

# RISTORANTE DA FRANCESCO

---

## UNSERE SPECIALS

---

**LIMONCELLO SPRITZ | 5,50**

**CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. 2022 | ROT | 0,75L | 30,00**

**VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. 2022 | WEISS | 0,75L | 30,00**

**PIZZA SPECIALE „STRACCETTI“ | 12,00 | 15,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Rindersteakscheiben,  
Basilikum und marinierte Cherrytomaten

**PIZZA SPECIALE „BUFFALA“ | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Büffel-Mozzarella

## ZUPPE

---

**MINISTRONE | 6,00**

Italienische Gemüsesuppe

**PORTIONE DI COZZE | 16,00**

Portion Venusmuscheln, wahlweise in Weißwein- oder Tomatensoße, leicht scharf

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich  
bitte direkt an unser Servicepersonal*

## ANTIPASTI

---

### **BRUSCHETTA AL POMODORO | 5,50**

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan

### **BRUSCHETTA AL CAPRINO | 7,50**

Bruschetta mit Ziegenkäse

### **TROMBINI | 3,50**

Frische Pizzastangen

### **CAPELANTE GRATINATE | 18,00**

Überbackene Jakobsmuscheln an verschiedene Trüffelaromen, dazu Brot

### **VITELLO TONNATO | 13,00**

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an Thunfischcreme mit Kapern und Pistazien

### **CARPACCIO DI MANZO | 13,00**

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch auf Rucola und gehobeltem Parmesankäse

### **CARPACCIO DI POLPO | 13,00**

Selbstgemachtes Oktopus-Carpaccio

### **CARPACCIO DI SALMONE | 13,00**

Selbstgemachtes Lachs-Carpaccio

### **CARPACCIO DI PESCE SPADA | 13,00**

Selbstgemachtes Schwertfisch-Carpaccio

### **CARPACCIO DI TONNO | 13,00**

Selbstgemachtes Thunfisch-Carpaccio

### **TRIS DI CARPACCIO | 15,00**

Dreierlei Carpaccio-Variation aus Lachs-, Oktopus- und Schwertfisch-Carpaccio

### **ANTIPASTO MISTO**

Gemischter Vorspeisenteller aus Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio, Tomaten und Mozzarella, Gemüse und geräuchertem Lachs, dazu Brot

**1 Pers.      14,00**

**2 Pers.      24,00**

## LE NOSTRE INSALATE

---

*Wir servieren unsere Salate mit Brot und wahlweise mit  
French-Dressing oder Balsamico-Dressing*



### **INSALATA DELLA CASA | 15,00**

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen  
Putenbruststreifen, Speck und Sonnenblumenkernen

### **INSALATA VENEZIA | 15,00**

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Garnelen (Geschält)

### **INSALATA GRECA | 13,00**

Marktfrischer, angemachter Salat mit grünen Peperoni, Tomaten, Gurken  
roten Zwiebeln, Feta-Käse und Oliven in Joghurt-Dressing

### **INSALATA TOSCANA | 15,00**

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen,  
Croutons und Sonnenblumenkernen

### **INSALATA NIZZA | 13,00**

Marktfrischer, angemachter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln,  
Oliven und gekochtem Ei

### **INSALATA ITALIA | 13,00**

Marktfrischer, angemachter Salat mit Schinken und Mozzarella

### **INSALATA RUCOLA | 10,00**

Großer Rucola-Teller mit Kirschtomaten, Walnüssen  
und gehobeltem Parmesan

### **INSALATA MISTA GRANDE | 9,00**

Großer gemischter, angemachter Salatteller

### **INSALATA MISTA PICCOLA | 5,50**

Kleiner gemischter, angemachter Salatteller

## PRIMI PIATTI

---

### **LASAGNE | 11,00**

Béchamel- und Hackfleischsoße

### **TAGLIATELLE AL RAGU | 13,00**

Selbstgemachte Bandnudeln mit Hackfleischsoße

### **SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 13,00**

Nach italieneischer Art, mit Guanciale, Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Eigelb und frisch gehobeltem Pecorino

### **AGNOLOTTI AL PECORINO | 16,00**

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino-Käse und Feigen in cremiger, leichter Käsesoße

### **TAGLIATELLE MARE E MONTI | 18,00**

Frische Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Tomaten-Sahnesoße

### **TAGLIOLINI AL SALMONE FUME | 15,00**

Frische dünne Bandnudeln mit Lachs und Wodka in Tomaten-Sahnesoße

### **RISOTTO CON BURRATA E GAMBERI | 18,00**

Italienisches Risotto mit Tomaten, Burrata-Mozzarella und Garnelen

### **CALAMARATA NOSTROMO | 18,00**

Pasta mit Riesengarnelen, Jakobs-, Mies- und Venusmuscheln, leicht scharf

### **TAGLIATELLE AL TARTUFO | 18,00**

Selbstgemachte Bandnudeln mit frischen schwarzen Wintertrüffeln

### **RIGATONI SALSICCIA | 18,00**

Pasta mit Radicchio, italienischer Salsiccia und Gorgonzola

### **TAGLIATELLE CERVO | 15,00**

Selbstgemachte Bandnudeln mit Hirschragout

### **FUSILLONI AL TONNO | 18,00**

Pasta mit Thunfischfiletstückchen und marinierten Cherry-Tomaten

## LE NOSTRE CARNE

---

### **TAGLIATA DI MANZO | 26,00 | 28,00**

Rumpsteak vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten), wahlweise  
An einer Steinpilzrahmsauce, mit Kräuterbutter

### **FILETTO ALLA GRIGLIA | 32,00 | 34,00**

Filetsteak vom argentinischen Rind (gegrillt), wahlweise in Gorgonzolasauce,  
dazu Kräuterbutter

### **SALTINBOCCA ALLA ROMANA | 25,00**

Schnitzel aus der Schweinelende mit Salbei und rohem Schinken in Weißweinsauce

### **TAGLIATA D'AGNELLO | 29,50**

Gebratener Lammrücken an Kräuter-Pesto-Spiegel

*Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der  
folgenden Beilagen serviert:*

*-Reis*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Butternudeln*

*-Gemüse*

*-Salat*

## LE NOSTRE SPECIALITA DI PESCE

---

### **CALAMARI ALLA GRIGLIA | 24,00**

Gegrillte Calamari mit Knoblauch

### **SPADA AL LIMONE | 26,00**

Schwertfischfilet in Weißweinsauce

### **INVOLTINO DI BRANZINO AL LIMONE | 25,00**

Frische Wolfsbarschfilets-Röllchen in Zitronensauce

### **CALAMARETTI AL TARTUFO | 26,00**

Kleine, gegrillte Calamari an frische, schwarze Wintertrüffel

### **GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 26,00**

Gegrillte Fischplatte aus Calamari, Lachs, Oktopus und Wolfsbarschfilet

### **CACIUCCO DI PESCE | 26,00**

Oktopus, Garnelen, Seeteufel, Venus- und Miesmuscheln, und Tintenfische in Tomatensud gegart und in Tonterrine serviert

### **DUETTO DI PESCE | 26,00**

Duett aus Thunfischfilet und Oktopus an Knoblauch-vinaigrette

*Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:*

*-Reis*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Butternudeln*

*-Gemüse*

*-Salat*

## PIZZE CLASSICHE

---

*Alle unsere Pizzen haben einen Durchmesser Ø  
Von 28 cm oder 32 cm*



**MARGHERITA | 7,50 | 9,50**

Tomatensoße und Mozzarella

**NAPOLETANA | 8,00 | 10,00**

Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen

**SALAMI | 8,00 | 10,00**

Tomatensoße, Mozzarella und Salami

**PROSCIUTTO | 8,00 | 10,00**

Tomatensoße, Mozzarella und Vorderschinken

**REGINA | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons

**TONNO E CIPOLLA | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

**CAPRICCIOSA | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße und Mozzarella, Vorderschinken Champignons,  
Oliven und Artischocken

**4 STAGIONI | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Paprika,  
Salami und Champignons

**HAWAII | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

**VERDE | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Vorderschinken, Peperoni und Knoblauch

## **PIZZE CLASSICHE**

---

### **CALZONE | 10,00 | 12,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken,  
Salami und Champignons

### **DELLA CASA | 10,00 | 12,00**

Tomatensoße und Mozzarella, Salami, Vorderschinken,  
Peperoni Wurst, Champignons, grüne Peperoni,  
Paprika, Oliven und Artischocken

### **PARMA | 10,00 | 12,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Parmaschinken

### **4 FORMAGGI | 10,00 | 12,00**

Tomatensoße und 4 verschiedene Käsesorten

### **BRIE E CRUDO | 10,00 | 12,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse und Parmaschinken

### **VEGETARIANA | 10,00 | 12,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Brokkoli,  
Kirschtomaten, Spinat und Knoblauch

### **MARE | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Lachs, Garnelen  
Muscheln, Sardellen und Knoblauch

### **DIAVOLA | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Mozzarella und scharfe Salami

### **SICILIANA | 9,00 | 11,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven,  
Zwiebeln und Kapern



## **PIZZE BIANCHE**

---

### **RICOTTA E SPINACI | 9,00 | 11,00**

Ricotta-Käse, Spinat, Knoblauch und gehobelter Parmesan

### **SALMONATA | 10,00 | 12,00**

Frische Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola, Knoblauch und gehobelter Parmesan – leicht scharf

### **CAPRESE | 10,00 | 12,00**

Frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum

### **GOLOSA | 10,00 | 12,00**

Mozzarella, geräucherte Pancetta, Brie-Käse und Rucola

### **FRANCESCO | 12,00 | 15,00**

Frische Tomaten, Burrata, Mortadella, Pistazien und Parmesancreme

## **PIZZE SPECIALI**

---

### **MARE E MONTI | 11,00 | 13,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi und Rucola

### **VALTELLINESE | 11,00 | 13,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola und gehobelter Parmesan

### **GUSTOSA | 11,00 | 13,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse, getrocknete Tomaten, Zucchini, Rucola und gehobelter Parmesan

### **CIABATTA | 11,00 | 13,00**

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi, Rucola und gehobelter Parmesan

**Glutenfreie Pizza 3€ Aufpreis**  
**Vegane Mozzarella 1€ Aufpreis**

## DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

---

**PANNA COTTA | 6,90**

mit Caramel, Waldfrüchte- oder Schokoladensoße

**TIRAMISU | 6,90**

**CREME CAMEL | 6,90**

**SEMIFREDDO AL TORRONE | 6,90**

## HEIßE GETRÄNKE

---

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,50€   3,50€</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,00€</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,50€</b>
<b>Cappuccino – mit Milchschaum</b>	<b>3,50€   3,50€</b>
<b>Latte Macchiato – mit heißer Milch, Milchschaum</b>	<b>3,50€</b>
<b>Tasse heiße Schokolade</b>	<b>3,50€</b>
<b>Tee</b> <i>(Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grün)</i>	<b>2,50€</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>SURGIVA</b>	0,25l	<b>2,50€</b>
<i>Ital. Mineralwasser</i>	0,50l	<b>3,50€</b>
<i>Spritzig   Medium   Naturell</i>	0,75l	<b>4,50€</b>
<b>GRANINI</b>		
Orangensaft – Saft	0,2l	<b>3,00€</b>
Apfelsaft - Saft	0,2l	<b>3,00€</b>
Schwarze Johannisbeere - Saft	0,2l	<b>3,00€</b>
<b>COCA-COLA   COCA-COLA LIGHT   COKE ZERO</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FANTA</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>SPRITE</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>MEZZO MIX</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>SWEPPEES</b>		
Bitter Lemon	0,2l	<b>2,50€</b>
Ginger Ale	0,2l	<b>2,50€</b>
Tonic Water	0,2l	<b>2,50€</b>
<b>FRITZ – KOLA</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – KOLA OHNE ZUCKER</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – KOLA SUPERZERO</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – KOLA MISCHMASCH</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – SPRITZ APFELSCHORLE</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – SPRITZ TRAUBENSCHORLE</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – SPRITZ RHABARBERSCHORLE</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – LIMO HONIGMELONE</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – LIMO ZITRONE</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>FRITZ – LIMO ORANGE</b>	0,33l	<b>3,50€</b>

## GRAPPE

---

<b>Grappa Bianca</b>	40,0%	2cl	<b>2,60€</b>
<b>Grappa Riserva</b>	40,0%	2cl	<b>4,00€</b>

## BIERE VOM FASS

---

<b>Würzburger Hofbräu Pils</b>	0,3l	<b>3,00€</b>
<b>Würzburger Hofbräu Pils</b>	0,4l	<b>3,50€</b>
<b>Maisels's Weisse Original</b>	0,3l	<b>3,00€</b>
<b>Maisels's Weisse Original</b>	0,5l	<b>3,90€</b>
<b>Bayreuther Helles</b>	0,3l	<b>3,00€</b>
<b>Bayreuther Helles</b>	0,5l	<b>3,90€</b>
<b>Bayreuther Aktien Zwick'l</b> <i>(Kellerbier im Tonkrug - Trüb)</i>	0,5l	<b>3,90€</b>
<b>Russ</b> <i>(Weizenbier mit Limonade)</i>	0,5l	<b>3,90€</b>
<b>Radler</b> <i>(Bier/Pils mit Limonade)</i>	0,4l	<b>3,50€</b>

## FLASCHENBIERE

---

<b>Maisels's Weisse Alkoholfrei</b>	0,5l	<b>3,90€</b>
<b>Bayreuther Aktien Landbier</b> <i>(fränkisch dunkel)</i>	0,5l	<b>3,90€</b>
<b>Veltins Alkoholfrei</b>	0,33l	<b>3,50€</b>
<b>Veltins Malzbier</b>	0,33l	<b>3,50€</b>

## APERITIFS

---

<b>Martini Bianco/Rosso</b>	5cl	<b>5,50€</b>
<b>Campari Soda/Orange</b>	5cl	<b>5,50€</b>
<b>Aperol Spritz</b> <i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe</i>		<b>6,00€</b>
<b>Hugo</b> <i>Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>		<b>6,00€</b>

## PROSECCO

---

Prosecco D.O.C	Glas 0,1	3,90€
Proseccoschorle	0,25	4,50€
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C	Flasche 0,75	26,00€

## SPIRITUOSEN

---

### FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

*Destillerie Gößwein, Thüngersheim*

ZWETSCHGENWASSER	40,0%	4cl	4,00€
WILLIAMS CHRIST	40,0%	4cl	4,00€
MIRABELLENWASSER	40,0%	4cl	4,00€
KIRSCHWASSER	40,0%	4cl	4,00€
SCHLEHE	40,0%	4cl	4,00€
HASELNUSS	40,0%	4cl	4,00€

### LIKÖRE

BAILEYS IRISH CREME	17,0%	4cl	4,00€
AMARETTO	20,0%	4cl	4,00€
SAMBUCA	40,0%	4cl	4,00€
GRAND MARINER	40,0%	4cl	4,00€

### WHISKEY

BALLENTINES	40,0%	4cl	6,00€
TULLAMORE DEW	40,0%	4cl	6,00€

### BITTER UND KRÄUTER

JÄGERMEISTER	35,0%	4cl	4,00€
FERNET BRANCA	42,0%	4cl	4,00€
RAMAZOTTI	30,0%	4cl	4,00€
AVERNA	29,0%	4cl	4,00€
CYNAR	16,5%	4cl	4,00€

## WEINE – OFFEN - 0,25 L

---

### WEINGUT HÖFLING, EUSSENHEIM

Karlstadter, 2021	Müller-Thurgau, halbtrocken, weiß	5,00€
Karlstadter, 2021	Silvaner, trocken, weiß	5,00€
Karlstadter, 2021	Bacchus, lieblich, weiß	5,00€

### WEINGUT BÜRGERSPITAL, WÜRZBURG

Silvaner 2021	Qualitätswein, trocken, weiß	6,00€
Riesling 2021	Qualitätswein, trocken, weiß	6,00€
Rotling 2021	Qualitätswein, trocken, rosé	6,00€
Frankenweinschorle		3,50€

### PRIMITIVO DEL SALENTO IGT – 2018

Abruzzen, trocken, vollmundig, rot	14,00 % vol.	5,50€
------------------------------------	--------------	-------

### ROSSO DELLE VENEZIE IGT – 2018

Zenato, Venetien Cuvee (Cabernet Sauvignon und Corvina)		
Trocken, würzig, fruchtig, rot	13,50 % vol.	5,50€

### BARDOLINO CHIARETTO – ZENATO DOC 2019

Halbtrocken, strahlender Rosé, angenehme Säure, frisch und spritzig	12,50 % vol.	5,50€
---	--------------	-------

### PINOT GRIGIO DEL VENETO 2019 IGT

Cantina Soligo, Venetien, trocken, fruchtig, weiß	12,00 % vol.	5,50€
---	--------------	-------

### LAMBRUSCO CHIARLI 1860 D.O.P

Perlwein, leicht, Rubinrot, angenehme Säure, frisch, leicht schäumend, rot	8,00 % vol.	5,50€
--	-------------	-------

## FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

---

### WEISS

**LUGANA „I FRATI“ D.O.C – CA DE FRATI 2020** 30,00€

Dieser Lugana gehört zu den besten seiner Art. Würzig, voll und harmonisch im Geschmack, angenehm duftend nach Pfirsichen und Mandeln. Trocken

**CHARDONNAY GARDA D.O.C „SANTA CHTISTINA“ 2019** 30,00€

**Azienda Vitivinicola Zenato**

Dieser Wein besteht zu 100 Prozent aus Chardonnay-Trauben und hat eine brillante strohgelbe Farbe. In der Nase öffnen sich die Aromen von Weißdornblüten und Kirschblüten allmählich zu Noten von grünem Apfel und Aprikose mit zarten Noten von Trockenfrüchten, Haselnüssen und Mandeln. Am Gaumen ist der Wein mit annähernden Zitronenaromen ausgewogen, die seine sortenreine Ausdruckskraft ausgleichen.

**GAVI DI GAVI DOCG – „CA DA BOSIO“** 30,00€

**Cantina Vite Colte – Barolo, Terre da Vino 2019**

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase umfassend, frisch, elegant, mit wunderbaren Blumen- und Fruchtnoten. Am Gaumen weich und harmonisch, wohlduftend und samtig, mit schönem und nachhaltigem Abgang.

**„LE VELE“ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C CLASSICO** 24,00€

**AGRICOLA TERRE CORTESI MONCARO 2019**

Vielschichtig und ausgeprägte Duft- und Geschmacksnoten. Weich und angenehm im Gaumen. Das intensive Aroma des Weines kommt am besten zur Geltung, wenn er jung getrunken wird.

## FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

---

### ROT

- NOTTEFONDA ROSSO VERONESE IGT** 30,00€  
**ROCCA SVEVA – CANTINA DI SOAVE** 2018  
Tiefes, fast undurchsichtiges Rubinrot, das dem Wein seinen Namen gibt: Tiefe Nacht. Düfte von dunklen Beeren, wilden Rosen, Gewürzen und Rhabarber. Vollmundig, schön ausgewogen und abgerundet, mit köstlichen Noten von Blaubeeren und wilden Brombeeren. Ein Veronese aus Corvina, Pinot Noir und Merlot.
- CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC** 30,00€  
**ROCCA SVEVA – CANTINA DI SOAVE** 2017  
Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives und fruchtiges Buqett mit Noten von Brombeere und Himbeere, starke Struktur mit ausgeglichenen Tanninen, im Nachgeschmack Noten von Vanille und Lakritze, die einen starken, aber eleganten Abgang schaffen.
- RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIOR DOC** 40,00€  
**AZIENDA VITIVINICOLA ZENATO** 2016  
Tiefrote Farbe. Elegant und samtig am Gaumen. Aromen von Schwarzkirschen, Kräutern und einem Hauch dunkler Schokolade. Hergestellt wird der Wein nach der klassischen Ripassa-Methode, d.h. dem fast fertigen Valpolicella gibt man Amarone Trester dazu, welcher noch Zucker enthält und eine zweite Gärung einleitet. Dadurch entsteht ein Wein mit ähnlicher Dichte wie Amarone, aber mit weniger Alkohol.
- PRIMITIVO DI MANDURIA DOC „UNO“** 28,00€  
**MASSERIA LA VOLPE - ABRUZZEN** 2019  
Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Duft reifer Früchte und gewürzte Noten. Balanciert und delikater Wein. Idealer Begleiter von gegrilltem, rotem Fleisch und Nudelgerichten
- LE VOLTE DELL' ORNELLAIA I.G.T** 40,00€  
**TENUTA DELL' ORNELLAIA** 2017  
Zweitwein des berühmten Ornellaia. Vollfruchtig, kräftig mit vielschichtigen Aromen. 40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot, reift 9 Monate in gebrauchten französischen Barriques und weitere 9 Monate auf der Flasche



## FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

---

### ROT

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC** 55,00€  
**ZENATO** **2015**

Rot funkelnde, granatrote Reflexe. Der Duft ist ätherisch, würzig, mit Anklängen an Trockenfrüchte und Pflaume, die Struktur des Weines entfaltet sich komplex, elegant und samtig

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** 55,00€  
**TENUTA COL D'ORCIA** **2014**

Rubinrot mit violetten Reflexen, komplex, breit gefächerte Fruchtnoten Verschmelzen mit Balsamico und würzigen Aromen. Feine Tannine mit angenehmer Säure und Frische. Im Abgang vollmundig und angenehm fruchtig

**IL BRUCIATO BOLGHERI – GUADO AL TASSO** 55,00€  
**MARCHESI ANTINORI** **2016**

Dieser Cuvée präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet und wird durch einen zarten Holzton abgerundet, was auf seine 7-monatige Lagerung im Barrique zurückzuführen ist. 4 Monate auf der Flasche verfeinert, besticht der 'Il Bruciato durch seine gute Struktur und das weiche Tannin.

## CHAMPAGNER

---

### „RUINART“ 0,75 L

R DE RUINART	BRUT	120€
R DE RUINART	DE BLANCES	120€
R DE RUINART	ROSÉ BRUT	120€