

Empfehlungen

505) vitello tonnato

€ 12,90

*Dünn aufgeschnittene Scheiben aus Kalbfleisch mit Thunfischcreme.
Dazu knuspriges Pizzabrot.*

59) petto di pollo con ravioli porcini

€ 14,90

*Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung mit Tomatenwürfeln
in Olivenöl-Salbei geschwenkt mit zarter Hähnchenbrust vom Grill.*

66) filetto di maiale con gorgonzola è linguine

€ 17,90

*Zartes Schweinefilet vom Grill mit Gorgonzolasauce
dazu frische Linguinenudeln mit Tomaten würfeln, Knoblauch und
Olivenöl*

68) linguine con spinaci è gamberoni

€ 14,90

*Frische Linguinenudeln mit Spinat, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten
und Riesengarnelen.*

84) manzo alla griglia

€ 24,90

*Gegrilltes Roastbeef vom Angus Rind, mit mediterranem Pfannengemüse
und Kartoffelspalten*

Weinempfehlungen

- Castelforte Garganega Veronese I.G.T. 2016 **weiß** *riondo* *VENEZIEN*

Farbe: Helles Goldgelb.

Geschmack: Trockener Rebsortenwein mit einem intensiven Duft nach Mandelblüten, Zitrus und Vanille.

306162)	0,20 l.	5,10 €
306169)	0,75 l.	17,80 €

- Greco del Taburno I.G.P. 2016 **weiß** *taburno* *CAMPANIEN*

Farbe: Strohgelb.

Duft: Honig und getrocknete Aprikose. Geschmack: Trocken und gehaltvoll.

11162)	0,20 l.	5,60 €
11169)	0,75 l.	20,00 €

- Pinot Nero – Blauburgunder – Alto Adige D.O.C. 2014 **rot** *tolloy* *SÜDTIROL*

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft: Intensiv, körperreich mit Noten von Reifen Früchten und Johannisbeeren.

Geschmack: Trocken, leicht tanninhaltig, samtig, voll mit reichen Noten von reifen Früchten

66142)	0,20 l.	5,30 €
66149)	0,75 l.	18,90 €

- “Primius” Primitivo di Manduria D.O.P. 2015 **rot** *san donaci* *APULIEN*

Farbe: Intensives Rubinrot mit Nuancen ins Granatrot.

Duft: Komplex. Noten von Kirschen, Himbeeren

und Brombeeren. Geschmack: Trocken, vollmundig und weich. Mittlere Beständigkeit.

230152)	0,20 l.	5,50 €
230159)	0,75 l.	19,90 €