

# Lieber Feinschmecker!

Willkommen auf unserer kleinen mediterranen Insel auf dem Kreischberg, die es schon seit über 35 Jahren und seit 01.01.2016 in zweiter Generation gibt. Bei uns finden Sie sich wieder in einer Mischung aus ligurischer Kultur, toskanischer Harmonie, sizilianischer Sonne und steirischer Urkraft. Erleben Sie eine kulinarische Reise quer durch Italien, angefangen von

- ★ hausgemachter Pasta all' uovo (mit frischen Eiern)
- ★ Pizza aus dem Holzofen mit echter Mozzarella belegt und der Tomatensauce nach einem neapolitanischen Geheimrezept
- ★ hausgemachtem Brot
- ★ Fisch und Fleisch (Rindfleisch von der Fleischerei Schader, Tamsweg) im Holzofen zubereitet
- ★ hausgemachten Nachspeisen
- ★ und italienischen Weinen, die wir selbst importieren.

Wir kochen nur mit frischen Zutaten, frischen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl und Butter und legen großen Wert auf die Frische unserer Produkte, daher bereiten wir Ihr Essen „al minuto“ für Sie zu. Wir bitten um Verständnis, sollten Sie einmal etwas länger warten– Gut Ding braucht Weile!

Wir bereiten auch gerne Menüs auf Vorbestellung für besondere Anlässe (Taufen, Firmungen, Hochzeiten, Geburtstage etc). zu.

**Buon Appetito wünschen**

**Laura, Roland und ihr Team**

**WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS NUR PRO TISCH ABGERECHNET WERDEN KANN.**

**KREDITKARTENABRECHNUNGEN ERST AB EINER KONSUMATION VON € 50,--. TIPP IST NICHT INKLUDIERT**

**WE APOLOGIZE FOR ANY INCONVENIENCE, THAT WE WILL BRING THE BILL ONLY PER TABLE AND WE WILL NOT DIVIDE PER PERSON. SERVICE IS NOT INCLUDED**

**WE ACCEPT CREDITCARDS ONLY AT A CONSUMATION ABOVE € 50,--**

## Aperitivi

Campari Soda 4 cl	5,00
Campari Orange 4 cl	5,00
Martiní bianco/rosso/dry 4cl	3,50
Crodino Ital. alkoholfreier Aperitif/Italian non alcoholic aperitive	3,--
Prosecco 0,1 l	4,80
Franciacorta 0,1l der Champagner Italiens	5,90
Aperol Spritz	5,50
Negroni klassischer italienischer Aperitif aus Wermut, Campari und Gin	6,50

**Wir informieren Euch gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.**

**#silvanokreischberg**

## Insalate

Insalata verde € 4,--/2,80

Gemischter Blattsalat/mixed leaf-salad

Insalata mista € 4,50 Klein € 3,--

Gemischter Salat/mixed lettuce-salad with cucumber, tomatoes and sweet peppers

Insalata di pomodori con cipolle € 4,50

Tomatensalat mit Zwiebeln/tomatoe-salad with onions

Insalata rucola con grana padano € 6,--

Rucola Salat mit frisch gehobeltem Parmesankäse

Rocket-salad with parmesan cheese

Insalata spagnola € 6,90

„Spanischer Salat“: gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Ei

Mixed salad with tuna, olives and boiled egg

Insalata greca € 6,90

„Griechischer Salat“: gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven

Mixed salad with feta cheese and olives

Insalata caprese € 6,90

Gemischter Salat mit Büffelmilchmozzarella, Oliven, Kapernbeeren

## Bruschetta con...

**Hausgemachtes geröstetes Weißbrot mit.../toasted bread with...**

...aglio/Knoblauch und Olivenöl/garlic € 3,--

...acciughe/Sardellen/anchovies € 3,50

...pomodori freschi/frisch gewürfelten Tomaten/fresh tomatoes € 4,50

...paté di olive/Olivenpaté/olives € 4,--

# Antipasti

## Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala € 10,90

luftgetrockneter Schinken aus Parma mit Büffelmozzarella  
dry-cured raw-ham from Parma served buffalo-milk-mozzarella

## Antipasto misto italiano € 10,90

Gemischter italienischer Vorspeisenteller mit Parmaschinken und anderen Köstlichkeiten  
Mixed italian appetizer with dry-cured ham from parma and other delicacies

## Carpaccio € 10,90

vom Rinderfilet mit feinem Parmesankäse, Rucola und Olivenöl mariniert  
Carpaccio from local beef with grana-cheese and rocket salad

## Tonnato € 9,90

fein geschnittener kalter Braten vom Schweinskarree mit Thunfisch-Crème  
Roasted pork, thinly sliced served with a fine tuna sauce

## Antipasto siciliano € 10,90

Gegrillte Auberginen mit Sardellen, Oliven und Kapern pikant mariniert  
Grilled eggplants with anchovies, olives and capers marinated with a spicy olive-oil

## Insalata di polipo € 12,50

Oktopussalat mit lauwarmen Kartoffeln und Oliven  
Octopussalat with warm potatoes and olives

## Carpaccio di Tonno € 11,90

Carpaccio vom Thunfisch, mit Rucola und Olivenöl mariniert  
Carpaccio from tuna, served with rocket-salad and oliveoil

## Minestrone € 3,50

Italienische Gemüsesuppe/Italian vegetable-soup

## Vellutata di fagioli € 5,50

Bohnencremesuppe mit Knoblauchbruschetta serviert  
beans velouté

## Zuppa di Pomodori con frutti di mare € 7,50

pikante Tomatencremesuppe mit Meeresfrüchten mit Knoblauchbruschetta serviert  
spicy tomatoesoup with seafood, served with toasted garlicbread

# Pasta fatta in casa

**La nostra pasta è fatta in casa, con uova fresche, farina di grano duro e amore**

**Wir stellen unsere Pasta im Hause selbst her mit frischen Eiern, Hartweizengrieß und Liebe**

**We produce the pasta by our own with fresh eggs, durum wheat and love**

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino € 9,20/8,20**

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und etwas Chilli/Spaghetti with garlic and olive-oil

**Spaghetti alla puttanesca € 10,50/9,50**

Spaghetti in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Sardellen und Kapern/Spaghetti with a spicy tomatoe-sauce with anchovies, olives and capers

**Spaghetti alla carbonara € 10,50/9,50**

Spaghetti mit Speck, Parmesankäse und Ei/Spaghetti with bacon, egg and parmesan-cheese

**Spaghetti alle vongole € 14,50/13,50**

Spaghetti mit Venusmuscheln in feiner Weißweinsauce mit einem Klecks Tomaten  
Spaghetti with clamshells in a fine whitewine-sauce with tomatoes

**Spaghetti allo scoglio € 14,50/13,50**

Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchten in feiner Weißweinsauce und einem Klecks Tomaten  
Spaghetti with mixed seafood in a fine whitewine-sauce with tomatoes

**Spaghetti al Marco Polo € 13,90/12,90**

Spaghetti in pikanter Sauce aus Shrimps, Paprika, Curry und Sojasauce  
Spaghetti in spicy sauce from shrimps, sweet-pepers, curry and sojasauce

**Tagliatelle al fagottino € 12,50/11,50**

Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten in feiner Sahnesauce in Parmaschinken gehüllt  
Broad noodles covered with dry-cured ham, served with cream sauce and sun dried tomato's

**Tagliatelle alla bolognese € 10,50/9,50**

Bandnudeln mit Fleischsauce nach Bologneser Art/ Broad noodles with ragout

**Tagliatelle al ragú di cervo € 11,50/10,50**

Bandnudeln mit Ragú vom heimischen Spießberhirschen/Broad noodles with deer-ragout

### Mafalde al gambero € 13,50/12,50

Grüne kurze Rüschnudeln mit Shrimps-Sahne-Sauce  
Short green pasta with shrimps and cream sauce

### Mafalde al vesuvio € 11,90/10,90

Grüne kurze Rüschnudeln mit Tomaten, Auberginen und geräucherter Ricotta  
Short pasta with tomatoes, eggplants and smoked ricotta-cheese

### Rigatoni all'amatriciana € 11,50/10,50

kurze Röhrnudeln in pikanter Tomatensoße mit Speck und Pecorinokäse

### Rigatoni ai 4 formaggi e rucola € 12,50/11,50

Kurze Röhrnudeln in Käsesahnesauce mit Rucola

### Ravioli ai funghi porcini e ricotta alla bolognese € 14,50/13,50

mit Steinpilz-Ricotta-Fülle mit feinem Fleischragout  
filled with porcini and ricotta with meat-sauce

### Ravioli alla selvaggina con burro ai funghi porcini € 14,50/13,50

mit Rotwild-Fülle aus heimischen Jagdgetriden in Steinpilzbutter geschwenkt  
filled with native deer with porcini-sauce

### Pansotti al sugo di noci € 14,50/13,50

mit Ricotta-Spinat-Fülle in Walnusscreme/filled with ricotta and spinach in walnut-cream

### Pansotti di mare € 15,50/14,50

mit Fisch-Ricotta-Fülle in zartem Fischfond  
filled with fish & ricotta in a fine fish stock

### Lasagne al Forno € 10,50

Lasagne mit Fleischsauce nach Bologneser Art

### Cannelloni Mozzarella e Parma € 10,50

Cannelloni mit Mozzarella und Parmaschinken gefüllt/Cannelloni filled with mozzarella and raw-ham

### Parmigiana di Melanzane € 10,90

gegrillte Auberginen mit Mozzarella, Tomatensauce und Parmesan im Holzofen überbacken

Eggplants au gratin with mozzarella and parmesan-cheese, made in the pizza-oven

# Pizze dal forno a legna

## Pizza aus dem Holzofen / Pizza from the wood-burning-oven

		<u>Normal</u>	<u>Klein</u>
		<u>Normal</u>	<u>Small</u>
Margherita	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	9,--	8,--
Salame	Salami	9,50	8,50
Prosciutto	Schinken/ <i>ham</i>	9,50	8,50
Salame e Funghi	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	9,70	8,70
Prosciutto e funghi	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	9,70	8,70
Salame e Prosciutto	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	9,70	8,70
Napoli	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	9,70	8,70
Silvano	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	9,70	8,70
Tonno	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	9,70	8,70
Diavola	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	9,90	8,90
Siciliana	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	9,90	8,90
Cacciatore	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	9,90	8,90
Capricciosa	Schinken, Oliven, Champ, Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	9,90	8,90
Suli	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	9,90	8,90
Italia	Blattspinat, Tomatenscheiben, Parmesan, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, parmesan-chees, garlic</i>	9,90	8,90
Spinaci Prosciutto	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	9,90	8,90

4 Stagioni	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	10,50	9,50
Rucola	Rucola, Parmesankäse/ <i>rocket-salad, parmesan</i> cheese	10,50	9,50
4 Formaggi	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of</i> cheese	10,50	9,50
Calabrese	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	10,50	9,50
Calzone	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	10,50	9,50
Cardinale	Parmaschinken, Parmesan/ <i>rawham and</i> parmesan	11,--	10,--
Reale	Champ, Parmesan, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, parmesan, rawham from parma, garlic</i>	11,50	10,50
Spianata	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami <i>filled pizza with provolone-cheese, ham, and hot salami</i>	11,50	10,50
Kreisch Indios	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	11,50	10,50
Tavernetta	Artischocken, Champignon, Parmaschinken/ <i>artichokes, champ, parma</i>	12,--	11,--
Amalfi	Shrimps, Knoblauch/ <i>shrimp, garlic</i>	12,--	11,--
Primavera	Rucola, Parmaschinken/ <i>rocket-salad, raw-ham from parma</i>	12,70	11,70
Frutti di mare	Meeresfrüchte, Knoblauch/ <i>seafood, garlic</i>	12,90	11,90

Unsere Pizzen werden mit original echtem italienischem Mozzarella und Tomatensoße nach einem alten neapolitanischen Rezept belegt!!!

**Sonderwünsche werden mit € 1,- bis € 3,-- pro Wunsch, für geteilte Pizza wird €1,--/Gedeck verrechnet.**

For our pizzas we use only the original italian mozzarella-cheese.

**For special requests we have to charge € 1,00 – 3,00/ A charge of € 1,-- will be applied, when a pizza is shared between two or more persons.**

# Specialità di Carne

## Fleisch-Spezialitäten/Meat

Unser Metzgermeister des Vertrauens ist die Fleischerei Schader in Tamsweg, welche 2017 mit dem Lukullus als bestes Fleischereifachgeschäft Österreichs ausgezeichnet wurde

### Filetto di manzo alla siciliana € 28,90

Im Holzofen gegrilltes Filetsteak vom Rind (ca 220 g) mit sizilianischem Kräuteröl, gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*In the pizza oven grilled filet-steak with sicilian herbal oil, grilled vegetables and roasted potatoes*

### Filetto di manzo al gorgonzola € 29,90

Im Holzofen gegrilltes Filetsteak vom Rind (ca 220g) mit Gorgonzola-Creme überzogen, gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*In the pizza oven grilled filet-steak with gorgonzola-cream, grilled vegetables and roasted potatoes*

### Tagliata alla Rucola € 28,90

Im Holzofen gegrilltes Filetsteak fein aufgeschnitten auf Rucola-Beet, mit Parmesankäse und Olivenöl

*Grilled filet-steak on rocket salad with parmesan-cheese*

### Saltimbocca alla romana € 25,50

Kalbsmedaillons in Parmaschinken gehüllt in Portweinsauce mit Spinat und cremiger Polenta

*Filet of veal with dry-aged ham from Parma in a portwine sauce served with leaf spinach and polenta*



# Specialità di Pesce

## Fisch-Spezialitäten/Fish plates

### Calamari alla griglia € 22,--

Im Holzofen gegrillte Calamari mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln  
In the pizza oven grilled calamari with mixed salad and roasted potatoes

### Calamari fritti € 22,--

In Olivenöl gebackene Calamari mit gemischtem Salat  
Fried Calamari with mixed salad

### Gamberoni alla griglia € 24,--

Im Holzofen gegrillte Riesengarnelen aus Wildfang mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln  
In the pizza oven grilled gambas with mixed salad and roasted potatoes

### Grigliata Portofino € 25,--

Im Holzofen gegrillte Riesengarnelen und Calamari mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln  
In the pizza oven grilled gambas and calamari with mixed salad and roasted potatoes

### Filetto di Orata alla griglia € 23,--

Im Holzofen gegrillte Goldbrassenfilets mit Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert  
Filet from dorade grilled in the pizza oven, served with vegetables & roasted potatoes

### Filetto di Galinella al cartoccio € 23,--

In der Papilotte im Holzofen gegarte Knurrhahnfilets mit Tomaten, Oliven und Kapern mit  
Rosmarinkartoffeln serviert  
Filet from gurnard steamed cooked in foil with tomatoes and olives with roasted potatoes

### Pesce misto alla griglia € 25,--

Im Holzofen gegrillte Calamari, Riesengarnelen und zweierlei Fisch mit gemischtem Salat und  
Rosmarinkartoffeln  
Variations of grilled fish and seafood served with salad and roasted potatoes

Je nach Marktangebot bieten wir Ihnen gerne frische im Holzofen gegrillte Portionsfische  
mit gemischtem Salat. Unser Serviceteam berät Sie gerne!

According to the availability offered by our fish suppliers we offer you fresh whole fish  
grilled in the wood burning oven, served with mixed salad. Our service team will be happy  
to advise you.

## Dolci fatti in casa...

Tiramisu al caffè € 5,50

Pannacotta con i frutti di bosco € 5,50

Pannacotta auf Waldbeer-Spiegel  
made with sweetened cream and vanilla beans, served with wild berries

Profiteroles della casa con crema alla zabaglione € 5,90

Profiteroles mal anders mit Zabaglione-Crème gefüllt, heißer Schokoladensöße und Schlagobers  
Profiteroles filled with hot portwine-cream, hot chocolate and cream

Mousse al cioccolato "on the beach" € 6,50

Schokoladenmousse am Amarettinistrand  
Chocolatemousse on the amarettinibeach

Sorbetto al limone € 5,90

Zitronensorbet mit Wodka/lemon-sorbet with wodka

Formaggio misto con pane fatto in casa € 8,50

Gorgonzola und Parmesan mit hausgemachtem Brot serviert  
Gorgonzola and Parmesan-cheese, served with fresh housemade bread

## Gelati

Kugel Eis	Schokolade, Vanille, Erdbeer, Zitrone etc.	1,30
Coppa Pinocchio	2 Kugeln Eis mit Smarties, Sahne und Schokosauce 2 scoops ice-cream with smarties, cream and chocolate-cream	3,90
Coppa al Frangelico	3 Kugeln Vanilleeis mit Haselnuss-Likör/ <i>with cherries</i>	6,50
Coppa al caffè	3 Kugeln Vanilleeis mit heißem Espresso/ <i>with hot espresso</i>	6,50
Coppa dell'amore	3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Obers <i>with hot raspberry</i>	6,50

**kleine Eisbecher mit 1 Kugel/Small sundae with 1 scoop → - € 2,--**

## Vini Bianchi in Bottiglia

<u>Friaul</u>	<u>2017 Sauvignon Blanc DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig</u>	€ 30,–
	Klassischer Sauvignon Blanc, Aromen nach Hollunder; vegetable Noten, elegant mit langem Abgang	
<u>Friaul</u>	<u>2017 Ribolla Gialla DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig</u>	€ 30,–
	Ribolla, eine alte Rebsorte aus Friaul und Slowenien; feinfruchtiges, blumiges Bukett mit lebendiger Säure	
<u>Südtirol</u>	<u>2017 Chardonnay Alois Lageder, Magreid Südtirol</u>	€ 28,–
	glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhaft Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack	
<u>Piemont</u>	<u>2017 Gavi di Gavi DOC, Piemonte, Weingut La Chiara</u>	€ 30,–
	Hergestellt aus 100% Cortese-Trauben. Die Farbe ist hell strohgelb mit grünen Reflexen; Duft von Blumen mit Anklängen von Akazie. Der Geschmack ist rund, trocken mit einer ausgewogenen Säure. Perfekt als Aperitif und zu Fisch	
<u>Piemont</u>	<u>2017 Moscato d'Asti, Prunotto</u>	€ 29,–
	strohgelb, lieblicher Wein; dieser 2016er Muskateller mit seiner frischen, vollmundigen und cremigen Art hat das Potential, Momente zu versüßen. Ein schöner Genuss zu frischen Früchten oder feinem Gebäck.	
<u>Toskana</u>	<u>2017 Villa Antinori Bianco, Toscana IGT, Merchsi Antinori</u>	€ 27,–
	Cuvee aus Trebbiano, Malvasia, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Riesling, helles goldgelb, Zitrusduft	
<u>Ligurien</u>	<u>2017 Cynus Pigato DOC, Riviera Ligure di Ponente, Weingut Poggio dei Gorleri</u>	€ 34,–
	Die Pigatotraube hat ihren Ursprung in Griechenland; ist eine aromatische alterungsfähige Sorte; Der Wein ist wollmundig, aromatisch, leicht mineralisch mit feiner Kräuternote und Zitrusaromen	
<u>Ligurien</u>	<u>2017 Vigno Sori Vermentino DOC, Riviera Ligure di Ponente, Weingut Poggio dei Gorleri</u>	€ 34,–
	Dieser Vermentino aus der TOP-Lage Vigna Sori ist ein frischer, blumiger, leicht würziger Wein, erinnert an Kräutern, leichte Zitrusnote. Ein kraftvoller Wein mit elegantem Abgang	
<u>Rosato</u>	<u>2016 Albium Pigato DOC, Riviera Ligure di Ponente, Weingut Poggio dei Gorleri</u>	€ 40,–
	Strahlend gelb-grünliche Farbe. Sehr frische olfaktorische Empfindungen und Anklänge nach Vanille, Mineralien und Jod, 24 Monate gelagert.	
<u>Rosato</u>	<u>Calafuria Rosato, Salento IGT, Tormaresca Castel del Monte, Apulien</u>	29,–
	100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze	
<u>Champagner</u>	<u>Brut Prosecco Superiore Millesimato DOCG</u>	€ 29,–
	Col de Salici, Compagnia del Vino, Valdobbiadene	
<u>Champagner</u>	<u>Brut – Franciacorta D.O.C.G</u>	€ 41,–
	La Torre – Terre di Franciacorta (der Champagner Italiens)	
<u>Champagner</u>	<u>Franciacorta DOCG Rose Millesimato</u>	€ 45,–
	Ferghezzina – Cantine die Franciacorta	
<u>Champagner</u>	<u>Ruinart Champagne Brut</u>	€ 85,–
	Reims, goldgelb mit kristallener Brillanz, feinste Perlage	
<u>Champagner</u>	<u>Ruinart Champagne Rose Brut</u>	€ 105,–
	Reims, leuchtend roséfarbener Champagner mit Orangereflexen, sehr feine Perlage	

## Vini Rossi in Bottiglia

Friaul-Julisch Venetien

2013 Cabernet Franc DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig € 30,-  
Farbe rubinrot mit violetten Tönungen, Intensiver Duft, unverkennbar mit der Kräuternote, voll und kräftig im Geschmack in Übereinstimmung mit dem Geruchssinn

2016 Pinot Nero DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig € 30,-  
Farbe dunkelrubinrot, intensives Bukett von roten Beerenfrüchten, frisch und trocken, leicht und samtig

2013 Cunfins DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Segno di Terra Zorzettig € 36,-  
Ein Cuvée aus 60 % Refosco dal Peduncolo Rosso und 40 % Pignolo-Traube. Intensive rubinrote Farbe. In der Nase intensiv nach roten Früchten und Brombeer-Konfitüre.

2011 Pignolo DOC, Myo Vigneti di Spessa, Friuli Colli Orientali € 42,-  
Purpurrote Farbe mit leicht granatfarbenen Tönen. Aufgrund des langen Ausbaus im Holzfass, der zur Verfeinerung der Tannine erforderlich ist, stechen die gerösteten Noten hervor.

2012 Costasera Amarone della Valpolicella, Masi, DOCG, Venetien € 59,-  
Cuvée aus Corvina, Molinara und Rondinella. Kirschrot, reife Pflaumen, süsse Gewürz- und Passitonoten

2017 Barbera del Monferrato il Bicocco, Weingut La Chiara € 30,-  
Rubinrot, elegant und gefällig, delicate Noten von frischen Früchten und Kirschen, elegante Struktur.

2005, 2008, 2011, 2013 Barolo DOCG, Azienda Agricola Manzone, Monforte d'Alba  
2005 € 54,- 2008/2009 € 48,- 2011 € 42,- Magnum 1,5 L 2013 € 85,-  
Laut JOHNSON Italiens grossartigster Rotwein aus der Nebbiolo-Traube. Schönes Granatrot, perfekt und vollmundig. Intensive Struktur, fruchtiges Aroma mit einer Note von Himbeeren, Erdbeeren, Vanille, Kakao, Zimt und Tannin.

Piemont

2016 Langhe Nebbiolo DOC, Azienda Agricola Manzone, Monforte d'Alba € 33,-  
Grosser, trockener Piemonteser aus der Nebbiolo-Traube, der besten Rotweintraupe im Piemont, anspruchsvoll und spätreif. Schönes Granatrot, perfekt und vollmundig. Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Vanille, Kakao

2013 Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva, Marchesi Antinori, Firenze € 42,-  
Cuvée aus den Trauben Sangiovese und Cabernet Sauvignon, rubinrot, in der Nase Himbeeren, Heidelbeeren, Holz- und Gewürznoten, am Gaumen terroirtypisch, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten

2015 Marchesi Antinori Chianti Classico DOCG Riserva Tenuta Tignanello € 54,-  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rubingranat, rote Früchte und Lakritz

2016 Santa Cristina Chianti Superiore DOCG, Marchesi Antinori € 28,-  
Sangiovese, Merlot, rubinrot mit violetter Schimmer, Kirsche, Vanille

Toskana

2013 Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Pian delle Vigne, Marchese Antinori € 72,-  
100 % Sangiovese-Traube, Rote Kirschen, Blumen, Tabak, Gewürze und Kräuter im attraktiven Bouquet,

2016 Le Volte dell'Ornellaia IGT, Ornellaia, Bolgheri € 42,-  
Cuvée aus den Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese,

2015 Cont'Ugo Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri, Antinori € 56,-  
100 % Merlot, selektive Handlese, dichtes Schwarzzubrin mit lila Reflexen, Cassis-Noten

2016 Neprica Tormaresca, Castel del Monte, Puglia € 26,-  
Cuvée aus Negroamaro, Primitivo und Cabernet Sauvignon, purpurrot, in der Nase dunkle Beeren, Kirschen, Erdbeer- und Preiselbeerennoten, zart würzig, am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terroirnoten, geschmeidige Tannine, würzig, gute Länge.

Apulien

2016 Torcicoda Primitivo, Salento IGT, Tormaresca, Castel del Monte € 33,-  
100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten