

# UNSERE SPECIALS

---

**LIMONCELLO SPRITZ | 5,50**

**ZUPPA DIE POMODORO | 6,00**

Selbstgemachte Tomatencremesuppe nach italienischer Art

**CARPACCIO DI MANZO CON PFIFFERLI | 16,00**

Hauchdünngeschnittenes Rinder-Carpaccio mit Gebratenen Pfifferlingen

**BRUSCHETTA CAPRINO | 7,50**

4 Scheiben geröstetem Brot mit Frischen Ziegen-Käse und Honig und Walnüsse

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

# UNSERE SPECIALS

---

## **LASAGNE AL SALMONE | 14,00**

Frische, selbstgemachte Lachs-Zucchini-Lasagne

## **RAVIOLI AI PORCINI | 18,00**

Nudeltaschen mit Steinpilz-Ricotta-Füllung in cremiger Steinpilzsoße

## **GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 14,00**

Frische Kartoffelgnocchi in Tomaten-Sahnesoße, anschließend mit Mozzarella überbacken

## **PIZZA SPECIALE CON PFIFFERLI | 12,00 | 16,00**

Pizza Bianca mit Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Ei, gebratenen Pfifferlingen, Rucola-Salat und gehobeltem Parmesan

## **STRACCETTI CON PFIFFERLI | 24,00**

Gegrillte dünne Minutensteaks auf Salatbeet mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln

## **SCALOPPINA AI PIFFERLI | 18,00**

Schnitzel aus dem Schweinerücken in Pfifferling-Rahmsoße

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

*-Reis*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Butternudeln*

*-Gemüse*

*-Salat*

# UNSERE SPECIALS

---

## **TORTELLONI RICOTTA E SPINACCI | 15,00€**

Frische und mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeltaschen in Gorgonzola-Walnuss-Soße

## **TORTELLINI ALLA PANNA | 14,00€**

Frische, mit Fleisch und Käse gefüllte Nudeltaschen in Sahnesoße  
mit Schinken

## **TAGLIATELLE AI PFIFFERLI | 18,00**

Frische Bandnudeln in Pfifferling-Rahmsoße

## **PANZEROTTI PECORINO E FICHI | 18,00**

Halbmondgeformte Ravioli mit Feigen-Pecorino-Käse Füllung  
Leichte creme-sauce

## **RIGATONI ALLA LOMBARDA | 18,00**

Pasta mit Salsiccia (Ital. grobe Wurst), Steinpilzen und Saffran

# UNSERE SPECIALS

---

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

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

## **SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 11,00€**

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl – leicht scharf

## **RISOTTO MARTINI | 18,00**

Risotto mit Oliven, Garnelen, Cherry-Tomaten mit Martini-Sauce

## **BRANZINO AL VINO BIANCO | 24,00**

Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce

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

*-Reis*

*-Butternudeln*

*-Salat*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Gemüse*

# ANTIPASTI

---

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

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan

## **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

## **ANTIPASTO MISTO**

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

**1 Pers.      14,00**

**2 Pers.      20,00**

# 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 | 16,00**

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen,  
Croutons und Sonnenblumenkernen

# LE NOSTRE INSALATE

---

## **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 | 13,00**

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

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

Frische Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Tomaten-Sahnesoße

### **TAGLIOLINI AL SALMONE | 14,00**

Frische dünne Bandnudeln mit Lachs und Wodka  
in Tomaten-Sahnesoße



# LE NOSTRE CARNE E PESCE

---

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

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

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

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

## **SCALLOPPINA AL VINO BIANCO | 18,00**

Schnitzel aus dem Schweinerücken in Weißweinssoße

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

Gegrillte Calamari mit Knoblauch

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

Gegrillte Fischplatte aus Calamari, Lachs, Oktopus und Wolfsbarschfilet

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

Lachsfilet vom Grill

*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

# PIZZE CLASSICHE

---

## **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

## **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 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

# 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 CIOKO-NUTELLA | 6,90**

## HEISSE GETRÄNKE

---

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

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

## **SURGIVA**

*Ital. Mineralwasser*

*Spritzig | Medium | Naturell*

0,25l **2,50€**

0,50l **3,50€**

0,75l **4,50€**

## **GRANINI**

Orangensaft – Saft

0,2l **3,00€**

Apfelsaft - Saft

0,2l **3,00€**

Schwarze Johannisbeere - Saft

0,2l **3,00€**

**COCA-COLA | COCA-COLA LIGHT | COKE ZERO**

0,33l **3,50€**

**FANTA**

0,33l **3,50€**

**SPRITE**

0,33l **3,50€**

**MEZZO MIX**

0,33l **3,50€**

## **SWEPPEES**

Bitter Lemon

0,2l **2,50€**

Ginger Ale

0,2l **2,50€**

Tonic Water

0,2l **2,50€**



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

## SPIRITUOSEN

---

### FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

*Destillerie Gößwein, Thüngersheim*

<b>ZWETSCHGENWASSER</b>	40,0%	4cl	<b>4,00€</b>
<b>WILLIAMS CHRIST</b>	40,0%	4cl	<b>4,00€</b>
<b>MIRABELLENWASSER</b>	40,0%	4cl	<b>4,00€</b>
<b>KIRSCHWASSER</b>	40,0%	4cl	<b>4,00€</b>
<b>SCHLEHE</b>	40,0%	4cl	<b>4,00€</b>
<b>HASELNUSS</b>	40,0%	4cl	<b>4,00€</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

---

### 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 Buquett 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.

# FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

---

## ROT

**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

**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.

# 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

## CHAMPAGNER

---

### „RUINART“ 0,75 L

<b>R DE RUINART</b>	<b>BRUT</b>	<b>120€</b>
<b>R DE RUINART</b>	<b>DE BLANCES</b>	<b>120€</b>
<b>R DE RUINART</b>	<b>ROSÉ BRUT</b>	<b>120€</b>