

LIEBER FEINSCHMECKER!

Willkommen auf unserer kleinen mediterranen Insel auf dem Kreischberg, die es schon seit über 40 Jahren und seit 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 von der Molkerei „Montanari“ belegt und der Tomatensauce nach einem neapolitanischen Geheimrezept
- ★ hausgemachtem Brot
- ★ Fisch und Fleisch (Rindfleisch von der Fleischerei Schader und Biohof Petzl vlg. Taurer, Wildfleisch aus dem eigenen Jagdrevier, Fisch von unserem langjährigen Partner Adriatica) 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	5,80
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY 4CL	4,50
CRODINO ITAL. ALKOHOLFREIER APERITIF / ITALIAN NON ALCOHOLIC APERITIVE	4,--
PROSECCO DOCG 0,1 L	4,80
FRANCIACORTA 0,1L DER CHAMPAGNER ITALIENS	5,90
APEROL SPRITZ	6,30
NEGRONI KLASSISCHER ITALIENISCHER APERITIF AUS WERMUT, CAMPARI UND GIN	8,50

BOLLICINE (PRICKELNDES)

BRUT PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG Col de' Salici, Compagnia del Vino, Valdobbiadene	€ 35,--
FRANCIACORTA BRUT - DOCG La Torre - Terre di Franciacorta (der Champagner Italiens)	€ 46,--
FRANCIACORTA BRUT ODER ROSÉ FERGHETTINA - DOCG Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 46,-- / € 53,--
RUINART CHAMPAGNE BRUT / ROSÉ	€ 99,-- / 129,--
LAURENT PERRIER LA CUVÉE / CUVÉE ROSÉ	€ 80,-- / 114,--
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ 1,5L	320,--
FRANCIACORTA BRUT FERGHETTINA - DOCG 1,5L/3L Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	106,-- / 263,--
FRANCIACORTA ROSÉ FERGHETTINA - DOCG 1,5L Weingut Ferghettina, Franciacorta, Lombardei	€ 123,--

BRUSCHETTA (4 STK GERÖSTETES WEIBBROT / ROASTED HOMEMADE BREAD):

...MISTA Tomaten Sardellen Oliven Knoblauch <i>tomato anchovies olives garlic</i>	€ 9,50
...AL POMODORO fein würfelige Tomaten/ <i>fresh tomatoes</i>	€ 9,50
...ALLE ACCIUGHE Sardellen/ <i>anchovies</i>	€ 6,50
...AL PATÉ OLIVE Olivenpaté/ <i>wth olive-paté</i>	€ 6,90
...ALL AGLIO Knoblauch und Olivenöl/ <i>garlic & oliveoil</i>	€ 5,90

ANTIPASTI

ANTIPASTO SICILIANO	€ 13,90
Gegrillte Melanzane Sardellen Kapern Taggiasca-Oliven Chili Petersilie <i>Grilled eggplants anchovies capers taggiasca-olives chili parsley</i>	
CAPRA E CAPONATA	€ 13,90
Ziegen-Frischkäse vom Biohof Lendlbauer sizilianischer Gemüsesalat gschmackige Tomaten Petersilie Minze Tropeazwiebel <i>goat-cream-cheese from the organic local farmer sicilian vegetable-salad cherry-tomatoes parsley mint red onions</i>	
INSALATA DI POLIPO	€ 15,50
zarter Oktopus Süßkartoffel Sellerie Tomate ligurische Taggiasche-Oliven <i>octopus sweet-potatoes celery tomato ligurian taggiasche-olives</i>	
TATARA DI TONNO	€ 15,50
Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch Avocado Granatapfel <i>Tatar from the yellow-fin-tuna avocado pomegranate</i>	
HIRSCHELLO TONNATO	€ 15,50
Hirschrücken vom Bodendorfer Rotwild Thunfisch-Creme sonnengetrocknete Tomaten Kapern <i>saddle of deer cream of tuna sundried tomatoes capers</i>	
CARPACCIO DI MANZO	€ 15,50
Carpaccio vom regionalen Rinderfilet Rucola Parmesan Olivenöl <i>Carpaccio from the local beef-filet rocket salad grana cheese olive-oil</i>	
ANTIPASTO MISTO ITALIANO	€ 15,90
Italienische Köstlichkeiten vom Land <i>Italian delicacies</i>	

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

CACCIUCCO ALLA LIGURE	€ 16,90
Ligurischer Fischeintopf Tomaten Meeresfrüchte Knoblauch-Bruschetta <i>ligurian fish-stew tomatoes seafood garlic bread</i>	

PASTA FATTA IN CASA

HAUSGEMACHTE PASTA – HOMEMADE PASTA

SPAGHETTI

- ...CACIO E PEPE € 13,50
Pecorinokäse | Pfeffer
Pecorino-cheese | pepper
- ...AL PESTO GENOVESE € 14,90
Basilikumpesto | Kartoffeln | grüne Bohnen | Pecorinokäse | Grana-Käse | Pinienkerne
Basil-pesto | potatoes | green beans | pecorino-cheese | grana-cheese | pine-nuts
- ... ALLO SCOGLIO € 16,90
Meeresfrüchte | Weißwein | Tomaten
sea-food | white-wine | tomatoes
- ... ALLE VONGOLE € 16,90
Venusmuscheln | Weißwein | Tomaten
clams | whitewine | tomatoes

TAGLIATELLE...

- ... AL RAGÚ DI BOLOGNESE €14,90
lang geköcheltes bologneser Ragout
bolognese-sauce
- ... AL GAMBERO € 16,50
Shrimps | cremig tomatige Sahnesauce
shrimps | creamy - tomatoe – sauce
- ...AL FAGOTTINO € 15,70
cremige Sahnesauce | sonnengetrocknete Tomaten | Parmaschinken | Granakäse
creamy sauce | sundried tomatoes | parma-ham | grana-cheese

PASTA DIVERSA...

CASARECCE AL VESUVIO

Casarecce-Pasta | Tomaten | Melanzane | Pecorinokäse
Casarecce-pasta | tomatoes | eggplants | pecorino-cheese

€ 15,30

LASAGNE AL FORNO

Lasagne mit Bologneser Ragú | Spinat | Bechamel
Lasagne with bolognese-sauce | spinach | bechamel

€ 14,50

RAVIOLI FATTI IN CASA

... ALLA SELVAGGINA

Ricotta-Taleggio-Spinat-Fülle | Rotwild-Ragout |
Ravioli filled with ricotta | taleggio-cheese | spinach | deer-ragout

€ 16,90

... AL BURRO E SALVIA

Ricotta-Taleggio-Spinat-Fülle | Butter | Salbei | Grana-Käse
Ravioli filled with ricotta | spinach | butter | sage | grana-cheese

€ 16,50

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

PER I BAMBINI

HAUSGEMACHTE PASTA – HOMEMADE PASTA

CASARECCE ODER SPAGHETTI

Tomatensauce | Bolognesesauce oder Butter
tomatoesauce | bolognese or butter

€ 9,50

DAL MARE...

FISCHSPEZIALITÄTEN VOM HOLZOFENGRILL...

CALAMARI ALLA GRIGILIA € 20,-

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 22,-

GRIGLIATA PORTOFINO € 23,-

Calamari & Riesengarnelen
Calamari & King Prawns

PESCE MISTO € 26,-

Calamari | Riesengarnelen | Schwertfisch |
Goldbrassenfilet
*Calamari | King Prawns | Swordfish-steak |
Doradefilet*

... AUS DEM HEIßEN OLIVENÖLTOPF:

CALAMARI FRITTI € 21,-

frittierte Calamari
deep fried calamari

DAZU SERVIEREN WIR/SIDE-DISHES:

ROSMARINKARTOFFELN € 4,-

Rosmary-Potatoes

KLEINER GEMISCHTER SALAT € 4,50

Mixed Salad

CREMIGE POLENTA € 4,-

Creamy Polenta

MEDITERRANES GEMÜSE € 5,50

mediterranean vegetables

ZITRONEN-AIOLI € 2,50

Lemon-Aioli

SPECIALITÀ DI CARNE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS DEM HOLZOFEN...

Unser Metzgermeister des Vertrauens sind Fleischerei Schader und
Biohof Petzlvlg. Taurer

FILETTO DI MANZO € 35,--

Rinderfilet (200g) im Holzofen gegrillt
Beef tender loin (200g) grilled in the woodburning oven

DAZU SERVIEREN WIR/SIDE-DISHES:

ROSMARINKARTOFFELN € 4,--
Rosmary-Potatoes

CREMIGE POLENTA € 4,--
Creamy Polenta

GORGONZOLASAUCE € 3,--
Gorgonzola-sauce

KLEINER GEMISCHTER SALAT € 4,50
Mixed Salad

MEDITERRANES GEMÜSE € 5,50
mediterranean vegetables

MEDITERRANE KRÄUTERBUTTER € 3,--
mediterranean herbs-butter

ZITRONEN-AIOLI € 2,50
Lemon-Aioli

TAGLIATA ALLA RUCOLA

Beiried (250 g) im Holzofen gegrillt | Rucola | Granakäse | Olivenöl | hausgemachtes Weißbrot
Sirloin steak grilled in the woodburning oven | arugula-salad | grana-cheese | olive-oil | homemade bread

€ 35,--

POLPETTE DI CERVO

Hackfleischbällchen aus heimischen Wildfleisch | Tomatensauce | Pinienkerne | Rosinen | cremige Polenta
meatballs from the local deer | tomato-sauce | pine-nuts | raisins | creamy polenta

€ 18,50

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN / PIZZA FROM THE WOOD-BURNING-OVEN

MARGHERITA	Mozzarella/ <i>mozzarella</i>	10,90
SALAME	Salami	12,90
PROSCIUTTO	Schinken/ <i>ham</i>	12,90
SALAME E FUNGHI	Salami, Champignon/ <i>salami, mushroom</i>	13,90
PROSCIUTTO E FUNGHI	Schinken, Champignon/ <i>ham, mushrooms</i>	13,90
SALAME E PROSCIUTTO	Salami, Schinken/ <i>ham, salami</i>	13,90
NAPOLI	Sardellen, Kapern, Oliven/ <i>anchovies, capers, olives</i>	12,90
SILVANO	Gorgonzola, Oliven/ <i>gorgonzola, olives</i>	12,90
TONNO	Thunfisch, Zwiebeln/ <i>tuna, onions</i>	13,50
DIAVOLA	Schinken, Sardellen, Pfefferoni/ <i>ham, anchovies, peppers</i>	13,50
SICILIANA	Sard., Kapern, Oliven, Pfefferoni, Knob (scharf!) <i>anchovies, capers, olives, peperoni, garlic (spicy!!!)</i>	13,50
CACCIATORE	Speck, Zwiebeln, Champignon, Knoblauch <i>Bacon, onions, garlic and mushrooms</i>	13,50
CAPRICCIOSA	Schinken, Oliven, Champ, Pfefferoni <i>ham, olives, peppers, mushrooms</i>	13,50
SULI	Thunfisch, Sard., Oliven, Champignon, Knoblauch, Petersilpesto <i>tuna, anchovies, olives, mushrooms, garlic, parsley</i>	13,90
ITALIA	Blattspinat, Cherry-Tomaten, Parmesan, Knoblauch <i>leafspinach, slices of tomatoes, parmesan-cheese, garlic</i>	13,90
SPINACI PROSCIUTTO	Blattspinat, Schinken, Knob./ <i>leafspinach, ham, garlic</i>	13,90
RUCOLA	Rucola, Parmesankäse/ <i>rocket-salad, parmesancheese</i>	13,90
4 FORMAGGI	4 Sorten Käse/ <i>4 kinds of cheese</i>	13,90
CARDINALE	Parmaschinken, Parmesan/ <i>rawham and parmesan</i>	14,50
4 STAGIONI	Schinken, Champ., Artischocken, Thunfisch <i>ham, mushrooms, artichokes, tuna</i>	14,50
CALABRESE	scharfe Salami, Provolone, Zwiebeln, Oliven <i>hot salami, provolone-cheese, onions, olives</i>	14,50
CALZONE	Gefüllte Pizza mit Schinken, Artischocken, Champ <i>filled pizza with ham, artichokes, mushrooms</i>	14,50
REALE	Champ, Parmesan, Knoblauch, Parmaschinken <i>mushrooms, parmesan, rawham from parma, garlic</i>	14,90

KREISCH INDIOS	Schinken, Salami, Champ, Gorg, Ei, Pfefferoni (scharf) <i>ham, salami, mushrooms, gorgonzola, egg, peppers (spicy)</i>	14,90
TAVERNETTA	Artischocken, Champignon, Parma/artichokes, champ, parma	14,90
PRIMAVERA	Rucola, Parmaschinken, Parmesan <i>rocket-salad, raw-ham from parma, parmesan-cheese</i>	14,90
AMALFI	Shrimps, Knoblauch/shrimp, garlic	16,50
FRUTTI DI MARE	Meeresfrüchte, Knoblauch/seafood, garlic	16,50
SPIANATA	Gefüllte Pizza mit Provolonekäse, Schinken, scharfer Salami, <i>filled pizza with provolone-cheese, ham, and hot salami</i>	14,90

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.

INSALATE

INSALATA VERDE €7,50/KLEIN €4,50
Blattsalate
Leaf-salad

INSALATA MISTA €7,50/KLEIN €4,50
Gemischter Salat
Mixed salad

INSALATA RUCOLA € 7,50/KLEIN € 5,50
Rucola | Granakäse
Arugula-salad | Grana-cheese

PANZANELLA € 13,90
Blattsalat | Thunfisch | Ofenpaprika | gschmackige Tomaten | Weißbrot | Kapern | Oliven |
Tropeazwiebeln
*Leaf lettuce | tuna | oven grilled sweet peppers | tomatoes | homemade bread | capers | olives | red
onions*

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU AL CAFFÉ	€ 8,90
Cantuccini Mascarponecreme Kaffee <i>Cantuccini mascarpone-cream coffee</i>	
PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO	€ 8,90
Sahne-Dessert Waldbeeren <i>cream wild berries</i>	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	€ 9,50
Vollmilchschokolade Tonkabohne Johannisbeersorbet <i>Milk-chocolate tonka-bean currants-sorbet</i>	
CRÈME BRÛLÉE AL COCCO	€ 9,50
Crème Brûlée Kokosnuss Ananassorbet <i>Crème Brûlée coconut pineapple-sorbet</i>	
SORBETTO AL LIMONE	€ 7,90
Cremig gerührtes Zitronensorbet mit Wodka/ <i>lemon-sorbet with wodka</i>	
AFFOGATO ALL´CAFFÉ	€ 4,90
1 Kugel Murtaler Vanilleeis Espresso 1 scoop vanilla-icecream espresso	
1 KUGEL „MURTALER EISCREME“ (fragen Sie nach unseren Sorten)	€ 2,--
1 scoop of Murtaler Icecream	
COPPA PINOCCHIO	€ 5,20
2 Kugeln gemischtes Murtaler Eis Smarties Sahne Schokoladen-Sauce <i>2 scoops ice-cream smarties cream chocolate-sauce</i>	
COPPA AMARENA	€ 6,50
2 Kugeln Murtaler Vanilleeis Amarenakirschen Sahne 2 scoops vanilla-icecream amarena-cherries cream	
TOPPINGS JE	€ 0,70
Schokoladensauce Smarties Sahne <i>Chocolatesauce smarties cream</i>	
GRANA PADANO 18 MONATE GEREIFT	€ 9,50
<i>Grana cheese aged for 18 months</i>	

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

- SAUVIGNON BLANC DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 35,--
Klassischer Sauvignon Blanc, Aromen nach Hollunder; vegetable Noten, elegant mit langem Abgang
- RIBOLLA GIALLA DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 35,--
Ribolla, eine alte Rebsorte aus Friaul und Slowenien; feinfruchtiges, blumiges Bukett mit lebendiger Säure
- DONZEL DOC, SEGNO DI TERRA, FRIULI COLLI ORIENTALI € 45,--
Cuvée aus Friulano, Chardonnay & Sauvignon, elegant und harmonisch, ideal zu Vorspeisen
- PINOT BIANCO DOC, RUSSIZ SUPERIORE, FRIULI COLLI ORIENTALI € 40,--
Bouquet von reifen Pfirsichen, wilden Blumen und saftigen Äpfeln
- RIGIALLA, DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI € 39,--
Leuchtendes Strohgelb, in der Nase zart blumig nach Akazienblüten, saftig nach Pfirsichen und Äpfeln
- BIANCOSESTO, DOP, LA TUNELLA, FRIULI COLLI ORIENTALI € 46,--
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.
- BRAULIN BIANCO DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI € 36,--
Sauvignon. Veredelung für 9 Monate im Barrique-Fass.
- LUGANA, CA DEI FRATI DOC € 36,--
Trebiano-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.
- CHARDONNAY ALOIS LAGEDER, MAGREID SÜDTIROL € 34,--
glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten.
- GAVI DI GAVI DOCG, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE € 33,--
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.
- MOSCATO D'ASTI, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE € 32,--
strohgelb, lieblicher Wein; dieser Muskateller mit seiner frischen, vollmundigen und cremigen Art hat das Potential Momente zu versüßen. Ein schöner Genuss zu frischen Früchten oder feinem Gebäck.
- BIANCO DI MARTIENA, WEINGUT DEI, TOSCANA IGT, MERCHSI ANTINORI € 33,--
Cuvee aus Trebbiano, Malvasia, Grecchetto, leicht, frischer und fruchtiger Weißwein
- ALBIUM PIGATO WEINGUT POGGIO DIE GORLERI DOC, RIVIERA LIGURE DI PONENTE € 50,--
Die Pigatotraube hat ihren Ursprung in Griechenland; ist eine aromatische alterungsfähige Sorte; Der Wein ist vollmundig, aromatisch, leicht mineralisch mit feiner Kräuternote und Zitrusaromen
- TORMARESCA, CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT € 35,50
100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze

WENN EIN BISSCHEN MEHR SEIN DARF... GROßFLASCHEN

LUGANA, CA DEI FRATI DOC 1,5L & 3L

€ 74/€ 193

Trebbiano-Traube: Hellgelb, in der Nase feine, blumige und würzig-kräuterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftig-delikate Frucht

GAVI DI GAVI DOCG, WEINGUT LA CHIARA, PIEMONTE 1,5L

€ 64,--

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.

TORMARESCA, CALAFURIA SALENTO ROSÉ IGT 1,5L

€ 74,50

100 % Negro-Amaro-Traube, Helle Pfingstrose, zartl-florale Nuancen, feine Würze

PROTEA DRY ROSÈ, ANTHONIJ RUPERT, SWAZILAND, SÜDAFRIKA 1,5L

€ 66,--

Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsaut, ein klassischer Rosé-Wein im Stile der Provence, Noten von Zitrusfrüchten

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI DOC 1,5L

€ 180,--

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.

TIGNANELLO TOSKANA IGT, MARCHESI ANTINORI 1,5L

€ 346,--

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

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA, VILLA ANTINORI, FIRENZE 1,5L

€ 99,--

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 1,5L

€ 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

IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC 1,5L

€ 111,--

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

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 1,5 L

€ 96,--

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

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TENUTA PIAN DELLE VIGNE, MARCHESE ANTINORI 1,5L € 179,--

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

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

- CABERNET FRANC DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 35,--
Farbe rubinrot mit violetten Tönungen, Intensiver Duft, unverkennbar mit der Kräuternote, voll und kräftig im Geschmack in Übereinstimmung mit dem Geruchssinn
- PINOT NERO DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT ZORZETTIG € 35,--
Farbe dunkelrubinrot, intensives Bukett von roten Beerenfrüchten, frisch und trocken, leicht und samtig
- CUNFINS DOC, FRIULI COLLI ORIENTALI, WEINGUT SEGNO DI TERRA ZORZETTIG € 45,--
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 SPESA, FRIULI COLLI ORIENTALI € 49,--
Purpurrote Farbe mit leicht granatfarbenen Tönen. Aufgrund des langen Ausbaus im Holzfass, der zur Verfeinerung der Tannine erforderlich ist, stechen die gerösteten Noten hervor.
- BERGUL ROSSO DOC, LIS FADIS, FRIULI COLLI ORIENTALI € 48,50
Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Merlot. Dunkles Violett. Edle Nase, zarte Holzwürze, Veilchen, Kirsche, Waldfrucht, Lakritze, sehr vielschichtig und einladend, pfefferwürzig.
- COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MASI, DOCG, VENETIEN € 69,--
Cuvée aus Corvina, Molinara und Rondinella. Kirschrot, reife Pflaumen, süsse Gewürz- und Passitonoten
- BARBERA DEL MONFERRATO IL BICOCCO, WEINGUT LA CHIARA € 32,--
Rubinrot, elegant und gefällig, delicate Noten von frischen Früchten und Kirschen, elegante Struktur
- BAROLO DOCG, AZIENDA AGRICOLA MANZONE, MONFORTE D'ALBA, PIEMONTE € 45,--
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
- BAROLO DOCG, WEINGUT PRUNOTTO, PIEMONTE € 67,--
Nebbiolo-Traube, im Glas kleidet sich Prunottos Barolo in granatroter Robe. Das Bouquet präsentiert ein breites Spektrum von Aromen – Waldbeeren, Brombeeren und schwarzen Kirsche
- CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, VILLA ANTINORI, TOSCANA € 46,50
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 € 59,--
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rubingranat, rote Früchte und Lakritze
- CHIANTI SUPERIORE DOCG, SANTA CRISTINA ANTINORI, TOSCANA € 34,--
Sangiovese, Merlot, rubinrot mit violetter Schimmer, Kirsche, Vanille
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TENUTA PIAN DELLE VIGNE, MARCHESE ANTINORI € 83,--
100 % Sangiovese-Traube, Rote Kirschen, Blumen, Tabak, Gewürze und Kräuter im attraktiven Bouquet
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, AZIENDA AGRICOLA PIETROSO, TOSCANA € 63,--
100 % Sangiovese-Traube, 36 Monate in slawonischer Eiche gereift tiefrote Rubinfarbe, in der Nase kleine rote Früchte, leichte Vanille und Marmelade, 🍷🍷🍷 Gambero Rosso 2020

- AMPIO DELLE MORTELLE, WEINGUT LE MORTELLE ANTINORI, MAREMMA, TOSCANA € 298,--
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère; sattes Rubinviolett mit schwarzem Kern. Eröffnet mit betont würzigen Noten nach schwarzem Pfeffer, Sandelholz und dunkler Schokolade, dazu viel reife Zwetschken und Holunderbeeren.
- ROSSO DI MONTALCINO, DOC, AZIENDA AGRICOLA PIETROSO, TOSCANA € 46,--
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 € 49,--
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'ORNELLAIA IGT, ORNELLAIA, TOSCANA € 48,50
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 € 67,50
100 % Merlot, selektive Handlese, dichtes Schwarzrubin mit lila Reflexen, Cassis-Noten
- IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC € 52,--
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'ORNELLAIA BOLGHERI DOC € 81,--
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 € 168,--
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 € 34,--
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.
- TORCICODA PRIMITIVO, SALENTO IGT, TORMARESCA, CASTEL DEL MONTE € 39,--
100 % Primitivo-Traube, rubinrot, zarte Vanille, gut integrierte Holznoten