

# TRATTORIA LA STAZIONE

VORSPEISEN

## ANTIPASTI



<u>BRUSCHETTA ALLA STAZIONE</u>	<u>5,90</u>
4 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rucola und Grana Padano	
<u>BRUSCHETTA E PARMA</u>	<u>8,90</u>
4 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, gereiften Parmaschinken, Rucola, Knoblauch und Grana Padano	
<u>INSALATA DELLA CASA PICCOLO</u>	<u>6,90</u>
frischer Kräutersalat mit jungen Tomaten, Gurke, Grana Padano, Oliven, roten Zwiebeln, Granatapfel und Balsamico	
<u>FUNGHI RIPIENI CON GORGONZOLA</u>	<u>9,90</u>
Überbackene Champignons mit Spinat gefüllt auf cremiger Gorgonzolasauce	
<u>BURRATA CON MIELE AL TARTUFO</u>	<u>13,50</u>
Originaler cremiger Burrata Mozzarella mit Trüffelhonig, gehobelten schwarzen Trüffel und gebackenen Kirschtomatenaten	
<u>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA</u>	<u>13,90</u>
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Zitrone, Basilikum Baguette und Balsamico	
<u>CAPRESE DI BURRATA</u>	<u>12,50</u>
sonnengereifte Strauchtomaten mit Originalen cremigen Burrata aus Italien, kaltgepressten Olivenöl, eingelegten Zwiebeln und Balsamico	
<u>ANTIPASTO ALL` ITALIANA</u>	<u>20,90</u>
gemischte Antipasti Platte mit italienischen Spezialitäten für 2 Personen	

# TRATTORIA LA STAZIONE

SUPPEN

## ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO SICILIA 6,90  
sizilianische Tomatensuppe mit  
Basilikumöl und geröstetem  
Ciabatta

ZUPPA DI CROSTACEI 11,90  
feine Hummercremesuppe mit Safran  
und Salzwasser Großgarnele

PIZZABROT

## FOCACCIE

FOCACCIA ALLA STAZIONE 6,90  
italienisches Pizzabrot mit Knoblauch,  
Olivenöl und Rosmarin

FOCACCIA CON GORGONZOLA 8,50  
italienisches Pizzabrot mit Gorgonzola,  
Olivenöl und Meersalz

FOCACCIA CON POMODORINI 7,90  
italienisches Pizzabrot nach Bruschetta  
Art mit Olivenöl und Fetakäse

FOCACCIA CON BASILICO 8,90  
italienisches Pizzabrot mit Basilikum  
Pesto, Cherry Tomaten und Oliven

SALAT

## INSALATA



INSALATA DI POLLO 14,90  
Sommersalat mit gebratener  
Hähnchenbrust und Kräuterbutter

INSALATA CON SALMONE 19,90  
Sommersalat mit frischen Lachsfilet,  
Zitrone und Kräuterbutter

INSALATA DI SCAMPI 18,90  
Sommersalat mit Salzwasser  
Großgarnele, Zitrone und Kräuterbutter

INSALATA CON BISTECCA 24,90  
Sommersalat mit Rumpsteak  
und Kräuterbutter, dazu Balsamico  
Dressing


## NUDELGERICHTE

# PASTA CLASSICI

ALLE NUDELEGERICHTE WERDEN MIT GRANA PADANO SERVIERT

PASTA AGLIO E OLIO 8,90

mit Olivenöl extra Vergine, Knoblauch, Chili, Petersilie, jungen Tomaten und Oliven

PASTA ARRABIATA  9,90

mit pikanter Tomatensauce, frischer Chili, Cherry Tomaten und Oliven

PASTA CARBONARA LATIUM 11,90

mit Originalen italienischen Pancetta, Eigelb und schwarzen groben Pfeffer

-Originale-

GNOCCHI CON VERDURA 11,50

hausgemachte Gnocchis mit frischen Anti Pasti Gemüse, Basilikum Pesto und Pinienkernen

PASTA PUTANESCA 10,90


mit Oliven, Sardellen aus Sizilien, frischen Kräutern in pikanter Tomatensauce

PASTA MAMA 10,50

mit hausgemachtem Rinderragout, Karotten und Basilikum

PASTA AMATRICIANA 11,90

mit Pancetta, jungen Tomaten, Kräutern in feiner Tomatensauce

GNOCCHI CON POMODORO 10,90 

hausgemachte Gnocchis mit feiner Tomatensauce, Rucola und Cherry Tomaten



## PASTA SPECIALE



PASTA DELIZIOSA AL TARTUFO 22,90

frische Linguine flambiert aus dem Parmesan Laib, Sahneseauce, Grana Padano und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

PASTA DI BASILICO CON BURRATA 20,90

frische Linguine oder Gnocchi mit hausgemachtem Basilikum Pesto, jungen Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Originalen italienischen Burrata

PASTA CON VONGOLE E VINO BIANCO 16,90

frische Linguine mit Venusmuscheln in Weissweinsauce mit Cherry Tomaten, Petersilie und Zitrone

GNOCCHI CON OLIVIA E PARMA 15,90

hausgemachte Gnocchis in Salbeibutter mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und italienischen Parma Schinken

PASTA AGLIO E GAMBERO GRANDE 19,90

frische Linguine mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie und gegrillten Salzwasser Großgarnelen

# TRATTORIA LA STAZIONE

SCHWEINEFLEISCH

## CARNE DI MAIALE

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT. AUSSER  
PICCATA NAPOLETANA.

PICCATA AL PARMIGIANO 17,90  
Schweineschnitzel mit Parmesankäse  
paniert, dazu Zitrone und Beilagensalat

MAIALE CON GRIGLIA 17,90  
gegrillte Schweinefilet Medaillons in  
kräftiger Rotweinsauce

MAIALE CON GORGONZOLA 18,90  
Schweinefilet Medaillons auf Gorgonzola-  
Sahnesauce D.O.P.

MAIALE ALLA ROMANA CLASSICO 20,90  
gegrillte Schweinefilet Medaillons in  
Parmaschinken mit Salbei und Rotweinsauce

PICCATA ALLA NAPOLETANA 18,90  
Schweineschnitzel mit Parmesankäse  
paniert, dazu Linguine in feiner  
Tomatensauce mit Knoblauch, Oliven  
und Kapern, dazu Beilagensalat

MAIALE E GNOCCHI 19,90  
Schweinefilet Medaillons mit  
hausgemachten Gnocchis in Gorgonzola  
Sahnesauce, mit Spinat, Cherry Tomaten  
und Rucola

RINDFLEISCH

## CARNE DI MANZO



ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT.

FILETTO ALLA GRIGLIA 30,50  
gegrilltes Rinderfilet auf kräftiger  
Rotweinsauce serviert

BISTECCA ALLA GRIGLIA 25,90  
gegrilltes Rumpsteak auf kräftiger  
Rotweinsauce serviert

FILETTO DI MANZO AL  
GORGONZOLA 31,90  
Rinderfilet auf Gorgonzola Sahnesauce  
serviert

BISTECCA CON  
GORGONZOLA 26,90  
gegrilltes Rumpsteak auf Gorgonzola D.O.P.  
Sahnesauce serviert

FILETTO DI MANZO CON PASTA  
AL GORGONZOLA 32,90  
frische Linguine mit Gorgonzola,  
Champignons, Rucola und rosa  
gebratenen Rinderfilet Scheiben auf  
Rotweinjus

BISTECCA GRATINATA CON  
GRANA PADANO 27,90  
gegrilltes Rumpsteak mit Parmesan  
gratiniert auf Rotweinjus

FILETTO DI MANZO CON  
GAMBERO GRANDE 38,90  
Rinderfilet mit 2 Salzwasser Großgarnelen  
Surf`n Turf" auf kräftiger Rotweinjus

BISTECCA GRATINATA CON  
GORGONZOLA 27,90  
gegrilltes Rumpsteak mit Gorgonzola D.O.P.  
gratiniert auf Rotweinjus

HÄHNCHEN

# CARNE DI POLLO

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT.  
AUSSER GNOCCHI FORMAGGI

POLLO ALLA GRIGLIA 16,90  
gegrillte Hähnchenbrust auf Rotweinjus

POLLO E GNOCCHI 16,50  
Hähnchenbrust mit hausgemachten  
Gnocchis, leichter Tomatensauce, Cherry  
Tomaten, Rucola und Grana Padano

POLLO ALLA ROMANA CLASSICO 19,90  
Hähnchenbrust In Parmaschinken mit  
Salbei und Rotweinsauce

POLLO GRATINATO MOZZARELLA 18,90  
Hähnchenbrust mit Mozzarella  
überbacken auf Rotweinjus

POLLO SU SALSA DI GORGONZOLA 17,90  
Hähnchenbrust auf Gorgonzola D.O.P.  
Sahnesauce

POLLO AL FORMAGGIO E GNOCCHI 17,90  
Hähnchenbrust mit Gnocchis in Gorgonzola  
Sahnesauce mit Spinat, Rucola und Cherry  
Tomaten

FISCH UND KRUSTENTIER

# PESCE E CROSTACEI



SCAMPI AL SUGO DI POMODORO 24,90  
Salzwasser Großgarnele in leicht  
pikanter Tomatensauce,  
mediterranes Gemüse und Rosmarin  
Kartoffeln

SCAMPI AL VINO BIANCO 25,90  
Salzwasser Großgarnele mit Linguine  
in Weißwein- Sahnesauce, Blattspinat,  
Pinienkerne und Creme Fraiche

SCAMPI CON SALSA DI ASTICE 26,90  
Salzwasser Großgarnele mit  
Hummersauce auf mediterranen  
Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

SCAMPI AL TARTUFO 29,90  
Salzwasser Großgarnele mit Linguine  
in cremiger Trüffelsauce und frisch  
gehobelten schwarzen Trüffel

SCAMPI CON SALSA DI ASTICE 25,90  
schwarze Sepia Linguine in Hummersauce  
mit jungen Tomaten, Salzwasser  
Großgarnele und Zitrone

SALMONE CON VERDURA 22,50  
frisches Lachsfilet auf mediterranen Gemüse  
mit Rosmarin Kartoffeln und Basilikum Pesto

SALMONE AL VINO BIANCO 22,90  
frisches Lachsfilet mit Linguine  
in Weißwein- Sahnesauce, Blattspinat,  
Pinienkerne und Creme Fraiche

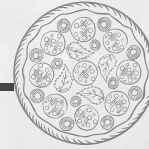
SALMONE DI BASILICO 24,90  
frisches Lachsfilet mit hausgemachten  
Gnocchis, Basilikumpesto, Cherry Tomaten,  
Pinienkernen und Rucola

SALMONE AL PEPE ROSA 24,90  
frisches Lachsfilet auf Hummersauce  
mit Rosa Pfeffer, mediterranen Gemüse  
und Rosmarin Kartoffeln

SALMONE AL TARTUFO 27,90  
frisches Lachsfilet mit Linguine  
in cremiger Trüffelsauce und frisch  
gehobelten schwarzen Trüffel

# TRATTORIA LA STAZIONE

## PIZZE CLASSICI



PIZZA WIE SIE SEIN MUSS:

AUF STEIN GEBACKENER DÜNNER TEIG, MIT PASSIERTEN TOMATEN, GUTEN MOZZARELLA UND ZUTATEN  
VON HÖCHSTER QUALITÄT BELEGT

PIZZA MARGHERITA 8,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Olivenöl und Basilikum

PIZZA PROSCIUTTO 10,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
hauchdünnen Prosciutto, Oregano und  
Basilikum

PIZZA SPINACI 11,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Blattspinat, Knoblauch, Oliven und Fetakäse

PIZZA TONNARA 11,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Thunfisch, rote Zwiebeln und Oliven

PIZZA NAPOLI 12,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch  
und Basilikum

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 11,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
hauchdünnen Prosciutto und Champignons

PIZZA PARMA 14,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola  
hauchdünner Parmaschinken und Grana  
Padano

PIZZA BRUSCHETTA 12,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Tomatenwürfel, rote Zwiebeln, Knoblauch,  
Fetakäse und Olivenöl

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 13,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Grana  
Padano, Gorgonzola D.O.P  
und Fetakäse

PIZZA FUNGHI 9,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen  
Pilzen und Rucola

PIZZA SALAME MILANO 10,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Salame di Milano, und Basilikum

PIZZA CON RUCOLA 10,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola  
Cherry Tomaten und Grana Padano DOP

PIZZA DIAVOLA 12,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
scharfe Salami, Peperoni, Chili,  
rote Zwiebeln und Champignons

PIZZA VERDURA 12,50

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola,  
Fetakäse, rote Zwiebeln, Paprika  
und Knoblauch

PIZZA MISTA 13,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Prosciutto, Salame di Milano,  
Champignons und Peperoni

PIZZA CAPRICCIOSA 13,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Prosciutto, Salame di Milano,  
Oliven, Champignons, Artischocken und  
Basilikum

PIZZA MARGHERITA VEGAN 13,90

mit Tomatensauce, veganer  
Pizzaschmelz, Kirschtomaten  
und Basilikum

# TRATTORIA LA STAZIONE

## PIZZE SPECIALE



PIZZA WIE SIE SEIN MUSS:

AUF STEIN GEBACKENER DÜNNER TEIG, MIT PASSIERTEN TOMATEN, GUTEN MOZZARELLA UND ZUTATEN  
VON HÖCHSTER QUALITÄT BELEGT

PIZZA CON BURRATA E PARMA 23,90

mit Ricotta, Basilikum Pesto, Mozzarella,  
jungen Tomaten, hauchdünner  
Parmaschinken, Rucola und Originalen  
italienischen Burrata

PIZZA TARTUFO DELIZIOSA 20,90

mit Ricotta, Mozzarella, frisch  
gehobelten schwarzen Trüffel, Rucola und  
Grana Padano

PIZZA CON BURRATA E BASILICO 19,90

mit Ricotta, Basilikum Pesto, Mozzarella,  
jungen Tomaten, Rucola und Originalen  
italienischen Burrata

PIZZA SCAMPI 22,90

mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Salzwasser Großgarnelen, Knoblauch,  
Oliven, Kirschtomaten und Ricotta

PIZZA TARTUFO E PARMA 24,50

mit Ricotta, Mozzarella, frisch  
gehobelten schwarzen Trüffel, Rucola,  
Parmaschinken und Grana Padano

PIZZA CON SALMONE FRESCO 19,90

mit Ricotta, Mozzarella, frischen Lachsfilet  
Rucola, jungen Tomaten und Spinat

BEILAGEN/EXTRAS

## CONTORNO



SALAME, PROSCIUTTO, GORGONZOLA,  
THUNFISCH, BEILAGENSALAT 3,80

Preis je Zutat

HÄHNCHENBRUST, TRÜFFEL,  
PARMASCHINKEN, 1x SALZWASSER  
GROSSGARNELE, 1x BURRATA 5,90

Preis je Zutat

3x KNOBLAUCHBROT, MOZZARELLA,  
FETAKÄSE, GRANA PADANO 3,50

Preis je Zutat

CHAMPIGNONS, SPINAT, PAPRIKA,  
GETR. TOMATEN, PEPERONI,

ARTISCHOCKEN 2,90

Preis je Zutat

PEPERONI, ZWIEBELN, KAPERN, OLIVEN,  
RUCOLA 1,90

Preis je Zutat

KNOBLAUCH, FRISCHE CHILI 1,50

Preis je Zutat

# TRATTORIA LA STAZIONE

NUR FÜR KINDER

## SOLO PER BAMBINI

PIZZA BAMBINI MARGHERITA 5,90  
mit Tomatensauce, Mozzarella  
und Basilikum

PIZZA BAMBINI SALAME 6,90  
mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Salame und Basilikum

PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO 6,90  
mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Prosciutto und Basilikum

PASTA BAMBINI POMODORI 5,90  
Linguine oder Fusilloni mit Tomatensauce  
und Käse

PASTA BAMBINI MAMA 6,50  
Linguine oder Fusilloni mit Bolognaise  
und Käse

SÜßES

DOLCE



UNSERE DESSERTS WERDEN ALLE VON HAND MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET

SORBETTO AL LIMONE 5,50  
Zitronensorbet in der Zitronenschale mit Beeren

TIRAMISÙ VENEZIE CLASSICO 7,90  
hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, dazu frische Beeren und Minze

ITALIENISCHE CREME BRULEE 7,50  
Vanille Creme mit Karamell Kruste und frischen Beeren

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO 8,90  
Schokoladensoufflee mit Vanilleeis, zerkleinerten Amarettinis  
und frische Beeren

WEITERE DESSERTS NACH SAISON



FLASCHENWEINE 0,75L

# BOTTIGLIE DI VINO

---

## VINO BIANCO

FRESCOBALDI CASTELLO DI POMINO 44,00

Eleganz und Weiblichkeit. Ein verborgener Schatz mitten in den Wäldern und Bergen der Region um Florenz. Die Nase öffnet sich mit intensiven floralen Aromen von Frangipani und Jasmin, angereichert mit fruchtigen Noten von Aprikose, Quitte und tropischen Früchten, gefolgt von Kardamom. Am Gaumen ist es herzhaft und harmonisch mit einem angenehmen Nachgeschmack von reifen Himbeeren.



CHARDONNAY BORGIO MAGREDO 35,90

Präsentiert sich im Glas mit einem hellen Strohgelb, das von grünen Reflexen durchzogen ist. Direkt ansprechendes Bukett mit Aromen von Wiesenblumen und -kräutern sowie reifen Früchten. Kompakter Körper, harmonisch am Gaumen und im Geschmack mit wiederkehrenden Noten von Äpfeln und Haselnüssen. Sehr gut zur mediterranen Küche.



ALBENTE BIANCO, KAMPANIEN 29,00

Ein sauberes Bouquet mit Noten von weißen Früchten wie Pfirsich, Banane und reifer Birne. Am Gaumen präsentiert er sich sanft und zugleich füllig. Ein Wein mit besten Trink Eigenschaften, der in einem angenehm trocken Finish endet.



GRILLO ANTURA, MAGGIO VINI 29,90

Kräftiger, anregender Grillo mit Anklängen von Pfirsich und Aprikose in der Nase, am Gaumen kommt eine an grüne Äpfel erinnernde Note dazu, mineralisch im Abgang.



SCAVY & RAY "IL BIANCO" 23,00

SCAVI & RAY Il Bianco ist ein Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Bianco und Riesling. Die Trauben dieses fruchtigen Weißweins wachsen in der malerischen Landschaft des Vallagarina im südlichen Teil des Trentino und in den Hügellagen nördlich der Stadt Verona. Il Bianco ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtig und angenehm aromatisch an der Nase und erinnert an grünen Apfel und Salbei.



CA DEI FRATI LUGANA 38,90

Der aus Venetien in Lugana stammende Weißwein aus dem Hause *Cà dei Frati* wird aus Trauben der Sorte Trebbiano di Lugana hergestellt. Dank des ausgeprägten Kalk- und Tongehalts des Bodens erhalten die Trauben eine deutliche Mineralik, die auch im Wein zu erkennen ist. Der hellgelbe Wein erinnert in der Nase an Äpfel, Zitronen und Steinfrüchte.



PINOT GRIGIO TERRA MUSA DOC 29,00

Der Terra Musa Pinot Grigio Veneto DOC eine traditionelle Rebsorte geizt hier ganz und gar nicht mit ihren Reizen: glasklarer Duft nach Grapefruit, grünem Apfel und einem würzigen Hauch Haselnuss, dabei mineralische Spannung. Im Gaumen begeistert der Terra Musa Pinot Grigio Veneto DOC mit Frische und Cremigkeit.



FRESCO DI MASI BIANCO, IGT 45,00

Fresco di Masi ist eine neue Linie von handwerklich erzeugten Bio-Weinen mit zurückhaltendem Alkoholgehalt, die ein authentisches Geschmackserlebnis bieten. Weine, die "so einfach gemacht sind wie früher, aber so gut, wie man es heute erwartet". Der Fresco di Masi Bianco wird aus Trauben gewonnen, die in den kühlen Morgenstunden gelesen und sofort vinifiziert werden, und erhält so schöne Noten von frischen Früchten, von Ananas und Zitrusfrüchten.



GAVI DEI GAVI DOCG 71,90

Gavi dei Gavi "Etichetta Nera" von La Scolca aus Piemont wird aus alten Reben, von Weinbergen mit niedrigen Erträgen gekeltert und ist der beste und berühmteste Gavi der Welt. Der Gavi dei Gavi darf als der einzige Gavi überhaupt bezeichnet werden, der Alterungspotential aufweist. Trotz seiner hohen Konzentration an Aromen ist er fein und raffiniert.



GRECO DI TUFO DOCG 42,00

Die Reben des Greco di Tufo werden auf kalkhaltigen Böden angebaut, was den Trauben Mineralität, Ausdauer und eine angenehme frische verleiht. Der Duft ist intensiv und anhaltend nach verschiedenen Früchten. Sehr harmonisch fügen sich im Abgang weiche balsamische Noten ein.



FLASCHENWEINE 0,75L

# BOTTIGLIE DI VINO

## VINO ROSSO

TRIGAIO FEU DI SAN GREGORIO 29,00

Der Trigaio besitzt eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Der einnehmende Duft wirkt jugendlich, frisch und unverfälscht. Rote Früchte wie Kirschen und Himbeeren, aber auch Pflaume und dezente Gewürznoten lassen sich entdecken. Im Mund offenbart der Rotwein einen ausgewogenen Körper und große Vitalität.



MASI FRESCO DI MASI ROSSO 38,00

Der Fresco di Masi Rosso wird aus Trauben gewonnen, die in den kühlen Morgenstunden gelesen und sofort vinifiziert werden, was ihm eine ausgeprägte Duftigkeit und schöne Noten von frischen Früchten verleiht – von Granatapfel über Johannisbeeren bis zur Kirschnote, die nicht fehlen darf und die Veroneser Herkunft erkennen lässt.



TALMONTI MODÀ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 26,00

Im Glas offeriert dieser Rotwein von Talamonti Aromen von Schattenmorellen, Zwetschgen, Maulbeeren, Schwarze Johannisbeeren und Schwarzkirschen, ergänzt um weitere fruchtigen Nuancen. Der Talamonti Modà Montepulciano d'Abruzzo präsentiert sich dem Weinenthusiasten herrlich trocken.



MASI AMARONE VALPOLICELLA COSTA DOCG 89,00

Er ist das Ergebnis von Masis anerkannter Expertise für das Verfahren des Appassimento: Die autochthonen Rebsorten des klassischen Valpolicella-Gebiets, Corvina, Rondinella und Molinara lagern über die Wintermonate auf Bambusgestellen und konzentrieren so ihre Aromen. Seine Farbe ist Rubinrot und schmeckt nach fruchtigen Aromen mit Noten von Kaffee und Kakao.



DOLCETTO DOC, ITALIEN PIEMONTE 30,90

Der Dolcetto d'Alba „Boschi dei Signori“ ist ein fruchtiger, gehaltvoller Dolcetto mit schönen Aromen nach sauren Kirschen, roten Früchten und Veilchen. Die Tannine sind seidig und ordnen sich gelungen in die mittlere Struktur ein. Dolcetto, zu Deutsch: „Der Süße“ – verdankt seinen Namen dem süßen Geschmack nach der Ernte. Durch die Umwandlung des Zuckers in Alkohol, resultiert ein gehaltvoller, vollmundiger, intensiv roter, trockener Wein.



FRESCO CHIANTI RISERVA DOCG 49,90

Der im Fass ausgebaute Nipozzano Chianti Rufina Riserva aus der Weinbau-Region die Toskana präsentiert sich im Glas in dichtem Purpurrot, Rubinrot. Die erste Nase des Nipozzano Chianti Rufina Riserva präsentiert Noten von Heidelbeeren, Schwarzkirschen und Quitten. Den fruchtigen Aspekten des Bouquets gesellen sich Noten des Fass-Ausbaus wie orientalische Gewürze, Vanille und Kakaobohne hinzu.



PRIMITIVO PUGLIA IGT 25,00

Der Primitivo Puglia ist ein dunkler, fruchtiger und runder Rotwein aus Apulien. Die Region liegt ganz im Süden von Italien, wo das ganze Jahr über milde bis sehr warme Temperaturen herrschen. Perfekt für die Rebsorte „Primitivo“, die viel Sonne und warmes Wetter braucht. Dadurch entwickelt der Rotwein seine feine und fruchtige Aromatik und gehört seit langer Zeit zu den beliebtesten Rotweinen.



BOSIO VINO BAROLO DOCG 68,00

Die Erfolgsgeschichte des Weinguts Bosio reicht zurück bis in die 60er Jahre des 20. Jahrhunderts. Im malerischen Santo Stefano Belbo, in den grünen Hügeln der piemontesischen Langhe, beginnen Egidio Bosio und seine Frau Angela, Weinberge zu bewirtschaften und den ersten Wein zu keltern. Dieser Barolo ist Granatrot mit violetten Reflexen. Im Geschmack fruchtig mit Noten von roten Beeren und Früchten.



MASI BROLO DI CAMPOFIORIN ORO 46,00

Mit dem Brolo Campofiorin kreierte Masi Winemaker 1995, anlässlich des 25. Geburtstages des Campofiorin Ripasso, einen innovativen Wein, der auf schöne Weise Eleganz mit Ausdruck und Konzentration verbindet. Sein Bouquet von Dörrobst, Gewürze, Kirsche und Pflaume überzeugt er jeden Weinkenner. Im Geschmack ist er intensiv und vollmundig.



NERO D'AVOLA SICILIA DOC 36,00

Der Campo Reale Nero d'Avola Sicilia aus der Feder von Tenuta Rapitalà aus Sizilien zeigt im Glas eine leuchtende, purpurrote Farbe. Die erste Nase des Campo Reale Nero d'Avola Sicilia schmeichelt mit Noten von Maulbeeren, schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren. Den fruchtigen Teilen des Bouquets gesellen sich noch mehr fruchtig-balsamische Nuancen hinzu.



FLASCHENWEINE 0,75L

# BOTTIGLIE DI VINO

## VINO ROSATO

FRESCOBALDI ALIE ROSE  
AMMIRAGLIA 48,50

Eleganter, raffinierter Wein, der in Zartrosa mit Pfirsichreflexen aufwartet. Fruchtig und intensiv nimmt die Nase zunächst eine unmittelbare Frische wahr, die in Aromen reifer Früchte mündet.



FEU DI ROS' AURA ROSATO 37,90

In klarem Rosarot tritt der Ros' Aura Irpinia Rosato auf und erfüllt die Nase mit Düften roter Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Im Geschmack frisch und weich beweist er sich mit einer guten Ausgewogenheit, die einfach jedem gefallen muss.



CA DEI FRATI ROSA 44,90

Zartes Lachsrosa. Leicht und duftig mit delikater Frucht, Aromen von Weißdorn, grünem Apfel, Mandel, erfrischend fruchtig, elegant mit schönem Säurespiel.



CHIARETTO BARDOLINO TOMMASI 26,90

Der Tommasi Rosé Chiaretto Bardolino Classico hat eine ausdrucksstarke Roséfarbe, intensiver, fast süßlicher Duft nach Himbeeren, Schattenmorellen und Erdbeeren.

Er ist spritzig, saftig am Gaumen mit einer klar strukturierten Frucht und belebend im Abgang.



PERLENWEIN 0,75L

## SPUMANTE

VALMARONE PROSECCO  
SPUMANTE 25,90

Unser "Valamarone Prosecco Vino Spumante Aromatico di Qualita D.O.C." ist ein trockener (Extra Dry) spritzig, fruchtiger Prosecco mit feiner Perlung. Intensive Aromen frischer grüner Äpfel, untermalt von floralen Noten. Ideal als Aperitif.



MIONETTO SPUMANTE MO  
SERGIO ROSE 36,50

Das fruchtige Aroma des Mionetto MO Sergio Rosé Spumante erinnert an eine Rosa-Grapefruit, an Himbeeren und schwarze Johannisbeeren, sowie an den delikaten Duft von wilden Rosen. Der intensive Geschmack mit seiner harmonischen Fruchtsäure ist ausgeglichen, frisch und erinnert eindeutig an rote Sommerfrüchte.



PROSECCO VALDO SPUMANTE  
ROSÉ 28,90

Dieser Schaumwein duftet intensiv nach Himbeeren und besitzt elegante florale Noten. Die wunderbare Komposition der sizilianischen Nerello Mascalese und der fruchtigen Glera aus Venetien wird geprägt von einer animierenden Perlage und ist am Gaumen zugleich weich, warm und fruchtig.



CA ERNESTO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG 37,90

CA' ERNESTO Prosecco ist von überragender Qualität: sehr elegant mit einer feinen Perlage und einer wunderschönen strohgelben Farbe. Das zarte Bukett von Aprikosen und Glyzinien, kombiniert mit dem weichen Duft nach frischen Pfirsichen und Birnen. Perfekt als Aperitif.

