

# 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 / Orange 4 cl	5,00
Martini 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
Negróni 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 pepers

Insalata rucola con grana padano € 6,--

Rucola Salat mit frisch gehobeltem Parmesankäse

*Rocket-salad with parmesan cheese*

Insalata spagnola € 7,50

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

*Mixed salad with tuna, olives and boiled egg*

Insalata greca € 7,50

„Griechischer Salat“: gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven

*Mixed salad with feta cheese and olives*

Insalata caprese € 8,50

Gemischter Salat mit Büffelmilchmozzarella, Oliven, Kapernbeeren

*Mixed salad with buffalo-mozzarella, olives, capers*

## Bruschetta con...

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

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

...accughe/Sardellen/anchovies € 3,50

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

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

## Antipasti

### Prosciutto di Parma e Melone € 10,90

luftgetrockneter Schinken aus Parma mit zart süßer Melone  
*dry-cured raw-ham from Parma served with melone*

### 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  
*Octopussalad with warm potatoes and olives*

### Carpaccio di Tonno € 13,50

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

### Mozzarella e Pomodoro € 9,90

Mozzarella und Büffelmilchmozzarella mit Basilikumpesto und Olivenöl mariniert  
*Mozzarella from buffalo-milk and tomatoes, marinated with oliveoil and basilpesto*

## Zuppe

### Minestrone € 3,50

Italienische Gemüsesuppe/*Italian vegetable-soup*

### 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

## Pasta classica

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 carbonara € 10,50/9,50

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

Spaghetti al pesto genovese € 12,50/11,50

*Spaghetti in hausgemachtem Basilikumpesto mit Pinienkernen, Pecorino & Olivenöl*  
*Spaghetti in housemade basilpesto with pine nuts, pecorino & oliveoil*

Spaghetti alle vongole oder scoglio € 14,50/13,50

Spaghetti mit Venusmuscheln oder gemischten Meeresfrüchten in feiner Weißweinsauce mit einem Klecks Tomate

*Spaghetti with clamshells or mixed seafood in a fine whitewine-sauce with tomatoes*

Spaghetti al Marco Polo € 14,50/13,50

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 € 12,50/11,50

Tagliatelle in Ragout vom heimischen Spießhirsch/tagliatelle in a 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 mozzarella di buffala e pomodoro € 12,50/11,50

Grüne kurze Rüschnudeln mit Büffelmilchmozzarella in Tomatensauce  
*Short pasta mozzarella buffalo and tomatoe-sauce*

Rigatoni all'arrabbiata € 10,50/9,50

Kurze Röhrnudeln in pikanter Tomatensauce  
*Short pasta in a spicy tomatoe-sauce*

## Ravioli

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*

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

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

## Pasta al forno

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*

## Per i bambini

Hausgemachte Fusilli mit Sahne-, Tomaten-, Bolognesesauce oder Butter € 7,--

*Housemade Fusilli with cream, tomatoesauce, meatsauce or butter*

# 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>	9,20	8,20
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>	9,90	8,90
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>	10,50	9,50
Italia	Blattspinat, Tomatenscheiben, Parmesan, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, parmesan-chees, garlic</i>	10,50	9,50
Spinaci Prosciutto	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	10,50	9,50

4 Stagioni	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	10,90	9,90
Rucola	Rucola, Parmesankäse/ <i>rocket-salad, parmesancheese</i>	10,90	9,90
4 Formaggi	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	10,90	9,90
Calabrese	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	10,90	9,90
Calzone	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	10,90	9,90
Cardinale	Parmaschinken, Parmesan/ <i>rawham and parmesan</i>	11,30	10,30
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>	11,90	10,90
Primavera	Rucola, Parmaschinken/ <i>rocket-salad, raw-ham from parma</i>	12,70	11,70
Tavernetta	Artischocken, Champignon, Parma/ <i>artichokes, champ, parma</i>	12,--	11,--
Amalfi	Shrimps, Knoblauch/ <i>shrimp, garlic</i>	13,--	12,--
Frutti di mare	Meeresfrüchte, Knoblauch/ <i>seafood, garlic</i>	13,--	12,--

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 € 30,90

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 € 31,90

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 € 30,90

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

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

# 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 frittierte Calamari mit gemischtem Salat  
*In oliveoil 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*

### Pesce misto alla griglia € 28,--

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

*Pannacotta 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.	1,40
Coppa Pinocchio	2 Kugeln Eis mit Smarties, Sahne und Schokosauce	3,90
	<i>2 scoops ice-cream with smarties, cream and chocolate-cream</i>	
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	6,50
	<i>with hot raspberry</i>	

**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>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>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>2017 Bianco di Martiena IGT, Cantine Dei, Toscana, Montepulciano</u>	€ 32,--
	Cuvee aus Trebbiano, Malvasia und Grechetto, leichter, frischer und sehr fruchtiger Weißwein	
<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>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>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>Brut Prosecco Superiore Millesimato DOCG</u>	€ 29,--
	Col de' Salici, Compagnia del Vino, Valdobbiadene	
	<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>Ruinart Champagne Brut oder Rose Brut</u>	€ 85,--/€ 105,--
	Reims, goldgelb mit kristallener Brillanz, feinste 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 Cuvée 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

Piemont

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

Toskana

- 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
- 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
- 2014 Brunello di Montalcino DOCG, Azienda Agricola Pietroso € 57,--  
100 % Sangiovese-Traube, 36 Monate in slawonischer Eiche gereift tiefrote Rubinrot, in der Nase kleine rote Früchte, leichte Vanille und Marmelade
- 2017 Rosso di Montalcino, DOC, Azienda Agricola Pietroso € 44,40  
100 % Sangiovese-Traube, Brunellos "kleiner Bruder", 12 Monate in slawonischer Eiche gereift, granatrote Farbe, Aromen von schwarzen Kirschen, Gewürzen und Mokka

## Toskana

2015 VÍno Nobile di Montepulciano, DOCG, Cantina Dei, Montepulciano € 45,--  
 90 % Sangiovese-Traube, 10 % Canaiolo, 24 Monate Reife in großen Fässern, kräftiges, reifes, frisches Bukett von Sauerkirschen und Holunder, 91/100 Fallstaff-Punkte

2012 Bossona Riserva, IGT, Cantina Dei, Montepulciano € 68,40

100 % Prugnolo-Gentile-Traube, 24 Monate Reife in großen Fässern, 12 Monate in der Flasche, wunderbar feine Frucht, rund und samtig, reizvolle Säurefrische, dichtes Tannin das in einem tiefgründigen Finale endet.

BV Sancta Catharina, IGT, Cantina Dei, Montepulciano € 68,40

Supertuscan, Blend von 2011 und 2012, Cuvée aus Prugnolo Gentile, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

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 Schwarzrubin mit lila Reflexen, Cassis-Noten

## Apulien

2016 Neprica Tormaresca, Castel del Monte, Puglia € 26,--

Cuvée aus Negroamaro, Primitivo und Cabernet Sauvignon, purpurrot, in der Nase dunkle Beeren, Kirschen, Erdbeer- und Preiselbeernoten, zart würzig, am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terroirnoten, geschmeidige Tannine, würzig, gute Länge.

2016 Torcicoda Primitivo, Salento IGT, Tormaresca, Castel del Monte € 33,--

100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten