

Enotria

Enotria war eine alte Bevölkerungsgruppe, die dem Vorrömischen zugeordnet war. Die Enotri lebten um das 15. Jahrhundert vor Christus in einem Gebiet von beträchtlicher Größe.

Enotria ist nach Enotro, dem Prinz von Arkadien und Sohn Lycaons benannt. Es umfasst die heutigen Regionen Basilikata, Kampanien und Kalabrien.

Enotria galt als das Land des Weines, des Wohlergehens, der Harmonie und der Idylle. Sein König Italo war ein weiser und hoch geschätzter Herrscher. Zu seinen Ehren erhielt das heutige Italien seinen Namen.

Die Vorzüge des damaligen Enotria möchten auch wir als Team „Enotria da Miri“ Ihnen näher bringen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.

Ihr Team „Enotria da Miri“

Aperitivi (Aperitiv)

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

Le Zuppe (Suppen)

17.	Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe		9
18.	Zuppa di Pesce Klare Fischsuppe mit frischem Fenchel		12
19.	Minestrone vegetale Klare, vegetarische Gemüsesuppe		9,5

Insalate (Salate)

20.	Insalata Mista	9
	Frischer, gemischter Salat	
21.	Insalata con Petto di Pollo	17,5
	Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust	
22.	Insalato di Pomodoro	10,5
	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Schafkäse und Croutons	
23.	Insalata Caprese	14,5
	Tomaten-Mozzarella-Salat	

Antipasti (Vorspeisen)

24.	Prosciutto di Parma e Melone	14,8
	Parmaschinken ^{2,3} mit Honigmelone und Grissini	
25.	Carpaccio di Manzo	15,5
	Fein geschnittenes Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesanhobeln	
26.	Vitello Tonato	15,5
	Fein geschnittener Kalbsrücken in Thunfisch-Kapern ² -Soße	
27.	Antipasto di Verdure	13
	Gemischte, vegetarische Vorspeisenplatte	
28.	Antipasto Misto e Formaggio	15,5
	Eine Auswahl verschiedener Gemüse- und Käsespezialitäten	
29.	Bruschetta di Pomodoro	8
	Knusprige Baguettescheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	

Pasta (Nudelgerichte)

30.	Spaghetti Pomodoro e Basilico	13
	Spaghetti in Tomatensoße und frischem Basilikum	
31.	Spaghetti ai Frutti di Mare al Cartoccio	17,50
	Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten in Folie serviert	
32.	Spaghetti Carbonara	15
	Spaghetti mit Bauchspeck ^{2,3} , Ei und Pecorino Romano (auf Wunsch mit Sahne)	
33.	Spaghetti con Ragú alla Bolognese	15
	Spaghetti mit Tomaten- Hackfleisch-Soße	

34.	Penne Rigate Amatriciana Penne mit Speck ^{2,3} , Zwiebeln und pikanten Peperoni in Tomatensoße	15,5
35.	Penne Rigate Calabrese Penne mit Rindfleischspitzen, Knoblauch, Zwiebeln, pikanten Peperoni in Tomatensoße	17
36.	Penne Rigate della Nonna Penne mit Brokkoli, frischen Champignons, Kochschinken ^{2,3,10} und Erbsen in leichter Sahnesoße	15,5
37.	Fettuccine Mare e Monti in Macchiato di Pomodoro Schmale Bandnudeln mit Lachs und frischen Champignons in einer leichten Tomaten-Sahne-Soße	17
38.	Fettuccine con Verdure e Pollo Schmale Bandnudeln mit Gemüse, Hähnchenbrustfilet in leichter Sahnesoße	17
39.	Fettuccine al Vitello Schmale Bandnudeln mit Kalbfleisch, frische Zucchini und Zwiebeln in Olivenöl	17

Lasagne

3901	Lasagne tradizionale Traditionelle Lasagne mit Bechamelsoße und Ragù bolognese	16
------	--	----

Pizzen

40.	Margherita	(Tomatensoße, Mozzarella, frischer Basilikum)	13
41.	Salami	(Tomatensoße, Mozzarella, Salami ^{2,3})	13,5
42.	Prosciutto	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10})	13,5
43.	Funghi	(Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons)	13,5
44.	Salami e Prosciutto	(Tomatensoße, Mozzarella, Salami ^{2,3} , Kochschinken ^{2,3,10})	14
45.	Prosciutto e Funghi	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10} , frische Champignons)	14
46.	Capricciosa	(Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons, Kochschinken ^{2,3,10} , Artischocken, Oliven ⁵)	15
47.	Parma	(Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken ^{2,3} , Ruccola, gehobelter Parmesan)	17
48.	Quattro Formaggi	(Tomatensoße, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan)	17

49.	Spnaci e Gorgonzola	(Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola)			15,5
50.	Diavolo	(Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, Oliven ⁵ , scharfe Salami)			15
51.	Gorgonzola e Parma	(Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken ^{2,3} , Gorgonzola)			17
52.	Salsiccia	(Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia ^{2,3} , Kirschtomaten, frischer Basilikum)			17
53.	Frutti di Mare	(Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte)	14	15	17
54.	Hawaii	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10} , Ananas)			14,5
55.	Napoli	(Tomatensoße, Sardellen, Olivens, Kapern)			14,5
56.	Verdure	(Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse)			16
57.	Tonno e Cipolla	(Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln)			16
58.	Calzone (Pizzatasche)	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10} Frische Champignons, Parmesan)			16
59.	Spinaci e Salmone	(Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Lachs)			17
5901	Pizza Lucknerpark	(Tomatensoße, frischer Salsizzia, Mozzarella und Schafskäse)			16

Pesce (Fisch)

60.	Gamberoni alla Griglia	Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern			29,5
61.	Gamberoni livornese	Großgarnelen mit Knoblauch und Kapern ² in einer leichten Kirschtomatensoße			31,5
62.	Lupo di Mare alla griglia	Frischer Wolfsbarsch vom Grill (auf Wunsch servieren wir Ihnen Weißweinsoße oder eine Kräuter-Knoblauch-Soße dazu)			32
63.	Filetto di salmone alla griglia	Frisches Lachsfilet vom Grill (auf Wunsch servieren wir Ihnen Weißweinsoße oder eine Kräuter-Knoblauch-Soße dazu)			29,5

Carne (Fleisch)

- | | | |
|-----|--|----|
| 64. | Scalopine al limone
Kalbfleisch in einer frischen Zitronensoße | 29 |
| 65. | Scalopine alla griglia
Kalbsfleisch vom Grill | 29 |
| 66. | Filetto di manzo alla griglia
Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 Gramm) vom Grill | 31 |
| 67. | Filetto di manzo al salsa di pepe verde
Argentinische Rinderfilet (ca. 200 Gramm) an einer
Grünen-Pfeffer-Soße | 33 |
| 68. | Tagliata di manzo con grana e pomodorini
Tranchiertes Ribeyesteak vom Grill (ca. 240 Gramm) mit
frischen Kirschtomaten und Parmesanhobeln | 32 |
| 69. | Ribeye alla griglia ai Funghi misti e cipolloti
Ribeyesteak vom Grill (ca. 240 Gramm) mit gemischten
Pilzen und Frühlingszwiebeln | 32 |

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert. Sie können gerne gegen einen Aufpreis von 6,50 € einen kleinen Beilagensalat oder etwas Pasta erhalten.

Formaggio (Käse)

Kreieren Sie selbst Ihren gemischten Käseteller bestehend aus **vier** verschiedenen Käsesorten.

19

70.	Bel paese Milder, halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch (Lombardei)	10
71.	Taleggio Ein Weichkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	10
72.	Provolone picante Ein ca. 6 Monate gereifter Hartkäse vom Typ Filata aus Kuhmilch (Norditalien)	10
73.	Parmigiano Reggiano Ein kräftiger Extrahartkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	10
74.	Gorgonzola Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	10
75.	Pecorino Romano Ein acht Monate gereifter, sehr würziger Hartkäse aus Schafsmilch (Latium)	10

Dolci (Dessert)

76.	Zuppa inglese Hausgemachtes, geschichtetes Cantuccini-Dessert mit Heidelbeeren und Galliona-Vanillemilchcreme	10
77.	Tiramisú Ein hausgemachtes Löffelbiscuitdessert mit Mascarponecreme	10
78.	Panna cotta di vaniglia Hausgemachtes Dessert aus gelierter Sahne mit Vanille an einer Erdbeersoße ⁶	10

Sorbetti (Sorbets)

79.	Sorbetto con grappa e basilico Sorbet-Eis mit Grappa und frischem Basilikum	9
80.	Sorbetto tradizionale Sorbet-Eis mit Prosecco oder Vodka	8

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	10
82.	Schokobecher Schokoladen-, Vanille-, Stracciatella-Eis, Schokomantel, Schlagsahne und Schokoladensoße	10
83.	Erdbeerbecher¹ (saisonbedingt) Erdbeer-, Vanilleeis, frische Erdbeeren, Schlagsahne, Erdbeersoße	10
84.	Heiß auf Eis Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne	10
85.	Tartufo bianco¹ Ein weißes Schokoladeneis, gefüllt mit Zabaionecreme an einer Himbeersoße	9,5
86.	Tartufo nero Schokoladeneis gefüllt mit Vanilleiscreme, bestäubt mit Kakao an einer Karamell-Amaretto-Soße	9,5
87.	Eiskaffee Kalter Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne	8,5
88.	Eisschokolade Kalter Kakao, Schokoladeneis, Schlagsahne	8,5

Per i Bambini (für unsere kleinen Gäste)

89.	Spaghetti al pomodoro (con la pana) Kleine Portion Spaghetti wahlweise mit Tomaten- (Sahne-) Soße	6,5
90.	Penne con Ragú alla Bolognese Penne mit Tomaten- Hackfleisch- Soße	7,5
91.	Piccola pizza Kleine Pizza mit Schinken ^{2,3,10} oder Salami ^{2,3} oder nur Käse, wahlweise auch andere Zutaten	7,5

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

Bevande calde (heiße Getränke)

Kaffee

92.	Kaffee	4
93.	Kaffee entkoffeiniert	4
94.	Espresso	4
95.	Espresso doppio	5,2
96.	Espresso macchiato	4,2
97.	Espresso cotto (mit Grappa oder Sambucca)	5,4
98.	Cappuccino	4,6
99.	Café latte	4,9
100.	Latte macchiato	4,9
101.	Heiße Schokolade	4,9
102.	Irish Coffee	7,5
103.	Grog	6

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	4,3
105.	Ruby Mentha Kräutertee aromatisiert mit frischer Minze und saftiger Erdbeere. Ziehzeit: 5-10 Minuten	4,3
106.	Intensium Früchtetee aromatisiert. Außergewöhnlicher Geschmack frischer Äpfel, Birnen, Gojibeeren und Honigmelone. Ziehzeit: 5-10 Minuten	4,3

Tee aus dem Haus Sansibar

107.	China Lung Fu Nr. 4 Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote. Ziehzeit: 3-5 Minuten	4,3
108.	Kamille Orangenblüte Nr. 9 Duftige Orangenblüten harmonisieren mit intensiven Kamilleblüten zu einer köstlichen Komposition. Ziehzeit: 5-10 Minuten	4,3
109.	Pfefferminztee Melisse Nr. 10 Erfrischende Pfefferminzblätter und köstliche Zitronenmelisse sind ein perfektes Genussduo. Ziehzeit: 5-10 Minuten	4,3

Eine Übersicht über Zusatzstoffe in Speisen und Getränken finden Sie auf der letzten Seite. Eine ausführliche Liste enthaltener Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

Alkoholfreie Getränke

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

Bier vom Fass ¹³

	<u>0,25 L</u>	<u>0,4 L</u>
127. König Pilsner	4,3	5,7
	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
128. Köstritzer Schwarzbier	4,1	5,5

Flaschenbier ¹³

	<u>0,5 L</u>
129. Benediktiner Weißbier alkoholfrei	6,4
130. Benediktiner Weißbier naturtrüb	6,4
131. Benediktiner Weißbier dunkel	6,4
132. Köstritzer Kellerbier	5,7
	<u>0,33 L</u>
133. Bitburger 0,0% alkoholfrei	4,5
134. Peroni Nastro Azzurro	4,5

Vini Bianchi (offene Weißweine)

<p>135. Vinicola Serena/Veneto 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</p>	<u>0,1 L</u>	<u>0,25 L</u>
	5,2	7,8
<p>136. Ruinite Frizzantino Bianco Dolce „Emilia“ IGT mild Süßer, weißer Perlwein aus Italien. Die weiße Alternative zum roten Lambrosco. Frisch, fruchtig</p>	<u>0,25 L</u>	<u>0,5 L</u>
	7,8	12,3
<p>1360. Villa Santa Flavia Pinot Grigio Veneto IGT (trocken)</p>	<u>0,5 L</u>	<u>0,75 L</u>
	7,8	12,3

Vini Rosati (offener Roséwein)

<p>137. Villa Santa Flavia Bardolino Chiaretto IGT Veneto (trocken)</p>	<u>0,25 L</u>	<u>0,5 L</u>
	7,8	12,3

Vini Rossi (offene Rotweine)

138. Ruinite Lambrusco Frizzantino Dolcezza Rosso "Emilia" IGT (lieblich)	<u>0,25 L</u> 7,8	<u>0,5 L</u> 12,3	<u>0,75 L</u> 22
139. Farnese Vini Montepulciano d`Abruzzo DOC (trocken)	<u>0,25 L</u> 7,8	<u>0,5 L</u> 12,8	
140. Fattoria Montellori Chianti DOCG Toscana (trocken)	<u>0,25 L</u> 8,2	<u>0,5 L</u> 12,8	
141. Rot-, Weiß- und Roséwein können Sie auch als Weinschorle erhalten	<u>0,25 L</u> 6,3	<u>0,5 L</u> 9,3	

Liköre

	2 cL	4 Cl
143. Sambuca Molinari	4,8	7,3
144. Poli Kreme 17 Bomb Eierlikör Premium	4,4	7,7
145. Frangelico Haselnusslikör	4,3	6,3
146. Limoncino del Isola	4,4	6,4
147. Nocino del Monte pro – Walnusslikör	4,4	6,4
148. Mirto Ratafia die Poeti – Myrtenlikör	4,4	6,4
149. Italicus Rosolio di Bergamotto	4,4	6,4
150. Crema di Mandorle – Mandelcremelikör	4,4	6,4
151. Beileys Irish Cream Original	4,4	6,4
152. Amaretto di Saronno	4,4	6,4
153. Grand Manier Cordon Rouge	4,4	7,3

Bitters & Amaro

	<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
154. Braulio Amaro Alpino	4,3	6,2
155. Cynar Artischocken-Bitter	4,3	6,2
156. Campari	4,3	6,2
157. Ramazzotti Rosato	4,3	6,2
158. Ramazzotti	4,3	6,2
159. Ramazzotti II Premio -streng limitiert-	5,2	7,7
160. Fernet Branca	4,3	6,2
161. Vecchio Amaro del Capo	4,4	7,3
162. Averna Siciliano	4,4	6,2

Feine Grappe

	<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
163. Grappa Nonino Optima della Tradizione	6,7	11,2
164. Grappa della Cantina Privata 12 Jahre Bocchino	8,7	15,2
165. Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco barricata	9,2	16,2
166. Poli "Grappa Miele (Honig)"	9,2	16,2
167. Poli "Cleopatra" Grappa Moscato Oro	10,7	20
168. Po`di Poli Grappa Sarpa di Poli	9,2	16,2
169. Caffo Grappa BIS Pinot & Chardonnay	6,7	11,2
170. Villa de Varda Trié Grappa Riserva Trentina Invecchia	9,2	16,2
171. Villa de Varda Grappa Amarone Riserva aged in Barriques Bertani Gran Cru	11	20,1
172. Sibona Grappa Riserva di Nebbiolo Port Wood Finnished	8,2	15,3

Cognac & Obstbrände

	<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
173. Fassbind Vieille Barriques Framboises	5,5	8
174. Fassbind Vieille Barriques Cerise	6	8,5
175. Fassbind Vieille Barriques Poire	5,5	8
176. Fassbind Vieille Barriques Prune	5,5	8
177. H by Hine VSOP Cognac	5	7,5

Rum

	<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
178. The Kraken Spiced Rum Pot Still	5	7,5
179. Havana Club 3 Anos	4,5	7
180. Ron CIHUATAN Solera 12 Reserva Especial Rum Ron de El Salvador	6	8,5
181. Don Papa Rum	5	7,5

Whisky

	<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
182. Jack Daniels Gentleman Jack	5	7,5
183. Ballantines Gold Seal 12 Jahre	6	8,5
184. Black Bottle Blended Scotch Whiskey	5,5	8
185. Rock Oyster-Islands Blended Malt	6,5	9
186. Glendfiddich 15 Years Solera Reserve	6,5	9
187. Bruichladdich Scottish Barley	6,5	9
188. Bushmills Irish Single Malt Whiskey 10 Jahre	5,5	8
189. Cragganmore 12 Jahre	6,5	8
190. Finish Whisky Single Malt Sherry Schwäbischer Hochland Pot Still	7,5	10

Gin & Vodka

	<u>2 cL</u>	<u>4 cL</u>
191. Stolichnaya Vodka	5	7,2
192. Polo Lux Italian Vodka	4,5	6,5
193. Beefeater London Dry Gin	5,5	8
194. Poli Macroni 46 Gin	7,5	10
195. Hendrick's Gin	8,5	11
196. Gin Mare Mediteran Gin	7,5	10

Longdrinks (mit 4 cL)

	<u>0,2 L</u>
197. Vodka mit Cola ^{1,3,6,11} , Juice oder Bitter Lemon ^{1,3,8}	9,1
198. Rum mit Cola ^{1,3,6,11} oder Juice	9,1
199. Scotch Whisky mit Cola ^{1,3,6,11}	9,1
200. Aperol, Tonic ^{1,3,8} oder Orangensaft	9,1
201. Poli Gin, Tonic ^{1,3,8}	9,1

Prosecco, Spumanti & Champagner

	<u>0,75 L</u>
202. Il Marinaio Prosecco DOC Frizzante	24
203. Mille Bolle Brut	29
204. Mille Bolle Rosé	31
205. Ferrari Spumante Metodo Classico Rosé Brut	49
206. Ferrari Spumante Metodo Classico Brut	57
207. Champagner Ruinart Rosé Brut	110
208. Champagner Taittinger Brut Réserve	100
209. Champagner Taittinger Brut Prestige Rosé	110

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

Cantina DI Custoza 1968 (Italien/Venezien)

212. **„Val del Molini“Gorganega Garda DOC trocken** 29
Leuchtendes Strohgelb, blumiges fruchtiges Bouquet nach Apfel und Wiesenblumen, delikat, angenehm, schöne Balance, langanhaltend

Fontafredda (Italien/Piemont)

213. **Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis DOCG trocken** 37
Volles und dabei delikates Bouquet. Duft von Maiglöckchen und frischen grünen Äpfeln und Zitrusnoten. Jung und frisch im Geschmack, trocken und harmonisch ausgewogen.

Kellerei – Cantina Andrian - Südtirol

214. **Floreado Sauvignon Blanc DOC Alto – Adige trocken** 38
Die Farbe bezaubert mit einem hellen Strohgelb und einem feinen gründlichen Schimmer. Im Mund offeriert der Sauvignon ein Buquett von Aprikosen-, Pfirsich- und Holunderaromen, einer dezent würzigen Note und einer voluminösen Struktur.

Tenuta Roveglia (Italien/Lombardei)

215. **Lugana DOC Wighel Tenuta Roveglia trocken** 38
Leuchtendes Strohgelb. Intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus. Schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und gute Länge. Rebsorte: Trebbiano di Lugana.

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

Ca`de Rocchi by Tinazzi (Italien/Venetien)

217. **Ca`de Rocchi Campo delle Rose Bardolino Charetto DOP trocken** 30
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** 45
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.

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

Statti (Italien/Kalabrien)

221. **Gelsi Rosso IGT Calabria trocken** 29
Ein purpurfarbener Wein mit violetterm Schimmer, der wunderbare Noten von Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten offenbart. Er ist frisch und gleichermaßen weich am Gaumen.

Cantina Idi di Marzo (Italien/ Abruzien & Apulien & Sizilien)

222. **Idi di Marzo „Passionale“ Cuveeè Rosso di Privata trocken** 59
Ein Cuvee aus Primitivo, Negramaro und Montepulciano. Ein kraftvoller Wein mit tiefschwarzer Farbe. Aroma von Brombeere, Johannisbeere und Schokolade berauschen die Nase und finden sich dann im Mund wieder, mit einem Hauch von Tabak und schwarzem Pfeffer im Abgang.

Cantine Mondo del Vino - Apulien

223. **Ittinera Primitivo Salento IGT Barrique trocken** 30
Schwarz mit roten Reflexen, Schwarzkirsche, Kardamom und etwas Leder in der Nase, explosionsartige Fülle am Gaumen, große Fruchtfülle, sanftes Tannin, sehr langes Finale

Vinicola Bove (Italien/Abruzzen)

224. **Montepulciana d`Abruzzo „Indio“ DOC trocken** 35
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** 30
Vollmundig, weich und elegant. Intensiv und frisch mit feinem Anklang von schwarzen Früchten, Veilchen und Tabak.

Marchesi Frescobaldi (Italien/Toskana)

228. **Cantine Capuzzimati (Italien / Apulien & Apulien)** 47
Due Terre Rosso d'Italia trocken 47

Mit größter Sorgfalt hergestellt, vereint der DUETERRE Rosso d'Italia Cuvee das Beste aus zwei Weinbauregionen Italiens. Apulien und Kalabrien. Nach 12 Monaten Barriquefässern, entsteht ein Wein, der weich, samtig, komplex aber vorallem einzigartig ist.

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 |