

Ristorante Piccola Sicilia

Speisekarte



 +49 (0) 6133 5738464

 PiccolaSiciliaNierstein

 piccola_sicilia_



Aperitivi - Aperitifs

Martini - weiß, rot, Dry	15 %	5 cl	6,50 €
Campari ¹	25 %	4 cl	6,50 €
Aperol Spritz ^{1,11}	11 %	4 cl	9,00 €
Glas Prosecco	11 %	0,1 l	8,00 €
Veneto Spritz		0,2 l	7,50 €
Campari Soda ¹	25 %	0,2 l	7,00 €
Campari Orange ^{1,3}	25 %	0,2 l	7,50 €
San Bitter alkoholfrei ⁵		0,1 l	5,00 €
Hugo ¹		0,2 l	8,50 €

Antipasti - Vorspeisen

Insalata Mare - Meeresfrüchtesalat ^{B,C,M}	18,00 €
Bruschetta Napoli - mit Tomaten und Mozzarella ^{A,L}	8,50 €
Mozzarella Caprese - Tomaten und Mozzarella ^L	11,50 €
Prosciutto e Melone - Parmaschinken ^{2,7,11,12} mit Melone	15,50 €
Antipasto Misto - gemischter Vorspeisenteller ²	18,50 €

Minestre - Suppen

Minestrone di Verdure - Gemüsesuppe ^N	8,00 €
Zuppa di Cipolla - Zwiebelsuppe ^N	8,00 €
Zuppa di Pomodoro - Tomatensuppe ^N	7,50 €

Insalate - Salate

Insalata Verde - Grüner Salat	6,50 €
Insalata di Pomodoro - Tomatensalat mit Zwiebeln	7,50 €
Insalata Mista - gemischter Salat ⁶	8,50 €
Rucola e Pomodorini - mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan ^L	9,50 €
Insalata Sicilia - gem. Salat mit Ei ^H , Thunfisch, Oliven ⁶ und Bohnen	11,50 €
Insalata della Casa - gemischter Salat-Teller mit Bohnen, Ei ^H , Käse ^L , Parmaschinken ^{2,7,11,12} und Melone	13,00 €



Pizza aus dem Steinofen

Ø 33

Alle Pizzen mit Tomatensoße und Käse ^{A,L}

- | | |
|--|---------|
| 01. Margherita ^A – mit Käse und Tomaten | 9,50 € |
| 02. Salami ^A – mit Salami ^{7,11,12} | 10,50 € |
| 03. Funghi ^A – mit Champignons | 10,00 € |
| 04. Gioconda ^A – mit Salami ^{7,11,12} und Champignons | 11,50 € |
| 05. Regina ^A – mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} und Champignons | 11,50 € |
| 06. Tonno ^A – mit Thunfisch ^C und Zwiebeln | 12,50 € |
| 07. Capricciosa ^A – mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} ,
Ei ^H , Oliven ⁶ und Artischocken | 13,50 € |
| 08. 4 Stagioni ^A – mit Salami ^{1,2,4} , Champignons,
Peperoni und Sardellen ^C | 13,50 € |
| 09. Calzone ^A – mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} ,
Champignons, Salami ^{7,11,12} und Peperoni | 13,50 € |
| 10. Pugliese ^A – mit Sardellen ^C , Kapern, Zwiebeln und Oliven ⁶ | 13,50 € |
| 11. Hawaii ^A – mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} und Ananas ³ | 12,00 € |
| 12. 4 Formaggi ^A – mit 4 verschiedenen Käsesorten ^L | 14,50 € |
| 13. Diavola ^A – mit Peperoniwurst ^{7,11,12} , Oliven ⁶ (scharf) | 13,50 € |
| 14. Norvegese ^A – mit Lachs ^C und Zwiebel | 14,50 € |
| 15. Frutti di Mare ^A – mit Meeresfrüchten ^{C,B,M} und Knoblauch | 15,00 € |
| 16. Veggy ^A – mit verschiedenem Gemüse | 13,50 € |
| 17. Parma ^A – mit Parmaschinken ^{7,12} ,
Kirschtomaten und Parmesansplitter ^L | 15,00 € |
| 18. Italia ^A – mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Champignons, Salami ^{7,11,12} ,
Peperoni, Artischocken und Oliven ⁶ | 14,50 € |
| 19. Calabria ^A – mit Peperoniwurst ^{7,11,12} , Zwiebeln und Oliven ⁶ | 13,50 € |
| 20. Bordo ^A – mit Mozzarella ^L gefüllter Rand, belegt mit Spinat,
Champignons und Zwiebeln | 16,00 € |
| 21. Il Castello ^A – mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} ,
Sardellen ^C , Tuma ^L , sizilianischer Schafskäse | 13,50 € |
| 22. Angelo ^A – mit italienische Salsiccia ^S -Wurst
und Peperoniwurst ^{7,11,12} | 13,50 € |
| 23. Siciliana ^A – mit Büffelmozzarella ^L , Kirschtomaten, Rucola,
Parmesansplitter ^L , Olivenöl und Oregano | 15,00 € |
| 24. Pizza Pane – offenfrisches Pizzabrot | 6,00 € |
| 25. Pizza Pane All'Aglio – offenfrisches Pizzabrot mit Knoblauch | 7,00 € |

Aufpreis für jede weitere Zutat ab 1,50 €



Spaghetti

Napoli – mit Tomatensoße	10,00 €
Bolognese – mit gemischter Hackfleischsoße	11,50 €
Carbonara – mit Speck ^{2,7,11,12} , Ei ^H und Sahne ^L	11,00 €
Romana – mit Speck ^{2,7,11,12} , Zwiebeln in Tomatensoße	11,00 €
Aglione – mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie (scharf)	11,50 €
Marinara – mit Meeresfrüchten ^{C,B,M} und Knoblauch	16,50 €

Rigatoni

Arrabbiata – mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße	11,50 €
4 Formaggi – mit 4 verschiedenen Käsesorten ^L	15,00 €

Tortellini

Alla Panna – mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} und Sahne ^L	12,00 €
Primavera – mit Erbsen, Vorderschinken ^{2,7,11,12} in Tomaten-Sahnesoße	13,00 €

Tagliatelle – frisch

Bolognese – mit gemischter Hackfleischsoße	13,50 €
Salmone – mit Lachs ^C in Tomaten-Sahnesoße ^L	15,50 €
Ai Porcini – mit Steinpilzen	15,00 €

Gnocchi

Aurora – mit Tomaten-Sahnesoße ^L	11,00 €
Gorgonzola – mit Gorgonzola ^L und Spinat	14,50 €
Salmone e Porcini – mit Steinpilzen und Lachs ^C in Tomaten-Sahnesoße ^L	16,50 €

Risotto

Ai Porcini – mit Steinpilzen	18,50 €
Marinara – mit Meeresfrüchten ^{C,B,M} und Knoblauch	19,50 €

Al Forno – überbacken

Lasagna – mit gemischter Hackfleisch-Sahnesoße ^L und Käse ^L überbacken	13,00 €
Rigatoni – mit Erbsen, Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Champignons in gemischter Hackfleisch-Sahnesoße ^L	12,00 €
Tortellini – mit Erbsen, Vorderschinken ^{2,7,11,12} , Champignons in gemischter Hackfleisch-Sahnesoße ^L	12,00 €



Carni - Fleischgerichte

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Gemüse und Bratkartoffeln

Costata alla Griglia - Rumpsteak vom Grill	26,00 €
Tagliata di Manzo - vom Grill in Scheiben auf Rucola mit Parmesansplitter ^L	28,50 €
Costata alla Zingara - vom Grill mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Steinpilzen in scharfer Tomaten-Rotweinsauce	29,50 €
Costata al Pepe Verde - Rumpsteak in grüner Pfeffersauce ^L	30,50 €
Cotoletta alla Milanese - Schweineschnitzel ^{A,H} , „Wiener Art“	16,50 €
Cotoletta Bolognese - mit Vorderschinken ^{2,7,11,12} und Käse ^L in Tomaten-Sahnesauce ^L	20,50 €
Cotoletta Valdostana - mit Champignons, Knoblauch in Rahmsauce ^L	20,50 €
Scaloppina al Vino Bianco - Medaillons in Weißweinsauce	18,00 €
Scaloppina al Gorgonzola - Medaillons in Gorgonzolasauce ^L	19,50 €
Saltimbocca alla Romana - Medaillons mit Parmaschinken ^{2,7,11,12} und Salbeisauce	19,50 €
Fegato alla Griglia - Kalbsleber vom Grill	19,50 €
Fegato alla Veneziana - Kalbsleber nach Venezianischer Art	20,50 €
Costolette d'Agnello - Lammkoteletts vom Grill	30,00 €

Pesci - Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Gemüse und Bratkartoffeln

Calamari alla Griglia - Tintenfisch ^M vom Grill	19,50 €
Calamari Fritti - Tintenfisch ^M gebacken	20,50 €
Salmone Griglia - gegrillter Lachs ^C	22,50 €
Salmone al Pepe - rosa Lachs ^C in rosa Pfeffersauce ^L	23,50 €
Scampi alla Griglia - gegrillte Garnelen ^B	30,00 €
Grigliata di Pesce - gemischte Fischplatte ^C vom Grill	30,00 €

Beilagen

Pommes ¹²	6,00 €
Gemüse	6,00 €
Salzkartoffeln	6,00 €



Dolci - Dessert

Tiramisu ^{8,L,A}	7,50 €
Panna Cotta ^L	7,50 €
Gemischtes Dessert ^{8,L,A}	15,00 €

Heißgetränke

Espresso ⁸	3,00 €
Espresso Macchiato ⁸	3,40 €
Espresso Doppio ⁸	4,20 €
Espresso Corretto ⁸	4,50 €
Cappuccino ⁸	4,50 €
Latte Macchiato ^{8,L}	5,00 €
Tasse Kaffee	3,40 €
Glas Tee	3,40 €

Säfte - Schorlen

Orangensaft ³	0,2 l	4,00 €
Apfelsaft ³	0,2 l	4,00 €
Traubensaft ³	0,2 l	4,00 €
Johannisbeernektar ³	0,2 l	4,00 €
alle großen Säfte ³	0,4 l	6,50 €
alle als Schorle ³	0,4 l	6,00 €

Spirituosen

Sambuca	40 %	2 cl	4,20 €
Amaretto	30 %	2 cl	4,20 €
Fernet Branca	43 %	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	30 %	2 cl	4,20 €
Vecchia Romagna	40 %	2 cl	4,20 €
Limoncello	22 %	2 cl	4,20 €
Johnnie Walker	40 %	2 cl	6,50 €
Amaro Averna	34 %	2 cl	4,20 €
Grappa della Casa	40 %	2 cl	4,50 €



Biere

Pils	0,33 l	4,00 €
Helles	0,5 l	5,00 €
Dunkel Bier	0,5 l	5,00 €
Radler ³	0,5 l	5,00 €
Hefe Weizen Hell	0,5 l	5,00 €
Hefe Weizen Dunkel	0,5 l	5,00 €
Cola Weizen ^{1,2,3,8}	0,5 l	5,00 €
Bier Alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	spritzig / still	0,35 l	4,00 €
Mineralwasser	spritzig / still	0,75 l	5,00 €
Fanta ^{1,2,3,8}		0,4 l	4,00 €
Sprite ^{1,2,3,8}		0,4 l	4,00 €
Cola ^{1,2,3,8}		0,4 l	4,00 €
Cola Light ^{1,2,3,8}		0,4 l	4,00 €
Cola-Mix ^{1,2,3,8}		0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon ^{1,2,3,5}		0,2 l	4,00 €

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff · 2 = mit Konservierungsstoff · 3 = mit Süßungsmittel
4 = enthält eine Phenylalaninquelle · 5 = chininhaltig · 6 = geschwärzt
7 = mit Nitritpökelsalz · 8 = koffeinhaltig · 9 = mit Taurin
10 = mit Geschmacksverstärker · 11 = mit Antioxidationsmittel
12 = mit Phosphat · 13 = gewachst

Unsere Speisen enthalten folgende Allergene:

A = Weizen · B = Krebstiere · C = Fisch · D = Erdnüsse · E = Soja · F = Lupine
G = Schalenfrüchte · H = Eier · I = Senf · J = Sesam · K = Schwefeldioxid und Sulfite
L = Milch Laktose · M = Weichtiere · N = Sellerie · O = Gerste



Weine aus Italien

Pinot Grigio	trocken weiß	0,2 l	6,50 €
		0,5 l	14,00 €
		1,0 l	26,00 €
Montepulciano	trocken rot	0,2 l	6,50 €
		0,5 l	14,00 €
		1,0 l	26,00 €
Primitivo	trocken rot	0,2 l	6,50 €
		0,5 l	14,00 €
		1,0 l	26,00 €
Lambrusco	lieblich rot	0,2 l	5,50 €
		0,5 l	13,00 €
		1,0 l	25,00 €
Valpolicella Lugana	weiß	0,2 l	7,00 €
		0,5 l	15,00 €
		1,0 l	29,00 €

Weine aus Nierstein

Grauer Burgunder	trocken	0,2 l	5,70 €
Merlot Ölberg	trocken	0,2 l	7,00 €
Schneider Weiß	feinherb	0,2 l	6,70 €
Schneider Rosé	feinherb	0,2 l	6,70 €
Niersteiner Weißburgunder	trocken	0,2 l	7,00 €
Spätburgunder Weißherbst	feinherb	0,2 l	7,00 €
Seebrich Riesling	trocken	0,2 l	7,20 €
Seebrich Merlot Rosé	feinherb	0,2 l	7,20 €

Schaumweine

Prosecco Spumante Brut	DOC	0,75 l	35,00 €
------------------------	-----	--------	---------

**** Weitere Schaumweine auf Anfrage ****



Weine aus Nierstein

Weinflasche - Bottiglie di Vini

Wein	Beschreibung	0,75 l
	<i>Grauer Burgunder- trocken</i> Der Graue Burgunder 2024 präsentiert sich als ein eleganter und frischer Weißwein. Er besticht durch seine feine Fruchtigkeit und seine harmonische Balance. Seine facettenreichen Aromen werden von saftigen Birnen, reifen Äpfeln und einem Zitrusfrüchten geprägt. Eine dezente florale Note rundet das Bouquet ab und verleiht dem Wein zusätzliche Finesse. Der moderate Restzuckergehalt verleiht ihm eine sanfte, beinahe cremige Textur. Noten von Steinobst und eine feine mineralische Würze aus dem kalkhaltigen Boden sorgen für einen langanhaltenden, eleganten Abgang. Dieser Graue Burgunder harmonisiert hervorragend mit leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten oder hellem Geflügel. Auch zu cremigen Pasta Gerichten oder milden Käsesorten entfaltet er sein volles Potenzial.	20,00 €
	<i>Merlot Ölberg - trocken</i> Es ist unser zweiter Jahrgang! Die Reben wurden 2016 gepflanzt. Die erste Ernte fand 2019 statt und nun haben wir mit 2020 den zweiten Jahrgang in der Flasche. Durch eine ausgiebige Maischegärung wurden die Aromen und Tannine extrahiert. Die Gärung und die anschließende Reifung fanden in Tonneau-Fässern statt. Geschmacklich freuen wir uns auf rote Kirsche, Pflaume und etwas Veilchen, gepaart mit Würze und Vanillenoten. Ein Wein, der wunderbar zu kräftigen Gerichten passt - sowohl im Winter zu Braten als auch im Sommer zu Gegrilltem.	24,50 €
	<i>Schneider Weiß - feinherb</i> Der Wein erstrahlt in einem klaren, leuchtenden Strohgelb und entfaltet in der Nase Aromen von zarten Zitrusfrüchten, reifen grünen Äpfeln und einem Hauch tropischer Früchte. Diese Aromen wirken besonders frisch und jung, was dem Jahrgang 2024 seine aufregende Frische verleiht. Am Gaumen begeistert der Wein mit einer knackigen Säure und einer belebenden Leichtigkeit, die Aromen lebendig und erfrischend wirken lässt. Die Fruchtigkeit ist perfekt eingebunden, ohne die spritzige Frische zu überlagern, und bietet so einen wunderbar ausgewogenen Genuss.	20,00 €
	<i>Schneider Rosé - feinherb</i> Unser feinherber Schneider Rosé mit niedrigem Alkoholgehalt fängt die sonnenverwöhnten Tage und kühlen Nächte der Region ein. Er präsentiert sich als erfrischender und zugleich charaktvoller Wein. In der Nase offenbart dieses Rosé eine verlockende Aromapalette von frischen roten Beeren, darunter saftige Erdbeeren, reife Himbeeren und delikate rote Johannisbeeren. Er ist sowohl lebendig frisch als auch elegant. Am Gaumen zeigt sich eine zarte Süße, die perfekt ausbalanciert ist. Nuancen von knackigen Äpfeln, saftigen Pfirsichen und ein Hauch von Kräutern verleihen ihm eine faszinierende Komplexität und Tiefe. Er ist der ideale Begleiter für gesellige Picknicks im Freien Er passt zu leichten Sommersalaten oder gegrilltem Fisch	20,00 €



Weine aus Nierstein

Weinflasche - Bottiglie di Vini

Wein	Beschreibung	0,75 l
	<i>Niersteiner Weißburgunder- trocken</i> Der Weißburgunder zeigt typische Fruchtaromen von reifen, gelben Früchten, im Geschmack gibt ihm das Holzfass eine angenehme Struktur. Durch den Einfluss des Kalkbodens wird die feine Säure von zartem Schmelz abgepuffert. Die Trauben für den Weißburgunder Ortwein wachsen auf dem Niersteiner Paterberg, gegenüber des Roten Hangs auf sehr kalkhaltigem Löss. Sie wurden bei voller Reife selektiv von Hand geerntet. Der Ausbau erfolgte dann zu 60% im neuen 600l Holzfass und zu 40% im Edelstahltank.	24,50 €
	<i>Spätburgunder Weißherbst - feinherb</i> Elegantes Burgunderbukett, mit feinen Erdbeeraromen ein leichter Sommerwein	24,50 €
	<i>Seebrich Riesling - trocken</i> Der Seebrich Riesling trocken präsentiert sich klar und strahlend im Glas. Seine helle, goldene Farbe mit grünen Reflexen lässt bereits ein sensorisches Erlebnis erahnen. Das Bukett bezaubert mit Aromen von Aprikose, reifer Birne, Heu und Gras. Am Gaumen entfaltet der Wein eine würzige und mineralische Note, begleitet von der charakteristischen Präsenz des roten Schiefers. Er hat ein saftiges, breites Mundgefühl und eine kühle, klare Struktur. Das harmonische Zusammenspiel von Geschmack und Textur macht diesen Riesling zu einem wahren Genuss. Er eignet sich hervorragend zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und frischen Salaten. Genießen Sie diesen einzigartigen Wein in gemütlicher Runde oder bei besonderen Anlässen und lassen Sie sich von seiner Eleganz und Finesse verzaubern.	25,50 €
	<i>Seebrich Merlot Rosé - feinherb</i> Der Seebrich Merlot Rosé feinherb ist ein erstklassiger deutscher Qualitätswein, der mit seinen einzigartigen Eigenschaften begeistert. In der Farbe zeigt er sich klar und sehr hell mit einem zarten lachsrosa Ton. Das Bukett offenbart feinfruchtiges Steinobst und dezente Beerenaromen. Am Gaumen präsentiert er sich angenehm rund und mild mit Noten von gezuckerten Beeren und Rosenblättern. Das Mundgefühl ist angenehm mit einer leichten Tannin Struktur. Der Seebrich Merlot Rosé feinherb ist ein wahrer Genuss zu jeder Jahreszeit. Seine fruchtigen Aromen und die ausgewogene Balance machen ihn zu einer idealen Begleitung für verschiedene Anlässe. Er passt hervorragend zu leichtem Fleisch, Fischgerichten, Salaten oder einfach als erfrischender Wein für gesellige Momente.	25,50 €



Weißwein - Vini bianchi

Wein

Beschreibung



Lugana I Frati DOC - von Cá dei Frati

30,00 €



Lombardei



Trebbiano di Lugana

In seiner Jugend ist er frisch, geradlinig und von großer Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen Blumen und Balsamico, Anklängen von Aprikose und Mandel. Mit der Zeit entwickelt er sich weiter und bringt seine mineralischen Noten mit größerer Entschlossenheit zum Ausdruck. Der Wein erlangt seine eigene Komplexität mit Noten von Jod, Gewürzen und kandierten Früchten. Am Gaumen ist er in der Lage, den ganzen Gaumen zu umhüllen, dank einer wichtigen schmackhaften Essenz, die von einer lebendigen und überschwänglichen Säure begleitet wird. Wenn er jung ist, wird er am besten bei einer Temperatur von etwa 10 Grad zu kalten oder warmen, aber delikaten Vorspeisen serviert und passt sowohl zu gekochten als auch zu gedünsteten oder gegrillten Fischgerichten.

Wein

Beschreibung



Maria Costanza DOP - von G. Milazzo

54,00 €



Sizilien



Chardonnay

Der Maria Costanza Bianco ist ein Meilenstein im sizilianischen Weinbau. Unser Betrieb war nämlich der erste, der Inzolia und Chardonnay zu diesem eleganten Weißwein verschnitt. Er hat eine schöne strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase ist verführerisch. Im Auftakt vereinen sich Noten von weißen Blüten mit aromatischem Gemüse, dann kommen umhüllende Noten von Blumen und Zitrusblättern zum Vorschein. Im Mund ist er vollmundig und mit einer schönen Struktur, die Saftigkeit garantiert eine große geschmackliche Persistenz.

Wein

Beschreibung



Lugana Ca' de' Rocchi DOP - von Tinazzi

22,50 €



Venetien



Trebbiano di Lugana

Wunderbar klar... kristallklar. Es ist eine Freude, diesen Lugana DOP aus der Linie Ca' de' Rocchi von Tinazzi zu betrachten. Im Glas hat er eine schöne strohgelbe Farbe, mit einem intensiven Bouquet, das vor allem an Zitrusfrüchte und exotische Früchte erinnert, mit leichten blumigen Noten. Im Mund ist er trocken, frisch, weich und dank seiner natürlichen Säure und seiner guten Salzigkeit gut ausgeglichen. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, aber auch als Weißwein, wenn auf dem Tisch gute Meeresfrüchtegerichte stehen. Er passt sowohl zu Fisch als auch zu weißem Fleisch.



Wein

Beschreibung



Albino Piona DOC - von Custoza

25,50 €



Venetien



Trebbiano, Garganega, Chardonnay

Ausgezeichnet und fast unübertrefflich zu leichten Vorspeisen, zu Nudel- und Reisgerichten. Der Bianco di Custoza DOC stammt aus einer Mischung weißer Beeren Rebsorten, gemäß der 1971 DOC-Richtlinien. Strohgelb mit leuchtenden gelbgrünen Reflexen, sehr starke aromatische Noten im Bouquet, Wohlschmeckender, runder, vollmundiger und zugleich trockener Geschmack, aber ohne bitter zu sein.

=====

Roséwein - Vini rosati

Wein

Beschreibung



Verbo Rosato Basilicata IGT - von Venosa

28,50 €



Potenza



Aglianico

Eleganter, moderner und einladender Qualitätswein mit folgenden Eigenschaften: Rosa Farbe mit Kupferreflexen. Bouquet fruchtig und intensiv mit klarem Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Frischer Geschmack mit großer Balance, mit klarer Evolution und großer Kraft.

=====

Rotwein - Vini rossi

Wein

Beschreibung



Verbo Aglianico del Vulture DOP - von Venosa

28,50 €



Potenza



Aglianico del Vulture

Ein gut strukturierter, moderner Wein, der eine intensive rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen aufweist. Bouquet mit zartem Johannisbeeraroma, mäßig würzig. Trockener, würziger und anhaltender Geschmack, sehr angenehm in seiner Harmonie. Ein klassischer Wein zu Braten, ersten Gängen der mediterranen Küche, Wild und reifen Käsesorten.



Rotwein - Vini rossi

Wein

Beschreibung



Brunello di Montalcino DOCG - von Banfi

75,00 €



Toskana



Sangiovese

Ein Klassiker in der Produktion von Banfi in Montalcino. Aus den Sangiovese-Trauben aus der eigenen Klonselektion erzeugt und mit Ausbau sowohl in großen Fässern als auch in Barriques aus französischer Eiche, ist er einer der wenigen Beispiele der perfekten Synthese zwischen Tradition und önologischer Moderne. Elegant und mächtig, sofort genießbar und gleichzeitig auch lange lagerfähig.

Passt besonders gut zu rotem Fleisch, Wild, gereiftem Käse. Wein mit langer Lagerfähigkeit.

Wein

Beschreibung



Papale Primitivo di Manduria DOP - von Varvaglione

58,00 €



Apulien



Primitivo

Der Papale Oro Primitivo ist eine Hommage an die Geschichte und Tradition des apulischen Weins. Der Name Papale bezieht sich darauf, dass die Trauben für diesen Wein in der Nähe der Sommerresidenz von Papst Benedikt XIII. angebaut werden, der im 18. Jahrhundert in Apulien geboren wurde.

Und Oro - Gold - steht für die hohe Qualität dieses Weins, der 10 Monate lang in Eichenfässern reift.

Dieser außergewöhnliche Rotwein präsentiert sich im Glas mit einer brillanten purpurroten

Farbe und kirschroten Reflexen. Am Gaumen ist der Papale - was so viel wie Pfirsich" bedeutet - wunderbar rund, vollmundig und seidig. Seine subtile Fruchtsüße verbindet sich hervorragend mit weichen Tanninen und einer harmonisch verwobenen Fruchtsüße.

Wein

Beschreibung



Maria Costanza DOP - von G.Milazzo

54,00 €



Sizilien



Nero D'Avola

Der Ausbau erfolgt über 18 Monate teils im Barrique, teils im Stahltank, Verfeinerung in der Flasche über einige Monate. In der Nase deutliche blumige und fruchtige Noten mit Erinnerungen an Sauerkirschen und Feigen, im Hintergrund etwas Brennessel und balsamische Noten.

Weich und elegant umhüllt er den Gaumen mit samtigen Tanninen und filigraner Säurestruktur, wieder schöne dunkle Frucht, begleitet von mediterranen Kräutern und harmonischer

Holzwürze. Feurig und ausdauernd im Nachhall



Prosecco - Spumanti - Champagne

Wein

Beschreibung



Valdobbiadene Prosecco DOCG - ORO

28,00 €



Venetien

Aromen von Kumquats, Birnen, Akazien, Pampelmusen und Äpfel, ergänzt um Krokant, Walnuss und geröstete Haselnuss.

Wunderbar aromatisch, fruchtbetont und balanciert. Das Finale dieses Schaumweins aus der Weinbauregion Venetien überzeugt schließlich mit schönem Nachhall. Enthält Sulfite

Wein

Beschreibung



Ferrari Spumante Rosé, DOC

66,00 €



Trento

Der Rosé Trento doc von Ferrari aus Trentino-Südtirol hat eine brillante goldgelbe Farbe im Glas. Dieser trockene Sekt von Ferrari ist perfekt für Puristen, die eine 0,0-Gramm-Vinifikation mit nur 7,7 Gramm Restzucker bevorzugen. Am Gaumen zeigt sich die Struktur dieses Restzuckers in ihrem Wein. Der Rosé Trento doc kommt dem sehr nahe, denn er ist ein leichter Sekt, der wunderbar knackig und seidig ist. Dank seiner lebendigen Fruchtsäure ist der Rosé Trento doc am Gaumen herrlich frisch und spritzig.

Wein

Beschreibung



Moët & Chandon BRUT Imperial

129,00 €



Frankreich

Er wurde 1869 kreiert und spiegelt den einzigartigen Stil von Moët & Chandon wider, der sich durch lebendige Frucht, verführerischen Geschmack und elegante Reife auszeichnet. Moët & Chandon Impérial hat eine elegante strohgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von gelbfleischigen Früchten (Apfel, Birne, gelber Pfirsich), Honig, blumige Nuancen (Lindenblüte) und elegante Hefenoten (Brioche und frische Nüsse). Am Gaumen ist er verführerisch, reichhaltig und geschmeidig, mit einer Kombination aus Großzügigkeit und Finesse, Fülle und Kraft, gefolgt von einer delikaten Frische (Trockenfrüchte), die die magische Ausgewogenheit des Champagners offenbart.