

Hauswein

Weißwein 0.11 / 0.21 / 0.75l	3.90 / 5.60 / 22.00
Tasari Grillo Sicilia, trocken	
Rotwein 0.11 / 0.21 / 0.75l	3.90 / 5.60 / 22.00
Grotte sul Mare Rosso Piceno, trocken	
Rosé 0.11 / 0.21 / 0.75l	
Frappo Frappato Rosato Sicilia, trocken	3.90 / 5.60 / 22.00

Weißweinschale 0.25l / 0.5l	3.40 / 5.10
Prosecco Bianchi 0.11 / 0.75l	4.50 / 29.00

Offene Weine

WEISSWEIN	0.11 / 0.21 / 0.75l
------------------	----------------------------

Lugana Di Sirmione	4.60 / 8.20 / 32.00
Lombardia, Gardasee	
Ein charaktervoller Klassiker! Dieser Wein, oft als einziger direkt in Sirmione erzeugt, bietet eine harmonische Kombination aus Zitrusnoten und einer feinen Bitter-Mandelnote	
Trocken, passend zu Antipasti, Fisch, Grillgemüse	

Zoli Inzolia - Siziliens Sonne im Glas	3.60 / 7.00 / 26.00
Marsala, Sizilien	
Ein lebendiger Weißwein mit zarten Aromen von Pfirsich, reifer Birne und weißen Blüten. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit einer dezenten Mandelnote in Abgang.	
Trocken aber fruchtig und weich, passend zu Meeresfrüchten, Fischcarpaccio, leichten Pastagerichten	

Dorobianco - Der goldene Weiße vom Gardasee	3.80 / 7.20 / 28.00
Lombardia, Gardasee	
Ein eleganter Weißwein mit dem Duft von Pfirsich, Zitrusfrüchten und einer feinen exotischen Note.	
Trocken, spritzig-frisch, ideal zu Fisch, oder als Aperitif	

Belato Offida Pecorino	3.80 / 7.20 / 28.00
Marche, Italien	
Ein leuchtend strohgelber Weißwein mit eleganten Aromen von grünem Apfel, Banane und Ananas. Am Gaumen zeigt er eine großartige Struktur mit einer erfrischenden Säure und (exotischen) fruchtigen Finale.	
Trocken, passt zu Fisch, Meeresfrüchte und hellem Fleisch	



Offene Weine

ROTWEIN

0.11 / 0.21 / 0.75l

Primitivo del Salento

3.80 / 7.20 / 28.00

Salento, Puglia

Dieser Primitivo verkörpert die Sonne Süditaliens.

Sein Bouquet erinnert an dunkle Waldbeeren und Pfaumenkonfitüre, ergrenzt durch dezente Gewürznoten. Durch seine weichen Tannine und die leichte Restsüße ist besonders geschmeidig und langhaltend im Abgang.

Trocken, bis halbtrocken (sehr weich und fruchtig)

Perfekt zu gegrilltem Fleisch, kräftiger Pastagerichten mit Tomatensauce oder Käse. Auch solo als Genuss für gemütliche Abende

Nebàcco Nero d'Avola

3.80 / 7.20 / 28.00

Marsala, Sizilien

Ein "Sonnenglas" aus Sizilien: Besticht durch seine Dichte und Weichheit.

Dieser kraftvolle Sizilianer bringt intensive Aromen von dunklen Kirschen, Waldbeeren und einem Hauch feiner Gewürze. Am Gaumen zeigt er sich außergewöhnlich samtig und vollmundig.

Trocken, aber sehr weich und fruchtig (kaum Säure)

Passt zu: Pastagerichten mit Salsiccia oder Bolognese, Gerichten mit Gorgonzola (z.B. 4-Käse-Pasta/Pizza) oder unseren Burgern.

Appassimento Rosso Veneto

4.10 / 7.50 / 30.00

Veneto, Italien

Ein tiefroter, samtig-weicher Genuss aus Norditalien.

Durch die Trocknung der Trauben entstehen intensive Aromen von reifen Kirschen und Waldbeeren.

Vollmundig, kräftig und mit einer harmonischen Restsüße.

Trocken, aber besonders weich und vollmundig,

Ideal zu unseren Fleischgerichten, Arancini und Pizza mit Salami.

ROSÉWEIN

0.11 / 0.21 / 0.75l

Rosavera Chiaretto Valtènesi

4.10 / 7.50 / 30.00

Gardasee

Eleganter Rosé mit feinem Duft nach Rosen und Erdbeeren.

Frisch, mineralisch und harmonisch im Geschmack. **Trocken**

Passt zu: Bruschetta, Carpaccio, Pizza, hellem Fleisch, Fisch, Caprese

Dessertwein

Lambrusco dell'Emilia 0.25l 0.5l

3.40 / 5.10

Spritziger, süßer Klassiker. Duftet intensiv nach Waldbeeren und Kirschen.





Flaschenwein

ROTWEIN

0.75L

SYRAH RISERVA "DELIA NIVOLELLI"

64.00

Marsala, Sizilien

Ein charakterstarker, **trockener** Syrah der Spitzenklasse. Zweijährige Reife in französischer Eiche verleiht ihm seine aristokratische Struktur und die perfekte Balance zwischen kraftvoller Würze und seidiger Textur. Mit Noten von Waldbeeren, Tabak und einem Hauch Vanille – ein exklusives Erlebnis, das Zeit und Muße verdient.

Exklusiver Begleiter zu edlen Fleischgerichten und kräftigem Käse.

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO

SUPERIORE „LA CASETTA“

70.00

Domini Veneto

Das Herzstück Venetiens: Ein Wein von aristokratischer Fülle und samtiger Eleganz. Dieser Ripasso verdankt seine außergewöhnliche Komplexität einer zweiten Gärung auf den kostbaren Schalen des Recioto, gefolgt von einer 18-monatigen Vollendung in Barriques. Er besticht durch ein tiefes Rubinrot und ein betörendes Bouquet von Schattenmorellen, Wildkirschen und einer Spur dunkler Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, warm und von beeindruckender Dichte.

Dieser Wein ist der perfekte Partner zu unseren Fleischgerichten vom Grill oder zu unseren Pastavariationen mit kräftigen Fleischsaucen. Auch als Begleiter zu einer Auswahl an gereiftem Käse ein wahrer Genuss.

WEISSWEIN

0.75L

SAUVIGNON DOC ALTÚRIS

34.00

Cividale del Friuli, Nordost-italien

Frische & Lebensfreude pur. Ein eleganter Weißwein aus den Hügeln des Friauls. Er verzaubert mit einer lebendigen Aromatik von Passionsfrucht und Holunderblüten. Klar, mineralisch und herrlich spritzig.

Passt hervorragend zu: Vitello Tonnato, leichten Fischgerichten oder frischer Pasta mit Meeresfrüchten.

