



## VINI ROSSI

PRIMITIVO DEL SALENTO-DOC-MARTINELLI-PUGLIA 17,00 €

*Dunkle Kirschen, Brombeeren und getrocknetes Obst bestimmen den Geschmack dieses trockenen Primitivo. Kräftig und dennoch sehr samtig. Ausgebaut in neuen Holzfässern, teils aus französischer, teils aus slowenischer Eiche.*

TORRE FALCO NERO DI TROIA-IGT-TORREVENTO-PUGLIA 17,50 €

*Rebsorte Nero di Troia. Aroma von Beeren und Gewürzen. Eleganter und doch ausdrucksstarker Duft, am Gaumen sehr aromatisch, sanft, fast cremig. Zu Braten, Wild, kräftigem Käse und würziger Salami.*

ARAGONESE NERO D'AVOLA-MARTINELLI-SICILIA 18,50 €

*Nero d'Avola ist keineswegs die einzige, jedoch unumstritten die mittlerweile bekannteste sizilianische Rebsorte. Die Weine sind durchaus wuchtig und kraftbetont, leuchtend fruchtig, intensiv und vollmundig. Eignen sie sich hervorragend zu jeder Gelegenheit. Intensives Rubinrot, in der Nase Töne von Trockenobst und Pflaume.*

PIANCARDA ROSSO CONERO DOC-GAROFALI-MARCHE 21,50 €

*Duft nach schwarzen Johannis- und Waldbeeren, am Gaumen saftig mit weichen Tannin. 12 Monate in Holzfässern ausgebaut. 100% Montepulciano. Passende Speisen: Gebratenes Fleisch, Wild, Käse.*

COL DI SASSO ROSSO TOSCANA IGT-BANFI-TOSCANA 24,50 €

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon. Rubinrot mit violetten Nuancen. Bouquet von Schwarzkirschen und Gewürzen. Vollmundig im Geschmack mit weichen Tanninen und Schwarzfruchtaromen. Langanhaltend im Abgang. Ideal zu Vorspeisen, Pasta und Grillgerichte.*

## VINI BIANCHI

BIANCO DI CUSTOZA DOC-SACCHETTO-VENETO 15,50 €

*Sacchetto veröhnt hier mit einen Bianco di Custoza der in der Nase mit würzig- aromatischen Noten aufwartet. Am Gaumen ist der Sacchetto L'Alfiere Bianco di Custoza gefällig, mit einem sanften Charakter. Allraunder*

LUGANA DOC-SACCHETTO-VENETO 17,00 €

*Blassgelb mit grünlichen reflexen präsentiert sich der Lugana im Glas. Elegante Ergänzung zu Antipasti oder leichten Fischgerichten.*

GAVI GAVIA DOCG-VIGNE REGALI-BANFI-PIEMONTE 20,50 €

*Helles Strohgelb. In der Nase frischer Duft nach Frühlingsblumen und Birnen. Im Gaumen spritzig, mit floralen Aromen, etwas Apfel und Citrus, süffig mit mittlerem Körper. Traubensorte Cortese. Eignet sich sehr gut als Aperitifwein, zu leichten Vorspeisen, Krustentieren und einfachen Fischgerichten.*

ROERO ARNEIS DOCG-FRANCO CESTE-PIEMONTE 21,50 €

*Delikat, frisch und fruchtig, gilt Roero Arneis als der raffinierteste Weisswein von Piemonte. Trocken und frisch am Gaumen. Ideal als Aperitif, Krustentieren und Fisch.*

CRITONE CIRÓ BIANCO DOC-LIBRANDI-CALABRIA 23,50 €

*Strohgelb, elegant, feine Struktur, ausgewogen. Auch als Aperitif geeignet. Harmoniert mit sämtlichen Fischgerichten, Vorspeisen, Hauptspeisen, auch sehr gewürzte Gerichte oder in Kombination mit Gemüse.*

SPUMANTE TOARI-CAVAZZA-VENETO 31,00 €

*Trockener Schaumwein. er begleitet besonders gut Vorspeisen auf der Basis von Fisch und herzhaft leichte Gerichte. Dem ersten frischen und fruchtigen eindruck folgt der Duft von gerösteter Brotkruste, der bis zum weichen Finale andauert. Der Toari Brut ist durch sein überaus harmonisches Bouquet und die charakteristische Perlage auch ein sehr guter Apéritif.*

---

R I S T O R A Z I O N E   A L L '   I T A L I A N A

---