

...Heute Spezial...

„ **Cuore di Carciofi al Tartufo** „

Feine Bretagne-Artischocken mit Frischkäse-Ricotta-Haube,
Schwarzen Trüffel auf Estragon-Rote-Linse-Bett . 13,80 ³⁾⁷⁾

„ **Pasticcio Mamma Italia** „

Hausgem. Pasta-Auflauf, Pfifferlingen, Rinder-Ragout, Kartoffel & Mozzarella . 12,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

„ **Pesce Misto alla Griglia** „

Gemischte Fischplatte vom Grill auf Rosmarin- Kartoffeln & Frischen Spinat . 21,80 ²⁾⁴⁾

„ **Tortino al Formaggio & Ciliegie** „

Feine Cheesecake-Tartellette mit Amarenakirschen . 6,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

Aperitivi

- „ Massimo's Campari „^(A) Weisswein, Campari, Soda, Holunder, Limette & Minze . 7,80
„ Campari Amalfi „^(A) Bitter Lemon, Grapefruit^(B) & Campari . 6,50 „ Aperol Spritz „^(A) 6.50

...Liebe Gäste, fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte...

Weinempfehlung

„ Weissburgunder-Klassik 2018 „

Weinhof Fassold - Straden Steiermark . 26,80

Leicht hefig-mineralische Nase nach Kernobst, Mandeln & Kräutern.

Klar, feinsaftig, belebend, frisch & leicht spritzig, fester Körper mit Kraft & Druck am Gaumen...

Antipasti

Feine Bretagne-Artischocken mit Frischkäse-Ricotta-Haube,

Schwarzen Trüffel auf Estragon-Rote-Linse-Bett . 13,80 ³⁾⁷⁾

Gegrillten Oktopus auf Kirschtomaten-Basilikum-Mango-Couscous . 13,80 ¹⁾⁴⁾⁷⁾

Gegrillter Ziegenkäse mit Marinierte Birne & Lavendel auf frischen Spinat . 13,00 ^{7)8)10)B)}

Feine Burrata, Kirschtomaten, Avocado, geröstete Pinienkerne, Parmesan, Basilikum-Pesto . 13,00 ⁷⁾⁸⁾

Lachs-Papaya-Tartar mit Marinierten Shrimps, Minze-Limetten-Jus auf Rote-Bete-Carpaccio . 13,80 ^{2)4)7)B)}

„ Vitello Tonnato „ Kalbsfilet-Arrostino mit Thunfisch-Creme & Kapern . 12,80 ^{3)4)7)B)}

„ Antipasto Misto „ Gemischte Vorspeise . 11,80 ⁴⁾⁷⁾

Pasta aus eigener Herstellung

Hausgem. „ Mamma Italia „ Pasta-Auflauf, Pfifferlingen, Rinder-Ragout, Kartoffel & Mozzarella . 12,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

Hausgem. „ Maccheroncini „ Südtiroler-Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten, Pecorino-Käse . 12,80 ^{1)3)7)8)B)}

Hausgem. „ Strozzapreti al Tartufo „ schwarzen Trüffel, cremige Parmesan-Trüffel-Sauce . 16,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

Hausgem. „ Caserecce al Profumo di Timo „ Lamm-Ragout, Thymian & Ziegenkäse . 13,80 ^{1)3)7)B)}

Hausgem. „ Conchiglie Spinaci „ Frischen Spinat, Baby-Mozzarella, Kirschtomaten . 13,00 ^{1)3)7)B)}

Hausgem. „ Fettuccine La Vita è Bella „ Lachs, Estragon, Avocado, Mandeln . 13,80 ¹⁾³⁾⁴⁾⁷⁾⁸⁾

„ Spaghetti Lorenzo „ Scampi, Kirschtomaten, Cognac-Basilikum-Cream-Sauce . 13,80 ¹⁾²⁾⁷⁾

Fisch

Irische Lachs-Tranche & Gambas-Ragout, Bio-Sesam-Kruste,

Südtiroler Apfel, Basilikum-Pürée, Calvados-Sauce . 19,00 ^{1)2)4)7)8)B)}

Gegrillte Scampi mit Cocktailstomaten-Avocado-Basilikum- Bouquet auf Kartoffel-Rosti . 19,80 ^{2)4)B)}

Zander-Filet auf den Haut Gebratene & Scampi, Limetten-Mango-Sauce

Rosmarin-Kartoffel & Frischen Spinat . 21,00 ^{4)8)B)}

Fleisch

Feines Milch-Spanferkel-Arrostino mit Kräuter-Füllung, Ricotta-Haube,

Tomaten-Boden & Selbstgemachtes Kartoffel-Gratin . 18,80 ^{7)B)}

Gegrilltes Rinderfilet & Scampi mit Portwein-Jus,

Gemüse & Rosmarin-Kartoffel . 23,80 ²⁾⁷⁾

Im Ofen gegartes Iberico-Schweine-Filet-Bocconcini mit

Trüffel-Frischkäse-Dip auf Süß-Kartoffel-Pommes & Parmesan . 19,80 ^{7)B)}

...Liebe Gäste, fragen Sie gerne nach unserer Dessertkarte...

Pizze Classiche

(Alle Pizzen mit Tomaten & Mozzarella)

Margherita 1)7)	Tomaten, Mozzarella	7,80
Peperoni 1)7)B)	Grüne Peperoni	8,00
Funghi 1)7)	Champignons	8,30
Prosciutto 1)7)B)C)	Gekochter Schinken	8,80
Salame 1)7)B)C)P)	Salami	8,80
Carciofini 1)7)B)	Artischocken	8,00
Diavolo 1)7)B)C)P)	Salami, grüne Peperoni (scharf)	9,30
Regina 1)7)B)C)	Gekochter Schinken, Champignons	9,50
Calzone 1)7)B)C)	Gekochter Schinken, Champignons (Gefüllt)	9,50
Capricciosa 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	11,00
Quattro Stagioni 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Schinken, Champignons, Oliven	10,00
Napoli 1)4)7)B)	Kapern & Sardellen	8,50
Verdure 1)7)B)	Gemüse, Champignon & Peperoni	9,00
Roma 1)4)7)B)	Kapern, Sardellen, Oliven	9,50
Tonno 1)4)7)B)	Thunfisch & Zwiebeln	9,70
Rucola 1)7)	Rucola & Parmesan	10,00
Quattro Formaggi 1)7)	Vier verschiedene Käsesorten	10,80
Parma 1)7)B)	Rucola, Parmaschinken & Parmesan	12,80

Pizze Pazze (Eigene Kreation)

Alina 1)7)B)	Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	13,80
Tronchetto Sigi 1)7)B)	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffeltes-Frischkäse-Füllung	13,80
Banderas 1)7)B)	Spianata-Edelsalami, Ricotta, Artischocken à la Romana, Pecorino	13,80
Tonnato 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Kirschtomaten, Kalbsfleisch & Tonnato- Creme	13,80
Rike 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Kirschtomaten, Ziegenkäse	12,80
Estate 1)7)B)	Birne, Gorgonzola & Mascarpone	10,00
Toni 1)7)	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten	12,80
Lui 1)7)	Frischer Spinat, Gorgonzola & Parmesan	11,00
Parmigiana 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Schinken, Oliven & Parmesan	10,80
Felice 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella & Rucola	10,00
Gamberini 1)2)4)7)B)	Shrimps, Mozzarella & Kirschtomaten	11,00
Mari & Monti 1)7)B)	1/2 Calzone & 1/2 Felice	10,00
Chef 1)3)7)	Tomaten, Büffel- Mozzarella, Rucola & Parmesan	11,80
La Vita è Bella 1)7)B)	Rucola, Parmaschinken, Gorgonzola & Parmesan	12,80
Massimo 1)7)B)	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl	11,80
Fantastic 1)7)B)	Tomaten, Mascarpone, Parmaschinken, Zucchini & Parmesan	12,80
Osteria 1)7)8)	Rucola, Mozzarella, Basilikum- Pesto & Ziegen- Käse	13,00
Scampi 1)2)7)	Gegrillte Scampi, Mozzarella, Frische Tomaten & Basilikum	16,80
Superiore 1)7)	Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella	16,80

Sonderwunsch

Extra: frische Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni, Artischocken, - Aufpreis je 1,00

Extra: Champignon, Salami, Gekochter Hinterschinken, Parmesan, Mozzarella - Aufpreis je 2,00

Extra: Rucola, Mascarpone, Ricotta, Parmaschinken, Shrimps - Aufpreis je 2,80

Extra: Scampi (1), Trüffel, Ziegen- Käse, Büffel- Mozzarella - Aufpreis je 3,80

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch 8) Schalenfrüchte (Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Pistazie, Paranuss)
9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid, Sulfate 13) Lupinen 14) Weichtiere

A) Farbstoffen B) Konservierungsstoffen C) Antioxidationsmittel D) Geschmacksverstärkern E) Schwefeldioxid

F) Schwärzungsmittel G) Phosphat H) Milcheiweiß I) Koffeinhaltig L) Chininhaltig M) Süßungsmitteln N) enthält eine Phenylalaninquelle

O) Gewachst P) Nitritpökelsalz Q) Taurin R) Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Dessert

„ Tortino Soffice al Cioccolato „

Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis
& Waldfrucht-Sauce . 7,80 ³⁾⁷⁾⁸⁾

„ Affogato Osteria „

Doppelte Espresso mit Vanille-Eis & Sambucalikör . 6,80 ³⁾⁷⁾⁸⁾¹⁾

„ Tortino al Formaggio & Ciliegie „

Feine Cheesecake-Tartellette mit Amarenakirschen . 6,80 ¹⁾³⁾⁷⁾

„ Tartufo Bianco con Frangelico „

Weissen-Schokoladen-Tartufo-Eis mit Haselnusslikör . 7,80 ³⁾⁷⁾⁸⁾

„ Panna Cotta Classica „

Panna-Cotta mit Waldbeer-Sauce . 6,80 ⁷⁾

„ Tiramisú Osteria „

Mascarpone Tiramisú . 6,50 ⁷⁾¹⁾

„ Dolce Misto „

Dessert-Variation „ La Vita é Bella „ . 11,80 ³⁾⁷⁾⁸⁾¹⁾

Weisswein

Trebbiano d'Abruzzo I.g.t. '19	0,2l.	5,80	0,5l.	14,50
Sauvignon Blanc Superiore del Friuli I.g.t. '19	0,2l.	6,70	0,5l.	16,70
Lugana Classico D.o.c. '19	0,2l.	6,80	0,5l.	17,00
Frizzantino D.o.c. '19 (Halbtrocken)	0,2l.	5,80	0,5l.	14,50

Roséwein

Bardolino Rosé D.o.c. '19	0,2l.	6,30	0,5l.	15,70
---------------------------	-------	------	-------	-------

Rotwein

Montepulciano d'Abruzzo D.o.c. '18	0,2l.	5,80	0,5l.	14,50
Primitivo del Salento I.g.T. '19	0,2l.	6,80	0,5l.	17,00
Nero d'Avola D.o.c. '18	0,2l.	6,70	0,5l.	16,70
Syrah di Sicilia Superiore D.o.c. '19	0,2l.	6,80	0,5l.	17,00
Lambrusco D.o.c. '19 (Halbtrocken)	0,2l.	5,80	0,5l.	14,50

...Liebe Gäste, fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte...

Bevande Analcoliche

Coca Cola ^(A,L) Coca Cola Zero ^(A,L,O) Orangenlimonade ^(A) , Zitronenlimonade	0,20l.	2,80
Paulaner Spezi ^(A,L)	0,40l.	3,90
Schorle: Apfel Fruchtsaft ^(A) (naturtrüb) & Orangen Fruchtsaft ^(A)	0,40l.	3,70
Schorle: Rhabarber ^(A) , Johannisbeer ^(A) , Maracuja ^(A) , Mango ^(A) , Grapefruit ^(A) ,	0,40l.	3,80
Fruchtsäfte : Apfel- (naturtrüb) ^(A) , Orangen ^(A)	0,20l.	2,70
Nektar : Rhabarber ^(A) , Maracuja ^(A) , Johannisbeer ^(A) , Mango ^(A) , Grapefruit ^(A) ,	0,20l.	2,80
„ Fever Tree „ Mediterranean Tonic Water ^(L) , Ginger Ale ^(A) ,	0,20l.	3,80
„ Fever Tree „ Sicilian Bitter Lemon ^(L) , Premium Ginger Beer ^(L)	0,20l.	3,80

Bierspezialitäten

HTB Tegernsee Pilsener ⁽¹⁾ (Flasche)	0,33l.	3,90
Desperados Cerveza ⁽¹⁾ (Flasche)	0,33l.	3,90
Hacker- Pschorr Edelhell vom Fass ⁽¹⁾	0,5l.	3,90
Hacker- Pschorr „ Superior „...Festbier-Bestbier... ⁽¹⁾ (im Steinkrug Serviert)	0,5l.	4,20
Hacker- Pschorr Münchener Kellerbier ⁽¹⁾ (im Steinkrug Serviert)	0,5l.	4,20
Hacker- Pschorr Münchener Alkoholfrei (Naturtrüb) ⁽¹⁾ (Flasche)	0,5l.	3,90
Hopf Helle Weisse ⁽¹⁾	0,5l.	4,00
Hopf Weisse „ die Leichtere „ ⁽¹⁾ (Flasche)	0,5l.	4,00
Hopf Weisse „ die Alkoholfreie „ ⁽¹⁾ (Flasche)	0,5l.	4,00
Hopf Dunkle Weisse ⁽¹⁾ (Flasche)	0,5l.	4,00
Paulaner Münchner Dunkel ⁽¹⁾ (Flasche)	0,5l.	4,00
Russ Hopf Helle Weisse vom Fass ⁽¹⁾ - Zitronenlimonade ^(1,M,A,D,G)	0,5l.	4,00
Radler Hacker- Pschorr Edelhell vom Fass ⁽¹⁾ - Zitronenlimonade ^(1,M,A,D,G)	0,5l.	3,90

Acque Minerali

Glas Mineralwasser	0,20l.	1,80
Karaffe Mineralwasser	0,50l.	3,90
Flasche Mineralwasser - Acqua Panna ohne Kohlensäure -	0,50l.	4,10
Flasche Mineralwasser - Acqua Panna ohne Kohlensäure -	0,75l.	5,90
Flasche Mineralwasser - Acqua S.Pellegrino mit Kohlensäure -	0,75l.	5,90

Bevande Calde

Espresso	2,10	Doppio Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,30	Doppio Espresso Macchiato	4,10
Espresso Corretto	3,90	Doppio Espresso Corretto	5,60
Cappuccino ⁷⁾	2,60	Große Cappuccino ⁷⁾	3,70
Tasse Kaffée	2,30	Latte Macchiato ⁷⁾	3,60
Tee	2,60	Affogato ⁷⁾	5,50

Amari, Digestivi & Grappa 0,4cl.

Amaro Ramazzotti	5,00	Amaro Averna	5,00
Amaro Montenegro	5,00	Amaro del Capo	6,00
Fernet Branca- Menta	5,00	Vecchia Romagna	6,00
Limoncello	5,00	Sambuca Molinari	6,00
Frangelico	5,50	Grappa Morbida - Bianca -	6,00
Grappa Morbida - Barrique -	6,50	Grappa Aromatica - Moscato -	7,00

Belvedere Drink's

Belvedere Classic Martini : Belvedere Classic & French Fortified Wine Lillet	8,20
Belvedere & Lemon : Belvedere Yellow Citrus, Bitter Lemon ^(M)	7,80
Ultimate Wodka & Tonic : Belvedere Pink Grapefruit, Tonic Water ^(L) , Thymian	7,80
Belvedere Ginger Spritz : Belvedere Yellow Citrus, Cinzano Bianco, Ingwer & Soda	8,20
Belvedere Rosemary Smash : Belvedere Classic, Lemon ^(L) , Rosmarin, Prosecco, Syrup ^(M)	8,20

Gin Drink's

The Perfekt Gin & Tonic : N°1 ^(A) , Limetten & Tonic Water ^(L)	8,00
Dry Martini Gin : Bulldog- Gin, French Fortified Wine Lillet	7,80
Hendrick's Orangen Negroni : Hendrick's- Gin, Aperol ^(A) , Cinzano Rosso ^(A) , Orangen Jus ^(A)	8,80
New London Bronx : Bulldog- Gin , Orangen- Jus ^(A) , Grapefruit- Jus & Cinzano Rosso ^(A)	8,00
Gin Gin Buck : Hendrick's- Gin, Ginger Ale ^(A) , Lemon- Jus & Simple Syrup ^(M)	7,80

Rum Drink's

Cuba Libre : Appleton- Estate, Limettensaft, Coca-Cola, Limetten	7,80
Mojito : J.Wray Silver, Simple Syrup ^(M) , Limetten, Limetten-Jus, Minze	7,80

Weisswein

- Gusto Italiano -

„ Cru Orso Bianco „

Pecorino D.o.c. 2019

Fosso Corno - Abruzzen - . 23,80

Ein hervorragender Pecorino mit einer gut ausgewogenen Säure...

„ Regaleali Bianco „

Chardonnay, Cataratto, Inzolia D.o.c. 2019

Cantina Conte Tasca d' Almerita - Sizilien -. 27,80

Ein klassischer & beliebter Wein, am Gaumen weich,
reichhaltig, intensiv & wohlriechend...

„ Lugana I Frati „

Lugana Classico D.o.c. 2018

Azienda Cá dei Frati - Lombardei -. 34,80

Saftig, knackig, frisch & lebendig
im harmonischen & anhaltenden Finale...

„ Grave Sauvignon „

Sauvignon Blanc D.o.c. 2019

Cantina Vinocola Rauscedo - Friaul -. 26,80

Am Gaumen besticht er durch seine Intensität & seinen Duft,
mit den betörenden Nuancen tropischer Früchte...

„ Terre die Roveri „

Roero Arneis Classico D.o.c.g. 2018

Azienda Sartirano Figli - Piemont -. 26,80

Besticht durch große Eleganz & Feinheit, hat aber auch
einen vollen, intensiven Geschmack mit langem Nachhall...

„ Soave Classico „

Garganega, Trebbiano D.o.c. 2019

Azienda Pieropan - Venetien -. 33,80

Ein Traum von Soave...

„ Südtiroler Chardonnay „

D.o.c. 2017

Kellerie Alois Lageder - Südtirol -. 36,80

Ausgewogener, mittelkräftiger Körper & sauberer Geschmack...

„ T Cuvée „

Pinot Bianco, Chardonnay & Sauvignon I.g.t. 2019

Cantina Tramin - I Vigneti delle Dolomiti -. 24,80

Sehr elegant, tief, langer Nachhall, perfekt ausgewogen...

„ Cru Leone „

Pinot Bianco, Cataratto, Sauvignon Blanc I.g.t. 2019
Cantina Conte Tasca d' Almerita - Sizilien -. 28,80
Zeigt schöne Frucht- & frische Mandelnoten sowie einen
sauberen Geschmack mit ansprechender Länge...

„ Chardonnay Classico Superiore „ D.o.c. 2018

Cantine Planeta - Sizilien -. 49,80
Der Chardonnay von Planeta ist seit vielen Jahren Kult !!!
Er gilt als einer der besten Weißweine Italiens...

„ Terre di Tufi „

Vernaccia, Chardonnay & Vermentino I.g.t. 2017
Azienda Vitivinicola Teruzzi & Puthod . 36,80
Trocken, fruchtig & aromatisch aus der Toskana...

„ Cru Biancosesto „

Friulano & Ribolla Gialla D.o.c. 2016
La Tunella - Friaul -. 48,80
Am Gaumen zeigt er sich mild & vollmundig mit
gleichzeitig geschmeidigen & würzigen Anklängen...

- International & Lecker -

„ Viogner Hullabaloo 2019 „

Weingut Markus Schneider - Pfalz -. 32,80
Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen,
er ist frisch, saftig, seine cremige Textur und reife Frucht
verleihen dem Wein enormen Nachdruck.

„ Sauvignon Blanc Kaitui 2019 „

Weingut Markus Schneider - Pfalz -. 34,80
Der Kaitui ist ein absolut genialer Wein, dicht,
mit sehr klarer Frucht & faszinierendem Spiel...

„ Chardonnay & Weißburgunder 2019 „

Weingut Knipser - Pfalz -. 35,80
Eine spannender Weißwein-Cuvée aus der Pfalz,
den man sich nicht entgehen lassen sollte...

„ Weissburgunder-Klassik 2018 „

Weinhof Fassold - Straden Steiermark . 26,80
Exklusiv für Osteria da Massimo...

„ Goldberg Chardonnay Spätlese Trocken 2018 „

Weingut Michel Pfannebecker - Rheinhessen -. 32,80
Exklusiv für Osteria da Massimo...

„ Sauvignon Blanc 2016 „

Cloudy Bay Vineyards - New Zealand - . 49,00

Kultwein des Jahrhunderts aus Neuseeland...

Roséweine

„ Saigner Rosé Cru 2018 „

Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder & St. Laurent

Weingut Markus Schneider - Pfalz - . 31,80

Lecker, frisch - & in seiner ganzen Art durch
& durch ein lebensfroher Rosé...

„ Cru Miraval Rosé 2019 „

Cinsual, Granache & Syrah

- Côte de Provence - . 38,80

Brad Pitt, Angiolina Jolie & Co...

Rotweine

- Gusto Italiano -

„ Rosso Veneto „

Corvina I.g.t. 2018

Cantina Antale - Venetien - . 24,80

Runder & weicher mit einer angenehm
würzigen Note & feinem fruchtigen Geschmack...

„ Vincenzo Tribute „

Primitivo di Manduria D.o.c. 2017

Azienda Vinicola Conte di Campiano - Apulien - . 26,80

Vollmundig, sehr dicht, gehaltvoll & warm, wunderbare Länge...

„ Rosso di Torgiano „

Cabernet Sauvignon, Sangiovese & Canaiolo D.o.c. 2016

Viticoltori Broccatelli Galli - Umbrien - . 25,80

Intensive komplexe Aromen, fruchtige Beerennoten,
angenehmer Geschmack, exellenter Nachhall...

„ Rosso di Montalcino „

Sangiovese D.o.c. 2016

Tenuta Fanti - Toskana - . 28,80

Feine würzige Nase, Kirschfrucht, dichte Fülle
& Struktur, feiner schokoladiger Schmelz, anhaltendes Finale...

„ Orsus „

Montepulciano D' Abruzzo D.o.c.g. 2016

Azienda Fosso Corno - Abruzzen - . 31,80

Harmonisch, beerig, enorme Länge, sensationelle Qualität...

„ Cru Benuara „

Nero d'Avola & Syrah I.g.t. 2016
Cantina Cusumano - Sizilien -. 33,80
Granatrote Farbe, breites tiefes Bukett reifer
Waldfrucht Kirsche & Cacao, im Geschmack
ist er vollmundig & fleischig, hervorragend...

„ Chianti Rufina Nipozzano „

Riserva D.o.c.g. 2016
Cantina Frescobaldi - Toskana -. 34,80
Elegant mit Düften von Waldbeeren,
Samtig, aromatisch & fruchtig...

„ Ripasso „

Valpolicella Classico Superiore D.o.c. 2016
Azienda Vinicola Villabella- Venetien -. 36,80
Voller dichter & anhaltender Genuss, sehr guter Nachhall...

„ Cru Rocca Rubia „

Carignano del Sulcis D.o.c. 2015
Azienda Vinicola Santadi- Sardinien -. 37,80
Tief rubinrote Farbe, intensiv fruchtige Noten,
am Gaumen samtig weich, mit großer Struktur,
dichtes anhaltendes Aroma...

„ Le Volte „

Merlot, Cabernet Sauvignon & Sangiovese D.o.c. 2016
Tenuta dell' Ornellaia - Toskana -. 39,80
Weich & rund, exzellente Aromen, Frucht & Länge...

„ Palazzo della Torre „

Corvina, Sangiovese & Rondinella I.g.t. 2016
Azienda Vinicola Allegrini - Venetien -. 38,80
Elegantes vielschichtiges Bukett, beerige Noten,
ausgezeichnete Fülle & samtiger dichter Geschmack...

„ Promis „

Merlot, Syrah & Sangiovese I.g.t. 2016
Angelo Gaja - Toskana -. 49,80
Runder weicher Geschmack mit einer angenehm
würzigen Note & feinem fruchtigen Geschmack...

„ Brunello di Montalcino „

Sangiovese Grosso D.o.c.g. 2014
Cantina Col D'Orcia - Toskana -. 64,80
Intensiv rubinrote Farbe mit mittlerem Körper, gute
Konzentration, am Gaumen elegant & harmonisch ausgeglichen...

- International & Lecker -

„ **Zweigelt Red** „

Neusiedlersee Zweigelt 2016

Weingut Gernot Heinrich - Österreich - . 26,80

Vollmundig & würzig, elegante runde Aromen, lang...

„ **Black Print** „

Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon 2015

Weingut Markus Schneider - Pfalz - . 34,80

Vollmundig, dicht & würzig in Nase & Geschmack, elegante
feine Tannin Struktur, Fülle am Gaumen, anhaltende Länge...

„ **Tohu Wabohu** „

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Frank 2015

Weingut Markus Schneider - Pfalz - . 49,80

Intensiv rubinrote Farbe, würziger Geschmack
mit außerordentliche Länge...

„ **Das Kleine Kreuz** „

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent 2016

Weingut Rings - Pfalz - . 58,80

Rassig & belebend frisch, extrem intensiv ohne Angeberei
& ohne laut zu werden, sehr samtig & leicht, tolle Balance,
charismatisch, tief & komplex, langes Finale...

„ **Pinot Noir** „

Marlboroug Valley 2012

Cloudy Bay - New Zeeland - . 54,80

Körperreich, strukturiert mit eleganten Tanninen...

Champagner & Sekt

- **Brut Argent** - Sparkling Extra Dry Brut . 30,00
- **Brut Argent Rose** - Sparkling Extra Dry Brut . 33,00
- **Moet & Chandon** - Extra Dry Brut Imperial . 80,00
- **Moet & Chandon Rose** - Rosé Dry Brut Imperial . 90,00