Seit 1982 der Italiener in Lichterfelde

Malga [màl-ga] s.f. (pl. -ghe) aus dem Dolomitenladinisch:
Bergscheune; Rustikales Almgebäude, das als Stall
für die Herde und als Wohnung für die Hirten
während der Sommerweide genutzt wird ||
Erweiterung: Hochgebirgssommeralm

MONTAGS RUHETAG
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

DIENSTAG - SAMSTAG
16^{00} BIS 23^{00}
KÜCHE BIS 22^{00}

SONN- & FEIERTAGE
14^{00} BIS 22^{00}
KÜCHE BIS 21^{00}

HINDENBURGDAMM 96 B • 12203 BERLIN • TEL.: 030 / 834 1981
WWW.LAMALGA.DE • FACEBOOK.COM/LAMALGABERLIN

Familienphilosophie

Seit Mai 1982 besteht unser Restaurant nun seit zwei Generationen. Angefangen hat alles mit unseren Eltern, die mit viel Leidenschaft und Hingabe das Restaurant aufgebaut haben. Sie legten den Grundstein für das, was wir heute sind. Ihre Werte und ihre Liebe zur traditionellen Küche haben sie an uns Söhne weitergegeben, die das Restaurant weiterentwickelt und modernisiert haben, ohne dabei die Wurzeln zu vergessen. Seit über dreißig Jahren arbeiten beide Generationen Hand in Hand. Unsere Eltern haben uns die Bedeutung von Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie beigebracht. Wir haben alte Traditionen bewahrt und gleichzeitig neue und nachhaltige Veränderungen eingeführt. Beim Kauf unserer Produkte achten wir darauf, dass sie diese Werte widerspiegeln. Wir haben die Mehrheit unseres Angebots von Massenproduktionen auf kleine und qualitativ hochwertigere Produzenten umgestellt. Dabei verzichten wir nahezu gänzlich auf Fertigprodukte und verarbeiten hauptsächlich Frischeprodukte. Unsere Familie hat engagierte Bauern und Lieferanten in der Region gefunden, die uns mit frischen Zutaten versorgen. Unsere Produkte werden so natürlich und authentisch wie möglich angeboten. Wir setzen uns aktiv für Nachhaltigkeit ein, indem wir große Konzerne verweigern und stattdessen lokale Produzenten unterstützen. Ein Beispiel dafür ist, dass wir nicht San Pellegrino, das zum weltgrößten Nahrungsmittelkonzern Nestle gehört, anbieten, sondern die südtiroler "Plose" Quelle aus den italienischen Dolomiten beziehen. Von diesem Familienunternehmen beziehen wir nun auch Limonaden, Bio-Säfte und Bio-Eistees. Zu unserem Angebot gehören auch Biere von kleinen Privatbrauereien, wie das "Hofbräuhaus Traunstein" von Familie Sailer, sowie Weine von Kleinweinbauern, die auf Qualitäten und nicht auf Quantitäten achten. Unser Ziel ist es, Ihnen einen gemütlichen und familiären Aufenthalt zu bieten, in dem Sie die Herzlichkeit und Leidenschaft unserer Familie spüren können.

APERITIVI & DRINKS

€

PROSECCO BRUT 0,1L 6
"Beato Bartolomeo" • **Veneto** • *2022* *100% Glera* 0,75L 29
Feinperlig, intensiver Duft nach frischen Früchten und delikat im Geschmack

FRIZZANTE ROSÉ 0,1L 5,5
"Beato Bartolomeo" • **Veneto** • *2022* *100% Merlot* 0,75L 26
Fruchtig erfrischender rosefarbener Perlwein

VERMOUTH "VERNEY" • *LA VALDOTAINE* • *weiß und lieblich* • 4CL 6
Aus alpinen Kräutern

VERMOUTH "NUMERO UNO" • *RAINA* • *rot und aromatisch* • 4 CL 7
Biodynamisch, handwerklich hergestellt, unabhängiger Winzer

"BITTER ARTIGIANALE" • *LA VALDOTAINE* • 4 CL 6
Vereint Schärfe des Wermuts, Süße des Holunders und Bittere des Enzians

AMERICANO 9,5
Vermouth "NUMERO UNO", Campari, Soda, Orangenschnitz

NEGRONI 11
Vermouth "NUMERO UNO", Campari , "ACQUEVERDI GIN", Orangenschnitz

NEGRONI SBAGLIATO 10
Vermouth "VERNEY", Campari, Prosecco, Orangeschnitz

SELECT SPRITZ VENEZIANO • *Seit 1920 der autentische Aperitif aus Venedig* • 8,9
Prosecco, Aperitivo "SELECT", Soda, Olive

APEROL SPRITZ 8,5
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnitz

CYNAR SPRITZ • *Intensiverer Geschmack und angenehm bittersüsse Note. Ausgezeichnet auch als Digestiv!* • 8,5
Prosecco, "Cynar" , Soda, Limettenschnitz

ITALIAN RADLER 8,5
Campari[4] , Traunsteiner Pils, PLOSE Zitronen-Limonata, Minze, Limettenschnitz

HUGO 8,5
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limettenschnitz

HUGO ROSSO • *alkoholfrei* • 8
Alkoholfreier "Sanbitter"[4], Holunderblütensirup, Minzeblätter, Limette

SANBITTER ORANGE • *alkoholfrei* • 8
Alkoholfreier "Sanbitter"[4], Orangensaft, Zitronenschnitz, Rosmarinzweig

CILIEGIO • *alkoholarm* • 8,5
"Ramazzotti Rosato"[4], Kirschsaft, Soda, Basilikumblätter, Limettenschnitz

CAMPARI ORANGE 8,5
Campari[4], Orangensaft

LONGDRINKS

GIN E TONICA • 5CL GIN DER WAHL UND PLOSE INDIAN DRY TONIC WATER • 12

- MAZZETTI **London Dry Gin** • *langanhaltender Gin mit Citrusaromen aus dem Piemont*
- LA VALDOTAINE **"ACQUEVERDI" New Western Gin** • *milder Kräuter Gin aus den Alpen*
- MORELLI **"BOTANICO" London Dry Gin** • *aromatischer Gin mit Kamille, Thymian und Rosmarin aus der Toskana*

FUTSCHICATO 9
4 cl italienischer Brandy "Vecchia Romagna" und Cola von PLOSE aus Südtirol

WODKA E LEMON 10
4cl Wodka und PLOSE Premium Taste Bitter Lemon

SUPPEN • ZUPPE

€

MINESTRONE I — 7,9
Hausgemachte Brühe mit viel Gemüse

ZUPPA DI POMODORO *auf Wunsch auch vegan* AGI — 7
Tomatencremesuppe mit Sahne

ZUPPA DI FAGIOLI *auf Wunsch auch vegan* I — 9
Bohnensuppe mit aromatischem Guanciale (Ital. Speck)

ANTIPASTI

OLIVE PAESANE • *nicht geschwärzt und ohne Konservierungsstoffe* • — 6,5
Hauseingelegte Oliven

CAPONATA • *typisches süßsaures Gemüse-Gericht aus Süditalien* • AI — ALS VORSPEISE 17 / ALS HAUPTGERICHT 22
Das Schmoren in Olivenöl mit Stangensellerie und Essig hebt das Aroma von Auberginen, Oliven, Kapern, Pinienkernen und Tomaten hervor.

MOZZARELLA DI BUFALA G — 14
Büffelmozzarella, Datteltomaten, Basilikum

BURRATA PUGLIESE G • *typisch apulisch* • — 14
Cremige Sahne-Mozzarella, Rucola, Datteltomaten, Basilikum

PROSCIUTTO E BURRATA G • *typisch apulisch* • — 19
Cremige Sahne-Mozzarella, ital. Kochschinken, Rucola, getrocknete Tomaten, Basilikum-Pesto

ANTIPASTO MISTO AG — 15
Gemischte Vorspeise aus verschiedenen Gemüsen

ANTIPASTO DELLA CASA ACDGIJ • *Platte ab 2 Personen* • — PRO PERSON 16
Platte ab 2 Personen mit Carpaccio, Vitello Tonnato und Gemüse-Antipasti

INSALATA MARE DGIN • *hausgemachte Mischung* • — 18
Meeresfrüchtesalat

CARPACCIO GJ — 16
Zartes Rindfleisch mariniert in Zitronen-Oliven-Vinaigrette an Rucola und Parmesan

VITELLO TONNATO CD — 16
Dünne Scheiben rosa gegartes Kalbfleisch an cremiger Thunfischsauce und Kapern

BRUSCHETTE A — PRO STÜCK 2
Marinierte Knoblauch-Tomatenwürfel auf geröstetem Brot

FOCACCINA ALL' AGLIO A — 9
Knusprig, fluffige Focaccia mit Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoncini

FOCACCINA ALLE OLIVE A — 10
Knusprig, fluffige Focaccia mit Tomatensauce, Oliven und Kapern

FOCACCINA FANTASTICA AG — 15
Knusprige Focaccia mit Guanciale-Speck, Hirtenkäse, Zucchini, Minze, Honig

KINDERGERICHTE • BAMBINI

€

• *Ausschliesslich für unsere kleinen Gäste* •

PASTA BAMBINO AGI — 7
Deine Lieblingsnudeln in Bolognese-, Tomaten- oder Sahnesauce g

PIZZA BAMBINO AGI — 7
Wünsch Dir deine Pizza, wie Du sie am liebsten magst !

CHICKEN NUGGETS AC — 10
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes und Ketchup

PASTA

€

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO A — 11
In Olivenöl gebratener Knoblauch und scharfe Peperoncini

SPAGHETTI BOLOGNESE AI — 13
Mit Ragout alla bolognese

SPAGHETTI BARESE AG — 14
Mit Brokkoli, Tomaten, Knoblauch und geriebenem Pecorino-Romano-Käse

SPAGHETTI CARBONARA ACG — 15
Cremig mit Parmesan, Pecorino Romano, Ei und angebratenem Guanciale-Speck

SPAGHETTI AMATRICIANA AGI — 15
pikante Tomatensauce mit Guanciale-Speck, Pecorino-Romano-Käse, Zwiebeln

SPAGHETTI MARINARA AGIN — 17
In pikanter Tomatensauce mit Knoblauch und Meeresfrüchten

RIGATONI ALL' ARRABBIATA A I — 12
In pikanter Tomatensauce mit scharfen Peperoncini und Knoblauch

RIGATONI ALLA PUTTANESCA AGDI — 13
In pikanter Tomatensauce mit Sardellen, Knoblauch, Kapern und Oliven

RIGATONI AL TONNO AGD — 15
In pikanter Tomatensauce mit Thunfisch, Knoblauch, Kapern und Oliven

RIGATONI AL PESTO *auf Wunsch auch vegan* AGH — 15
In hausgemachtem Basilikum-Pesto mit Pinienkernen

RIGATONI LECCA BAFFI AG — 18
Cremige Sahnesauce mit Kalbfleischspitzen, Champignons, Speck und Zwiebeln

CANNELLONI VEGETARIANI • *hausgemacht* • AGI — 14
Spinat-Ricotta-Teigrollen in Tomatensauce mit Käse überbacken

CANNELLONI BOLOGNESE • *hausgemacht* • AGI — 15
Spinat-Ricotta-Teigrollen mit Ragout alla bolognese und Käse überbacken

CANNELLONI GORGONZOLA • *hausgemacht* • AG — 17
Spinat-Ricotta-Teigrollen mit Gorgonzolasauce und Parmesan überbacken

LASAGNA PASTICCIATA • *hausgemacht* • AGI — 15
Schichten von Nudelplatten, Ragú alla bolognese und Mozzarella, dann mit reichlich Parmesan überbacken

GNOCCHI ALLA PERA • *hausgemacht* • ABG — 18
Dinkel-Vollkorn-Gnocchi in Gorgonzolasauce und Birnen

GNOCCHI GENOVESI • *hausgemacht* • ABHG — 19
Dinkel-Vollkorn-Gnocchi mit Garnelen und frischem Basilikum-Pesto

SALATE • INSALATE

AUF WUNSCH MIT KRÄUTER-SAHNE-DRESSING G *ODER BALSAMICO-VINAIGRETTE*

INSALATONA — KLEIN 6 / GROSS 9
Gemischter Salat

INSALATA RICCA A — 13
Salat mit Hirtenkäse, marinierten Knoblauch-Tomaten, Oliven, Kapern

RUCOLA E PARMIGIANO GJ — 15
Rucola mit Parmesanflocken, Datteltomaten und Vinaigrette

INSALATA FANTASIA — 17
Bunter Salat mit gebratenen Hähnchensteakstreifen und Champignons

100% PFLANZLICH VEGAN 100% PFLANZLICH

€

Unser selbst hergestellter Veggie-Mozza-Käse besteht ausschliesslich aus Cashews und drei weiteren pflanzlichen Zutaten. Dadurch erzielen wir einen möglichst natürlichen und frischen Geschmack

ANTIPASTO VEGANO A F H I — 15
Vorspeisenteller mit hausgemachter Veggie-Mozza an Basilikumpesto und italienischen Datteltomaten, verschiedenen gegrillten Gemüsen, getrockneten Tomaten und Artischocken

CAPONATA A I V • *typisches süßsaures Gericht aus Süditalien* • — ALS VORSPEISE 17 / ALS HAUPTGERICHT 22
Das Schmoren in Olivenöl mit etwas Stangensellerie und Essig bringt das Aroma von Auberginen, Oliven, Kapern, Pinienkernen und Tomaten vollendet zur Geltung

GNOCCHI AMORE E POMODORO A F H I • *hausgemacht* • — 15
Hausgemachte Vollkorn-Gnocchi aus BIO-Dinkel in Tomatensauce mit Basilikum, roten Zwiebeln, Oliven, Kapern, Knoblauch und Veggie-Mozza

RIGATONI AL CARTOCCIO A F H — 16
Rigatoni im Brot gebacken mit Pilzen, ital. Rübstiel, Knoblauch, Zwiebeln, marinierten Tomaten, Kapern, Veggie-Mozza und Pesto

SPAGHETTI VEGANARA A F H — 15
in cremiger Sauce mit gebratenen Pilzen und Knoblauch an krossen Zwiebeln

VEGANE STEINOFENPIZZA

• *Jede Pizza wird mit unserer hausgemachten Cashew-Veggie-Mozzarella belegt* •

• **Auf Wunsch jede Pizza auch mit Bioland-Dinkelvollkorn-Teig** • EXTRA € 3 •

Unser selbst hergestellter Veggie-Mozza-Käse besteht ausschliesslich aus Cashews und drei weiteren pflanzlichen Zutaten. Dadurch erzielen wir einen möglichst natürlichen und frischen Geschmack

FRANCESCO A F H — 16
Dinkelvollkornpizza mit sonnengereiften apulischen Kirschtomaten, Oliven, Veggie-Mozza, roten Zwiebeln, Kapern, pikante Peperoncini, "Cime di Rape sott'olio", das sind in Olivenöl eingelegte, köstliche Rübstielköpfe mit zarten und leicht bitteren Blättern

DUCHESSA LITTA A F H — 11
Tomatensauce, natives Olivenöl, Veggie-Mozza, Basilikum

MARI VERDI A F H — 13
Tomatensauce, Pesto, Petersilie, Veggie-Mozza, pikantes Knoblauchöl

CAPONE A F H — 16
Tomatensauce, Veggie-Mozza, Caponata, Cime di Rape, Pinienkerne

GENOVEGAN A F H V J — 14
Veggie-Mozza, Pesto, Champignons, Artischocken, Radicchiosalat, Pinienkerne

LIMONACCIO A F H V J — 15
"Pizza Bianca" mit gegrillter Paprika und Veggie-Mozza gebacken, dann mit sonnengetrockneten Tomaten, frischen Champignons, Rucola, Radicchio, Sellerie und Zitronen-Vinaigrette verfeinert

VEGANES DESSERT

CIOCCOLATO VEGANO V • *laktosefrei* • — 7,9
halbgefrorenes Schokodessert und Nougatsauce auf Karamellgebäckcrumble an Sahne und Amarenakirschen

COME IN PUGLIA • WIE IN APULIEN

• *Die Heimatregion der Famiglia Dormio* •

SALSICCIA

• HAUSGEMACHT •

Nach altem Familienrezept in unserer Küche von Hand produziert. Wir verwenden dafür ausschließlich das beste von der Schweineschulter, grobgehackt würzen wir sie fein mit Fenchelsamen und unserer geheimen Gewürzmischung.

CIME DI RAPA

• ZU DEUTSCH RÜBSTIEL •

Typisches Blattgemüse, das dem Brokkoli und auch dem Spinat ähnelt. Der Stängelkohl ist mit Senf, Rettich, Kresse und Kohl verwandt und hat einen feinen süß-bitteren Geschmack und ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

€

SALSICCIA & CIME DI RAPA • *hausgemacht* • 22
• *die mediterrane Version des Grünkohls mit Pinkel* •
Gegrillte Salsiccia mit der typischen Beilage "Cime di Rapa", mit Knoblauch und Chilischoten angebraten, dazu Rosmarin-Kartoffeln

TAGLIATELLE AL PRIMITIVO A G 19
in Primitivo-Sauce mit Salsiccia, Pilzen, Tomaten und würzigem Provolone

ORECCHIETTE ALLA MAMMA A G • *hausgemacht* • 14
• *Die Lieblings-Pasta der Mamma des Hauses und auch das Nationalgericht ihrer Heimatregion Apulien* •
Öhrchennudeln pikant mit "Cime di Rapa", Datteltomaten, Knoblauch, Chili und Provolone
• AUF WUNSCH ZUSÄTZLICH MIT SALSICCIASTÜCKCHEN • JE EXTRAWURST € 4,5

VINO PUGLIESE DAZU EMPFEHLEN WIR WEIN AUS APULIEN

"VERSO SUD" SUSUMANIELLO 10,9 24 33
"I PASTINI" • **Apulien** • *2021* *100% Susumaniello* *4 Monate Stahl, 6 Monate Holzfaß, 3 Monate Flasche*
Rotwein mit opulenter Textur, weiche saftige rote Brombeer und Pflaumennoten, schwarze Früchte hinter Kirsch- und gerösteten Eichenaromen, seidig

BOMBINO BIANCO CASTEL DEL MONTE 8,9 19,9 27
"CONTE SPAGNOETTI ZEULI" • **Apulien** • *2023* BIO *100% Bombino bianco*
Italiens älteste weisse Rebe, kraftvoll und lebendig, erfrischende Säure, leicht cremige Textur, reife Fruchtaromen, würzige Nuancen

WEITERE WEINE *auf den letzten Seiten*

ZUM ABSCHLUSS:

LIQUORE "SAN MARZANO" ELISIR *"BORSCI"* 4CL € 5
In Apulien produziert gemäß Originalrezept von 1840. Ein Likör mit einzigartigem Aroma und ausgeglichenem Geschmack. Perfekt zum Aperitiv oder Digestiv und auch zum Espresso oder Nachtisch.

AFFOGATO G 7,9
2 Kugeln Vanilleeis mit "San Marzano" Likör und Espresso "ersoffen"

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

€

• *Auf Wunsch* **jede** *Pizza auch mit* **Bio***land-Dinkelvollkorn-Teig* • *e***X***tra* € 3 •
• *Pizza rossa = ohne Mozzarella gebacken* •
• *Pizza bianca = ohne Tomatensauce* •

MARGHERITA A G
Mozzarella "Fior di Latte" und frischem Basilikum — 11

MARINARA A G
Klassische *Pizza rossa* mit köstlicher Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl — 10

REGINA MARGHERITA A G
Büffelmozzarella, Pecorino, Basilikum, Olivenöl — 15

NAPOLI A D G
Mozzarella, Sardellenfilets, schwarze Oliven, Knoblauch, Petersilie — 13

MISTA A G
Mozzarella, Mailänder Salami, Schinken, Champignons, Peperoni — 14

CONTADINA A G
Mozzarella, Champignons, Knoblauch, Kapern, Zwiebel — 14

VEGETARIANA A G
Mozzarella, buntes Gemüse und Knoblauch — 14

STAGIONI A G
Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven — 15

DIAVOLO A G
Mozzarella, pikante ital. Salami, Rucola, Parmesanhobel, scharfe Peperoncini — 16

BRESAOLA A G
Mozzarella, Bresaola (Rinderschinken), Rucola, Parmesanhobel — 16

PARMA A G
Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanflocken — 16

TONNO A G
Mozzarella, Thunfischstücke, Zwiebeln — 14

SCAMPI A G N
Mozzarella, Garnelen, Knoblauch — 17

PESCATORE A D G I N
Mozzarella, Meeresfrüchte, Thunfisch, Sardellen, Knoblauch — 16

PIZZA CALZONE A G • *zusammengeklappte gefüllte Pizza* •
Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Ei, Tomatensauce — 15

CALZONE CALABRESE A G • *zusammengeklappte gefüllte Pizza* •
Mozzarella, Hirtenkäse, pikante Salami, Spinat, scharfes Öl — 16

MOZZAFIATO A G
Büffelmozzarella, gegrillte Auberginen, Basilikum, Olivenöl — 16

BURRATA A G
Pizza rossa, anschließend mit Burrata, Datteltomaten und Rucola belegt — 16

BUFALA A G
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum, getrocknete Tomaten, Olivenöl — 19

MALGA A G
Pizza bianca mit Tomatenwürfel, Paprika, Hirtenkäse , Mozzarella, Gorgonzola — 16

QUATTRO FORMAGGI E PERA A G
Pizza bianca mit Mozzarella, Hirtenkäse, Gorgonzola, Parmiggiano, Birne — 16

DINKEL-PIZZA
100% DINKELVOLLKORN

• *vom ganzen Bioland-Dinkel-Korn . in unserer Steinmühle frisch gemahlen* •

RUSTIKA A G
Mozzarella, Tomatensauce, Grill-Paprika, Pilze, Kapern, Knoblauch, Zwiebeln — 16

CALABRA A G
Mozzarella, Tomatensauce, pikante Salami, Provolone-Käse, Champignons — 16

VECCHIA NAPOLI A G
Pizza bianca mit Mozzarella, Salsiccia, Provolone-Käse, Cime di Rapa (Stängelkohl), Chili — 17

BLACK ANGUS RIND

€

Top Sirloin Steak vom Black Angus Rind

• *fettarm und trotzdem saftig* •

MANZO AI FERRI 30
Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln

TAGLIATA SU RUCOLA [G] 32
Rosa gegrilltes Steak, tranchiert und auf mariniertem Rucola gebettet,
verfeinert mit Olivenöl und zarten Parmesanspänen

MANZO ALLE CIPOLLE FRITTE [A] 32
Gegrilltes Steak mit herzhaft krossen Zwiebeln und
hausgemachter Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln

MANZO AL GORGONZOLA [G] 35
Steak in pikanter Gorgonzolasauce, dazu Gemüse und Kartoffeln

HÄNCHENSTEAK

von der Oberkeule

• *knusprig gebraten* • *saftig und zart* • *ohne Knochen* •

POLLO ALLA PIZZAIOLA [AI] 20
In pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, Kapern und Oliven dazu Spaghetti

POLLO ALLE ERBE 20
mit Knoblauch und Kräutern gebraten, dazu Gemüse und Kartoffeln

POLLO ALLA PUGLIESE [A] • *Originalrezept aus Apulien* • 20
In Weißwein geschmorte Lorbeer-Zwiebeln, dazu Gemüse und Kartoffeln

KALB

von der Oberschale

• *fast fettfrei* • *sehr zart* • *äusserst kalorienarm* •

COTOLETTA ALLA MILANESE [ACG] 22
Paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA [A] • *nach Originalrezept nur vom Kalb* • 25
Medaillons mit Parmaschinken gebraten mit Salbei in Weißweinsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln

INVOLTINI PRINCIPESSA [AG] 25
Knusprig panierte Roulade, saftig mit Schinken und Mozzarella gefüllt,
an Champignonrahmsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln

FISCH

CALAMARI ALLA LIVORNESE [IN] 22
Calamari in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, Kapern und Oliven

CALAMARI ALLA GRIGLIA [AN] 22
Pikant gebratene Calamari auf Rucolasalat

CALAMARI FRITTI [AGN] 22
Goldgelb frittierte Calamari mit hausgemachter Remoulade

ORATA AL FORNO [D] 24
Doradenfilets aus dem Ofen mit Zucchini, Oliven, Kapern, Knoblauch
und Datteltomaten, dazu Kartoffeln und Blattspinat

SCAMPI ALLA GRIGLIA [BG] 29
Gegrillte Großgarnelen mit Knoblauch und milden grünen Peperoni an
Salatblättern, dazu reichen wir unsere hausgemachte Remoulade

SCAMPI AL FORNO [B] 29
Pikant im Ofen gebackene Großgarnelen mit Kräuterbutter und Knoblauch

DOLCI

€

TORTINO AL CUORE LIQUIDO AGC • *hausgemacht* • **Backzeit ca. 10 min** • 9,5
Warmes Zartbitter-Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern an kalter Vanilleeiscreme und Sahne

TIRAMISU AG • *hausgemacht* • 6,9
In Espresso getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme
abschließend mit reichlich Kakaopulver bestäubt.

PANNA COTTA G • *hausgemacht* • 6,9
hausgemachter Sahnepudding an Himbeersauce

CIOCCOLATO VEGANO ♡ • *laktosefrei* • 7,9
Halbgefrorenes Schokodessert und Nougatsauce auf
Karamellgebäckcrumble an Sahne und Amarenakirschen

LAMPONI G 8
Warme Himbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne

ZABAIONE GC 6,9
Handgeschlagene Weinschaumcreme mit Ei und Marsala

AFFOGATO G 7,9
2 Kugeln Vanilleeis mit apulischem Kräuterlikör "San Marzano" verfeinert und in Espresso "ersoffen"

COPPA AMARENA GHE 8
3 Kugeln Vanilleeiscreme mit eingelegten Amarenakirschen, Schokoraspeln und Sahne

FICHI PRINCIPESSA G 9,5
2 Kugeln VanilleEiscreme an karamellisierten feigen und Sahne

GELATO MARIA G 7
2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Kräuterlikör und Sahne

GELATO CON PANNA GHE 6
3 Kugeln gemischte Eiscreme mit Sahne (Auswahl: Vanille, Schoko, Nuß, Erdbeer)

CASSATA ACGF 8
Lagen von Zabaione- und Schokoladeneiscreme mit
kandierten Fruchtwürfeln, dazu Maraschino-Likör & Sahne.

TARTUFO GCF 8
Klassischer Eistrüffel mit Zabaione-Kern, umhüllt von Schokoladeneiscreme.
Er wird in Haselnussstücken gewälzt und mit Kakaopulver bestäubt

MARZANO MARTINI ♡ • *perfekter After-Dinner-Cocktail* • 11
Im Shaker cremig geschüttelter Drink aus frisch gebrühtem Espresso,
apulischem Kräuter-Elisier "San Marzano" und Mandelsirup

ESPRESSO NARDINI ♡ • *knackige Variante des Klassikers Espresso Martini* • 15
Im Shaker cremig geschüttelter Drink aus frisch gebrühtem
Espresso, Grappa Riserva "Nardini", Espressolikör und Rohrzuckersirup

THE & CAFFE

Wir verwenden Caffé Partenope, eine seit drei Generationen familiengeführte Rösterei aus Neapel

ESPRESSO • *klassische süditalienische Röstung aus 80% Arabica & 20% Robusta*	Tasse	2,9
ESPRESSO *Macchiato*	Tasse	3,5
ESPRESSO *Doppio*	Tasse	4,9
CAFFÉ *leccese* • *Espresso und apulischer Mandelsirup auf Eis*	Tasse	4,9
KAFFEE *crema*	Tasse	3
CAPPUCCINO	Tasse	4,5
LATTE *Macchiato*	Glas	5
BIOTEE • *Ceylon-Schwarztee* • *Sencha-Grüntee* • *Kräutertee* • *Früchtetee* • *Kamillentee*	Glas	3,9

DESTILLATE

		€
GRAPPA PRIMITIVO RISERVA • *MARCATI* Rund und umhüllend mit feinem Geschmack und zarten florealen Noten	2CL 4CL	3,9 6,9
LA VISIONE DI LUIGI RISERVA ECOSOSTENIBILE • *FRANCOLI* Strukturierter Geschmack, ausgewogener Charakter. Doppelte Reifung: die erste in slawonischer Eiche, die zweite in Limousin Fässern	2CL 4CL	5,9 9,9
GRAPPA BARRIQUE LIMOUSIN • *FRANCOLI* Doppelte Reifung: 3 Jahre im Holzfaß und 8 Monate in Limousin Fässern, wodurch sie einen kräftigen und satten Gelb - Farbton erhält	2CL 4CL	5,9 9,9
GRAPPA RISERVA • *B.LO NARDINI* Doppelt Destilliert, drei Jahre in Eiche gereift, kaltfiltriert. Zart, delikat harmonisch, weich aber intensiv	2CL 4CL	7 12
BAROLO CASK FINISH GRAPPA PREMIUM INVECCHIATA • *FRANCOLI* Intensiv aber ausgewogen. Noten von Vanille, Tabak und getrocknetem Obst. Erster Ausbau in französischer Eiche, dann in alten Barolo-Fässern	2CL 4CL	7,9 14
BOURBON CASK FINISH GRAPPA PREMIUM INVECCHIATA • *FRANCOLI* Honig, Pfeffer, rote Früchte. weich mit leicht süßlichen Noten nach Vanille. Erster Ausbau in französischer Eiche, dann in genutzten Bourbon-Fässern	2CL 4CL	7,9 14
PORTO CASK FINISH GRAPPA PREMIUM INVECCHIATA • *FRANCOLI* Elegant, reichhaltig nach Trockenfrüchten, Haselnuss und Karamell. Erster Ausbau in französischer Eiche, dann in ehemaligen Porto-Fässern	2CL 4CL	7,9 14
AMBRA DI MOSCATO RISERVA • *FRANCOLI* Blumige, würzige mit Vanillenoten. Intensiv, einhüllend, aussdauernd. Zwei Jahre in kleinen 700-Liter-Fässern, weitere zwei Jahre in Barrique gereift	2CL 4CL	8,9 16
ORO DI BAROLO RISERVA • *FRANCOLI* Intensiv, raffiniert, nach Gewürzen, Vanille, Tabak und Teeblättern. Zwei Jahre in kleinen 700-Liter-Fässern, weitere zwei Jahre in Barrique gereift	2CL 4CL	9,9 18
BRANDY • *VECCHIA ROMAGNA* • *Etichetta Nera* Dieser Brandy wird auch heute, über 200 Jahre nach seiner Entdeckung, handwerklich hergestellt. Ausgewogenes Bouquet, mit fruchtigen Aromen und weicher Vanillenote sowie einen Hauch von Zimt und Mandeln. Aus erlesenen Weinen der Trebbiano-Traube hergestellt und lagert mindestens drei Jahre in Limousin-Eichenfässern.	2CL 4CL	3,9 6,9

AMMAZZACAFFE ● DIGESTIV NACH DEM KAFFEE

AMARO • *Kräuterlikör*	4CL	4,5
LIQUORE SAN MARZANO ELISIR • *BORSCI* • *seit 1840 aus Apulien*	4CL	5
BIRRACOTTA • *HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN* • *Bockbierlikör*	4CL	5
ORIGINAL RADEBERGER • *bittersüß nach Gewürznelke und Zimt*	4CL	5
AMARO DEL CAPO • *EISGEKÜHLT SERVIERT*	4CL	6
AMARO DENTE DI LEONE • *LA VALDOTAINE*	4CL	6
BITTER ARTIGIANALE • *LA VALDOTAINE*	4CL	6
CYNAR • *bittersüsser Artischocken-Digestivo*	4CL	4,5
FERNET BRANCA ODER BRANCA MENTA	2CL	3,5
ESPRESSOLIQÖR • *LUCANO* • *mit feinen Noten von Vanille und Cacao*	4CL	4,5
SAMBUCA, AMARETTO ODER LIMONCELLO	2CL 4CL	2,9 5

Hofbräuhaus Traunstein

seit 1612

Zwischen Chiemsee und Alpen, im Herzen des Chiemgaus, auf der Anhöhe Traunsteins braut Familie Sailer seit Generationen aus feinstem Malz von heimischen Mälzereien, frischem Bergwasser aus der eigenen Quelle vom Traunsteiner Hochberg und ausschließlich Aromahopfen von eigenen Hopfenfeldern aus der Holledau, beste Bierqualität nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

BIER VOM FASS

bayerisches **Pils** — Frisch, prickelnd, mit leichtem schlankem Körper

GLAS 0,3L € 4,5
GLAS 0,4L € 5,5

Helles — Harmonisch, vollmundig und traumhaft ausgewogen

GLAS 0,3L € 4,5
GLAS 0,5L € 5,9

Zwickl *naturtrüb · kellerfrisch* — Ein naturtrüb-samtiges Helles wie aus Urgroßvaters Zeiten

IM GEEISTEN STEINKRUG
0,5L € 6

FEINE FLASCHENBIERE

Weißbier

0,5L € 5,8

Honigfarben mit der ganzen Kraft der eigenen Brauerei-Hefe.
Herrlich erfrischend mit weicher Hefeblume und vollem Fruchtaroma.
Das Meisterstück gefüllt mit Leidenschaft und über 400 Jahre Brauereierfahrung

Dunkel

0,5L € 5,8

Das Bier aus einer guten alten Zeit: kräftig, dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack.
Weich im Trunk mit stolzem Dunkelmalz-Charakter, angenehm vollmundig.

Zwickl *alkoholfrei*

0,33L € 4,5

Durch die Verwendung spezieller Hefen wird das Bier komplett vergoren. Das bewahrt den vollen Geschmack, senkt aber den Alkoholgehalt auf unter 0,5 %. Das macht das Zwickl alkoholfrei zur perfekten Sommer-Erfrischung für alle, die den leichten Genuß lieben. Hefig-fruchtiger Duft und blumiges Hopfenaroma. Ein unfiltriertes Naturprodukt mit hell-gelber Farbe und deutlicher Kellertrübung direkt aus dem Lagerfass.

Weißbier *alkoholfrei*

0,5L € 5,8

Erfrischend, spritzig mit vollem Geschmack. Dank seiner isotonischen Eigenschaft versorgt es den Körper sofort mit den wertvollen Inhaltsstoffen. Das Weißbier alkoholfrei ist kalorienreduziert und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten,

Helles *alkoholfrei*

0,5L € 5,8

Eine hopfig feinwürzige isotonische Erfrischung mit schmeichelnder Süße.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

• *zählt zu den leichtesten und reinsten Wässern der Welt* •

AQUAPLOSE • NATURALE ODER FRIZZANTE — FL. 0,25L € 3,5 / FL. 0,75L € 7,5
Reinheit aus den klaren Quellen der Südtiroler Alpen!

TAFELWASSER

• *vom Premium-Wasserfilter* •

TAFELWASSER • STILL ODER SPRUDELIG — GLASS 0,2L € 2,5 / KARAFFE 0,5L € 4,2
Nachhaltige Erfrischung!

SPEZI • *Hausmischung aus PLOSE Limonaden* — 0,4L € 5
Fruchtiger Mix aus Aranciata und Cola

SAFTSCHORLE • *Hausmischung* — 0,2L € 3 / 0,4L € 5
Wahlweise Apfels-, Kirsch- oder Rhabarbersaft

KIBA • *Hausmischung* — 0,2L € 3 / 0,4L € 5
Bananennektar mit einem Schuss Kirschsaft

PLOSE Vintage — VIBRANTE GUSTO ITALIANO

LIMONADEN

DER SPRITZIGE GESCHMACK ITALIENS

Nach original italienischer Rezeptur hergestellt, schmecken sie nach dem süßen Leben

COLA — FL. 0,25L € 3,5 / 0,4L € 5
Die italienische Cola mit Quellwasser aus den Dolomiten

COLA ZERO — FL. 0,25L € 3,5
Kein Zucker, kein Apartam, keine Kompromisse

LIMONATA — FL. 0,25L € 3,5 / 0,4L €5
Mediterrane Zitronen geben den extra zitronigen Geschmack

ARANCIATA — FL. 0,25L € 3,5 / 0,4L € 5
Sonnengereifte Orangen erfrischen mit jedem Schluck

INDIAN DRY TONIC WATER — FL. 0,2L € 4,5
Herb und belebend, mit Chinarinde aus Südamerika

PREMIUM TASTE BITTER LEMON — FL. 0,2L € 4,5
Erfrischend mit natürlichem Zitronensaft

BIOPLOSE

Ausgezeichnet mit dem Europäischen Bio-Siegel, werden für die Herstellung ausschließlich Früchte und Zutaten aus rein biologischem Anbau verwendet. Auf die Verwendung von künstlichen Konservierungs- und Aromastoffen sowie den Zusatz von Industriezucker wird vollkommen verzichtet.

BIO **APFELSAFT** — FL. 0,2L € 4

BIO **ORANGENSAFT** — FL. 0,2L € 4

BIO **TEE & PHIRSICH** — FL. 0,275L € 4,5

BIO **TEE & ZITRONE** — FL. 0,275L € 4,5

HAUSWEIN • VINO DELLA CASA

ROTWEIN

	0,2L	0,5L	0,75L
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO *"VIGNA MADRE" • Abruzzen • 2021 ♡ 100% Montepulciano d' Abruzzo*	7,9	17,9	49 1,5 L MAGNUM-FLASCHE
CASTEL DEL MONTE ROSSO "SZO" *"CONTE SPAGNOLETTI ZEULI" • Apulien • 2022 30% Nero di Troia 70% Montepulciano*	8,5	19,5	27
ROSSO PICENO "PABLO" *"CASAL FARNETO" • Marken • 2021 BIO ♡ 65% Montepulciano, 35% Sangiovese*	9,5	21	29
PRIMITIVO TARANTINO "ARPAGO" *"I PASTINI" • Apulien • 2021 ♡ 100% Primitivo*	8,9	19,9	28
SUSUMANIELLO "VERSO SUD" *"I PASTINI" • Apulien • 2021 ♡ 100% Susumaniello*	11	24	33

ROSEWEIN

	0,2L	0,5L	0,75L
ROSATO CASTEL DEL MONTE "MEZZANA" *"CONTE SPAGNOLTETI ZEULI" • Apulien • 2022 ♡ 80% Nero di Troia, 20% Montepulciano*	8,9	19,9	28
ROSATO FRIZZANTE • FEINPERLIG *"BEATO BARTOLOMEO BREGANZE" • Venezien • 2023 100% Merlot*	8,5	19,5	26

WEISSWEIN

	0,2L	0,5L	0,75L
CHARDONNAY *"BEATO BARTOLOMEO BREGANZE" • Venezien • 2023 100% Chardonnay*	7,5	16,5	29 1 L KARAFFE
BOMBINO CASTEL DEL MONTE *"CONTE SPAGNOLETTI ZEULI" • Apulien • 2023 ♡ 100% Bombino bianco*	8,9	19,9	28
PASSERINA "FRIDA" *"CASAL FARNETO" • Marken • 2023 BIO ♡ 100% Passerina*	9,5	21	29
PECORINO "BECCO REALE" *"VIGNAMADRE" • Abruzzen • 2022 BIO ♡ 100% Pecorino*	9,5	21	29
LUGANA *"TENUTA CORBARI" • Lombardei • 2023 ♡ 100% Trebbiano di Lugana • 7000 limitierte Flaschen*	9,9	21,90	31

PERLWEIN

	0,2L	0,5L	0,75L
PROSECCO DOC VINO FRIZZANTE *"BEATO BARTOLOMEO BREGANZE" • Venezien • 2023 100% Glera*	7,9	17,9	25
LAMBRUSCO • LIEBLICH *"RIUNITE" • Reggio Emilia • 2024 75% Lambrusco Salamino, 15% Lancellotta, 10% Lambrusco Marani*	7,3	15,9	23

WEITERE FLASCHENWEINE AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN →

VINO

WEIN

ZU DEN FLASCHENWEINEN →

ROTWEIN

APULIEN

"ARPAGO" PRIMITIVO TARANTINO IGP

0,2L 8,9 | 0,5L 19,9 | 28

"I PASTINI" • **Puglia** • *2021* *100% Primitivo* IN BIOKONVERTIERUNG

Tiefrote Farbe und Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und einem Hauch von Tabak. Am Gaumen vollmundig mit weichen Tanninen und einem langen, würzigen Abgang.

- ***seit über 2000 Jahren typische Rebe aus dem Tal der Trulli***
- ***"prae maturus" oder "primativus" bedeutet frühzeitig reif / erste reife Traube***

luca maroni: 96/100

"VERSO SUD" SUSUMANIELLO IGP

0,2L 11 | 0,5L 24 | 33

"I PASTINI" • **Puglia** • *2021* *100% Susumaniello* *4 Monate Stahl, 6 Monate großes Holzfass*

Tiefdunkle purpur- und rubinrote Farbe, opulentes Bukett mit saftigen Brombeerfrüchten, Pflaumen, schwarzen Kirschen und Kokosnuss. Seidiger Gaumen mit reifen Brombeeren, Fliederbeeren, schwarzen Kirschen und feinen kräuterwürzigen Nuancen. Samtweiche Tannine, Röstaromen ohne Bitterkeit, harmonisch mit langem, frischem Abgang von Schokolade und Vanille.

"TRONO DEGLI AVUZZI" PUGLIA ROSSO IGP

38

"PODERI D' AGOSTINO" • **Puglia** • *2019* BIO *100% Nero di Troia* • *20 Monate Stahlaffination*

Der Wein überzeugt durch seine stilvolle Reifung im Edelstahl, die herrliche Aromen von Vanille, Salbei und Zimt hervorbringt.

"TERRE DI VAGNARI" PUGLIA ROSSO IGP

37

"PODERI D' AGOSTINO" • **Puglia** • *2021* BIO *100% Primitivo* • *20 Monate Stahlaffination*

Intensiv und kraftvoll. Duft von reifen schwarzen Früchten wie Brombeeren und schwarzen Kirschen, begleitet von würzigen Noten von schwarzen Pfeffer und mediterranen Kräutern. Am Gaumen vollmundig und samtig mit gut integrierten Tanninen.

"A.D." MURGIA ROSSO IGP

44

"PODERI D' AGOSTINO" • **Puglia** • *2019* BIO *100% Primitivo* *12 Monate Barriques*

Brillante, intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.
Berauschender Duft von schwarzen Kirschen und reifen erdbeeren, der ein reichhaltiges Bouquet mit reifen Aromen von SchwarzKirsche, Himbeere, Pflaume und einem Hauch von verwelkten roten Rosen eröffnet. Im Mund ist es saftig, berauschendes Gefühl von Wärme, umhüllt und streichelt sanft den Gaumen mit einem Hauch von eingelegten Kirschen und roter Maulbeere und einem leichten Gewürz aus Nelken und Lakritz mit einem Hauch von Muskatnuß. Das Tannin ist perfekt geschmolzen.

"F.D." MURGIA ROSSO IGP

44

"PODERI D' AGOSTINO" • **Puglia** • *2019* BIO *100% Nero di Troia* *12 Monate Barriques*

Intensive und konzentrierte rubinrote Farbe, reiche Nase von eingelegten Kirschen, schwarzen Beeren, Kaffee, Johannisbrot und Leder. Leckerer Gaumen, ein Genuß, ausgewogen, weich und mit intensiver Frucht und guten tanninen im Abgang.

SIZILIEN

"DONNATA'" NERO D' AVOLA SICILIA DOC

30

"ALESSANDRO DI CAMPOREALE" • **Sicilia** • *2020* BIO *100% Nero d' Avola* *80% stahl, 20% Holz*

Tiefes Rubinrot mit lebhaften und leuchtenden Reflexen. Aromatischer und vielschichtiger Wein, mit duftenden und angenehmen Anklängen von Pflaumen, Himbeeren, Maulbeeren, Kirschen, Veilchen, mediterranen Sträuchern, Muskatnuß und Schokolade. Intensiv und kraftvoll.

wine enthusiast: 88/100 *falstaff 92/100* *gambero rosso oscar qualita/Prezzo berebene 2021*

"CROCEFERRO" ETNA ROSSO DOC

44

"ALESSANDRO DI CAMPOREALE" • **Sicilia** • *2019* • IN BIOKONVERTIERUNG

100% Nerello Mascalese *12 Monate grosses Holzfass, 30% Stahlaffination*

Im feinwürzig fruchtigen Bukett erlebt man rote Früchte, wie Himbeeren, Granatapfel und kleine Waldbeeren, umwoben von Eindrücken nach Nougat, Hagebutte und frischer Minze. Am Gaumen frisches Säurespiel seidige Tannine.

falstaff 93/100 *wine enthusiast: 90/100* *YYY gambero rosso 2022*

Conte Spagnoletti Zeuli

Castel del Monte in Apulien

• *Olivenbauern und Winzer seit 1600* •

Edler Geschmack der Tradition

Die Liebe zum Land der Spagnoletti-Zeuli-Grafen hat uralte Wurzeln. Gewisse Informationen, die im jahrhundertealten Archiv des Hauses aufbewahrt werden, stammen aus der Zeit vor dem 17. Jahrhundert. Sie dokumentieren den Besitz des Landes rund um Castel del Monte, das majestätische achteckige Herrenhaus, das die Stadt Andria dominiert. Castel del Monte wurde im 13. Jahrhundert von Friedrich II. von Schwaben erbaut und im 16. Jahrhundert von Sebastiano Spagnoletti regiert, der sein letzter Kastellan war.

Die Geschichte des Hauses, zu dem auch berühmte Juristen und Kirchenmänner gehören, fällt mit den Werken und Ereignissen zusammen, die das ursprünglich bewaldete Gebiet geduldig in eine üppige Landschaft verwandelt haben. Es befindet sich auf der südlichen Halbinsel Italiens, die im Osten das Odysseus-Meer überblickt. Viele Jahrhunderte vor der christlichen Ära durchquerten die griechischen Kolonisten es und brachten neben ihrer Zivilisation auch die Wein- und Ölkultur hierher. Insbesondere der Olivenbaum ist das Symbol dieses Landes, das seit jeher das wichtigste Produktionszentrum für natives Olivenöl Extra in Italien und wahrscheinlich auch auf der ganzen Welt ist.

Im Herzen dieser Landschaft setzt Onofrio Spagnoletti Zeuli, Graf von Andria, mit modernem Unternehmertum und Investitionen, Technologie und Forschung die Traditionen einer Familie fort, die dem Olivenbaum und der Rebe seit Jahrhunderten einen authentischen Kult widmet.

"SZO" ROSSO CASTEL DEL MONTE DOC

0,2L 8,5 0,5L 19,5 26

"Conte Spagnoletti Zeuli" • **Puglia** • *2022* *30% Nero di Troia 70% Montepulciano*

Ein intensiver Rotwein mit violetten Reflexen und dem Aroma frischer Früchte. Der Geschmack ist harmonisch, rund und anhaltend.

"PEZZALARUCA" ROSSO CASTEL DEL MONTE DOC

28

"Conte Spagnoletti Zeuli" • **Puglia** • *2020* *50% Nero di Troia 50% Montepulciano*

Intensiver Rotwein mit Rubinen Reflexen und dem Aroma intensiv fruchtiger Beeren und Kirschen. Der Geschmack ist ausgewogen, komplex und anhaltend.

"VIGNAGRANDE" CASTEL DEL MONTE DOC

30

"Conte Spagnoletti Zeuli" • **Puglia** • *2018* *30% Nero di Troia 70% Montepulciano*

Die auf hügeligem, nach Süden ausgerichtetem Gelände angebauten Troia-Trauben ergeben einen rubinroten Wein. In der Nase erkennt man, dass es sich um einen fruchtigen Wein handelt. Früchte gemischt mit guten Gewürzen: warm, harmonisch mit feinen Tanninen.

"GHIANDARA" AGLIANICO CASTEL DEL MONTE DOC

33

"Conte Spagnoletti Zeuli" • **Puglia** • *2018* *100% Aglianico* *12 Monate großes Holzfass*

Die Aglianico-Traube, die auf hügeligem, nach Süden ausgerichtetem Gelände in einem günstigen Mikroklima angebaut wird, ergibt einen rubinroten Wein mit leicht granatroten Rändern. Die intensiven und eleganten Aromen erinnern an rote Beeren wie Schattenmorellen und Brombeeren, mit einer leichten Würze. Am Gaumen ist er ausbalanciert, trocken, warm und samtig, mit reifen Tanninen, unterstützt von einer guten alkoholischen Note.

"RINZACCO" NERO DI TROIA CASTEL DEL MONTE DOC

35

"Conte Spagnoletti Zeuli" • **Puglia** • *2019* *100% Nero di Troia* *12 Monate großes Holzfass*

Die Troia-Trauben werden auf hügeligem, südlich ausgerichtetem Gelände angebaut und in Gärtanks aus Allier-Eiche vinifiziert. Nach der Weinbereitung reift der Wein mehr als ein Jahr in denselben Tanks. Der rubinrote Wein hat ein klares Aroma von roten Beeren und leicht würzigen Noten von Vanille und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen sind die Tannine weich und reif.

"23 SETTEMBRE" CASTEL DEL MONTE DOCG

69

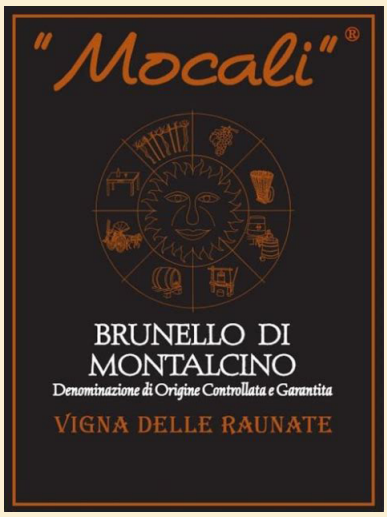
"Conte Spagnoletti Zeuli" • **Puglia** • *2016* *100% Nero di Troia* *12 Monate großes Holzfass*

Reich an Frucht und Aromastoffen ist er der liebste Wein des Grafen, so sehr, dass er seinen Geburtstag in seinem Namen feiert. „23 Settembre“ ist ein einzigartiger Wein, der aus reinen Nero di Troia-Trauben hergestellt wird, die auf über 20 Jahre alten Spalierreben wachsen.
Die Trauben werden sorgfältig geerntet und zum Trocknen auf den Zweigen belassen, um durch die Hitze der Sonne und Luft zu konzentrieren. Dieser Prozess führt zu einer perfekten Reife mit intakten, trockenen Früchten, die einen Meditationswein entstehen lassen mit außergewöhnlicher Konzentration von Fruchtigkeit und Aromen. Mit seinem tiefen Geschmack und seiner langen Tradition verkörpert dieser Wein die Liebe und Hingabe des Grafen Spagnoletti Zeuli zu seinem Land und seinen Trauben. Ein Genuss, der Geschichte und Tradition wertschätzen lässt.

ROTWEIN TOSKANA

"VIGNA DELLE RAUNATE" BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 99

"MOCALI" • Toscana • 2015 100% Sangiovese grosso



Recht tiefer und fester, herber, tabakiger, speckiger und jodiger Duft nach mehr schwarzen als roten Beeren mit holzigen Noten, Pfeffer, zedrigen und getrocknet-pflanzlichen Tönen sowie gewisser Mineralik. Reife, feste, ziemlich saftige Frucht mit etwas rauchigen Holzaromen, Kaffee und Kakao, gewisser Säurebiss, straffes, jugendliches Tannin, nachhaltig und dicht am Gaumen, viel Kraft, ein Hauch Orangenzesten und Granatapfel, gewürzige Aromen, gute Tiefe, sehr guter, recht komplexer Abgang mit Saft und ein wenig ätherischer Würze.

wine spectator: 91/100
wine entusiast: 89/100
raffaele veccione: 94/100
james suckling: 91/100
falstaff 95/100
vinum 18/20

"ROVAIO" SUPER TUSCAN IGT 49

"LA LASTRA" • Toscana • 2019 BIO 34% Sangiovese 33% Cabernet Sauvignon 33% Merlot 18 Monate

Intensive rubinrote Farbe, die ins Granatrot tendiert. Das Geruchsprofil ist komplex mit Aromen von schwarzen Kirschen, kleinen Beeren, grünem Pfeffer, Gewürzen und einem Hauch von trockenem Heu. Der Geschmack ist harmonisch und weich, mit entwickelten Tanninen und angenehmer Frische. Gute Endpersistenz.

CAMILIANO NATURWEIN

Im Weinkeller legt das Weingut Camiliano großen Wert auf Natürlichkeit und Authentizität. Alle Weine durchlaufen den Gärungsprozess ohne Zusatz von selektierter Hefe oder anderen önologischen Zusatzstoffen. Es wird auf Tannine, Enzyme oder andere künstliche Zusätze verzichtet. Lediglich in bestimmten Schritten des Prozesses wird eine minimale Menge an Sulfiten eingesetzt. Auf diese Weise entstehen Weine, die die Essenz des Terroirs und der Tradition der Colline Lucchesi auf ehrliche und natürliche Weise verkörpern.

"NERO DEL GOBBO" IGT TOSCANA COLLINE LUCCHESI NATURWEIN 34

"CAMILIANO" • Toscana • 2019 BIODYNAMISCH 80%Sangiovese 20%Merlot • 24 Monate Stahlausbau

Traditionelle Mischung der Colline Lucchesi: Sangiovese (80%), Merlot (10%) Die Weinberge werden seit 2004 nach biodynamischen Methoden bewirtschaftet. Die positive Exposition und die Reife der Reben sorgen für eine große Harmonie. Der Ausbau erfolgt zu 50% im großen Barrique und zu 50% wurde im Stahltank verfeinert. man sagt, dass die 13 auf dem Etikett nicht für den Alkoholgehalt steht, sondern für die Minuten, die eine Flasche auf einem Tisch für zwei Personen reichen würde.

"SANGIOVESE" IGT NATURWEIN 44

"CAMILIANO" • Toscana • 2017 BIODYNAMISCH 100%Sangiovese • 72 Monate in großen Eichenholzfässern

Der Sangiovese von Camigliano ist ein wirklich authentischer traditioneller Wein. Die Trauben stammen von einem alten Weinberg, der 50 Jahre alt ist. Der Wein wurde in der zweiten Septemberwoche geerntet und vergoren im offenen Tank mit Hautkontakt (15 Tage). Der Wein wurde in großen traditionellen Eichenfässern ausgebaut. Der Sangiovese wurde nach sechs Jahren Reifung im Eichenfass in Flaschen abgefüllt. Ungefiltert abgefüllt und nicht nicht geklärt wie alle ihre Weine.

"GIUBBA" IGT NATURWEIN 42

"CAMILIANO" • Toscana • 2016 BIODYNAMISCH 100% Syrah • 84 Monate in großen Eichenholzfässern

100% aus Syrah eines Crus einer kleinen Parzelle. Die Ernte wurde in der zweiten Septemberwoche durchgeführt. Die Trauben wurden im offenen Tank vergoren, die Trauben wurden nicht entrappt. Der Wein reifte sieben Jahre in Tonneaux und wurde ohne Klärung oder Filtration in Flaschen abgefüllt.

ROTWEIN

PIEMONT

"AGRESTIS" NEBBIOLO D' ALBA SUPERIORE DOC — 52

"Marrone" • **Piemonte** • *2019* *100% Nebbiolo*

Nase: leichte, zarte und charakteristische Duft weckt die Erinnerung an Veilchen, Himbeeren, Preisselbeeren und Geranien

Gaumen: Samtig, körperreich und angenehm tanninreich

raffaele vecchione 92/100 , james suckling 92/100

BAROLO D.O.C.G. — 79

"Marrone" • **Piemonte** • *2017* *100% Nebbiolo, insbesondere "Lampia"*

Nase: Komplex , nach Trockenblumen, Himbeeren, Walderdbeeren, Konfitüre und Muskatnuss leitet über zu einem Duft nach Trockenpilzen, Lakritze, Tabak und Leder.

Gaumen: Trocken, voll, kräftig, streng aber dennoch samtig

vini di veronelli 91/100 james suckling 91/100 robert parker 89/100 luca maroni 91/100 decanter world wine awards 93/100

BAROLO "BUSSIA" D.O.C.G. — 139

"Marrone" • **Piemonte** • *2016* *100% Nebbiolo*

Nase: Würzig, fest, Trockenkräuter, Tabak, schwarze und rote Beeren mit pilzigen, ledrigen, unterholzigen und teerigen Noten

Gaumen: Herb-saftige, relativ dunkle, lebendige Frucht, etwas Säurebiss und straffes, feinsandiges Tannin, getrocknet-pflanzliche Aromen, recht deutliche Mineralik, florale Nuancen, ein wenig Rauch, sehr guter, straffer, wieder recht frisch-saftiger Abgang.

vini di veronelli 91/100 james suckling 94/100 robert parker 91/100 luca maroni 91/100 vinitaly 5starwines 90/100

UMBRIEN

"PROVA D'AUTORE" UMBRIA ROSSO IGT — 55

"roccafiore" • **Umbria** • *2016* *40% Sangiovese grosso 30% Sagrantino 30% Montepulciano* *24 Monate*

Der "Prova d' autore" zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und seine intensive Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und einer dezenten Eichenholznote aus. Im Geschmack ist er vollmundig und komplex, mit einer ausgewogenen Säure und seidigen Tanninen. Er hat eine bemerkenswerte Länge im Abgang, die den Gaumen mit einem angenehmen Nachgeschmack verwöhnt.

gambero rosso 2 gläser *bibenda*

FRIAUL

MERLOT — 33

"scarbolo" • **Friuli** • *2017* *100% Merlot* *12 Monate 50% Stahltank, 50% grosse Holzfässer*

Glänzendes Rubinrot; feines Bouquet mit Noten von Waldbeeren, Kirschen und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich geschmeidig, mit angenehmer Fülle, frischer Frucht und feinen Tanninen.

ABRUZZEN

"DEGA" MONTEPULCIANO D' ABRUZZO "DEGA" DOC — 0,2L 7,9 — 0,5L 17,9 — 1,5 L MAGNUM-FLASCHE 49

"vigna madre" • **Abruzzo** • *2022* *100% Montepulciano d' Abruzzo*

Reife dunkle Früchte, wie Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Kräuter- und Gewürznuancen, vollmundig und saftig mit weichen Tanninen

"TERREUM 91" MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC — 32

"vigna madre" • **Abruzzo** • *2022* BIO *100% Montepulciano d' Abruzzo* OHNE ZUGESETZTE SULFITE

Nach reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Gewürzen. Sein vollmundiger und kraftvoller Geschmack wird von geschmeidigen Tanninen begleitet, die dem Wein Struktur und Eleganz verleihen. Die frische Säure verleiht ihm eine lebendige Frische. Der Abgang ist angenehm langanhaltend.

ROTWEIN

VENEZIEN

VALPOLICELLA DOC CLASSICO — 30

"NOVAIA" • **Veneto** • *2022* BIO *Corvina, Corvinone, Rondinella* • *10 Monate Stahlaffination*

Leuchtend rubinrote Farbe. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Beeren, begleitet von floralen Noten und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen ist er frisch und fruchtig mit weichen Tanninen und einer angenehmen Säure.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE — 39

"NOVAIA" • **Veneto** • *2020* BIO *Corvina, Corvinone, Rondinella* *12 Monate Holzaffination*

Valpolicella Ripasso ist eine besondere Variante des Valpolicella-Weins. Er wird aus den gleichen Rebsorten wie der traditionelle Valpolicella hergestellt. Die Herstellung unterscheidet sich jedoch von der des traditionellen Valpolicella. Nach der Gärung wird der junge Valpolicella-Wein mit den Schalen und Rückständen der Amarone-Trauben in Kontakt gebracht. Amarone ist ein hochwertiger Rotwein aus getrockneten Trauben, der für seine Konzentration und Komplexität bekannt ist. Dieser Kontakt mit den Amarone-Rückständen verleiht dem Valpolicella Ripasso zusätzliche Aromen, Tannine und Struktur. Dieser Prozess wird als "Ripasso" bezeichnet, was auf Italienisch "erneuter Durchgang" bedeutet. Der Ripasso von Novaia zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe aus. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von reifen roten Früchten wie Kirschen und Pflaumen, begleitet von Noten von Gewürzen, Tabak und Schokolade. Am Gaumen ist er vollmundig und samtig mit gut integrierten Tanninen und angenehmer Säure.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO — 74

"NOVAIA" • **Veneto** • *2018* BIO *Corvina, Corvinone, Rondinella* *24 Monate in gebrauchten Barriques*

Die Herstellung des Amarone unterscheidet sich von anderen Weinen, da die Trauben vor der Gärung getrocknet werden. Dieser Prozess wird als "Appassimento" bezeichnet und dient dazu, die Konzentration der Aromen und Zucker in den Trauben zu erhöhen. Die Trauben werden von Hand geerntet und auf speziellen Holzgestellen oder in gut belüfteten Räumen ausgebreitet, um sie zu trocknen. Dieser Trocknungsprozess dauert mindestens 100 Tage und führt dazu, dass die Trauben einen Teil ihres Wassergehalts verlieren und ihre Aromen konzentrieren. Nach dem Trocknen werden die Trauben sanft gepresst und die Gärung findet für 30 Tagen in Holzfässern statt. Die Gärung dauert normalerweise länger als bei anderen Weinen, da der hohe Zuckergehalt der Trauben eine längere Fermentation erfordert. Der Amarone zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe aus. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von reifen dunklen Früchten wie Kirschen, Pflaumen und Beeren, begleitet von Noten von Gewürzen, Tabak und Schokolade. Am Gaumen ist er vollmundig und kraftvoll mit reifen Tanninen und ausgewogener Säure.

"BOLERO" CABERNET GARDA DOC — 29

"COLLI MORENICI" • **Veneto** • *2016* *100% Cabernet Sauvignon*

Dunkles Rot. In der Nase trocken, mit Noten von Pflaume, Kirsche, Gewürzen und Leder. Die reifen Früchte gleichen sich mit der Säure und dem feinen Tannin aus. Ein eleganter, vollmundiger Wein von reicher Struktur.

SARDINIEN

"LU NIEDDU" COLLI DEL LIMBARA IGT — 52

"YANKARA" • **Sardegna** • *2019*

Holz *100% Cannonau, Caricaggiola, Pascale, Dolcetto, Barbera Sarda und Cabernet Franc* *12 monate*

Dieser aussergewöhnliche Wein stammt aus einem Weinberg, der vor 85 Jahren auf vierhundert Metern über dem Meeresspiegel zwischen den Hügeln und Granitbergen von Gallura im Nordosten Sardiniens gepflanzt wurde. Geboren aus der Kombination von sechs verschiedenen für Gallura typischen Rebsorten, die alle im selben Weinberg gepflanzt wurden: Cannonau, Caricaggiola, Pascale, Dolcetto, Barbera und Cabernet Franc. Alle Trauben sind oft durch eine frühe Reifung gekennzeichnet, die vor der Ernte am Rebstock leicht verdorrt. Die Tatsache, dass die Trauben zusammen geerntet werden und das beträchtliche Alter des Weinbergs bestimmen Mindesterträge, etwa ein halbes Kilo pro Pflanze. Nach der Gärung reift der Wein zwölf Monate in French Barrique und vergeht weitere sechs Monate in Fässern, bevor er zum Verkauf angeboten wird. Während des Weinherstellungsprozesses wird Jankara von Gianni Menotti begleitet, einem weltberühmten Winzer, der den gesamten Prozess vom Weinberg bis zur Flasche überwacht. Pro Jahr werden durchschnittlich ca. 2000 Flaschen produziert.

bibenda

ROTWEIN TRENTINO-SÜDTIROL

MARZEMINO D' ISERA TRENTINO SUPERIORE DOC — 33

"CANTINA D' ISERA" • **Trentino** • *2018* *100% Marzemino* • *Zementaffination*

Im "Don Giovanni" hat Mozart dem Marzemino, dem Inbegriff der Tafelfreuden, ein musikalisches Denkmal gesetzt. Am kaiserlichen Hof in Wien galt dieser Wein als einer der besten und wurde von allen geschätzt, die wie Don Giovanni und sein Schöpfer Wolfgang Amadeus Mozart den Genuss zur Lebenskunst machten. Und schon im 15. Jahrhundert gibt es Hinweise auf das Vorkommen des Marzemino im Lagertal. Der Marzemino "Etichetta Verde" hat eine volle rubinrote Farbe mit leicht granatroten Nuancen. Er hat einen reichhaltigen, intensiven Waldbeer und Kirschgeschmack mit blumigen Veilchen- und Gewürznuancen, die durch die lange Affination betont werden. Im Gaumen erscheint er lebhaft und abgerundet mit frischen, fruchtigen Nuancen, die für eine grosse Eleganz sorgen. Durch seine Ausgewogenheit wird er zu einem einzigartigen, charakteristischen Wein.

falstaff 90 Punkte *vinitaly 5starwines 90/100*

BLAUBURGUNDER "PUNTAY" RISERVA ALTO ADIGE DOC — 46

"ERSTE + NEUE" • **Alto Adige** • *2018* *100% Pinot Nero* *12 Monate Barrique, Stahltank, Clayver*

Purpur mit dunklem Kirschrand. Typisches Blauburgunder Bouquet mit feinem Aroma von Kirsche und einem leichten Hauch von Vanille. Eleganter Wein mit guter Struktur, lebendigen Tanninen mit schönem Nachhall im Abgang.

raffaele vecchione 92/100 *vini di veronelli 91/100* *luca maroni 94/100* *bibenda*

LAGREIN ALTO ADIGE DOC — 37

"ERSTE + NEUE" • **Alto Adige** • *2021* *100% Lagrein* *6 Monate grosses Eichenholzfass*

Dunkles Granatrot. Reich und fruchtig, würziges Aroma mit Geruchsnoten von Leder und Bitterschokolade sowie floralen Nuancen (Veilchen). Voller, milder Geschmack mit fruchtigem Nachhall und spürbarem Gerbstoff.

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE ALTO ADIGE DOC — 35

"ERSTE + NEUE" • **Alto Adige** • *2020* *100% Vernatsch* *teils grosses Eichenholzfass teils Zementaffination*

Leuchtend rubinrote Farbe. Unglaublich fruchtiges Bouquet, mit zartem Mandelaroma; am Gaumen ist er rund, lebendig, frisch und sehr trinkig.

MARKEN

"DONELLO" MARCHE SANGIOVESE IGP — 34

"IL CONTE VILLA PRANDONE" • **Marche** • *2020* *100% Sangiovese* *Zementaffination*

Kräftiger Sangiovese mit überreifen Noten von Himbeere und Schwarzkirsche. Im Buquett viel reife rote Frucht mit leichten Gewürzen. Ein entspannter Sangiovese aus Mittelitalien mit anhaltender Fruchtigkeit.

luca maroni 95/100

"MARINUS" ROSSO PICENO SUPERIORE DOP — 44

"IL CONTE VILLA PRANDONE" • **Marche** • *2017* *Montepulciano & Sangiovese* *3 Monate Stahl, 12 Mon. Holz*

Intensive und lebendige Farbe, charakteristisch und attraktiv. Das Bukett ist klar und ausgeprägt, mit einem intensiven aromatischen Duft nach roten Schalenfrüchten, Johannisbeeren und Himbeeren. Leicht tanninhaltig, schmackhaft, langer und samtiger Körper.

top100 wine spectator *wine spectator 91/100* *luca maroni 96/100*

"PABLO" ROSSO PICENO DOC — 9,5 — 21 — 29

"CASAL FARNETO" • **Marche** • *2022* BIO *65% Montepulciano, 35% Sangiovese*

Betörende Aromen von Blüten, reifen roten Früchten wie Kirschen und wilden Waldfrüchten, sowie einer dezenten Würze und einem Hauch von Vanille. Geschickt strukturiert, samtig und ausdauernd am Gaumen, verbindet dieser Wein Frische und Struktur auf harmonische Weise. Die gut integrierten Tannine und angenehme Säure verleihen ihm Ausgewogenheit. Der lange Abgang lässt die fruchtigen Aromen erneut aufleben und hinterlässt einen bleibenden Eindruck. Ein edler, reiner Rotwein.

ROSEWEIN

APULIEN

"MEZZANA" ROSATO CASTEL DEL MONTE DOCG

0,2L 8,9 | 0,5L 19,9 | 28

"CONTE SPAGNOLTETI ZEULI" • **Apulien** • *2023* *80% Nero di Troia, 20% Montepulciano*

Die Troia-Traube, ursprünglich aus der antiken Stadt Kleinasiens stammend und von den Griechen importiert, verleiht dem zartroten Rose seine charakteristische Note. Er zeichnet sich durch seine Korallenreflexe und den Duft von kleinen Früchten aus, die sich auch am Gaumen fortsetzen.

PERLWEIN

PROSECCO BRUT DOC

0,1L 6 | 29

"BEATO BARTOLOMEO" • **Veneto** • *2023* *100% Glera*

Das Bouquet dieses Weins ist herrlich intensiv und zugleich zart, und verströmt einen typischen Hauch von frisch geernteten Weintrauben. Der Geschmack ist äußerst angenehm und weich, und vermittelt eine erfrischende Frische, begleitet von einer Note von köstlichen goldenen Äpfeln. *falstaff 88/100*

PROSECCO DOC VINO FRIZZANTE

0,2L 7,9 | 0,5L 17,9 | 25

"BEATO BARTOLOMEO" • **Venezien** • *2023* *100% Glera*

Köstlicher Genuss aus der Prosecco-Region Italiens. Beeindruckende Handwerkskunst und umweltfreundliche Herstellung. Glera-Trauben auf vulkanischem Boden für belebende Frische und anhaltenden Geschmack. Mediterrane Klimabedingungen und majestätische Alpen schützen die Weinberge. Nachhaltige Bewirtschaftung und Schutz der natürlichen Umwelt. Sorgfältige Handarbeit und schonende Pressung für delikate Aromen. Herstellung nach Charmat-Methode für feine Perlage und erfrischenden Charakter. Reifung in Edelstahltanks für optimale Nuancen.

ROSATO VENETO IGT VINO FRIZZANTE

0,1L 5,5 | 26

"BEATO BARTOLOMEO" • **Venezien** • *2023* *100% Merlot*

Herrlich erfrischender und prickelnder Wein. Mit seiner eleganten Rosefarbe und feinen Perlage ist er bereits optisch verlockend. In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von roten Beeren, wie Erdbeeren und Himbeeren, begleitet von blumigen Nuancen. Am Gaumen zeigt er sich spritzig und lebendig mit einer angenehmen Säure. Die Fruchtaromen setzen sich fort und werden von einer subtilen Süße begleitet. Der Abgang ist saftig und hinterlässt den Geschmack nach frischen Früchten.

LAMBRUSCO • LIEBLICH

0,2L 7,3 | 0,5L 15,9 | 23

"RIUNITE" • **Reggio Emilia** • *2022* *75% Lambrusco Salamino, 10%Lambrusco Marani, 15% Lancellotta*

Beliebter halbsüßer Rotwein aus Italien. Er zeichnet sich durch seine fruchtigen Aromen von roten Beeren, Kirschen und Pflaumen aus. Der Wein ist angenehm weich und süß im Geschmack und bietet eine harmonische Balance zwischen süßen und sauren Noten. Er ist leicht und erfrischend, mit einer leichten Perlage, die dem Wein eine gewisse Lebendigkeit verleiht.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC • TROCKEN

25

"AMBASCIATORI" • **Emilia Romagna** • *2022* *100% Lambrusco Grasparossa*

Lebendiger und anhaltender Schaum; brillante rubinrote Farbe; intensives, fruchtiges und duftendes Bouquet; weiniger, süßer, harmonischer, sehr angenehmer Geschmack.

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTODOC

59

"FERRARI" • **Trentino** • *100% Chardonnay*

Der Ferrari wird mindestens 36 Monate auf der Hefe gelagert. Das Ergebnis dieser langen Reifezeit ist ein eleganter und strukturierter Schaumwein mit einem hellen Strohgelb und goldenen Reflexen. In der Nase entfalten sich Noten von Zitrusfrüchten, Apfel, Birne und einem Hauch von Hefe. Am Gaumen ist er frisch und harmonisch mit einer angenehmen Mineralität und einer lang anhaltenden Perlage.

WEISSWEIN

SARDINIEN

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

45

"YANKARA" • **Sardegna** • *2023* *100% Vermentino*

Unweit der wunderschönen Strände der Costa Smeralda im Hochland von Gallura befindet sich das kleine Weingut Jankara. Gegründet wurde es von Renato Spanu und seiner Frau Angela. Aufgewachsen in der Region, verwirklichen sie hier ihren Traum und kreieren Weine von höchster Qualität auf den Böden ihrer Vorfahren. Ihre Weinberge liefern dafür die perfekten Bedingungen: Sie sind von Granitböden geprägt, ideal für die Bodenentwässerung und die komplexe Mineralität der Weine. Ein besonderes Mikroklima führt zu signifikanten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht – Optimal für Renatos Favoriten unter den Rebsorten, dem Vermentino. Ausgewogener Speisenbegleiter mit feinwürzigen Noten von Mandarinen, duftigem Pfirsich und Mandeln. Sehr kraftvoll, dennoch rund und samtig am Gaumen. Einer der trockensten Weine auf unserer Karte.

TOSKANA

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

32

"LA LASTRA" • **Toscana** • **2021** BIO *100% Vernaccia*

Vernaccia di San Gimignano ist ein berühmter Weißwein aus der Toskana, genauer gesagt aus der Stadt San Gimignano. Das Bio Weingut La Lastra ist stolz darauf, einen Vernaccia di San Gimignano herzustellen, der nach traditionellen Methoden und unter Verwendung biologisch angebauter Trauben hergestellt wird.
Die Trauben werden von Hand geerntet, um sicherzustellen, dass nur die besten und reifsten Trauben ausgewählt werden. Die Reben wachsen auf den Hügeln rund um San Gimignano und profitieren von den mineralreichen Böden und dem mediterranen Klima. Die Herstellung des Weins beginnt mit dem Pressen der Trauben, um den Saft zu gewinnen. Der Most wird dann in Edelstahltanks zur Gärung gegeben, um die natürlichen Aromen und die Frische der Trauben zu erhalten. Für den Vernaccia di San Gimignano wird eine kühle Gärungstechnik angewendet, um die Fruchtigkeit und Lebendigkeit des Weins zu bewahren.

VERMENTINO DELLA MAREMMA TOSCANA DOC

32

"AQUILAIA" • **Toscana** • *2022* *100% Vernaccia*

Strohgelbe Farbe. In der Nase entfalten sich frische und fruchtige Aromen von Äpfeln und Birne, begleitet von floralen Noten und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen ist er sanft, trocken und erfrischend mit angenehmer Säure.

"LE CALOCCHIE" IGT TOSCANA *NATURWEIN*

39

"CAMILIANO" • **Toscana** • *2023* BIODYNAMISCH *100% Vermentino* • *wenige Monate im Stahlfass ausgebaut*

Der "Le Calocchie" der Fattoria Camigliano ist ein reiner Bio-Vermentino mit der Bezeichnung Toscana IGT, die seine Herkunft und sein besonderes Terroir unterstreicht. Mit diesem Weißwein, der ein würziges und mineralisches Geschmacks- und Geruchsprofil aufweist und am Gaumen sehr geschmeidig ist, hat Bersanti einen Volltreffer gelandet.
Die Trauben werden nach biodynamischen Methoden angebaut und in Edelstahl vinifiziert, um die Rebsorte und das Terroir hervorzuheben und einen delikaten und leichten Wein anzubieten, der einfach und angenehm zu trinken ist.
Der Wein wird ohne Klärung oder Filtrierung in Flaschen abgefüllt, um Authentizität, Reinheit und den größtmöglichen Respekt vor dem Rohstoff zu gewährleisten.

SAUVIGNON BLANC IGT TOSCANA *NATURWEIN*

40

"CAMILIANO" • **Toscana** • *2021* BIODYNAMISCH *100% Sauvignon* *6 Monate Holzfass, 12 Monate Stahlfass*

Spannende Interpretation des Sauvignon. in der letzten Augustwoche von Hand geerntet. Hautkontakt für zwei Tage und die Gärung in Eichenfässern. zuerst bleibt der Wein sechs Monate im Eichfass, daNach wurde er in ein Stahltank umgefüllt und blieb dort für ein Jahr. Das Ergebnis ist ein trockener, frischer Wein mit 12% Alkoholgehalt. Der Wein ist mineralisch mit einem salzigen Geschmack am Anfang. Ein Wein mit großer Persönlichkeit.

WEISSWEIN

LOMBARDEI

LUGANA DOC

0,2L 9,9 0,5L 21,9 31

"TENUTA CORBARI" • **Lombardia** • *2023* *100% Trebbiano di Lugana* • *7000 limitierte Flaschen*

In der hügeligen Landschaft der Lugana DOC liegt der 17-Hektar-Familienbetrieb Tenuta Corbari. Giorgia, die Winzerin in dritter Generation, hat das Winzern in die Wiege gelegt bekommen. Bereits in ihrer Kindheit hat sie die Leidenschaft für Weinberge entdeckt, die bis heute ungebrochen ist. In jeder freien Minute begleitete klein Giorgia damals ihren Vater zu den Reben und unterstütze ihn bei allen Aufgaben tatkräftig. Von ihm hat sie auch das ganze Wissen und natürlich auch die Liebe zum Wein mit auf den Weg bekommen und diesen wollte sie auch weitergehen. Die heute 26 jährige macht einen hervorragenden Lugana, der In der Nase fruchtige und blumige Noten zeigt, die an weiße Blumen, Zitrusfrüchte, Pfirsiche und Aprikosen erinnern. Der reichhaltige Geschmack ist auf eine ausgeprägte Würze und eine gute Struktur zurückzuführen, die gut mit einer säuerlichen Ader einhergehen, die diesen wunderbaren Weisswein charakterisiert und ihn frisch und lebendig macht.

"TRE CAMPANE" LUGANA DOP

35

"MARANGONA" • **Lombardia** • *2021* BIO *100% Trebbiano di Lugana* • *von alten Reben*

Auswahl der Trauben aus über 40 Jahre alten Weinbergen, mit tiefen Wurzeln im Ton-Kalk-Boden. Sanftes Pressen und Gärung in Stahl bei niedriger Temperatur. Reifung auf Feinhefe, die 10/12 Monate lang in nicht verglasten Tanks aus Naturzement in Suspension gehalten wird. Dannach weitere 6 Monate Reifung in der Flasche. Einer der authentischsten Ausdrucksformen der einheimischen Rebsorte Turbiana, hat einladende Aromen von Kamille, gelbem Apfel, Haselnuss und einem Hauch von nassem Stein. Ausgewogen und herzhaft, der konzentrierte Gaumen zeigt weissen Pfirsich, Bartlett-Birne, salzige Mineralien und einen Hauch von Fenchel neben spritziger Säure.

PIEMONT

"I RONCHETTI" GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

33

"MARCO BONFANTE" • **Piemonte** • *2022* *100% Cortese bianco*

Im schönen Nizza Monferrato führen Marco Bonfante und seine Schwester Micaela das Weingut in der zehnten Generation. Sie verfügen damit über die besten Weinlagen der Region und ernten damit höchste internationale Auszeichnungen. Im Glas erscheint die Cortese - Traube in einer hellen strohgelben Farbe. Er hat einen feinen Duft, frisch, mit Noten von Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist er zart und trocken. Eine angenehme, frische Säure begleitet diesen mineralischen Wein mit einem schönen, harmonischen Abgang.

"TRE FIE" LANGHE ARNAIS DOC

35

"MARRONE" • **Piemonte** • *2021* *100% Arnais* OHNE ZUGESETZTE SULFITE

Arneis ist eine weisse Rebsorte, die bereits seit Jahrhunderten im Piemont angebaut wird – ihren Spitznamen "Barolo Bianco" hat sie nicht umsonst. Der Arneis ist strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer. Ihn ziert ein zartes Bukett mit einem Duft von weissen Blüten, Kamille, Apfel, Pfirsich und Haselnuss; Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch und fruchtig, mit zarter Mineralität und nussigem Schmelz mit angenehm langem Nachhall.

luca maroni 90/100 *james suckling 91/100*

ABRUZZEN

PECORINO "BECCO REALE" IGT

0,2L 9,5 0,5L 21 28

"VIGNAMADRE" • **Abruzzo** • *2022* BIO *100% Pecorino*

Der Pecorino ist komplex und tiefgründig mit Noten von weissem Pfirsich, Salbei und Lavendel, die sich mit eleganten mineralischen, wie auch vegetabile Nuancen verbinden.

james suckling 90/100

PASSERINA "TERREUM91" IGP TERRE DI CHIETI

29

"VIGNAMADRE" • **Abruzzo** • *2023* *100% Passerina* BIO *ohne zugesetzte sulfite*

In der Nase fein und fruchtig mit Zitrusnoten von Pink Grapefruit und exotischer Präsenz von Papaya. Am Gaumen umhüllend und anhaltend, mit einem Abgang von weißen Früchten.

james suckling 90/100

WEISSWEIN

MARKEN

"FRIDA" MARCHE IGT

0,2L 9,5 0,5L 21 29

"CASALFARNETO" • **Marken** • *2022* BIO *100% Passerina*

Fein strukturierter Weißwein mit einer strohgelben Farbe. In der Nase zeigt er ein intensives Bouquet von Zitrusfrüchten, insbesondere Zitrone, sowie blumige Noten von Akazien und weißen Blüten. Am Gaumen ist der Wein frisch und harmonisch mit einer ausgewogenen Säure und einem angenehmen mineralischen Charakter. Noten von Grapefruit und grünem Apfel verleihen dem Wein eine lebendige Frische. Der Abgang ist langanhaltend und elegant.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC

30

"IL CONTE VILLA PRANDONE" • **Marche** • *2021* *100% Verdicchio*

In der Nase frisch und fruchtig. Am Gaumen voll und aromatisch mit mineralischen und blumigen Nuancen

"CRISIO" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO RISERVA DOC

39

"CASALFARNETO" • **Marche** • *2021* BIO *100% Verdicchio*

Eine seiner Besonderheiten besteht darin, dass die Ernte zu drei verschiedenen Zeitpunkten im selben Jahr erfolgt, wobei die Gärung der ersten Ernte in kleinen Holzfässern und die beiden anderen in Stahlfässern erfolgt. Die Verfeinerungsphase erfolgt über ein Jahr in Stahl und anschließend mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche.
Leuchtend-strahlendes Strohgelb. In der Nase satt nach Edelholz, Toast, kaltem Rauch, Banane, kandierter Ananas, Mandelblättchen. Zeigt sich am Gaumen satt und wuchtig, leicht bitterer Unterton, dazu minimal wahrnehmbares Tannin vom Fass, stoffig, lang, mit Druck.

"VIGNA" IL CANTICO DELLA FIGURA VERDICCIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO RISERVA DOCG

79

"ANDREA FELICI" • **Marche** • *2018* *100% Verdicchio* • *6300 nummerierte Flaschen*
CRU aus dem Weinberg S. Francesco, 55 Jahre alte Reben.

Boden:	• *Kalkstein und Ton*
Ernte:	• *Anfang Oktober*
Weinbereitung:	• *Fermentation auf der Haut (2 Wochen)*
Altern auf der Hefe:	• *12 Monate in Steinzeug, plus 6 weitere in der Flasche*

Der Anbau der Rebe ist ein wesentlicher Bestandteil der landwirtschaftlichen Kultur von Apiro. Hier gedeiht der Verdicchio auf frischen Böden und die Präsenz des Monte San Vicino gibt einen klaren Apennin-Akzent. Der Cantico della Figura Riserva zeigt eine grossartig kalibrierte Nase zwischen Wahrnehmungen von Zitrus, Mandel, Anis und mineralischen Anklängen von grosser Finesse und der Nachhall am Gaumen zeigt sich lebendig, von packender, herzhafter Energie.

Auszeichnungen:

- *Winzer des Jahres 2020 - Gambero Rosso*
- *Drei Gläser - Gambero Rosso Weine aus Italien*
- *I faccini 96/100*
- *Spitzenweine - Slow Wine*
- *Vier Schrauben - Lebenslauf*

APULIEN

BOMBINO BIANCO CASTEL DEL MONTE DOC

0,2L 8,9 0,5L 19,9 28

"CONTE SPAGNOLETTI ZEULI" • **Apulien** • *2023* *100% Bombino bianco*

Der Weißwein Bombino Bianco ist eine der ältesten italienischen Rebsorten. Wein mit strohgelber Farbe und frischem Aroma, reich an Frucht-, Mineral- und Wildblumenaromen. Am Gaumen offenbart er eine gute Säure, einen sanften und leichten Körper.

"NEVAIA" MURGIA FIANO IGT

37

"CONTE SPAGNOLETTI ZEULI" • **Apulien** • *2020* *100% Fiano* *12 Monate grosses Holzfass*

Strohgelber Wein mit goldenen Reflexen. In der Nase ist er intensiv und erinnert an eine Vielzahl von Aromen: Zitrusfrüchte, gelbe Früchte und Wildblumen. Verfeinert durch sorgfältige Nachternte und Reifung in Akazien-Tonneaux. Bei der Verkostung ist er reich an Säure, frisch und weich, mit einem Hauch von Haselnuss im Abgang.

WEISSWEIN

KAMPANIEN

80 Kilometer nördöstlich von Neapel liegt das Städtchen Torrecuso. Hier in der Provinz Benevento betreibt Paolo Cotroneo seit über 20 Jahren das aufstrebende Weingut Fattoria La Rivolta. Dieses war zu Beginn des 20. Jahrhunderts von seinem Onkel Giovanni Cotroneo, einem Bankier aus Benevento, und dessen Frau Teresa gegründet worden. Paolo verzichtete anfänglich auf eigene Weine und verkaufte die Trauben an eine Kellerei. 1997 stellte er die Weinberge auf biologischen Anbau um und legte so den Grundstein für die heutige Fattoria La Rivolta. Das massive Steinhaus aus dem 18. Jahrhundert liess er prachtvoll renovieren, den Keller ebenso. Ausgestattet mit moderner Technologie, keltert er hier seit dem Jahr 2000 mit Erfolg eigene Weine, die bis nach Übersee verkauft werden. Die Fattoria La Rivolta umfasst knapp 30 Hektar Reben, die auf kalk- und lehmhaltigen Böden in der hügeligen Landschaft von Kampanien wachsen. Es sind vor allem autochthone, einheimische Sorten, die Paolo zu typischen süditalienischen Weinen verarbeitet.

1812
Fattoria
La Rivolta

FALANGHINA DEL SANNIO DOP TABURNO

34

"FATTORIA LA RIVOLTA" • **Campania** • *2022* BIO *100% Falanghina*

Im Bouquet nach Blüten, gelber Apfel, Ananas, Zitrusfrüchte,Mandel.

Am Gaumen saftig, mit mineralischem Geschmack, schmackhafter Säure und anhaltener Länge von fruchtigem und zitrusartigem Nachhall.

james suckling: 90/100 *the enthusiast 100 wines 90/100* *antonio gallani 88/100*

GRECO TABURNO SANNIO DOP

39

"FATTORIA LA RIVOLTA" • **Campania** • *2022* BIO *100% Greco*

Nase: Exotisches Obst, etwas kräuterig, nussig und gelb-gewürzig nach teils angetrockneten gelben Früchten, dezent floral

Gaumen: Klare, feinsaftige, ganz trockene Frucht, überraschend kühl, sehr eine, lebendige Säure und griffiges, feines Tannin, nachhaltig am Gaumen, leicht hefig, gelb-gewürzig und tabakig, etwas Salz im Hintergrund, florale Nuancen, etwas Tiefe, sehr guter Abgang

the enthusiast 100 wines 93/100 *robert parker 90/100* *decanter world wine awards 86/100*

SIZILIEN

"TRAINARA" ETNA BIANCO DOC

44

"GENERAZIONE ALESSANDRO" • **Sicilia** • *2022* BIO *15% Catarratto, 85% Carricante*

Sizilien ist ein Land önologischer Exzellenz, und unter seinen Schätzen sticht dieser Etna Bianco hervor, ein Nektar, der die ganze Kraft und Raffinesse des vulkanischen Territoriums des Ätna enthält. Um das Wesen des Weins zu verstehen, ist es wichtig, das Gebiet zu kennen, aus dem er stammt. Der Ätna ist nicht nur der höchste aktive Vulkan Europas, sondern auch eines der faszinierendsten Weinanbaugebiete der Welt. Seine vulkanischen Böden, reich an Mineralien, verleihen den Weinen einen einzigartigen und komplexen Charakter mit einem ausgeprägten aromatischen Profil.

Das Weingut Generazione Alessandro zeichnet sich durch seine Leidenschaft und Hingabe bei der Herstellung hochwertiger Weine aus. Jede Flasche ist das Ergebnis sorgfältiger Arbeit im Weinberg und Keller, mit viel Liebe zum Detail und tiefem Respekt vor der Umwelt. Dieser Wein ist ein Zeugnis dieser Philosophie, ein Wein, der die tiefe Verbundenheit mit dem Land und der sizilianischen Tradition widerspiegelt. Er hat eine leuchtend strohgelbe Farbe, die seine Frische und Lebendigkeit vorwegnimmt.

In der Nase bietet er ein komplexes und faszinierendes Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einer subtilen Mineralität, die an das vulkanische Gebiet erinnert.

Im Mund ist der Wein elegant und ausgewogen, mit einer ausgeprägten Säure, die seine Frische verstärkt. Die Aromen von Zitrone, grünem Apfel und einem leichten Mineralgeschmack verschmelzen harmonisch und sorgen für eine angenehme Nachhaltigkeit und einen langen und würzigem Abgang, der fruchtige Eindrücke von rosa Grapefruit hinterlässt und die Lust auf den nächsten Schluck anregt.

YYY gambero rosso *wine enthusiast: 93/100* *fallstaff 92/100*

WEISSWEIN

FRIAUL

CHARDONNAY DOC COLLIO

37

"POLENCIC" • **Friuli** • *2022* *100% Chardonnay* *80% Stahlaffination und 20 % Holzausbau*

Das Collio ist das berühmteste Weinbaugebiet im Friaul. Es erstreckt sich entlang der slowenischen Grenze im Nordosten Italiens und ist bekannt für seine hügelige Landschaft. Die Böden in dieser Region sind ideal für den Weinbau, da sie aus Mergel- und Sandstein bestehen, die an der Oberfläche in kleine Schuppen zerfallen. Dieser Vorgang wird auch als "Plonka" bezeichnet, ein friulanischer Begriff für Mergel.
Chardonnay ist eine weiße Edelsorte, die weltweit angebaut wird. Je nach Bodenbeschaffenheit, Klima und Ausbau im Keller können sehr unterschiedliche Weine entstehen. Die Polencics sind Experten in ihrem Weinberg und wissen genau, welche Rebsorten und Böden die besten Ergebnisse liefern. Durch ihre Erfahrung haben sie festgestellt, dass Chardonnay besonders gut wird, wenn die Trauben von zwei verschiedenen Weinbergen stammen - einer mit überwiegendem Mergelanteil und der andere mit Sandstein.
Die Trauben aus diesen beiden Lagen werden zusammen vergoren. Ein kleiner Teil des Weins reift in Eichenholzfässern, während der Rest im Stahltank gelagert wird. Das Ergebnis ist ein Chardonnay, der verzaubert - er duftet zart und elegant nach reifen Äpfeln und frischer Brotkruste. Im Geschmack zeigt er fruchtige Noten, insbesondere von Äpfeln, mit einer schönen Konzentration und Fülle.

fallstaff 90/100

SAUVIGNON DOC COLLIO

35

"POLENCIC" • **Friuli** • *2022* *100% Sauvignon*

Eleganter und frischer Weißwein mit einer leuchtend strohgelben Farbe. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Passionsfrucht und Ananas. Hinzu kommen subtile Noten von frischem Gras und Kräutern.
Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken und lebhaft mit einer knackigen Säure. Die fruchtigen Aromen setzen sich fort und werden von mineralischen Nuancen begleitet. Der Abgang ist langanhaltend und erfrischend.

"IL RAMATO" PINOT GRIGIO DOC FRIULI

34

"SCARBOLO" • **Friuli** • *2022* *100% Pinot Grigio* • *7 Monate Stahlaffination*

Es ist kein Orangenwein, es ist kein Rosewein... es ist einfach "il ramato". Ein Stil, der den Charakter, die Textur und den Charme von Pinot Grigio verkörpert und trotzdem in der Lage ist, den Genuss eines vergessenen Getränks zu enthüllen. Die violette Farbe der Pinot Grigio-Trauben leitet sich von der Anwesenheit von Anthocyanen in der Haut oder den Farbpigmenten ab, die für rote Trauben charakteristisch sind, aber in weissen Trauben selten sind. Die verschiedenen Methoden der Vinifikation ermöglichen es dem Wein, die kupfer-bronzenen Noten bereits aus den Phasen vor der Gärung beizubehalten oder zu verlieren. Die perfekt reifen Trauben werden schonend gesammelt, gepresst und gerappt und mazerieren bei
niedriger Temperatur. Der Most beginnt also nicht sofort zu gären, sondern wird durch die charakteristischen kupferfarbenen chromatischen Noten bereichert, die einem Stil, der heute mit der Friaulischen Region verbunden ist, seinen Namen geben. Er repräsentiert eine zeitgemässere Vision von Pinot Grigio, "wie es einst gemacht wurde". Seine Frische, Aromatizität und sein Geschmack sind die Einführung in die Komplexität des Pinot Grigio, der durch die alkoholische Gärung mit den Schalen und die lange Reifung in Fässern verstärkt wird.

wine spectator: 88/100 *james suckling 90/100* *fallstaff 91/100*

TRENTINO-SÜDTIROL

PINOT BIANCO DOC TRENTINO

35

"ERSTE + NEUE" • **Trentino** • *2022* *100% Pinot bianco*

Eleganter und frischer Weißburgunder aus der Region Trentino in Nord-Italien. Er besticht durch seine klare strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein delikates Bouquet von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln, begleitet von einer subtilen mineralischen Note, die dem Wein eine gewisse Komplexität verleiht. Am Gaumen präsentiert er sich trocken und frisch mit einer angenehmen Säurestruktur. Die Fruchtaromen setzen sich fort und werden von einer dezenten cremigen Textur unterstützt. Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt einen erfrischenden Eindruck.

LIEBER GAST,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 coffeinhaltig

Nr. 5 chininhaltig

Nr. 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Lebensmittelverordnung – LMIV (EU) Nr. 1169/2011

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fischen, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Sesamsamen,Sellerie, Senf, Sulfiten, Lupinen & Weichtieren enthalten können.

Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unsere Kellner beraten Sie gerne.

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte (Nüsse)

I - Sellerie

J -. Senf

K - Sesamsamen

L - Schwefeldioxid und Sulphite

M - Lupinen

N - Weichtier

Vegane und vegetarische Gerichte erkennen sie an:

vegetarisch

100% pflanzlich

Gestaltung und Druck: Francesco Dormio