

## LIEBER FEINSCHMECKER!

Willkommen auf unserer kleinen mediterranen Insel auf dem Kreischberg, die es schon seit über 39 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 Bio und Freilandeiern)
- ★ 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, Wildfleisch aus dem eigenen Jagdrevier) im Holzofen zubereitet
- ★ hausgemachten Nachspeisen
- ★ und italienischen Weinen, die wir zu einem großen Anteil 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 (romantisches Dinner, Taufen, Firmungen, Hochzeiten, Geburtstage etc.). zu.

BUON APPETITO WÜNSCHEN

LAURA, ROLAND UND IHR TEAM

Wir informieren Euch gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen!

#SILVANOKREISCHBERG

## APERITIVI

CAMPARI SODA / ORANGE 4 CL	5,--
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY 4CL	4,--
CRODINO ITAL. ALKOHOLFREIER APERITIF/ITALIAN NON ALCOHOLIC APERITIVE	3,50
PROSECCO DOCG 0,1L	4,80
FRANCIACORTA 0,1L DER CHAMPAGNER ITALIENS	5,90
APEROL SPRITZ	5,90
NEGRONI KLASSISCHER ITALIENISCHER APERITIF AUS WERMUT, CAMPARI UND GIN	7,50

## ANTIPASTI

ANTIPASTO SICILIANO	€ 12,50
gegrillte Melanzane   Sardellen   Taggiasche-Oliven   Kapern   Chili <i>Grilled eggplants   anchovies   taggiasche-olives   capers   spicy chili</i>	
MOZZARELLA E POMODORO	€ 12,50
Geschmorte Ofentomate   italienische Büffelmilchmozzarella   Basilikumpesto <i>Braised tomato   Italian buffalomilk-mozzarella   basil-pesto</i>	
INSALATA DI POLIPO E PATATE	€ 13,50
zarter Oktopus   lauwarme Kartoffel   ligurische Taggiasche-Oliven <i>octopus   warm potatoes   Ligurian taggiasche-olives</i>	
ANTIPASTO MISTO ITALIANO	€ 12,50
Parmaschinken   hausgemachter Porchetta   Hirschtello Tonnato   Büffelmozzarella   gegrilltes Gemüse <i>dry-cured ham from parma   porchetta   hirschtello   buffalomilk-mozzarella   vegetables</i>	
HIRSCHELLO-TONNATO	€ 11,90
dünn geschnittenes „Hirschtello“   Thunfischcreme <i>roasted deer (hunted by Roland)   thinly sliced   tuna sauce</i>	
CARPACCIO DI MANZO	€ 12,90
Carpaccio vom regionalen Rinderfilet   Rucola   Parmesan   Olivenöl <i>Carpaccio from the local beef-filet   rocket salad   grana cheese</i>	

**Alle unsere kalten Vorspeisen servieren wir mit einem Stück hausgemachtem Weißbrot**  
***We serve all our starters with a piece of homemade bread***

ZUPPA DI POMODORI CON FRUTTI DI MARE	€ 9,90
Tomatisierte Fischsuppe   Meeresfrüchte   Knoblauch-Bruschetta <i>Tomato-fisch-soup   seafood-   garlic bread</i>	

## BRUSCHETTA (GERÖSTETES WEIBBROT/ROASTED HOMEMADE BREAD):

.....MISTA	Tomaten   Sardellen   Oliven <i>tomato   anchovies   olives</i>	€ 8,50
.....AL POMODORO	fein würfelige Tomaten/ <i>fresh tomatoes</i>	€ 6,50
.....ALLE ACCIUGHE	Sardellen/ <i>anchovies</i>	€ 4,50
.....AL PATÉ OLIVE	Olivenpaté/ <i>wth olive-paté</i>	€ 4,90
.....ALL AGLIO	Knoblauch und Olivenöl/ <i>garlic &amp; oliveoil</i>	€ 3,50

## INSALATE

INSALATA VERDE €4,90/KLEIN €3,50  
Blattsalat/*leaf lettuce*

INSALATA MISTA € 5,90/KLEIN €3,90  
Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Karotte  
*Leaf lettuce | cucumber | tomatoe | peperoni | carrots*

PANZANELLA CAPRESE € 12,50  
Blattsalat | Tomate | Taggiasche - Olive | Kapernbeeren | Büffelmozzarella | geröstetes Brot | Tropeazwiebel  
*Leaf lettuce | / tomatoe | capers | taggiasche-olives | buffola-milk-mozzarella | roasted bread | red onions*

INSALATA SPAGNOLA € 9,50  
Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Karotte | Thunfisch | Ei | Oliven  
*Leaf lettuce | cucumber | tomatoe | peperoni | carrots | tuna | boiled egg | olives*

INSALATA RUCOLA € 6,90/KLEIN € 5,--  
Rucola | Granakäse  
*Arugula-salad | Grana-cheese*

## PER I BAMBINI

### HAUSGEMACHTE PASTA – HOMEMADE PASTA

CASARECCE € 8,50  
kurze Pasta | Tomatensauce | Bolognesesauce oder Butter  
*tomatoesauce | meatsauce or butter*

SPAGHETTI € 8,50  
kurze Pasta | Tomatensauce | Bolognesesauce oder Butter  
*tomatoesauce | meatsauce or butter*

# PASTA FATTA IN CASA

## HAUSGEMACHTE PASTA – HOMEMADE PASTA

### SPAGHETTI...

... AL AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

Knoblauch | Chili | Olivenöl | Petersilie

*Garlic | chili | oliveoil | parsley*

€ 9,90

... ALLA CARBONARA

Speck | Ei | Grana | Pecorino

*Bacon | egg | grana-cheese | pecorino-cheese*

€ 12,90

... ALLA PUTTANESCA

Tomatensauce | Taggiasche-Oliven | Sardellen | Kapern | Chili

*tomatoe-sauce | taggiasche-olives | anchovies | cappers | chili*

€ 12,90

... DEI POVERI

Sardinen | Olivenöl | Knoblauch | Chili | geröstete Weißbrotbrösel

*Sardines | olive-oil | garlic | chili | toasted breadcrumbs*

€ 13,50

... MARCO POLO

Shrimps | Curry | Soja | Chili

*shrimps | curry | soja | chili*

€ 15,50

... ALLO SCOGLIO

Meeresfrüchte | Weißwein | Tomaten

*Seafood | whitewine | tomatoes*

€ 15,90

### TAGLIATELLE...

... AL RAGÚ DI BOLOGNESE

lang geköcheltes bologneser Ragout

*bolognese-sauce*

€ 12,90

... AL FAGOTTINO

sonnengetrocknete Tomaten | cremige Sahnesauce | Parmaschinken

*sun-dried tomatoes | creamy sauce | parma-ham*

€ 13,50

... ALLA ROSSINI

Heimische Pilzhaus' Shiitake-Pilze | cremige Sahnesauce

*Local shiitake-mushrooms | creamy sauce*

€ 13,50

## PASTA DIVERSA...

### MAFALDE AL GAMBERO

€ 15,50

Spinat-Rüschepasta | Shrimps | cremige tomatige Sahnesauce  
*spinach-Mafalde | shrimps | creamy -tomatoe - sauce*

### CASARECCE ALLA NORMA

€ 15,50

Casarecce-Pasta | Melanzane | Tomaten | geräucherte Ricotta  
*spinach-Mafalde | shrimps | creamy -tomatoe - sauce*

### LASAGNE AL FORNO

€ 12,90

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

## RAVIOLI FATTI IN CASA

### ... ALLA SELVAGGINA

€ 15,50

Ricotta-Spinat-Fülle | Pulled Rotwild | Salbei-Butter  
*ricotta | spinach | pulled deer | sage butter*

### ... AI NOCI

€ 15,50

Ricotta-Spinat-Fülle | Walnusscreme | geröstete Walnüsse  
*ricotta | spinach | creamy walnut-sauce | roasted walnuts*

**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>	9,90
SALAME	Salami	11,30
PROSCIUTTO	Schinken/ <i>ham</i>	11,30
SALAME E FUNGHI	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	11,70
PROSCIUTTO E FUNGHI	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	11,70
SALAME E PROSCIUTTO	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	11,80
NAPOLI	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	11,-80
SILVANO	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	11,80
TONNO	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	12,30
DIAVOLA	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	12,30
SICILIANA	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	12,30
CACCIATORE	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	12,30
CAPRICCIOSA	Schinken, Oliven, Champ, Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	12,30
SULI	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	12,80
ITALIA	Blattspinat, Cherry-Tomaten, Parmesan, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, parmesan-chees, garlic</i>	12,80
SPINACI PROSCIUTTO	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	12,80
RUCOLA	Rucola, Parmesankäse/ <i>rocket-salad, parmesancheese</i>	12,80
4 FORMAGGI	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	12,80
CARDINALE	Parmaschinken, Parmesan/ <i>rawham and parmesan</i>	13,20
4 STAGIONI	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	13,20

CALABRESE	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	<b>13,20</b>
CALZONE	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	<b>13,20</b>
REALE	Champ, Parmesan, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, parmesan, rawham from parma, garlic</i>	<b>13,70</b>
KREISCH INDIOS	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	<b>13,70</b>
TAVERNETTA	Artischocken, Champignon, Parma/artichokes, champ, parma	<b>13,70</b>
PRIMAVERA	Rucola, Parmaschinken, Parmesan <i>rocket-salad, raw-ham from parma, parmesan-cheese</i>	<b>13,70</b>
AMALFI	Shrimps, Knoblauch/shrimp, garlic	<b>14,90</b>
FRUTTI DI MARE	Meeresfrüchte, Knoblauch/seafood, garlic	<b>14,90</b>
SPIANATA	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-chees, ham, and hot salami</i>	<b>13,70</b>

UNSERE PIZZEN WERDEN MIT ORIGINAL ECHTEM ITALIENISCHEM MOZZARELLA UND TOMATENSOßE NACH  
EINEM ALTEN NEAPOLITANISCHEN REZEPT BELEGT!!!

KLEINE PIZZEN MINUS 0,1,--, SONDERWÜNSCHE WERDEN MIT 0,1,- BIS 0,5,-- PRO WUNSCH, FÜR  
GETEILTE PIZZA WIRD 0,1,--/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.

## DAL MARE....

### Fischspezialitäten aus dem Holzofen...

<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b>	€ 22,50
Calamari   Rosmarinkartoffeln   gemischter Salat <i>calamari   roasted potatoes   mixed salad</i>	
<b>GAMBERONI ALL'AGLIO</b>	€ 23,50
Riesengarnelen   Kirschtomaten   Knoblauch   Butter   Zitrone <i>prawns   tomato   garlic   butter   lemon</i>	
<b>GRIGLIATA PORTOFINO</b>	€ 25,50
Calamari   Riesengarnelen   Rosmarinkartoffeln   gemischter Salat <i>calamari   prawns   roasted potatoes   mixed salad</i>	
<b>PESCE MISTO ALLA GRIGLIA</b>	€ 28,50
Goldbrassenfilet   Schwertfischfilet   Calamari   Rosmarinkartoffeln   gemischter Salat <i>Dorade-filet   swordfish-steak   calamari   prawns   roasted potatoes   mixed salad</i>	

### .... AUS DEM HEIßEN OLIVENÖLTOPF:

<b>CALAMARI FRITTI</b>	€ 23,50
frittierte Calamari   Zitronenaioli   gemischer Salat <i>fried calamari   lemon-aioli   mixed salad</i>	



# 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

€ 38,50

Rinderfilet im Holzofen gegrillt | sizilianische Kräuterbutter | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

*Fillet-steak grilled in the woodburning oven | sizilianische herbs-butter | grilled vegetables | roasted potatoes*

### FILETTO AL GORGONZOLA

€ 38,50

Rinderfilet im Holzofen gegrillt | Gorgonzolasauce | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

*Fillet-steak grilled in the woodburning oven | gorgonzola-cream | grilled vegetables | roasted potatoes*

### TAGLIATA ALLA RUCOLA

€ 37,50

Rinderfilet im Holzofen gegrillt | Rucola | Granakäse | Olivenöl | hausgemachtes Weißbrot

*Fillet-steak grilled in the woodburning oven | arugula-salad | grana-cheese | olive-oil | homemade bread*

### POLPETTE DI CERVO

€ 17,90

Hackfleischbällchen aus heimischen Wildfleisch | Tomatensauce | Pinienkerne | Rosinen | cremige Polenta

*meatballs from the local deer | tomato-sauce | pine-nuts | raisins | creamy polenta*

## DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU AL CAFFÉ	€ 6,50
PANNACOTTA CON I FRUTTI DI BOSCO Pannacotta   Waldbeeren <i>Pannacotta   wild-berries</i>	€ 6,50
MOUSSE AL CIOCCOLATO "ON THE BEACH" Schokolade   Amarettini <i>Chocolate   amarettini</i>	€ 7,90
CRÈME BRÛLÉE AL MARSALA Marsala   Karamellkruste <i>Marsala-vine   caramell-crust</i>	€ 6,50
SORBETTO AL LIMONE Cremig gerührtes Zitronensorbet mit Wodka/ <i>lemon-sorbet with wodka</i>	€ 6,90
1 KUGEL MURTALER EISCREME (fragen Sie nach unseren Sorten) 1 scoop of Murtaler Icecream	€ 1,60
COPPA PINOCCHIO 2 Kugeln gemischtes Murtaler Eis   Smarties   Sahne   Schokoladen-Sauce <i>2 scoops ice-cream   smarties   cream   chocolate-sauce</i>	€ 4,20
AFFOGATO ALL'CAFFÉ 1 Kugel Murtaler Vanilleeis   Espresso 1 scoop vanilla-icecream   espresso	€ 3,90
COPPA AMARENA 2 Kugeln Murtaler Vanilleeis   Amarenakirschen   Sahne 2 scoops vanilla-icecream   amarena-cherries   cream	€ 4,90
TOPPINGS JE Schokoladensauce   Smarties   Sahne <i>Chocolatesauce   smarties   cream</i>	€ 0,50
GRANA PADANO 18 MONATE GEREIFT, FEIN GARNIERT	€ 7,90

# VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Friaul	SAUVIGNON BLANC DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG	€ 32,--
	Klassischer Sauvignon Blanc, Aromen nach Hollunder; vegetable Noten, elegant mit langem Abgang	
	RIBOLLA GIALLA DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG	€ 32,--
	Ribolla, eine alte Rebsorte aus Friaul und Slowenien; feinfruchtiges, blumiges Bukett mit lebendiger Säure	
	DONZEL DOC, SEGNO DI TERRA, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 41,--
Cuvée aus Friulano, Chardonnay & Sauvignon, elegant und harmonisch, ideal zu Vorspeisen		
Venetien	PINOT BIANCO DOC, RUSSIZ SUPERIORE, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 39,--
	Bouquet von reifen Pfirsichen, wilden Blumen und saftigen Äpfeln	
	RIGIALLA, DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 36,--
Leuchtendes Strohgelb, in der Nase zart blumig nach Akazienblüten, saftig nach Pfirsichen und Äpfeln		
Südtirol	BIANCOSESTO, DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI	€ 42,--
	Leuchtendes Strohgelb, in der Nase, Vanille und Akazienblüten, vermischt mit frischen Früchten und weißen Blüten, am Gaumen saftig und geschmeidig, leichte Mandelnote, lang anhaltender Abgang.	
Südtirol	LUGANA, CA DEI FRATI DOC	€ 34,--
	Trebbiano-Traube. Hellgelb, in der Nase feine, blumige und würzig-kräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftig-delikate Frucht, finessenreicher Abgang.	
Südtirol	CHARDONNAY ALOIS LAGEDER, MAGREID SÜDTIROL	€ 31,--
	glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten.	
Piemont	GAVI DI GAVI DOCG, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE	€ 32,--
	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.	
	GAVI DI GAVI RISERVA DOCG, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE	€ 34,--
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.		
Piemont	MOSCATO D'ASTI, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE	€ 31,--
	strohgelb, lieblicher Wein; dieser Muskateller mit seiner frischen, vollmundigen und cremigen Art hat das Potential, Momente zu verstüssen. Ein schöner Genuss zu frischen Früchten oder feinem Gebäck.	
Toskana	BIANCO DI MARTIENA, WEINGUT DEI, TOSCANA IGT, MERCHSI ANTINORI	€ 30,--
	Cuvee aus Trebbiano, Malvasia, Grecchetto, leicht, frischer und fruchtiger Weißwein	
Toskana	ALBIUM PIGATO WEINGUT POGGIO DIE GORLERI DOC, RIVIERA LIGURE DI PONENTE	€ 49,--
	Die Pigatotraube hat ihren Ursprung in Griechenland; ist eine aromatische alterungsfähige Sorte; Der Wein ist vollmundig, aromatisch, leicht mineralisch mit feiner Kräuternote und Zitrusaromen	

Liguria

VIGNA SORI VERMENTINO DOC, WEINGUT POGGIO DEI GORLERI, RIVIERA LIGURE DI PONENTE € 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

Rosto

TORMARESCA, CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT € 39,--  
100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze

Champagner

BRUT PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG € 29,--  
Col de Salici, Compagnia del Vino, Valdobbiadene

FRANCIACORTA BRUT-SATEN –DOCG € 45,--  
La Torre – Terre di Franciacorta (der Champagner Italiens)

FRANCIACORTA ROSÉ FERGHETTINA – DOCG € 52,--  
Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei

RUINART CHAMPAGNE BRUT ODER ROSE BRUT € 93,--/119,--  
Reims, goldgelb mit kristallener Brillanz, feinste Perlage

## WENNS EIN BISSCHEN MEHR SEIN DARF ...MAGNUM-FLASCHEN 1,5

### LITER

FRANCIACORTA BRUT FERGHETTINA – DOCG 106,--  
Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei

FRANCIACORTA ROSÉ FERGHETTINA – DOCG € 123,--  
Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei

LUGANA, CA DEI FRATI DOC € 66,--  
Trebbiano-Traube. Hellgelb, in der Nase feine, blumige und würzig-kräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftig-delikate Frucht

TORMARESCA, CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT € 66,--  
100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI DOC € 175,--  
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.

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, leichte Holznoten

- BAROLO DOCG, AZIENDA AGRICOLA MANZONE, MONFORTE D'ALBA € 96,--  
Laut JOHNSON Italiens grossartigster Rotwein aus der Nebbiolo-Traube. Schönes Granatrot, perfekt und vollmundig. Intensive Struktur, Note von Himbeeren, Erdbeeren, Vanille, Kakao, Zimt und Tannin
- TORCICODA PRIMITIVO, SALENTO IGT, TORMARESCA, CASTEL DEL MONTE € 78,50  
100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten
- 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

# VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Friaul-Julisch Venetien

CABERNET FRANC DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 32,--  
Farbe rubinrot mit violetten Tönungen, Intensicer Duft, unverkennbar mit der Kräuternote, voll und kräftig im Geschmack in Übereinstimmung mit dem Geruchssinn

PINOT NERO DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 32,--  
Farbe dunkelrubinrot, intensives Bukett von roten Beerenfrüchten, frisch und trocken, leicht und samtig

CUNFINS DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT SEGNO DI TERRA ZORZETTIG € 41,--  
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.

PIGNOLO DOC, MYO VIGNETI DI SPESSA, FRIULI COLLI ORIENTALI € 46,--  
Purpurrote Farbe mit leicht granatfarbenen Tönen. Aufgrund des langen Ausbaus im Holzfass, der zur Verfeinerung der Tannine erforderlich ist, stechen die gerösteten Noten hervor.

COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MASI, DOCG, VENETIEN € 63,--  
Cuvee aus Corvina, Molinara und Rondinella. Kirschrot, reife Pflaumen, süsse Gewürz- und Passitonoten

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

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 € 44,--  
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

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, VILLA ANTINORI, TOSCANA € 43,50  
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

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, MARCHESI ANTINORI TENUTA TIGNANELLO € 56,--  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rubingranat, rote Früchte und Lakritz

CHIANTI SUPERIORE DOCG, SANTA CRISTINA ANTINORI, TOSCANA € 28,--  
Sangiovese, Merlot, rubinrot mit violetter Schimmer, Kirsche, Vanille

Toskana

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TENUTA PIAN DELLE VIGNE, MARCHESE ANTINORI € 80,--  
100 % Sangiovese-Traube, Rote Kirschen, Blumen, Tabak, Gewürze und Kräuter im attraktiven Bouquet

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

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

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, DOCG, CANTINA DEI, TOSCANA € 48,--  
 90 % Sangiovese-Traube, 10 % Canaiolo, 24 Monate Reife in großen Fässern, kräftiges, reifes, frisches Bukett von Sauerkirschen und Holunder, 91/100 Fallstaff-Punkte

BOSSONA RISERVA, IGT, CANTINA DEI, TOSCANA € 69,--  
 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 € 69,--  
 Supertuscan, Blend von 2011 und 2012, Cuvee aus Prugnolo Gentile, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

LE VOLTE DELL'ORNELLATA IGT, ORNELLATA, TOSCANA € 46,--  
 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

CONT'UGO BOLGHERI DOC, TENUTA GUADO AL TASSO, BOLGHERI, ANTINORI € 61,--  
 100 % Merlot, selektive Handlese, dichtes Schwarzrubin mit lila Reflexen, Cassis-Noten

IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC € 49,--  
 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

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLATA BOLGHERI DOC € 79,--  
 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

TIGNANELLO TOSKANA IGT, MARCHESI ANTINORI € 148,--  
 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

TELLUS SYRAH, IGP, FALESCO, LATIUM € 32,--  
 Der Tellus Syrah von Falesco wurde im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanille, Lakritz, Kakao, Rauchfleisch, Pfeffer und Veilchen.

NEPRICA TORMARESCA, CASTEL DEL MONTE, PUGLIA € 29,--  
 100 % Primitivo-Traube, purpurrot, in der Nase dunkle Beeren, Kirschen, Erdbeer- und Preiselbeernoten, zart würzig, am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terroirnoten, geschmeidige Tannine, würzig, gute Länge.

TORCICODA PRIMITIVO, SALENTO IGT, TORMARESCA, CASTEL DEL MONTE € 36,--  
 100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten