

Benvenuto im

„RistoRocco“

Schön, das Sie da sind!
Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
„Buon Appetito“!

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag: 17:00 – 22:00Uhr

Sonntag: 12:00-14:30 & 17:00-21:00 Uhr

Warme Küche: Mittwoch – Samstag bis 22:00 Uhr

Sonntag bis 21:00 Uhr

**Für Glutenfreie Pizzen und Nudelgerichte
berechnen wir einen Aufschlag von 3 Euro.**

**Wir verpacken Ihre Speisereste gerne zum Mitnehmen
1 Euro für Verpackung.**

**Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und ges. MwSt.
Bargeldloses bezahlen ist nur mit Girocard möglich, Visa - und
Kreditkarten sind ausgeschlossen.**

Wir Weißen drauf hin

Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel,
- 5) enthält Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle,
- 8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig, 14) gewachst,
- 19) geschwärzt, 20) Schimmelkäse

Allergene:

- A) Glutenhaltiges Getreide, B) Maisstärke, E) Reismehl, K) Hartweizengriss, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch und Laktose,
- H) Schalenfrüchte / Nüsse, J) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite

STARTER

Martini rosso/bianco 2,L	5 cl	5 Euro
Aperol (Soda/Orange) 2,L	5 cl	5 Euro
Campari (Soda/Orange) 2,L	5 cl	5 Euro
Aperol Spritz 2,L	0,2 l	8,5 Euro
Campari Spritz 2,L	0,2 l	8,5 Euro
Prosecco-Martini Spritz 2,L	0,2 l	8,5 Euro
Lavendel Spritz 2,10,L	0,2 l	8,5 Euro
Sarti Spritz 2,L	0,2 l	8,5 Euro
Prosecco L	0,1 l	5 Euro
Prosecco Fl. L	0,7 l	25 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola (2,5,11), Fanta (2,5),	0,33 l	4,5 Euro
Spezi, Sprite (2,5,11)	0,33 l	4,5 Euro
Cola Zero(2,5,11),	0,33 l	4,5 Euro
Almdudler	0,33 l	4,5 Euro
Holunderspritzer(Burkhardt)	0,33 l	4,5 Euro

TEINACHER MIX-GETRÄNKE

Teinacher (medium oder still)	0,5 l	4,5 Euro
	0,75 l	6,5 Euro
Limette-Minze	0,33 l	4,5 Euro
Mango-Maracuja-Orange	0,33 l	4,5 Euro
Rhabarber-Mirabelle	0,33 l	4,5 Euro
Eistee Zitrone	0,33 l	4,5 Euro
Eistee Pfirsich	0,33 l	4,5 Euro

ZWIEFALTER MIX-GETRÄNKE

ALB Apfelschorle	0,33 l	4,5 Euro
Apfel-Johannissch. (Zwiefalter)	0,33 l	4,5 Euro

BIERE

Export (Baisinger)	0,5 l	4,8 Euro
Export (Baisinger)	0,3 l	3,5 Euro
Hefe-Weizen (Baisinger)L	0,5 l	4,8 Euro
Hefe-Weizen (Baisinger)L	0,3 l	3,5 Euro
Kristall-Weizen (Baisinger)	0,5 l	4,8 Euro
Dunkel Hefe-Weizen L	0,5 l	4,8 Euro
Alkoholfreies Hefe-Weizen L	0,5 l	4,8 Euro
Radler (süß/sauer)	0,5 l	4,8 Euro
Radler (süß/sauer)	0,3 l	3,5 Euro
Cola-Weizen L,11	0,5 l	4,8 Euro
Nastro Azzurro (Ital. Bier)	0,3 l	4 Euro
Nastro Azzurro Alk.frei	0,3 l	4 Euro
Birra Messina aus den Faß	0,2 l	4 Euro

ANTIPASTI-VORSPEISEN

BRUSCHETTA CON POMODORI A

geröstetes Brot mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch
7 Euro

ANTIPASTO CAMPANO 1,5,G

Pachinotomaten & Büffelmozzarella, Pesto & frischem Basilikum
15,5 Euro

BURRATA & CAPONATINA 1,5,G

Burrata auf Caponata Sizilianische Art
(Auberginen, Oliven, Sellerie, Zwiebeln & Kapern Süß-Sauer)
15,5 Euro

ANTIPASTO DI VERDURE G

Gemüsevariationen nach Saison
15,5 Euro

VITELLO TONNATO 1,C,G,D

Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce
15 Euro

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 1,2,19,A,G,C,D,8

Rustikaler Vorspeiseteller mit Melone-Parmaschinken, Bruschetta,
Scampi-Cocktail, Burrata, Vitello Tonnato, Tomaten Mozzarella,
Omelett, gegrilltem Gemüse & Käse
19 Euro

INSALATE-SALATE

INSALATA MISTA PICCOLA 1,5,G

Kleiner gemischter Salat

7 Euro

INSALATA MISTA 1,5,G

Gemischter Salat

10 Euro

INSALATA CAPRICCIOSA 1,5,G,D

Gemischter Salat mit Rucola, Thunfisch, grünen Oliven, Gurken,
Mais, Zwiebel & milden Peperoni

13 Euro

INSALATA CON PETTO DI TACCHINO & PARMIGIANO 1,5,G

Gemischter Salat mit Rucola, gebratener Putenbrust, grünen Oliven,
Parmesan, Gurken, Mais, Zwiebeln & milden Peperoni

16,5 Euro

INSALATA CON GAMBERI 1,5,G,D

Gemischter Salat mit Rucola, gebratenen Garnelen, grünen Oliven,
Gurken, Mais, Zwiebel & milden Peperoni

16,5 Euro

INSALATA CON CARNE DI SOJA (VEGAN) 1,5,

Gemischter Salat mit Rucola, Vegane Panierte Schnitzelstreifen
(Soja), grünen Oliven, Gurken, Mais,
Zwiebel & milden Peperoni

16,5 Euro

**Unsere Salate werden mit einem hausgemachten Dressing oder wahlweise
mit Essig-Olivenöl serviert.**

PASTA-NUDELGERICHTE

SPAGHETTI BOLOGNESE A,J

mit Hackfleischsoße (vom Rind)

13,5 Euro

SPAGHETTI AGLIO OLIO & GAMBERI A,D

Spaghetti mit Knoblauch, Garnelen, Pachino-Tomaten,
Grana Padano, Olivenöl, Peperoncino & Brotbröseln
(leicht Scharf)

16,5 Euro

SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA A,G

mit Ei, Pfeffer & Speck (ohne Sahne)

16,5 Euro

RIGATONI ALL'ARRABIATA CON BURRATA A,G

Rigatoni mit leicht scharfer Tomatensugo & Burrata *

16,5 Euro

PACCHERI ALLO SCOGLIO A,L,D

Paccheri-Nudeln mit Garnelen, Meeresfrüchten, Venus- &
Miesmuscheln, Knoblauch & frischen Tomaten

20 Euro

FETTUCCINE REALE A,L,D

mit Pesto, Scampi & Lachs in Tomaten-Sahnesoße

17 Euro

FETTUCCINE COM SALMONE & BROCCOLI A,G

mit Lachs & Brokkoli auf Tomaten-Sahne-Sugo

16 Euro

TORTELLINI PROSCIUTTO E PANNA A,G

mit Schinken in Sahnesoße

14 Euro

TORTELLINI AL FORNO

mit Bolognesesoße, Schinken, Pilze & Erbsen *

14 Euro

RIGATONI AL FORNO

mit Bolognesesoße, Schinken, Pilze & Erbsen *

14 Euro

LASAGNE AL FORNO

Nudelplatten mit Schinken, Parmesan, Mozzarella in Bolognese-
Bechamelsauce

14 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Pasta Piccolo Pomodoro

(Rigatoni / Spaghetti mit Tomatensoße)

8 Euro

Pasta Piccolo Bolo

(Rigatoni / Spaghetti mit Bolognesesoße)

8 Euro

Pasta Bianca

(Rigatoni / Spaghetti Butter oder Olivenöl Parmesan)

8 Euro

alle Pizzen (ausgenommen le nostre Pizzen Gourmet) gibt es
auch in kleiner Größe mit 2,00 € Abzug des normalen
Verkaufspreises.

PIZZA

Unsere Pizzen sind mit Tomatensugo, Mozzarella & Oregano belegt.
Für kleine Pizzen ziehen wir je 2,00 € von dem normalen Verkaufspreis ab.
Zusätzliche Beläge mit Aufpreis.

PIZZA MARGHERITA A,G mit Tomaten und Käse	11 Euro
PIZZA PROSCIUTTO/ SALAMI ODER FUNGHI A,G mit Schinken, oder Salami, oder mit frischen Champignons	12 Euro
PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI A,G mit Schinken und Champignons	13 Euro
PIZZA DIAVOLO (scharf) 1,3,8,,19,A,G mit Schinken und Peperoni	13 Euro
PIZZA GORGONZOLA 1,3,20,A,G mit Schinken und Gorgonzola	13 Euro
PIZZA SICILIA 1,3,19,A,G mit Kapern und Sardellen*	13 Euro
PIZZA CALZONE 1,3,19,A,G gefüllt mit Schinken, Salami & Pilzen*	14 Euro
PIZZA VENEZIA A,G mit Rucola und gehobeltem Parmesan*	14 Euro
PIZZA TONNO CIPOLLA 1,3,A,D,G mit Thunfisch und Zwiebeln*	14 Euro
PIZZA MARE MONTE A,G,D mit Garnelen und Champignons*	16 Euro
PIZZA QUATTRO STAGIONI 1,3,A,G mit Schinken, Salami, Pilzen und Zwiebeln	15 Euro
PIZZA DELLO CHEF 1,3,A,D,G mit Garnelen, Spinat und Gorgonzola*	16 Euro
PIZZA CAPRICCIOSA 1,3,8,,19,A,G mit Schinken, Pilzen, Artischockenherzen, Peperoni & grünen Oliven	16 Euro
PIZZA VEGETARIA A,G mit frischem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, grüne Bohnen & gelben Paprika)*	16 Euro

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

PIZZA FRUTTI DI MARE 1,3,A,L,D,G mit Meeresfrüchten*	16 Euro
PIZZA PARMA 1,3,8,,19,A,G mit Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan*	16 Euro
PIZZA CAMPANA 1,A,G mit Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan*	16 Euro
PIZZA ROCCO (scharf) 1,A,L,G mit scharfer Salami, scharfe Peperoni, Büffelmozzarella & Tomaten	16 Euro
PIZZA GAMBERI E BROCCOLI 1,A,L,D,G mit Garnelen, Gorgonzola und Brokkoli*	16 Euro
PIZZA GAMBERI & ZUCCHINE A,G mit Garnelen, Zucchini, Pachino-Tomaten & Knoblauch *	16 Euro
PIZZA AL SALMONE 1,3,20,A,G,D mit Gorgonzola, Spinat, Räucherlachs, Mandeln & Zitronenraspeln *	17 Euro
PIZZA MALERBA 1,3,5,A,G mit Büffelmozzarella, Rio Mare Thunfisch piccante, karamellisierten Zwiebeln *	17 Euro
PIZZA GAMBAS 1,3,20,A,G mit Garnelen, Basilikum-Pesto, Cocktailltomaten & Rucola*	17 Euro
PIZZA CON AMO` (OHNE TOMATENSAUCE) 1,3,A,G mit Auberginen, Taleggio-Käse, Parmaschinken & Parmesankäse	17 Euro
PIZZA CON SALSICCIA & FIRRARIELLI 1,8,,19,A,G Italienische Bratwurst, schwarze Oliven & Wildbrokkoli *	18 Euro
PIZZA LUFI 1,3,5,A,G,D mit Thunfisch-Tartare, karamellisierten Zwiebeln & Büffelmozzarella Getosteten Brotbröseln & Zitronenraspeln *	21 Euro
Pizzapane A,G Pizzabrot mit Knoblauch	4 Euro
Focaccia A,G Pizzabrot mit Tomatensauce und Parmesan	5 Euro
Portion Panini A,G	4 Euro

**Für Glutenfreie Pizzen und Nudelgerichte
berechnen wir einen Aufschlag von 3 Euro.**

CARNE-FLEISCH

PAILLARD G

Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Gemüse & Kartoffeln
25 Euro

SCALOPPINI AL VINO BIANCO G

Kalbsfleisch in Weißweinsoße mit Kartoffeln
26,5 Euro

BISTECCA ALLA GLIGLIA 1,G

Gegrilltes zartes Roastbeef dazu Rosmarinkartoffel & Gemüse
28 Euro

TAGLIATA DI MANZO ALLA TOSCANA 1,G

Gegrilltes zartes Roastbeef tranchiert, mit Rucola, gehobeltem
Parmesan, reduziertem Balsamico dazu Rosmarinkartoffel
30 Euro

PESCE-FISCH

SALMONE ALLA GRIGLIA 1,G

Feines gegrilltes Lachsfilet, mit frischem Gemüse & Kartoffel
25 Euro

LUCCIO PERCA ALL' ARANCIO 1,G

Feines Zanderfilet in Orangensauce, Haselnüsse & dazu Kartoffeln
27 Euro

DOLCI-DESSERT

PANNA COTTA 1,G

Panna Cotta mit heißen Himbeeren

7 Euro

TIRA.....MISU 1,,11A,G

Zieh....mich...hoch...(übersetzt)

7 Euro

TIRAMISU SCOMPOSTO 1,,11A,G

Glutenfreie version zum selbst zu gestalten

8 Euro

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO A,G

Schokoladen souffle mit einem Schokoladenkern, auf Vanillesauce & Vanilleeis

8 Euro

ZABAIONE (AB 2 PERSONEN) 1,,11A,G

lauwarme Eierlikör - Creme mit Vanilleeis

pro Person 7 Euro

BABA' NAPOLETANO 1,A,G

lauwarmer Hefekuchen mit Rumgeschmack auf Vanillesauce mit Amarena-Kirschen garniert

8 Euro

CASSATA SICILIANA

Eiscrcemespeise nach Sizilianische Art

Schokoeis, Zabaione eis, Sahne & Kandierte Früchte

7 Euro

WARME GETRÄNKE

Espresso 11	2,5 Euro
Espresso Doppio 11	4 Euro
Espresso Corretto 11	4 Euro
Espresso Affogato mit Vanilleeis 11,G	4 Euro
Cappuccino 11,G	3 Euro
Latte Macchiato 11,G	3 Euro
Tasse Kaffee 11	3 Euro
Tasse Tee	3 Euro
Heiße Schokolade G	3 Euro

DEGESTIV

Grappa	0,2 cl	4 Euro
Sambuca	0,2 cl	4 Euro
Amaretto	0,2 cl	4 Euro
Averna	0,2 cl	4 Euro
Amaro del Capo	0,2 cl	4 Euro
Amaro Montenegro	0,2 cl	4 Euro
Ramazzotti	0,2 cl	4 Euro
Limoncello	0,2 cl	4 Euro
Williams	0,2 cl	4 Euro
Marsala	0,2 cl	4 Euro

OFFENE WEISSWEINE

Grillo Salinaro Terre Siciliane D.O.C.

Aus Sizilien, von Pellegrino

Der strohgelbe, aus 100% Grillo-Reben gekelterte Weisswein stammt aus der Provinz Trapani mit sehr heißen Sommern und wenig Regen. Sein Geruch nach exotischen Früchten ist intensiv und anhaltend, im Geschmack ist er trocken, einnehmend weich, frisch und ausgewogen.

0,2 l 8 Euro 0,1 l 5 Euro Fl. 0,75 l 24 Euro

Dianthà Bianco Terre Siciliane I.G.P.

Aus Sizilien, von Pellegrino

Der aus Grecanico und Malvasia Bianca gewonnene hell strohgelbe Dianthà ist im Geschmack elegant und fruchtig mit deutlichen Noten nach Zitrusfrüchten und weißen Pfirsichen. Sein harmonischer und lebhafter Körper macht diesen Tropfen zum perfekten Begleiter zu Fischgerichten, er ist aber auch sehr gut als Aperitiv geeignet.

0,2 l 8 Euro 0,1 l 5 Euro Fl. 0,75 l 24 Euro

Lugana Upupa Malavasi

Im Weinglas überzeugt der Upupa Lugana mit seiner leuchtennd goldgelben Farbe. Die Nase nimmt sogleich einen tollen und komplexen Bouquet mit Düften von Mandarinen, gelben Äpfel & anderen reifen exotischen Früchten wahr. Den Gaumen verwöhnt der Elegante Lugana mit einer sehr ausgewogenen Restsüße & tollen Säure.

0,2 l 9 Euro 0,1 l 5 Euro Fl. 0,75 l 25 Euro

OFFENE ROSE'WEINE

Albaria Rosato Terre Siciliane I.G.T.

Aus Sizilien, von Pellegrino

Die Kellerei Pellegrino feiert mit diesem charaktervollen Wein aus 100% Frappato-Reben ihr 140-jähriges Bestehen. Der Duft nach Rosen und Granatäpfeln, die brillante rosa Farbe mit orangen Reflexen und der fruchtbetonte Körper machen den Rosato zu einem perfekten Aperitif oder passenden Begleiter zu Risotto, Kalbfleisch, Pizza oder rohem Fisch.

0,2 l 8 Euro 0,1 l 5 Euro Fl. 0,75 l 24 Euro

Aka Primitivo Salento Rosato I.G.P.

Aus Apulien, von PRO.MO.VI

Der aus 100% Primitivo-Reben gekelterte, brillant korallen-farbige Rosé beeindruckt mit einem intensiven Aroma nach Waldfrüchten und roten Äpfeln. Sein harmonischer Geschmack ist reichhaltig, körperreich, lebendig und frisch mit einer guten Beständigkeit. Gerne wird er zu Vorspeisen aller Art, Pasteten, Fisch und zu weißem Fleisch gereicht. Der Name AKA kommt von einer Koralle aus Japan, die diese typische Farbe hat.

0,2 l 8 Euro 0,1 l 5 Euro Fl. 0,75 l 26 Euro

OFFENE ROTWEINE

Nero D'Avola T. Siciliane I.G.P. Gazzerotta

Aus Sizilien, von Pellegrini

Dieser tiefrote und für Sizilien typische Nero d'Avola ist im Duft sehr intensiv und lässt Anklänge von Waldbeeren erahnen. Im Geschmack ist er strukturiert, warm und harmonisch.

Passt vorzüglich zu hellem und dunklem Fleisch, Braten, sowie zu leicht gereiftem Käse

0,2 l 8 Euro 0,1 l 5 Euro Fl. 0,75 l 24 Euro

Primitivo del Salento I.G.P.

Aus Apulien, von Vecchia Torre

Nach Reifung präsentiert sich der „Primitivo“, der aus der gleichnamigen Rebsorte gekeltert wird, in einem intensiven Rubinrot mit einem großzügigen, anhaltenden Duft nach Pflaumen und Kirschen. Im Geschmack trocken, warm und ausgewogen.

0,2 l 8 Euro 0,1 l 5 Euro Fl. 0,75 l 24 Euro

LAMBRUSCO EMILIA IGT - CANTINE RIUNTE

Der Lambrusco Emilia Rosso von Cantine Riunte zeigt sich im Glas in einem satten Rubinrot & umschmeichelt die Nase mit seinem aromatischen Bouquet, welches von den saftigen Noten reifer Kirschen & anderer roter sowie schwarzer Früchte geprägt ist.

Dieser italienische Perlwein ist am Gaumen harmonisch & weich mit seoner angenehmen Frische & der abgerundeten Süße. Ein echter Klassiker

0,2 l 7,5 Euro 0,1 l 5 Euro Fl. 0,75 l 22,5 Euro

WEINSCHORLE

Rot/ Rose`/Weiß 0,2 l 4,0 Euro

Alle Weine enthalten Sulfit

FLASCHENWEINE ROT

Est. 2024 Negroamaro Vinosia 2018 I.G.T.

Dieser Negroamaro ist ein eleganter Wein mit einem Bouquet nach roten Früchten & einer intensiv rubinroter Farbe. Am Gaumen verführerische Noten von Brombeeren & süßen Gewürzen wie Lakritze, Gewürznelken & Vanille. Er ist Samtig weich, stoffig & lang anhaltend mit schönen Tanninen.

14 % vol.

27 Euro

Cabernet Sauvignon Plessiva 2021 I.G.T.

Cabernet Sauvignon hat als Jungwein ein kräftiges, fruchtbetontes Bouquet & zeigt sich im Gaumen bisweilen rau & gerbstoffbetont. Ein guter Cabernet Sauvignon gewinnt im Laufe seiner Reifung zunehmend feine Röstaromen, ebenso Aromen von schwarzen Johannisbeeren, sowie Lakritze & Paprika.

13 % vol.

30 Euro

Enigma Sangiovese Appassimento 2021 I.G.T.

Biscardo Enigma Appassimento Sangiovese Rubicone schmeckt nach roten Früchten & schwarzen Johannisbeeren. Ein feiner, ausgewogener Wein, mit weichen & süßen Tanninen.

15 % vol.

37 Euro

Megonio Magno Val de Neto 2013 I.G.T.

Der Magno Megonio aus den Kellern von Libranti ist ein Rotwein mit Charakter. Im Glas zeigt er sich in einem Rubinrot mit dunklem Kern. In der Nase entfallen sich intensive Aromen von schwarzen Beeren, Vanille, Tabak als auch Gewürze. Geschmacklich ist der Magno Megonio weich, trocken, voluminös sowie mit einem langen Finale abgerundet.

14,5 % vol.

38 Euro

Ronchedone CA' Dei Frati 2019 I.G.T.

Die Weinberge in den ursprünglichen Mörenenhügeln bieten hervorragende Bedingungen für Rotweine voller Kraft & Tiefe. Dafür ist der Ronchedone der beste Beweis. Dieser Wein steht auf unserer Wunschliste, seit wir wissen, dass einige Parzellen & Mikroklimata bestens für die einheimische Rotweintraube Marzemino geeignet sind. In einem Verschnitt mit Sangiovese & 10 % Cabernet Sauvignon ergibt sich ein Wein, der Beachtung verdient. Er bietet ein reichhaltiges Bouquet von roten Früchten, mazerierten Blaubeeren, Beerenkonfitüre & balsamischen Noten. Am Gaumen ist er kraftvoll & fodernd, rein & würzig mit einer gut eingebundenen Säure wie sie für diese Anbaugegend typisch ist.

14 % vol.

40 Euro

FLASCHENWEINE ROT

Ros di Muri Antonutti I.G.T.

Der Ros di Muri ist ein sehr eleganter Wein mit einer tiefen rubinroten Farbe. Beeindruckend in der Nase mit Aromen von Marmelade, schwarzkirsche & Kirschen. Dank seines Alterungspotenzials entwickeln sich Aromen & führen zu Kakao- & Schkoladennoten. Sehr strukturierter, komplexer, eleganter & samtiger Wein.

14 % vol.

50 Euro

Gravello „ Rosso Calabria „ Librante 2020 I.G.T.

Konzentriert & hervorragend strukturiert demonstriert Gravello mit seiner Komplexität wahre Größe. In der Nase reife, rote früchte & würzige Noten, verbunden mit balsamischen Tönen. Dicht, voll Stoff & Tannin am Gaumen mit äußerst elegantem, elegantem Finale.

14,5 % vol.

60 Euro

Aska Bolgheri Rosso 2021 DOC

Im Herzen der Toskana, entsteht der Aska Bolgheri Rosso DOC 2021. Aus der sorgfältigen Verbindung von Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc reift ein Wein von unvergleichlicher Tiefe & Komplexität. Die temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks & die anschließende Reifung in ausgewählten französischen Barriques verliehen den Aska eine bemerkenswerte Struktur & Eleganz.

14 % vol.

42 Euro

Ade'o Bolgheri Rosso 2010 DOC

Der Campo alla Sughera Adeo Bolgheri Rosso DOC ist in der Nase fein & intensiv mit Noten roter Johannisbeere, Granatapfel, süßen Gewürzen & Vanille. Am Gaumen ist der saftig, fruchtig & harmonisch mit weichen, schön eingebundenen Tanninen. Langer, intensiver Abgang.

14 % vol.

70 Euro

FLASCHENWEINE ROSE'

CA' Dei Frati Rose 2023 I.G.T.

Der CA' Dei Frati Rose`ist ein trockener, Italieniescher Rose`wein aus Groppello, Marzemino, Sangiovese & Barbera. Diese Kombination verleiht dem Wein eine einzigartige Komplexität & Eleganz, die Weinkenner & Gelegenheitstrinker gleichermaßen schätzen. Die Reben wachsen in der malerischen Region Italiens, bekannt für ihre optimalen Weinbaukonditionen, die zur Qualität & zum Charakter dieses Weins beitragen.

12,5 % vol.

30 Euro