



## APERITIVI DI PROSECCO

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

## PROSECCO

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

## APERITIVI / MARTINI-DRINKS

<b>BIANCO</b> herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9
<b>ROSSO</b> rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9€
<b>EXTRA DRY</b> <sup>2</sup> hell, extra trocken	5,9

## LONGDRINKS

GRÜNE WIESE	8,5
BATIDA DE COCO-KIRSCH	8,5
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

<b>BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.</b> Serviert mit Gurke und Eis schöne Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille	9,5
<b>MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.</b> Serviert mit Zitrone und Eis kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen	14,5
<b>BROCKMANS GIN 40% VOL.</b> Serviert mit Blaubeeren und Eis aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note	14,9



## SUPPEN/ ZUPPE

	€
1 <b>CREMA DI POMODORO</b> 🌱 Tomatencremesuppe	6,9
2 <b>MINISTRONE</b> 🌱 Italienische Gemüsesuppe	6,9
3 <b>ZUPPA DI PESCE</b> Fischsuppe nach Art des Hauses mit frischen Fischfilets, Krustentierfond und Gemüse	9,9



## VORSPEISEN/ ANTIPASTI

- |    |                                                                                                                           |      |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 10 | <b>BRUSCHETTA</b> 🌿<br>Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch                                           | 7,9  |
| 12 | <b>CAPRESE</b> 🌿<br>Mozzarella, frische Tomaten und hausgemachtes, leichtes Basilikumpesto                                | 12,5 |
| 13 | <b>ANTIPASTO ALL ITALIANA</b><br>Prosciutto Crudo, Salami piccante, gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse, Grana Padano | 15,9 |
| 14 | <b>ANTIPASTO VEGETALE</b> 🌿<br>Verschiedene gegrillte und eingelegte Saisongemüse                                         | 14,5 |
| 15 | <b>CARPACCIO</b><br>Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola und einem leichten Basilikumpesto        | 14,9 |
| 16 | <b>VITELLO TONNATO</b><br>Gebackenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce                                               | 14,9 |

## SALATE/ INSALATE

- |    |                                                                                                                                        |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 20 | <b>INSALATA ORCHESTRA</b> 🌿<br>Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Zwiebeln                                                  | 11,5 |
| 21 | <b>INSALATA FLAUTO</b> 🌿<br>Frische und halbtrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Ziegenkäse mit einem leichten Basilikumpesto und Oregano | 13,5 |
| 22 | <b>INSALATA TROMBA</b><br>Knackiger Rucola, gegrillte Hähnchenbrust, Cherrytomaten und gehobelter Grana Padano                         | 14,5 |
| 23 | <b>INSALATA VIOLA</b><br>Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Tomaten, Gurke und frischer Ananas                             | 14,9 |

- |    |                                                                                                                                                                         |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 24 | <b>INSALATA CELLO</b><br>Gemischter Salat mit Thunfisch, halbtrockneten Tomaten, Oliven und Kapern                                                                      | 14,5 |
| 25 | <b>INSALATA CLARINETTO</b><br>Frischer Rucola mit in Honig-Balsamico gebratene Rumpsteakstreifen, halbtrockneten Tomaten, rote Zwiebeln, Cherrytomaten und Grana Padano | 16,9 |



## NUDELGERICHTE/ PASTASCIUTTA

- |     |                                                                                                                                                           | €    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 31  | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b><br>Spaghetti mit Hackfleischsauce nach original Rezept                                                                         | 13,5 |
| 32  | <b>SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO</b> 🌿<br>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Chili                                                         | 12,5 |
| 33  | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>Spaghetti mit Speck, Eigelb in Pfeffer-Sahnesauce und Grana Padano                                                          | 13,7 |
| 335 | <b>TAGLIATELLE ALLA SCAMPI</b><br>Tagliatelle leicht tomatisiert mit Garnelen, halbtrockneten Tomaten, Kapern, Oliven, Oregano und Rucola (leicht pikant) | 17,9 |
| 336 | <b>PENNE CON SCAMPI E SPINACI AL SAFRAN</b><br>Röhrennudeln mit Garnelen und frischem Spinat in einer Limetten-Crème fraîche-Safran-Sauce                 | 17,9 |
| 37  | <b>TAGLIATELLE SALMONE</b><br>Bandnudeln mit Lachs, frischem Spinat in tomatisierter Sahnesauce                                                           | 17,9 |
| 338 | <b>TAGLIATELLE CON BISTECCA</b><br>Bandnudeln in cremig getrüffelter Waldpilzsauce mit einer Rumpsteakscheibe und Grana-Padano-Hobeln                     | 18,9 |
| 40  | <b>PENNE CONTADINO</b><br>Röhrennudeln mit Hähnchenstreifen, Champignons, frischer Spinat, Cherrytomaten in Sauce alla Crema                              | 16,7 |

- |            |                                                                                                                                                       |             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>443</b> | <b>GNOCCHI ALLA TIROLESE</b><br>Kartoffelnudeln mit Speck, Waldpilzen, roten Zwiebeln in Sauce alla Crema und Grana-Padano-Hobeln                     | <b>14,5</b> |
| <b>444</b> | <b>GNOCCHI CON MERLUZZO E ASTICE</b><br>Kartoffelnudeln mit Kabeljaufilet-Streifen, frischem Spinat in leicht getrüffelter Hummersauce                | <b>17,9</b> |
| <b>45</b>  | <b>LASAGNE ALLA ROSSINI</b><br>Hausgemachte Lasagne-Bolognese mit Bechamelsauce, nach Art des Hauses                                                  | <b>15,5</b> |
| <b>46</b>  | <b>TORTELLONI CON MERLUZZO E ZAFFERANO</b><br>Mit Spinat gefüllte Tortelloni mit Kabeljaufilet-Streifen, halbtrockneten Tomaten in Safran-Limettsauce | <b>18,9</b> |
| <b>47</b>  | <b>TORTELLONI CON SPINACI E FORMAGGIO</b><br>Gefüllte Tortelloni in einer Sauce aus 4 verschiedenen Käsesorten, verfeinert mit frischem Spinat        | <b>14,9</b> |

## FLEISCHGERICHTE/ CARNE

€

- |           |                                                                                                                                                       |             |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>59</b> | <b>FILLETTO DI VITELLO ALLA BOSCAIOLA CON TARTUFO</b><br>Zartes Kalbssteak an einer cremig getrüffelten Waldpilzsauce                                 | <b>27,5</b> |
| <b>62</b> | <b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b><br>Feines Kalbsfleisch mit Prosciutto Crudo und frischem Salbei                                                        | <b>25,5</b> |
| <b>63</b> | <b>POLLO TOSCANA</b><br>Hähnchenbrustfilet mit halbtrockneten Tomaten, Oregano, roten Zwiebeln, Oliven, Kapern in leicht pikantem Tomatensugo         | <b>21,9</b> |
| <b>65</b> | <b>LOMBATINA DI AGNELLO</b><br>Zarter Lammrücken vom Grill an Schalotten-Portwein-Cranberry-Jus                                                       | <b>29,5</b> |
| <b>66</b> | <b>ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA</b><br>Rip-Eye-Steak mit nordischer Würzmischung aus 3 Pfeffersorten und wilden Krähenbeeren an feiner Cognacsauce | <b>31,5</b> |



## FISCHGERICHTE/ PESCE

- |    |                                                                                                                                                         |      |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 70 | <b>SALMONE CON MIELE E SENAPE</b><br>Zartes Lachsfilet an einer Honig-Pommerysenf-Sauce                                                                 | 23,9 |
| 71 | <b>SALMONE ALLA ROSSINI</b><br>Zartes Lachsfilet mit frischem Spinat an einer Hummer-Sauce und Rosmarinkartoffeln                                       | 24,9 |
| 72 | <b>MERLUZZO ALLA SENAPE</b><br>Kabeljaufilet klassisch auf der Haut gebraten mit einer Pommerysenf-Sauce                                                | 22,9 |
| 73 | <b>MERLUZZO AL ZAFFERANO</b><br>Kabeljaufilet klassisch auf der Haut gebraten mit frischem Spinat an einer Safran-Limetten-Sauce und Rosmarinkartoffeln | 23,9 |





Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten servieren wir  
Rosmarinkartoffeln und frisches Saisongemüse

## KINDERGERICHTE

- |    |                                                                                                                    |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 75 | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b><br>Mit leckerer Hackfleischsauce                                                        | 6,9 |
| 76 | <b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> 🌿<br>In fruchtiger Tomatensauce                                                       | 5,9 |
| 79 | <b>TORTELLINI CON SPINACI E FORMAGGIO</b><br>Tortellini mit einer Sauce aus frischem Spinat und verschiedenen Käse | 6,9 |



## PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
80	<b>TOSCA</b>  Tomatensauce, Mozzarella	11,5
81	<b>I MARINAI</b> Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	13,9
82	<b>PAGLIACCI</b> Champignons, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
83	<b>ORFEO</b>  Rucola, Bruschetta, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
84	<b>NABUCCO</b>  Frisches Saisongemüse, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
85	<b>GIUGLIELMO TELL</b> Lachs (mit Knoblauch mariniert), Crème fraîche, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
86	<b>TROVATORE</b> Salami, Paprika, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
87	<b>AIDA</b> Frische Champignons, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
88	<b>COSI FAN TUTTE</b> Salami piccante, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
89	<b>MADAME BUTTERFLY</b> Garnelen (mit Knoblauch mariniert), Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	17,5
91	<b>I PESCATORI</b> Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	14,8
92	<b>ROSSINI</b> Rindersalami, Spinat, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	16,5
93	<b>PROMETEO</b> (nach Quattro-Stagioni-Art) Je ein Viertel mit Artischocken, Champignons, Salami und Kochschinken belegt, Tomatensauce, Mozzarella	16,9
94	<b>FIGARO</b> Kochschinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
95	<b>RIGOLETTO</b>  Gorgonzola, Grana Padano, Weichkäse, Mozzarella, Tomatensauce	15,5

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich. Auf Wunsch alle Pizzen als Calzone.

100	Pizzamozzarella	3,0	114	Lachs	6,5	127	Oliven	2,0
101	Gorgonzola	3,0	115	Portion Garnelen	8,5	128	Kapern	2,5
102	Weichkäse	2,5	131	Artischocken	4,5	129	Ananas	2,5
104	Grana Padano	3,0	117	Paprika	3,0	130	Peperoni	2,0
106	Kochschinken	3,0	118	Rucola	3,0	132	Basilikum	1,5
107	Salami	3,0	119	Champignons	2,0	133	Oregano	0,5
108	Prosciutto Crudo	3,5	120	Zwiebeln	1,0	134	Pizzabrot	6,0
109	Salamipiccante	3,5	121	Knoblauch	0,5			
124	Rindersalami	4,0	122	Spinat	2,5			
111	Sardellen	3,0	123	Zucchini	2,5			
113	Thunfisch	4,5	135	Bruschetta	4,0			
126	Fr. Chilischoten	0,5	136	Mais	1,5			

# Rossini

RISTORANTE PIZZERIA



## DESSERT

		€
150	<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b> Lockerer Bisquit mit Espresso, Amaretto und cremiger Mascarpone	7,9
151	<b>HAUSGEMACHTES PANNA COTTA</b> Feines Sahnedessert mit frischen Beeren	7,9
153	<b>CIOCCOLATO TORTA</b> Mini Schoko-Kuchen mit zart schmelzendem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis	9,9



## 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	4,5



## GLAS EILLES TEE

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

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

## RAUCH SÄFTE 0,2 l

<b>APFELSAFT</b>	3,5
<b>ORANGENSAFT</b>	3,5
<b>RHABARBERSAFT</b>	3,5
<b>PFIRSICHNEKTAR</b>	3,5
<b>BANANENNEKTAR</b>	3,5
<b>KIRSCHNEKTAR</b>	3,5
<b>TOMATENSAFT</b>	3,5
<b>KIBA- KIRSCH-BANANENNEKTAR</b>	3,5
<b>SANDDORNNEKTAR</b>	3,5

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l/€	0,4 l/€
<b>SINALCO COLA LIGHT</b>	3,9	5,2
<b>SINALCO COLA</b>	3,9	5,2
<b>SINALCO ZITRONE</b>	3,9	5,2
<b>SINALCO ORANGE</b>	3,9	5,2
<b>SPEZI</b>	3,9	5,2
<b>APFELSCHORLE</b>	3,9	5,2

<b>RAUCH EISTEE GRANATAPFEL</b> 0,33l	3,9
<b>RAUCH EISTEE PFIRSICH</b> 0,33l	3,9

## THOMAS HENRY 0,2 l

<b>BITTER LEMON</b>	3,9
<b>GINGER ALE</b>	3,9
<b>TONIC WATER</b>	3,9
<b>VITAMALZ</b>	0,33 l 3,9

## SAN PELLEGRINO

<b>SAN PELLEGRINO</b> , medium	0,25 l 2,9
<b>SAN PELLEGRINO</b> , medium	0,75 l 7,9
<b>AQUA PANNA</b> , still	0,25 l 2,9
<b>AQUA PANNA</b> , still	0,75 l 7,9

## FASSBIERE

<b>ROSTOCKER PILS</b>	0,3 l	4,2
<b>ROSTOCKER PILS</b>	0,4 l	5,6
<b>ATLANDSBERGER NACHTWÄCHETR</b> Dunkelbier	0,3 l	4,8
<b>ATLANDSBERGER NACHTWÄCHETR</b> Dunkelbier	0,4 l	5,9
<b>ALSTER</b> helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	4,2
<b>ALSTER</b> helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,6
<b>KREFELDER</b> helles Bier mit Cola	0,3 l	4,2
<b>KREFELDER</b> helles Bier mit Cola	0,4 l	5,6
<b>SCHÖFFERHOFER WEIZEN</b> trüb	0,5 l	5,9

## FLASCHENBIER

<b>SCHÖFFERHOFER WEIZEN</b> klar	0,5 l	5,9
<b>SCHÖFFERHOFER WEIZEN</b> dunkel	0,5 l	5,9
<b>SCHÖFFERHOFER WEIZEN</b> alkoholfrei	0,5 l	5,9
<b>JEVER FUN</b> alkoholfrei	0,33 l	3,9

## DEGESTIF 2 cl

€

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

## AMARO/ KRÄUTER 4 cl

<b>FERNET BRANCA</b>	42 % vol.	5,9
enthält über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille		
<b>RAMAZOTTI</b>	35 % vol.	5,9
enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille		
<b>AVERNA</b>	32 % vol.	5,9
enthält 60 verschiedene Kräuter und Wurzeln		

## GRAPPA 2 cl

<b>HAUSGRAPPA</b>	40 % vol.	3,8
Nonino Vendemmia Ausgewählter Trester aus Montevitigno, Pinot, Tocai und Malvasi Trauben		
<b>NONINO MOSCATO</b>	41 % vol.	4,8
Ausgewählter Trester aus Moscato- Trauben elegant, aromatisch und sinnlich duftet nach Rosen, Salbei und Vanille		

# Rossini

RISTORANTE PIZZERIA

<b>NONINO CHARDONNAY</b>	41 % vol.	4,8
Ausgewählter Trester aus Chardonnay- Traube fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		
<b>MARZADRO DICHIOTTO LUNE</b>	41 % vol.	5,8
Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		
<b>GRAPPA DI PROSECCO</b>	42 % vol.	5,8
Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		
<b>POLI MIELE</b>	35% vol.	4,8
verschiedene Reesorten mit Akazienblüten- honig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit eleganter balsamischer Note		



## OFFENE WEISSWEINE

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

**OFFENE ROTWEINE**

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
<b>HAUSWEIN</b> Montepulciano d' Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure	7,5	18,5
<b>LAMBRUSCO</b> Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch	7,5	18,5
<b>MERLOT</b> 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	8,5	21,0
<b>ROSSO SALENTO</b> Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti	8,5	21,0

**OFFENER ROSÈWEIN**

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

**FLASCHENWEINE 0,75 l**

**WEISSWEINE**

<b>PINOT GRIGIO, GRIVO</b> Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen, zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch	28,5
<b>GAVI DEL COMUNE DI GAVI</b> Piemont, würzig, erfrischend, elegant aber nachhaltig, als Aperitif, zu Vorspeisen oder Meeresfrüchten	31,5
<b>FRESCOBALDI, POMINO BIANCO</b> Toscana, strohgelb, angenehm trocken dabei sehr fruchtig ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten	31,5
<b>TORMARESCA, CHARDONNAY</b> Apulien, lebhafter, frischer Wein mit Bouquet von reifen Äpfeln und Birnen, am Gaumen Vanille- und Honig-Nuancen	31,5
<b>Cà MAIOL, LUGANA</b> Lombardei, Funkelndes Strohgelb. Delikater Duft nach Pfirsich und grünem Apfel. Am Gaumen frisch und saftig, süffig und schlank. Feine Frucht. Im Abgang fruchtunterlegt.	34,5

## FLASCHENWEINE 0,75 l

### ROTWEINE

#### **SAN MARZANO, PRIMITIVO PUGLIA**

28,5

Apulien, Rubinrote Farbe im Glas, es duftet nach dunklen Waldfrüchten, Konfitüre und Johannisbeere. Angenehm weicher Charakter, schmeckt sehr samtig

#### **TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH**

31,5

Sizilien, Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend, am Gaumen weich mit langem Finale

#### **CARPINETO CHIANTI CLASSICO**

39,5

Toscana, Chianti Classico, intensiv rubinrot mit granatroten Reflexen. Harmonischen, elegante Noten von Himbeer- und Vanillearomen, 12 Monate in Eichenfässern gereift

#### **TOMMASI, AMARONE CLASSICO**

95,0

Venetien, Ein Granatroter Wein aus den Sorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta. In der Nase erinnert er an würzige Aromen von schwarzem Pfeffer, Lakritz, Kakao und Mokka gepaart mit fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen und getrockneten Früchten. Am Gaumen komplex, kraftvoll und weich. Der Abgang ist angenehm trocken.

## FLASCHENWEINE 0,75 l

### ROSÈWEINE

#### **FRESCOBALDI, ALIE ROSÉ TOSCANA IGT**

34,9

Toscana, 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.