



### Aperol Spritz <sup>1,5</sup>

Prosecco, Soda,  
Orangenscheibe

6.50

## HERZLICH WILLKOMMEN!

GENIESEN SIE IHREN  
ITALIENISCHEN MOMENT IN MEISSEN.

DER APERITIVO ALS RITUAL

Der Aperitivo, oft mit einem Getränk  
wie Aperol Spritz, ist ein fester Bestandteil  
der italienischen Kultur. Er markiert den Übergang  
zwischen dem Arbeitstag und dem Abendessen.

Es ist eine Zeit, um sich zu entspannen, zu plaudern  
und Appetit auf das folgende Essen zu bekommen.

Das Ritual des Aperitifs hilft, Stress abzubauen  
und den Geist auf den Genuss  
des Essens vorzubereiten.

### Crodino Spritz <sup>1,5</sup>

Crodino Biondo oder Rosso,  
Soda, Orangenscheibe (alkoholfrei)

5.90



## APERITIVI · COCKTAILS · LONGDRINKS

### Martini

Bianco, Rosso oder Rosé 5 cl 5.50

### Prosecco

halbtrocken 2 cl 4.50

### Campari Orange

Campari 4cl, Prosecco, Sodawasser, Eiswürfel, Orangensaft 5 cl 6.50

### Ramazzotti Rosato Mio

Ramazzotti Rosato 4cl, Prosecco, Sodawasser, Eiswürfel, Basilikum 5 cl 6.50

### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette, Minze 5 cl 6.50

### Hugo Alkoholfrei

Ginger Ale, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette, Minze 5 cl 6.50

### Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Sodawasser, Limette, Minze 5 cl 6.50

### Gin Tonic

Gin, Tonic Water, Zitrone 5 cl 6.50

### Kuba Libre

Rum, Cola, Limette, Rohrzucker 5 cl 6.50



---

## VINO • WEIN

### OFFENER WEISSWEIN

---

PINOT GRIGIO // fruchtig, frisch, weich	0,25 l	5.50
CHARDONNAY // halbtrocken	0,25 l	5.50
FRAGOLINO // sanft bis lieblich	0,25 l	5.50

### OFFENER ROSÉWEIN

---

CHIARETTO BARDOLINO // fruchtig & leicht	0,25 l	5.50
--	--------	------

### OFFENER ROTWEIN

---

MONTEPULCIANO // ausgewogen, reife Früchte, Brombeere, Pflaume	0,25 l	5.50
CHIANTI // rubinrote Farbe, würzig-herb, samtiger Abgang	0,25 l	5.50
LAMBRUSCO // rote Früchte wie Erdbeeren, Kirschen, Waldbeeren	0,25 l	5.50
PRIMITIVO // tiefrote Farbe, üppige Aromen von dunklen Früchten	0,25 l	5.50



---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### WASSER

---

SAN PELEGRINO // mit Kohlensäure, medium	0,25 l	2.20	0,75 l	5.50
AQUA PANNA // stilles Wasser	0,25 l	2.20	0,75 l	5.50

### ERFRISCHENDES

---

COCA-COLA oder COLA LIGHT // Cola mit Koffein	0,33 l	3.50
FANTA // Orangenlimonade	0,33 l	3.50
SPRITE // Zitronenlimonade	0,33 l	3.50
MEZZOMIX // Orangenlimonade mit Cola gemixt	0,33 l	3.50

### GRANINI-SÄFTE

---

APFEL oder ORANGE // Fruchtsaft	0,2 l	3.00
KIRSCH oder BANANE // Fruchtnektar	0,4 l	4.00

### HAUSGEMACHTE LIMONADE

---

ERDBEER-MINZE // Erdbeermus, Zitrone, Minze, Sodawasser	0,5 l	5.50
HIMBEER-MINZE // Himbeermus, Zitrone, Minze, Sodawasser	0,5 l	5.50



## BIER

### BIER VOM FASS

RADEBERGER PILS // vom Faß, feinherb	0,3 l	3.20	0,5 l	4.90
SCHÖFFERHOFER HEFE HELL // frisch	0,3 l	3.20	0,5 l	4.90
FREIBERGER SCHWARZBIER // süffig	0,3 l	3.20	0,5 l	4.90

### FLASCHEN BIER

SCHÖFFERHOFER DUNKEL	0,5 l	4.90
SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI	0,5 l	4.90
KRISTALLWEIZEN	0,5 l	4.90
RADEBERGER PILSNER ALKOHOLFREI	0,33 l	4.00

### SPEZIAL

RADLER // Bier mit Fanta gemixt	0,30 l	3.50
DIESEL // Bier mit Cola gemixt	0,50 l	4.90



Alle Preise in Euro

## HEISSE GETRÄNKE

### KAFFEE & TEE

ESPRESSO	2.20
ESPRESSO DOPPIO	3.00
LATTE MACCHIATO	3.00
CAPPUCCINO	3.00
TEE	2.50

## GRAPPA UND LIKÖRE

### KLASSIKER

AMARO MONTENEGRO	4 cl	4.50
AMARO AVERNA	4 cl	4.50
RAMAZOTTI	4 cl	4.50
LIMONCELLO	4 cl	4.50
GRAPPA DELLA CASA	4 cl	4.50





## VORSPEISEN

<b>ANTIPASTI MEDITERRANO</b>	für 2	16.50
// Gemischte Antipasti alla Chef	für 4	21.90
<b>BRUSCHETTA POMODORO</b> <sup>B,C,O</sup>		
// Bruschetta (geröstetes Weißbrot) mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Knoblauch		4.50
<b>BRUSCHETTA MEDITERRANO</b> <sup>B,C,O</sup>		
// Bruschetta (geröstetes Weißbrot) mit frischen Lachs, Thunfisch und Gamberini		8.90
<b>BUFOLA TOMATE</b> <sup>B,C,O</sup>		
// Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl		7.90
<b>INSALATA CAPRESE</b> <sup>B,C,O</sup>		
// Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl		6.90
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>S</sup>		
// Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Sardellen, Kapern		9.90
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> <sup>D</sup>		
// Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl		10.90
<b>TARTAR DI MANZO</b> <sup>D</sup>		
// frisches Rinderhack mit Ei, Salz und Pfeffer, Kapern, Olivenöl		13.90



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
(EU-Lebensmittelinformationsverordnung Anhang II)

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose\*(1);
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis\*(1);
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett\*(1);
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (**einschließlich Laktose**), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
8. **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

\*(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, dass sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.



## VORSPEISEN AUS DEM MEER

<b>LACHSTATAR</b> <sup>D</sup>	
// frischer Lachs mit Avocado, Zitrone, Worcestershiresauce	12.90
<b>THUNFISCHTATAR</b> <sup>D</sup>	
// frischem Thunfisch mit Avocado, Zitrone, Worcestershiresauce	13.90
<b>LACHS-CARPACCIO</b> <sup>D</sup>	
// Frischer Lachs, dünn geschnitten, Zitrone	11.90
<b>MUSCHELN AL MEDITERRANO</b> <sup>B,C,O</sup>	
// Frische Muscheln in Weißwein-Sauce, Zitrone, Focaccia (Brot)	13.90

## SUPPEN

<b>MINISTRONE</b> <sup>D</sup>	
// Italienische Gemüsesuppe in feiner Brühe	6.50
<b>ZUPPA DI POMODORO</b> <sup>D</sup>	
// Frische italienische Tomatensuppe	6.50
<b>ZUPPA DI PESCE</b> <sup>D</sup>	
// Frische Fischsuppe, mediterrane Art	7.90



## INSALATA • SALATE

<b>INSALATA MISTA</b> <sup>D</sup>	
<i>// Gemischter Salat, Tomate, Parmesan, Balsamico-Vinaigrette</i>	7.00
<b>PANZANELLA</b> <sup>D</sup>	
<i>// Geröstete Brotwürfel mit frischer Tomate, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl</i>	7.90
<b>INSALATA NIZZA</b> <sup>D</sup>	
<i>// Gemischter Salat, mit Thunfisch, Eiern, Oliven, Zwiebel, Balsamico-Vinaigrette</i>	8.90
<b>INSALATA DI SALMONE</b> <sup>B,C,O</sup>	
<i>// Gemischter Salat mit frischem Lachs</i>	8.90
<b>INSALATA DI GAMBERI</b> <sup>B,C,O</sup>	
<i>// Gemischter Salat mit Garnelen, Olivenöl, Knoblauch</i>	8.90
<b>INSALATA DI RUCOLA</b> <sup>B,C,O</sup>	
<i>// Rucolasalat, Tomate, Avocado und Parmesan, Zitrone, Olivenöl</i>	7.90
<b>INSALATA DI POLPO</b> <sup>B,C,O</sup>	
<i>// Gemischter Salat mit Oktopus, Olivenöl, Knoblauch</i>	8.90
<b>INSALATA DI POLLO</b> <sup>B,C,O</sup>	
<i>// Gemischter Salat, Hühnerbrust, Tomate, Oliven, Zwiebel</i>	11.90



## PIZZA

PIZZA FOCACCIA // Pizza Brot mit Olivenöl, Oregano, Knoblauch	5.50
PIZZA MARGHARITA <sup>G1,D</sup> // Tomaten, Mozzarella, Basilikumblätter	8.50
PIZZA SALAMI <sup>G1,D</sup> // Tomaten, Salami, Mozzarella, Basilikumblätter	9.50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI <sup>G1,D</sup> // mit Vorderschinken, Champignons, Mozzarella	9.50
PIZZA DIAVOLA <sup>G1,D</sup> // mit scharfer neapolitanischen Salami, Mozzarella	9.50
PIZZA MISTA <sup>G1,D</sup> // Schinken, Champignon, Salami, Peperoni, Olive	11.90
PIZZA CAPRICCIOSA <sup>G1,D</sup> // Oliven, Schinken, Artischocken, Champignons, Mozzarella	11.90
PIZZA HAWAI <sup>G1,D</sup> // Schinken, Ananas, Mozzarella	10.90
PIZZA QUATTRO FORMAGGI <sup>G1,D</sup> // Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan	10.90
PIZZA SPINACI E GORGONZOLA <sup>G1,D</sup> // Spinat, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano	10.90
PIZZA PARMA E RUCOLA <sup>G1,D</sup> // Parmaschinken, Rucola, Tomate, Mozzarella	12.90
PIZZA MEDITERRANO <sup>G1,D</sup> // Räucherlachs, Büffelmozzarella, Tomate, Rucola	13.90
PIZZA TUNO <sup>G1,D</sup> // Thunfisch, Zwiebel, Olive, Mozzarella	12.90
PIZZA GAMBERETTI <sup>G1,D</sup> // Garnelen, Tomaten, Knoblauch, Mozzarella	13.90
PIZZA PANCETTA <sup>G1,D</sup> // Pancetta-Bacon, Mais, Peperoni, leicht scharf, Mozzarella	12.90



## PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO // mit Knoblauch, etwas Peperoncini	8.90
SPAGHETTI GAMBERETTI // mit Garnelen, Knoblauch, etwas Peperoncini	12.90
SPAGHETTI CARBONARA // mit Guanciale, Zwiebel, Ei, Parmesan	9.90
SPAGHETTI BOLOGNESE // Hackfleisch, Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch	9.90
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE // Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Weißweinsauce	9.90
PENNE ALL'ARRABBIATA <sup>G1,D</sup> // Knoblauch, Tomaten, Chilischoten, scharf	9.90
PENNE POLLO E FUNGHI <sup>G1,D</sup> // mit Hähnchen, Champignons, Cremésauce	10.90
TORTELLINI ALLA PANNA <sup>G1,D</sup> // Kochschinken, Zwiebel, Cremésauce	11.90
PASTA ALLA PANNA <sup>G1,D</sup> // Pasta wahlweise, Kochschinken, Zwiebel, Cremésauce	9.90
TAGLIATELLE AL SALMONE <sup>G1,D</sup> // Frischer Lachs, Knoblauch, Hummersauce	11.90
TAGLIATELLE AL TONNO <sup>G1,D</sup> // Frischer Thunfisch, Kapern, Olive, Weißweinsauce	11.90
PACCHERI MEDITERRANO <sup>G1,D</sup> // Lachs, Thunfisch, Garnelen, Tomaten, Knoblauch	13.90
LINGUINE AI SCAMPI <sup>G1,D</sup> // Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Weißwein, Zitrone	12.90
LASAGNE <sup>G1,D</sup> // Béchamel-Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella überbacken	11.90
CANNELLONI SPINACI // Spinat, Ricotta, Zwiebel	11.90
RISOTTO FRUTTI DI MARE // Risottoreis mit Meeresfrüchte, Tomate, Parmesan	12.90
RISOTTO PRIMAVERA <sup>G1,D</sup> // Vegetarisches Gemüserisotto	9.90



## FLEISCHGERICHTE

FILETTO DI MANZO // Rinderfilet vom Grill mit VINO ROSSO Sauce	28.90
FILETTO DI MANZO // Rinderfilet vom Grill mit PEPE VERDE Sauce	28.90
FILETTO DI MANZO // Rinderfilet vom Grill mit GORGONZOLACREME	28.90
BISTECCA // Rumpsteak mit VINO ROSSO Sauce	25.90
BISTECCA // Rumpsteak mit PEPE VERDE Sauce	25.90
BISTECCA // Rumpsteak mit GORGONZOLACREME	25.90
POLLO ALLA GRIGLIA // Hähnchen mit PEPE VERDE Sauce	18.90
POLLO AI FUNGHI // Hähnchen mit CHAMPIGNON-CREMESAUCE	22.90
CARRÉ DI AGNELLO // Lammkarree vom Grill mit WEISSWEIN-Sauce	28.90
QUADRATO DI VITELLO // Kalbskarree vom Grill mit VINO ROSSO Sauce	28.90
QUADRATO DI VITELLO // Kalbskarree vom Grill mit GORGONZOLACREME	28.90
SCALOPPINE // Schweineschnitzel mit PEPE VERDE Sauce	21.90
SALTIMBOCCA ROMANA // Schweineschnitzel Parma-Schinken in Salbei	21.90
SCALOPPINE VALDOSTANA // Schweineschnitzel, Steinpilze, Scarmoza, Weißwein	21.90
WAHLWEISE MIT PASTA ODER ROSMARIN KARTOFFELN UND GEMÜSE	

## FISCHGERICHTE

DORADE AL MEDITERRANO <sup>G1,D</sup> // Dorade mit Kartoffeln & Gemüse im Ofen gebacken	21.90
FILETTO DI DORADE // Livornese Art mit Kapern, Tomatensauce, Olive, leicht scharf	21.90
SALMONE ALLA GRIGLIA // Lachs vom Grill mit ZITRONENSAUCE oder PEPE ROSSO	21.90
GAMBERI // Garnele vom GRILL oder AGLIO OLIO	25.90
CALAMARI // Tintenfisch vom GRILL mit AGLIO OLIO	22.90
TONNO // Frischer Thunfisch vom Grill	25.90
TONNO // Frischer Thunfisch Livornese Art mit Kapern, Tomatensauce, Olive, leicht scharf	25.90

WAHLWEISE MIT PASTA

ODER ROSMARIN KARTOFFELN

UND GEMÜSE



## DESSERT

TIRAMISU <sup>G1,D</sup> // Dessert aus Löffelbiskuit, Mascarponecreme und Kakao	6.50
PANNA COTTA <sup>G1,D</sup> // Sahnepudding mit heißen Himbeeren	6.50
CREME BRULÉE <sup>G1,D</sup> // Eier-Sahneschaum mit Karamelüberzug	6.50
TARTUFO NERO <sup>G1,D</sup> // Eisspezialität, Kugelform mit Schokoladeneis, Kakao	6.50
TARTUFO AFFOGATO <sup>G1,D</sup> // Eisspezialität, Kugelform, Vanilleeis mit Espresso übergossen	6.50



Wir kochen frisch und mit leicht veränderten Zutaten.  
Fragen Sie uns zu Allergenen und Zusatzstoffen.

### Allergene:

- A = enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B = enthält Eier
- C = enthält Erdnüsse
- D = enthält Fisch
- E = enthält Krebstiere
- F = enthält Lupinen
- G = enthält Milch (inkl. Laktose)
- H = enthält Schalenfrüchte
- I = enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- J = enthält Sellerie
- K = enthält Senf
- L = enthält Sesamsamen
- M = enthält Sojabohnen
- N = enthält Weichtiere
- O = enthält glutenhaltiges Getreide (Gerste)

### Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff(en)
- 2 = mit Konservierungsstoff(en)
- 3 = mit Antioxidationsmitteln
- 4 = mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 = chininhaltig
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Stabilisatoren
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = mit Säuerungsmitteln
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Verdickungsmittel(n)
- 15 = mit Taurin



## VINO ROSSO • ROTWEIN

<b>CHIANTI CLASSICO Fattorie Melini GRANAIO</b>	29.90
Ein ausgewogener und harmonischer Rotwein aus dem Chianti Classico Gebiet. Wunderbar duftende Aromatik. Geschmacklich ist er weich, samtig und trocken mit sehr gut eingebundenen Tanninen. Er reift 1 Jahr in Limousinholzfässern und entwickelt einen ausgewogenen Geschmack.	
<b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2021</b>	29.90
Verführerisch duften. Guter Körper mit großzügigem marmeladigem Geschmack. Die knackige Frucht in der Nase und am Gaumen machen den Rotwein angenehm trinkreif und einladend. Schönes kirschiges Finale.	
<b>BARBERA D'ALBA Ruvei DOC 2022</b>	41.50
Aus dem purpurnen, beinahe violettem Rot im Glas steigen reife Aromen von Zwetschgen, Waldbeeren und Kirschen auf. Die verbinden sich mit rauchig-würzigen Anklängen von Nelke, Vanille und Tabak, ein Hauch von Orange und Schokolade vervollständigt den Gesamteindruck.	
<b>SANTICO AMARONE della Valpolicella Classico DOCG - Santi</b>	49.90
Eine verführerische Ikone des Terroirs. Tiefrote Farbe. Verführerisches Bukett von gedörrten Pflaumen, Kirsch- und Johannisbeermarmelade, ergänzt durch Nuss- und Mürbeteignoten. Am Gaumen abgerundet, vibrierend, mit roten Früchten und angenehmem Wohlgeschmack.	
<b>BATASIOLO BAROLO 2018 Black Label</b>	49.00
Granatrot mit orangefarbenem Schimmer. Im Aroma himmlisch und einladend, Anflüge von reifen Früchten, Pflaumen, Feigen und Gewürzen wie Nelke. Samtig voll und harmonisch. Ein starker, gut strukturierter und angenehmer Wein. Beeindruckend und eleganter Geschmack.	
<b>MORELLINO DI SCANSANO DOCG - MELINI 2022</b>	29.90
Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, lebendig und frisch. Komplexes Bouquet von reifen Kirschen und Pflaumen, verfeinert mit Gewürzen und einer Kräuternote, die ihm Tiefe verleiht. Ausgewogen, harmonisch mit weichen Tanninen und gut balancierter Sangiovese-Säure.	
<b>RAPITALA NERO D'AVOLA SICILIA DOC</b>	29.90
Rubinrot. Bouquet von reifen Früchten. Intensiv, harmonisch und sortentypisch im Geschmack. Ein vollmundiger Begleiter zum gutem Essen und echter Sizilianer mit viel Temperament.	



Alle Preise in Euro

## ROSATO · ROSÉWEIN

- LUMERA ROSATO SICILIA DOC 2023** 29.90  
Lumera ist eine fröhliche Cuvée aus Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero und Tannat von den jüngeren Weinbergen der Kellerei. Hell leuchtendes, appetitliches Rosa im Glas und fröhlich-fruchtige Noten im Duft. Ein attraktiver und moderner Rosé, passend für jeden Anlass und das ganze Jahr.
- SANTA MARIA La Palma PUNTA ROSA Cannonau Di Sardegna 2022** 29.90  
In der Farbe lebhaftes Rosa mit verstreuten glänzenden Reflexen. Im Duft dezent nach Rosenblättern und Waldbeeren. Am Gaumen trocken, erfrischend und harmonisch - ein entspannter Genuss. Cannonau Di Sardegna 2022 0.75 Liter  
Zum Anfang der Bildgalerie springen

## PROSECCO

- BORGO MOLINO PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO** 29.90  
Extra Dry, Prosecco DOC // elegant und ausgewogen. In Venetien, Italien, hergestellt, besticht dieser Perlwein durch seine bemerkenswerte Frische. Am Gaumen entfaltet er eine angenehme fruchtige Note, die von einem aromatischen Finale begleitet wird. Ein faszinierender Genuss, der seine Herkunft aus dem Prosecco DOC-Gebiet eindrucksvoll widerspiegelt.
- BALBINOT PROSECCO BRUT EXCLUSIVE** 29.90  
Leuchtend strohgelber Schaumwein. Fruchtiger Duft, trocken im Geschmack, frisch mit leicht bitterem Nachgeschmack.



## VINO BIANCO · WEISSWEIN

- SCAIA BIANCA Trevenezie IGT Tenuta Sant' Antonio** 29.90  
Aus Venetien, genauer gesagt aus dem IGT-Bereich Trevenezie, stammt der Scaia Bianca von der Tenuta Sant'Antonio. Eine Cuvée aus Garganega und Chardonnay, strohgelb, mit grünen Reflexen. Trocken ausgebaut, besitzt er fruchtige Aromen von Birne und Ananas sowie blumige Noten von Jasmin und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt sich neben den Fruchtaromen auch eine feine Würze. Samtig und elegant ist dies ein unkomplizierter Wein für jeden Tag.
- TRENTINO DOC PINOT GRIGIO 2023 La Vis** 29.90  
Goldgelbe Farbe, die Nase offenbart Aromen von reifen Früchten und Honig. Der Schluck ist mineralisch und mit einer guten Persistenz. Er passt gut zu rohem Fisch, gegrilltem Fisch und Frischkäse.
- FOSSO CORNO CIMA BIANCA Chardonnay und Pecorino Reben** 25.90  
Gelungenes Zusammenspiel von Chardonnay und Pecorino Reben. Frische und Aromatik charakterisiert diesen Weißwein. Durch Handlese und schonende Verarbeitung vom familiengeführten Weingut Fosso Corno gelingt ein unverfälschter Bianco aus den Abruzzen. Trocken, mit dezenter Frucht und gut ausgewogener Säure.
- “GRANÉE” Gavi del Comune di Gavi DOCG 2023** 31.90  
Strohgelber Gavi di Gavi mit lebendigem Blumenduft, in dem ein Hauch von exotischen Früchten, Jasmin, Zitrone und goldenen Äpfeln mitschwingt. Zarter, in sich geschlossener, sehr harmonischer Geschmack, der lang und mineralisch mit einer feinen Pfeffernote ausklingt.
- LUGANA LE MORETTE MANDOLARA DOC. Valerio Zenato** 31.90  
Dieser Lugana präsentiert sich mit einer strohgelben Farbe unterlegt mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich zarte Frühlingsblüten und Mango. Am Gaumen sehr feingliedrig, Noten von Ananas und Marille und etwas Bittermandel mit einer mineralisch feinen Frucht und guten Extrakten. Die Vinifikation erfolgt imahltank. Der Wein bleibt bis zur Füllung auf der Feinheit. Ein vielseitig einsetzbarer Weißwein, der sich vielen Gerichten anpasst, aber auch solo einen ausnehmend charmanten und anregenden Genuss bietet.
- ROCCA BERNARDA CHARDONNAY 2022 Colli Orientali Friaul** 29.90  
Die am weitesten verbreitete französische Rebsorte der Welt. Die Chardonnay-Trauben reifen auf den Hügeln von Rocca Bernarda gut und behalten eine ausgezeichnete Beziehung zwischen Zucker und Säure bei. Ein vollmundiger Wein mit warmem und vollem Geschmack. Mit duftigen und eleganten Aromen, die an reife Äpfel erinnern.