



CARTA DELLE BEVANDE
GETRÄNKEKARTE

BEVANDE

MINERALE APERTA

MINERAL OFFEN

	2DL	3DL	5DL
ARKINA VERDE	3.20	4.00	5.30
ARKINA BLU	3.20	4.00	5.30
COCA COLA	3.20	4.00	5.30
CITRO	3.20	4.00	5.30
THE FREDDO AL LEMON	3.20	4.00	5.30
SUCCO D'ARANCIA	3.20	4.00	5.30

MINERALE IN BOTTIGLIA

MINERALE IN FLASCHEN

	0,33DL	5DL	1L
ARKINA BLU	-	-	9.50
ARKINA VERDE	-	-	9.50
ACQUA PANNA	-	6.00	-
SAN PELLEGRINO	-	6.00	-
ICE TEA, COCA COLA	-	-	10.00
CITRO, SUCCO D'ARANCIA	-	-	10.00

COCA COLA / COCA COLA ZERO

FANTA

APFELSAFT

SCHORLE

RIVELLA ROSSA / BLU

SCHWEPPE LEMON / TONIC

4.50

4.50

4.50

4.50

4.50

4.50

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

BEVANDE CALDE

WARME GETRÄNKE

CAFFÈ CREMA

ESPRESSO

ESPRESSO RISTRETTO

ESPRESSO DOPPIO

ESPRESSO CORRETTO

CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

CIOCCOLATA CALDA

THE (MENTA,NERO,ERBE,ROSA CANINA)

4.20

4.20

4.20

5.70

6.00

5.20

5.20

4.00

4.00

BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA VOM FASS	2DL	3DL	5DL
FELDSCHLÖSSCHEN LAGER	3.80	4.50	5.20
PORETTI	3.80	4.50	5.20
PANACHE	3.80	4.50	5.20
HENACHE	3.80	4.50	5.20

BIRRA IN BOTTIGLIA FLASCHEN BIER	0,33DL	5DL
THUNER BIER LAGER	5.00	-
BÜGELBIER	-	6.00
SCHNEIDER WEISSBIER	-	7.00

BIRRA IN BOTTIGLIA ANALCOLICHE ALKOHOLFREIES BIER IN FLASCHEN	0,33DL
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	5.00



BEVANDE

APERITIVI ANALCOLICI ALKOHOLFREIE APERITIV

4DL

SAN BITTER	5.50
CRODINO	5.50
CHINOTTO	4.50

APERITIVI ALCOLICI ALKOHOLISCHE APERITIFS

%

0.4DL

1DL

MARTINI BIANCO	15	8.50	-
SARTI SPRITZ	14	9.50	-
APEROL SPRITZ	11	9.50	-
CAMPARI SPRITZ	23	9.50	-
LIMONCELLO SPRITZ	25	9.50	-
HUGO	12	9.50	-
GIN LEMON	37.5	10.00	-
GIN TONIC	37.5	10.00	-
NEGRONI	42	10.00	-
PROSECCO	12	-	6.50

BEVANDE

DIGESTIVI DIGESTIFS

	%	4CL
RAMAZZOTTI	30	7.00
AVERNA	29	7.00
AMARO DEL CAPO	35	7.00
LIMONCELLO	25	7.00
BAILEYS	28	7.00
JEFFERSON	30	7.00
FERNET- BRANCA	35	7.00

GRAPPE

	%	2CL
SARPA DI POLI	40	7.00
GRAPPA BOTTEGA	40	7.00
SARPA POLI ORO BARRIQUE	40	8.50
GRAPPA TIGNANELLO	40	8.50
POLI GRAPPA DI SASSICAIA	40	15.00
BERTA ROCCANIVO	40	15.00
BERTA TRE SOLI TRE	40	15.00

WHISKY

	%	2CL
ABERFELDY HIGHLAND SINGLE MALT 12Y	40	8.00
NIKKA FROM BARREL	51	9.50

BEVANDE

VINI BIANCHI APERTI OFFENE WEISSWEINE

GRECO DI TUFO DOCG BORGODANGELO

1 DL 7,5 DL

5.60 38.50

CAMPANIA, VITIGNO: 100% GRECO.

AL NASO: FRESCO E INTENSO CON NOTE FRUTTATE E MINERALI, PREDISPOSTO ALL'INVECCHIAMENTO.

ABBINAMENTO: TARTINE CON ANTIPASTI, PIATTI A BASE DI PESCE, CARNI BIANCHE, FRITTURE.

KAMPANIEN, REBSORTE: 100 % GRECO.

BOUQUET: FRISCH UND INTENSIV MIT FRUCHTIGEN UND MINERALISCHEN NOTEN, GUT GEEIGNET FÜR EINE LÄNGERE LAGERUNG.

SPEISEEMPFEHLUNG: CANAPÉS MIT VORSPEISEN, FISCHGERICHTE, ZARTES GEFLÜGEL UND FRITTIERTE SPEISEN.

1DL 7,5 DL

PECORINO TUA PINA IGT COLLI APRUTINI

5.80 38.50

ABRUZZO, VITIGNO PECORINO.

AL NASO: PROFUMI DI FRUTTA BIANCA COME LA PESCA, AGRUMI E FRUTTI ESOTICI, PAPAIA.

ABBINAMENTO: ANTIPASTI DI PESCE CRUDO, PRIMI PIATTI, GRIGLIATA DI PESCE.

ABRUZZEN, REBSORTE: PECORINO.

BOUQUET: AROMEN VON WEISSEN FRÜCHTEN WIE PFIRSICH, ZITRUSFRÜCHTEN UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN WIE PAPAYA.

SPEISEEMPFEHLUNG: ROHKOST-VORSPEISEN MIT FISCH, PASTA, GEGRILTEM FISCH.

1DL 7,5 DL

ALICE - SALENTO IGT

5.80 35.50

PUGLIA, MANDRIA, UVA VERDECA

AL NASO: AROMI DI MELA VERDE, AGRUMI E UN TOCCO DI ERBE.

ABBINAMENTO: IDEALE PER PIATTI DI PESCE, FRUTTI DI MARE E INSALATE ESTIVE

PUGLIA, MANDRIA

IN DER NASE: AROMEN VON GRÜNEM APFEL, ZITRUSFRÜCHTEN UND EINEM HAUCH VON KRÄUTERN.

SPEISEEMPFEHLUNG: IDEAL ZU FISCHGERICHTEN, MEERESFRÜCHTEN UND SOMMERLICHEN SALATEN.

BEVANDE

VINI ROSATI APERTI OFFENE ROSÈWEINE

1DL 7,5 DL

NEBBIOLO LANGHE ROSAE DOC SAROTTO

5.50 35.00

PIEMONTE, VITIGNO: NEBBIOLO

AL NASO: PROFUMI DI FRUTTA COTTA COME FRAGOLA E MIRTILLI, SENTORI MINERALI.

ABBINAMENTO: ANTIPASTI, PESCE, CARNI BIANCHE.

PIEMONT REBSORTE: NEBBIOLO

IN DER NASE: AROMEN VON GEKOCHTEN FRÜCHTEN WIE ERDBEEREN UND HEIDELBEEREN, MIT MINERALISCHEN NOTEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: VORSPEISEN, FISCH, WEISSES FLEISCH.

1DL 7,5 DL

AKA - SALENTO IGT

5.50 30.00

PUGLIA, MANDURIA

AL NASO: AROMI DI FRUTTI ROSSI, CILIEGIE E UN TOCCO DI NOTE FLOREALI.

ABBINAMENTO: ANTIPASTI LEGGERI, PIATTI DI PESCE O INSALATE ESTIVE

PUGLIA, MANDURIA

IN DER NASE: AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN, KIRSCHEN UND EINEM HAUCH VON FLORALEN NOTEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: LEICHTE VORSPEISEN, FISCHGERICHTE ODER SOMMERLICHE SALATE.

PROSECCO

1DL 7,5 DL

PROSECCO NUA EXTRA DRY

6.50 30.00

VENETIEN, VITIGNO : GLERA

AL NASO: PROFUMI DI FRUTTA E FIORI.

ABBINAMENTO: APERITIVI, ANTIPASTI, DESSERT, INSALATA DI MARE

VENETIEN, REBSORTE: GLERA

IN DER NASE: AROMEN VON FRÜCHTEN UND BLUMEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: APERITIFS, VORSPEISEN, DESSERTS, MEERESFRÜCHTESALAT.

BEVANDE

VINI ROSSI APERTI OFFENE ROTWEINE

1DL 7,5 DL

METIUSCO ROSSO PALAMÀ IGP

6.00 42.00

PUGLIA, VITIGNO: NEGROAMARO, PRIMITIVO, MALVASIA.

AL NASO: FRUTTI DI BOSCO, CILIEGIE, FRAGOLE, PRUGNE SCALDATE, SPEZIE E NOTE BALSAMICHE.

ABBINAMENTO: PASTA A BASE DI VERDURE E LEGUMI, FRITTURE, CARNI NON IMPEGNATIVE, PIZZA.

APULIEN, REBSORTEN: NEGROAMARO, PRIMITIVO, MALVASIA.

IN DER NASE: WALDFRÜCHTE, KIRSCHEN, ERDBEEREN, GEDÖRRTE PFLAUMEN, GEWÜRZE UND BALSAMISCHE NOTEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: GEMÜSE- UND HÜLSENFRÜCHTEPASTA, FRITTIERTE SPEISEN, LEICHTE FLEISCHGERICHTE, PIZZA.

1DL 7,5 DL

NERO D'AVOLA RESILIENCE DOC BIO

5.00 33.00

SICILIA, VITIGNO: NERO D'AVOLA.

AL NASO: FRESCO VIVACE, SENTORI FRUTTI DI BOSCO, FRAGOLE, LAMPONI, SPEZIE ORIENTALI, VANIGLIA.

ABBINAMENTO: PRIMI E SECONDI PIATTI, CARNE ALLA BRACE, FORMAGGI STAGIONATI.

SIZILIEN, REBSORTE: NERO D'AVOLA.

BOUQUET: FRISCH UND LEBHAFT MIT NOTEN VON WALDFRÜCHTEN, ERDBEEREN, HIMBEEREN, ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN UND VANILLE.

SPEISEEMPFEHLUNG: ERSTE UND ZWEITE GÄNGE, GEGRILLTES FLEISCH, GEREIFTE KÄSESORTEN.

1DL 7,5 DL

CANNONAU DI SARDEGNA DORGALI DOCG

5.20 36.00

SARDEGNA, VITIGNO: CANNONAU.

AL NASO: SPEZIE CALDE, ACCENTI FRUTTI MATURI E DOLCI, PRUGNE LEGNO NEL FINALE.

ABBINAMENTO: GNOCCHI, SALTINBOCCA, GRIGLIATE.

SARDINIEN, REBSORTE: CANNONAU.

BOUQUET: WARME GEWÜRZE, AKZENTE VON REIFEN UND SÜSSEN FRÜCHTEN, PFLAUMEN, MIT HOLZIGEM ABGANG.

SPEISEEMPFEHLUNG: GNOCCHI, SALTIMBOCCA, GEGRILLTES.

1DL 7,5 DL

ITALO CESCO IL TRALCETTO

7.50 48.00

VENETO, VITIGNO: CABARNET SAUVIGNON, CABARNET FRANC

AL NASO: BOUQUET INTENSO, COMPLESSO E AFFASCINANTE. AROMI DI FRUTTA ROSSA E NERA MATURA. LEGGERE SFUMATURE ERBACEE.

ABBINAMENTO: PASTE, MANZO, AGNELLO, CACCIACIONE

VENETIEN, REBSORTE: CABARENT SAUVIGNON, CABARNET FRANC

BOUQUET: INTENSIVES, KOMPLEXES UND FASZINIERENTES BOUQUET. DEUTLICHE AROMEN VON REIFEN UND DUNKLEN FRÜCHTEN, BEGLEITET VON WÜRZIGEN NOTEN UND FEINEN KRÄUTERIGEN NUANCEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: TEIGWAREN, RIND, LAMM, WILDGERICHTE

BEVANDE

VINI ROSSI ROTWEINE

7,5 DL

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

75.00

FRIULI VENEZIA GIULIA, VITIGNO: SCHIOPPETTINO

AL NASO: PICCOLI FRUTTI ROSSI, MORA, PEPE NERO E SPEZIE, STRUTTURATO, FRESCO, CON TANNINI ELEGANTI E FINALE LEGGERMENTE SPEZIATO

ABBINAMENTO: CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA, FORMAGGI STAGIONATI, SELVAGGINA, ARROSTI

FRIAUL-JULISCH VENETIEN, REBSORTE: SCHIOPPETTINO

BOUQUET: ROTE WALDBEEREN, BROMBEERE, SCHWARZER PFEFFER UND FEINE

GEWÜRZNOTEN, STRUKTURIERT, FRISCH, MIT ELEGANTEN TANNINEN UND LEICHT WÜRZIGEM ABGANG

SPEISEEMPFEHLUNG: GEGRILLTEM ROTEM FLEISCH, GEREIFTEM KÄSE, WILDGERICHTE, KRÄFTIGEN BRATEN

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE TINAZZI DOCG

46.50

VENETO, VITIGNO: CORVINA RONDINELLA, MOLINARA.

AL NASO: SENTORI DI PRUGNE E BACCHE SECCHIE, NOTE DI LEGNO, UN FINALE LUNGO E MORBIDO.

ABBINAMENTO: CACCIAGIONE, FORMAGGI FRESCHI E NON PIATTI DI CARNE SOSTANZIOSI

VENETO, REBSORTEN: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA.

BOUQUET: AROMEN VON PFLAUMEN UND GETROCKNETEN BEEREN, HOLZNOTEN, MIT EINEM LANGEN UND WEICHEN ABGANG.

SPEISEEMPFEHLUNG: WILDGERICHTE, SOWOHL FRISCHE ALS AUCH GEREIFTE KÄSESORTEN, HERZHAFTE FLEISCHGERICHTE.

AMARONE VALPANTENA – VALPOLICELLA DOCG

60.00

VENETO, VITIGNO: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

AL NASO: FRUTTA SCURA, PRUGNE, SPEZIE E UN TOCCO DI CIOCCOLATO. AL PALATO MOSTRA UNA PROFONDITÀ IMPRESSIONANTE, TANNINI MORBIDI E UN FINALE LUNGO ED ELEGANTE.

ABBINAMENTO: CARNE BRASATA, SELVAGGINA O FORMAGGIO STAGIONATO

VENETO, REBSORTEN: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

IN DER NASE: DUNKLE FRÜCHTE, PFLAUMEN, GEWÜRZE UND EIN HAUCH VON SCHOKOLADE. AM GAUMEN BEEINDRUCKENDE TIEFE, WEICHE TANNINE UND EIN LANGER, ELEGANTER ABGANG.

SPEISEEMPFEHLUNG: GESCHMORTES FLEISCH, WILD ODER GEREIFTER KÄSE.

DONNALUNA – CILENTO DOC

50.00

CAMPANIA, VITIGNO: AGLIANICO

AL NASO: AROMI DI FRUTTI ROSSI MATURI, SPEZIE E UN TOCCO DI ERBE. AL PALATO MOSTRA UNA STRUTTURA ARMONIOSA, TANNINI BEN INTEGRATI E UN FINALE LUNGO E RAFFINATO.

ABBINAMENTO: PIATTI DI CARNE, SELVAGGINA O FORMAGGI STAGIONATI

KAMPANIEN, REBSORTE: AGLIANICO

IN DER NASE: AROMEN VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, GEWÜRZEN UND EINEM HAUCH VON KRÄUTERN. AM GAUMEN ZEIGT ES EINE HARMONISCHE STRUKTUR, GUT INTEGRIERTE TANNINE UND EIN LANGES, RAFFINIERTES FINISHEICHEN ABGANG.

SPEISEEMPFEHLUNG: FLEISCHGERICHTE, WILD ODER GEREIFTE KÄSESORTEN

BEVANDE

7,5 DL

CENITO LUIGI MAFFINI – CILENTO DOC

65.00

CAMPANIA, VITIGNO: AGLIANICO

AL NASO: FRUTTI ROSSI MATURI, AMARENA, SPEZIE DOLCI, NOTE BALSAMICHE E LEGGERE SFUMATURE TOSTATE, STRUTTURATO, COMPLESSO, CON TANNINI IMPORTANTI MA BEN EQUILIBRATI E LUNGA PERSISTENZA

ABBINAMENTO: CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA, FORMAGGI STAGIONATI, SELVAGGINA

KAMPANIEN, REBSORTE: AGLIANICO

IN DER NASE: FRUTTI ROSSI MATURI, AMARENA, SPEZIE DOLCI E NOTE BALSAMICHE CON LEGGERE SFUMATURE TOSTATE; STRUTTURATO E COMPLESSO, CON TANNINI IMPORTANTI MA BEN EQUILIBRATI E LUNGA PERSISTENZA.

SPEISEEMPFEHLUNG: GEGRILLTEM ROTEM FLEISCH, GEREIFTEM KÄSE UND WILDGERICHTEN.

SIOPE' LUIGI MAFFINI – CILENTO DOC

110.00

CAMPANIA, VITIGNO: AGLIANICO

AL NASO: ELEGANTE CON UNA COMBINAZIONE DI FRUTTI DI BOSCO, PRUGNA, AMARENA E SPEZIE CHE CONFERISCONO FRESCHEZZA. AL GUSTO È POTENTE E DELICATO CON UNA TESSITURA TANNICA DECISA, MA BEN INTEGRATA E PERSISTENTE.

ABBINAMENTO: PASTA, CARNE ROSSA, FORMAGGI STAGIONATI, SELVAGGINA

KAMPANIEN, REBSORTE: AGLIANICO

IN DER NASE: ELEGANTER WEIN MIT EINER KOMBINATION AUS WALDBEEREN, PFLAUME, SAUERKIRSCH UND GEWÜRZNOTEN, DIE FRISCHE VERLEIHEN. AM GAUMEN KRAFTVOLL UND ZUGLEICH FEIN, MIT AUSGEPRÄGTER, ABER GUT INTEGRIERTER TANNINSTRUKTUR UND LANGANHALTENDEM ABGANG.

SPEISEEMPFEHLUNG: PASTA, ROTEM FLEISCH, GEREIFTEM KÄSE UND WILDGERICHTEN

BARBERA D'ALBA SCHIAVENZA SERRALUNGA D'ALBA DOC

55.00

PIEMONTE, VITIGNO: BARBERA

AL NASO: CORPOSO, MINERALE, BEN EQUILIBRATO E DI BUONA BEVA, CON SENTORI PRIMARI FRUTTATI, NOTE DI CILIEGIA E AMARENA

ABBINAMENTO: SALUMI E AFFETTATI, FORMAGGI STAGIONATI O SEMISTAGIONATI, PASTA AL RAGÙ O PIATTI CON SUGHI DI CARNE, ARROSTI E BRASATI, CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA

PIEMONT, REBSORTE: BARBERA

IN DER NASE: KRÄFTIG, MINERALISCH, GUT AUSBALANCIERT UND ANGENEHM ZU TRINKEN, MIT FRUCHTIGEN PRIMÄRAROMEN SOWIE NOTEN VON KIRSCH UND SAUERKIRSCH.

SPEISEEMPFEHLUNG: AUFSCHNITT UND WURSTWAREN, GEREIFTE ODER HALBGEREIFTE KÄSE, PASTA MIT RAGÙ O GERICHTE MIT FLEISCHSAUCEN, BRATEN UND SCHMORGERICHTE, GEGRILLTES ROTES FLEISCH

BARBERA D'ALBA DOC TREVIE VIETTI

58.00

PIEMONTE, VITIGNO: BARBERA

AL NASO: FRUTTI ROSSI MATURI, CILIEGIA E AMARENA, LEGGERE NOTE SPEZIE, CORPOSO, EQUILIBRATO, DI BUONA BEVA, CON TANNINI MORBIDI E FINALE PIACEVOLMENTE PERSISTENTE

ABBINAMENTO: SALUMI E AFFETTATI, FORMAGGI STAGIONATI O SEMISTAGIONATI, PASTA AL RAGÙ O PIATTI CON SUGHI DI CARNE, ARROSTI E BRASATI, CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA

PIEMONT, REBSORTE: BARBERA

IN DER NASE: REIFE ROTE FRÜCHTE, KIRSCH UND SAUERKIRSCH, LEICHTE GEWÜRZNOTEN, KRÄFTIG, AUSGEWOGEN, ANGENEHM ZU TRINKEN, MIT WEICHEN TANNINEN UND EINEM ANGENEHM ANHALTENDEM ABGANG.

SPEISEEMPFEHLUNG: AUFSCHNITT UND WURSTWAREN, GEREIFTE ODER HALBGEREIFTE KÄSE, PASTA MIT RAGÙ O GERICHTE MIT FLEISCHSAUCEN, BRATEN UND SCHMORGERICHTE, GEGRILLTES ROTES FLEISCH

BEVANDE

7,5 DL

BAROLO CASTIGLIONE DOCG VIETTI

95.00

PIEMONTE, VITIGNO: NEBBIOLO

AL NASO: FRUTTI DI BOSCO, PRUGNE E NOTE BALSAMICHE AL NASO INTENSO, CON SENTORI DI LIQUIRIZIA, CANNELLA E MENTA. ALL'ASSAGGIO, INGRESSO MORBIDO, SEGUITO DA FRUTTA INTENSA E PURA, LAMPONI E RIBES ROSSO, ARRICCHITA DA LEGGERE NOTE DI SOTTOBOSCO E TANNINI MOLTO MATURI.

ABBINAMENTO: AGNELLO, BRASATI, PIATTI IN UMIDO, PIATTI CON FUNGHI PORCINI

PIEMONT, REBSORTE: NEBBIOLO

IN DER NASE: WILDBEEREN, PFLAUMEN UND BALSAMISCHEN NOTEN IN DER AUSDRUCKSSTARKEN NASE, DAHINTER LAKRITZE, ZIMT UND MINZE. WEICHER AUFTAKT, GEFOLGT VON EINER INTENSIVEN UND PUREN FRUCHT, HIMBEEREN UND ROTEN JOHANNISBEEREN, ERGÄNZT DURCH ETWAS UNTERHOLZ UND SEHR REIFE TANNEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: LAMM, BRASATO, SCHMORGERICHTE, STEINPILZGERICHTE

BAROLO GINESTRA DOCG CASA MATÉ - ELIO GRASSO

150.00

PIEMONTE, VITIGNO: NEBBIOLO

AL NASO: CARATTERE FLOREALE: QUESTO VINO LO DEVE AL FRUTTATO NEBBIOLO; GAROFANI E ROSE CONFERISCONO PROPRIE NOTE AROMATICHE DISTINTIVE.

ABBINAMENTO: RISOTTI, PIATTI AL TARTUFO, FORMAGGI STAGIONATI, PIZZA

PIEMONT, REBSORTE: NEBBIOLO

IN DER NASE: FLORALEN CHARAKTER ERHÄLT DIESER WEIN DANK DEM FRUCHTIGEN NEBBIOLO, GARNIS UND ROSEN BILDEN IHRE EIGENEN HERVORSTECHENDEN GESCHMACKSNUANCEN

SPEISEEMPFEHLUNG: RISOTTI, TRÜFFELGERICHTE, GEREIFTEM KÄSE, PIZZA

BARBARESCO DOCG RIZZI

75.00

PIEMONTE, VITIGNO: NEBBIOLO

AL NASO: AROMI SPEZIATI DI CANNELLA, FRUTTI DI BOSCO E RIBES, L'INGRESSO MORBIDO E VELLUTATO LASCIA SPAZIO A UN CORPO EQUILIBRATO CON UN FINALE LUNGO E MINERALE.

ABBINAMENTO: CARNE, FUNGHI, FORMAGGI STAGIONATI

PIEMONT, REBSORTE: NEBBIOLO

IN DER NASE: WÜRZIGE AROMEN VON ZIMT, WALD- UND JOHANNISBEEREN, DER WEICHE, SAMTIGE AUFTAKT LEITET ÜBER IN EINEN BALANCIERTEN MITTELTEIL MIT LANGHALTENDEM, MINERALISCHEN ABGANG

SPEISEEMPFEHLUNG: FLEISCH, PILZE, REIFER KÄSE

MORELLINO DI SCANSANO DOCG POLIZIANO LOHSA

48.00

TOSCANA, VITIGNO: 85% SANGIOVESE, 15% CILIEGIOLO

AL NASO: PROFUMO FRUTTATO DI FRUTTI DI BOSCO CON SPICCATO PROFUMO DI CILIEGIA E LEGGERO TONO DI VANIGLIA. MOLTO SUCCOSO E FRESCO AL PALATO, È DAVVERO DIVERTENTE DA BERE

ABBINAMENTO: PASTA, SEMPLICI PIATTI MEDITERRANEI A BASE DI CARNE E FORMAGGI GIOVANI

TOSCANA, REBSORTE: 85% SANGIOVESE, 15% CILIEGIOLO

IN DER NASE: FRUCHTIGES BOUQUET VON WALDBEEREN MIT AUSGEPRÄGTEM KIRSCHDUFT UND LEICHTEM VANILLETON. AM GAUMEN SEHR SAFTIG UND FRISCH, MACHT ER WIRKLICH SPASS BEIM TRINKEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: PASTA, EINFACHE MEDITERRANE GERICHTE MIT FLEISCH UND JUNGEN KÄSESORTEN

TAM BOLGHERI SUPERIORE DOC CASTAGNETO CARDUCCI

95.00

TOSCANA, VITIGNO: CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

AL NASO: PROFUMI INTENSI DI FRUTTI SCURI E SPEZIE CON UNA STRUTTURA ELEGANTE. POTENTE MA ARMONICO, RIFLETTE LA DEDIZIONE E IL CALORE CHE IL SOLE TOSCANO E IL MAR TIRRENO GLI CONFERISCONO.

ABBINAMENTO: AGNELLO, MANZO, VITELLO, PASTA SPEZIATA

TOSCANA, REBSORTE: CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

IN DER NASE: TIEFE AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN MIT EINER ELEGANTEN STRUKTUR. KRAFTVOLL UND DOCH HARMONISCH SPIEGELT ER DIE HINGABE UND DAS FEUER, DAS DI TOSKANISCHE SONNE UND DAS TYRRHENISCHE MEER IHM VERLEIHEN.

SPEISEEMPFEHLUNG: LAMM, RIND, KALBFLEISCH, WÜRZIGER PASTA