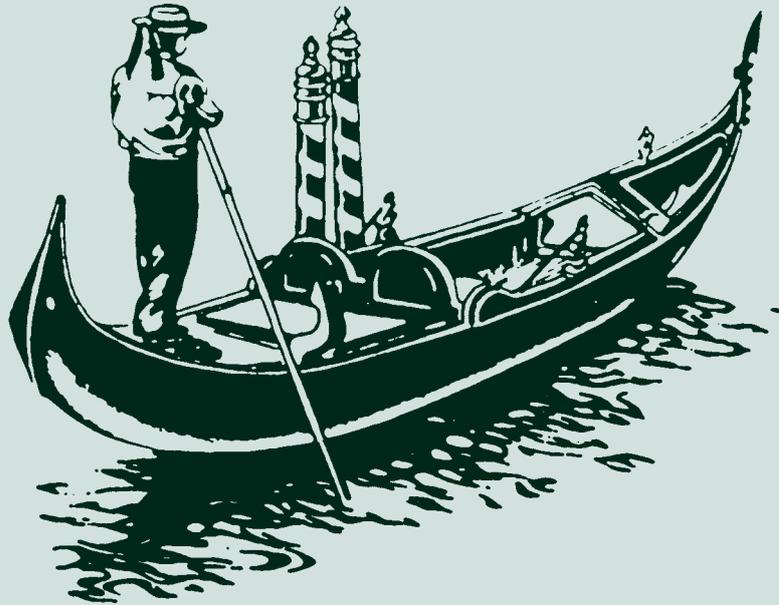


*Ristorante*

---

*La Piazza*



## *Antipasti*

---

- Tagliere di salumi** (a, d) ..... 15,00 €  
Italienische Aufschnittplatte
- Scampi al Forno** (j, i, 7, 16) ..... 11,00 €  
mit Scampi, Schrimps, Olivenöl, Knoblauch  
und Chilli aus dem Ofen
- Insalata Caprese** (d, 9) ..... 10,00 €  
Tomate, Mozzarella und Basilikum
- Carpaccio** ..... 13,00 €  
hauchdünne Rinderfiletscheiben
- Bruschetta** (f) ..... 7,00 €  
geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten und Knoblauch

## *Zuppa*

---

- Zuppa di Pomodoro** (6, 7, e) ..... 5,50 €  
Tomatensuppe





## *Insalata*

---

**Mamma Mia** (a, d, 1, 5, 6, e, g) ..... 11,00 €  
Rucola-Salat mit Ziegenkäse + karamellisierten Walnüssen

**Insalata Regina** (a, d, 1, 5, 6, e, g) ..... 9,00 €  
gemischte Salatblätter, Gurken, Tomaten, Schinken,  
Gouda-Käse, Ei und Zwiebeln mit Cocktaildressing

**Insalata La Piazza** (a, d, h, 1, 5, 6, e, g) ..... 10,00 €  
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 **Hähnchenbrust** (Essig & Öl) ..... 11,00 €

mit gebratenen frischen **Lachsstreifen** (Essig & Öl) (h, g) ..... 12,00 €

mit gebratenen **Rindfleischstreifen** (Essig & Öl) ..... 13,00 €

mit gebratenen **Scampi** (Essig & Öl) ..... 12,00 €

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

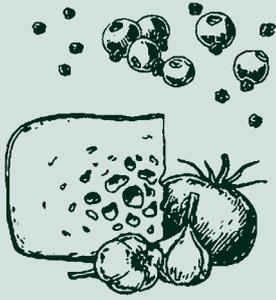




## Pasta

---

- Spaghetti Carbonara** (a, d, 11, f, 8, 5, 6) ..... 12,00 €  
nach original italienischer Art mit Speck (Guanciale),  
Ei und Pecorino-Käse
- Spaghetti Bolognese** (f, e) ..... 11,00 €  
mit Hackfleischsauce
- Spaghetti Aglio Olio** (f) ..... 11,00 €  
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni (scharf)
- Spaghetti con Scampi** (f, j) ..... 13,00 €  
mit Scampi, frischem Gemüse und Knoblauch
- Tagliatelle al Salmone** (f, h, d, 8, e) ..... 14,00 €  
mit frischen Lachsstreifen in Tomatensahnesauce
- Tagliatelle al Pepe** (f, h, d, 8, e) ..... 14,00 €  
mit Maishähnchenbrust, frischen Champignons  
und grünem Pfeffer
- Paccheri Della Casa** (f, h, d, 8, e) ..... 15,00 €  
neapolitanische Nudelsorte mit Scampi,  
Zucchini und Safran-Sauce
- Tortellini Paesane** (f, d, 8, a, 5, 16) ..... 11,00 €  
mit Erbsen, frischen Champignons, Schinken und Sahnesauce
- Tortellini Gorgonzola** (f, d, 8, a) ..... 11,00 €  
mit Fleisch gefüllte Tortellini in Gorgonzolasauce
- Penne al Arrabbiata** (f, 5, 16) ..... 11,00 €  
mit Knoblauch, Chilli und Tomaten-Soße



## Pasta al Forno

---

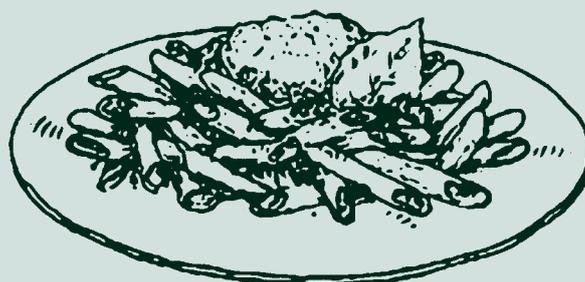
- Lasagne al Forno** (a, d, 7, 5) ..... 10,00 €  
in Bechamelsauce mit Hackfleisch (Rind + Schwein),  
Schinken, Tomatensauce und Käse
- Cannelloni al Forno** (a, d, 7, 5) ..... 10,00 €  
in Bechamelsauce mit Hackfleisch (Rind + Schwein),  
Tomatensauce und Käse
- Penne Spinaci al Forno** (a, f, d, 7, 5) ..... 10,00 €  
mit Spinat, Käse und Tomatensauce
- Combinazione** (a, f, d, 7, 5) ..... 11,00 €  
verschiedene Nudelsorten in Bechamelsauce  
mit Hackfleisch (Rind + Schwein), Tomatensauce und Käse

Unsere überbackenen Gerichte werden alle mit  
original holländischem Gouda belegt.

## Risotto

---

- Risotto alla Pescatora** (f) ..... 15,00 €  
mit Meeresfrüchten von italienischen Fischern



## Focaccia

---

- Focaccia bianca** (f, e) ..... 6,00 €  
mit Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Rosmarin
- Focaccia rossa** (f) ..... 6,00 €  
mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Rosmarin und Basilikum
- Focaccia am Brückentor** (a, d, 11, f, 8, 5, 6) ..... 10,00 €  
mit Mortadella, Picorino-Käse (Schafmilch) und Kirschtomaten
- Focaccia della casa** (a, d, 11, f, 8, 5, 6) ..... 11,00 €  
mit getrockneten Tomaten, Sardellen, Kapern,  
frischen Kräutern und Artischocken
- Focaccia Ornella** (f) ..... 13,00 €  
mit Mozzarella, Parmaschinken, Knoblauch, Oregano,  
Rosmarin und Basilikum, Rucola und Cherrytomaten

## La nostre pizza

---

- Caprese** (a, d, 11, f, 8, 5, 6) ..... 10,00 €  
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Käse
- Margarita** (f, e) ..... 7,00 €  
Tomatensauce und Käse
- Napoli** (f) ..... 10,00 €  
Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen und Knoblauch
- Salami** (f, j) ..... 9,00 €  
Tomaten, Käse und Salami
- Quattro Stagioni** (a, f, d, 7, 5) ..... 11,00 €  
Tomatensauce, Käse, frische Champignons,  
Schinken, Paprika und Salami

Unsere Pizzen werden alle mit original holländischem Gouda belegt.

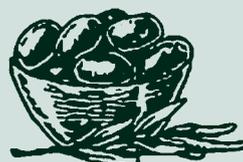




## La nostre pizza

<b>Speziale</b> (a, f, d, 7, 5) .....	11,00 €
Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Schinken, Salami und Zwiebeln	
<b>Campagnola</b> (a, f, d, 7, 5) .....	11,00 €
Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Salami (scharf)	
<b>Scampi</b> (f, e) .....	11,00 €
Tomatensauce, Käse, Scampi, Shrimps und Knoblauch	
<b>Hawaii</b> (f) .....	11,00 €
Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	
<b>Gemüse</b> (f, j) .....	11,00 €
Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse	
<b>La Piazza</b> (a, f, d, 7, 5) .....	12,00 €
Tomatensauce, Käse, Gorgonzola und Parmaschinken	
<b>Diavolo</b> (a, f, d, 7, 5, ) .....	11,00 €
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami und Peperoni (scharf)	
<b>Italia</b> (a, f, d, 7, 5, 6, 16) .....	11,00 €
Tomatensauce, Käse, Spinat, Paprika und Mozzarella	
<b>Rucola</b> (a, f, d, 7, 5) .....	12,00 €
Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parmaschinken	
<b>Pizza Elio</b> (a, f, d, 7, 5, 6, 16) .....	11,00 €
Käse, Mortadella, Pistazien und Mozzarelini	
<b>Pizza Pugliese</b> (a, f, d, 7, 5, 6, 16) .....	11,00 €
Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Pizza Salmone</b> (a, f, d, 7, 5, 6, 16) .....	13,00 €
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

**Filetto di Petto di Pollo alla Griglia** (a, f, 5, 6, 16) ..... 13,00 €  
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pommes frites und Salat

**Bistecca Griglia** (a, f, 5, 6, 16) ..... 23,00 €  
gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

**Bistecca alle Pepe** (a, f, 5, 6, 16) ..... 25,00 €  
gegrilltes Rumpsteak in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln  
und Gemüse

**Bistecca Cipolla** (a, f, 5, 6, 16) ..... 25,00 €  
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

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





## Pesce

---

**Salmone alla Griglia** (a, f, 5, 6, 16) ..... 22,00 €  
gegrillter frischer Lachs mit Tagliatelle  
und Tagesgemüse

**Salmone al Vino Bianco** (a, f, 5, 6, 8, 16) ..... 25,00 €  
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

**Calamari alla Griglia** (a, f, 5, 6, 8, 16) ..... 19,00 €  
gegrillter Tintenfisch mit Pommes frites und Salat

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



## Dessert

---



**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 €
Lambrusco (lieblich) (m) .....	0,5l	12,00 €
Weinschorle (trocken) (m) .....	0,2l	4,50 €
Weinschorle (trocken) (m) .....	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 Rölsch .....	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 €
San Pellegrino .....	Fl. 0,75l	6,50 €
Aqua Panna (ohne Kohlensäure) .....	Fl. 0,25l	2,50 €
Aqua Panna (ohne Kohlensäure) .....	Fl. 0,75l	6,50 €

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee (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 Orange.....	je Glas	2,50 €
--	---------	--------

## Aperitif

Glas Prosecco 0,1 l (14) .....	5,00 €
Aperol Spritz (12, 14) .....	6,50 €
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) .....	4,00 €
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 €



## VINI APERTI *Offene Weine*

**Leiwener Riesling Qualitätswein trocken** <sup>(a)</sup> Glas 0,2 l | 5,00 € Karaffe 0,5 l | 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** <sup>(a)</sup> Glas 0,2 l | 5,00 € Karaffe 0,5 l | 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** <sup>(a)</sup> Glas 0,2 l | 5,00 € Karaffe 0,5 l | 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** <sup>(a)</sup> Glas 0,2 l | 5,00 € Karaffe 0,5 l | 12,00 €

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

**Montepulciano d'Abruzzo DOC** <sup>(a, c)</sup> Glas 0,2 l | 5,50 € Karaffe 0,5 l | 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** <sup>(a)</sup> Glas 0,2 l | 5,50 € Karaffe 0,5 l | 12,50 €

Von rubinroter Farbe mit sch nenen 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** <sup>(a)</sup> Glas 0,2 l | 5,50 € Karaffe 0,5 l | 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.



## VINI BIANCHI *Weißweine*



### **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 Extraktzüsse, einnehmender Charme und Trinkfluss; leicht herb im Finale.

Flasche 0,75 l | 25,00 €



### **Lugana Sirmiolino DOC** (a) CÀMAIOL – 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 0,75 l | 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 0,75 l | 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 0,75 l | 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 0,75 l | 40,00 €

## VINI ROSATI & ROSSI *Rosé- & Rotweine*

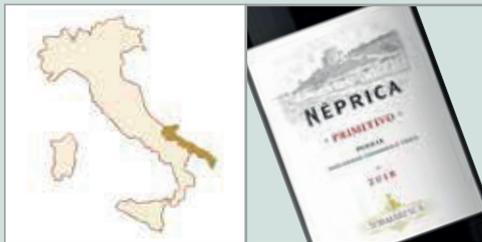


### **Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGT** (a)

TORMARESCA – ANTINORI – APULIEN

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

Flasche 0,75 l | 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 0,75 l | 26,00 €



### **Valpolicella DOC** (a)

ALLEGRI – VENETIEN

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

Flasche 0,75 l | 32,00 €



### **Palazzo della Torre Veronese IGT** (a)

ALLEGRI – 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 0,75 l | 42,00 €



### **La Braccessa 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 reichhaltiger Aromen von Kirschen und Waldbeeren.

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

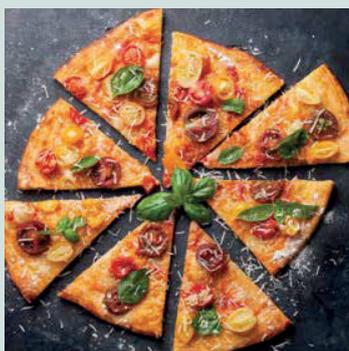


## **Champagne Taittinger Brut Réserve** (a)

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 0,75 l | 120,00 €



# UNSERE Grappa-Anwahl



## **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 0,2 cl 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 0,2 cl 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 0,2 cl 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 0,2 cl 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 0,2 cl 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 ausgeprägten schmackhaften Charakters. Langes und aromatisches Finale.

Glas 0,2 cl 10,00 €