

GALLINERO



APERITIVI DI PROSECCO

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	7,9
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	7,9
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	7,9
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	7,9
ROSATO MIO Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	7,9
ROSATO DUE Ramazzotti Rosato Aperitivo, Tonic Water, Limette	7,9
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Soda, Zitronenlimo, frische Beeren	7,9

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l	39,5
Chardonnay, 28 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst	
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l	6,9
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l	39,5
Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll	

APERITIVI / MARTINI-DRINKS

BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,3
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,3
EXTRA DRY hell, extra trocken	5,3

LONGDRINKS

GRÜNE WIESE	7,5
BATIDA DE COCO-KIRSCH	7,5
CAMPARI ORANGE / SODA	7,5
WODKA LEMON / COLA	8,5
BACARDI COLA	8,5
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA	8,5
JACK DANIEL'S-COLA	8,5

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.	8,9
England, serviert mit Eis und Gurke, schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrone und ein Hauch Vanille	
ADLER BERLIN DRY GIN 42% VOL.	12,9
Deutschland-Berlin, serviert mit Eis und Zitrone, blumig-fruchtige Nuancen von Lavendel und Ingwer, vollmundig und harmonisch	
HENDRICK'S GIN 44% VOL.	12,9
Schottland, serviert mit Eis, Gurke und Pfeffer, Nuancen von bulgarischen Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer	
BROCKMANS GIN 40% VOL.	14,9
England-London, serviert mit Eis und frischen Blaubeeren, Aromen von Wachholder und Brombeeren, erfrischend-fruchtiger Gin, auch pur ein Genuss	
GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 42,7% VOL.	14,9
Spanien-Costa Dorada, serviert mit Eis, Rosmarin und Zitrone, frische Meeresbriese und ein Hauch salzige Olive – „Tapas im Glas“	



GALLINERO



SUPPEN/ZUPPE

		€
1	CREMA DI POMODORO  Tomatencremesuppe	5,9
2	CREMA DI FUNGHI MISTI  Gemischte Pilz-Creme-Suppe	6,5
3	ZUPPA DI GAMBERI DI FIUME Flusskrebssuppe	9,5

VORSPEISEN/ ANTIPASTI

50	BRUSCHETTA ORIGINALE  Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch	6,9
52	CAPRESE  Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	11,9
53	ANTIPASTO ALL ITALIANA Gegrilltes Saisongemüse und ital. Wurst- und Käsespezialitäten	14,9
54	ANTIPASTO MARE Marinierte Meeresfrüchte	13,5
55	CARPACCIO DI MANZO Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola und frischen Champignons	13,9
56	VITELLO TONNATO Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce	13,9

SALATE/ INSALATE



200	INSALATA MISTA  Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken, Zwiebeln	9,5
201	INSALATA POMODORI  Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	8,5
202	INSALATA POLLO Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Paprika, Ananas	13,5
203	INSALATA TONNO Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven	13,5
204	INSALATA ITALIA  Gemischter Salat mit Mozzarella, Zwiebeln, Peperoni, Oliven	14,5
205	INSALATA DELLA CASA Knackiger Rucola, Schafskäse in Prosciutto crudo, Rindfleisch-Streifen, Zwiebeln, Grana Padano	18,9
206	INSALATA PARMA Würziger Rucola, Räucherlachs, Cherrytomaten, Grana Padano	16,5

GALLINERO



NUDELGERICHTE/ PASTASCIUTTA

€

300	SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO  Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, frischem Chili	9,5
301	SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE Spaghetti mit Speck, Eigelb und Grana Padano	12,9
302	SPAGHETTI AGLI SCAMPI Spaghetti mit Garnelen, Lauch, Knoblauch in Tomaten- Weißwein- Sauce	16,5
303	SPAGHETTI MARINARA Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomaten - Weißwein-Sauce mit Knoblauch	15,9
323	TAGLIOLINI PESTO ROSSO Frische Bandnudeln mit Tomaten-Mandel-Pesto und Rinderfilet-Streifen	19,9
324	TAGLIATELLE PESTO E CAPESANTE Bandnudeln mit Pesto Genovese und Jacobsmuscheln	16,9
305	PENNE PROSCIUTTO FUNGHI Röhrennudeln in Schinken-Champignon-Sahne-Sauce	12,9
326	TAGLIATELLE ZAFFERANO Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Poree in Safransauce	18,9
308	TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO Bandnudeln in getrüffeltem Gorgonzola-Sauce mit Rinderfilet-Streifen und Grana Padano	18,9
309	PENNE ARRABIATA  Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch	11,5
330	SPAGHETTI AL TONNO Spaghetti mit frischem Thunfisch, Oliven und Kapern in Weißwein-Sauce	18,9
331	PENNE BAFFO Röhrennudeln mit Räucherlachs und Flusskrebse in tomatisierter Sahnesauce	17,9
332	SPAGHETTI BOLOGNESE GRANDE Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce	12,5

GALLINERO



FLEISCHGERICHTE/ CARNE

€

500	POLLO ALLA CACCIATORA Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Tagesbeilage (leicht pikant)	20,5
501	FILETTINI PORCINI Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Weißwein-Sauce dazu Tagesbeilage	24,9
502	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Feine Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo, frischem Salbei und Bandnudeln	25,9
506	COSTOLETTE D'AGNELLO Zartes Lammkotelett vom Lavasteingrill mit frischem Gemüse	29,5


Für die folgenden Gerichte verwenden wir ausschließlich frisches, perfekt gereiftes Fleisch vom Angus Rind aus Südamerika.

504	ENTRECOTE ALLA GRIGLIA 250 gr. saftiges Entrecote vom Lavastein-Grill mit frischen Rosmarinkartoffeln	32,9
505	FILETTO ALLA GRIGILA 200 gr. feinstes Rinderfilet vom Lavastein-Grill mit Tagesbeilage	36,9
3000	Grüner-Pfeffer-Sauce	3,9
3001	Gorgonzola-Walnuss-Sauce	3,9
3002	hausgemachte Kräuterbutter	2,5

FISCHGERICHTE/ PESCE

701	FILETTO DI ORATA Gebratene Doradenfilets auf Rucolasalat	24,5
702	SCAMPI ALLA GRIGLIA Lecker marinierte und gegrillte Großgarnelen mit frischer Tagesbeilage	28,5
703	SCAMPI AL AGLIO Gegrillte Großgarnelen, in der Pfanne serviert, mit Cherrytomaten und Knoblauch, dazu Beilagensalat	29,5
704	TONNO ALLA GRIGLIA Frischer Thunfisch vom Grill mit Tagesbeilage	27,9

KINDERGERICHTE

900	SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce	7,0
901	PENNE AL POMODORO  Röhrennudeln in fruchtiger Tomatensauce	6,0
902	PENNE ALLA PANNA Röhrennudeln in Käse-Sahne-Sauce	6,5
903	VITELLO ALLA GRIGLIA Zarte Kalbsmedaillons vom Grill mit Kartoffeln	12,5

GALLONERO



PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
1000	MARGHERITA	9,9
	Tomatensauce, Mozzarella	
1001	NAPOLI	12,5
	Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	
1002	QUATTRO STAGIONI	15,5
	Salami, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Oliven Tomatensauce, Mozzarella	
1003	CONTADINA	12,7
	Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella	
1004	VEGETALE	13,9
	verschiedene Saisongemüse, Tomatensauce, Mozzarella	
1005	SALMONE	15,9
	Marinierter Lachs, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella	
1006	CALZONE	14,9
	Ricotta, Spinat, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	
1007	PARMENSE NACH PARMA ART	15,9
	Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Rucola, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	
1008	CALABRESE	14,5
	Salami piccante, Ricotta, Tomatensauce, Mozzarella	
1009	SCAMPI	15,9
	Marinierte Scampi, Creme fresh, Tomatensauce, Mozzarella	
1010	TONNO	12,9
	Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	
1011	GALLO NERO	14,9
	Rindersalami, Spinat, Ricotta, Tomatensauce, Mozzarella	
1012	ITALIA	14,9
	Salami piccante, Schafskäse, Broccoli, Tomatensauce, Mozzarella	
1013	HAWAI	12,9
	Kochschinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	
1014	QUATTRO FORMAGGI	13,9
	Vier verschiedene Käsesorten, Tomatensauce, Mozzarella	
1015	DIAVOLA	14,5
	Salami piccante, Zwiebeln, frischer Chili, Tomatensauce, Mozzarella, vorsicht scharf	
1016	AMORE	15,9
	Geräucherter Lachs, grüner Spargel, Creme fresh, Tomatensauce, Mozzarella	
1017	BANDITO	15,9
	Rindersalami, Paprika, Peperoni, Schafskäse, Tomatensauce, Mozzarella	

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich.

1200	Pizzamozzarella	2,5	1211	Sardellen	2,5	1222	Spinat	2,0
1201	Gorgonzola	2,5	1212	Frutti di mare	4,0	1223	Cherrytomaten	2,5
1202	Schafskäse ^{2,3}	2,0	1213	Thunfisch	3,5	1224	frischer Chili	0,5
1203	Ricotta	2,0	1214	Lachs	5,0	1225	Oliven	1,5
1204	Grana Padano	2,5	1215	Scampi	6,5	1226	Kapern	2,0
1205	Creme fresh	1,5	1216	Broccoli	2,0	1227	Ananas	2,0
1206	Kochschinken ^{2,3}	2,5	1217	Paprika	2,5	1228	Peperoni	2,0
1207	Salami	2,5	1218	Rucola	2,5	1229	Artischocken	3,0
1208	Prosciutto crudo	3,0	1219	Champignons	1,0	1230	Pizzabrot	5,5
1209	Salami piccant ^{2,3}	3,0	1220	Zwiebeln	0,5	1231	geräucherter Lachs	6,00
1232	Rindersalami	3,5	1221	Knoblauch	0,5			

GALLINERO



DESSERT

		€
1300	TIRAMISU DELLA CASA Lockeres Bisquit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	6,9
1301	PANNA COTTA DELLA CASA Feines Sahnedessert auf Fruchtspiegel	6,9
1302	TARTUFO NERO Schokoladeneis mit Zabaione Kern umhüllt von Kakao	7,9

Eine separate Karte mit den Allergen- und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.

WARME GETRÄNKE

CREMA CAFFE	3,8
MILCHKAFFEE	4,5
ESPRESSO	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
ESPRESSO CORETTO	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,4
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	4,5
HEISSE SCHOKOLADE	4,5
GLÜHWEIN	4,5

GLAS EILLES TEE

Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert im pyramidenförmigen Seidensachet 0,3 l

DARJEELING ROYAL First Flush, Schwarztee	2,8
ASSAM SPECIAL, Schwarztee	2,8
SONNE ASIENS, Grüntee aromatisiert	2,8
SOMMERBEEREN, Früchtemischung	2,8
KRÄUTERGARTEN, Kräutertee	2,8
PFEFFERMINZ, Kräutertee	2,8
KAMILLE, Kräutertee	2,8

SÄFTE VON RAUCH 0,2 l

ORANGENSAFT	3,2
RHABARBERSAFT	3,2
APFELSAFT	3,2
PFIRSICHNEKTAR	3,2
BANANENNEKTAR	3,2
KIRSCHNEKTAR	3,2
TOMATENSAFT	3,2
KIBA- KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,2
MARACUJANNEKTAR	3,2

GALLINERO



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l/€	€
SINALCO COLA LIGHT	3,5	4,6
SINALCO COLA	3,5	4,6
SINALCO ZITRONE	3,5	4,6
SINALCO ORANGE	3,5	4,6
SINALCO SPEZI	3,5	4,6
APFELSCHORLE	3,5	4,6
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		3,6
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		3,6

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON		3,8
GINGER ALE		3,8
TONIC WATER		3,8
VITAMALZ	0,33 l	3,5

SAN PELLEGRINO

SAN PELLEGRINO, medium	0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO, medium	0,75 l	7,9
AQUA PANNA, still	0,25 l	2,9
AQUA PANNA, still	0,75 l	7,9

FASSBIERE

RADEBERGER PILS	0,3 l	3,6
RADEBERGER PILS	0,4 l	4,8
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,3 l	3,9
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,4 l	4,9
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,6
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	4,8
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	3,6
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	4,8

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER WEIZEN klar	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER WEIZEN trüb	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER WEIZEN dunkel	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,3

DEGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT	40 % vol.	3,0
MALTESER	38 % vol.	3,0
ROSTOCKER KÜMMEL	38 % vol.	3,0
SAMBUCA MOLINARI	42 % vol.	3,9
AMARETTO DI SARONNO	28 % vol.	3,0
BAILEYS	17 % vol.	3,0
VECCHIA ROMAGNA	36 % vol.	3,5
LIMONCELLO	36 % vol.	3,5

GALLINERO



KRÄUTER/AMARO 4 cl

€

FERNET BRANCA

42 % vol.

5,9

enthält über 40 Kräuter, u.a.
Enzian, Safran, Kamille

RAMAZOTTI

35 % vol.

5,9

enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis,
Orangenschale, Rosenblüten, Vanille

AVERNA

32 % vol.

5,9

enthält 60 verschiedene Kräuter
und Wurzeln

CYNAR

16,5 % vol.

5,9

enthält frische Artischockenblätter und
13 verschiedene Pflanzen bzw. Kräuter

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA

40 % vol.

3,8

Nonino Vendemmia
Ausgewählter Trester aus Montevitigno,
Pinot, Tocai und Malvasi Trauben

NONINO MOSCATO

41 % vol.

4,8

Ausgewählter Trester aus Moscato - Trauben
elegant, aromatisch und sinnlich
duftet nach Rosen, Salbei und Vanille

NONINO CHARDONNAY

41 % vol.

4,8

Ausgewählter Trester aus der Chardonnay - Traube
fein, weich und elegant mit dem Geschmack von
Apfel und frischer Brotkruste

MARZADRO DICHIOTTO LUNE

41 % vol.

5,8

Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft
mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote

GRAPPA DI PROSECCO

42 % vol.

5,8

Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse,
feines, leicht würziges Bouquet

POLI BARRIQUE

55 % vol.

9,5

6 jähriger Grappa aus Barrique, lang anhaltender
Abgang, warmwürzig, kraftvoll gereift

POLI MIELE

35% vol.

5,8

Tresterbrand aus verschiedenen Trauben mit
Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert,
weich mit eleganter balsamischer Note und einem
Anflug von Süsse am Gaumen

GALLINERO



OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN Trebiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch	6,8	16,8
FRIZZANTINO Spritzig- lieblich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch	6,8	16,8
CHARDONNAY Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch	7,8	19,5
GRILLO Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur	7,8	19,5

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure	6,8	16,8
LAMBRUSCO prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch	6,8	16,8
MERLOT Venetien, geschmeidig und weich. Der Geschmack von roter Johannisbeere, Kirsche und Heidelbeere gehören zum Merlot genauso wie Zeder, Vanille und Noten von Minze. Hervorragend zu leichten Speisen.	7,8	19,5
CHIANTI Straccali DOCG vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta	7,8	19,5
ROSSO SALENTO Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti	7,8	19,5

OFFENER ROSÈWEIN

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN Cerasuolo d'Abruzzo trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, passt sehr gut zu Pizza und Käse, aber auch gerne zwischendurch	6,8	16,8

1 = mit Geschmacksverstärker, 2 = mit Konservierungsstoff,
 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Phosphat, 5 = mit Farbstoff,
 6 = mit Süßungsmittel, 7 = geschwärzt, 8 = geschwefelt, 9 = gewachst,
 10 = chininhaltig, 11 = coffeinhaltig, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,
 13 = gentechnisch verändert, 14 = aus Fleischstücken zusammengesetzt,
 15 = mit Zucker und mit einem Süßungsmittel

GALLINERO



FLASCHENWEINE 0,75 l

€

WEISSWEINE

PINOT GRIGIO, GRIVO

24,5

Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen,
zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch

TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT

29,5

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie. Er präsentiert sich duftig und delikater mit ausgewogener Säure, einem zart fruchtigen Nachhall und einem wunderbar unaufdringlichen Stil.

ARVALI VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

35,9

3 bis 4 Monate bleibt diese Spätlese in Edelstahl tanks, ehe sie ihren eleganten Charakter zeigt. Intensive florale Noten zeigt das herrlich aromatische Bouquet. Den Gaumen verwöhnt der Arvali mit einem trockenen und weichen, intensiven und nachhaltigen Geschmack.

LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO ETNA BIANCO DOC

39,9

Frisch und modern im Charakter, präsentiert sich der Etna Bianco mit Noten von Mimosen, Ginster, Pfirsich und reifen Birnen. Am Gaumen lässt er einen vollen Körper sowie eine gute Struktur mit langem Abgang erkennen.

CA MAIOL, PRESTIGE

44,9

Ca Maiol, Lugana

Sortenreiner Trebbiano di Lugana mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian

SAN GIOVANNI, ORVIETO DOC CLASSICO

45,9

Castello della Sala, Umbrien, schönes Cuvée (Grechetto, Pinot Bianco, Riesling) mit blumigen Noten und Aromen von reifen Früchten.

FLASCHENWEINE 0,75 l

ROSÈWEINE

FRESCOBALDI ALIE ROSÉ TOSCANA IGT

32,9

Frischer eleganter Rosé aus Syrah und Vermentino Trauben, der 4 Monate im Stahltank gelagert und anschließend 1 Monat in der Flasche verfeinert wurde. Langes Finale mit Duft von Waldbeeren und Zitruschalen.

CA MAIOL, ROSERI

37,5

Ca Maiol, Lugana

Zart Rosa im Glas, feines Bouquet von Rosen und Pfirsich, Aromen von reifen Johannisbeeren und Litschis, feinfruchtig mit gut ausbalancierter Säure

GALLINERO



FLASCHENWEINE 0,75 l

€

ROTWEINE

NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT

29,5

Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden Primitivo. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG

44,0

Rubinrot in der Farbe mit violetten Highlights, zeigt dieser Chianti Classico intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren, gepaart mit zarten Gewürznoten und Toastaromen. Seine 9-monatige Lagerung in slawonischer Eiche verleiht dem Pèppoli Eleganz und Struktur sowie wunderbar zarte Tannine.

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

59,9

Mit Einweihung der neuen Chianti Classico Keller, entstand bei Antinori der Wunsch, ein historisches Label wieder aufleben zu lassen. Ergebnis ist dieser einzigartige Chianti Classico, der wunderbare Noten von roten Früchten, von Eichenholz und Gewürzen zeigt. Das Flaggschiff der Familie Antinori, Toskana pur!

TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH

29,5

Terre Siciliane, Sizilien

Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend

CAMELOT DOC SICILIA

89,9

Eine außergewöhnliche, sizilianische Interpretation des berühmten Bordeaux-Blends mit Beerennoten, Kirschtönen und Nuancen nach Zimt, Kakao, Eukalyptus und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig, üppig und kraftvoll mit einer meisterhaften Balance zwischen dynamischer Säure und abgerundeten Tanninen. Ein nobler Wein wie die zeitlose Legende von welcher er inspiriert wurde.

“COSTASERA” AMARONE DELLA VALPOLICELLA

110,0

CLASSICO DOC, Masi, Venezien

Der Costasera präsentiert ein intensives Bouquet mit Anklänge an Pflaumen- und Kirschmarmelade sowie eine leichte Gewürznote. Weiche, zarte Tannine und eine leichte Süße finden sich im langen und intensiven Finale.