

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.	Scavi & Ray Prosecco Spumante	0,1 L	7
2.	Taittinger Brut Réserve	0,1 L	14,5
3.	Aperol Spritz ¹	0,2 L	8
4.	Hugo	0,2 L	8
5.	Ramazzotti Rosato MIO ¹	0,2 L	8
6.	Scavi & Ray Prosecco Spumante DOC Rosè	0,1 L	7
7.	Campari Orange / Soda ¹	0,2 L	7,5
8.	Sherry Medium / Dry	5 cL	6,5
9.	Portwein White Tawny	5 cL	6,5
10.	Martini Bianco / Rosso ¹ / Extra Dry	5 cL	6,5
11.	Crodino (alkoholfrei)	0,1 L	5
12.	Hugo (alkoholfrei)	0,2 L	6

Le Zuppe (Suppen)

13.	Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	9,5
15.	Minestrone vegetale Klare, vegetarische Gemüsesuppe	9,9

Insalate (Salate)

16.	Insalata Mista Frischer, gemischter Salat	9,9
17.	Insalata di Pomodoro e Tonno Tomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln und roten Bohnen	12,5
19.	Mozzarella di Bufala con Pomodorini ciliegini e Rucola Büffelmozzarella mit Kirschtomaten auf Rucola	16,2
20.	Insalata con Petto di Pollo Gemischter Salat mit gegrillter Hühnerbrust	18,8

Antipasti (Vorspeisen)

21.	Prosciutto di Parma e Melone Parmaschinken ^{2,3} mit Honigmelone und Grissini	15,8
22.	Carpaccio di Manzo Fein geschnittenes Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesanhobeln	16,7
24.	Vitello Tonnato Fein geschnittener Kalbsrücken in Thunfisch- Kapern ² - Soße	16,7
25.	Antipasto di Verdure Gemischte, vegetarische Vorspeisenplatte	13,5
26.	Antipasto Misto di Affettati e Formaggio Eine Auswahl verschiedener Gemüse-, Salami ^{-2,3} , Schinken ^{-2,3} und Käsespezialitäten	16,5
27.	Bruschetta di Pomodoro Knusprige Baguettescheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	8,9
28.	Crostini Pugliesi Knusprige Baguettescheiben mit pikanter Salsiccia ^{1,2,3} und Pecorino	11,5

Pasta (Nudelgerichte)

29.	Spaghetti Pomodoro e Basilico Spaghetti in Tomatensoße und frischem Basilikum	14
30.	Spaghetti ai Frutti di Mare al Cartoccio Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten in Folie serviert	18
31.	Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Bauchspeck ^{2,3} , Ei und Pecorino Romano (auf Wunsch mit Sahne)	15,5
32.	Spaghetti con Ragú alla Bolognese Spaghetti mit Tomaten-, Hackfleisch- Soße	15,5
33.	Fettuccine Mare e Monti in Macchiato di Pomodoro Schmale Bandnudeln mit Lachs und frischen Champignons in einer leichten Tomaten-Sahne-Soße	18
35.	Penne Rigate Amatriciana Penne mit Speck ^{2,3} , Zwiebeln und pikanten Peperoni in Tomatensoße	16
36.	Penne Rigate Calabrese Penne mit Rinderfiletspitzen, Knoblauch, Zwiebeln, pikanten Peperoni in Tomatensoße	18
37.	Penne Rigate della Nonna Penne mit Brokkoli, frischen Champignons, Kochschinken ^{2,3,10} , Erbsen in leichter Sahnesoße	16,5

- | | | |
|-----|---|----|
| 38. | Fettuccine con Verdure e Pollo
Schmale Bandnudeln mit Gemüse, Hähnchenbrustfilet in leichter Sahnesoße | 18 |
| 39. | Fettuccine al Vitello
Schmale Bandnudeln mit Kalbfleisch, Zucchini und Zwiebeln in Olivenöl | 18 |

Lasagne

- | | | |
|-----|---|------|
| 43. | Lasagne tradizionale
Traditionelle Lasagne mit Bechamelsoße und Ragù bolognese | 16,5 |
|-----|---|------|

Pizzen

- | | | |
|-----|--|------|
| 48. | Margherita (Tomatensoße, Mozzarella, frischer Basilikum) | 14 |
| 49. | Marinara (Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch, Oregano) | 14 |
| 50. | Salami (Tomatensoße, Mozzarella, Salami ^{2,3}) | 14,5 |
| 51. | Prosciutto (Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10}) | 14,5 |
| 52. | Funghi (Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons) | 15,5 |
| 53. | Salami e Prosciutto (Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken ^{2,3,10}) | 15 |
| 54. | Prosciutto e Funghi (Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10} , frische Champignons) | 15 |
| 55. | Capricciosa (Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons, Kochschinken ^{2,3} , Artischocken, Oliven ⁵) | 15,5 |
| 56. | Parma (Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken ^{2,3} , Rucola, gehobelter Parmesan) | 18 |
| 57. | Quattro Formaggi (Tomatensoße, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan) | 18 |
| 58. | Spinaci e Gorgonzola (Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola) | 16 |
| 59. | Diavolo (Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, Oliven ⁵ , scharfe Salami ^{2,3}) | 16 |
| 60. | Gorgonzola e Parma (Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Parmaschinken ^{2,3}) | 17,5 |
| 61. | Salsiccia (Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia ^{2,3} , Kirschtomaten, frischer Basilikum) | 17 |
| 62. | Frutti di Mare (Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte) | 18 |
| 63. | Hawaii (Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3,10} , Ananas) | 15 |
| 64. | Napoli (Tomatensoße, Sardellen, Oliven ⁵ , Kapern ² , Knoblauch, Oregano) | 15 |

65.	Tirolese	(Tomatensoße, Mozzarella, Tiroler Speck ^{2,3} , frische Champignons, Zwiebeln)	15,5
66.	Verdure	(Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse)	16,5
67.	Tonno e Cipolla	(Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln)	16,5
68.	Calzone (Pizzatasche)	(Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken ^{2,3} , frische Champignons, Parmesan)	17
69.	Spinaci e Salmone	(Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Lachs)	18

Pesce (Fisch)

70.	Gamberoni alla Griglia	Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern	32
71.	Gamberoni livornese	Großgarnelen mit Knoblauch und Kapern ² in einer leichten Kirschtomatensoße	33
72.	Orata all griglia	Frische Dorade Royal vom Grill (auf Wunsch servieren wir Ihnen Weißweinssoße oder eine Kräuter-Knoblauch-Soße dazu)	33
73.	Lupo di Mare alla griglia	Frischer Wolfsbarsch vom Grill (auf Wunsch servieren wir Ihnen Weißweinssoße oder eine Kräuter-Knoblauch-Soße dazu)	33
74.	Filetto di salmone alla griglia	Frisches Lachsfilet vom Grill (auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu eine Weißwein- oder eine grüne Pfeffersoße)	32

Carne (Fleisch)

77.	Scaloppine al limone	Kalbfleisch in einer frischen Zitronensoße	30
78.	Saltimbocca a la romana	Kalbfleisch mit Parmaschinken ^{2,3} in Salbei-Buttersoße	31
79.	Scaloppine alla griglia	kurzgegrillte Kalbmedaillonscheiben	30
80.	Bistecca di manzo ai ferri	Argentinisches Rumpsteak (ca. 220 Gramm) vom Grill	31
81.	Bistecca di manzo alla pizzaiola	Argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 220 Gramm) mit Knoblauch, Kapern ² , schwarzen Oliven ⁵ in Tomatensoße	33
82.	Filetto di manzo alla griglia	Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 Gramm) vom Grill	36

83.	Filetto al nero di troia e cipollini Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 Gramm) an einer pugliesischen Rotwein-Zwiebel-Soße	38
-----	---	----

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert. Sie können gerne gegen einen Aufpreis von 7 € einen kleinen Beilagensalat oder etwas Pasta erhalten.

Formaggio (Käse)

Kreieren Sie selbst Ihren gemischten Käseteller bestehend aus vier verschiedenen Käsesorten 19,5

87.	Bel paese Milder, halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch (Lombardei)	10
88.	Taleggio Ein Weichkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	10
89.	Provolone picante Ein ca. 6 Monate gereifter Hartkäse vom Typ Filata aus Kuhmilch (Norditalien)	10
90.	Parmigiano Reggiano Ein kräftiger Extrahartkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	11
91.	Gorgonzola Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	10
92.	Pecorino Romano Ein acht Monate gereifter, sehr würziger Hartkäse aus Schafsmilch (Latium)	10

Dolci (Dessert)

93.	Zuppa Inglese Hausgemachtes, geschichtetes Cantuccini-Dessert mit Heidelbeeren und Galliano- Vanillemilchcreme	10,5
94.	Tiramisú Ein hausgemachtes Löffelbiscuitdessert mit Mascarponecreme	10,5
95.	Panna cotta allo zafferano Hausgemachtes Dessert aus gelierter Sahne mit Vanille und Safran an einer Erdbeersoße ⁶	10,5
96.	Macedonia con zabaione Frischer Obstsalat mit hausgemachter Marsala- Zabaione-Crème	10,5

Sorbetti (Sorbets)

97.	Sorbetto con grappa e basilico Sorbet-Eis mit Grappa und frischem Basilikum	10,5
99.	Sorbetto tradizionale Sorbet-Eis mit Prosecco oder Vodka	9,5
100.	Sorbetto allo champagne Sorbet-Eis mit Taittinger-Champagner	15,5

Gelato (Eis)

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

101.	Fruchtbecher ¹ Gemischtes Eis, frische Früchte, Schlagsahne und Erdbeersoße	12,5
103.	Schokobecher Schokoladen-, Vanille-, Stracciatella-Eis, Schokomantel, Schlagsahne und Schokoladensoße	12,5
104.	Erdbeerbecher ¹ (saisonbedingt) Erdbeer-, Vanilleeis, frische Erdbeeren, Schlagsahne, Erdbeersoße	12,5
105.	Heiß auf Eis Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne	12,5
106.	Tartufo bianco ¹ Ein weißes Schokoladeneis, gefüllt mit Zabaionecreme an einer Himbeersoße	12
107.	Tartufo nero Schokoladeneis gefüllt mit Vanilleiscreme, bestäubt mit Kakao an einer Karamell- Amaretto-Soße	12

Per i Bambini (für unsere kleinen Gäste)

110.	Spaghetti al pomodoro (con la panna) Kleine Portion Spaghetti wahlweise mit Tomaten- (Sahnesoße)	7
111.	Penne con Ragú alla Bolognese Penne mit Tomaten- Hackfleisch- Soße	8
113.	Piccola Pizza Kleine Pizza mit Schinken ^{2,3,10} oder Salami ^{2,3} oder nur Käse, wahlweise auch andere Zutaten	8

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

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.

Bevande calde (heiße Getränke)

Kaffee

114.	Kaffee	4
115.	Kaffee entkoffeiniert	4
116.	Espresso	4
117.	Espresso doppio	5,2
118.	Espresso macchiato	4,2
119.	Espresso corretto (mit Grappa oder Sambucca)	5,3
120.	Cappuccino	4,6
121.	Café latte	4,9
122.	Latte macchiato	4,9
123.	Heiße Schokolade	4,9
124.	Irish Coffee	7,5
125.	Grog	6

Tee aus dem Haus Plateanum

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

Tee aus dem Haus Sansibar

129.	China Lung Fu Nr. 4 Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote. Ziehzeit: 3-5 Minuten	5,3
130.	Kamille Orangenblüte Nr. 9 Duftige Orangenblüten harmonieren mit intensiven Kamillenblüten zu einer köstlichen Komposition. Ziehzeit: 5-10 Minuten	5,3

131. Pfefferminztee Melisse Nr. 10 5,3

Erfrischende Pfefferminzblätter und köstliche Zitronenmelisse sind ein perfektes Genussduo.
Ziehzeit: 5-10 Minuten

Alkoholfreie Getränke

		<u>0,25 L</u>	<u>0,75 L</u>
132.	San Pellegrino	4,3	7,1
133.	Aqua Panna	4,3	7,1
		<u>0,20 L</u>	<u>0,40 L</u>
134.	Coca Cola ^{1,3,6,11}	4,3	5,9
135.	Fanta ^{1,3,11}	4,3	5,9
136.	Sprite ¹¹	4,3	5,9
137.	Mezzo Mix ^{1,3,6,11}	4,3	5,9
138.	Coke Light ^{1,3,6,10,11}	4,3	5,9
			<u>0,25 L</u>
139.	Bad Liebenwerda Ginger Ale ¹		4,7
140.	Bad Liebenwerda Tonic ⁷		4,7
141.	Bad Liebenwerda Bitter Lemon ^{1,3,8}		4,7
			<u>0,33 L</u>
142.	Bionade Holunder		5
143.	Bionade Kräuter		5
145.	Bionade Orange-Ingwer		5
		<u>0,20 L</u>	<u>0,40 L</u>
146.	Bauer Apfelsaft	4,2	5,8
147.	Bauer Orangensaft	4,2	5,8
148.	Bauer Kirschnektar	4,2	5,8
149.	Bauer Bananennektar	4,2	5,8
150.	Bauer Schwarze Johannisbeere	4,2	5,8
151.	Bauer Mangonektar	4,2	5,8
153.	Bauer Tomatensaft	4,2	----
154.	Bauer Saftschorlen wahlweise erhältlich	4	5,6

Bier (vom Fass)¹³

		<u>0,25 L</u>	<u>0,40 L</u>
155.	Radeberger Pilsner	4,1	5,4
			<u>0,50 L</u>
159.	Erdinger Weizen Naturtrüb		5,7

Flaschenbier¹³

		<u>0,33 L</u>	<u>0,50 L</u>
156.	Feldschlößchener Schwarzer Steiger		5,3
158.	Jever Fun Alkoholfrei	5,3	
			<u>0,50 L</u>
160.	Erdinger Weizen dunkel		5,7
161.	Erdinger Weizen kristall		5,7
162.	Erdinger Weizen alkoholfrei		5,7

Vini bianchi (offene Weißweine)

163.	Vinicola Serena/Veneto (Fasswein) Frizzante Bianco (trocken) Ein spritziger Vino Frizzante ausgesuchter Weißweine aus den Venteo; strohgelb, an der Nase präsentiert er sich angenehm fruchtig, am Gaumen frisch und harmonisch)	<u>0,10 L</u>	<u>0,25 L</u>
		6,5	8,8
164.	Ruinite Frizzantino Bianco Dolce „Emilia“ IGT (lieblich)	<u>0,25 L</u>	<u>0,50 L</u>
		9,3	13,6
166.	Villa Santa Flavia Pinot Grigio Veneto IGT (trocken)	<u>0,25 L</u>	<u>0,50 L</u>
		9,6	13,9
167.	Farnese Vini Trebbiano d´Abruzzo DOC (trocken)	<u>0,25 L</u>	<u>0,50 L</u>
		9,3	13,6

Vini Rosati (offener Roséwein)

168.	Villa Santa Flavia Bardolino Chiaretto IGT Veneto (trocken)	<u>0,25 L</u>	<u>0,50 L</u>
		9,3	13,6

Vini Rossi (offene Rotweine)

Mondo del Vino/Toscana

169.	Riunite Lambrusco Frizzantino Dolcezza Rosso „Emilia“ IGT (lieblich)	<u>0,25 L</u> 8,8	<u>0,50 L</u> 12,9	<u>0,75 L</u> 20,7
170.	Farnese Vini Montepulciano d`Abruzzo DOC (trocken)		<u>0,25 L</u> 9,3	<u>0,50 L</u> 13,6
172.	Fattoria Montellori Chianti DOCG Toscana (trocken)		<u>0,25 L</u> 9,5	<u>0,50 L</u> 13,8
173.	Rot-, Weiß- und Roséwein können Sie auch als Weinschorle erhalten		<u>0,25 L</u> 7,9	<u>0,50 L</u> 10,9

Liköre

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
175.	Sambuca – Hausmarke	40,0 %	4,3	6,2
178.	Fragioli Walderdbeerlikör	25,0 %	4,4	6,4
179.	Toschi Limoncello	32,0 %	4,4	6,4
180.	Amaretto di Saronno	28,0 %	4,4	6,4
181.	Galliano Vanilla Liqueur	30,0 %	4,4	6,4
182.	Frangelico Haselnusslikör	20,0 %	4,4	6,4
183.	Baileys Irish Cream	17,0 %	4,4	6,4

Kräuter

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
184.	Averna Amaro Siciliano	32,0 %	4,3	6,2
185.	Amaro Montenegro	23,0 %	4,3	6,2
186.	Cynar Artischocken-Bitter	16,5 %	4,3	6,2
187.	Fernet Branca	40,0 %	4,3	6,2
188.	Fernet Branca Menta	40,0 %	4,3	6,2
189.	Ramazotti	30,0 %	4,3	6,2
190.	Amaro Lucano	28,0 %	4,3	6,2
191.	Jägermeister	35,0 %	4,3	6,2

Grappa

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
192.	Enotria Hausmarke – Grappa Sensea Chardonnay	40,0 %	4,6	6,1
193.	Familia Saleri – Villa Colonna (Lombardei) Grappa di Brunello di Montalcino	40,0 %	8,4	12,9
194.	Edeldestille Roner – Alto Adige Südtirol) Grappa di Lagrain	40,0 %	8,4	12,9
195.	Villa de Varda (Trentino) Müller Thurgau Riserva Roncola – Alte Selezione	40,0 %	9,9	15,9
196.	Villa de Varda (Trentino) Grappa Amarone Riserva aged in Barriques Bertani	40,0 %	10,4	16,9
197.	Destilleria Bocchino (Piemont) Grappa Gran Moscato	40,0 %	6,2	9,7
198.	Grappa Boccino della Cantina Privata 12 Jahre	45,0 %	10,9	17,9
199.	Grappa Boccino della Cantina Privata 18 Jahre	45,0 %	12,4	21,4
200.	Poli Destilleria (Venetien) Po di Poli Aromatica Traminer	40,0 %	7,4	11,4
201.	Antica Destilleria Domenico Sibona (Piemont) Sibona Grappa Riserva di Nebbiolo Port Wood Finished	40,0 %	6,2	9,7
202.	Nonino Destilleria (Friaul) Grappa Nonino Il Merlot Monovitigno	41,0 %	6,2	9,7

Cognac - Brandy

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
203.	Hennessy VS	40,0 %	4,7	7,2
204.	Vecchia Romagna Etichetta Nera	38,0 %	4,7	7,2
206.	Hine VSOP	40,0 %	5,7	8,2
207.	Rémy Martin Fine Champagner, XO	40,0 %	5,2	7,7

Rum

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
208.	Havana Club Extra Aged 7 Jahre, Kuba	40,0 %	5,4	7,9
209.	Havana Club Light 3 Jahre, Kuba	40,0 %	4,9	7,9
210.	Ron Brugal Anejo, Dominikanische Republik	38,0 %	5,4	7,9
211.	Bacardi Carta Blanca, Puerto Rico	37,5 %	5,4	7,9
212.	Ron Zacapa 23 Jahre, Guatemala	40,0 %	10,4	16,9

Whisky

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
213.	Jameson Standard	40,0 %	4,4	6,7
214.	Tullamore Dew 12 Jahre	40,0 %	4,9	7,4
215.	The Glenlivet 12 Jahre	40,0 %	5,2	7,7
216.	The Glenlivet 15 Jahre	40,0 %	6,2	9,2
217.	The Glenlivet 18 Jahre	43,0 %	8,1	12
218.	Chivas Regal 12 Jahre	40,0 %	5,4	7,9
219.	Johnnie Walker Black Label 12 Jahre	40,0 %	4,9	7,4
220.	Johnnie Walker Red Label	40,0 %	4,7	6,9

Vodka

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
221.	Moskovskaya	40,0 %	4,3	6,5
222.	Smirnoff Vodka Red Label	37,5 %	4,5	7
223.	Absolut Vodka	40,0 %	4,5	7
224.	Sky Vodka	40,0 %	6	9

Gin

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
225.	Hendrick's Gin	44,0 %	5,5	8,4
226.	Bombay Sapphire London Dry Gin	40,0 %	4,5	7
227.	Bankrott Gin	37,5 %	4	6,3
228.	Marconi 46 Poli Italian Gin	46,0 %	5,5	8,5

Obstbrände

Hergestellt in der sächsischen Spirituosenmanufaktur

			<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
229.	Apfel & Quitte Obstbrand		5,7	8,6
230.	Süskirsche Obstbrand		5,7	8,6
231.	Williams Christ Birnenbrand		5,7	8,6

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.

232.	Himbeere- Geist	5,7	8,6
233.	Pflaumenbrand 12 Monate fassgerlagert im Maulbeerbaumfass	5,7	8,6

Longdrinks (mit 4 cL)

			<u>0,20 L</u>
235.	Vodka mit Cola ^{1,3,6,11} , Juice oder Bitter Lemon ^{1,3,8}		9,3
236.	Rum mit Cola ^{1,3,6,11} oder Juice		9,3
237.	Scotch Whisky mit Cola ^{1,3,6,11}		9,3
238.	Aperol, Tonic ^{1,3,8} oder Orangensaft		9,3
239.	Poli Gin, Tonic ^{1,3,8}		9,3
240.	Hendrick's Gin, Tonic ^{1,3,8}		9,3

Cocktails

241.	Virgin Colada (alkoholfrei)		9,3
242.	Freshmaker (alkoholfrei)		9,3
243.	Cuba Libre		10,3
244.	Negroni		10,5
	Campari ¹ , Gin, Martini Rosso ¹		
245.	Americano		10,4
	Campari ¹ , Martini Rosso ¹ , Soda		
246.	Kir Royale		14,4
	Champagner, Creme de Cassis ¹		

Prosecco e Spumanti

			<u>0,75 L</u>
247.	Scavi & Ray Prosecco Spumante DOC Rosé "Millesimato"		29
248.	Scavi & Ray Prosecco Spumante brut Fl.EK		29
249.	Scavi & Ray Spumante Ice Prestige		52

Champagner

			<u>0,75 L</u>
251.	Taittinger Brut Réserve		100
252.	Taittinger Brut Prestige Rose		107
253.	Ruinart Rosé Champagne		123
254.	Ruinart R de Ruinart Brut Champagne		107

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

258. **Frescobaldi – Castello Pomino – Toskana** 36
Pomino Bianco - Pomino DOC
Intensive Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von Anklängen an Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Im Mund kräftig und zugleich weich und geschmeidig mit einer raffinierten, ausgewogenen Eleganz.
259. **Pratello Lugana DOC Catulliano** 37
die Nase zeigt blumige und fruchtige Empfindungen mittlerer Stärke, deren Seidigkeit sehr sauber über Empfindungen von Wacholderbeeren, dann Golden Delicious Apfel und in einem schönen Ausklang von Williams Birne wahrgenommen wird. Der Geschmack von Pfirsich, Apfel und weißen Rosenblättern, die unverkennbar wahrgenommen werden.
260. **Cordero di Montezemolo – Piemont** 42
Langhe Arneis DOC trocken
Die hochklassige Arneis-Traube fängt den Zauber des Piemont in diesem Weißwein ein. Farbe lebhaft strohgelb; intensiver Duft nach Pfirsich- und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen; frischer Geschmack mit einer typisch leicht herben Note im Abgang
262. **Frontanafredda – Piemont** 39
Gavi DOCG trocken
Dieser ausdrucksvolle, trockene und frische Gavi zählt zu den inzwischen bekanntesten Weißweinen aus dem Piemont. Der feine, würzige Geschmack, das zarte Mandelaroma und das blumige Bouquet begeistern.
265. **Kellerei Ansitz Walgries – Südtirol – Bozenc** 60
Südtiroler Sauvignon Blanc Myra DOC Alto-Adige trocken
Sauvignon Blanc von Waldgries ist wie die alpine Bergwelt. Knackig, frisch und mineralisch bringt er das hervor, was in seinem Terroir steckt, dem Geburtsort Eppan Berg. Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, ein vielschichtiger Wein von Feuersteintönen über Holunderblüte und Grapefruit bis zu reiferen, exotischen Noten. Der Geschmack ist mineralisch, salzig, ein geradliniger Wein mit eleganter Säurestruktur, lang anhaltend im Abgang.
266. **Bertani – Venetien** 35
DUE UVE Pinot Grigio-Sauvignon Venezia Giulia IGT trocken
Eine strohgelbe Farbe. Die typischen Aromen des Sauvignons sind spritzig in der Nase; Salbei, reifer Pfirsich, Holunderblüten und grüner Pfeffer. Der Pinot Grigio dominiert am Gaumen, mit guter Balance zwischen Würze und knackiger Säure. Ein anhaltender Nachgeschmack.
267. **Cantina Schreckbichl – Südtirol** 80
Chardonnay Südtirol DOC "Lafóa" (fassgereift) trocken
Kräftiges Strohgelb, nussige Aromen mit einem Hauch von tropischen Früchten, wie Mango und Honigmelone. Fein unterlegtes Holz und eine angenehme Säure machen diesen Wein zu einem harmonischen Ganzen.

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

268. **Santa Sofia Pedemonte di Valpolicella**
Bardolino Chiaretto DOC Classico trocken 29
Brillantes Korallenrot mit kupferfarbigen Reflexen, im Geruch an Kräuter erinnernd, an Origano und Majoran, sodann fruchtige Noten von Sauerkirschen und Granatäpfeln, bis zu verlockenden mineralischen, fast marinen Empfindungen. Am Gaumen ist er harmonisch und süffig, enthüllt Verlockung und Weichheit, wird dann vibrierend, belebt durch eine an Himbeeren erinnernde Frische; der Abgang ist dynamisch mit langen zitrusbitteren Empfindungen nach Chinotto.
269. **Marchesi Frescobaldi – Toskana**
ALIE Toscana IGT Tenuta Ammiraglia Magliano trocken 43
Alie, die Meerjungfrau, das Symbol für Eleganz und Schönheit. Alie, ein eleganter, klarer Rosé mit zarten Rubinreflexen. Raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah und Vermentino, deren Potentiale dank ihrer Lage am Meer zur vollen Entfaltung gelangen. Mit Aromen von weißen Blüten, Walderdbeeren und Zitruschalen. Seine delikate Struktur mit terroirtypischen mineralischen Spitzen mündet in einen langen, reichhaltigen Abgang. Wie geschaffen für einen Aperitif oder zu Pasta mit Freunden.

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

270. **Masseria Tagaro - Apulien**
Enotria Nero di Troja IGP trocken - Exklusivabfüllung „Enotria da Miri“ 33
Kräftige und rubinrote Farbe mit schwarzem Kern im Glas. Dieser Wein duftet fruchtig nach Waldfrüchten, Zedernholz, Sauerkirschen, etwas Vanille und Trockenpflaumen. Am Gaumen ist er konzentriert, fruchtig mit feinen Eichenfassaromen und beerigen Noten.
Flasche auch zum Mitnehmen
271. **Cantine Capuzzimati – Apulien/Kalabrien**
Due Terre Cuvee Rosso d'Italia trocken 47
Trauben aus Kalabrien und Apulien, mindestens ein Jahr Ausbau in französischer Eiche. Der Due Terre Cuveé Rosso d'Italia ist eine wunderbare Komposition aus Italien. Im Bukett mit intensiven Noten von reifen Beeren und exotischen Früchten, dazu die abgerundeten Holznoten. Am Gaumen ist dieser Cuveé aus Primitivo, Gaglioppo und Magliocco voll, fruchtigfrisch, ausgewogen und besitzt einen gut strukturierten Abgang.
272. **Cantine Mondo del Vino – Apulien**
Ittynera Primitivo Salento IGT Barrique trocken 35
Schwarz mit roten Reflexen, Schwarzkirsche, Kardamom und etwas Leder in der Nase, explosionsartige Fülle am Gaumen, große Fruchtfülle, sanftes Tannin, sehr langes Finale.
276. **Tenuta Caparzo – Montalcino**
Caparzo Brunello di Montalcino DOCG 89
Rubinrot, das im Laufe der Jahre in Granatrot übergeht. Bukett, sehr gehaltvoll und vielschichtig, erinnert an Waldbeeren. Im Mund trocken, warm, intensiv, harmonisch, mild und gleichzeitig herb sowie anhaltend.

- Bertani – Venetien**
277. Bertani Ripasso Valpolicella DOC trocken 42
Dieser nach dem Appassimento-Verfahren hergestellte nachhaltige Rotwein präsentiert sich mit einem Bouquet von aromatischen Kräutern, Tabak, Lakritze und Gewürzen, ergänzt durch fruchtige Anklänge von Kirschen.
- Vinicola Bove - Abruzzen**
278. Montepulciano d’Abruzzo „Indio“ DOC trocken 37
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.
- Marchesi Frescobaldi – Toskana**
280. Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG Catello Nipozzano trocken 47
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.
- Masi – Venetien**
281. Grandarella – Appassimento Rosso delle Venezie IGT 89
Dieser nach dem Appassimento-Verfahren hergestellte nachhaltige Rotwein präsentiert sich mit einem Bouquet von aromatischen Kräutern, Tabak, Lakritze und Gewürzen, ergänzt durch fruchtige Anklänge von Kirschen.
- Azienda Agricola Masseria Tagaro – Apulien**
283. U’Cucci Susumanielo IGT Valle D’Itria trocken 51
Der U’Cucci aus der autochtonen Rebsorte Susumaniello imponiert mit einem variationsreichen Bukett, welches Eindrücke von reifer Zwetschge, Waldbeeren und Gewürznoten vermittelt. Im Gaumen zeigt sich dieser Rosso robust und mit weichen Tanninen. Um all seine Aromen richtig entfalten zu können, sollte man den U’Cucci vor dem Genuss dekantieren.
Ausbau: 18 Monate in französischen Eichenholzfässern, 6 Monate in der Flasche.
- Azienda Agricola Masseria Tagaro – Apulien**
284. SPÁ TUS Nero di Troia IGP SPÁ TUS halbtrocken 39
Der Nero di Troia IGP SPÁ TUS besticht durch sein Beerenaroma und sein Bouquet aus reifen Früchten, die ein samtig weiches Erlebnis feinsten Harmonie schaffen. Der Nero di Troia IGP SPÁ TUS besitzt das Feuer des Südens und lässt damit nicht nur italienische Herzen höherschlagen. Dieser Wein bringt alle Voraussetzungen mit, um langfristig zu den Besten seiner Art zu gehören.

Vinum Superiore (0,75 L)

(Auserlesene Weinempfehlungen)

- Masi Agricola – Venetien**
275. Masi Costasera Amarone Classico Riserva DOCG 149
Sehr intensives und viskoses Rubinrot. In der Nase erkennt man Pflaume und Kirsche mit balsamischen Noten und Nüssen. Im Mund ist er majestätisch, aber weich, mit einem reichen Geschmack von Kirschen und einem leichten Nachhall von Minze. Langes Finale mit Kakaonoten.
- Tenuta dell'Ornellaia – Toskana**
650. Ornellaia Bolgheri DOC Superiore 333
Genießen Sie die Toskana-Legende schlechthin. Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Der Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore ist eine Cuveè aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.
- Tenuta San Guido – Toskana**
656. Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 333
Sattes, beinahe undurchdringliches Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Blumiges Bukett mit fruchtigen Noten von Kirsche, Cassis, feinen Gewürzen und Schokolade. Voller Körper, saftig, weich und trocken mit seidigen Tanninen. Exzellente Länge.

*Wein ist Poesie und verzaubert uns seit Jahrtausenden.
„Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche Wein als in
allen Büchern dieser Welt“, sagte bereits Louis Pasteur.*

*Nehmen Sie sich die Zeit und lassen sich entführen in unsere
sehr erlesene und historisch wertvolle Weinsammlung. Erleben
sie mit allen Sinnen unsere besonderen Jahrgangsweine von
1980 bis heute.*

Unser Fachpersonal berät Sie gern.



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

Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Getränke

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