve	5,40 €	7,90 €
187.	Bruichladdich Scottish Barley	5,40 €	7,90 €

188.	Bushmills Irish Single Malt Whiskey 10 Jahre	4,40 €	6,90 €
189.	Cragganmore 12 Jahre	5,40 €	7,90 €
190.	Finch Whisky Single Malt Sherry Schwäbischer Hochland Pot Still	6,40 €	8,90 €

Gin & Vodka

		<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
191.	Stolichnaya Vodka	3,90 €	6,10 €
192.	Polo Lux Italian Vodka	3,40 €	5,60 €
193.	Beefeater London Dry Gin	4,40 €	6,90 €
194.	Poli Macroni 46 Gin	6,40 €	8,90 €
195.	Hendrick's Gin	7,40 €	9,90 €
196.	Gin Mare Mediteran Gin	6,40 €	8,90 €

Longdrinks (mit 4 cL)

		<u>0,2 L</u>
197.	Vodka mit Cola ^{1,3,6,11} , Juice oder Bitter Lemon ^{1,3,8}	7,60 €
198.	Rum mit Cola ^{1,3,6,11} oder Juice	7,60 €
199.	Scotch Whisky mit Cola ^{1,3,6,11}	7,60 €
200.	Aperol, Tonic ^{1,3,8} oder Orangensaft	7,60 €
201.	Poli Gin, Tonic ^{1,3,8}	7,60 €

Prosecco, Spumanti & Champagner

		<u>0,75 L</u>
202.	Il Marinaio Prosecco DOC Frizzante	20,00 €
203.	Mille Bolle Brut	26,00 €
204.	Mille Bolle Rosé	28,00 €
205.	Ferrari Spumante Metodo Classico Rosé Brut	47,00 €
206.	Ferrari Spumante Metodo Classico Brut	51,00 €
207.	Champagner Ruinart Rosé Brut	101,00 €
208.	Champagner Taittinger Brut Réserve	94,00 €
209.	Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	101,00 €

Vini Bianci Bottiglie (Weißweine) (0,75 L)

Terre Gaie (Italien/Venetien)

210. **Unico Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG trocken** 28,00 €
Komplex und Frisch kommt dieser gelbe Muskateller daher, sehr eindrucksvoll und gut strukturiert! Er entwickelt Düfte von gelben Früchten und Zitrus mit Salbei. Am Gaumen dann der volle Geschmack der Muskattraube. Sehr schön zu trinken, mit angenehmer Säure und feinem Nachhall.

La Tenuta Borgo Magredo (Italien/Friaul)

211. **Borgo Magredo Pinot Grigio DOC trocken** 28,00 €
Der Pinot Grigio ist ein unkompliziert zu genießender strohgelber Weißwein. Sein aromatisches Bukett erinnert an Äpfel und reife Pfirsiche. Am Gaumen ist er vollmundig, gut strukturiert, herrlich harmonisch und durch das feine Säurespiel wunderbar frisch. Im Finale zeigt er sich präsent und elegant und ausgewogen.

Azienda Agricola Masseria Tagaro

(Exklusivabfüllung Enotria da Miri) (Italien/Apulien)

212. **„Enotria“ Verdeca IGP trocken** 27,00 €
Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr erfrischend und saftig mit Aromen von Pfirsich, Passionsfrucht und Mandarine. Trocken mit pikanter Säure. Leckerer „easy drinking“ Wein, der zu leichten Vorspeisen, Fischsuppe oder Ziegenfrischkäse passt.

Fontanafredda (Italien/Piemont)

213. **Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis DOCG** 31,00 €
Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet erinnert an exotische Früchte, gereifte Birne, Weißdorn und Akazienhonig. Im Mund warm, samtig, süß mit einem angenehmen Säuregehalt, die dem Wein Frische und einen langanhaltenden Nachgeschmack verleiht.
214. **Ampelio Langhe Chardonnay DOC trocken** 39,00 €
Ein komplexes Aroma tritt bei der Verkostung hervor, bleibt jedoch frisch, fruchtig und intensiv, mit attraktiver Vanille. Sein saftiger Geschmack ist trocken und geschmeidig zugleich. Der Abgang ist voll, harmonisch und langanhaltend.

Tenuta Roveglia (Italien/Lombardei)

215. **Lugana DOC Wighel Tenuta Roveglia trocken** 31,00 €
Leuchtendes Strohgelb. Intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus. Schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und gute Länge. Rebsorte: Trebbiano di Lugana.

La Cala (Italien/Sardinien)

216. **Vermentino di Sardegna DOC** 29,00 €
Goldgelb. Bouquet fruchtig von Mirabelle und Aprikose. Am Gaumen frische Frucht, im Abgang leicht bitter. Passt zu allen Fleischspeisen, Fisch, Pizza und Pasta.

Vini Rosati Bottiglie (Roséwein) (0,75 L)

Ca`de Rocchi by Tinazzi (Italien/Venetien)

217. **Ca`de Rocchi Campo delle Rose Bardolino Chiaretto DOP trocken** 26,00 €
Feine rosa Farbe. Das Bouquet ist fruchtig mit elegantem Duft mit blumigen Hinweisen auf Rosen, feiner weicher Geschmack.

Marchesi Frescobaldi (Italien/Toskana)

218. **ALÍE Toscana IGT trocken Tenuta Ammiraglia Magliano** 36,00 €
Alíe, die Meerjungfrau, Symbol für Eleganz und Schönheit. Alíe, ein eleganter, klareres Rosé mit zarten Rubinreflexen. Raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah und Vermentino, deren Potenziale dank ihrer Lage am Meer zur vollen Entfaltung gelangen. Mit Aromen von weißen Blüten, Waldbeeren und Zitruschalen. Seine delikate Struktur mit terroirtypischen mineralischen Spitzen mündet in einem langen, reichhaltigen Abgang.

Tormaresca (Italien/Apulien)

219. **´Calafuria´ Rosé Negroamaro Salento GT** 31,00 €
Der Calafuria Rosé präsentiert sich mit einem Bouquet von Pink Grapefruit, Pfirsichen und Anklängen von Veilchen, ist sanft und äußerst delikater. Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben, die das ganze Aromenpotential dieser Rebsorte in sich vereinen, was keinesfalls zu Lasten der Frische geht.

Vini Rossi Bottiglie (Rotwein) (0,75 L)

Cantine Riunite (Italien/Emilia Romagna)

220. **Riunite Lambrusco Frizzantino Rosso "Emilia" IGT mild** 19,00 €
Sattes Rubinrot und einen wunderbar fruchtigen Charakter. Am Gaumen ist dieser Lambrusco ein feinaromatischer und saftiger Rotwein mit leichter Perlage.

Statti (Italien/Kalabrien)

221. **I Gelsi Rosso IGT Calabria trocken** 26,00 €
Ein purpurfarbener Wein mit violetter Schimmer, der wunderbare Noten von Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten offenbart. Er ist frisch und gleichermaßen weich am Gaumen.

Manfredi – Azienda Vitivinicola Patrizi (Italien/Piemont)

222. **Barbaresco DOCG Patrizi trocken** 51,00 €
Brillantes Rubingranat mit oranger Randaufhellung; im Bukett würzige Aromen, wie Lakritze, Unterholz und Zimt, auch dunkle Beerenfrucht und Pflaumennoten; am Gaumen gut strukturiertes Säure-Tannin-Spiel, mit wiederum feiner Würze und Aromen von gereiften Früchten, lange tragender Abgang.

Fuedo di Santa Croce (Italien/Apulien)

223. **Byzantium Primitivo di Manduria DOC trocken** 42,00 €
Rubinrote Farbe, bereichert durch Granatreflexe; Bouquet ausgezeichnet durch ein großzügiges Parfum, welches Pflaumen und reife rote Früchte in Erinnerung ruft; Dieser Wein hat eine samtige Textur, trocken und würzig.

Vinicola Bove (Italien/Abruzzen)

224. **Montepulciana d`Abruzzo „Indio“ DOC trocken** 31,00 €
Dunkle rubinrote Farbe, sein Bouquet hat intensive Aromen nach Kirschen, Pflaumen und Lakritz. Im Mund ist er kraftvoll, aber dabei harmonisch, mit deutlichen Noten nach Schokolade, Kaffee und Gewürzen, begleitet von einer feinen Vanillenote. Der Indio besteht zu 90 % aus der Rebsorte Montepulciano und zu 10 % aus Cabernet Sauvignon. Er ist unfiltriert und wird 10 Monate in Barriques aus Allier-Eiche ausgebaut. Danach reift er noch weitere 6 Monate in der Flasche.

Azienda Agricola Masseria Tagaro
(Exklusivabfüllung „Enotria da Miri“) (Italien/Apulien)

225. **„Enotria“ Nero di Troia IGT trocken** 28,00 €
Vollmundig, weich und elegant. Intensiv und frisch mit feinem Anklang von schwarzen Früchten, Veilchen und Tabak.

Marchesi Frescobaldi (Italien/Toskana)

226. **Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG trocken Castello Nipozzano** 47,00 €
Sein Bouquet ist geprägt von fruchtigen Aromen wie Brombeere, Heidelbeere und Kirsche, gefolgt von kräutrigen Noten sowie Vanille und Zimt. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch mit sanften Tanninen. Im Abgang balsamische Noten von schwarzem Pfeffer und Kakao.

Barone Montalto (Italien/Sizilien)

227. **Ammasso Rosso Sicilia DOC halbtrocken** 43,00 €
Der Charakter ist durch große Opulenz, die Aromen vollreifer Beeren und Eleganz geprägt. Die Reifung im Holzfass bringt zusätzlich Eleganz und Harmonie. Ein außergewöhnlicher und kraftvoll leuchtender purpuroter Wein. Getrocknete Trauben werden vergoren. Apassimento-Verfahren. 8 Monate Barrique.

Agricola Masi (Italien/Veneto)

228. **‘Costasera’ Amarone della Valpolicella Classico DOCG** 81,00 €
Stolz, majestätisch, komplex, überschwänglich: Sanfter Riese der weltbekanntesten Agricola Masi. Für diesen Amarone Costasera werden nur die besten Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben von rund 30 Jahre alten Reben verwendet. Das schmeckt man natürlich auch im Glas, denn hier wird enorme Vielseitigkeit und Charakterstärke miteinander vereint. Konzentrierte Frucht, samtige Tannine und eine gute Struktur garantieren ein ausgereiftes Geschmackserlebnis.

Sella&Mosca (Italien/Sardinien)

229. **Cannonau di Sardegna DOC** 36,00 €
In der Nase erscheint er würzig nach Pfeffer, schwarzen Beeren und Tabak. Am Gaumen hat er eine klare Struktur beeriger Würze und wirkt seinem Ursprung Sardinien gleich. Die Farbe erinnert an reife Brombeere. Er passt perfekt zu Pasta mit Fleisch oder Trüffel. 6 Monate im Barrique nachgereift.

Alle Weine, Prosecco, Vermouth und Champagner enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Speisen

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 6. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 7. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 8. gewachst |
| 4. mit Schwefeldioxid | 9. Geschmacksverstärker |
| 5. geschwärzt | 10. Phosphat |

Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Getränke

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 7. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 8. Chininhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 9. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 10. mit Taurin |
| 5. geschwärzt | 11. mit Süßungsmittel |
| 6. enthält Koffein | 12. mit Säuerungsmittel |