



# Speisekarte

FAMIGLIA  
**D'AGOSTINO**  
ECHT ITALIENISCH

## So hat alles angefangen:



Von 2000 bis 2004 erfüllten wir uns einen lang gehegten Traum: unser erstes eigenes Restaurant "Capri" in Friedrichroda, Thüringen. Für uns war das Capri mehr als nur ein Restaurant – es war ein Stück Heimat. Francesco kochte mit italienischer Leidenschaft, Sandra sorgte im Service für Herzlichkeit und Atmosphäre. Gemeinsam mit unseren ersten zwei Kindern, Daniel und Isabella, waren die vier Jahre im Capri eine besondere Zeit voller schöner Begegnungen, genussvoller Abende und unvergesslicher Momente.

Friedrichroda und das Capri – der Anfang unserer Reise, der für immer in unseren Herzen bleibt.



2004 begann ein neues Kapitel: "La Cucina di Francesco" in Bad Neustadt. Mit Herz, Seele und dem Wunsch, ehrliche italienische Küche wie bei "la famiglia" auf den Tisch zu bringen. Was als mutiger Schritt begann, wurde über die Jahre zu einer Herzensangelegenheit.

In unserer Cucina wurde gelebt, gelacht, gefeiert und genossen. Zwischen 2004 und 2025 durften wir wachsen, lernen und teilen. Diese Jahre waren mehr als Gastronomie – sie waren gelebte Leidenschaft und echte Gastfreundschaft.

Wir blicken dankbar zurück – auf eine Zeit, die Spuren hinterlassen hat, in uns und in vielen Herzen.



Seit April 2025 schreiben wir das nächste Kapitel: "Famiglia D'Agostino" in Bad Kissingen – ein echter Familienbetrieb mit Herz und Tradition aus Campi Flegrei. Nach vielen Jahren Erfahrung freuen wir uns, diesen Weg nun gemeinsam mit unserer Familie weiterzugehen. Leonardo, unser Jüngster, bringt frischen Wind ins Restaurant. Fabio, angehender Koch, steht motiviert an Francescos Seite in der Küche.

Famiglia D'Agostino ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort, an dem Liebe zur italienischen Küche, familiärer Zusammenhalt und Gastfreundschaft spürbar werden.

Willkommen bei uns – willkommen bei der Famiglia D'Agostino in Bad Kissingen.

# Suppen

zu unseren Salaten, Suppen und Vorspeisen servieren wir einen Brotkorb<sup>1</sup>

Tomatencremesuppe	6,50
Basilikum-Pesto, <sup>8</sup> Burratacreme <sup>7</sup>	
Zupetta di Mare	12,00
Meeresfrüchte, <sup>2,4,9,14</sup> Knoblauch, Tomaten, Weißwein, frische Kräuter	
Suppe der Saison	saisonbedingt

# Salate

gemischter Salat der Saison	5,90
Gurken, Karotten, Paprika, Blattsalat, Balsamico-Dressing <sup>10</sup>	
Caprese di Bufala	12,90
Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, <sup>7</sup> Rucola, Basilikum-Pesto <sup>8</sup>	
La Ruculetta	10,90
Rucolasalat, Cherry-Tomaten, Pinienkerne, Parmesan, <sup>7</sup> Balsamico-Creme <sup>10</sup>	
Großer gemischter Salat auf Wunsch	16,90
mit Rind	14,90
mit Hähnchen und Champignons	16,20
mit Garnelen	
Capricciosa Salat	15,90
Thunfisch, <sup>4</sup> Artischocken, Käse, <sup>7</sup> Kochschinken, <sup>12</sup> Oliven und Eier <sup>3</sup>	
Quinoa Salat (Vegan)	11,90
Paprika, Artischocke, Gurke, Karotte, Oliven, Cherry-Tomaten, rote Zwiebeln, gegrilltes Gemüse	
Extras:	
-mit Rinderstreifen	6,00
-mit Hähnchenbruststreifen	4,00
-mit Garnelen	5,00

alle Preisangaben sind in Euro

# Vorspeisen

zu unseren Salaten, Suppen und Vorspeisen servieren wir einen Brotkorb<sup>1</sup>

## Bruschetta di Napoli

4,90

eine Scheibe hausgemachtes geröstetes Brot<sup>1</sup> mit frischen Tomaten, Basilikum-Pesto,<sup>8</sup> Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> Rucola

## Montanara

6,90

Fritierter Pizzateig<sup>1</sup> mit San Marzano Tomaten DOP, Ricotta,<sup>7</sup> Parmesan,<sup>7</sup> Basilikum

## Duetto di Mare

15,90

Hausgemachter gebeizter Lachs<sup>4</sup> in dünnen Scheiben, Fenchel-Zitrus-Dressing, Meeresfrüchtesalat,<sup>2,4,14</sup> rote Zwiebeln, Paprika, Knoblauch

## Mozzarella Toscana

14,90

Büffelmozzarella<sup>7</sup> umhüllt mit Parmaschinken,<sup>12</sup> Rucolasalat, Cherry-Tomaten, Oliven<sup>12</sup>

## Vitello Tonnato mit Roastbeef

16,90

Hauchdünnes Roastbeef mit Thunfisch-Sardellencreme<sup>4</sup>, Kapern, Karotten, Cherry-Tomaten

## Roastbeef Carpaccio

15,90

Hauchdünnes Roastbeef, Rucola, Parmesan,<sup>7</sup> Sellerie,<sup>9</sup> Champignons

## Antipasto Vitrina

10,90

Gemüseauswahl aus unserer Hausmannskost-Vitrine

## Tagliere del Contadino

15,90

italienischer Aufschnitt,<sup>12</sup> Käse,<sup>7</sup> frittierte Pizza,<sup>1</sup> Artischocken, Oliven<sup>12</sup>

## La Parmigiana della Nonna

12,90

Auberginenaufbau mit frischer Tomatensauce, Büffelmozzarella,<sup>7</sup> Parmesan,<sup>7</sup> Basilikum, gratiniert im Ofen, Originalrezept nach Großmutter's Art

## Burrata "Rosso di Sera"

14,50

italienischer Burrata,<sup>7</sup> Paprika-Oliven-Creme<sup>12</sup>

alle Preisangaben sind in Euro

Unsere Sauerteigpizza – mit Zeit gebacken,  
mit Liebe gemacht

Unsere Pizza beginnt mit einem handgemachten Sauerteig, der behutsam 24 Stunden reift. Diese lange Fermentation verleiht dem Teig seinen feinen Geschmack, macht ihn besonders leicht und bekömmlich – ganz ohne künstliche Zusätze oder Industriehefe.

Für unseren Teig verwenden wir Mehl aus sieben verschiedenen Getreidesorten.

Belegt mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, die aus Campi Flegrei (Neapel) bezogen werden (aus mehreren kleinen Familienbetrieben) und frisch gebacken in unserem heißen Ofen, entsteht eine Pizza, die nicht nur sättigt, sondern begeistert: knusprig, aromatisch und ehrlich italienisch.

Wenig Hefe. Viel Geschmack. Und ganz viel Amore.

Euer Francesco D'Agostino

# Pizza Napoletana

mit Tomatensauce

Regina Margherita<sup>1</sup> 11,90

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> Basilikum, Olivenöl EVO

Marinara Speciale<sup>1</sup> 13,90

San Marzano Tomaten DOP, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Sizilianische Sardellen,<sup>4,12</sup> Kapern, Oregano, Basilikum, Olivenöl EVO

Bufalina<sup>1</sup> 16,90

San Marzano Tomaten DOP, Cherry-Tomaten, 100% Büffelmozzarella,<sup>7</sup> Rucola, Parmesan,<sup>7</sup> Basilikum, Olivenöl EVO

4 Stagioni<sup>1</sup> 17,50

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> italienischer Kochschinken,<sup>12</sup> Artischocken, Salami,<sup>12</sup> Champignon

Quattro Formaggi<sup>1</sup> 18,90

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> Gorgonzola,<sup>7</sup> Parmesan,<sup>7</sup> Pecorino,<sup>7</sup> karamellierte Birne, Walnuss<sup>8</sup>

Milano<sup>1</sup> 14,50

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> Milano Salami,<sup>12</sup> Basilikum

Daniel<sup>1</sup> 16,50

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> Neapel Salami,<sup>12</sup> Milano Salami,<sup>12</sup> Pecorino-Creme,<sup>7</sup> Basilikum

Diavola<sup>1</sup> 15,90

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> Cherry-Tomaten, Salami aus Calabrien,<sup>12</sup> Nduja Calabresische Salami-Paste(scharf), Olivenöl EVO

Vegetariana (auch vegan möglich) 16,50

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> Rucola, Tagesgemüse

Prosciutto di Parma 18,90

San Marzano Tomaten DOP, Fior di Latte Mozzarella,<sup>7</sup> Cherry-Tomaten, Parmaschinken,<sup>12</sup> Rucola, Parmesan<sup>7</sup>

alle Preisangaben sind in Euro

# Pizza Neapolitana

Sissi<sup>1</sup>

*ohne Tomatensauce*

17,90

Fior di Latte Mozzarella<sup>7</sup>, Steinpilze, Basilikum, karamellisierte Zwiebeln, Pecorino-Creme<sup>7</sup>

Mortadellina<sup>1</sup>

19,90

Basilikum-Pesto-Creme<sup>8</sup>, Fior di Latte Mozzarella<sup>7</sup>, 125 g Burrata<sup>7</sup>, Pistazien<sup>8</sup>  
Basilikum, Mortadella<sup>12,8</sup>

Isabella<sup>1</sup>

22,90

Trüffelcreme, Fior di Latte Mozzarella<sup>7</sup>, Salsiccia<sup>12</sup>(italienische Bratwurst), Champignon, Parmesan<sup>7</sup>

A la Francesco<sup>1</sup>

16,90

Fior di Latte Mozzarella<sup>7</sup>, Wildbrokkoli aus Neapel, Salsiccia<sup>12</sup>(italienische Bratwurst), Pecorino-Creme<sup>7</sup>

Tonno Bianca<sup>1</sup>

17,90

Fior di Latte Mozzarella<sup>7</sup>, rote Zwiebeln, schwarze Oliven,<sup>12</sup>Basilikum, Thunfisch,<sup>4</sup> Cherry-Tomaten

Maradona<sup>1</sup>

20,90

100 % Büffelmozzarella<sup>7</sup>, Parmigiana di Melanzane<sup>7</sup> (italienischer Auberginenauflauf), hausgemachte Polpette<sup>1,7</sup>(italienische Hackbällchen), Ricotta-Rand<sup>7</sup>

Caprese<sup>1</sup>

14,90

Basilikum-Pesto,<sup>8</sup>Bruschetta-Tomaten, Mozzarella-Bällchen,<sup>7</sup>Basilikum

Fabio Saverio<sup>1</sup>

19,50

Fior di Latte Mozzarella<sup>7</sup>, haugemachter gebeizter Lachs,<sup>4</sup> Cherry-Tomaten, Zitronen-Zeste, Burrata-Creme<sup>7</sup>

Leonardo<sup>1</sup>

18,90

Paprikacreme, Fior di Latte Mozzarella<sup>7</sup>, Calabresische scharfe Salami,<sup>12</sup>Burrata,<sup>7</sup> Basilikum-Pesto<sup>8</sup>-Tropfen

Rakoczy<sup>1</sup>

saisonbedingt

Fragen Sie gerne Ihr Servicepersonal nach der aktuellen Pizza

alle Preisangaben sind in Euro

Unsere handgemachten Nudeln – von  
Sandra, mit Liebe gemacht

Unsere Pasta wird nicht industriell gefertigt,  
sondern von Sandra, der Inhaberin, von  
Hand gemacht – mit viel Erfahrung,  
Leidenschaft und einem Gespür für den  
richtigen Teig. Jede Nudel entsteht in echter  
Handarbeit: gerollt, geformt und  
geschnitten, ganz wie in einer italienischen  
Manufaktur.

Ob Tagliatelle, Spaghetti, Casarecce oder  
unsere sorgfältig gefüllte Pasta – jede Sorte  
bringt ihren eigenen Charakter auf den  
Teller. Frisch zubereitet, mit besten Zutaten  
und traditioneller Technik entsteht Pasta, die  
nicht nur schmeckt, sondern berührt.

Echte Handarbeit. Italienische Seele. Und  
ein Teller voller Persönlichkeit.

Eure Sandra D'Agostino

# Hausgemachte Pasta

## Tagliatelle

### A la Sandra

Garnelen,<sup>2</sup> Zucchini, Cherry-Tomaten, Weißwein-Safran-Sahne-Sauce<sup>7</sup>

17,90

### Famiglia D'Agostino

Trüffelcreme<sup>7</sup>, Steinpilze, Petersilie, Parmesan<sup>7</sup>

18,90

Auf Wunsch mit:

Rinderstreifen

22,90

Riesengarnelen

23,90

### Salmone & Burrata

Lachs,<sup>4</sup> Limettenzeste, Frühlingszwiebeln, Thymian, Tomatensauce, Burratacreme<sup>7</sup>

19,90

## Spaghetti

### Carbonara

Ei,<sup>3</sup> Pecorino,<sup>7</sup> Guanciale,<sup>12</sup> schwarzer Pfeffer

16,50

### Golfo di Napoli

Meeresfrüchte,<sup>2,4,14</sup> Weißwein, Knoblauch, Petersilie, Cherry-Tomaten

20,90

### La Puttanesca

Kapern, Oliven, Knoblauch, Oregano, Cherry-Tomaten

14,50

## Casa Ricca

### La Genovese Napoletana

Ragout aus Zwiebeln, Karotten und Rindfleisch

18,90

### Polpette al Sugo

Neapolitanische Hackbällchen,<sup>1</sup> Tomatensauce

19,90

### Arrabbiata Calabrese

Knoblauch, Nduja,<sup>12</sup> Basilikum, Tomatensauce, Cherry-Tomaten

15,50

# Gnocchi

## Gnocchi alla Sorrentina

16,90

Tomatensauce, Büffelmozzarella<sup>7</sup>, Basilikum, serviert in einer essbaren Schale aus Pizzateig<sup>1</sup>

## Gefüllte Pasta

### Gefüllte hausgemachte Pasta

saisonbedingt

Wir bieten täglich frische, hausgemachte gefüllte Pasta  
Fragen Sie unser Team nach der heutigen Auswahl

## Überbackene Nudeln

### Lasagne Neapolitane

14,90

Neapolitanische Hackbällchen<sup>1</sup>, Hackfleisch, Ricotta<sup>7</sup>, Fior di Latte Mozzarella<sup>7</sup>

### Cannelloni Ricotta e Spinaci

13,50

gefüllt mit Ricotta<sup>7</sup> und Spinat, Basilikum in Tomaten-Sahne-Sauce<sup>7</sup>

### Ortolana

14,90

mit Gemüse, Tomatensauce, Basilikum, Cherry-Tomaten

## Desserts

### Tiramisu<sup>7</sup>

8,90

### Panna Cotta<sup>7</sup>

8,90

### Schokoladensoufflee<sup>7</sup>

8,90

### Sorpresa Famiglia D'Agostino

8,90

Fragen Sie gerne Ihren Kellner nach dem Sorpresa des Tages

## Extras

Aufpreis Glutenfrei

4,00

Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln

2,00

Rucola, Parmesan, Ricotta

3,00

Parmaschinken, Fior di Latte Mozzarella

3,50

Burrata, Büffelmozzarella

5,00



alle Preisangaben sind in Euro



# Getränkekarste

FAMIGLIA  
**D'AGOSTINO**  
ECHT ITALIENISCH

## Aperitif

Limoncello Spritz <sup>a,m,d,l2</sup>	7,90	Sanbitter <sup>a,d,l2</sup>	4,00
Aperol Spritz <sup>a,m,d,l2</sup>	7,90	Rosato Mio <sup>a,d,f,m,l2</sup>	7,90
Lillet Wild Berry <sup>a,m,d,f,l2</sup>	7,90	Chandon Garden	9,90
Italicus <sup>d,l2</sup>	7,90	Spritz <sup>d,l2</sup>	
Prosecco <sup>l2</sup>	4,90		
Prosecco Spritz <sup>l2</sup>	5,50		
Prosecco 0,0 % <sup>l2</sup>	4,50		
Campari Orange <sup>a,d</sup>	5,50		
Campari Soda <sup>a,d</sup>	7,90		
Campari Spritz <sup>a,d,l2</sup>	7,90		
Maradonna Spitz <sup>a,d,l2</sup>	8,90		



## Digestif

Limoncello hausgemacht	5,00
Ramazzotti	5,00
Sambuca	5,00
Grappa di Casa	5,00
Fernet Branca	5,00
Averna	5,00
Amaretto	5,00
Vecchia Romagna	5,00
Baileys <sup>7</sup>	5,00
Amaro del Capo	5,00



---

## *Bier vom Fass*

	0,33 l	0,5 l
Radeberger Pils	5,00	5,00
Schöfferhofer Weizen	5,00	5,00

## *in der Flasche*

Schöfferhofer Weizen Grapefruit	0,33 l	3,50
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50
Radeberger Pils alkoholfrei	0,33 l	3,10
Jever Pilsner	0,33 l	3,50
Oberdorfer Helles	0,5 l	5,50
Staropramen Premium	0,5 l	5,50
Kloster Scheyern Gold Dunkel	0,5 l	5,50
Radler/Colabier	0,33 l	3,00
Colaweizen	0,5 l	4,90

---

## *Wasser & Tonic*

Purezza Wasser Still/Medium		0,33 l	2,60
Purezza Wasser Still/Medium		0,75 l	4,50
Selters Classic		0,75 l	5,90
Thomas Henry Tonic Water		0,2 l	2,90
Thomas Henry Ginger Ale		0,2 l	2,90
Thomas Henry Bitter Lemon		0,2 l	2,90

---

# Wein

## Weißwein

	0,1l	0,2l
Lago d'Oro Garda Bianco DOC	3,00	5,50
Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT	3,00	5,50
Pinot Grigio delle Venezie DOC	3,00	5,50
La Canastraia Chiaretto DOC Classic	3,00	5,50

## Rotwein

	0,1l	0,2l
Passo Adagio Montepulciano d'Abruzzo DOC	3,00	5,90
Centurio Primitivo Puglia IGP	3,00	5,90
Nero d'Ávola Sicilia DOC	3,00	5,90

## Alkoholfrei

	0,1l	0,2l
Sernena 0,0 % ( Weißwein)	3,50	5,00
Natureo Free Tinto (Rotwein)	3,00	5,00

# Alkoholfreie Getränke

*in der Flasche*

Pepsi	0,33l	2,90
Pepsi Zero	0,33l	2,90
Seven Up	0,33l	2,90
Schwip Schwap Orange	0,33l	2,90
Spezi	0,33l	2,90
Bionade Holunder	0,33l	4,50
Bionade Eistee Pfirsich	0,33l	4,50
Bionade Eistee Zitrone	0,33l	4,50
Garten-Limonade Orange	0,5l	5,50
Garten-Limonade Limone	0,5l	5,50
Garten-Limonade Grapefruit	0,5l	5,50
Garten-Limonade Johannisbeere	0,5l	5,50

## *im Glas*

Orangensaft/Schorle	0,33l	3,60
Apfelsaft/Schorle	0,33l	3,60
Kirschnektar/Schorle	0,33l	3,60
Bananennektar/Schorle	0,33l	3,60
Grapefruitnektar/Schorle	0,33l	3,60
KiBa	0,33l	3,60



# Kaffee & Heissgetränke

Espresso <sup>g</sup>	2,20
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,50
Espresso Corretto <sup>g</sup>	3,50
Doppelter Espresso <sup>g</sup>	4,20
Cappuccino <sup>g</sup>	3,50
Kaffee <sup>g</sup>	2,70
Latte Macchiato <sup>g</sup>	4,30
Tee versch. Sorten <sup>g</sup>	3,90



# Allergene

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, gemäß der Lebensmittelverordnung, entnehmen Sie bitte der nachstehenden Auflistung:

- a = mit Farbstoff
- b = mit Konservierungsstoff
- c = mit Antioxidationsmittel
- d = mit Geschmacksverstärker
- e = mit Phosphat
- f = enthält Phenylalaninquelle
- g = koffeinhaltig
- h = chininhaltig
- i = geschwefelt
- j = geschwärzt
- k = gewachst
- m = mit Süßungsmittel(n)

- 1 - Gluten (Weizen, Roggen, etc)
- 2 - Krebstiere
- 3 - Eier
- 4 - Fisch
- 5 - Erdnüsse
- 6 - Sojabohnen
- 7 - Laktose/Milch
- 8 - Schalenfrüchte
- 9 - Sellerie
- 10 - Senf
- 11 - Sesam
- 12 - Sulfide/Schwefeldioxid
- 13 - Lupinen
- 14 - Weichtiere

*Sehr geehrte Gäste,*

genießen Sie erlesene Weine in gemütlicher Atmosphäre. Unsere Weinkarte bietet Ihnen eine feine Auswahl.

Für den Genuss in unserem Lokal berechnen wir ein **Korkgeld von 12,- € pro Flasche**. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen genussvolle Stunden!

FAMIGLIA   
**D'AGOSTINO**  
ECHT ITALIENISCH

# ANALCOLICO *Alkoholfrei*



## Mille Bolle alkoholfrei <sup>(a)</sup>

SACCHETTO - ITALIEN, VENETIEN

Sowohl seine Fruchtigkeit, als auch gleichzeitig seine ausgezeichnete Frische im Glas machen Mille Bolle Alcohol Free zu einer perfekten Wahl für jeden Anlass. Ob zum Teilen oder Feiern, dieser alkoholfreie Wein begeistert mit seiner erfrischenden Note. Ein Genuss für alle, die sich auch noch ans Steuer setzen müssen.

Gl. 0,1l € 3,50 Fl. 0,75l € 22,00 To Go € 10,00



## Natureo Sparkling <sup>(a)</sup>

TORRES ICONS - SPANIEN, TERRA ALTA

100% Muscat d'Alexandrie. Lebendig, feinfruchtig und eine Spur exotisch mit sanfter Frische. Blassgolden mit lebhafter Perlage und köstlichem Bouquet von exotischen Früchten, Kokos, Banane und zarten Anklängen von Ginster. Am Gaumen duftig, lebendig, mit sanfter, an saftige Äpfel erinnernder Säurefrische.

Gl. 0,1l € 3,50 Fl. 0,75l € 22,00 To Go € 10,00



## Natureo Sparkling Rosé <sup>(a)</sup>

TORRES ICONS - SPANIEN, TERRA ALTA

Syrah, Cabernet Sauvignon. Kühl im Edelstahltank vergoren entfalten die Trauben ihre feinen, fruchtigen Aromen, die Natureo auch ohne Alkohol charmant in Szene setzt. Korallenrosa, zartperlend, seidig, saftig und lebendig mit köstlichen Anklängen von Granatapfel und einem Hauch Vanille.

Gl. 0,1l € 3,50 Fl. 0,75l € 22,00 To Go € 10,00



## PriSecco Weißduftig <sup>(a)</sup>

MANUFATUR JÖRG GEIGER - DEUTSCHLAND, WÜRTEMBERG

Reife Fruchtnoten von Apfel und Birne werden von einer pfeffrigen Würze begleitet. Am Gaumen zeigt sich eine weiche Süße von Wiesenobst, ergänzt durch Traube und Pfirsich. Das Mittelstück ist kräuterbetont, während der Nachhall würzig ist und Noten von Holunderblüten aufweist.

Gl. 0,1l € 3,50 Fl. 0,75l € 22,00 To Go € 12,00

# ANALCOLICO *Alkoholfrei*

## VINO BIANCO – WEISSWEIN



### Serena 0,0% <sup>(a)</sup>

MIGUEL TORRES CHILE - CHILE

100% *Sauvignon Blanc*. Serena Mode 0,0 verführt mit dem typisch grasigen Sauvignon-Bouquet von Buchsbaum und Tomatenblättern, mit aromatischer Frucht und lebendiger, langanhaltender Frische am Gaumen. Perfekt für den Sommer, solo, als weiße Sangria, fruchtiger Mocktail oder vielseitiger Speisenbegleiter.

Gl. 0,1l € 3,50 Gl. 0,2l € 5,00 Fl. 0,75l € 22,00 To Go € 12,00

## VINO ROSSO – ROTWEIN



### Natureo Free Tinto <sup>(a)</sup>

TORRES ICONS - SPANIEN

*Garnacha, Syrah*. Dunkelrot, mit intensiven fruchtigen Aromen von süß gereiften Brombeeren und einem Hauch Gewürznelken, am Gaumen saftig und samtweich.

Gl. 0,1l € 3,50 Gl. 0,2l € 5,00 Fl. 0,75l € 22,00 To Go € 12,00



# VINI BIANCHI APERTI *Offene Weißweine*

## IL NOSTRO VINO DELLA CASA – UNSER HAUSWEIN

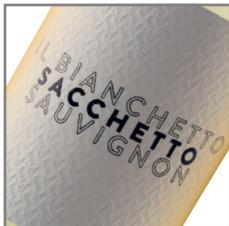


### Lago d'Oro Garda Bianco DOC <sup>(a)</sup>

CANTINE CASA CHARLIZE - ITALIEN, LOMBARDEI

*Chardonnay, Garganega, Pinot Grigio und lokale Rebsorten.*  
Dieser Garda DOC Weißwein beeindruckt mit seiner strohgelben Farbe und einem Bouquet von weißen Blumen und saftigen, hellen Früchten. Der Geschmack ist harmonisch, weich und endet mit einem frischen, knackigen Abgang.

Gl. 0,1l € 3,00 Gl. 0,2l € 5,50



### Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT <sup>(a)</sup>

SACCHETTO - ITALIEN, VENETIEN

*100% Sauvignon Blanc.* Wunderschön rund und weich ist der Sauvignon 'Bianchetto'. Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon- typischen Bouquet. Ein äußerst gelungener Wein für einen guten Preis.

Gl. 0,1l € 3,00 Gl. 0,2l € 5,50



### Pinot Grigio delle Venezie DOC <sup>(a)</sup>

BOLLA - ITALIEN, VENETIEN

*100% Pinot Grigio.* Hellgelb mit goldenen Reflexen zeigt sich der Pinot Grigio delle Venezie. Das Bouquet verwöhnt mit einer herrlichen fruchtigen Aromenvielfalt von Birne, Pfirsich, Melone und Feigen. Ein geschmeidiger, trockener Wein mit beeindruckender Struktur und angenehm langem Nachhall.

Gl. 0,1l € 3,00 Gl. 0,2l € 5,50



### La Canestraia Chiaretto DOC Classico <sup>(a)</sup>

BOLLA - ITALIEN, VENETIEN

*Corvina, Molinara, Rondinella.* Seine hellrosa Pfingstrosenfarbe und sein reiches Fruchtroma von Kirschen und Himbeeren machen ihn frisch und lebendig. Am Gaumen wirkt er reichhaltig und fruchtig. Ein tolles Geschmackserlebnis, welches auch lange im Mund verweilt.

Gl. 0,1l € 3,00 Gl. 0,2l € 5,50

# VINI ROSATI *Roséweine*



## Roseri Chiaretto Riviera del Garda Classico Valtensesi DOP <sup>(a)</sup>

CÀ MAIOL - ITALIEN, LOMBARDEI

*Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese.* Der Chiaretto „Roseri“ besticht durch zarten Rosenduft, mineralischen Geschmack und florale Aromen. Er wird aus vier Gardasee-Rebsorten gewonnen und als „Wein einer Nacht“ veredelt.

Fl. 0,75l € 28,00 To Go € 16,00



## Vetere Rosato <sup>(a)</sup>

AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE –  
ITALIEN, KAMPANIEN

*100% Aglianico.* Vetere ist ein eleganter Rosé mit mediterranem Charakter, der aus einem antiken Terroir stammt. Ausschließlich aus der lokalen Rebsorte Aglianico vinifiziert, besticht er durch delikate Aromen von roten Früchten und mediterraner Vegetation, ist frisch am Gaumen und hinterlässt einen erfrischenden Abgang mit Noten von Beeren und Grapefruit.

Fl. 0,75l € 36,00 To Go € 24,00



## Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGT <sup>(a)</sup>

TORMARESCA – ITALIEN, APULIEN

*100% Negroamaro.* Der Calafuria Rosé präsentiert sich mit einem Bouquet von Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rose, ist sanft und äußerst delikat. Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben, die das ganze Aromenpotenzial dieser Rebsorte in sich vereinen, was keinesfalls zu Lasten der Frische geht.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



# VINI ROSSO *Rotweine*

## IL NOSTRO VINO DELLA CASA – UNSER HAUSWEIN



### Passo Adagio Montepulciano d'Abruzzo DOC <sup>(a)</sup>

VELENOSI - ITALIEN, ABRUZZEN

100% *Montepulciano*. Dieser Wein vereint lebhaft fruchtige Aromen von Ribisel, Erdbeere und Himbeere mit würzigen Nuancen und einer sanften Textur. Die Aromenpalette umfasst Brombeere, Schokolade, Vanille, Tabak und Leder, ergänzt durch ein frisches, fruchtiges sowie weiches Mundgefühl.

Gl. 0,1l € 3,00 Gl. 0,2l € 5,90



### Centurio Primitivo Puglia IGP <sup>(a)</sup>

CENTURIO MINOR - ITALIEN, APULIEN

100% *Primitivo*. Ein verführerischer Duft, erinnernd an dunkle Beeren, reife Feigen und eine salzige Meeresbrise. Dieser Wein präsentiert sich körperreich und mit großzügigem Fruchtextrakt, begleitet von geschmeidigen, feinkörnigem Tannin.

Gl. 0,1l € 3,00 Gl. 0,2l € 5,90



### Nero d'Avola Sicilia DOC <sup>(a)</sup>

BRANCIFORTI DEI BORDONARO - ITALIEN, SIZILIEN

100% *Nero d'Avola*. Dieser rubinrote Wein ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen mit der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola unter Anwendung neuester Technologien und mit einem gleichermaßen spürbaren Respekt für alte Traditionen. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.

Gl. 0,1l € 3,00 Gl. 0,2l € 5,90

# SPECIAL Südtirol



## Pietragrande Vigneti delle Dolomiti IGT <sup>(a)</sup>

TENUTA MARGON

*Chardonnay, Sauvignon Blanc.* Ein verführerischer und faszinierender Chardonnay, der durch seine aromatische Eleganz und anmutige Länge besticht, veredelt durch eine Spur Sauvignon. In der Nase frische Eindrücke von weißen Blüten und aromatischen Kräutern, verwöhnt er den Gaumen mit einem weichen Geschmack und einem schön mineralischen Finale.

Fl. 0,75l € 26,00 To Go € 14,00



## Weissburgunder DOC <sup>(a)</sup>

CANTINA TERLAN

*100% Weißburgunder.* Das sortentypische Bouquet mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen offenbart dieser reinsortige Weißburgunder von der Cantina Terlan. Weich, voll und äußerst harmonisch im Geschmack, verwöhnt er mit einem ungewöhnlich lang anhaltenden Abgang.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## Pinot Grigio DOC <sup>(a)</sup>

CANTINA TERLAN

*100% Pinot Grigio.* Das fruchtige Bouquet erinnert an Williamsbirne, Litschi und weiße Melone, gepaart mit einer floralen Aromatik wie man sie von einer frisch-gemähten Blumenwiese kennt. Fein ausbalancierte Geschmackskomponenten von würzigen Schwarzteearomen bis zu exotisch fruchtigen Nuancen sorgen für einen fülligen und gleichzeitig weichen Gaumen.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## 'Terlaner' Cuvée DOC <sup>(a)</sup>

CANTINA TERLAN

*60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon.* Diese Cuvée besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefenote, die diesen harmonischen Terlaner wunderbar abrundet.

Fl. 0,75l € 34,00 To Go € 22,00



## Lagrein DOC <sup>(a)</sup>

CANTINA TERLAN

*100% Lagrein.* Eine knapp 6-monatige Holzfassreife verleiht diesem reinsortigen Lagrein seine samtig weiche Struktur und die ausgesprochen zarten Tannine. Im Duft erinnert er an Beeren und Veilchen und mündet in einen sehr nachhaltigen, angenehmen Geschmack.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00

## SPECIAL *Lombardei*



### **Prestige Lugana DOC** (a)

**CÀ MAIOL**

100% *Trebbiano di Lugana*. Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst vereinen sich im Glas. Im dynamischen, linearen Geschmack begleiten frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian hin zu einem spritzigen Finale. Eine Spur von weißem Pfeffer markiert den Abgang.

Fl. 0,75l € 28,00 To Go € 16,00



### **Súere Lugana Riserva** (a)

**CÀ MAIOL**

100% *Trebbiano di Lugana*. In der Nase entfalten sich komplexe Noten von Pfirsich und frischer Ananas, harmonisch ergänzt durch pochierte Aprikose. Am Gaumen überrascht der Wein mit einer reichhaltigen, cremigen Textur, akzentuiert von rauchigen Nuancen und gerösteten Mandeln. Mineralische und kräuterbetonte Elemente verleihen eine fokussierte Komplexität und sind ein Zeichen für die hohe Qualität und den nachhaltigen Anbau des Weinguts.

Fl. 0,75l € 52,00 To Go € 40,00

## SPECIAL *Kampanien*

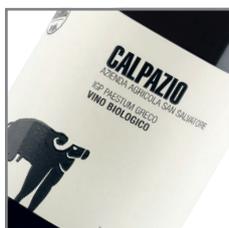


### **Falanghina** (a)

**AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE**

100% *Falanghina*. Der Falanghina ist ein preisgekrönter Wein mit einem kristallinen, strohgelben Aussehen. Er wird ausschließlich im Stahltank ausgebaut, wodurch er in der Nase Aromen von Banane, Aprikose, Holunder und mediterraner Vegetation offenbart. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, elegant und verführerisch mit einem langanhaltenden Finish.

Fl. 0,75l € 32,00 To Go € 20,00



### **Calpazio Greco** (a)

**AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE**

100% *Greco di Tufo*. Der Berg Calpazio in Paestum bewacht die Reben von Cannito, wo in sonnigen Südlagen ein besonderer Greco entsteht. Nach der sorgfältigen Ernte und sanften Pressung zeigen sich intensive Aromen von gelben Früchten, Ananas, Aprikose und Blüten. Am Gaumen ist der Wein trocken, vollmundig, saftig und mineralisch mit einem langanhaltenden Abgang.

Fl. 0,75l € 42,00 To Go € 30,00



### **Jungano Aglianico** (a)

**AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE**

100% *Aglianico*. Jungano, benannt nach dem Dorf Giungano, in welchem das Weingut liegt, ist ein reiner Aglianico. Der Wein zeigt eine funkelnde rubinrote Farbe und ein Bouquet von Kirschen, Brombeeren, Veilchen und Gewürzen. Am Gaumen ist er kraftvoll und vollmundig mit eleganten Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

Fl. 0,75l € 40,00 To Go € 28,00

# SPECIAL *Piemont*



## **Moscato d'Asti DOCG** <sup>(a)</sup>

### **PRUNOTTO**

*100% Canelli Moscato.* Dieser hellgelbe Weißwein zeigt den typischen Moscato Charakter: in der Nase Anklänge von Akazienhonig und Weißdorn sowie einen vollen, lebendigen und eleganten Geschmack mit einem gefälligen und harmonischen Finish. Ein Genuss zu frischen Früchten oder feinem Gebäck.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## **Valentino Gavi DOCG** <sup>(a)</sup>

### **LA SCOLCA**

*100% Cortese.* Dieser Weißwein ist General Valentino Sartore des Königreichs Savoyen gewidmet, der seinerzeit vorübergehend im Herzen von Rovereto weilte. Der Gavi präsentiert sich in einem zarten Strohgelb, ist wunderbar duftig, zugänglich und delikats. Nase und Gaumen erobert er mit einmaligen Aromen von weißen Birnen und Äpfeln.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## **Langhe Arneis DOC** <sup>(a)</sup>

### **CORDERO DI MONTEZEMOLO**

*100% Arneis.* Diese Piemonteser Spezialität zeichnet sich besonders durch ihren außergewöhnlich feinen Duft nach Pfirsich- und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen aus. Am Gaumen überzeugt ein einladender, frischer Geschmack mit einer typischen, leicht herben Note im Abgang.

Fl. 0,75l € 34,00 To Go € 22,00



## **Bansella Nizza DOCG** <sup>(a)</sup>

### **PRUNOTTO**

*100% Barbera.* Eine reiche Frucht zeigt dieser in Eichenfässern erster und zweiter Nutzung gereifte Barbera. Blumige Noten von Veilchen sowie Anklänge von Schokolade und Lakritz vervollkommen das Aroma. Am Gaumen ist er üppig und ausgewogen, dabei geschmeidig und überraschend frisch im Abgang.

Fl. 0,75l € 36,00 To Go € 24,00



## **Monfalletto Barolo DOCG** <sup>(a)</sup>

### **CORDERO DI MONTEZEMOLO**

*100% Nebbiolo.* Historischer Wein des Guts, der durch sorgfältigen Verschnitt eines Großteils der Monfalletto-Lagen gewonnen wird. Weich, saftig und blumig im Geschmack mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen. Er überzeugt zudem mit einem kraftvollen Körper und einem wunderschönen Gleichgewicht.

Fl. 0,75l € 80,00 To Go € 68,00

# SPECIAL *Friaul*



## Just Molamatta Bianco Friuli DOC <sup>(a)</sup>

MARCO FELLUGA

*Pinot Bianco, Ribolla Gialla, Friulano.* Mit diesem Bianco Friuli hat Marco Felluga seinen Top-Wein, dem klassischen Molamatta, eine ungeschminkte, pure Version an die Seite gestellt. Sein elegantes Bouquet erinnert an frische Früchte, an Äpfel und Birnen und zeigt seine zarte Süße. Durch den Verzicht auf Eichenholz ist er sehr frischbetont und mineralisch.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## Maralba Ribolla Gialla Collio DOC <sup>(a)</sup>

MARCO FELLUGA

*100% Ribolla Gialla.* Die für die DOC Collio wohl typischste Rebsorte, Ribolla Gialla, verleiht diesem Weißwein sein intensives, elegantes Aroma von exotischen Früchten, Grapefruit und Äpfeln, gepaart mit floralen Noten. Ein besonderer Wein, gefällig und ausgewogen mit einer wunderbaren Frische.

Fl. 0,75l € 40,00 To Go € 28,00



## Marnasco Cabernet Sauvignon Collio DOC <sup>(a)</sup>

MARCO FELLUGA

*100% Cabernet Sauvignon.* Rote Beeren sind charakteristisch für diesen tief purpurroten Cabernet Sauvignon. Sowohl im Duft als auch am Gaumen lässt er sie erkennen. Im Abgang verwöhnt er mit Aromen von Kakao und Walnüssen sowie einer schön en Ausgewogenheit. Er reift 12 Monate in Eichenfässern und 6 Monate in der Flasche.

Fl. 0,75l € 36,00 To Go € 24,00

## SPECIAL *Kalabrien*



### Greco Calabria IGT <sup>(a)</sup>

STATTI

100% Greco. Der Greco Bianco gehört zu den Rebstöcken griechischen Ursprungs. Er wurde auch „Aphrodites Weinkelch“ genannt, weil er früher - vielleicht wegen der Bernsteinfärbung und dem Orangenblütenaroma - als aphrodisischer Wein galt. Im Gegensatz zu vielen anderen Betrieben wird er bei Statti sortenrein gekellert und präsentiert sich frisch, würzig und wohl ausgewogen.

Fl. 0,75l € 27,00 To Go € 15,00

## SPECIAL *Sizilien*



### Quater Vitis Bianco Terre Siciliane IGT <sup>(a)</sup>

FIRRIATO

*Carricante, Catarratto, Inzolia, Zibibbo*. Vier autochthone Perlen des sizilianischen Weinbaus – aus den Hügeln nahe Trapani und aus dem vulkanischen Terroir des Ätna - verschmelzen hier zu einem an Eleganz und Vollkommenheit kaum zu überbietenden Weißwein. Wunderschön ist sein fruchtiges Bouquet, welches mit Noten von Orangen, Ananas und Mango verwöhnt.

Fl. 0,75l € 32,00 To Go € 20,00



### Quater Vitis Rosso Terre Siciliane IGT <sup>(a)</sup>

FIRRIATO

*Frappato, Nero d'Avola, Perricone, Nerello Cappuccio*. Dieser Rosso ist eine starke Persönlichkeit mit mediterranem Charakter, vinifiziert aus 4 autochthonen sizilianischen Rebsorten zweier unterschiedlicher Terroirs. Er reift 10 Monate im Fass und verwöhnt alsdann mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Schokolade sowie einer angenehmen Würznote. Ein „Super Sicilian“!

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



### Poggio dei Gelsi Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOP <sup>(a)</sup>

FAMIGLIA COTARELLA

*Roscetto, Trebbiano, Malvasia.* Von dem historischen Weinberg Poggio dei Gelsi sowie von Weinbergen rund um den Bolsena-See stammen die Trauben für diesen brillant strohgelben Wein. Er duftet wunderbar nach reifen Früchten und präsentiert sich am Gaumen mit schöner Ausgewogenheit und Eleganz.

Fl. 0,75l € 26,00 To Go € 14,00



### Tellus Syrah Lazio IGP <sup>(a)</sup>

FALESCO

*100% Syrah.* In seinem Etikett haben Künstler die Impressionen passionierter Weinliebhaber in bunten Farben festgehalten. Auch der Inhalt ist wahre Kunst: Nuancen frischer Früchte und Kirschen, die sich elegant mit den vanilligen Noten des Holzes verbinden. Mit seinen weichen Tanninen schmeichelt er dem Gaumen und verwöhnt mit einem langen Finale.

Fl. 0,75l € 26,00 To Go € 14,00



### Sodale Lazio IGP <sup>(a)</sup>

FAMIGLIA COTARELLA

*100% Merlot.* Sein Name kommt vom italienischen „sodalizio“ und steht für eine solide freundschaftliche Verbindung. Hier verbinden sich rote Beeren wunderbar mit süßen Gewürzen und gehen eine ausgewogene Komposition mit den Vanillenuancen des Holzes ein. Am Gaumen ist er rund, harmonisch und gefällig, mit seidigen Tanninen.

Fl. 0,75l € 36,00 To Go € 24,00

# SPECIAL *Umbrien*



## **San Giovanni della Sala Orvieto DOC Classico Superiore** <sup>(a)</sup>

**CASTELLO DELLA SALA**

*Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier.* Der 'San Giovanni della Sala' ist eine schöne Cuvée mit einem überaus feinen Bouquet, das von angenehmen Noten von Blüten und reifer Frucht wie Pfirsich und Ananas geprägt ist. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch und angenehm nachhaltig.

Fl. 0,75l € 36,00 To Go € 24,00



## **Bramito della Sala Chardonnay Umbria IGT** <sup>(a)</sup>

**CASTELLO DELLA SALA**

*100% Chardonnay.* Der 'Bramito' (zu dt. "Der Brunftschrei") ist der kleine Bruder des berühmten Cervaro della Sala – zum Teil in Holzfässern gereift. Der kurze Kontakt mit dem Holz verleiht ihm eine zarte Vanillenote sowie einen angenehm weichen, ausgewogenen Geschmack. Das schmackhafte Finale ist geprägt von angenehmer Mineralität.

Fl. 0,75l € 40,00 To Go € 28,00



## **Ziggurat Montefalco Rosso DOC** <sup>(a)</sup>

**TENUTA CASTELBUONO**

*Merlot, Sagrantino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon.* Diese Cuvée beeindruckt durch ihre Eleganz und Komplexität. Die verführerischen Kirscharomen stehen in perfektem Einklang mit Noten von Gewürznelke und balsamischen Essenzen. Am Gaumen spiegelt sich diese Eleganz wider. Ein sehr ausgewogener Wein, rund und zugleich frisch.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## **Lampante Montefalco Rosso DOC Riserva** <sup>(a)</sup>

**TENUTA CASTELBUONO**

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Sagrantino.* Ein facettenreiches Bouquet von Veilchen, eingelegten Kirschen und süßen Gewürzen schmeichelt der Nase. Kraftvoll und elegant zugleich mit einem ausgewogenen Tanningerüst hat er ein gutes Alterungspotential. Nicht zuletzt durch die 18-monatige Reifung in großen Eichenholzfässern und 12 Monate auf der Flasche.

Fl. 0,75l € 38,00 To Go € 26,00

# SPECIAL *Marken*

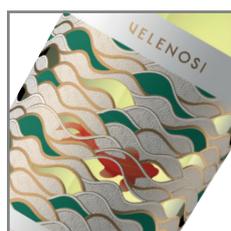


## Querci Antica Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico <sup>(a)</sup>

VELENOSI

100% *Verdicchio*. Die leichte Überreife der Trauben und der Kontakt des Weines mit ausgewählten Hefekulturen verleihen diesem Verdicchio seinen speziellen Charakter. Sein Bouquet zeigt Aromen von Äpfeln, Honig und Gewürzen. Am Gaumen angenehm vollmundig und würzig.

Fl. 0,75l € 24,00 To Go € 12,00



## Pecorino Offida DOCG <sup>(a)</sup>

VELENOSI

100% *Pecorino*. Fruchtnoten von Banane, Ananas und Apfel mit einem Hauch von geschnittenem Gras kitzeln die Nase. Am Gaumen ausgeprägt frisch mit herausragenden Noten von weiß- und gelblichgelben Früchten.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## Solestà Rosso Piceno DOC Superiore <sup>(a)</sup>

VELENOSI

*Montepulciano, Sangiovese*. Intensiv und sortentypisch, mit einem Hauch von Vanille, roten Früchten und Würze präsentiert sich dieser bis zu 16 Monate in neuen Barriques gereifte Rotwein. Am Gaumen zeigt er Noten von Johannisbeeren, Tabak, Lakritze, Zimt und Muskat. Sein anhaltender, warmer und vollmundiger Geschmack ist wohl ausbalanciert und voller Harmonie.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## Ninfa Velenosi <sup>(a)</sup>

VELENOSI

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano, Sangiovese, Syrah*. Der Ninfa präsentiert sich von einer unglaublichen Tiefe - zum einen in seiner funkelnd rubinroten Farbe, zum anderen in seinen Aromen, die von Brombeeren und Kirschen über Anklänge von Lakritz und Graphit bis zu würzigen Noten von Pfeffer und Tabak reichen. Der Gaumen ist geprägt von purer Eleganz sowie feinen, weichen und runden Tanninen.

Fl. 0,75l € 32,00 To Go € 20,00



## Roggio del Filare Rosso Piceno DOC Superiore <sup>(a)</sup>

VELENOSI

70% *Montepulciano, 30% Sangiovese*. Ein intensives Bouquet von Waldfrüchten, Brombeeren und Kirschen, untermalt von Gewürznoten offenbart der 18 Monate in neuen Barriques gereifte ‚Roggio del Filare‘. Ein Wein mit großer Struktur und Ausdruckskraft, warm und komplex im Geschmack, sehr ausgeglichen und lang anhaltend.

Fl. 0,75l € 48,00 To Go € 36,00

# SPECIAL Apulien



## Roycello Fiano Salento IGT <sup>(a)</sup>

TORMARESCA

100% *Fiano*. Weiße Pfirsiche, Zitrusfrüchte, blumige Anklänge von Jasmin und zarte Kräuternoten lässt dieser reinsortige Fiano der zum Tormaresca-Weingut gehörigen Tenuta Maime erkennen. Anfangs sanft, zeigt er doch die sortentypische angenehme Säure sowie einen nachhaltigen Geschmack.

Fl. 0,75l € 32,00 To Go € 20,00



## Pietrabilanca Castel del Monte DOC <sup>(a)</sup>

BOCCA DI LUPO

*Chardonnay, Fiano*. Die Fermentation der Fiano-Trauben erfolgt im Stahltank, der Chardonnay hingegen wird in neuen Barriques vergoren. Ergebnis ist ein facettenreicher Weißwein, der Noten von tropischen Früchten, Tee, süßen Gewürzen und Vanille zeigt. Die 6-monatige Flaschenreife vollendet ihn in Ausdruck, Komplexität und Eleganz.

Fl. 0,75l € 44,00 To Go € 32,00



## Torcicoda Primitivo Salento IGT <sup>(a)</sup>

TORMARESCA

100% *Primitivo*. Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate im Fass gereiften Rotweins ab. Eine moderne Interpretation des Primitivo.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## Locone Cabernet Castel del Monte DOC <sup>(a)</sup>

TORMARESCA

100% *Cabernet Sauvignon*. Der Locone Cabernet aus der Castel del Monte DOC überzeugt durch ein harmonisches Zusammenspiel von Frische und Fülle. In der Nase entfalten sich eindrucksvolle Aromen von Menthol und Kräutern, die diesem Wein eine charakteristische Tiefe verleihen. Diese Variante zeigt sich elegant und vielschichtig.

Fl. 0,75l € 42,00 To Go € 30,00

# SPECIAL *Sardinien*



## **Cala Reale Vermentino DOC** <sup>(a)</sup>

**SELLA & MOSCA**

*100% Vermentino.* Dieses elegante Gewächs von Sella & Mosca verführt mit einem Bouquet tropischer Früchte, ergänzt durch mineralische Nuancen. Die Auswahl der besten Vermentino-Trauben, die auf alten marinen Böden gedeihen, spiegelt die hohe Qualität wider.

Fl. 0,75l € 26,00 To Go € 14,00



## **Montero Vermentino d. Gallura sup. DOCG** <sup>(a)</sup>

**SELLA & MOSCA**

*100% Vermentino.* Dieser 100% Vermentino überzeugt mit ausdrucksstarken Geschmacksnoten und komplexen Aromen, die an Gartenkräuter und lebhaftere Früchte erinnern. Florale Nuancen runden das Geschmackserlebnis ab. Die erfrischende Säure und die feine Mineralität verleihen diesem Wein Spannung.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## **Montessu Isola dei Nuraghi IGT** <sup>(a)</sup>

**AGRICOLA PUNICA**

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignano, Syrah, Merlot.* Tief rubinrot präsentiert sich dieser vorwiegend aus Carignano vinifizierte Wein. Nicht nur in der Farbe ist er ein typischer Vertreter dieser Rebsorte, auch im Charakter: Er besticht durch seinen intensiv fruchtigen Duft mit Ahnungen von Lakritze und durch seinen überaus eleganten, vollmundigen Geschmack.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## **Barrua Isola dei Nuraghi IGT** <sup>(a)</sup>

**AGRICOLA PUNICA**

*Cabernet Sauvignon, Carignano, Merlot.* Giacomo Tachis gab den Anstoß für diesen exzellenten Carignano, der durch eine 18-monatige Reife in Barriques abgerundet wird. Reife rote Früchte und Gewürze sowie Noten von Lakritz und Myrte meint man in seinem üppigen Duft zu erkennen. Ein unsagbar eleganter Wein von Produzenten, die ihr Handwerk mehr als verstehen!

Fl. 0,75l € 52,00 To Go € 40,00

## SPECIAL *Venetien*



### Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore <sup>(a)</sup>

**BOLLA**

*Corvina, Corvinone, Rondinella*. Dieser ausgezeichnete im Ripasso-Verfahren hergestellte Valpolicella beeindruckt durch seine intensive rubinrote Farbe und sein würziges Bouquet mit schönen Anklängen dunkler Früchte. Nach einem 12-monatigen Ausbau in Fässern und Barriques zeigt er sich ausgewogen mit einem köstlichen Finale von wilden Beeren.

Fl. 0,75l € 32,00 To Go € 20,00



### Amarone della Valpolicella DOC Classico <sup>(a)</sup>

**BOLLA**

*Corvina, Rondinella*. Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe. Sein Bouquet offenbart die charakteristischen Aromen von Kirschmarmelade, Rosinen und Gewürzen. 2 Jahre in Eichenfässern gereift, zeigt er sich am Gaumen wunderbar weich und reintonig mit einem anhaltenden Nachhall von Kakao und Gewürzen.

Fl. 0,75l € 52,00 To Go € 40,00

## SPECIAL *Emiglia Romagna*



### Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Amabile <sup>(a)</sup>

**VILLA DI CORLO**

*100% Lambrusco*. Mit Kirscharomen und milder Säure, einer feinen Perlage und harmonischem Bouquet präsentiert sich dieser feinfruchtige, weiche Lambrusco. Gut gekühlt ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis!

Fl. 0,75l € 22,00 To Go € 10,00

# SPECIAL *Toscana*



## Sabazio Rosso di Montepulciano DOC <sup>(a)</sup>

LA BRACCESCA

*Prugnolo Gentile, Merlot.* Der ‚Sabazio‘ verbindet die typische Frische der traditionellen Rebsorte Sangiovese mit der charakteristischen üppigen Fruchtigkeit von Merlot, um das antike Territorium von Montepulciano zu repräsentieren. An der Nase bestechen frische blumige und fruchtige Noten von Veilchen und roten Johannisbeeren.

Fl. 0,75l € 27,00 To Go € 15,00



## Chianti Classico DCG Riserva <sup>(a)</sup>

VILLA ANTINORI

*Sangiovese, weitere rote Rebsorten.* Mit Einweihung der neuen Chianti Classico Keller entstand bei Antinori der Wunsch, ein historisches Label wieder aufleben zu lassen. Ergebnis ist dieser einzigartige Chianti Classico, der wunderbare Noten von roten Früchten, von Eichenholz und Gewürzen zeigt. Das Flaggschiff der Familie Antinori – Toscana pur!

Fl. 0,75l € 36,00 To Go € 24,00



## Il Bruciato Bolgheri DOC <sup>(a)</sup>

GUADO AL TASSO

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot.* Diese Cuvée präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase prägnante Noten von reifen roten Beeren und süßem Gewürz. Am Gaumen zeigt der ‚Il Bruciato‘ eine gute Struktur mit weichen Tanninen. Harmonisch und angenehm zu trinken vollenden die leichte Anklänge an Minze und Lakritz den langanhaltenden Nachgeschmack.

Fl. 0,75l € 44,00 To Go € 32,00



## Vie Cave Toscana IGT <sup>(a)</sup>

FATTORIA ALDOBRENDESCA

*100% Malbec.* Dieser intensiv rubinrote Malbec reift 10 Monate in Barriques und präsentiert sich in der Nase komplex, mit Anklängen von roter Beerenfrucht, die sanft mit den Gewürznoten von Nelke und Vanille verschmelzen. Der Gaumen ist ausgewogen, weich und anhaltend und schließt mit köstlichen Eindrücken von Heidelbeeren und Bitterschokolade.

Fl. 0,75l € 44,00 To Go € 32,00



## Marchese Antinori Chianti Classico DCG Riserva <sup>(a)</sup>

TENUTA TIGNANELLO

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.* Die Trauben für diesen Chianti Classico Riserva stammen ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in deren Keller er auch für 12 Monate im Barrique ausgebaut wird. Fruchttige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst bescheren ein wahres Geschmackserlebnis!

Fl. 0,75l € 60,00 To Go € 48,00

# SPECIAL *Toscana*



## **Brunello di Montalcino DOCG** <sup>(a)</sup>

### **PIAN DELLE VIGNE**

100% *Sangiovese*. Der Wein besticht durch seine intensive, rubinrote Farbe, die zum Granatrot tendiert. Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit Noten von Kirschen und Himbeeren sowie Nuancen von Vanille und Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur. Ein sehr ausgewogener Wein von äußerster Nachhaltigkeit.

Fl. 0,75l € 80,00 To Go € 68,00



## **Tignanello Toscana IGT** <sup>(a)</sup>

### **TENUTA TIGNANELLO**

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese*. Tignanello präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie Amarenakirsche, Sauerkirsche und Johannisbeere verbinden sich mit süßen Noten von Vanille und Minze und delikaten Gewürzanklängen von weißem Pfeffer und Myrte. Am Gaumen ist der Wein reich und ausgewogen, die weichen seidigen Tannine werden von hervorragender Frische gestützt, die Länge, Eleganz und geschmackliche Persistenz schenkt.

Fl. 0,75l € 180,00 To Go € 168,00



## **Solaia Toscana IGT** <sup>(a)</sup>

### **TENUTA TIGNANELLO**

*Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc*. Der Tenuta Tignanello Solaia begeistert mit einem vielschichtigen Bouquet aus Waldbeeren, süßen Kirschen und frischen Kräutern wie Minze und Myrte. Feine Noten von Lakritz, Lavendel und Kakao verleihen Tiefe, während Gewürze wie Nelken und rosa Pfeffer Akzente setzen. Am Gaumen präsentiert er sich opulent und elegant zugleich, mit seidigen Tanninen und langem, harmonischem Nachklang von Minze und Schokolade.

Fl. 0,75l € 400,00 To Go € 388,00

# SPECIAL *Trentino*



## Brut Trentodoc <sup>(a)</sup>

FERRARI

*100% Chardonnay.* Dieser Spumante wird seit 1902 produziert und symbolisiert die Geschichte der Kellerei Ferrari. Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und einem intensiven Bouquet von Golden Delicious Äpfeln, Feldblumen und Hefe ist er am Gaumen klar, harmonisch, geschmeidig, mit Noten von reifen Früchten und frischem Brot.

Fl. 0,75l € 36,00 To Go € 24,00



## Maximum Blanc de Blancs Trentodoc <sup>(a)</sup>

FERRARI

*100% Chardonnay.* Eine sorgfältige Chardonnay-Auslese von intensiv strohgelber Farbe. Im Bouquet zeigt sich der Ferrari Maximum Blanc de Blancs wunderbar lebendig und nachhaltig mit Anklängen von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blüten. Am Gaumen ist er elegant und harmonisch mit zarten Vanille- und Hefenoten.

Fl. 0,75l € 42,00 To Go € 30,00



## Maximum Rosé Trentodoc <sup>(a)</sup>

FERRARI

*60% Pinot Nero, 40% Chardonnay.* Ein frischer Hauch von kleinen Früchten entfaltet sich beim Maximum Rosé Trentodoc von Ferrari, der mit seiner eleganten antiken Roséfarbe visuell begeistert. Die persistenten Perlen verleihen dem Wein eine ansprechende Leichtigkeit. Im Geschmack umhüllt er den Gaumen mit einer harmonischen Kombination aus Aromen von Waldbeeren und würzigen Noten sowie feiner Hefe. Milden Tanninen und einem anhaltenden Finish wird diesem Trentodoc eine große Eleganz zuteil.

Fl. 0,75l € 48,00 To Go € 36,00



## Perlé Trentodoc <sup>(a)</sup>

FERRARI

*100% Chardonnay.* Ein hochwertiger Jahrgangs-Spumante, der durch die besonders lange Flaschenreife über eine herrliche Verbindung von Frische und Eleganz verfügt. Eine feine intensive Nase von Mandelblüten mit Noten von weißem Pfirsich und knusprigem Brot. Am Gaumen trocken und elegant, dabei weich und voll mit dem typischen Chardonnay-Finale.

Fl. 0,75l € 52,00 To Go € 40,00



## Perlé Rosé Riserva Trentodoc <sup>(a)</sup>

FERRARI

*Chardonnay, Pinot Nero.* Ein eleganter und intensiver Millesimanto von feinem Altrosa. Ein Bouquet von reifen Beeren mit einer Spur von Rosen und Orangenschalen. Im Mund ist er elegant, harmonisch und weich, von einer ausgezeichneten Pinot Nero-Struktur mit Noten von Gewürzen, süßen Mandeln und Hefe.

Fl. 0,75l € 72,00 To Go € 60,00

# SPECIAL GRAPPA POLI *Venetien*



## Sarpa di Poli

JACOPO POLI – ITALIEN – 40 % VOL.

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt „Trester“. Sarpa di Poli wird aus dem Trester von 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon zu diesem ehrlichen, kraftvollen Grappa mit duftigen Noten von Kräutern, Minze und Rosen gebrannt.

2cl € 5,00 Fl. 0,75l € 38,00 To Go € 26,00



## Sarpa Oro

JACOPO POLI – ITALIEN – 40 % VOL.

Reift man den jungen Sarpa di Poli vier Jahre im Eichenholzfass, so entfaltet er sich zu diesem vollmundigen Riserva mit köstlich vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

2cl € 6,00 Fl. 0,75l € 42,00 To Go € 30,00



## Cleopatra Moscato Oro

JACOPO POLI – ITALIEN – 40 % VOL.

Im Glas präsentiert er sich wie flüssiges Gold mit aromatischen Anklängen von Blüten und Zitrusfrüchten, fein verwoben mit den zartwürzigen Noten der Reife im Eichenholz. Am Gaumen von ausgesuchter Reinheit und Finesse, vollmundig und harmonisch, sanft mit feiner Frische und Würze.

Fl. 0,75l € 60,00 To Go € 48,00



## Cleopatra Amarone Oro

JACOPO POLI – ITALIEN – 40 % VOL.

Dieser Grappa wurde fast ein Jahr im französischen Eichenfass verfeinert. Zur Herstellung wird Trester von Corvina, Rondinella und Molinara von Valpolicella verwendet. Er besitzt ein intensives und offenes Aroma nach roten Beeren, Trockenobst und Gewürzen. Am Gaumen entschieden, harmonisch und nachhaltig, mit einer angenehmen Röstnote.

Fl. 0,75l € 60,00 To Go € 48,00



## Segretario di Stato Pure Malt Whisky

JACOPO POLI – ITALIEN – 43 % VOL.

Dieser Pure Malt Whisky wurde zu Ehren des berühmtesten Bürgers von Schiavon kreiert, der am 15. Oktober 2013 zum Staatssekretär des Heiligen Stuhls ernannt wurde. 5 Jahre in Eichenfässern und mindestens ein Jahr in Amarone-Fässern gereift, präsentiert sich der 'Segretario di Stato' angenehm torfig. Ein internationaler Geist mit venezianischer Seele!

Fl. 0,75l € 72,00 To Go € 60,00



## Grappa Barili di Sassicaia

JACOPO POLI – ITALIEN – 40 % VOL.

Aus dem Trester der Cabernet-Trauben für den legendären Sassicaia destilliert Jacopo Poli diesen vollmundigen und hocheleganten Grappa di Sassicaia. Vier Jahre reift der Grappa in französischen Barriques und ein weiteres halbes in alten Sassicaia Fässern – für noch mehr Kraft und feine Würze.

Fl. 0,75l € 92,00 To Go € 80,00



### Marconi 42 Gin

JACOPO POLI – ITALIEN – 42 % VOL.

Neben klassischen Botanicals wie Wacholderbeeren und Koriander, die Duft und Geschmack prägen, verleihen Rosmarin, Minze, Basilikum, Thymian und Kardamom dem Gin ein herrlich mediterranes Aromenspiel. Mit seinem weichen und lieblichen Charakter sorgt Marconi 42 Gin sowohl pur als auch in Cocktails und Longdrinks für besondere Genussmomente à la Bella Italia.

Fl. 0,75l € 52,00 To Go € 40,00



### Marconi 44 Gin

JACOPO POLI – ITALIEN – 44 % VOL.

MARCONI 44 in der Nase überraschen die lebhaften Zitrusnoten von Rosa Grapefruit und süßlicher Orange. Am Gaumen verleiht die Zitrone unglaubliche Frische, der Wacholder und die Bitterorange hingegen tiefe Intensität; Die retronasale Aromawahrnehmungen kitzeln den Gaumen mit Noten von Kardamom und Koriander.

Fl. 0,75l € 52,00 To Go € 40,00



### Marconi 46 Gin

JACOPO POLI – ITALIEN – 46 % VOL.

Nach Trester, Trauben und Obst sammelt Poli nun aromatische Kräuter und Gewürze, um daraus diesen morgenfrischen Gin zu zaubern: pur und duftig mit weicher Fülle am Gaumen. Der Name fand sich gleich vor der Haustür in der Via Marconi 46. Dass Alkohol und Hausnummer identisch sind, ist eine lustige Koinzidenz. Solange die Polis nicht in die 99 umziehen.

Fl. 0,75l € 52,00 To Go € 40,00



### Engine Gin

ILLVA SARONNO – ITALIEN – 42 % VOL.

100% italienischer Bio-Gin, handgefertigt in Italien mit Salbei und Rosenblättern aus dem Piemont, sizilianischen Zitronen, Wacholder aus der Toskana, Süßholz aus Kalabrien und Alpenwasser. ENGINE ist ein destillierter Gin (42% vol.), der von Destillateuren im Nordwesten Italiens in kleinen Chargen hergestellt und von Hand abgefüllt wird. Seine Rezeptur knüpft an die italienische Tradition an und ist eine Hommage an Schnäpse und Liköre aus Salbei und Zitrone. Er wird aus 100 % Bio-Zutaten hergestellt, die aus einer kontrollierten Lieferkette stammen. ENGINE hat keine klassische Flasche, sondern befindet sich in einer echten Blechdose - mit Schraubverschluss - die an den ikonischen Behälter für Motorenöl erinnert.

Fl. 0,75l € 40,00 To Go € 28,00

## AMARETTO



### Disaronno Originale

ILLVA SARONNO – ITALIEN – 28 % VOL.

Der Disaronno Originale präsentiert sich in einer warmen, bernsteinfarbenen Erscheinung mit einem unverwechselbaren Mandelgeschmack. Aromen von Bittermandel, Honig, Rosinen und Marzipan entfalten sich in voller Pracht, ergänzt durch Noten von Kuchenglasur und Vanille. Der Geschmack ist samtig, süß und weich, während frische Zitrusakzente das Erlebnis abrunden. Illva Saronno sorgt seit dem 18. Jahrhundert dafür, dass jede Flasche den Charakter dieser edlen Spirituose widerspiegelt.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



### Disaronno Velvet <sup>(b)</sup>

ILLVA SARONNO – ITALIEN – 17 % VOL.

Disaronno Velvet bringt den Sommer in jedes Glas. Als cremige Erweiterung des klassischen Disaronno vereint er den unverwechselbaren Mandelgeschmack mit einer sanften, samtigen Textur. Die Aromen von Vanille und Karamell sorgen für ein mildes Geschmackserlebnis, das pur auf Eis oder in Cocktails besonders gut zur Geltung kommt und ideal für sonnige Tage ist.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00

## BRANDY



### Brandy Vecchia Romagna E.N. Montenegro

VECCHIA ROMAGNA – ITALIEN – 38 % VOL.

Das Ergebnis einer doppelten Destillation und doppelten Reifung, mit einem exquisiten und kräftigen Geschmack. Der Brandy entsteht durch die geschickte Kombination von kontinuierlichem und diskontinuierlichem Brennen und durch die zweifache Reifung, zuerst in Barriques, dann in Eichenfässern.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00

## AMARO



### Amaro Montenegro <sup>(a)</sup>

AMARO MONTENEGRO – ITALIEN – 23 % VOL.

Amaro Montenegro entfaltet ein faszinierendes Kräuteraroma, das an Majoran und Thymian erinnert und durch würzig-balsamische Nuancen von Weihrauch und Eukalyptus ergänzt wird. Komplexe Röstnoten verleihen dem Likör zusätzliche Tiefe. Seit mehr als einem Jahrhundert wird Amaro Montenegro nach einem geheimen Rezept aus über vierzig verschiedenen Kräutern hergestellt, um den charakteristischen Geschmack zu gewährleisten. Dieser Likör eignet sich hervorragend pur oder als erfrischender Aperitif.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## Molinari extra Sambuca

MOLINARI – ITALIEN – 40 % VOL.

Molinari Extra Sambuca präsentiert ein süßes, anhaltendes Aroma, das stark von Sternanis geprägt ist. Dieser Likör vereint die italienische Destillationskunst mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Hergestellt nach einem vertraulichen Familienrezept, steht er für Qualität in jeder Flasche. Die elegante Gestaltung spiegelt die Hochwertigkeit der Marke Molinari wider, die als einziger Marken-Sambuca mit dem Zusatz „extra“ ausgezeichnet ist und die Aromen von grünem Anis harmonisch ergänzt.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



## Molinari Caffè Liqueur

MOLINARI – ITALIEN – 32 % VOL.

Molinari Caffè ist eine Komposition aus Molinari Extra und zu 100 % „italian-roasted“ Premiumkaffeebohnen. Auch hier werden nach einer geheimen Rezeptur ausgewählte Kräuter und Gewürze hinzugeben, um ein einzigartig-mildes Geschmackserlebnis zu erreichen. Egal ob pur, auf Eis, in einem Cocktail oder mit Milch – immer ein besonderer italienischer Genuss.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00

## LIKÖR



## Limoncello di Capri

LIMONCELLO DI CAPRI – ITALIEN – 30 % VOL.

Dieser köstliche Limoncello stammt von der Insel Capri. Dort hat die Familie Canale vor fast 100 Jahren das einzigartige Rezept für diesen besonderen Limoncello entwickelt. Mittlerweile hat sich Limoncello di Capri als führender Limoncello in Italiens Bars und Restaurants etabliert. Im Gegensatz zu den meisten verbreiteten Limoncello Marken verzichtet Limoncello di Capri komplett auf die Zugabe von Aromen, Zitronenpulver und Farbstoffen. Nur die sonnengereiften Zitronen aus den kleinen Gärten bei Sorrento werden für die Produktion geerntet und verarbeitet. Limoncello di Capri trinkt man am besten pur oder auf Eis. Sehr beliebt sind auch die Drinks „Di Capri Tonic“ oder „Di Capri Spritz“.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00

## VERMOUTH



### Gran Bassano Vermouth Bianco <sup>(a)</sup>

JACOPO POLI – ITALIEN – 18 % VOL.

Gran Bassano Bianco ist ein Vermouth auf Basis von Vespaiolo, ein Weißwein von nativer Rebsorte angebaut im DOC Gebiet, zu dem die Stadt Bassano gehört. Sein intensives Bouquet verdankt der Vermouth unter anderem Weißdorn, Holunder, Grapefruit, Galgant, Myrte und Orange.

Fl. 0,75l € 38,00 To Go € 26,00



### Gran Bassano Vermouth Rosso <sup>(a)</sup>

JACOPO POLI – ITALIEN – 18 % VOL.

Die aromatische Einzigartigkeit des Gran Bassano Rosso, auf Basis von Merlot, ist das Ergebnis eines meisterhaften Aufgusses von über zwanzig Kräutern und Gewürzen, darunter Benediktenkraut, moschusartige Schafgarbe, Rhabarber, Vanille, Piment, Ingwer und Lakritz.

Fl. 0,75l € 38,00 To Go € 26,00

## WHISKEY



### Gelstons Blended Whiskey

SAMUEL GELSTONS – IRLAND – 40 % VOL.

Für diesen klassischen Blend, der in BourbonFässern reifen durfte, wurde ausschließlich Gerste aus der Region verwendet. Neben den feinen Aromen von Orangenschale, Nüssen und Honig verleiht ihm das eine zarte, karamellige Süße. Sehr mild und harmonisch im Geschmack, mit schöner Länge.

Fl. 0,75l € 30,00 To Go € 18,00



### Gelstons Pinot Noir Whiskey

SAMUEL GELSTONS – IRLAND – 40 % VOL.

Dieser besondere Pot Still Irish Whiskey, der zum Finish im Pinot Noir Fass reift, ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen den Cousins Johnny und Sam Neill. Der eine Inhaber von Gelston's, der andere Winzer und Schauspieler aus Neuseeland. Sie vereinen nach sehr langer Zeit die Familie und gleichzeitig die großartigen Aromen ihrer Produkte. Reich strukturiert im Duft, mild, harmonisch und sehr komplex, mit lange anhaltendem Finish.

Fl. 0,75l € 40,00 To Go € 28,00