



*Benvenuti presso in nostro ristorante nel cuore
di Norimberga.*

*Siamo lieti di ospitarla e le auguriamo buona
permanenza.*

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant im
Zentrum Nürnbergs.*

*Wir freuen uns, Sie mit original italienischen
Spezialitäten verwöhnen zu dürfen und
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

*Welcome to our restaurant in the center of
Nuremberg.*

*Enjoy a variety of delicious Italian specialties
and wish you a pleasant stay.*

Cucina Italiana GmbH
Hauptmarkt 16
90403 Nürnberg
info@cucina-online.de
Tel: 0911-37851956



*Auf unserer Homepage, über den QR-Code, finden Sie Wöchentlich unsere
aktuelle Wochen-, Tageskarte sowie das Mittagemenu.*



Aperitivi / Aperitiv / Aperitifs

1	Prosecco	5,90 €
2	Prosecco mit Aperol ³	6,50 €
3	Prosecco mit Limoncello	6,50 €
4	Martini bianco	5,90 €
5	Martini rosso	5,90 €
6	Hugo	7,90 €
7	Aperol spritz	7,90 €
8	Sarti Spritz	7,90 €
9	Limoncello spritz	7,90 €
10	Campari orange	7,50 €
11	Campari amalfi	7,90 €
12	Campari spritz	7,90 €
13	Lillet Wildberry	7,90 €
14	Ramazzotti rose Spritz	7,90 €
15	Lazy Koala	7,90 €
16	Negroni	9,50 €
17	Bitterino Spritz (Alkoholfrei)	5,90 €
18	Crodino Spritz (Alkoholfrei)	5,90 €
425	Gin tonic (Tanqueray, Bulldog, Malfi)	12,50 €
426	Gin tonic (Hendricks, Gin Mare)	14,50 €
427	Amaretto sour	11,50 €
428	Vodka Lime / Tonic / Redbull	9,50 €



Antipasti / Vorspeisen / Appetizer

20	Bruschetta pomodoro, aglio e basilico Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch Bruschetta with tomatoes and garlic	7,50 €
21	Mozzarella caprese Tomaten & Mozzarella caprese Mozzarella, tomatoes & basilic	13,90 €
22	Prosciutto di Parma e melone Parmaschinken und Melone Parma ham and melon	13,90 €
23	Antipasto misto di verdura Gegrillter Gemüseteller Mixed grillen vegetables	15,50 €
24	Vitello tonnato Vitello tonnato vom Kalb Thin sliced cooked veal with thuna sauce	15,90 €
25	Carpaccio di manzo Rindercarpaccio Thin sliced Beef with dressing	15,90 €
26	Insalata frutti di mare Meeresfrüchtesalat Seafood salad	15,90 €
27	Prosciutto di parma con burrata Büffelmozzarella oder Burrata mit Parmaschinken Buffalo mozzarella or burrata with Parma ham	17,90 €
28	Antipasto misto Italiano per 2 Pers. Gemischte Vorpeise für 2 Personen Mixed apetizer for 2 people	35,50 €



Insalate / Salate / Salads

40	Insalatina mista con pomodorini, cetrioli, carote, mais e rucola Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais & Rucola Mixed salad with tomatoes, cucumbers carrots, mais & rucola	5,50 €
41	Insalata mista grande Großer gemischter Salat Mixed salad – Big	7,90 €
42	Insalata mista italiana* con uova bollite, prosciutto cotto e mais Großer gemischter Salat plus gekochtem Ei, mozzarella & Vorderschinken Big Mixed salad with boiled egg, mozzarella & ham	8,90 €
43	Insalata di pomodoro e cipolle Tomatensalat mit Zwiebeln Tomatoes salad with onions	9,90 €
44	Insalata mista con tonno e cipolla Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln Mixed salad with Tuns and onions	9,50 €
45	Insalata di rucola con pomodorini Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan Argulasalat with cherrytomatoes and parmesancheese	12,90 €
46	Insalata mista con gamberetti* ² * ³ Gemischter Salat mit Schrimps Mixed salad with prawns	14,90 €
47	Insalata mista con straccetti di tacchino Großer gemischter Salat mit Putenstreifen Mixed salad with chicken	14,50 €
48	Insalata mista con salmone fresco Großer gemischter Salat mit Lachs Mixed salad with salmon	14,90 €



Le nostre Pizze rosse

(unsere Pizzen mit Tomatensoße / Pizza with tomato-sauce)

61	Marinara Mit Tomatensoße, Oregano und Knoblauch With tomato sauce, oregano and garlic	7,90 €
62	Margherita* Mit Tomatensoße, Mozzarella & Basilikum With tomato sauce, mozzarella and basil	11,50 €
63	Salame* mit Tomatensoße, Salami & Mozzarella with tomato sauce, beef salami & mozzarella	12,50 €
64	Prosciutto* Mit Tomatensoße, Vorderschinken & Mozzarella With tomato sauce, ham & mozzarella	12,50 €
65	Funghi* Mit Tomatensoße, frische Champions & Mozzarella With tomato sauce, fresh mushrooms & Mozzarella	12,90 €
66	Vegetariana Tomatensoße, Champignons, Artischoken, Peperoni Paprika & Oliven With tomato sauce, mushrooms, artichokes, bell peppers, green peppers, olives & mozzarella	14,90 €
67	Calzone* Tomatensoße, Schinken, Salami, frische Champignons & Mozzarella With tomato sauce, ham, salami, fresh mushrooms & mozzarella	13,90 €
68	Napoletana* Mit Tomatensoße, Sardellen, Kapern & Mozzarella with tomato sauce, anchovies, capers & mozzarella	12,90 €
69	Tonnaiola* Mit Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella with tomato sauce, thuna, onions & mozzarella	14,90 €



Le nostre Pizze rosse

(unsere Pizzen mit Tomatensoße / Pizza with tomato-sauce)

70	Mista* Mit Tomatensoße, Schinken, Salami Frische Champignons & Mozzarella with tomato sauce, ham, salami, fresh mushrooms & mozzarella	13,90 €
71	Caprese* Mit Tomatensoße, frische Tomaten, balsamico-creme & Mozzarella with tomato sauce, fresh tomatoes, balsamico cream & mozzarella	15,90 €
72	Prosciutto e funghi* Mit Tomatensoße, Schinken, frische Champignons & Mozzarella with tomato sauce, ham, fresh mushrooms & mozzarella	13,90 €
73	Capricciosa* Mit Tomatensoße, Schinken, oliven frische Champignons, Artischocken & Mozzarella with tomato sauce, ham, olives, artichokes, fresh mushrooms & mozzarella	14,90 €
74	Diavola* Mit Tomatensoße, scharfer Salami & Mozzarella With tomato sauce, spicy salami & mozzarella	14,90 €
75	Parma e rucola* Mit Tomatensoße, Parmaschinken, rucola & Mozzarella With tomato sauce, Parma ham, arugula & mozzarella	16,90 €
76	Ortolana* Mit Tomatensoße, gegrilltes Gemüse & Mozzarella With tomato sauce, grilled vegetables & mozzarella	15,90 €
77	Rucola e grana* Mit Tomatensoße, frische Rucola, gehobelter Parmesan & Mozzarella With tomato sauce, arugula, grated parmesan & mozzarella	16,90 €



Le nostre Pizze rosse

(unsere Pizzen mit Tomatensoße / Pizza with tomato-sauce)

78	Speciale* Mit Tomatensoße, Schinken, Salami, frische Champignons, Paprika, Peperoni & Mozzarella With tomato sauce, ham, salami, fresh mushrooms, paprika, peperoni & mozzarella	14,90 €
79	Burratina con bresaola* Mit Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, Bresaola, cocktailtomaten & frischer Basilikum With tomato sauce, burrata, cherry tomatoes & fresh basil	17,90 €
80	Italia * Mit Tomatensoße, frischen Cocktail-Tomaten, Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Rucola With tomato sauce, mozzarella, cherrytomatoes, arugulasalad, slices of parmigiano, parma-ham	15,90 €
81	Bufalina* Mit Tomatensoße, Kirschtomaten, Rucola, Büffelmozzarella & Mozzarella With tomato sauce, cherrytomatoes, fresh rucola, Büffelmozzarella & mozzarella	15,90 €
82	Gamberetti e rucola* *2 *3 Mit Tomatensoße, Garnelen, Rucola, Knoblauch & Mozzarella With tomato sauce, prawns, fresh rucola, garlic & mozzarella	17,90 €
83	Venezia* Mit Tomatensoße, Gorgonzola, Parmaschinken, cocktailtomaten & Mozzarella With tomato sauce, gorgonzola, parma ham, cherry tomatoes & mozzarella	15,90 €



Le nostre Pizze bianche

(unsere Pizzen ohne Tomatensoße / Pizza without tomato-sauce)

60	Pizza pane / Grissini Cucina Italiana Pizzabrot oder Grissini Pizza bread or Grissini	7,50 €
84	Emilia Mozzarella, Zucchini, Schinken Mozzarella cheese, zucchini, ham	14,90 €
85	Quattro formaggi* Gorgonzola, gehobelter Parmesan, Provola & Mozzarella gorgonzola, sliced cheese, provola cheese & mozzarella	14,90 €
86	Salsiccia e friarielli* Mit Tomatensoße, Salsiccia, Jung-Brokkoli & Mozzarella With tomato sauce, salsiccia, broccoli & mozzarella	14,90 €
87	Campagnola* Mozzarella, Salsiccia, Rosmarinkartoffeln & guanciale salsiccia, potatoes, guanciale	16,90 €
88	Nutella Nutella Pizza	8,90 €

Extra Zutaten jeweils	2,00 €
Extra Mozzarella, Rucola	2,50 €
Extra gehobelter Parmesan	3,00 €
Extra Parmaschinken / Bresaola	3,50 €
Extra Büffelmozzarella / Burrata	4,50 €
Extra Garnelen	4,50 €

Allergene:

Jede Pizza enthält Glutenhaltiges Getreide



Le nostre paste

120	Gnocchi alla sorrentina* Gnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella Gnocchi with tomato sauce and mozzarella	13,90 €
121	Penne all'arrabbiata Penne mit scharfer Tomatensoße Penne with spicy tomato sauce	11,50 €
122	Spaghetti al pomodoro Spaghetti mit Tomatensoße und frischer Basilikum Spaghetti with tomato sauce and basil	10,90 €
123	Tagliatelle con verdura Tagliatelle mit Gemüse und Tomatensoße Tagliatelle with vegetables and tomato sauce	14,50 €
124	Spaghetti aglio olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch und frischen Chilischoten Spaghetti with garlic and fresh chilly	10,90 €
125	Ravioli al burro e salvia* Ravioli mit Butter und Salbei Ravioli with butter and sage	14,90 €
126	Spaghetti alla carbonara* *6 Spaghetti mit Ei und guanciale Spaghetti with egg and guanciale	14,50 €
127	Tagliatelle al salmone* Tagliatelle mit frischem Lachs Tagliatelle with salmon	17,90 €

Allergene:

Alle Nudelgerichte enthalten Glutenthaltiges Getreide!!!



Le nostre Paste

128	Rigatoni Gorgonzola* Rigatoni mit Gorgonzola und Sahnesoße Rigatoni with gorgonzola and heavy cream	13,50 €
129	Pappardelle mare e monti *2 *3 *4 *5 Pappardelle mit Steinpilzen und Garnelen Pappardelle with boletus and porcini	17,50 €
130	Linguine / Risotto allo scoglio *2 *3 *4 *5 Linguine oder Risotto mit Meeresfrüchte Linguine or Risotto with sea food	17,90€
131	Spaghetti alle vongole *3 *5 Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with clams	17,90 €
132	Risotto ai funghi Risotto mit frischen Champignons Risotto with fresh mushrooms	13,50 €

**Alternativ können Sie unsere Pasta-Gerichte auch mit
Glutenfreier Pasta bestellen. Fragen Sie hierzu unser
Personal**

Zuppe / Suppen / Soups

111	Zuppa di pomodoro Tomatensuppe Tomatosoup	7,90 €
112	Minestrone di verdura Gemüsesuppe Vegetablesoup	7,90 €

Allergene:

Alle Nudelgerichte enthalten Glutenthaltiges Getreide!!!



Carne / **Fleisch** / **Meat dishes**

150	Scaloppina al Limone Schweinemedallions in Zitronensoße Medaillons in Lemonsauce	19,90 €
151	Bistecca alla griglia (ca. 200 – 220 gr.) Rindersteak vom Grill Grilled roastbeefsteak	28,90 €
152	Filetto alla griglia (ca. 200 – 220 gr.) Rinderfilet vom Grill Grilled Beeffilet	34,50 €

*Tutte le carni vengono servite con un contorno a scelta tra patate al rosmarino, verdura grigliata o insalatina mista.
Alle Fleischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert:
Rosmarin Kartoffeln, gegrilltes Gemüse oder einen kleinen Gemischten Salat.
All meat dishes are served with potatoes, grilled vegetables or A small salad as a side dish.*

Pesce / **Fisch** / **Fish dishes**

160	Filetto di merluzzo alla siciliana Kabeljaufilet mit Tomatensoße, Kapern & Oliven Codefilet with tomato sauce, capers & olives	21,50 €
161	Calamari alla griglia con insalata Gegrillte calamari mit Salat Grilled squid with salad	19,90 €
162	Gamberoni alla griglia * ³ * ⁵ Gegrillte Riesengarnelen Grilled Kingprawns	33,90 €

*Tutti i pesci vengono servite con un contorno a scelta tra patate al rosmarino, verdura grigliata o insalatina mista.
Alle Fischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert:
Rosmarin Kartoffeln, gegrilltes Gemüse oder einen kleinen Gemischten Salat.
All fish dishes are served with one of These side dishes:
potatoes, grilled vegetables or a small salad.*



Bevande analcoliche / **Alkoholfreie Getränke / soft drinks**

210	Tafelwasser vom Fass	0,3L	3,50 €
211	Tafelwasser vom Fass	0,4L	4,50 €
212	Coca Cola Flasche	0,33L	3,90 €
213	Coca Cola light Flasche	0,33L	3,90 €
214	Coca Cola Zero Flasche	0,33L	3,90 €
215	Paulaner Spezi	0,33L	4,50 €
216	Fanta Flasche	0,33L	3,90 €
217	Sprite Flasche	0,33L	3,90 €
218	Eistee Pfirsich	0,3L	2,90 €
219	Eistee Pfirsich	0,4L	4,50 €
220	Eistee Zitrone	0,3L	3,50 €
221	Eistee Zitrone	0,4L	4,90 €
222	Bitter lemon	0,2L	3,90 €
223	Tonic water	0,2L	3,50 €
224	Ginger ale	0,2L	3,90 €
225	Oransoda	0,33L	3,90 €
226	Lemonsoda	0,33L	3,90 €
227	Wolfa Apfelsaft	0,2L	2,90 €
228	Apfelschorle klein	0,3L	3,10 €
229	Apfelschorle groß	0,4L	4,50€
230	Wolfa Orangensaft	0,2L	3.20 €
231	Orangensaftschorle	0,4L	4,90 €
232	Johannisbeersaftschorle	0,4L	4,90 €
233	Traubensaftschorle	0,4L	4,90 €
234	Maracujasaftschorle	0,4L	4,90 €
235	Ananassaftschorle	0,4L	4,90 €
236	Succo di Maracuja	0,2L	3,50 €
	Maracujasaft / Passion fruit juice		
237	Succo di Ananas	0,2L	3,50 €
	Ananassaft / Pineapple juice		
238	Succo di uva nero	0,2L	3,50 €
	Traubensaft / Grape juice		
239	San Pellegrino Minerale	0,25L	3,50 €
240	San Pellegrino Minerale	0,5L	4,90 €
241	San Pellegrino Minerale	1,0L	6,90 €
242	Acqua Panna Naturale	0,25L	3,50 €
243	Acqua Panna Naturale	0,5L	4,90€
244	Acqua Panna Naturale	1,0L	6,90€



Birra / Bier / Beer

260	Paulaner Helles vom Fass* ^G Light beer from the barrel	0,3L	3,20 €
261	Paulaner Helles vom Fass * ^G Light beer from the barrel	0,5L	4,50 €
262	Paulaner Weißbier vom Fass* ^W * ^G White beer from the barrel	0,3L	4,20 €
263	Paulaner Weißbier vom Fass* ^W * ^G White beer from the barrel	0,5L	4,90 €
264	Paulaner Pils vom Fass* ^G Pils beer from the barrel	0,3L	3,50 €
265	Paulaner Pils vom Fass* ^G Pils beer from the barrel	0,4L	4,90 €
266	Radler* ^G Light beer from the barrel with lemonade	0,5L	4,20 €
267	Paulaner Dunkles Bier* ^G Dark beer from the bottle	0,5L	4,70 €
268	Paulaner Kristallweizen* ^W * ^G Bottled wheat beer	0,5L	4,70 €
269	Paulaner dunkles Weißbier* ^W * ^G Bottled dark wheat beer	0,5L	4,70 €
270	Paulaner Leichtes Weizen* ^W * ^G Bottled wheat beer light	0,5L	4,70 €
271	Colaweizen ^{3,4} * ^W * ^G Wheat beer from the barrel with coca cola	0,5L	4,40 €
272	Hacker-Pschorr Kellerbier* ^G Bottled oldbeer	0,5L	5,70 €
273	Paulaner Helles Alkoholfrei* ^G Bottled light beer alcohol free	0,5L	4,20 €
274	Paulaner Weißbier Alkoholfrei* ^W * ^G Bottled wheat beer alcohol free	0,5L	4,70 €
275	Russen* ^W Bottled wheat beer with sprite	0,5L	4,90 €



Caffé

190	Espresso	2,30 €
191	Espresso macchiato* *M	2,50 €
192	Espresso doppio /macchiato	3,90 €
193	Espresso corretto	3,10 €
194	Espresso affogato	4,50 €
195	Tazza di cacao* *M	3,00 €
196	Cappuccino* *M	3,50 €
197	Latte macchiato* *M	3,90 €
198	Tazza di caffè	3,00 €
199	Tee	2,90 €

(Schwarz, Kamille, Minze, Früchte, Grüner)
(Black tea, camile, mint tea, fruit, green)

Dolci / Desserts

170	Tiramisù* Dessert mit Löffelbiscuits und Mascarpone Dessert with sponge finger biscuits and Mascarpone cheese	6,50 €
171	Panna cotta* Italienische Süßspeise mit Erdbeersoße Italian dessert with strawberry sauce	6,50 €
172	Profiteroles al cioccolato Windbeutel mit Schoko Profiteroles with chocolate	5,90 €
173	Torta della nonna* *5 Pinienkern Kuchen mit Vanille creme Pine nut cake with vanilla cream	6,90 €
174	Sorbetto al limone* Zitronensorbet mit Alkohol (Prosecco & Vodka) Lemonsorbet with alcohol (Prosecco and vodka)	7,50 €
175	Cassata siciliana* Sizilianische Eistörtchen Typical sicilian Icecreamcake	7,50 €
176	Gelato al tartufo* Eisdessert mit Trüffel Geschmack Icecream dessert with truffle	6,90 €



Digestivi

400	Amaretto	4cl	4,50 €
401	Sambuca	4cl	5,50 €
402	Limoncello	4cl	4,50 €
403	Mirto di Sardegna	4cl	5,50 €
404	Baileys originale	4cl	6,50 €
405	Averna	4cl	4,50 €
406	Ramazotti	4cl	4,50 €
407	Fernet Branca	4cl	4,90 €
408	Fernet Menta	4cl	4,90 €
409	Montenegro	4cl	4,50 €
410	Cynar puro	4cl	4,50 €
411	Grappa My	2cl	6,50 €
412	Grappa Prosecco	2cl	12,50 €
413	Grappa Nonnino	2cl	8,50 €
414	Grappa Nardini	2cl	8,90 €
415	Glen grant Scotch Wiskey	4cl	7,00 €
416	Amaro del capo	4cl	4,90 €
417	Johnnie Walker	4cl	7,00 €
418	Jack Daniel's	4cl	7,00 €
419	Vecchia Romagna	4cl	6,00 €



Vini Rosé

290	Rosé casa ¹⁴	0,1L	3,90 €
291	Rosé casa ¹⁴	0,2L	5,50 €
292	Scaia Rosé ¹⁴	0,1L	5,50 €
293	Scaia Rosé ¹⁴	0,2L	8,50 €

Vini Bianchi

294	Pinot grigio ¹⁴	0,1L	4,50 €
295	Pinot grigio ¹⁴	0,2L	6,50 €
296	Chardonnay ¹⁴	0,1L	4,50 €
297	Chardonnay ¹⁴	0,2L	6,50 €
298	Vermentino di Sardegna ¹⁴	0,1L	4,50 €
299	Vermentino di Sardegna ¹⁴	0,2L	7,90 €
300	Lugana ¹⁴	0,1L	4,50 €
301	Lugana ¹⁴	0,2L	7,50 €
302	Scaia bianco ¹⁴	0,1L	5,50 €
303	Scaia bianco ¹⁴	0,2L	8,50 €
304	Weißweinschorle ¹⁴	0,2L	4,20 €
305	Weißweinschorle ¹⁴	0,4L	6,50 €

Vini rossi

350	Merlot ¹⁴	0,1L	4,50 €
351	Merlot ¹⁴	0,2L	6,50 €
352	Chianti D.O.C.G ¹⁴	0,1L	4,50 €
353	Chianti D.O.C.G ¹⁴	0,2L	6,90 €
354	Montepulciano D'Abruzzo ¹⁴	0,1L	4,50 €
355	Montepulciano D'Abruzzo ¹⁴	0,2L	7,50 €
356	Primitivo ¹⁴	0,1L	4,90 €
357	Primitivo ¹⁴	0,2L	7,50 €
358	Lambrusco ¹⁴	0,1L	4,50 €
359	Lambrusco ¹⁴	0,2L	5,90 €



Vino bianco bottiglie

Weißweinflaschen / White wine bottle

- | | | |
|-----|---|-------------------------------------|
| 440 | Müller Thurgau St. Michael Eppan
Weiß, trocken, DOC 13% Südtirol
Dieser Müller Thurgau zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Noten auf. Die Nase öffnet sich mit einem Gemüsebouquet mit einem Hauch von Heu und Muscat-Trauben.
Am Gaumen ist es frisch, angenehm sauer, anhaltend aber raffiniert. | 0,75L 27,90 € |
| 441 | Vernaccia di San Gimignano Panizzi
Weiß, trocken, DOC 13% Toskana
Sehr komplexer Duft, dicht und delikater, mit Noten, die zunächst an Ginster und Lindenblüten erinnern. Dann eröffnen sich vielschichtige Fruchtaromen wie grüner Apfel, Birne und Grapefruit. Der Geschmack ist ausgewogen, trocken und duftend dank einer guten Säure, die die Frucht- und Zitrusaromen hervorhebt. | 0,75L 29,90 € |
| 442 | Scaia Bianco
Weiß, trocken, DOC 13% Veneto
Am Gaumen wirkt der Scaia Bianco Wein weich, trocken und harmonisch mit feiner Würze sowie eleganter und feinnerviger Säure.
Zart schmelzendes und anhaltendes Finale. | 0,75L 30,50 € |
| 443 | Lugana Ottella
Weiß, trocken, DOC 13% Veneto
Der Lugana erfreut mit seinem feinen Duft nach weißen Blüten und tropischen Früchten. Sein Geschmacksspektrum ist komplex und durch eine warme würzige Note bereichert. Ein großer Genuss und eine frische Inspiration nicht nur für die warme Jahreszeit. | 0,75L 31,50 €
0,2L 8,90 € |
| 444 | Chardonnay Pighin
Weiß, trocken, DOC 13% Friuli
Feine nussige, mit saftiger Frucht wie Mango und Apfel unterlegt, Frisch und mit eleganter Textur. | 0,75L 32,50 € |
| 445 | Pinot Grigio Pighin
Weiß, trocken, DOC 13% Friuli
Eine delikate Nase, rund, trocken frisch, voller Körper und doch nicht schwer. | 0,75L 32,50 € |
| 446 | Vermentino Tyros di Sardegna
Weiß, trocken, DOC 13% Sardegna
Der Contini Tyrros Vermentino di Sardegna DOC aus der Rebsorte Vermentino ist ein strohgelb glänzender, trockener Weißwein der leicht und frisch schmeckt. | 0,75L 35,50 € |



Vino bianco bottiglie

Weißweinflaschen / White wine bottle

- | | | |
|-----|---|--------------------------------------|
| 447 | Brissaia Ansonica BIO
Weiß, trocken, DOC 12,5% Toscana
Das Bouquet erinnert an frische Äpfel, Blüten von Sommerblumen sowie mediterrane Meeresluft. Am Gaumen saftig und vollmundig mit feiner mineralischer Note. Ein toller Begleiter zu vielen Fischgerichten und auf Grund des guten Trinkflusses auch ein idealer Aperitif. | 0,75L 32,50 € |
| 448 | Gavi di gavi Villa Sparina
Weiß, trocken, DOCG 12,5% Piemonte
Am Gaumen zeigt der Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG eine angenehm erfrischende Säure, er vollmundig und leicht mit aromatischen Nuancen. Der Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG ist seit Jahren einer der gefragtesten und besten Gavis. | 0,75L 36,90 € |
| 449 | Roero Arneis Vietti
Weiß, trocken,fruchtig, DOC 13,5% Piemonte
Der Vietti Roero Arneis DOCG präsentiert sich mit einem Bukett von Aromen von Zitrusfrüchten, Melonen und Pfirsichen. Darüber hinaus auch feine Aromen von Mandeln und Akazienblüten. Am Gaumen ist der Vietti Roero Arneis DOCG elegant und ausgewogen, viel Frucht und leichte Säure führen hin zu einem angenehm frischen und langanhaltenden Finale. | 0,75L 38,00 € |
| 450 | Vermentino Meri Argiolas
Weiß, trocken, DOC 13,5%, Sardinien
Am Gaumen ist der hell strohgelb leuchtende Weißwein lebendig-frisch, kraftvoll und saftig, mit einem tollen Aromenspiel. „Rassiger Gaumen zusammen mit gelbem Pfirsich und weißer Johannisbeere. Am Gaumen mit tollem Fruchtschmelz und feinem sahnigem Touch, klar und präzise, spannt sich schön auf und hallt wohlig nach. | 0,75L 39,00 € |
| 451 | Lugana Cá dei Frati
Weiß, trocken, DOC 13% Lombardia
Der Ca dei Frati I Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. | 0,75L 39,90 €
0,2L 11,50 € |
| 452 | Gavi di Gavi Batasiolo
Weiß, trocken, DOCG 12,5% Piemonte
Strohgelber Gavi di Gavi mit lebendigem Blumenduft, in dem ein Hauch von exotischen Früchten mitschwingt. Zarter, in sich geschlossener, sehr harmonischer Geschmack, der lang und mineralisch ausklingt | 0,75L 37,90 € |



Vino bianco bottiglie

Weißweinflaschen / White wine bottle

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 453 | Lugana Riserva Valerio Zenato
Weiß, trocken, DOC 13,5% Veneto
Lugana Doc Riserva ist ein Wein mit außerordentlichen Geschmacks- u. Dufteigenschaften. Eine strohgelbe Farbe mit feinen goldenen Reflexen. Es ist ein Wein mit Charakter und Struktur. Er zeigt sich ausgeglichen, vielseitig und harmonisch. | 0,75L 45,40 € |
| 454 | Chardonnay Planeta
Weiß, trocken, DOC 13% Lombardia
Der Ca dei Frati I Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. | 0,75L 54,90 € |
| 455 | Livio Felluga Pinot Grigio
Weiß, trocken, fruchtig DOC 13%, Friuli
Der Livio Felluga Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC präsentiert sich mit einer komplexen Frucht. Er riecht nach Orangenblüten, exotischen Früchten, Pfirsich, Aprikosen und weissem Pfeffer. Am Gaumen ist der Livio Felluga Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC sehr elegant mit einer angenehmen Säure und einem schönen Abgang. | 0,75L 59,90 € |
| 456 | Chardonnay St. Valentin Michael Eppan
Weiß, trocken, fruchtig, DOC 14%, Südtirol
Die Nase wird von intensiven Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Pfirsich und exotischen Früchten verführt, die sich harmonisch mit subtilen Noten von Vanille, Butter und geröstetem Brot vermischen, eine Reminiszenz an seine Reifung in Eichenfässern. Am Gaumen zeigt der Sanct Valentin Chardonnay eine überragende Balance zwischen Frucht und Säure. | 0,75L 64,90 € |
| 457 | Rossj-Bass Chardonnay Angelo Gaja
Weiß, trocken, DOC 14%, Piemonte
Sein Aromaprofil ist facettenreich von Birne über weißen Blüten zu dezenten Vanille- und Karamellnoten. Wunderbar cremig offenbart er sich, elegant am Gaumen und von bemerkenswerter Tiefe, Komplexität und Länge. | 0,75L 160,00 € |



Vino rosé bottiglie

Roséweinflaschen / Rosé wine bottle

460	Ottella Roses Roses Rosé, trocken,fruchtig, IGT 12%, Gardasee Der Ottella Roses Roses ist ein körperreicher, frischer und jugendlicher Roséwein der mit Duftnoten nach gelben und weißen Pfirsichen, Maracuja, einem Hauch Guave und Litschi begeistert. Am Gaumen ist der Ottella Roses Roses saftig, elegant mit schönem Schmelz und frisch fruchtigen Beerenaromen.	0,75L 29,90 €
461	Scaia Rosé Rosé, trocken, IGT 12,5%, Veneto Aus der Rebsorte Rondinella gekelterter Roséwein. Von kirschroter Farbe. Floraler Duft der Rose, fruchtig, leicht. Der Geschmack ist angenehm frisch und ausgeglichen.	0,75L 30,50 €
462	Tre Torri rosé Rosé, trocken, DOC, 12,5% Sardegna Leuchtend rosé mit kirschfarbenen Funken. Elegant fruchtig mit einer Waldbeeren- und Erdbeernote. Am Gaumen harmonisch, lebhaft, schwungvoll und recht anhaltend.	0,75L 33,50 € 0,2L 9,50 €
463	Cà dei Frati rosé Rosé, trocken, DOC 13% Lombardia Einzarten und erfrischenden Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack der Rosa dei Frati ist feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.	0,75L 39,90 €



Vino rosso bottiglie

Rotweinflaschen / Red wine bottle

470	Lambrusco Perlwein, Lieblich, 7,5% Emilia Romagna Blumige Nase, anhaltend im Geschmack, dezente Süße Reintönig, leicht & prickelnd.	0,75L 28,50 €
471	Montepulciano Zaccagnini D'Abruzzo Rot, trocken, DOC, 12,5% Abruzzo Sein Bouquet ist komplex nach reifem Obst, Sauerkirschen, Kakao und dunklen Blumen. Im Nachgeschmack zeigt er Pfeffernoten auf. Dieser komplexe Wein ist weich und besitzt eine gute Struktur mit Noten von reifen Kirschen und Vanille.	0,75L 32,50 €
472	Cannonau Tonaghe di Sardegna Rot, trocken DOC, 13% Sardegna Intensive und Charakteristische Noten reifer Pflaumen und Brombeeren, weich, ausgewogen und harmonisch mit samtig warmen Finale.	0,75L 32,90 € 0,2L 8,90 €
473	Gemei Ottella rosso Veronese Rot, trocken, IGT 13,5% Veneto Harmonisch die Verbindung Nase-Gaumen; gefällig ausgewogen der Alkohol- und Säuregehalt; weich, einnehmend ist er ein ansprechender Wein mit beachtlicher Stärke	0,75L 33,50 € 0,2L 9,50 €
474	Barbera D'Asti <i>San Bastian</i> Rot, trocken, DOC 14% Piemonte Der klassische Rotwein ist warm und harmonisch im Geschmack. Sein Bouquet wird von den Aromen reifer, roter Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren dominiert.	0,75L 38,90 €
475	Primitivo di Manduria <i>Santa Barbara</i> Rot, halb trocken, IGT, 14,5% Gioia del colle Frischer Duft, intensive Note von Johannis- und Himbeeren, weich und gut ausbalanciert, Restsüße.	0,75L 39,00 €
476	Merlot Planeta Rot, fruchtig, DOC, 14,5%, Sizilien Sehr fruchtbeladen und kräftig präsentiert sich dieser sizilianische Rotwein. Seine feinen Tanninen und herrliche Aromen machen ihn zu einem perfekten Begleiter, speziell zu kräftigem Fleischgerichten.	0,75L 44,90 €



Vino rosso bottiglie Rotweinflaschen / Rosé wine bottle

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 477 | Chianti classico Brolio
Rot, trocken, DOCG, 14,5% Toscana
Der Chianti hat einen Duft von Veilchen und roten Früchten.
Sein Aroma ist vollmundig, mit einem kräftigen Körper,
nuancenreiche und ausgewogen. | 0,75L 45,00 € |
| 478 | Ronchedone Cà dei frati
Rot, Trocken, 14,5%, Lombardia
Ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen erstrahlt im Glas. Im Bukett zeigt sich ein unglaublich intensiver Duft von verschiedenen saftigen Beerenfrüchten wie Heidelbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren sowie Waldfruchtkonfitüre, gepaart mit balsamischen Noten und süßlichen Eindrücken von Vanille, Karamell und Zedernholz. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen genauso intensiv wider. | 0,75L 45,50 € |
| 479 | Lagrein Fallwind Riserva
Rot, Trocken, DOC, 14%, Südtirol
Purpurrot duftet intensiv nach Kirschen, Brombeeren und getrockneten Pflaumen vielschichtig, kraftvoll, ausdrucksstarkes Tannin und füllig. Dieser Lagrein empfiehlt sich zu kräftigen Speisen wie geschmorter Rindswange, gegrilltem, rotem Fleisch, Wild und reifem Käse. | 0,75L 49,00 € |
| 480 | La Grola Allegrini
Rot, Trocken, fruchtig, 13,5%, IGT, Veneto
Der Allegrini La Grola Rosso Veronese IGT zeigt komplexe Aromastoffe von Waldbeeren, Wacholder. Tabak und Kaffeebohnen prägen das Bouquet des Allegrini La Grola Rosso Veronese IGT, das sich sehr vielschichtig öffnet. Im Geschmack ein ausgewogener Körper, intensiv und elegant. Reichhaltige Aromafülle von Kaffee bis zu schwarzen Kirschen, untermalt durch präsenzte, angenehme Tannine, mit tiefer Frucht. | 0,75L 54,90 € |
| 481 | Chianti classico Riserva Brolio
Rot, trocken, DOCG, 14% Toscana
Am Gaumen zeigen sich reife und feinkörnige Tannine mit hoher Qualität. Reife Fruchtnoten wiederholen sich, der Barone Ricasoli Castello di Brolio Chianti Classico Riserva DOCG ist ein rassiger, gut strukturierter und finessenreicher Rotwein, sicher nicht für die Ewigkeit, aber in den nächsten Jahren ein wunderbarer Speisenbegleiter, der unheimlich Spaß macht | 0,75L 59,50 € |
| 482 | Luce Lucente La Vite
Rot, Trocken, 14%, IGT, Toscana
Dieser Rotwein zeigt sich in einem dunklen Rot mit violetten Reflexen. Sein Bukett ist geprägt von fruchtigen Noten von Sauerkirsche, Erdbeeren und Brombeeren sowie von einer dezenten Röst- und Schokoladennote. Der Wein reift für 12 Monate im Barrique, was ihm Intensität und seidige Tannine verleiht. Insgesamt überzeugt der Lucente mit seinem fruchtigen Charakter und seiner gefälligen Art. | 0,75L 69,90 € |



Vino rosso pregiato / **Edelrotweine**

- 483 Rocca Rubia Carignano riserva** **0,75L 49,50 €**
Rot, Trocken, 14%, Sardinien
Tiefe rubinrote Farbe, fast undurchsichtig. Intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze. Am Gaumen weit und samtig, große Struktur, anhaltendes Aroma, ein körperreicher Wein.
- 484 Korem** **0,75L 62,00 €**
Rot, Trocken, 14,5%, Sardinien IGT
Argiolas Korem ist ein intensiver sardischer Wein mit einer tiefen rubinroten Farbe. Die Nase drückt einen großen olfaktorischen Charme aus, mit einem Hauch von schwarzen Kirschen, schwarzen Oliven, Tabak und Myrte. Im Mund ist es harmonisch und samtig, mit wichtigen Tanninen und einem Abgang von Früchten in Alkohol.
- 485 Cabernet Poggio bestiale** **0,75L 62,00 €**
Rot, Trocken, 14%, DOC, Toskana
In funkelndem Rubinrot mit violetten Reflexen gleitet der *Poggio Bestiale* ins Glas. Das fruchtig-würzige Bukett verströmt reife Aromen nach Cassis und Brombeere, darüber Noten von Tabak. Vollmundig, stoffig und zupackend am Gaumen, die kräftige Beerenfrucht eingewoben in eine elegante Tanninstruktur. Optimal balancierte Säure. Druckvoll und dicht bis ins lange Finale.
- 486 Amarone della Valpolicella Tenuta St. Antonio** **0,75L 65,50 €**
Rot, Trocken, 15%, Veneto
Der Duft ist überraschend, da er nicht nur die typischen Rosinenaromen aufweist, sondern dazu auch noch reife, rote Frucht- und Würznoten zu bieten hat. Die nächste Überraschung zeigt der Geschmack, da Frische diesem mächtigen Wein eine gewisse "Leichtigkeit" verschafft. Sicherlich ein Wein, der seine Zukunft noch vor sich hat und dennoch jetzt schon ein Geschmackserlebnis ist.
- 488 Chianti classico riserva Marchese Antinori** **0,75L 75,00 €**
Rot, Trocken, 14%, DOCG, Toskana
Im Glas zeigt sich ein tiefes Rot. In der Nase finden sich Aromen nach roten Beeren, Granat und frisch gemahlenem Kaffee. Am Gaumen dann Noten von reifen Kirschen, roten Johannisbeeren, Veilchen, Zartbitterschokolade und Tabak. Das lange Finale zeigt, welche Größe dieser Classico Riserva hat.



Vino rosso pregiato / Edelrotweine

- 489 Barolo Undicicomuni** **0,75L 75,00 €**
Rot, Trocken, 14%, DOCG, Piemonte
Vielschichtiger und satter Barolo mit Aromen nach saftiger Pflaume, Sauerkirsche Kirsche und Himbeere. Am Gaumen vollmundig, lang und lebendig, mit sauberem, feinen Tannin und harmonischer Säure.
- 490 Cabernet Poliziano le Stanze** **0,75L 78.50 €**
Rot, Trocken, 14,5%, Toscana DOC
Tiefes Rubinrot mit Violett. Reifer Cassis explodiert mit saftiger, dunkler Schwarzkirsche, Lakritz und 100-prozentiger Schokolade aus dem Glas. Auch im Mund ist der »Le Stanze« reichhaltig und samtig fulminant. Feine dunkle Würze und das leicht griffige und zugleich erfrischende Tannin gleiten über die Zunge.
- 491 Montepulciano Vino nobile Poliziano** **0,75L 79,90 €**
Rot, Trocken, 15%, DOCG, Toskana
Enormes Aromenspektrum von reifen Brombeeren, Backpflaumen und exotischen Gewürzen. Kraftvoller Körper mit Tiefe, elegante Säurestruktur, sehr nachhaltig und fein.
- 492 Cabernet Sauvignon Biserno "il Pino"** **0,75L 89,00 €**
Rot, Trocken, fruchtig, 14,5%, IGT, Toscana
Der Biserno Il Pino di Biserno IGT zeigt eine sehr füllige und facettenreiche Nase von dunklen Fruchtnoten, etwas Leder und einem Hauch Tabak. Im Gaumen ist der Biserno Il Pino di Biserno IGT füllig mit einer komplexen Aromenvielfalt. Herrlich satte aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Langer, intensiver und cremiger Abgang.
- 493 Brunello di Montalcino Banfi** **0,75L 89,00 €**
Rot, Trocken, 13,5%, DOCG, Toscana
Von intensivem Rubin mit granatfarbenen Reflexen, das Bouquet ist ausladend, ätherisch, nach Brombeere und dunkler Kirsche, mit dezenter Vanille und Leder. Generös und üppig am Gaumen, gute Spannung, griffiges, rundes Tannin. Mit würziger Tönung und Andeutungen von Lakritze, die feingliedrige Säure strukturiert die lange nachklingende Beerenfrucht.
- 494 Valpo Fasoli – Valpolicella Ripasso Sup.** **0,75L 99,50 €**
Rot, Trocken, 15,5%, Veneto DOC
Druckvoll und facettenreich präsentiert sich dieser samtige Rotwein am Gaumen. Durch seine vitale Fruchtsäure präsentiert sich der Valpo Valpolicella Ripasso am Gaumen außergewöhnlich frisch und lebendig. Das Finale dieses gereiften Rotwein aus der Weinbauregion Venetien, genauer gesagt aus Valpolicella DOC, überzeugt schließlich mit beachtlichem Nachhall.



Vino rosso pregiato / Edelrotweine

- 495 Amarone della Valpolicella Paladin** **0,75L 99,50 €**
Rot, Trocken, 14,5%, Veneto
Ein Amarone mit viel Eleganz, zurückhaltender Süsse und dezenter Bitternote - vornehm wie eine Marchesa. Ein zarter Rosenduft, Zimt, Nelke, gedörnte Feigen und Datteln dominieren seinen Aromafächer. Die leicht sandigen Gerbstoffe und die saftige Säure geben ihm eine kraftvolle, am Gaumen angenehm spürbare Struktur. Alles in allem ein Klassewein mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis!
- 496 Cab. Sauvignon Sondraia Poggio al Tesoro** **0,75L 95,50 €**
Rot, Trocken, fruchtig, 15%, DOC, Toskana
Der Poggio al Tesoro Sondraia DOC präsentiert sich mit einem Bukett von exotischen Gewürzen, gefolgt von Noten reifer roter Früchte, ausgeprägt und anhaltend. Am Gaumen ist der Poggio al Tesoro Sondraia DOC vollmundig, geschmeidig und warm, körperreich, von nachhaltiger Persistenz im Abgang
- 497 Barbera d'asti Bricco dell'Uccellone** **0,75L 95,90 €**
Rot, Trocken, 16%, DOCG, Toskana
Im Bouquet herrliche Duftnuancen von reifen Beeren, Obst und Pfefferminze. Betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.
- 498 Iginio Fasoli - Cabernet Sauvignon Veronese** **0,75L 110,00 €**
Rot, Trocken, 17%, Veneto,
In der Nase klare Noten von Tabak, Kaffee und Dörrobst. Am Gaumen wird der **Iginio** noch von Gewürzen schön ergänzt. Harmonie begleitet den vollen Wein bis zum zum leicht süßen Abgang.
- 499 Merlot Ornellaia Le serre nuove** **0,75L 110,00 €**
Rot, Trocken, 14,5%, DOC, Toskana
Der intensiv rubinrote Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2021 offenbart ohne Scheu einen eindeutigen und großzügigen aromatischen Ausdruck, der von Noten reifer roter Früchte geprägt ist. Am Gaumen ist der Wein weich, rund und umhüllend, gleichzeitig jedoch vollmundig und gehaltvoll, wobei er eine gute Balance zwischen Struktur, Fülle und Eleganz aufweist.
- 500 Terre brune Santadi** **0,75L 119,00 €**
Rot, Trocken, 15%, Sardinien DOC
Intensives Rubinrot mit leichten granatfarbenen Funken. Seltenes, komplexes Bukett mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, süßen Gewürzen, Lorbeer, Wachholder, Tabak und Schokolade. Am Gaumen reich, warm, weich, fruchtig, würzig, elegante Gerbsäuren.



Vino rosso pregiato / Edelrotweine

- 501** *Calle Fasoli – Merlot Veronese* **0,75L 130,00 €**
Rot, Trocken, 16,5%, Veneto
Am Gaumen startet der Calle Merlot Veronese von Fasoli Gino angenehm aromatisch, fruchtbetont und balanciert. Druckvoll und vielschichtig präsentiert sich dieser samtige Rotwein am Gaumen. Durch seine vitale Fruchtsäure präsentiert sich der Calle Merlot Veronese am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig.
- 502** *Orgno Fasoli* **0,75L 130,00 €**
Rot, Trocken, 17,5%, Veneto IGT
Im Glas präsentiert dieser Rotwein von Fasoli Aromen von Pflaumen, Schattenmorellen, Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzkirschen, ergänzt um weitere fruchtige Nuancen.
Am Gaumen startet der Orgno Merlot Veronese Igt von Fasoli herrlich trocken, griffig und aromatisch. Trotz seines trockenen Geschmacksprofils begeistert dieser Rotwein mit saftigem Schmelz und elegant eingebundener Restsüße
- 503** *Turriga Argiolas* **0,75L 159,00 €**
Rot, Trocken, 14,5%, Sardinien IGT
Am Gaumen sehr komplex, vielschichtig und einzigartig. Eine extreme Dichte von Aromen mit perfekt eingebundenen Tanninen die in einem unglaublich langen Nachhall enden.
- 504** *Tignanello Antinori* **0,75L (Preis auf Anfrage)**
Rot, Trocken, 14%, Toscana
Ultrafein. Schwarzer Pfeffer, Nelke, etwas Amarena Kirsche in der Nase.
Am Gaumen bleibt der Wein kräftig strukturiert, ganz fein poliertes Tannin, mittelkräftiger Körper, nie fett, trotzdem immer mollig und geschmeidig.
Ein Wein, der auch von der reifen Säure lebt, elegant bleibt und in seiner Komplexität einzigartig ist. Von außergewöhnlichem Reifepotenzial geprägt
- 505** *Sassicaia Tenuta San Guido* **0,75L (Preis auf Anfrage)**
Rot, Trocken, 15,5%, Veneto DOC
In einem tiefen Rubinrot kommt er ins Weinglas und verströmt feinste Aromen von reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren. Zarte Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, getrockneten Wacholderbeeren und Bergkräutern stimmen mit ein in die exakt ausbalancierte Choreografie.
An Gaumen dann mit wahnsinniger Kraft, perfekter Struktur und sehr seidigen Tanninen. Im Abgang zeigt der Wein nochmals seine ganze Charakterstärke.



Spumanti, Prosecco e Champagne **Schaumwein, Prosecco & Champagner**

- 510 Prosecco Casa die Farive 0,75L 29,50 €**
Valdobbiadene, Millesimato DOC Eine hellgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Apfel, Grapefruit und Limetten. Am Gaumen sehr lebendig und präsent mit intensiver Perlage. Ein Spumante-Prosecco für die besonderen Momente.
- 511 Vino Spumante Conte Vistarino 0,75L 29,50 €**
Schaumwein, fruchtig, 12,5%, Lombardia
Der Spumante Pinot Nero Rosé hat eine herrliche altrosa Farbe. Das feine Bouquet entfaltet Aromen von roten Früchten, Zwetschgen sowie Rosenblüten. Im Geschmack ist der Spumante lebendig frisch, sehr ausgewogen sowie mit einer feinen Perlage gekrönt.
- 512 Prosecco Valdo 0,75L 32,50 €**
Der Valdo Prosecco DOCG, weist eine exzellente Frucht und wunderbar anhaltende Perlage auf. Mit feiner eleganter Frucht und guter Fülle weist er zudem eine ausgezeichnete Länge auf
- 513 Villa Sandi Prosecco il fresco DOC brut 0,75L 32,50 €**
Feine Aromen von Äpfeln, Birnen, Melonen Zitrusfrüchte, verspielte Säure, sehr frischer Eindruck, schöne Perlage, fruchtiger Abgang
- 514 Franciacorta Contadi Castaldi Brut 0,75L 49,50 €**
Schaumwein, fruchtig, 12,5%, Lombardia
Eine lebhafter Franciacorta mit vielschichtigen Geschmacksnuancen: knackig und frisch, wunderbar ausgewogen mit vollem Körper und raffiniertem, langanhaltenden Finale. Das Bouquet ist frisch mit Noten von Limetten, Zitronenschalen, weißen Pfirsichen und grünem Pfeffer.
- 515 Franciacorta Contadi Castaldi Rose 0,75L 54,50 €**
Schaumwein, fruchtig, 12,5%, Lombardia
Contadi Castaldi Franciacorta Rosé DOCG leuchtet Korallfarben im Glas mit einer sehr feinen und lange anhaltenden Perlage. Ein traditioneller Franciacorta in einem modernen Stil. Das Bouquet zeigt klare Noten von wilden Beeren, frischen Rosenblättern, Apfel und tropischen Früchten. Am Gaumen tolle Struktur, knackig und lebendig. Dank der feinen Kohlensäure sehr ausgewogen und weich im Mund.



Spumanti, Prosecco e Champagne **Schaumwein, Prosecco & Champagner**

- 516 Franciacorta Ca del Bosco** **0,75L 59,50 €**
Schaumwein, trocken, 12,5%, Lombardia
Am Gaumen trocken, aber in Maßen wie es sich für einen klassischen Franciacorta im Stil des Hauses Ca del Bosco gehört, präsentiert sich dieser Wein mit einem Hauch Geschmeidigkeit, der die perfekt mit dem Kohlensäuregehalt ausbalancierte, Säurestruktur wie ein Rahmen umfasst. In dem schönen Abgang setzen die Anklänge an tropische Früchte einen herrlichen Kontrapunkt.
- 517 Franciacorta Bellavista Alma Brut** **0,75L 69,90 €**
Schaumwein, trocken, 12,5%, Lombardia
Im Glas zeigt die Bellavista Alma Cuvée Franciacorta Brut ein weißes, lebendiges und lang anhaltendes Mousseux und eine gelbe Farbe mit gut sichtbaren grünlichen Reflexen. Das Bukett ist breitgefächert, mit einladendem Duft, der reich an weißen Blüten und reifen Früchten, vor allem Birnen, mit einem Hauch grüner Noten und Vanille ist.
- 518 Moët & Chandon Champagne** **0,75L 99,90 €**
Der Moët & Chandon Brut Impérial besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend. Der richtige Begleiter für einen gelungene Abend.
- 519 Veuve Cliquot Champagne** **0,75L 105,00 €**
Der berühmteste unter den Champagnern von Veuve Cloquot. Eine ausgewogene Cuvée mit feinem und lebhaftem Charakter. Anspruchsvoll, aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil. PURE ELEGANZ
- 520 Ruinart Champagne Blanc de Blancs brut** **0,75L 150,00 €**
Sehr schöne, blasse, goldgelbe Farbe mit leichten, grünen Reflexen, glänzende und leuchtende Farbe. Sehr feine, aktive Perlage, die stetig aufsteigt. Der erste Eindruck ist von starker Intensität, mit Geruchsnoten von frischen Früchten, insbesondere reifen Zitrusfrüchten geprägt. Im zweiten ist er sehr fein und blumig, mit Geruchsnoten von weißen Blüten und weißfleischigen Früchten