

Empfehlungen

- 505) vitello tonnato** € 11,90
Dünn aufgeschnittene Scheiben aus Kalbfleisch mit Thunfischcreme. Dazu knuspriges Pizzabrot.
- 59) ravioli porcini** € 9,90
Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung in Gorgonzola-Sahnesauce.
- 66) filetto di maiale alla boscaiola** € 16,90
Zartes Schweinefilet vom Grill mit Pilzen und Kartoffelspalten.
- 68) fettuccine ai spinaci con salmone** € 13,90
Frische Bandnudeln mit Spinat, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Lachsstreifen.
- 69) petto di pollo alle mele** € 13,90
Zarte Hähnchenbrust vom Grill mit Apfelscheiben in Salbei Sahnesauce und Kartoffelspalten.
- 84) manzo alla griglia** € 24,90
Gegrilltes Roastbeef vom Angus Rind. Dazu servieren wir Spinatgemüse verfeinert mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch, italienischer Pancetta und knusprigem Pizzabrot.

Weinempfehlungen

- Lugana D.O.C. 2015/2016 weiß *bulgarini* LOMBARDEI

*Farbe: Intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Duft: Fruchtig mit delikaten Noten von Pfirsich und Aprikose.
Geschmack: Trocken, frisch und würzig. Im Finale mit einer aromatischen Beständigkeit und eine leichte Mandelnote.*

130152)	0,20 l.	5,90 €
130159)	0,75 l.	21,90 €

- “Res Dei” Cirò Bianco D.O.C. 2015/2016 weiß *ippolito* KALABRIEN

*Farbe: Leuchtendes Zitrusgelb.
Duft: Intensiv und breit. Aromatisch nach reifen tropischen Früchten.
Geschmack: Trocken und herrlich frisch. Elegant, ausgewogen und ausgesprochen mineralisch.*

6152)	0,20 l.	5,30 €
6159)	0,75 l.	19,80 €

- Merlot delle Venezie I.G.T. 2014 rot *riondo* VENEZIEN

*Farbe: Rubinrot.
Charakterisierung: Finessenreicher und fruchtbetonter Rotwein gekeltert aus mit der Appassimento-Technik getrockneten Merlot-Trauben. Komplexe Aromen mit einem exzellentem Körper. Die Tannine sind spürbar samtig und perfekt eingebunden.
Geschmack: Würzig-fruchtige Noten paaren sich mit dunkler Beerenfrucht und einem Hauch Schokolade.*

305142)	0,20 l.	4,40 €
305149)	0,75 l.	17,40 €

- “Fidelis“ Aglianico del Taburno DOP (2011) rot *taburno* KAMPANIEN

*Farbe: Rubinrot.
Duft: Reife Früchte, Tabak und schwarzem Pfeffer. Dezente Holznoten durch Lagerung im Eichenholzfässern.
Geschmack: Trockenn intensiv mit einem langen Abgang.*

14112)	0,20 l.	5,90 €
14119)	0,75 l.	20,80 €