

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 DOCG 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	7,50

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

#silvanokreischberg

Antipasti

Antipasto misto italiano € 10,90

gemischter Vorspeiseteller mit Parmaschinken, Tonnato, hausgemachter Porchetta, Salami, gegrilltem Gemüse

mixed italian appetizer with dry-cured ham from parma and other delicacies

Tonnato € 9,90

dünn geschnittener italienischer Braten vom Schweinskarree mit feiner Thunfischcreme garniert
roasted pork, thinly sliced served with a fine tuna sauce

Mozzarella e Pomodoro 9,90

italienische Büffelmilchmozzarella auf Tomaten und Basilikumpesto
italian buffalo-milk-mozzarella with tomatoes and basil-pesto

Carpaccio di manzo € 11,90

fein aufgeschnittenes Carpaccio vom regionalen Rinderfilet, mit Rucola & Parmesanspänen garniert, mit feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade

Carpaccio from the local beef-filet, served with grana cheese & rocket salad

Carpaccio di tonno € 12,50

Carpaccio vom Thunfisch mit Rucola und gerösteten Pinienkernen garniert, in feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade

Carpaccio from the tuna-steak, with roasted pine-nuts & rocket-salad

Insalata di polipo e patate € 12,50

zarter Oktopus mit lauwarmen Kartoffeln und ligurischen Taggiasche-Oliven

Octopus-salad with ligurian olives and warm potatoes

Antipasto siciliano € 10,90

gegrillte Melanzane mit Sardellen, Kapern & ligurischen Taggiasche-Oliven garniert, pikant mariniert
grilled eggplants with anchovies, olives and capers marinated with a spicy olive-oil

Alle unsere kalten Vorspeisen servieren wir mit einem Stück hausgemachtem Weißbrot

We serve all our starters with a piece of housemade bread

Minestrone alla verdura € 4,-

Gemüseminestrone
Italian vegetable soup

Zuppa di pomodori con frutti di mare € 9,50

Tomatencremesuppe mit Meeresfrüchten & Knoblauchbruschetta serviert
Tomatosoup with seafood and served with garlic-bread

Bruschetta (geröstetes Weißbrot/roasted housemade bread):

.....al pomodoro mit fein würfeligen Tomaten/*with fresh tomatoes* € 6,50

..... alle acciughe mit Sardellen/*with anchovies* € 4,50

...al paté olive mit Olivenpaté/*with olive-paté* € 4,50

..... all aglio mit Knoblauch und Olivenöl/*with garlic & oliveoil* € 3,50

Insalate

Insalata verde €4,50/klein €3,--

Blattsalat/leaf lettuce

Insalata mista € 5,50/klein €3,50

Gemischter Salat mit Blattsalat, Gurken, Tomaten & Paprika
Mixed salad with leaf lettuce, cucumber, tomatoes & peperoni

Insalata caprese € 9,90

Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Kapernbeeren & italienische Büffelmilch-Mozzarella
Mixed leaf lettuce, cucumber, tomatoes, peperoni, olives, capers & italian mozzarella

Insalata spagnola € 7,50

Gemischter Salat mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Thunfisch, Ei & Oliven
Mixed salad with leaf lettuce, cucumber, tomatoes, peperoni, tuna, olives and boiled egg

Insalata greca € 7,50

Gemischter Salat mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Fetakäse & Oliven
Mixed salad with leaf lettuce, cucumber, tomatoes, peperoni, feta-cheese & olives

Insalata Rucola € 6,50/klein € 5,--

Rucola mit frisch gehobeltem Parmesankäse
Rocket-salad with parmesancheese

Per i bambini

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

Homemade Fusilli with cream, tomatoesauce, meatsauce or butter

Hausgemachte Spaghetti (kleine Portion) mit Sahne-, Tomaten-, Bolognesesauce oder Butter

Homemade Spaghetti (small portion) with cream, tomatoesauce, meatsauce or butter

€ 8,50

Pasta fatta in casa

Pasta classica

Spaghetti al aglio, olio e pepperoncino € 9,90/8,90

hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch & Chili in feiner Olivenölsauce
homemade Spaghetti in a spicy olive-oil-garlic sauce

Spaghetti alla carbonara € 10,90/9,90

hausgemachte Spaghetti mit Speck, Ei, Parmesan- & Pecorinokäse
homemade Spaghetti with bacon, egg, parmesan- and pecorino-cheese

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

Hausgemachte Spaghetti in Basilikumpesto mit Parmesan, Pecorino-Käse & Pinienkerne
homemade Spaghetti with basil-pesto

Spaghetti alla puttanesca € 11,50/10,50

hausgemachte Spaghetti in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Sardellen & Kapern
homemade Spaghetti in a spicy tomatoe-sauce with olives, anchovies & cappers

Spaghetti allo scoglio/alle vongole € 14,90/13,90

Spaghetti mit Meeresfrüchten oder mit Venusmuscheln in einer Tomaten-Weißweinsauce
homemade Spaghetti with mixed seafood or with vongole-mussels in a whitewine-tomatoe-sauce

Spaghetti al Marco Polo € 14,50/13,50

Spaghetti in pikanter Sauce mit Paprika, Garnelen, Curry & Sojasauce
homemade Spaghetti with shrimps, peperoni, curry & sojasauce (spicy)

Tagliatelle al ragú di bolognese € 10,90/9,90

hausgemachte Tagliatelle in hausgemachtem, lang geköcheltem bologneser Ragout
homemade Tagliatelle in bolognese-sauce

Tagliatelle al ragú di cervo € 12,50/11,50

hausgemachte Tagliatelle in Ragout vom heimischen Spießberhirsch
homemade tagliatelle in a deer-ragout

Tagliatella al fagottino € 12,50/11,50

hausgemachte Tagliatelle in cremiger Sahnesauce mit sonnengetrockneten Tomaten, in
Parmaschinken gehüllt
homemade Tagliatelle in a creamy sauce with sun-dried tomatoes, covered with parma-ham

Mafalde al gambero € 13,90/12,90

Hausgemachte Spinat-Rüschepasta in cremig tomatiger Sauce mit Shrimps
homemade Spinach-Mafalde in a creamy sauce with shrimps

Mafalde alla sorrentina € 11,50/10,50

Hausgemachte Spinat-Rüschepasta in tomatiger Sauce mit italienischer Büffelmilchmozzarella
homemade Spinach-Mafalde in tomatoe-sauce with italian buffalo-milk-mozzarella

Rigatoní ai calamari e olive € 13,90/12,90

Rigatoni in Weißwein-Tomatensauce mit Calamari und Oliven
Rigatoni in white-wine-tomato-sauce with squids & olives

Lasagne al forno € 11,50/9,50

Lasagne mit Bologneser Ragú und Bechamel/*Lasagne with bolognese-sauce*

Cannelloni Mozzarella e Parma € 10,50

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

Ravioli

Ravioli alla Selvaggina € 14,50/13,50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rotwild aus den eigenen Jagdgebieten, in Salbeibutter geschwenkt
& Wildragout
homemade Ravioli filled with local deer in sage butter and deer-ragout

Ravioli al sugo di noci € 14,50/13,50

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Fülle in feiner Walnusscreme
Homemade Ravioli filled with ricotta-cheese, served in walnut-crème

Für Pasta aufgeteilt auf zwei Teller erlauben wir uns eine Pauschale von € 2,-- pro extra Gedeck zu verrechnen.

For pasta divided on two plates we charge a fee of € 2,-- for extra the extra plate

Pizze dal forno a legna

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

Margherita	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	9,50
Salame	Salami	9,90
Prosciutto	Schinken/ <i>ham</i>	9,90
Salame e Funghi	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	10,--
Prosciutto e funghi	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	10,--
Salame e Prosciutto	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	10,--
Napoli	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	10,--
Silvano	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	10,--
Tonno	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	10,50
Diavola	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	10,50
Siciliana	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	10,50
Cacciatore	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	10,50
Capricciosa	Schinken, Oliven, Champ, Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	10,50
Suli	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	10,90
Italia	Blattspinat, Tomatenscheiben, Parmesan, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, parmesan-chees, garlic</i>	10,90
Spinaci Prosciutto	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	10,90
Rucola	Rucola, Parmesankäse/ <i>rocket-salad, parmesancheese</i>	10,90

4 Formaggi	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	10,90
4 Stagioni	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	11,50
Calabrese	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	11,50
Calzone	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	11,50
Cardinale	Parmaschinken, Parmesan/ <i>rawham and parmesan</i>	11,50
Reale	Champ, Parmesan, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, parmesan, rawham from parma, garlic</i>	11,90
Spianata	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami <i>filled pizza with provolone-cheese, ham, and hot salami</i>	11,90
Kreisch Indios	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	12,50
Tavernetta	Artischocken, Champignon, Parma/ <i>artichokes, champ, parma</i>	12,50
Primavera	Rucola, Parmaschinken, Parmesan <i>rocket-salad, raw-ham from parma, parmesan-cheese</i>	12,70
Amalfi	Shrimps, Knoblauch/ <i>shrimp, garlic</i>	13,--
Frutti di mare	Meeresfrüchte, Knoblauch/ <i>seafood, garlic</i>	13,--

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

Kleine Pizzen minus € 1,--, Sonderwünsche werden mit € 1,- bis € 5,-- 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,-- - 4,--/ A charge of € 1,-- will be applied, when a pizza is shared between two or more persons.

Pesce dal forno a legna Fischspezialitäten aus dem Holzofen...

Calamari alla griglia € 22,--

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

Calamari fritti € 23,--

In Olivenöl gebackene Calamari mit kleinem gemischtem Beilagensalat serviert
In olive-oil fried calamari, served with mixed salad

Gamberoni alla griglia € 23,--

Im Holzofen gegrillte Riesengarnelen mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischtem Salat serviert
In the pizza oven grilled gamberonies with mixed salad and roasted potatoes

Grigliata Portofino € 24,--

Im Holzofen gegrillte Riesengarnelen & Calamari mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischtem Salat serviert
In the pizza oven grilled calamari and gamberonis with mixed salad and roasted potatoes

Pesce misto alla griglia € 27,50

Im Holzofen gegrillte Calamari, Riesengarnelen, Wolfsbarsch- & Schwertfischfilet mit Rosmarinkartoffeln & kleinem gemischtem Salat serviert
In the pizza oven grilled calamari, gamberoni, seabass-filet and swordfish-filet with mixed salad and roasted potatoes

Filetto di Orata alla griglia € 23,50

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

Specialità di carne

Fleischspezialitäten aus dem Holzofen...

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

Filetto alla siciliana € 32,50

Rinderfilet im Holzofen gegrillt mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln, dazu servieren wir sizilianisches Kräuteröl

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

Filetto al gorgonzola € 33,50

Rinderfilet im Holzofen gegrillt mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln, dazu servieren wir Gorgonzolacreme

In the pizza oven grilled filet-steak with gorgonzola-cheese sauce, grilled vegetables and roasted potatoes

Tagliata alla rucola € 32,50

Rinderfilet im Holzofen gegrillt, fein aufgeschnitten, auf Rucolabeet garniert, mit Parmesanspänen & Olivenöl mariniert, dazu servieren wir hausgemachtes Weißbrot

In the pizza oven grilled filet-steak thinly sliced, served on rocket-salad with parmesan-cheese and housemade bread

Dolci fatti in casa

Tiramisu al caffè € 5,90

Pannacotta con i frutti di bosco € 5,90

Pannacotta auf Waldbeer-Spiegel

Pannacotta made with sweetened cream and vanilla beans, served with wild berries

Mousse al cioccolato "on the beach" € 6,90

Schokoladenmousse am Amarettinistrand/*Chocolatemousse on the amarettinibeach*

Profiteroles 2.0 della casa con crema alla zabaglione € 6,50

Profiteroles mal anders mit Zabaglione-Crème gefüllt und warmer Schokoladensauce

Profiteroles filled with hot portwine-cream, hot chocolate and cream

Sorbetto al limone € 6,50

Cremig gerührtes Zitronensorbet mit Wodka/*lemon-sorbet with wodka*

Parmigiano & Gorgonzola € 8,50

1 Kugel Murtaler Eiscreme € 1,50

1 scoop of Murtaler Icecream

Coppa Pinocchio € 3,90

2 Kugeln Eis mit Smarties, Sahne und Schokosauce

2 scoops ice-cream with smarties, cream and chocolate-cream

Coppa dell'amore € 6,50/4,50

3 oder 1 Kugel Murtaler Vanilleeis mit heißen Himbeeren

3 or 1 scoop vanilla-icecream with hot raspberries

Affogato all'caffé € 6,50/4,50

3 oder 1 Kugel Murtaler Vanilleeis mit heißem Espresso

3 or 1 scoop vanilla-icecream with hot brewed espresso

Toppings je € 0,50

„Schokoladensauce, Smarties, Sahne

chocolatesauce, smarties, cream

Vini Bianchi in Bottiglia

<u>Friaul</u>	<u>2018 Sauvignon Blanc DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig</u>	€ 30,--
	Klassischer Sauvignon Blanc, Aromen nach Hollunder; vegetable Noten, elegant mit langem Abgang	
	<u>2018 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>2018 Donzel DOC, Segno di Terra, Friuli Colli Orientali</u>	€ 33,--
	Cuvée aus Friulano, Chardonnay & Sauvignon, elegant und harmonisch, ideal zu Vorspeisen	
	<u>2017 Pinot Bianco DOC, Russiz Superiore, Friuli Colli Orientali</u>	€ 39,--
Bouquet von reifen Pfirsichen, wilden Blumen und saftigen Äpfeln		
<u>Piemont</u>	<u>2018 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.	
	<u>2017 Gavi di Gavi DOCG, Weingut La Chiara, Piemonte</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.		
<u>Piemont</u>	<u>2015 Gavi di Gavi Riserva DOCG, Weingut La Chiara, Piemonte</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 cremig, trocken mit einer ausgewogenen Säure.	
	<u>2017 Moscato d'Asti, Weingut La Chiara, Piemonte</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>2018 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 Cycnus Pigato DOC, Weingut Poggio dei Gorleri, Riviera Ligure di Ponente</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, Weingut Poggio dei Gorleri, Riviera Ligure di Ponente</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>Rosto</u>	<u>2018 Masi, Rosa dei Masi delle Venezie</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>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,--
	Ferggettina – Cantine die Franciacorta	
<u>Champagner</u>	<u>Ruinart Champagne Brut oder Rose Brut</u>	€ 85,--/€ 105,--
	Reims, goldgelb mit kristallener Brillanz, feinste Perlage	

Vini Rossi in Bottiglia

Friaul-Julisch Venetien

2017 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

2017 Pinot Nero DOC, Friuli Colli Orientali, Weingut Zorzettig € 30,--
Farbe dunkelrubinrot, intensives Bukett von roten Beerenfrüchten, frisch und trocken, leicht und samtig

2015 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 € 61,--
Cuvée aus Corvina, Molinara und Rondinella. Kirschrot, reife Pflaumen, süsse Gewürz- und Passitonoten

2017 Appassimento, Rosso Veneto, Cantina Valpolicella, Venetien € 27,--
Passito aus Corvina, Rondinella, Cabernet und Merlot, halbtrocken & fruchtig, rubinrot, komplexes Bouquet mit Aromen von Kirschen und Vanille. Harmonisch, voll und samtig

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

JG 2011 € 45,-- oder 2013 € 42,--

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

2015 Chianti Classico Riserva DOCG, Villa Antinori, Toscana € 43,5,--

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 Chianti Classico Riserva DOCG, Marchesi Antinori Tenuta Tignanello € 56,--

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rubingranat, rote Früchte und Lakritz

2016 Chianti Superiore DOCG, Santa Cristina Antinori, Toscana € 28,--

Sangiovese, Merlot, rubinrot mit violetter Schimmer, Kirsche, Vanille

2013 Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Pian delle Vigne, Marchese Antinori € 75,--

100 % Sangiovese-Traube, Rote Kirschen, Blumen, Tabak, Gewürze und Kräuter im attraktiven Bouquet

2014 Brunello di Montalcino DOCG, Azienda Agricola Pietroso, Toscana € 62,--

100 % Sangiovese-Traube, 36 Monate in slawonischer Eiche gereift tiefrote Rubinfarbe, in der Nase kleine rote Früchte, leichte Vanille und Marmelade, ♪ ♪ ♪ Gambero Rosso 2020

Piemont

Toscana

2017 Rosso di Montalcino, DOC, Azienda Agricola Pietroso, Toscana € 45,-
100 % Sangiovese-Traube, Brunellos "kleiner Bruder", 12 Monate in slawonischer Eiche gereift, granatrote Farbe, Aromen von schwarzen Kirschen, Gewürzen und Mokka

2015 Vino Nobile di Montepulciano, DOCG, Cantina Dei, Toscana € 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, Toscana € 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, Toscana € 68,40
Supertuscan, Blend von 2011 und 2012, Cuvee aus Prugnolo Gentile, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

2016 Le Volte dell'Ornellaia IGT, Ornellaia, Toscana € 43,-
Cuvée aus den Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Intensives Kirschrot, in der Nase reife Beeren und Gewürznoten, am Gaumen samtige Tannine, unterlegt von einer knackigen Säure, feine Fruchtaromen im Abgang

2015 Cont'Ugo Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri, Antinori € 58,-
100 % Merlot, selektive Handlese, dichtes Schwarzrubin mit lila Reflexen, Cassis-Noten

2017 Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso Bolgheri DOC € 42,-
Cuvee aus Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah. Dunkles, sattes Rubin. Intensive, dichte, fast explodierende Nase. Duftend nach reifen Waldbeeren und Cassis, Mocca, warmem Rauch, dazu feine, dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein grosser, mundfüllender und aromatischer Wein mit viel Schmelz und einer kernigen Textur

2017 Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC € 76,-
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot Betörender Duft süßer, dunkler Beeren mit einem Hauch Cassis, Zedernholz und antikem Leder. Sehr ausgewogen am Gaumen, von schöner Viskosität mit einem eleganten Schmelz. Feinmaschiges Tannin, verhaltene mineralische Töne und eine wunderbar geschliffene Frucht begleiten in einen bemerkenswerten Abgang

2016 Tignanello Toskana IGT, Marchesi Antinori 139,-
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; intensives, geradezu lebendes Rubinrot, frische Heidelbeere und Waldbeeren, Aromen von Vanille, Bitterschokolade und etwas Gewürz. Am Gaumen ist der Wein vibrierend mit seidigen raffinierten Tanninen. Ausgewogen und intensiv mit langem, komplexem und anhaltendem Finale

2017 Neprica Tomaresca, Castel del Monte, Puglia € 26,-
100 % Primitivo-Traube, purpurrot, in der Nase dunkle Beeren, Kirschen, Erdbeer- und Preiselbeerennoten, zart würzig, am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terroirnoten, geschmeidige Tannine, würzig, gute Länge.

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

Wenns ein bisschen mehr sein darf....Magnum-Flaschen 1,5 Liter

2017 Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC

168,—

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Petit Verdot Betörender Duft süßer, dunkler Beeren mit einem Hauch Cassis, Zedernholz und antikem Leder. Sehr ausgewogen am Gaumen, von schöner Viskosität mit einem eleganten Schmelz. Feinmaschiges Tannin, verhaltene mineralische Töne und eine wunderbar geschliffene Frucht begleiten in einen bemerkenswerten Abgang

2015 Chianti Classico DOCG Riserva, Villa Antinori, Marchesi Antinori, Firenze € 92,—

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

2013 Barolo DOCG, Azienda Agricola Manzone, Monforte d'Alba

€ 92,—

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

2017 Torricoda Primitivo, Salento IGT, Tormaresca, Castel del Monte

€ 78,5,—

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

2016 Le Volte dell'Ornellaia IGT, Ornellaia, Bolgheri

€ 86,—

Cuvée aus den Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Intensives Kirschrot, in der Nase reife Beeren und Gewürznoten, am Gaumen samtige Tannine, unterlegt von einer knackigen Säure, feine Fruchtaromen im Abgang