

GALLONERO



APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	8,9
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	8,9
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	8,9
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	8,9
ROSATO MIO Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	8,9
ROSATO DUE Ramazzotti Rosato Aperitivo, Tonic Water, Limette	8,9
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Soda, Zitronenlimo, frische Beeren	8,9

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

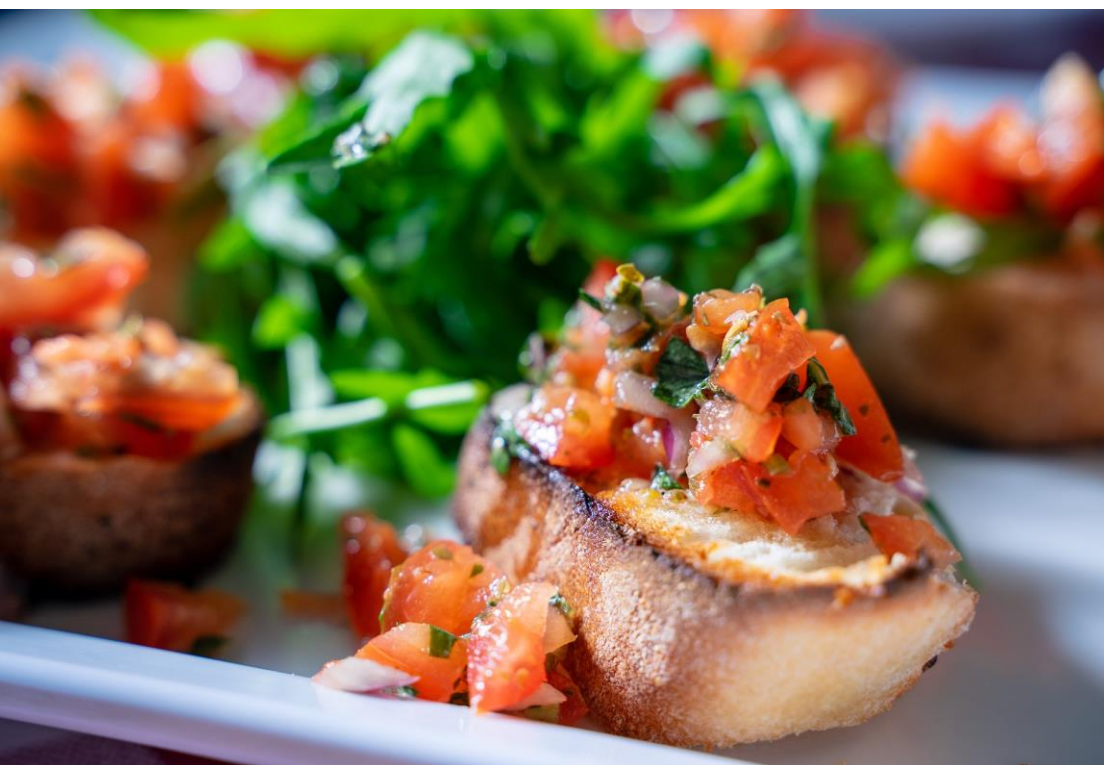
BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
EXTRA DRY hell, extra trocken	5,9

LONGDRINKS

GALLINERO




CAMPARI ORANGE / SODA	8,5
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.	9,9
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 Meeresbrise und ein Hauch salzige Olive – „Tapas im Glas“	



SUPPEN/ZUPPE		€
1	CREMA DI POMODORO 	6,9
	Tomatencremesuppe	

GALLINERO



- 2 **CREMA DI CAVOLFIORE**  8,9
Blumenkohlsuppe
- 3 **ZUPPA DI MARE** 11,9
Fischsuppe nach Art des Hauses mit frischen Fischfilets

VORSPEISEN/ ANTIPASTI

- 50 **BRUSCHETTA ORIGINALE**  7,9
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
- 52 **CAPRESE**  12,5
Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum
- 53 **ANTIPASTO ALL ITALIANA** 15,9
Gegrilltes Saisongemüse und ital. Wurst- und Käsespezialitäten
- 54 **ANTIPASTO MARE** 14,9
Marinierte Meeresfrüchte
- 55 **CARPACCIO DI MANZO** 14,9
Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola und frischen Champignons
- 56 **VITELLO TONNATO** 14,9
Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce
- 57 **PROSCIUTTO E MELONE** 12,9
Streifen von der Honigmelone mit Prosciutto Crudo

SALATE/ INSALATE


- 200 **INSALATA MISTA**  10,5
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken, Zwiebeln
- 201 **INSALATA POMODORI**  9,5
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum
- 202 **INSALATA POLLO** 14,5
Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Paprika, Honigmelone
- 203 **INSALATA TONNO** 15,5
Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven
- 204 **INSALATA ITALIA**  14,5
Gemischter Salat mit Mozzarella, Zwiebeln, Peperoni, Oliven
- 205 **INSALATA DELLA CASA** 18,9
Knackiger Rucola, Weichkäse, in Prosciutto Crudo, Zwiebeln, Grana Padano und Streifen vom Lammrücken in Balsamicosauce

GALLINERO



NUDELGERICHTE/ PASTASCIUTTA

€

- | | | |
|-----|---|------|
| 300 | SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO  | 10,5 |
| | Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, frischem Chili | |
| 301 | SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE | 13,5 |
| | Spaghetti mit Speck, Eigelb und Grana Padano | |
| 302 | SPAGHETTI AGLI SCAMPI | 17,9 |
| | Spaghetti mit Garnelen, Lauch, Knoblauch, grüner Spargel in Tomaten- Weißwein- Sauce | |
| 303 | SPAGHETTI MARINARA | 16,9 |
| | Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomaten - Weißwein-Sauce mit Knoblauch | |
| 323 | TAGLIOLINI PESTO ROSSO | 20,5 |
| | Frische Bandnudeln mit Tomaten-Mandel-Pesto und Rinderfilet-Streifen | |
| 324 | TAGLIOLINI PORCINI | 18,5 |
| | Frische, dünne Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Weißweinsauce | |
| 305 | PENNE PROSCIUTTO FUNGHI | 13,5 |
| | Röhrennudeln in Schinken-Champignon-Sahne-Sauce | |
| 326 | TAGLIOLINI ZAFFERANO | 19,9 |
| | Frische, dünne Bandnudeln, getrocknete Tomaten mit Rinderfilet-Streifen in Safransauce | |
| 308 | TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO | 19,5 |

www.geniessen-bei-freunden.de

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

GALLINERO



Bandnudeln in getrüffeliger Gorgonzola-Sauce
mit Rinderfilet-Streifen und Grana Padano

- | | | |
|-----|--|------|
| 309 | PENNE ARRABIATA  | 12,9 |
| | Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch | |
| 330 | SPAGHETTI AL TONNO | 18,9 |
| | Spaghetti mit frischem Thunfisch, Oliven und Kapern in Weißwein-Sauce | |
| 331 | TAGLIATELLE SALMONE | 17,9 |
| | Bandnudeln, Lachs und Spinat in einer tomatisierten Weißweinsauce | |
| 332 | TAGLIATELLE BOLOGNESE GRANDE | 13,5 |
| | Bandnudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce | |



FLEISCHGERICHTE/ CARNE

- | | | |
|-----|--|------|
| | € | |
| 500 | POLLO DIAVOLA | 21,5 |
| | Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Tagesgemüse (pikant) | |
| 501 | FILETTINI PORCINI | 24,9 |
| | Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Weißwein-Sauce dazu Tagesgemüse | |
| 502 | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 25,9 |
| | Feine Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo, frischem Salbei und Bandnudeln | |

GALLINERO



506 AGNELLO ALLA GRIGLIA 29,5
Zarter Lammrücken vom Lavasteingrill mit Tagesgemüse

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

504 ENTRECOTE ALLA GRIGLIA 32,9
250 gr. saftiges Entrecote vom Lavastein-Grill mit frischen Tagesgemüse

505 FILETTO ALLA GRIGILA 36,9
200 gr. feinstes Rinderfilet vom Lavastein-Grill mit Tagesgemüse

3000 Grüner-Pfeffer-Sauce 3,9

3001 Gorgonzola-Walnuss-Sauce 3,9

3002 hausgemachte Kräuterbutter 2,5

FISCHGERICHTE/ PESCE

701 FILETTO DI ORATA 25,5
Gebratene Doradenfilets auf Rucolasalat

702 SCAMPI ALLA GRIGLIA 29,5
Lecker marinierte und gegrillte Großgarnelen mit frischem Tagesgemüse

704 TONNO ALLA GRIGLIA 28,5
Frischer Thunfisch vom Grill mit frischem Tagesgemüse

KINDERGERICHTE

900 SPAGHETTI BOLOGNESE 7,0
Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce

901 PENNE AL POMODORO  6,0
Röhrennudeln in fruchtiger Tomatensauce

902 PENNE ALLA PANNA 6,5
Röhrennudeln in Käse-Sahne-Sauce





903 VITELLO ALLA GRIGLIA 13,5
Zarte Kalbsmedaillons vom Grill mit Kartoffeln



GALLONERO



PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
1000	MARGHERITA  Tomatensauce, Mozzarella	11,5
1001	NAPOLI Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	13,9
1002	QUATTRO STAGIONI Salami, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Oliven Tomatensauce, Mozzarella	16,9
1003	CONTADINA  Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella	12,9
1004	VEGETALE  verschiedene Saisongemüse, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
1005	SALMONE Marinierter Lachs, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
1006	CALZONE Ricotta, Spinat, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
1007	PARMENSE NACH PARMA ART Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Rucola, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
1008	CALABRESE Salami piccante, Ricotta, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
1009	SCAMPI Marinierte Scampi, Creme fresh, Tomatensauce, Mozzarella	17,5
1010	TONNO Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
1011	GALLO NERO Rindersalami, Spinat, Ricotta, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
1012	ITALIA Salami piccante, Weichkäse, Broccoli, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
1013	HAWAI Kochschinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
1014	QUATTRO FORMAGGI  Vier verschiedene Käsesorten, Tomatensauce, Mozzarella	15,5
1015	DIAVOLA Salami piccante, Zwiebeln, frischer Chili, Tomatensauce, Mozzarella, vorsicht scharf	14,9
1016	AMORE Geräucherter Lachs, grüner Spargel, Creme fresh, Tomatensauce, Mozzarella	17,5
1017	BANDITO Rindersalami, Paprika, Peperoni, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	16,5

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich.



1200	Pizzamozzarella	3,0	1211	Sardellen	2,5	1222	Spinat	3,0
1201	Gorgonzola	3,0	1212	Frutti di mare	4,5	1223	Cherrytomaten	2,5
1202	Weichkäse	2,5	1213	Thunfisch	4,5	1224	frischer Chili	0,5
1203	Ricotta	2,0	1214	Lachs	6,5	1225	Oliven	2,0
1204	Grana Padano	2,5	1215	Port. Garnelen	8,0	1226	Kapern	2,0
1205	Creme fresh	1,5	1216	Broccoli	3,0	1227	Ananas	2,5
1206	Kochschinken	3,0	1217	Paprika	3,0	1228	Peperoni	2,0
1207	Salami	3,0	1218	Rucola	2,5	1229	Artischocken	4,5
1208	Prosciutto crudo	3,5	1219	Champignons	2,0	1230	Pizzabrot	6,0
1209	Salami piccant ^{2,3}	3,5	1220	Zwiebeln	1,0	1231	geräucherter Lachs	7,0
1232	Rindersalami	4,0	1221	Knoblauch	0,5			

GALLONERO



DESSERT

€

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

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



GALLINERO



WARME GETRÄNKE

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

GLAS EILLES TEE

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

DARJEELING ROYAL First Flush, Schwarztee	3,9
ASSAM SPECIAL, Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS, Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN, Früchtemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN, Kräutertee	3,9
PFEFFERMINZ, Kräutertee	3,9
KAMILLE, Kräutertee	3,9

SAFT / NEKTAR VON RAUCH 0,2 l

ORANGENSAFT	3,5
RHABARBERSAFT	3,5
APFELSAFT	3,5
PFIRSICHNEKTAR	3,5
BANANENNEKTAR	3,5
KIRSCHNEKTAR	3,5
TOMATENSAFT	3,5
KIBA- KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,5
MARACUJANNEKTAR	3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€
	0,3 l/€
SINALCO COLA LIGHT	3,9
SINALCO COLA	3,9
SINALCO ZITRONE	3,9
SINALCO ORANGE	3,9
SINALCO SPEZI	3,9
APFELSCHORLE	3,9
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l	3,9
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l	3,9

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON	3,9
--------------	-----

GALLINERO



GINGER ALE		3,9
TONIC WATER		3,9

VITAMALZ	0,33 l	3,9
----------	--------	-----

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	4,2
RADEBERGER PILS	0,4 l	5,6
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,3 l	4,8
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,4 l	5,9
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	4,2
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,6
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	4,2
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	5,6

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER WEIZEN klar	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER WEIZEN trüb	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER WEIZEN dunkel	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,9
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,9

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

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		

GALLINERO



CYNAR enthält frische Artischockenblätter und 13 verschiedene Pflanzen bzw. Kräuter	16,5 % vol.	5,9
MARSALA Sizilianischer Likörwein	18,0% vol.	5,9
GRAPPA 2 cl		
HAUSGRAPPA Nonino Vendemmia Ausgewählter Trester aus Montevitigno, Pinot, Tocai und Malvasi Trauben	40 % vol.	4,5
NONINO MOSCATO Ausgewählter Trester aus Moscato - Trauben elegant, aromatisch und sinnlich duftet nach Rosen, Salbei und Vanille	41 % vol.	4,8
NONINO CHARDONNAY Ausgewählter Trester aus der Chardonnay - Traube fein, weich und elegant mit dem Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste	41 % vol.	4,8
MARZADRO DICIOTTO LUNE Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote	41 % vol.	5,8
GRAPPA DI PROSECCO Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet	42 % vol.	5,8
MARZADRO GIARE AMARONE Gemacht für Genießer, die einen sortentypischen Tresterbrand schätzen. Amarone ist einer der großen Weine Italiens und sein bitter-süßes Aroma ist unvergleichlich. Wie bei einem guten Wein können Sie die vielschichtige Charakteristik des Amarone in diesem Grappa erleben.	41 % vol.	8,9



GALLINERO



OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN	7,5	18,5
Trebbiano d´Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch		
FRIZZANTINO	7,5	18,5
Spritzig- lieblich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch		
CHARDONNAY	8,5	21,0
Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch		
GRILLO	8,5	21,0
Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur		

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN	7,5	18,5
Montepulciano d´Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure		
LAMBRUSCO	7,5	18,5
prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
MERLOT	8,5	21,0
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.		
CHIANTI	8,5	21,0
Straccali DOCG vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta		
ROSSO SALENTO	8,5	21,0
Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti		

OFFENER ROSÈWEIN

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN	7,5	18,5
Cerasuolo d´Abruzzo trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, passt sehr gut zu Pizza und Käse, aber auch gerne zwischendurch		

GALLINERO



FLASCHENWEINE 0,75 l WEISSWEINE

€

PINOT GRIGIO, GRIVO

24,9

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

TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT

30,5

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

38,9

3 bis 4 Monate bleibt diese Spätlese in Edelstahltanks, 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

34,9

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

29,9

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

48,0

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.