



ALLERGENLISTE

A GETREIDE - B KREBSTIERE - C EIER - D FISCH - E ERDNÜSSE - F SOJA - G MILCH - H SCHALENFRÜCHTE
L SELLERIE - M SENF - N SESAM - O SCHWEFELOXIDE - P LUPINEN - R WEICHTIERE
ALLE PREISE INKL. STEUERN UND ABGABEN. DRUCKFEHLER VORBEHALTEN.

— APERITIF —

COSMO SPRITZ 1/4L 5,9

Cranberry / Rosmarin / Prosecco / Limette

MALFY SPRITZ 1/4L 6,5

Malfy Gin Aranciana / Tonic / Orange / Minze

CRANBERRY SPRITZ 1/4L 5,9

Prosecco / Garpe Diem Cranberry / Beeren / Minze

BASIL SPRITZ 1/4L 5,9

Prosecco / Balis Basil / Basilikum / Zitronen

HUGO SPRITZER 1/4L 4,5

Prosecco / Limetten / Holunder / Minze

LILLET SPRITZER 1/4L 5,5

Lillet / Tonic / Limetten / Minze / Gurken

LILLET ROSE 1/4L 5,9

Lillet Rose / Wild Berry / Zitronenscheibe / Rosenblätter

LIMONCELLO SPRITZ 1/4L 6,2

Limoncello / Prosecco / Bitter Lemon / Zitronen / Minze

KAISERSPRITZER 1/4L 4,1

Weisswein / Soda / Holunder / Zitronen

WIENER SPRITZER 1/4L 3,6

Weisswein / Soda / Zitronen

SOMMER SPRITZER 1/2L 4,5

1/8 Weiss / Soda / Zitronen

CAMPARI SODA / ORANGE 1/4L 5,2

PROSECCO DOC TREVISO BRUT 0,1L 3,9

PROSECCO ROSE CUVEÉ BRUT 0,1L 4,5

PROSECCO DOLCE SPUMANTE AROMATICO 0,1L 4,5



— ANTIPASTI —

CARPACCIO 12,9

Rindfleisch, Ruccola, Parmesan (G)

VITELLO TONNATO 12,9

Kalbsteisch, Tunacreme, Tomaten, Kapern (DG)

CAPRESE 8,9

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Balsamicoessig (G)

BURRATA 11,9

Cherrytomaten, Pesto, Feigen (G)

BRUSCHETTA 5,2

Baguette, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie (A)

ANTIPASTI MIXTA 12,9

Rohschinkenmix, Saisongemüse, Oliven (AG)

ANTIPASTI VEGGIE 11,9

Saisongemüse, Büffelmozzarella (AG)

ANTIPASTA FRUTTI DI MARE 15,9

Meeresfrüchtemix, Salat (BR)

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE 11,9

Melone, Parmaschinken

COZZE 14,9

Miesmuscheln, Weisswein oder Tomatensauce, Weißbrot (ARO)

OSTRICHE STK 3,5

Austernfleisch, Vinaigrette, Schalotten, Zitronen (R)

6 STK 18,0

12 STK 39,9 inkl. 2 Gläser Prosecco





— ZUPPE —

MINISTRONE 5,2

Saisongemüse gewürfelt, Gemüsefond (L)

CREMA DI POMODORI 5,5

Tomaten, Basilikum, Obcs (G)

ZUPPA DI PESCE ALLA MEDITERRANEA 13,9

Lachs, Garnelen, Muschelmix (BDR)



— INSALATE —

INSALATA DI RUCOLA 8,2

Rucola, Kirschtomaten, Parmesan (G)



INSALATA DI CAESARE 11,9

Huhn, Salat, Parmesan, Croutons (AG)

INSALATA DI MANZO 14,9

Rindsfilet, Rucola, Parmesan, Tomaten (G)

INSALATA DI TONNO 10,2

Thunfisch, Blattsalat, Oliven, Zwiebel, Ei (CD)

INSALATA POLPO 15,9

Oktopus, Rucola, Cherrytomaten (R)

INSALATA MISTA 5,9

gemischter Salat





— PASTA —



SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 10,9
Rinder Ragout, Tomaten (AG)

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 9,2
Olivenöl, Knoblauch, Chili (A)

SPAGHETTI CARBONARA 11,9
Speck, Oees, Ei (CG)



SPAGHETTI ALL'ANGELINA 14,9
Scampi, getrocknete Tomaten, Pesto, Oees (AB)

TORTELLINI ALLA PAVAROTTI 14,9
Tomaten, Oees, Cognac, Paemaschinken, Parmesan, Rucola (AG)

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI 12,9
4 Käsesorten (AGH)

PENNE ALL'ARRABIATA 10,9
Tomaten, Knoblauch, Chili (A)



TAGLIATELLE AL SALMONE CON SPINACI 16,9
Lachs, Spinat, Tomaten (ADG)

TAGLIATELLE AL TARTUFO 18,9
Trüffel, Parmesan, Oees (AG)

LINGUINE ALLE VONGOLE 16,9
Venusmuscheln, Keschtomaten, Weisswein (ABO)





LINGUINE ALLA PUTTANESCA 12,9
Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen (ABD)



LINGUINE ALL'ADRIATICA 18,9
Muschelmix, Garnelen, Calamari, Seeteufel, Oktopus (ABDR)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 11,9
Büffelmozzarella, Tomatensauce (AG)

GNOCCHI AL TARTUFO 18,9
Trüffel, Obes, Parmesan (AG)

GNOCCHI AL GORGONZOLA 11,9
Gorgonzola, Obes (ADGH)



— RISOTTO —

RISOTTO AI FRUITTI DI MARE 18,9
Muschelmix, Garnelen, Calamari, Seeteufel, Oktopus (BDGR)

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI 13,9
Steinpilze, Obes (G)

RISOTTO DI MANZO 14,9
Rindsfiletssteifen, Rotwein, Tomatensauce (GO)



— CARNE —

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI 28,9

Rindsfilet mit Pilzrahmsauce mit Rosmarin-Beatkartoffeln (G)

FILETTO DI MANZO AL PEPE 28,9

Rindsfilet mit Peffersauce mit Rosmarin-Beatkartoffeln (G)

FILETTO DI MANZO CON UOVO 29,9

Rindsfilet mit Saisongemüse, Rosmarin-Beatkartoffeln, Spiegelei (C)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 18,9

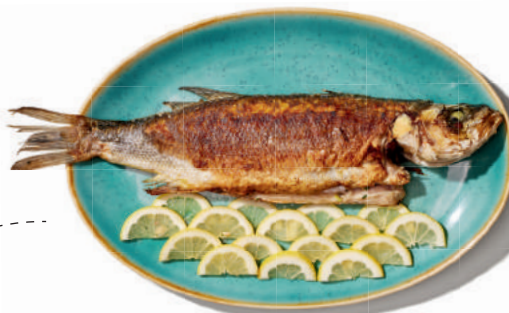
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Salbeisauce und Risotto

COSTOLETTE DI AGNELLO 22,9

Lammkoteletts, Tomaten, Rosmarin-Beatkartoffeln

PETTO DI POLLO AL LIMONE 14,9

Hühnerfilet, Zitronensoße, Zucchini und Rosmarin-Beatkartoffeln



— PESCE —

BRANZINO ALLA GRIGLIA 19,9

Ganze Wolfsbarsch gegrillt mit Rosmarin-Beatkartoffeln (D)

ORATA ALLA GRIGLIA 19,9

Ganze Goldbrasse gegrillt mit Rosmarin-Beatkartoffeln (D)

SALMONE ALLA GRIGLIA 17,9

Lachsfilet, Saisongemüse, Rosmarin-Beatkartoffeln (D)





GAMBERONI ALLA GRIGLIA 21,9
Riesengarnelen, Saisongemüse, Rosmarin-Bratkartoffeln (B)



POLPO ALLA GRIGLIA 20,9
Oktopus gegrillt auf Saisonsalat (B)

CALAMARI ALLA GRIGLIA 15,9
Kalamari gegrillt, Rosmarin-Bratkartoffel, Salat (R)

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA 22,9
Seezunge gegrillt mit Rosmarin-Bratkartoffeln (D)

GAMBERONI ALLA PREGO 22,9
Riesengarnelen, Kalamari, Oktopus in pikanter Tomatensauce auf Rucola (BR)



PIATTO DI PESCE MISTO
*Fischfilet, Lachs, Garnelen, Calamari, Salsa Verde
 Zitrene, Saisongemüse, Rosmarin-Bratkartoffeln (BDR)*
 1PAX 26,9
 2PAX 52,9

BEILAGEN
GEMÜSE, ROSMARIN-BRATKARTOFFEL, SALAT, ERDÄPFELPÜREE 3,2
TRÜFFELPÜREE 5,9
PANE ALL'AGLIO (A) 3,9
PANE (A) 3,1



— DOLCI —



PIATTO DI FORMAGGI MISTI 14,9

Taleggio, Provolone, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan (G)

TIRAMISU 5,9

Hausgemachte klassische italienische Nachspeise (AG)

TARTUFO 5,9

Eispraline, Nero oder Bianco (G)

TORTA DELLA NONNA 5,2

Zitronenkuchen wie von der Oma (AG)

PANNA COTTA CON BOSCO ROSSO 6,2

Hausgemachte Sahnepudding, Beerenvariation (G)

MOUSSE 6,9

Hausgemachte Schokoladen und Basilikummousse (G)

DOLCI MISTI 12,9

Variation aus den Klassikern (G)



SELECTION TÈ DERSUT

FRUTTU DI BOSCO 4,2

Waldfrüchte

CAMOMILLA IN FIORE 4,2

Kamille

TÈ NERO ORANGE PEKOE 4,2

Schwarzer Tee Orange Pekoe

TÈ VERDE SENCHA CON CIEGIE 4,2

Grüner Sencha Tee mit Kirschen

TÈ VERDE CON GELSOMINO 4,2

Grüner Tee mit Jasmin

DIGEST TÈ 4,2

Verdauungs Tee

DERSUT CAFFÈ

KLEINE PRIVAT KAFFEERÖSTEREI
IN CONEGLIANO

ESPRESSO 2,6

ESPRESSO MACCHIATO 2,8

ESPRESSO DOPPIO 3,9

DOPPIO MACCHIATO 4,2

MELANGE 3,8

CAPPUCINO 4,2

LUNGO 3,1

LATTE MACCHIATO 4,5

KAKAO 3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ACQUA PANNA	0,25L	2,9
	0,75L	5,9
S. PELLEGRINO	0,25L	2,9
	0,75L	5,9
SODAWASSER	0,3L	2,5
	0,5L	3,5
SODA HIMBEER / ZITRONE / HOLUNDER	0,3L	3,2
	0,5L	4,2
ORANGENSAFT	0,3L	3,5
APFELSAFT NATURTRÜB	0,2L	3,2
APFELSAFT / ORANGENSAFT GESPRITZT	0,3L	3,6
APFELSAFT / ORANGENSAFT GESPRITZT	0,5L	4,5
PAGO JOHANNESBEERE / MARILLE	0,2L	3,2
PAGO GESPRITZT	0,5L	4,5
COLA / COLA LIGHT / COLA ZERO	0,33L	3,5
RICHARDS SUN ICED TEA LEMON	0,33L	3,8
RICHARDS SUN ICED TEA PEACH	0,33L	3,8
FENTIMANS TONIC WATER / BITTER LEMON	0,2L	3,5
FENTIMANS ROSE LEMONADE	0,2L	3,5
CARPE DIEM CRANBERRY	0,25L	3,6
BALIS TIKI - ANANAS MINZE	0,25L	3,6
BALIS BASIL - BASILIKUM INGWER	0,25L	3,6
REDBULL	0,25L	3,8

HAUSGEMACHTE LIMONADE

MANGO MARACUJA	0,5L	5,5
LIMETTEN MINZE	0,5L	5,5
ERDBEERE BASILIKUM	0,5L	5,5

BIER

WIENER LAGER <i>Hausbier vom Fass</i>	0,3L	3,6
	0,5L	4,5
GÖSSER <i>Alkoholfrei</i>	0,5L	4,5
EDELWEISS <i>Weizenbier hell</i>	0,5L	4,2
GÖSSER <i>Naturradler</i>	0,5L	4,5
GÖSSER <i>Spezial Hell</i>	0,3L	3,8
HEINEKEN	0,3L	3,8

APERITIF / SPRIZZ

WIENER WEIßWEIN GESPRITZT	1/4L	3,4
MARTINI FREE APPLE	1/4L	4,9
<i>Martini O% / Apfelsaft / Soda / Apfel</i>		
APEROL SPRITZER	1/4L	4,9
<i>Aperol / Soda / Prosecco / Orange</i>		
APERITIVO ROSE	1/4L	5,9
<i>Gocchi Rosa / Tonic / Orange / Rosenblätter</i>		
MALFY SPRITZ	1/4L	6,5
<i>Malfy Gin Apurcino / Tonic / Orange / Minze</i>		
APERITIVO AMERICANO	1/4L	5,9
<i>Gocchi Americano / Prosecco / Zitronen / Basilikum</i>		
CRANBERRY SPRITZ	1/4L	5,5
<i>Prosecco / Grosse Dorn Cranberry / Beeren / Minze</i>		
BASIL SPRITZ	1/4L	5,9
<i>Prosecco / Basil Basil / Basilikum</i>		
HUGO SPRITZER	1/4L	4,7
<i>Prosecco / Minze / Limetten / Holunder</i>		
LIMONCELLO SPRITZ	1/4L	6,2
<i>Limoncello / Prosecco / Bitter Lemon / Zitronen / Minze</i>		
CAMPARI SODA / ORANGE	1/4L	5,2

SPIRITUOSEN

GIN

MALFY GIN <i>Italien</i>	4CL	6,9
MALFY GIN CON ARANCINA <i>Italien</i>	4CL	6,9
HENDRICKS GIN <i>Amesika</i>	4CL	8,9
RICK'S MEDITERRAN <i>Österreich</i>	4CL	12,5
ILLUMINIST BIO <i>Deutschland</i>	4CL	12,5

RUM

BUMBU <i>Südamerika</i>	4CL	10,7
RON ZACAPA 23Y <i>Gran Reserva Guatemala</i>	4CL	14,9
HAVANA CLUB 3 YRS <i>Kuba</i>	4CL	3,9

COGNAC

HENESSY PRIVILEGE <i>Frankreich</i>	4CL	10,9
-------------------------------------	-----	------

VODKA

TITO'S HANDMADE <i>Texas</i>	4CL	5,9
BELVEDERE <i>Polen</i>	4CL	9,2

VERMOUTH

COCCHI BIANCO <i>Italien</i>	4CL	6,9
COCCHI ROSA <i>Italien</i>	4CL	6,9
COCCHI DI TORINO <i>Italien</i>	4CL	9,2

WHISKEY

JACK DANIEL'S <i>Gentleman Jack US</i>	4CL	7,8
BULLEIT BOURBON FRONTIER <i>US</i>	4CL	6,2
TOMATIN 12YRS <i>Schottland</i>	4CL	11,2
CHIVAS REGAL 12YRS <i>Schottland</i>	4CL	8,2

TEQUILA

CAZADORES BIANCO <i>Mexiko</i>	2CL	3,5
--------------------------------	-----	-----

EDELBRÄNDE

MOHRSEDERL MARILLENBRAND <i>Österreich</i>	2CL	4,5
MOHRSEDERL BIRNENCUVÉE <i>Österreich</i>	2CL	3,1
GÖLLES „ALTE ZWETSCHKE“ <i>Österreich</i>	2CL	8,9

GRAPPA

GRAPPA DELLA MAMMA <i>Italien</i>	4CL	5,2
GRAPPA SARPA DI POLI <i>Venetien</i>	4CL	7,6
POLI GRAPPA MOSCATO <i>Venetien</i>	4CL	9,2
GUILIA BERTA CHARDONNAY <i>Piemont</i>	4CL	9,9

FÜR DEN MAGEN

LUXARDO LIMONCELLO <i>Italien</i>	4CL	4,1
AVERNA <i>Sizilien</i>	4CL	4,9
VECCHINO AMARO DEL CAPO <i>Italien</i>	4CL	5,2
PERNOD PARIS 1805	4CL	4,4
FERNET BRANCA <i>Italien</i>	4CL	3,9

OFFENE WEINE

WEIßWEINE AUS ÖSTERREICH

GMEINBÖCK GRÜNER VELTLINER „RIED HUNDSBERG“ 2020

Trocken, sehr feuchtig nach Kleeobst und feischem grünen Pfeffer.

REGION WEINVIERTEL 1/8L 4,2 - 0,75L 22,0

GOLLENZ GELBER MUSKATELLER VULKANLAND STEIERMARK DAC 2020

Exotische Früchte, Muskatnuss, Holunderblüten.

REGION VULKANLAND-STEIERMARK 1/8L 4,7 - 0,75L 28,0

PETRA UNGER RIESLING „STEINTERRASSEN“ KREMSTAL DAC 2020

Pfirsich und Marille, viel Ananas und Mango, schönes Säurespiel.

REGION KREMSTAL 1/8L 4,4 - 0,75L 26,0

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

LEBERL ZWEIGELT FÖLLIKBERG 2016

Volle reife Kirschen und Brombeeren, zarte Würze und Fülle, sehr harmonisch.

REGION LEITHABERG 1/8L 4,1 - 0,75L 24,0

ARTNER CUVÉE BARRIQUE 2017

Gassis und Weichsel in der Nase, Frucht und Struktur harmonisieren sehr gut, saftig weiche Tannine. (Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch)

REGION CARNUNTUM 1/8L 4,7 - 0,75L 28,0

ROSE AUS ÖSTERREICH

MAYER AM PFARRPLATZ FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING 2020

Zartes Lachsrosa, feine Waldbeeren- und Ribiselaromen, ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit mineralischem Nachhall.

REGION WIEN 1/8L 4,5 - 0,75L 26,0

WEIBWEINE AUS ITALIEN

CANTINA CUSTOZA „VAL DEI MOLINI“ GARGANEGA GARDA DOC 2020

Ein trockenerer, feisch-feuchtiger Wein, vom Gardasee.

REGION VENETIEN 1/8L 4,1 - 0,75L 22,0

CANTINA LAVIS PINOT GRIGIO TRENTO DOC 2020 BIO

Milde Säure, zarte Honigmelone, elegante Würze.

REGION TRENTO 1/8L 4,4 - 0,75L 24,0

ROTWEIN AUS ITALIEN

CASTELGREVE CHIANTI CLASSICO DOCG 2017

Wunderbar nach Zwetschen und Dörrkirschen, elegantes und kräftiges Tannin.

REGION TOSKANA 1/8L 4,9 - 0,75L 30,0

ANTONINI CERESA NERO D'AVOLA SICILA IGT 2018

Feinwürzig nach Nelken und Zimt, Zwetschen und schwarzen Beeren.

REGION SIZILIEN 1/8L 4,1 - 0,75L 22,0

CANTINA PASQUA PRIMITIVO „DESIRE LUSH & ZIN“ PUGLIA IGT 2017

Nach frischen Brombeeren und Heidelbeeren, dezente Frucht Süße und rundes Tannin.

REGION APULIEN 1/8L 4,4 - 0,75L 26,0

FLASCHENWEINE

WEIBWEIN AUS ÖSTERREICH

F.X. PICHLER GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL „LOIBNER“ 2019

Grüner Apfel, Biene und Linette, leicht würzig, am Gaumen volle Finesse, saftige Fruchtzäube, sehr elegant.

REGION WACHAU 0,75L 39,0

JAMEK GRÜNER VELTLINER SMARAGD „RIED LIEBENBERG“ 2019

Zarte Wiesenkräuter, ein Hauch von Bienenfrucht, frische Orangenzesten, dezente Blütenhonig, am Gaumen saftig, süße Apfelfrucht, feine Säurestruktur.

REGION WACHAU 0,75L 52,0

POLZ SAUVIGNON BLANC „HOCHGRASSNITZBERG“ 2018

Duftig nach Stachelbeeren und Holunder, sehr mineralisch und voll am Gaumen.

REGION SÜDSTEIERMARK 0,75L 65,0

ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

KERSCHBAUM MARIA BLAUFRÄNKISCH „RIED DÜRRAU“ RESERVE 2015

Reife Kirschenfrucht, etwas nach Dörrpflaumen, ein Hauch von kandierten Orangenzesten, Holzwürze unterlegt. Gute Komplexität, feine Tabaknoten, reifes Waldbeerenkonfit, feine Tannine.

REGION MITTELBURGENLAND 0,75L 44,0

UMATHUM „VOM STEIN“ ST. LAURENT 2013

Himbeeren und Schlehdorn unterlegt mit zart rauchigen Noten, am Gaumen Brombeeren und etwas Himbeeren mit erfrischendem Geschmack, rauchig, sehr kernig und fest.

REGION NEUSIEDLERSEE 0,75L 68,0

GESELLMANN BELA REX 2017 BIO

Dunkle Waldbeerenfrucht, etwas Orangenzesten, Tabakwürze, am Gaumen elegant, saftig mit einer streifen Struktur, im Abgang Anklänge von Schokolade und Kirschen, feine Holzwürze im Nachhall.

REGION MITTELBURGENLAND 0,75L 62,0

WEIBWEINE AUS ITALIEN

GABRIELE SCAGLIONE ROERO ARNEIS DOCG 2019

Feine Balance aus Steinobstfeucht und mild-nussigen Aromen.

REGION PIEMONTE 0,75L 29,0

AZIENDA AGRICOLA COLLINELLE PINOT GRIGIO COLLIO DOC 2019

Reife Biene, gelbe Äpfel, Malz, Vanille und weiße Mandeln, kraftvoll am Gaumen, schöne Länge, ausbalancierte Säure, eleganter Nachhall. Ein Pinot Grigio ganz typisch für die Region und die Rebsorte.

REGION FRIUL 0,75L 36,0

MARCO FELLUGA „MONGRIS“ PINOT GRIGIO DOC COLLIO 2018

Würzig und opulent, aus besten Weingärten, Honigmelone und Kirschenobst.

REGION FRIUL 0,75L 34,0

CHIARLO GAVI DI GAVI „ROVERETO“ 2018

Pfirsich und Quitte, milde Säure, feingliedrige Mineralität.

REGION PIEMONTE 0,75L 42,0

PLANETA „CARRICANTE“ ETNA BIANCO DOC 2018

Eine Symbiose aus fleisch-duftigen Aromen und der Kraft der vulkanischen Erde.

REGION SIZILIEN 0,75L 38,0

PUIATTI FRIULANO ISONZO DEL FRIULI DOP 2019

Bienenfeucht, Walnuss, feische Äpfel und Quitte, harmonische Säure, dicht am Gaumen.

REGION FRIUL 0,75L 28,0

ROTWEINE AUS ITALIEN

LUCE DELLA VITE „LUCE“ TOSCANA IGT 2016

(MERLOT & SANGIOVESE)

Intensiven Aromen von Heidelbeere, Kirsche und Pflaume, Pfeffer, Tabak und etwas Minze und feine Lederholznoten.

REGION TOSKANA 0,75L 168,0

GAJA-PIEVE SANTA RESTITUTA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013

Komplexe Aromen von Schwarzkirschen, dunkle Beeren und Vanille, am Gaumen ausdrucksvoll mit Charakter und Tiefgang, fantastische Struktur und Länge.

REGION TOSKANA 0,75L 96,0

SAN GIOVENALE „HABEMUS“ IGT LAZIO ROSSO 2017

(CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, TEMPRANILLO)

Verführerische dunkle Kirschen, Brombeeren, süße Gewürze, Waldfruchtmarmelade, getrocknete Kräuter und Noten von Rauch und Tabak.

REGION LATIUM 0,75L 88,0

GABRIELE SCAGLIONE BAROLO „PASSIONE DI RE“ DOCG 2015

Feine Kräuterwürze, Dörrzwetschen, rote Beeren, Vanille und elegante Röstaromen.

REGION PIEMONT 0,75L 58,0

RUFFINO „DUCALE ORO“ CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2015

Pflaumen, Kirschen, Erdbeeren und Cassis. Am Gaumen Noten von Thymian und Zedernholz, ein üppiger Wein mit vollem Körper.

REGION TOSKANA 0,75L 58,0

CANTINA LAVIS „RITRATTO“ ROSSO (TEROLDEGO, LAGREIN, MERLOT) 2013

Kompakte, dichte Nase mit Noten nach dunklen Johannisbeeren und Kirschenkonfitüre, im Hintergrund dunkle Schokolade. Zeigt sich im Ansatz dicht, öffnet sich mit zupackendem, kernigem Tannin, geschmeidig und saftig.

REGION TRENTINO 0,75L 52,0

GABRIELE SCAGLIONE „I QUATTRO CONIGLI BIANCHI“ BARBERA D'ALBA DOC 2015

Waldbeeren, Pflaumen, schwarze Kirschen, zartes Holz, dicht und geschmeidig.

REGION PIEMONT 0,75L 29,0

SCHAUMWEINE

CASA GHELLER CUVEÉ BRUT ROSÉ (PINOT NOIR-MERLOT)

0,75L 29,0

CASA GHELLER DOLCE SPUMANTE AROMATICO (SÜß)

0,75L 31,0

CASA GHELLER PROSECCO DOC TREVISO BRUT (TROCKEN)

0,75L 29,0

CHAMPAGNER

POL ROGER BRUT RESERVÉ

0,75L 79,0

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2009

0,75L 110,0

DOM PERIGNON BRUT 2010

0,75L 290,0

PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE BLANC BRUT 2011

0,75L 280,0

PERRIER JOUET BLASON ROSÉ

0,75L 120,0