

Ristorante

La Piazza



Antipasti

- Tagliere di salumi** ^(a,d) 15,- €
Italienische Aufschnittplatte
- Scampi al Forno** ^(j, i, 7, 16) 11,- €
mit Scampi, Schrimps, Olivenöl, Knoblauch und Chilli aus dem Ofen
- Insalata Caprese** ^(d, 9) 10,- €
Tomate, Mozzarella und Basilikum
- Carpaccio** 13,- €
hauchdünne Rinderfiletscheiben
- Bruschetta** ^(f) 6,- €
geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten und Knoblauch

Zuppa

- Zuppa di Pomodoro** ^(6, 7, e) 5,50 €
Tomatensuppe
- Minestrone** ^(1, 5, 7) 5,50 €
Gemüsesuppe





Insalata

Mamma Mia (a, d, 1, 5, 6, e, g) 11,- €
Rucola-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse + karamellisierten Walnüssen

Insalata Regina (a, d, 1, 5, 6, e, g) 9,- €
gemischte Salatblätter, Gurken, Tomaten, Schinken,
Gouda-Käse, Ei und Zwiebeln mit Cocktaildressing

Insalata La Piazza (a, d, h, 1, 5, 6, e, g) 10,- €
gemischte Salatblätter, Gurken, Tomaten, Thunfisch,
frische Paprika, Ei, Mais und Zwiebeln mit Cocktaildressing

Salate mit gebratenen Köstlichkeiten

Gemischte Salate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Zwiebeln

mit gebratener **Maishähnchenbrust** (Essig&Öl) 11,- €

mit gebratenen frischen **Lachsstreifen** (Essig&Öl) (h, g) 12,- €

mit gebratenen **Rindfleischstreifen** (Essig&Öl) 13,- €

mit gebratenen **Scampi** (Essig&Öl) 12,- €

Wahlweise servieren wir alle Salate mit
Essig&Öl, Cocktail- oder Joghurt-Dressing





Pasta

Spaghetti Carbonara (a, d, 11, f, 8, 5, 6) 11,- €

nach original italienischer Art mit Speck (Guanciale), Ei und Pecorino-Käse

Spaghetti Bolognese (f, e) 10,- €

mit Hackfleischsauce

Spaghetti Aglio Olio (f) 10,- €

mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni (scharf)

Spaghetti con Scampi (f, j) 13,- €

mit Scampi, frischem Gemüse und Knoblauch

Tagliatelle al Salmone (f, h, d, 8, e)..... 13,- €

mit frischen Lachsstreifen in Tomatensahnesauce

Tagliatelle al Pepe (f, h, d, 8, e)..... 13,- €

mit Maishähnchenbrust, frischen Champignons
und grünem Pfeffer

Pacchere Della Casa (f, h, d, 8, e) 15,- €

neapolitanische Nudelsorte mit Scampi,
Zucchini und Safran-Sauce

Tortellini Paesane (f, d, 8, a, 5, 16) 10,- €

mit Erbsen, frischen Champignons, Schinken und Sahnesauce

Tortellini Gorgonzola (f, d, 8, a)..... 11,- €

mit Fleisch gefüllte Tortellini in Gorgonzolasauce

Mezze penne con il Polpo (f, 5, 16) 14,- €

Penne mit Pulpo und leichter Tomaten-Soße

Penne al Arrabbiata (f, 5, 16) 11,- €

mit Knoblauch, Chilli und Tomaten-Soße



Pasta al Forno

Lasagne al Forno (a, d, 7, 5) 10,- €

in Bechamelsauce mit Hackfleisch (Rind + Schwein),
Schinken, Tomatensauce und Käse

Cannelloni al Forno (a, d, 7, 5) 10,- €

in Bechamelsauce mit Hackfleisch (Rind + Schwein),
Schinken, Tomatensauce und Käse

Penne Spinaci al Forno (a, f, d, 7, 5) 10,- €

mit Spinat, Käse und Tomatensauce

Combinazione (a, f, d, 7, 5) 10,- €

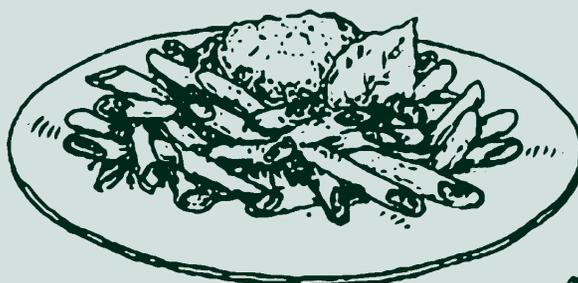
verschiedene Nudelsorten in Bechamelsauce
mit Hackfleisch (Rind + Schwein), Tomatensauce und Käse

Unsere überbackenen Gerichte werden alle mit

Risotto

Risotto alla Pescatora (f) 15,- €

mit Meeresfrüchten von italienischen Fischern



Focaccia

- Focaccia bianca** ^(f, e) 5,- €
mit Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Rosmarin
- Focaccia rossa** ^(f) 5,- €
mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Rosmarin und Basilikum
- Focaccia am Brückentor** ^(a, d, 11, f, 8, 5, 6) 10,- €
mit Mortadella, Picorino-Käse (Schafmilch), Kirschtomaten
- Focaccia della casa** ^(a, d, 11, f, 8, 5, 6) 10,- €
mit getrockneten Tomaten, Sardellen, Kapern und frischen Kräutern
- Focaccia Ornella** ^(f) 13,- €
mit Mozzarella, Parmaschinken, Knoblauch, Oregano, Rosmarin und Basilikum, Rucola, Cherrytomaten

La nostre pizza

- Caprese** ^(a, d, 11, f, 8, 5, 6) 9,- €
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Käse
- Margarita** ^(f, e) 7,- €
Tomatensauce, Käse
- Napoli** ^(f) 9,- €
Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen, Knoblauch
- Salami** ^(f, j) 9,- €
Tomaten, Käse, Salami
- Quattro Stagioni** ^(a, f, d, 7, 5,) 10,- €
Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Schinken, Paprika, Salami
- Speciale** ^(a, f, d, 7, 5,) 10,- €
Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Schinken, Salami, Zwiebeln

Unsere Pizzen werden alle mit original holländischem Gouda belegt





La nostre pizza

Campagnola (a, f, d, 7, 5,)	10,- €
Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Salami (scharf)	
Scampi (f, e)	11,- €
Tomatensauce, Käse, Scampi, Shrimps, Knoblauch	
Hawaii (f)	10,- €
Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas	
Gemüse (f, j)	10,- €
Tomatensauce, Käse, frisches Gemüse	
La Piazza (a, f, d, 7, 5,)	11,- €
Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Parmaschinken	
Diavolo (a, f, d, 7, 5,)	10,- €
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami	
Italia (a, f, d, 7, 5, 6, 16)	10,- €
Tomatensauce, Käse, Spinat, Paprika, Mozzarella	
Rucola (a, f, d, 7, 5,)	12,- €
Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken	
Pizza Elio (a, f, d, 7, 5, 6, 16)	11,- €
Käse, Mortadella, Pistazien und Mozzarelini	
Pizza Pugliese (a, f, d, 7, 5, 6, 16)	11,- €
Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza Salmone (a, f, d, 7, 5, 6, 16)	13,- €
Käse, Lachs und Zucchini	

Unsere Pizzen werden alle mit original holländischem Gouda belegt



Carne

Schnitzel Wiener Art (a, f, 5, 6, 16) 12,00 €
mit Pommes und Salat

Jägerschnitzel (a, f, 5, 6, 8, 16) 14,00 €
mit Pommes frites, Salat und Jägersoße

Medaglione al pepe verde (a, f, 5, 6, 8, 16) 16,00 €
Schweinemedallions in Pfeffer-Soße mit Pommes frites und Salat

Maishähnchen alla Griglia (a, f, 5, 6, 16) 13,00 €
mit Pommes frites und Salat

Bistecca Griglia (a, f, 5, 6, 16) 21,00 €
gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln,
und Gemüse

Bistecca alle Pepe (a, f, 5, 6, 16) 23,00 €
gegrilltes Rumpsteak in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Bistecca Cipolla (a, f, 5, 6, 16) 23,00 €
gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Tagliata di manzo (a, f, 5, 6, 16) 25,00 €
Rumpsteakscheiben vom Grill auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesan Käse

Grigliata Mista di Carne (a, f, 5, 6, 16) 25,00 €
gemischte Fleischvariation vom Grill mit Rosmarinkartoffeln

Wir verwenden nur Argentinisches Premiumfleisch
Auf Wunsch servieren wir zu den Rindfleischgerichten
einen Beilagensalat für 3,50 €





Pesce

Salomone alla Griglia (a, f, 5, 6, 16) 20,00 €
gegrillter frischer Lachs mit Tagliatelle und Tagesgemüse

Salomone al Vino Bianco (a, f, 5, 6, 8, 16) 22,00 €
frischer Lachs in Weißweinsauce mit Tagliatelle und Tagesgemüse

Orata alla Griglia (a, f, 5, 6, 8, 16) 20,00 €
gegrillte frische Goldbrasse (Dorade) mit Tagliatelle und Tagesgemüse

Grigliata di Pesce (a, f, 5, 6, 8, 16) 25,00 €
Fisch-Variation vom Grill mit Tagliatelle und Tagesgemüse

Auf Wunsch servieren wir zu den Fischgerichten
einen Beilagensalat für 3,50 €



Dessert zum Mitnehmen



Tiramisu (a, d, f, 6, 13, 14) 6,00 €

Tartufo classico (a, d, f, 6, 13, 14) 5,00 €

Panna Cotta (a, d, f, 6, 13, 14) 6,00 €
traditioneller italienischer Pudding



In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.
Wir verwenden Hinterschinken

Allergene

(a) Eier, (b) Sesam, (c) Soja, (d) Milch, (e) Sellerie, (f) Weizen, (g) Senf, (h) Fisch, (i) Erdnüsse, (j) Krebstiere, (k) Haselnüsse, (l) Weichtiere,
(m) Schwefel, (n) Lupinen, (o) Makadamia, (p) Gerste

Zusatzstoffe

(1) Stabilisatoren, (4) Antioxidantien, (5) Geschmacksverstärker, (6) Konservierungsstoffe, (7) Farbstoffe, (8) Gelier- und Verdickungsmittel,
(9) geschwärzt, (11) Rauch, (12) Chinin, (13) Koffein, (14) Alkoholhaltig, (15) Baiserstückchen, (16) Phosphat, (17) Süßungsmittel



Getränke

Wein

Lambrusco (lieblich) (m).....	0,2l	5,00 €
.....	0,5l	12,00 €
Weinschorle (trocken) (m).....	0,2l	4,50 €
.....	0,5l	11,00 €

Bier

im Ausschank frisch vom Fass

WARSTEINER Premium Pilsener (f, 14)	0,25l	2,50 €
WARSTEINER Premium Pilsener (f, 14).....	0,5l	4,50 €
König-Ludwig-Weissbier naturtrüb (f, 14).....	0,5l	4,50 €
König-Ludwig-Weissbier alkoholfrei (f).....	0,5l	4,50 €
Gaffel Kölsch.....	0,25l	2,70 €

Flaschenbier

WARSTEINER herb alkoholfrei (f)	0,33l	3,20 €
WARSTEINER Radler alkoholfrei (f).....	0,33l	3,20 €
Malzbier (p).....	0,33l	3,00 €



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, -Light, -Zero, Fanta, Sprite,

Spezi (4,7,13,17).....	0,2l	2,50 €
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,3l	3,50 €
Apfelschorle.....	0,3l	3,50 €
Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle.....	0,3l	3,50 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	2,70 €
Bitter Lemon (12)	0,2l	2,70 €
Ginger Ale, Tonic Water,	0,2l	2,70 €
Traubensaft, Johannisbeernektar,	0,2l	2,70 €

Mineralwasser

San Pellegrino	Fl. 0,25l	2,50 €
.....	Fl. 0,75l	6,50 €
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	Fl. 0,25l	2,50 €
.....	Fl. 0,75l	6,50 €

Heiße Getränke

Tasse Raffe (13).....	2,50 €
Espresso (13)	2,20 €
Doppelter Espresso (13).....	4,40 €
Cappuccino (13, d).....	3,00 €
Latte Macchiato (13, d).....	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne (d).....	3,50 €
Espresso Macchiato (13, d)	2,40 €

Tee

Früchtetee (Sommerbeere), Schwarzer Tee (Earl Grey), Kräutertee, Pfefferminztee, Kamille, Vita Orangeje Glas	2,50 €
--	--------

Aperitif

Glas Prosecco 0,1l (14).....	5,00 €
Aperol Spritz (12, 14)	6,00 €
Martini Bianco (14).....	5,00 €
Campari Orange/Soda (12, 14)	6,00 €
Cynar auf Eis (14).....	5,00 €
Gin Tonic (14).....	10,00 €
Flasche Prosecco (14).....	28,00 €
Flasche Champagner (14).....	120,00 €

Magenbitter und Brandy 2cl

Ramazotti (14).....	4,00 €
Averna (14)	4,00 €
Fernet Branca (14).....	3,50 €
Vechia Romagna (14)	3,50 €
Jägermeister (14).....	3,50 €

Spirituosen und Aquavit 2cl

Grappa (14).....	3,50 €
Williams – Birne (14).....	3,50 €
Linie Aquavit (14)	3,50 €

Likör 2 cl

Sambuca (14).....	3,00 €
Limonenliör (Limoncello) (14)	4,00 €
Amaretto (14)	3,50 €



Leiwener Riesling Qualitätswein trocken ^(a)

Glas 0,2l € 5,00 Karaffe 0,5l € 12,00

Von der Mosel. Sehr klar und feinsaftig; lebendig und frisch; sehr geradlinige Art; Kernobst, Grapefruit, Blüten und salzige Mineralität bestimmen die Aromatik im Mund; frisches Finale mit Zitrusaromen, hellen Blüten und Kernobst.

Pinot Grigio DOC ^(a)

Glas 0,2l € 5,00 Karaffe 0,5l € 12,00

Ein unkomplizierter, mild und frischer Pinot Grigio; weist Aromen von Apfel, Thymian und Rosmarin auf; ein Wein für laue Stunden auf der Terrasse.

Chardonnay ^(a)

Glas 0,2l € 5,00 Karaffe 0,5l € 12,00

Dieser Chardonnay ist vollmundig und fruchtig. Er wirkt sehr leicht und elegant in der Nase, was sich am Gaumen wiederholt. Mit seiner weichen Frucht umschmeichelt uns der Villa Santa Flavia Chardonnay.

Rosato ^(a)

Glas 0,2l € 5,00 Karaffe 0,5l € 12,00

Cuvée aus Pinot Nero, Merlot, Bardolino und Raboso, welche ein lebhaftes Rosé zeigt, das leicht ins kirschröte übergeht; der Duft ist sehr weinig und fruchtig, im Geschmack zeigt er sich angenehm und harmonisch.

Montepulciano d'Abruzzo DOC ^{(a) (c)}

Glas 0,2l € 5,50 Karaffe 0,5l € 12,50

Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensivfruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit einem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin.

Fantini Primitivo Puglia IGP ^(a)

Glas 0,2l € 5,50 Karaffe 0,5l € 12,50

Von rubinroter Farbe mit schönen violetten Reflexen. Die Nase ist intensiv fruchtig mit dem Duft von kleinen roten Beeren und würzigen Anklängen. Den Gaumen verwöhnt er mit einem harmonischen Geschmack und sanftem Tannin.

Chianti DOCG ^(a)

Glas 0,2l € 5,50 Karaffe 0,5l € 12,50

Saftige Kirschen und rote Beeren in der Nase, viel Frucht auch am Gaumen. Mit seiner Eleganz, seiner wohl dosierten Säure und der schönen Balance spiegelt er das Terroir um Cerreto Guidi perfekt wider.





Grauburgunder Qualitätswein trocken "Chapeau" ^(a)
MARKUS PFAFFMANN – PFALZ

Grauburgunder. Klar und feinsaftig; sehr animierende Fruchtigkeit mit Apfel aber auch exotische Früchte, Würze und Kräuter; fester Körper mit Kraft und Rückgrat; etwas Mineralität am Gaumen; gut integrierte Extraktssüße, einnehmender Charme und Trinkfluss; leicht herb im Finale.

Flasche 0,75l € 25,00



Lugana Sirmiolino DOC ^(a)
CÀ MAIOL – LOMBARDEI

100% *Trebbiano di Lugana*. Dieser Trebbiano di Lugana präsentiert sich mit einem delikaten Duft, der einen Hauch von Mandeln erkennen lässt. Er verwöhnt mit einem trockenen, frischen Geschmack mit leicht salzigen Nuancen.

Flasche 0,75l € 32,00



Altavilla della Corte Grillo DOC Sicilia ^(a)
FIRRIATO – SIZILIEN

100% *Grillo*. Ein faszinierender und ehrlicher Wein aus der Rebsorte Grillo. Er verwöhnt mit einem schönen Aroma von Mandeln, Melone, Zitrusfrüchten, Salbei sowie Lavendel und besticht durch seine gute Balance zwischen Frucht und delikater Säure.

Flasche 0,75l € 23,00



Langhe Arneis DOC ^(a)
CORDERO DI MONTEZEMOLO – PIEMONTE

100% *Arneis*. Diese Piemonteser Spezialität zeichnet sich besonders durch ihren außergewöhnlich feinen Duft nach Pfirsich- und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen aus. Am Gaumen überzeugt ein einladender, frischer Geschmack mit einer typischen, leicht herben Note im Abgang.

Flasche 0,75l € 40,00



Weißburgunder DOC ^(a)
TERLAN – SÜDTIROL

100% *Weißburgunder*. Das sortentypische Bouquet mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen offenbart dieser reinsortige Weißburgunder von der Cantina Terlan. Weich, voll und äußerst harmonisch im Geschmack, verwöhnt er mit einem ungewöhnlich lang anhaltenden Abgang.

Flasche 0,75l € 40,00

VINI ROSATI & ROSSI *Rosé- & Rotweine*

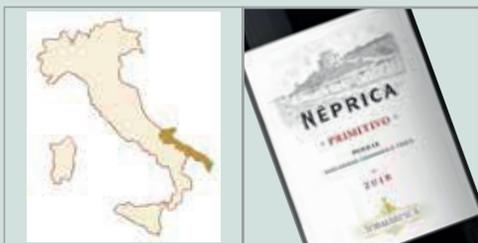


Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGT ^(a)

TORMARESCA - ANTINORI – APULIEN

100% *Negroamaro*. Er präsentiert sich mit einem Bouquet von Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rose, ist sanft und äußerst delikat. Charakteristisch sind die schonend gereiften *Negroamaro*-Trauben, die das ganze Aromenpotenzial dieser Rebsorte in sich vereinen, was keinesfalls zu Lasten der Frische geht.

Flasche 0,75l € 35,00



Neprica Primitivo Puglia IGT ^(a)

TORMARESCA - ANTINORI – APULIEN

100% *Primitivo*. Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden *Primitivo*. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

Flasche 0,75l € 26,00



Valpolicella DOC ^(a)

ALLEGRINI – VENETIEN

70% *Corvina*, 30% *Rondinella*. Typisch für die historische Rebsorte *Corvina Veronese*, erscheint dieser *Valpolicella* leuchtend rubinrot im Glas. Fruchttige Kirscharomen dominieren Nase und Gaumen und werden von würzigen Pfeffernoten und feinen Kräuternuancen begleitet.

Flasche 0,75l € 32,00



Palazzo della Torre Veronese IGT ^(a)

ALLEGRINI – VENETIEN

40% *Corvina Veronese*, 30% *Corvinone*, 25% *Rondinella*, 5% *Sangiovese*. Dieser Wein ist einer derer, der die Familie *Allegrini* berühmt gemacht hat. Ein Teil der *Corvinone*-Trauben wird nach der Ernte angetrocknet und erst dann mit dem Hauptwein assembliert. Aromen von Vanille, Rosinen, Nelken und Zimt auf dem Gaumen gehen in ein langes, samtiges Finale über.

Flasche 0,75l € 42,00



La Braccasca Vino Nobile di Montepulciano DOCG ^(a)

ANTINORI - LA BRACCESCA – TOSKANA

90% *Prugnolo Gentile*, 10% *Merlot*. Dieser klassische *Vino Nobile* besticht durch seine extreme Eleganz und Feinheit. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten, geschmeidigen Nachgeschmack weicher Tannine und reichhaltigen Aromen von Kirschen und Waldbeeren.

Flasche 0,75l € 47,00



Mille Bolle Spumante Millesimato Extra Dry ^(a) **SACCHETTO – VENETIEN**

80% Glera, 20% Chardonnay. Der Name dieses Spumante nimmt das herrlich prickelnde Geschmackserlebnis schon vorneweg. Der Mille Bolle (zu deutsch tausend Blasen) zeigt eine schöne Perlage sowie ein herrlich intensives und fruchtiges Bouquet von Äpfeln und Pfirsichen. Der Geschmack ist angenehm sanft und wunderbar ausgewogen.

Glas 0,1l € 5,00



Ferrari Maximum Blanc de Blanc Trentodoc ^(a) **FERRARI – TRENTO**

100% Chardonnay. Im Bouquet zeigt sich der Ferrari Maximum Blanc de Blancs wunderbar lebendig und nachhaltig mit Anklängen von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blüten. Am Gaumen ist er elegant und harmonisch mit zarten Vanille- und Hefenoten.

Glas 0,1l € 9,00 Flasche 0,375l € 45,00 Flasche 0,75l € 65,00



Ferrari Maximum Rosé Trentodoc ^(a) **FERRARI – TRENTO**

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Zartes Bouquet von Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note und ein nachhaltiges Finale mit milden Tanninen und feiner Hefe.

Glas 0,1l € 9,50 Flasche 0,375l € 45,00 Flasche 0,75l € 65,00



Champagne Taittinger Brut Réserve ^(a) **CHAMPAGNE TAITTINGER – CHAMPAGNE**

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. Am Gaumen duftig, lebendig mit saftiger Frische, fein anhaltender Perlage und harmonischer Balance von lebhafter Säure, aromatischer Frucht und den eleganten, kreidig-rauchigen Noten des Bouquets, im Finale seidig mit schöner Länge.

Flasche 0,75l € 120,00



UNSERE Grappa-Auswahl



Grappa Sigillo Nero **BOCCHINO – PIEMONTE**

Barbera, Dolcetto, Nebbiolo. Gebrannt aus dem Trester der Rebsorten Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba und Nebbiolo und für 12 Monate in großen Eichenholzfässern veredelt, verfügt dieser Grappa über ein feines Aroma und einen duftigen, trockenen und reinen Geschmack.

Glas 2cl € 4,00



Sarpa di Poli **JACOPO POLI – VENETIEN**

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. Farbe: klar, transparent Duft: nach frischen Kräutern, Minze und feinen blumigen Noten von Rose und Geranienblüten Geschmack: rustikal und kraftvoll - ein ehrlicher Grappa ohne Schnickschnack für den puren Genuss.

Glas 2cl € 5,00



Sarpa Oro **JACOPO POLI – VENETIEN**

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. Farbe: warm glänzendes Gold Duft: nach exotischen Früchten und Zitrone, Lakritz und feiner Vanille Geschmack: am Gaumen traumhaft mild mit weicher Fülle und warmen Würzaromen

Glas 2cl € 6,00



Poli Cleopatra Amarone Oro **JACOPO POLI – VENETIEN**

Molinara, Rondinella, Corvina. Dieser Grappa wurde fast ein Jahr im französischen Eichenfass verfeinert. Er besitzt ein intensives und offenes Aroma nach roten Beeren, Trockenobst und Gewürzen. Am Gaumen entschieden, harmonisch und nachhaltig, mit einer angenehmen Röstnote.

Glas 2cl € 6,50



Grappa di Barolo affinata in Barriques **BOCCHINO – PIEMONTE**

100% Nebbiolo. Bernsteinfarbenes Gelb und eine vielschichtige elegante Blume schmeicheln dem Auge und der Nase. In französischen Barriques verfeinert, offenbart sich ein für die Rebsorte typischer, intensiver Geschmack mit komplexen Vanillearomen.

Glas 2cl € 7,00



Grappa di Moscato Sauternes Cask Finish **BOCCHINO – PIEMONTE**

100% Moscato d'Asti. Blumige Düfte mit Aromen von Kernobst und Traubenmost. Am Gaumen angenehmer Würzgeschmack, der schnell in eine grasige Note umschlägt. Süße Aromen über die gesamte Länge trotz des ausgeprägt schmackhaften Charakters. Langes und aromatisches Finale.

Glas 2cl € 10,00