

Unsere Empfehlungen

Kalbsfilet

mit Gorgonzolasoße, dazu Blattspinat, karamellisierte Birnen und einem Beilagensalat
27,80€

Skreifilet

*gegrillter norwegischer Winterkabeljau mit Kräuteröl dazu Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
und einem Beilagensalat*
22,60€

Pizza „Pesto e Burrata“

mit Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Rucola, Burrata und Parmaschinken
14,80€

„Surf and Turf“

*Rumpsteak mit einer Parmesankruste und Gambas dazu Rosmarinkartoffeln
und einem Beilagensalat*
25,50€

Pappardelle „Tartufo e fico“

mit Trüffelcreme, Grana Padano, Feigen und schwarzem Trüffel
18,80€

Originale Spaghetti al Carbonara

mit Guanciale, Pecorino, Ei und schwarzem Pfeffer
14,80€

!!!Neuheiten für Ihren Gaumen!!!

- **Garda DOC Rose Brut Metodo Classico** 0,75 lt. 32,20 €
 Leichte Rose Farbe, feine Perlage, intensive himmlische Aromen von Rosen und Honig, frischer Geschmack, reich und vollmundig. Sektgärung: Flaschengärung mit anschließender Lagerung von mindestens 36 Monaten. Degorgieren von Hand nach Einfrieren des Flaschenhalses und Dosierung einer auf Wein basierender Spirituose.
 Rebsorte: Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Region: Lombardei 
- **Montepulciano DOC**  (20% vom Wein im Holzfass) 0,75 lt. 25,00 €
 Intensives Granat mit Purpur. In der Nase nach reifen Waldfrüchten, Unterholz, Erdbeermarmelade, im Nachhall nach Edelpilzen. Öffnet sich herzhaft und rotfruchtig am Gaumen mit gut integriertem Tannin, nicht zu wuchtig, schön ausbalanciert, trinkig, guter Speisenbegleiter!
 Rebsorte: Montepulciano Region: Abruzzen 
- **Nero di Troia IGT**  (3 Monate) 0,75 lt. 25,60 €
 Rubinrote Farbe. Das Bouquet verführt mit roten Früchten, mediterranen Kräutern sowie einem Hauch cremiger Vanille. Vollmundig, saftig und sehr verführerisch im Geschmack. Zudem voll von zarten, süßen Früchten wie Kirschen, Erdbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren, verfeinert mit einer Prise frischem, grünem Pfeffer. Ein Teil des Weines wurde in großen Eichenfässern ausgebaut, um ihm das gewisse Etwas zu verleihen.
 Rebsorte: Nero di Troia Region: Apulien 
- **Salice Salentino Riserva DOC**  (12 Monate) 0,75 lt. 32,60 €
 Intensive rubinrote Farbe mit grantfarbenen Reflexen, im Duft Brombeeren und Amarenakirschen, Basilikum und Rosmarin, Vanille und Holz. Am Gaumen weich und elegant.
 Weich, harmonisch und mit süßen Tanninen gewürzt hinterlässt der Wein eine lange Erinnerung am Gaumen
 Rebsorte: Negroamaro 90% und Malvasia Nera 10% Region: Apulien 
- **Montecorrallo DOC**  (12 Monate) 0,75 lt. 33,40 €
 Aus 3 Rebsorten wird der Montecorrallo Colli di Faenza Rosso Riserva D.O.C. gekeltert, Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon, die Reifung findet in Barriques statt. Sein Bukett bringt Eindrücke von Heidelbeeren, Schokolade, Vanille und geröstetem Kaffee, im Geschmack ist er langanhaltend, warm, vollmundig und würzig.
 Rebsorte: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 10% Sangiovese Region: Emilia Romagna 
- **Ronchedone IGT**  (12 Monate) 0,75 lt. 38,90 €
 Ins Glas kommt der Wein mit dichtem Rubinrot und purpurnen Reflexen.
 In der Nase ist sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegte Sauerkirschen, Balsamico-Noten und Konfitüre. Am Gaumen ist er kraftvoll und energisch, sauber, würzig, mit einem guten Säuregehalt, Kennzeichen des Bodens des Gardasees.
 Rebsorte: Marzemino 50%, Sangiovese 40% und Cabernet Sauvignon 10% Region: Lombardei 
- **Notte a San Martino IGT**  (24 Monate) 0,75 42,30 €
 Tiefe rubinrote Farbe, in der Nase entfalten sich ätherische Noten und Aromen von reifen roten Früchten. Dazu kommen Kaffeenoten am Gaumen und schließlich auch intensive schokoladige Aromen.
 Rebsorte: Merlot Region: Lombardei 
- **Barolo Tradizione DOCG**  (24-36 Monate) 0,75 lt. 48,70 €
 Der Barolo kommt mit rubinroten Reflexen des fast tiefschwarzen Rebensaftes ins Glas. Hier angekommen herrscht sofort wilde Aufregung. Kirscharomen, Blaubeere, Himbeere, etwas Ginster, Minze und Zedernholz. Um nur ein paar der Aromen zu nennen. Am Gaumen konzentriert und dennoch beflügelnd denn er verklebt nicht oder ähnliches.
 Region: Piemont 
- **In & Out DOC**  (24 Monate) 0,75 lt. 43,40 €
 Dieser Rotwein reifte 24 Monate in Barriques und anschließend weitere 10 Monate auf der Flasche. Heute zeigt sich ein dunkles Granatrot, mit leicht violetten Nuancen; das Bouquet zeigt Aromen von Waldfrüchten, Granatapfel, Veilchen, schwarzem Trüffel mit leichten Gewürznoten.
 Rebsorte: Montepulciano Region: Abruzzen 
- **Dolce & Gabbana Tancredi IGT**  (9 Monate) 0,75 lt. 52,70 €
 Intensive rubinrote Farbe; in der Nase zeichnet er sich durch fruchtige Noten von Pflaume und Heidelbeere aus, gefolgt von zart würzigen Nuancen von Lakritz und süßem Tabak. Im Mund ist er voll, umhüllend und von einladendem Trinkgenuss. Das Tannin ist sehr fein und von dichter Textur; Tancredi ist persistent und elegant im Abgang.
 Rebsorte: Nero d'Avola, Cabernet und Tannat Region: Sizilien 
- **Pietro dal Cerro Amarone DOCG**  (24 Monate) 0,75 lt. 92,30 €
 Intensive rubinrote Farbe. Das Ergebnis ist üppig mit einer köstlichen Sauerkirschmischung, die sich mit Schokoladennoten und süßen Gewürzen vermischt. Die Feinheit erhöht die blumige Komponente der purpurnen Rose.


Balsamische Noten stechen mit einem Hauch von Sternanis und wildem Steinquendel immer überzeugender hervor, Die Tertiärelemente sind fein und lassen angenehme Noten von Arabica und sanftem Tabak erahnen.

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella und Croatina

Region: Lombardei