



IL RISTORANTE

Inhaber Pasqualina Voccia

Herzlich Willkommen
im „Il Ristorante“.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns Wohlfühlen.
Aus Küche und Keller, das Beste ist uns gerade gut genug für Sie.
Waren Sie zufrieden? – dann empfehlen Sie uns weiter.
Wenn nicht – bitte geben Sie uns Bescheid.
Die Meinung unserer Gäste ist uns wichtig!!!

Gerne machen wir Ihnen Menü-Angebote für
Familienfeste und Weihnachtsfeiern.
Auch ihre Gäste werden zufrieden sein.

Unsere Öffnungszeiten:
von 11.30 bis 14.30 Uhr
und von 17.00 bis 23.00 Uhr
Warme Küche von 11.30 bis 14.00 von 17.30 bis 22.30
Montag Ruhetag

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und

Buon Appetito!!!

– Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung –

APERITIVI – APERITIV

| | | |
|---|--------|---------------|
| Campari ¹⁾ Soda / Orange | 4 cl | 5,50 € |
| Martini Bianco / Rosso ¹⁾ | 3 cl | 4,50 € |
| Sherry | 2 cl | 4,00 € |
| Glas Prosecco | 0,10 l | 3,50 € |
| Spritz ¹⁾ | 0,30 l | 5,50 € |
| Hugo | 0,30 l | 5,50 € |

ANTIPASTI – VORSPEISEN

| | |
|--|----------------|
| Carpaccio di Manzo (G) | 12,40 € |
| Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola und Parmesan | |
| Caprese (G) | 7,40 € |
| Mozzarella mit Tomaten und Basilikum | |
| Lachs-Carpaccio mit Rosa Pfeffer mit Zitronensauce | 12,40 € |
| Antipasto - gemischtes Gemüse vom Grill (G) Groß | 12,50 € |
| Klein | 7,90 € |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | |
|--|---------------|
| Kl. Rigatoni mit Sahnesauce und Vorderschinken⁷⁾ (G) | 4,50 € |
| Kl. Portion Pommes mit Ketchup (j) | 3,00 € |
| Kl. Schnitzel mit Pommes (A,C,K,J) | 6,90 € |

1)mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8)Koffeinhalting 9)chininhalting
11)Süßungsmittel 12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

A)Glutenhaltiges Getreide B)Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G)Milch H)Schalenfrüchte I)Sellerie J)Senf K)Sesamsamen

L)Lupinen M)Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung

INSALATE – SALATE

| | |
|---|----------------|
| Insalata Mista | 4,50 € |
| Gemischter Salat | |
| Insalata di pomodoro | 4,50 € |
| Tomatensalat mit Zwiebeln | |
| Insalata Capricciosa | 9,80 € |
| Käse, Artischocken, Ei, Vorderschinken ⁷⁾ , Thunfisch, Oliven ⁶⁾ (C,D,G) | |
| Insalata con Tacchino | 10,40 € |
| Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Ananas | |
| Insalata della Casa | 6,40 € |
| Rucola Salat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten (G) | |
| Insalata Capri | 8,40 € |
| Grüner Salat mit Thunfisch, Bohnen und Zwiebeln (D) | |
| Insalata Greca | 9,40 € |
| Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Bohnen, Oliven ⁶⁾ und Peperoni (G) | |

MINISTRONE – SUPPEN

| | |
|--------------------------|---------------|
| Minestrone | 4,50 € |
| Gemüsesuppe (4) | |
| Crema di pomodoro | 4,50 € |
| Tomatencremesuppe (G) | |

RISOTTO – REISGERICHTE

| | |
|--|----------------|
| Risotto alla Marinara | 10,90 € |
| Reis mit Meeresfrüchten und Tomatensauce (B,D,M) | |
| Risotto alla Contadina | 9,40 € |
| Reis mit frischem Gemüse | |

Kleine Portionen machen wir gerne wir berechnen dann 2€ weniger

1)mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8)Koffeinhaltig 9)chininhaltig 11)Süßungsmittel 12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

A)Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen

L) Lupinen M) Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

- Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung -
- Kleine Portionen machen wir gerne wir berechnen 2€ weniger -

PASTA – NUDELGERICHTE

| | |
|--|----------------|
| Spaghetti Napoli | 7,90 € |
| mit Tomatensauce (A,G) | |
| Spaghetti Bologna | 8,40 € |
| mit Fleischsauce (A,i,G) | |
| Spaghetti aglio e olio | 8,40 € |
| mit Knoblauch und Öl (A) | |
| Penne all'amatriciana | 9,40 € |
| mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce (A,G) | |
| Spaghetti alla carbonara | 9,40 € |
| mit Ei, Speck und Sahnesauce (A,G,C) | |
| Spaghetti Marinara | 11,90 € |
| mit Meeresfrüchten und frischen Tomaten Sauce (A,B,D,M) | |
| Penne all'arrabbiata | 8,40 € |
| mit Knoblauch und scharfer Tomatensauce (A,G) | |
| Penne al Salmone | 11,90 € |
| mit Lachs in Sahne-Tomatensauce (A,D,G) | |
| Penne Wodka | 10,90 € |
| mit Pute und Zucchini in Rahmsauce | |
| Rigatoni Emiliana (A,G,C) | 9,90 € |
| mit Erbsen, Vorderschinken ⁷⁾ und Champignons in Sahnesauce | |

AL FORNO – IM OFEN ÜBERBACKEN

| | |
|---|---------------|
| Lasagne al forno | 9,40 € |
| mit Fleischsauce und Mozzarella überbacken (A,C,G,I) | |
| Rigatoni al Forno (A,G,I) | 9,40 € |
| mit Vorderschinken ⁷⁾ , Erbsen und Champignons in Fleischsauce und Mozzarella überbacken | |
| Rigatoni ai quattro formaggi | 9,40 € |
| mit vier verschiedenen Käsesorten (A,G) | |

1)mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärzungsmittel 7) Phosphat
8)Koffeinhaltig 9)chininhaltig 11)Süßungsmittel 12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

A)Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D)Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J)Senf

K) Sesamsamen L)Lupinen M) Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung –

Alle Pizza mit Mozzarella ++ Steinofen

Beilagenwünsche 50 Cent Aufpreis Fisch oder Parmaschinken 2,50€

Kleine Portionen machen wir gerne wir berechnen dann 2€ weniger

| | |
|---|----------------|
| Pizzabrot | 4,70 € |
| mit Tomatensauce (A,G) | |
| Margherita | 7,40 € |
| mit Tomaten und Mozzarella (A,G) | |
| Napoli | 7,90 € |
| mit Sardellen (A,D,G) | |
| Peperoni | 7,90 € |
| mit Paprikaschoten und Peperoni (A,G) | |
| Funghi | 7,90 € |
| mit Champignons (A,G) | |
| Salami | 7,90 € |
| mit Salami (A,G) | |
| Prosciutto | 7,90 € |
| mit Vorderschinken ⁷⁾ (A,G) | |
| Regina | 8,40 € |
| mit Vorderschinken ⁷⁾ und Champignons (A,G) | |
| Calzone | 9,40 € |
| gefüllt mit Vorderschinken ⁷⁾ und Ei (A,C,G) | |
| Quattro Formaggi | 9,40 € |
| mit vier verschiedenen Käsesorten (A,G) | |
| Capricciosa (A,G) | 9,90 € |
| mit Vorderschinken ⁷⁾ , Paprikaschoten, Artischocken und Oliven ⁶⁾ | |
| Quattro Stagioni (A,G) | 9,90 € |
| mit Vorderschinken ⁷⁾ , Champignons, Paprikaschoten, Artischocken und Oliven ⁶⁾ | |
| „Il Ristorante“ (A,G,C) | 10,90 € |
| mit vier verschiedenen Käsesorten, Vorderschinken ⁷⁾ und Ei | |
| Sorrento | 9,90 € |
| mit Thunfisch und Zwiebeln (A,D,G) | |
| Contadina | 9,90 € |
| mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Salami (A,G) | |
| Marinara | 10,90 € |
| mit Meeresfrüchten (A,B,D,G,M) | |
| Fantasia | 10,90 € |
| mit Krabben, Knoblauch und Rucola (A,B,G) | |
| Diavola | 9,90 € |
| mit scharfer Salami Napoli ^{1,2,3)} (A,G) | |
| Rustica | 10,90 € |
| mit Rohschinken, Rucola und Parmesan ^{1,2,3)} (A,G) | |
| Pizza con Tutto | 10,90 € |
| mit Allem ⁶⁾ (A,G) | |
| Hawaii | 8,40 € |
| mit Vorderschinken ⁷⁾ und Ananas (A,G) | |
| Vegetaria mit frischem Gemüse (A,G,6) | 9,90 € |

1)mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8)Koffeinhaltig 9)chininhaltig 11)Süßungsmittel 12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

A)Glutenhaltiges Getreide B)Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf

K) Sesamsamen L) Lupinen M)Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

Fleisch – GERICHTE

| | |
|---|----------------|
| Cotoletta alla milanese (A,C,K,L) Schnitzel (Schweinefleisch) mit Pommes Frites | 12,40 € |
| Costata di manzo Rinderlende vom Grill mit Salat | 19,90 € |
| Saltimbocca alla Romana (A,C,K,L) Fleisch-Medaillons mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce mit Kartoffeln und Gemüse | 17,90 € |
| Scaloppina al Limone Fleisch-Medaillons in Zitronensauce mit Kartoffeln und Gemüse | 17,90 € |

Fisch –GERICHTE

| | |
|---|----------------|
| Calamari fritti (A,D) Tintenfisch fritiert mit Salat | 17,90 € |
| Calamari alla griglia Tintenfisch vom Grill mit Salat (D) | 17,90 € |
| Scampi alla griglia Scampi vom Grill mit Salat (B) | 24,40 € |
| Grigliata di Pesce Gemischte Fischplatte mit Salat (B,D) | 25,90 € |
| Salmone alla griglia Lachsfilets vom Grill mit Salat (D) | 18,40 € |
| Luccio alla griglia Zanderfilet vom Grill mit Salat (D,M) | 18,40 € |

Kleine Portionen machen wir gerne – wir berechnen dann 2€ weniger

Extra Beilagen- Kartoffeln oder Gemüse, berechnen wir 3,00 €

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen

L) Lupinen M) Weichtiere N) Schwefeldioxid und Sulphite

1)mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärmungsmittel 7) Phosphat 8)Koffeinhaltig 9)chininhaltig
11)Süßungsmittel 12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

- Bitte beachten sie auch unsere Allergen-Kennzeichnung -

DESSERT – NACHSPEISE

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Tiramisu (A,G) | 6,50 € |
| Panna Cotta (G) | 6,50 € |
| Profiterol (A,C,G) | 6,50 € |
| Gemischtes Eis (H,G) | 4,50 € |
| Tartufo nero (C,G) | 6,50 € |
| Coppa Lamponi (H,G) | 5,50 € |

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren
und Sahne

BEVANDE CALDE

WARME GETRÄNKE

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Tasse Kaffee | 2,00 € |
| Tasse Schokolade mit Sahne (G) | 3,20 € |
| Latte Macchiato (G) | 3,20 € |
| Espresso / Espresso Macchiato | 2,00 € |
| Espresso Corretto | 3,00 € |
| Cappuccino (G) | 2,60 € |
| Glas Tee | 2,00 € |

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | |
|--|---------------|
| San Pellegrino Mineral Wasser 0,25 l | 2,50 € |
| San Pellegrino Mineral Wasser 0,75 l | 5,50 € |
| St. Leonhard Stilles Wasser 0,50 l | 2,90 € |
| St. Leonhard Stilles Wasser 1,00 l | 5,80 € |
| Franken Brunnen 0,50 l | 2,90 € |
| Pepsi-Cola 0,25 l | 2,30 € |
| Pepsi-Cola ^{1,3,9} 0,50 l | 3,80 € |
| Pepsi-Cola ^{1,3,9,12} light 0,50 l | 3,80 € |
| Mirinda Orange ^{1,2,3} 0,25 l | 2,30 € |
| Mirinda Orange ^{1,2,3} 0,50 l | 3,80 € |
| Spezi ^{1,9} 0,50 l | 2,90 € |

Schorle & SÄFTE

| | |
|--|---------------|
| Apfelsaft (aus Konzentrat) 0,25 l | 2,20 € |
| Orangensaft (-/-) 0,25 l | 2,20 € |
| Johannesbersaft 0,25 l | 2,20 € |
| Traubensaft 0,25 l | 2,20 € |
| Ananassaft 0,25 l | 2,20 € |
| Kirschsafft 0,25 l | 2,20 € |
| Maracujasaft 0,25 l | 2,20 € |
| Alle Saft – Schorlen 0,50 l | 3,50 € |

BIRRE– BIER

| | |
|--|---------------|
| Wildbräu Helles (A) 0,50 l | 3,40 € |
| Löwenbräu Helles Alkoh. 0,50 l | 3,50 € |
| Landpils (A) 0,30 l | 3,50 € |
| Weißbier hell (A) 0,50 l | 3,50 € |
| Weißbier dunkel (A) 0,50 l | 3,50 € |
| Erdinger Weißbier Alkoh. 0,50 l | 3,50 € |
| Weißbier Light (A) 0,50 l | 3,50 € |
| Radler (A) 0,50 l | 3,50 € |
| Cola Weizen ^{1,3,9} (A) 0,50 l | 3,50 € |
| Russen ^{1,3} (A) 0,50 l | 3,50 € |
| Dunkelbier (A) 0,50 l | 3,50 € |

1)mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 6)Schwärmungsmittel 7) Phosphat 8)Koffeinhaltig 9)chininhaltig 11)Süßungsmittel
12)Phenylalaninquelle Alle Preise in EURO, inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

LIQUORI & OBSTBRANT

| | | | |
|----------------------|------|------|---------------|
| Sambuca | 40 % | 2 cl | 2,90 € |
| Amaretto | 28 % | 2 cl | 2,90 € |
| Baileys | 17 % | 2 cl | 3,50 € |
| Limoncello | 30 % | 2 cl | 2,90 € |
| Williamsbirne | 40% | 2 cl | 3,10 € |

GRAPPE

| | | | |
|---------------------------------------|------|------|---------------|
| Grappa di Prosecco | 40 % | 2 cl | 4,50 € |
| Distillerie Andrea da Ponte – Veneto | | | |
| Grappa di Chardonnay | 48 % | 2 cl | 4,50 € |
| Distillerie Pojer & Sandri – Trentino | | | |
| Grappa Bianca | 38 % | 2 cl | 3,50 € |
| Distillerie Giori – Trentino | | | |
| Grappa di Moscato | 40 % | 2 cl | 5,50 € |
| Distillerie Bocchino – Piemonte | | | |
| Grappa di Barolo | 54 % | 2 cl | 6,50 € |
| Distillerie F.Ili Marolo – Trentino | | | |

BRANDY

| | | | |
|------------------------|------|------|---------------|
| Vecchia Romagna | 38 % | 2 cl | 3,50 € |
|------------------------|------|------|---------------|

WHISKY

| | | | |
|----------------------|------|------|---------------|
| Jim Beam | 40 % | 2 cl | 5,50 € |
| Johnny Walker | 40 % | 2 cl | 5,50 € |
| Jack Daniel´s | 43 % | 2 cl | 5,50 € |

AMARO

| | | | |
|----------------------------------|--------|------|---------------|
| Ramazotti | 30 % | 2 cl | 2,90 € |
| Cynar | 16,5 % | 2 cl | 2,90 € |
| Fernet branca | 40 % | 2 cl | 2,90 € |
| Fernet menta¹⁾ | 38 % | 2 cl | 2,90 € |
| Averna | 29 % | 2 cl | 2,90 € |

¹⁾mit Farbstoffe

Weißwein & Rotwein

Weißwein & Rotwein

HAUSWEIN WEIß UND ROSÈ

| | | |
|-------------------------------|--------|---------|
| Pinot Grigio – DOC (N) | 0,25 l | 5,10 € |
| Az. Agr. Anselmi – Friuli (N) | 0,50 l | 10,20 € |
| Bianco delle Venezie IGT (N) | 0,25 l | 5,10 € |
| Soave DOC | 0,25 l | 5,10 € |
| Az. Agr. Zenato – Veneto (N) | 0,50 l | 10,20 € |
| Rosé delle Venezie (N) | 0,25 l | 5,10 € |
| Az. Agr. Zenato – Veneto (N) | 0,50 l | 10,20 € |
| Weißweinschorle (N) | 0,25 l | 3,30 € |
| | 0,50 l | 6,60 € |

Rotwein

HAUSWEIN ROT

| | | |
|---------------------------------------|--------|---------|
| Merlot – DOC (N) | 0,25 l | 5,10 € |
| Az. Agr. Anselmi – Friuli (N) | 0,50 l | 10,20 € |
| Montepulciano – DOC (N) | 0,25 l | 5,10 € |
| Chianti DOCG | 0,25 l | 5,10 € |
| Az. Agr. Casal Thaulero – Abruzzo (N) | 0,50 l | 10,20 € |
| Lambrusco (Dolce) – DOC (N) | 0,25 l | 5,20 € |
| Az. Agr. Riunite – Emilia (N) | 0,50 l | 10,20 € |
| Rotweinschorle (N) | 0,25 l | 3,30 € |
| | 0,50 l | 6,60 € |

PROSECCO



| | | |
|---|--------|---------|
| Prosecco Valdo – DOCG | 0,75 l | 24,50 € |
| Conegliano Valdobbiadene | | |
| Anbaugebiet: Valdobbiadene | | |
| Rebsorte: Prosecco | | |
| Beschreibung: elegant, harmonisch, sehr anhaltend, aromatisch und vollmundig | | |

ROSÈ



| | | |
|--|--------|---------|
| Rose dei Frati DOC | 0,75 l | 33,00 € |
| Az. Agr. Ca dei Frati | | |
| Anbaugebiet: Lombardei | | |
| Rebsorte: Gropelle, Marzemino, Sangiovese, Barbera | | |
| Alkoholgehalt: 12,50% | | |
| In der Nase tauchen zarte Düfte von Weißdorn | | |

Weißweine



Lugana Santa Cristina DOC

0,75L **28,50€**

Cantina Santa Cristina - Zenato

0,25L **9,50€**

Anbaugebiet: Veneto
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Alkoholgehalt: 13%
Beschreibung: Trocken, frisch, gut strukturierter Körper, mit bemerkenswerten Weichheit, am Ende ausgeglichen.



Gavi di Gavi Masseria dei Carmelitani DOCG

0,75L **24,50€**

Cantina Terre da Vino

Anbaugebiet: Piemont
Rebsorte: Cortese
Alkoholgehalt: 12,5%
Beschreibung: Angenehm trocken, vollmundig und harmonisch, mit der Eleganz eines sehr gut ausgewogenen Weins.



Sauvignon DOC

0,75L **22,50€**

Cantina Stella di Anselmi Giuseppe e Luigi

Anbaugebiet: Friuli
Rebsorte: Sauvignon
Alkoholgehalt: 13%
Beschreibung: Frischwürziger Duft nach Gartenkräutern und exotischen Früchten, zahlreiche Geschmacksnuancen, harmonische Säure, finessenreich.



Lugana I Frati DOC

0,75L **33,00€**

Az. Agr. Ca dei Frati

Anbaugebiet: Veneto
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Alkoholgehalt: 13%
Beschreibung: Blumige Aromen, mit Noten von Aprikose, Birne, Kräuter und Mandeln. Er wirkt kraftvoll und ausdrucksstark, dennoch elegant und mit lebendiger Säure.

Rotweine



Primitivo Salento Don Cosimo IGP

0,75L **21,50€**

Cantina Due Palme

0,25L **7,50€**

Anbaugebiet: Puglia
Rebsorte: Primitive
Alkoholgehalt: 13,5%
Beschreibung: Kraftvoll und ausgewogen, weich und sehr fruchtig mit eleganter Fülle, langanhaltend im Abgang.



Altro Rosso IGP

0,75L **21,50€**

Cantina Stella di Anselmi Giuseppe e Luigi

0,25L **7,50€**

Anbaugebiet: Friaul
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt: 14%
Beschreibung: In der Nase erwecken Erinnerungen an Kirsche, Himbeere und Veilchen. Im Mund präsentiert er sich geschmeidig und angenehm frisch und fruchtig.



Nero d'Avola IGT

0,75L **23,50€**

Cantina Morgante

0,25L **8,00€**

Anbaugebiet: Sizilien
Rebsorte: Nero d'Avola
Alkoholgehalt: **14,5%**
Beschreibung: Intensives und kraftvolles Bukett, mit Tönen von Pflaume, Kirsche und Cranberry. Am Gaumen dann noch mit feinen Gewürze und Lakritze.



Ripassa Valpolicella DOC Superiore

0,75L **32,00€**

Cantina Zenato

Anbaugebiet: Veneto
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Oseleta
Alkoholgehalt: 13,5%
Beschreibung: Gehaltvoller Körper mit verführerischer Frucht, weich und geschmeidig mit vollmundigen Aromen nach roten Beeren und Kirschen

IL RISTORANTE

Unsere Weinempfehlung

Vini Bianchi - Weißweine



ALIANTO
Pecorino Terre di Chieti IGP <0>
Colle Moro

Anbaugebiet: Abruzzo
Rebsorte: Pecorino
Beschreibung: in der Nase florealisch, mit Nuancen von weißen und Zitrusblüten; Im Geschmack wolschm eckend, frisch und ausgewogen, mit exzellentem Körper.

0,25 L 5,50 € 0,75 L 18,00 €



ROCCA DEI LEONI
Falanghina IGP <0>
Villa Matilde

Anbaugebiet: Campania
Rebsorte: Falanghina
Beschreibung: intensiv blumig und fruchtig, ausgewogen, gefällig, angenehm frisch und leicht

0,25 L 6,50 € 0,75 L 19,00 €



DOROBIANCO
Benaco Bresciano IGT <0 J
Avanzi

Anbaugebiet: Lombardia
Rebsorte: Riesling, Chardonnay und Pinot Bianco
Beschreibung: blumig mit ptirsicharomen sowie einer schönen Note von exotischen Früchten . Schmackhaft, frisch und fruchtig mit einer schönen Aromatik.

0,75 L 22,50 €

Vini Rossi - Rotweine



BRUNITO IGT <0>
Cantine di Montalcino

Anbaugebiet: Toscana
Rebsorte: Sangiovese
Beschreibung: voll und weich, samtig mit angenehme und ausgeglichenen Tannine.

0,25 L 6,50 € 0,75 L 19,00 €



CONTEROSSO
Rosso Piceno DOC <0>
Il Conte Villa Prandone

Anbaugebiet: Marche
Rebsorte: Sangiovese und Montepulciano
Beschreibung: weinartig, zart und aromatisch, trocken und frisch, schmackhaft, harmonisch und weich.

0,25 L 6,90 € 0,75 L 20,00 €



AKA- IGT <0 J
Produttori Vini Manduria

Anbaugebiet: Apulien
Rebsorte: Primitivo
Beschreibung: reichhaltig, harmonisch, Körperreich, lebendig und frisch mit einer guten Beständigkeit

0,20 L 6,50 € 0,75 L 19,00 €