



RISTORANTE  
**Romantico III**

Knäppenstraße 9,  
33129 Delbrück OT-Westenholtz

Tel.: 02944/979731  
Mobil: 0176/824 889 93



**Öffnungszeiten:**  
Täglich: 12:00 - 15:00 Uhr  
und 17:00 - 23:00 Uhr  
**Dienstag Ruhetag**

**WARME KÜCHE BIS 22:00 Uhr**  
[www.romantico-westenholz.de](http://www.romantico-westenholz.de)



## Offene Hausweine

01. Bianco, Rosé <sup>17,L</sup> , Rosso 12% Vol, Tafelwein <sup>17</sup>	1/4	6,00 €
02. Bianco, Rosé <sup>17,L</sup> , Rosso 12% Vol, Tafelwein <sup>17</sup>	1/2	12,00 €
03. Bianco, Rosé <sup>17,L</sup> , Rosso 12% Vol, Tafelwein <sup>17</sup>	1L	24,00 €
04. Lambrusco <sup>17,L</sup> 12% Vol, Tafelwein	1/4	6,00 €
05. Lambrusco <sup>17,L</sup> 12% Vol, Tafelwein	1/2	12,00 €
06. Lambrusco <sup>17,L</sup> 12% Vol, Tafelwein	1L	24,00 €
07. Glas Wein	0,2L	5,00 €
08. Weinschorle	0,2L	5,00 €

Nach unseren speziellen Flaschenweinen fragen sie bitte bei unseren Kellnern nach der Weinkarte.

## Likör

10. Grappa Hausmarke <sup>17</sup> 39% Vol	2cl	5,00 €
11. Grappa Prosecco <sup>17</sup> 40% Vol	2cl	7,50 €
12. Grappa Stravecchia <sup>17</sup> 40% Vol	2cl	6,50 €
13. Grappa Spezialitäten auf Anfrage 39% Vol		
14. Sambuca <sup>17</sup> 38% Vol	2cl	4,50 €
15. Amaretto <sup>17</sup> 32% Vol	2cl	4,50 €
16. Vecchia Romagna <sup>17</sup> 38% Vol	2cl	6,00 €
17. Amaro Averna <sup>17</sup> 32% Vol	2cl	4,50 €
18. Ramazzotti <sup>17</sup> 30% Vol	2cl	4,50 €
19. Limoncello <sup>17</sup> 32% Vol	2cl	4,50 €
20. Diverse Schnäpse <sup>17</sup> 32-38% Vol	2cl	4,50 €

## Warene Getränke

25. Kaffee <sup>11</sup>	Tasse	3,00 €
26. Espresso <sup>11</sup>	Tasse	2,50 €
27. Doppelte Espresso <sup>11</sup>	Tasse	4,50 €
28. Latte Macchiato <sup>11,G</sup>	Glas	4,00 €
29. Cappuccino <sup>11,G</sup>	Tasse	3,00 €
30. Tee <sup>11</sup>	Glas	2,50 €
31. Amaretto <sup>11</sup> mit Sahne <sup>G</sup>	Glas	5,00 €

## Alkoholfreie Getränke

35. Coca Cola <sup>1,4,7,11</sup>	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
36. Coca Cola light <sup>1,4,7,11</sup>	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
37. Fanta <sup>1,4,7,11</sup>	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
38. Sprite,	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
39. Spezi <sup>1,4,7,11</sup>	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
40. Apfelschorle <sup>1</sup>	0,2l	2,50 €	0,2l	5,00 €
41. Maracujaschorle <sup>1,7</sup>	0,25l	3,00 €	0,7l	6,50 €
42. Traubenschorle <sup>1,7</sup>	0,25l	3,00 €	0,4l	5,00 €
43. Sanpellegrino	0,25l	3,00 €	0,4l	5,00 €
44. Säfte (Orange, Traube, Apfel, Maracuja, Ananas)	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €
45. Bitter Lemon <sup>7</sup>	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €
46. Ginger ale <sup>7</sup>	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €



## Cocktails

### mit Alkohol

- 50. Romantico Spezial 15% Vol.** 9,50 €  
Lemon juice, Kokossirup<sup>H</sup>, Wodka<sup>6,12,17</sup>, Rum, Gin, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine
- 51. Erotica 13% Vol.** 8,50 €  
Lemon juice, Maracujasirup, Wodka, Ananassaft, Sekt
- 52. Sex on the Beach 13% Vol.** 8,50 €  
Lemon juice, Creme de Cassis<sup>1,4</sup>, Pepino Peach<sup>1,4</sup>, Gin, Maracujasaft
- 53. Pina Colada 13% Vol.** 8,50 €  
Sahne<sup>C</sup>, Kokossirup<sup>H</sup>, Rum<sup>1,4</sup>, Ananassaft
- 54. Caipirinha 20% Vol.** 8,50 €  
Limetten, brauner Zucker, Pitu
- 55. Tequila Sunrise 17% Vol.** 8,50 €  
Lemon juice, Tequila<sup>1,4</sup>, Orangensaft, Grenadine

## Cocktails

### ohne Alkohol

- 60. Coco Kiss** 6,50 €  
Sahne<sup>C</sup>, Kokossirup, Ananassaft
- 61. San Francisco** 6,50 €  
Lemon juice, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine
- 62. Ipanema** 6,50 €  
Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale

## Aperitifs

- 65. Aperitivo Romantico 11% Vol.** 10cl 5,00 €
- 66. Prosecco<sup>L</sup>,** 10cl 5,00 €
- 67. Campari<sup>1,L</sup>, Soda-Orange<sup>4</sup> 20% Vol.** 10cl 6,00 €
- 68. San Bitter<sup>4</sup> alkoholfrei** 10cl 5,00 €
- 69. Aperol Spritz** 0,2l 6,50 €
- 70. Martini Bianco** 0,2l 5,00 €

## Bier

- 75. Warsteiner<sup>A</sup> vom Fass 4,8% Vol.** 0,3l 3,50 €  
0,5l 5,50 €
- 76. Warsteiner<sup>A</sup> alkoholfrei** 0,33l 3,50 €
- 77. Alsterwasser<sup>A</sup> 3% Vol.** 0,3l 3,50 €  
0,5l 5,50 €
- 78. Malzbier<sup>A</sup>** 0,33l 3,50 €
- 79. Hefeweizen<sup>A</sup> 5,2% Vol.** 0,5l 5,50 €
- 80. Weizen<sup>A</sup> dunkel 5,3% Vol.** 0,5l 5,50 €
- 81. Weizen<sup>A</sup> (Kristall, Alkoholfrei)** 0,5l 5,50 €

## Antipasti



**85. Antipasto Misto**<sup>1,2,3,4,</sup>

kl. 8,50 €

**86. Antipasto Misto**<sup>1,2,3,4,66</sup>

gr. 11,50 €

Gemischte Vorspeise vom Buffet

**87. Überbackene Auberginen**

9,50 €

mit Tomaten und Parmesankäse

**88. Parmaschinken**<sup>2,D</sup> mit Melone

11,50 €

**89. Scampi Romantico**<sup>2,D</sup>

12,50 €

**90. Carpaccio** vom Rinderfilet<sup>2,G</sup>

12,50 €

**91. Vitello Tonato**<sup>2,G,I</sup>

11,50 €

**92. Vitello Misto** Carpaccio<sup>2,G</sup>, Vitello<sup>1,G</sup>, Caprese

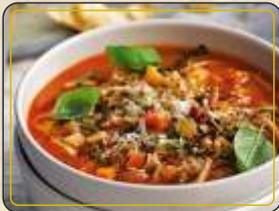
14,50 €

**93. Mozzarella**<sup>G</sup> mit Tomaten und Basilikum

10,50 €



## Suppen



**95. Minestrone Romantico** Gemüsesuppe

6,00 €

**96. Stracciatella** Rinderbrühe mit geschlagenem Ei<sup>C</sup>

6,00 €

**97. Tomatencremesuppe**

6,00 €

**98. Tortellini**<sup>A,C,2,4,6</sup> in Brodo<sup>A</sup>

6,00 €

## Salate



**100. Insalate Romantico**

12,50 €

mit Gurken, Ei<sup>C</sup>, Oliven<sup>2,10</sup>, Tomaten, Vorderschinken<sup>3,2,4,6</sup>

Weißkäse<sup>G</sup>, Eisbergsalat, Artischocken, Karotten

**101. Insalate al Salmone**

14,50 €

Eisbergsalat mit frisch gebratenen Lachsstreifen<sup>2,D</sup>

Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten

**102. Insalata Mare**<sup>2,10</sup>

14,50 €

**103. Insalata Taccino**

14,50 €

Salat mit Putenbrust, cremige Weißkäse<sup>G</sup>

**104. Insalata Rucola** mit Parmesan

9,50 €

**105. Insalata di pomodori e cipolle**

9,50 €

Tomatensalat mit Zwiebeln

**106. Insalata Scampi**<sup>2,D</sup>

15,50 €

**107. Insalata Romana**

14,50 €

Gemischter Salat mit Rinderfiletspitzen<sup>4,6</sup>

**108. Insalata Mista** Gemischter Salat

6,50 €

**109. Insalata Tonno**<sup>2,D</sup>

14,50 €



# Pasta

## NORMAL



115. Penne<sup>A,C</sup> all' Arrabbiata

10,50 €

116. Penne<sup>A,C</sup> alla Vegetaria

11,50 €

117. Penne<sup>A,C</sup> Tricolore

14,00 €

mit Lachs in Hummerpaste<sup>2,D</sup> Sauce

118. Penne<sup>A,C</sup> mit Broccoli in Gorgonzolasauce<sup>G</sup>

12,50 €

119. Tortellini<sup>A,C</sup> mit Sahne und Vorderschinken<sup>2,3,4,6</sup>

12,50 €

120. Gnocchi<sup>A,C</sup> all Gorgonzola<sup>G</sup>

11,50 €

121. Tagliatelle<sup>A,C</sup> al Salmone

14,50 €

Bandnudeln mit Lachssahnesauce<sup>2,D,G</sup>

122. Tagliatelle<sup>A,C</sup> Susanna Rossa

13,50 €

mit Tomatensauce und Mozzarella<sup>G</sup>

123. Nudeltaschen<sup>A,C</sup>

13,50 €

mit Käse<sup>G</sup>-Spinat- Füllung, Sahne und Basilikumsauce

124. Nudeltaschen<sup>A,C</sup>

13,50 €

mit Käse<sup>G</sup>-Spinat- Füllung, Tomaten und Basilikum

125. Linguine<sup>A,C</sup> mit Scampi<sup>2,D</sup>

17,50 €

126. Linguine<sup>A,C</sup> Mare<sup>2,D</sup>

17,50 €

127. Lasagna<sup>A,C</sup> al forno

12,50 €

128. Cannelloni<sup>A,C</sup> al forno

12,50 €

Gefüllt mit Käse<sup>D</sup> und Spinat, überbacken

129. Tortellini<sup>A,C</sup> al forno

12,50 €

130. Spaghetti<sup>A,C</sup> al pomodoro mit Tomatensauce

10,00 €

131. Spaghetti<sup>A,C</sup> alla Bolognese mit Fleischsauce

12,50 €

132. Spaghetti<sup>A,C</sup> Pesto

11,50 €

133. Spaghetti<sup>A,C</sup> Carbonara

11,50 €

134. Spaghetti<sup>A,C</sup> Romantico Frische Tomaten,

15,50 €

Pinierkene, Basilikum, Knoblauch, Rucola

135. Spaghetti<sup>A,C</sup> aglio olio

10,50 €

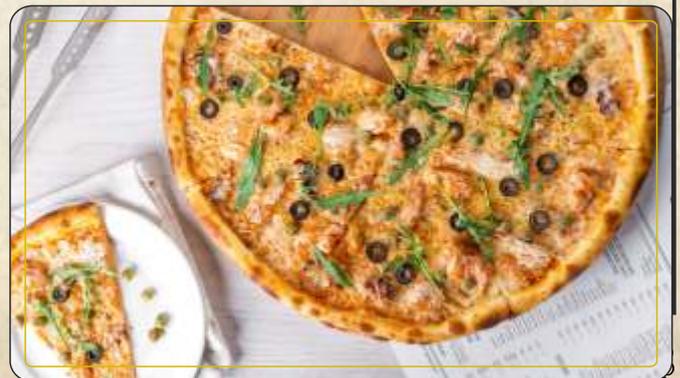
mit Knoblauchöl und scharfen Peperoni



# Pizza

## aus Steinofen

	NORMAL	KLEIN
<b>140. Pizza<sup>A</sup> Napoli</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup>	9,00 €	6,50 €
<b>141. Pizza<sup>A</sup> Salami</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Salami <sup>1,2,3,4,1,J</sup>	11,00 €	7,00 €
<b>142. Pizza<sup>A</sup> Cacciatore (Funghi)</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Champignons	11,00 €	7,00 €
<b>143. Pizza<sup>A</sup> Prosciutto</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Vorderschinken <sup>2,3,4,6</sup>	11,00 €	7,00 €
<b>144. Pizza<sup>A</sup> Parma e Rucola</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Mozzarella <sup>G</sup> , Rucola, Parmaschinken <sup>2,3,4,6</sup>	14,00 €	9,00 €
<b>145. Pizza<sup>A</sup> Mellendorf</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Schrimps, fr. Tomatenscheiben, Thunfisch	12,50 €	7,50 €
<b>146. Pizza<sup>A</sup> 4 Modi</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Artischocken, Salami, Paprika	11,00 €	7,50 €
<b>147. Pizza<sup>A</sup> Vegetaria</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup>	11,00 €	7,50 €
<b>148. Pizza<sup>A</sup> Romantico</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Vorderschinken <sup>2,3,4,6</sup> , Broccoli, Salami, Ei <sup>C</sup>	12,50 €	7,50 €
<b>149. Bruschetta<sup>A</sup></b> mit frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola		5,00 €
<b>150. Pizzabrot<sup>A</sup> Bruschetta<sup>A</sup></b> mit frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola		9,50 €
<b>151. Pizza<sup>A</sup> Pane</b> Pizzabrot <sup>A</sup>		5,00 €
<b>152. Pizza<sup>A</sup> Hawaii</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Ananas, Vorderschinken <sup>2,3,4,6</sup>	12,50 €	7,50 €
<b>153. Pizza<sup>A</sup> Tonno</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Thunfisch <sup>2,D</sup> , Zwiebeln	12,50 €	7,50 €
<b>154. Pizza<sup>A</sup> Calzone</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Champignons, Vorderschinken <sup>2,3,4,6</sup>	11,50 €	
<b>155. Pizza<sup>A</sup> Mare</b> Tomatensoße, Meeresfrüchte <sup>2,D</sup>	14,50 €	9,00 €
<b>156. Pizza<sup>A</sup> 4 Formaggio</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup>	12,50 €	7,50 €
<b>157. Pizza<sup>A</sup> Capricciosa</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Vorderschinken <sup>2,3,4,6</sup> , Pilze, Mozzarella <sup>G</sup>	12,50 €	7,50 €
<b>158. Pizza<sup>A</sup> Diavolo</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Vorderschinken <sup>2,3,4,6</sup> , Pilze, Pepperoni <sup>G</sup>	12,50 €	7,50 €
<b>159. Pizza<sup>A</sup> Caprese</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , frische Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup>	12,50 €	7,50 €
<b>160. Pizza<sup>A</sup> Gorgonzola und Spinat</b> Tomatensoße, Käse <sup>G</sup> , Gorgonzola <sup>G</sup> , Spinat	12,50 €	7,50 €



# Carne

Weitere Tagesspezialitäten auf Anfrage.  
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Salat, Kartoffeln & Gemüse.

## • Fleisch vom Grill

- |  |         |
|--|---------|
| <b>165. Filetto alla griglia</b> Rinderfilet gegrillt                                  | 28,50 € |
| <b>166. Grigliata di carne misto</b><br>Gemischter gegrillter Fleischteller            | 26,50 € |
| <b>167. Bistecca alla griglia</b> Rumpsteak gegrillt                                   | 25,50 € |
| <b>168. Hähnchenfilet gegrillt</b> dazu Kartoffel und Gemüse                           | 22,50 € |
| <b>169. Rinderfilet alla Romantico</b><br>auf Ruccolabett mit Pinienkerne und Parmesan | 30,50 € |

## • Fleisch aus der Pfanne

- |   |         |
|---|---------|
| <b>175. Saltimbocca alla Romantico</b><br>Schweineschnitzel mit Parmaschinken <sup>2,3,4,6</sup> und Salbei <sup>c</sup>                      | 22,50 € |
| <b>176. Medaglioni al Acetto Balsamico</b><br>mit Honig   | 22,50 € |
| <b>177. Medaglioni al gorgonzola</b><br>Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce <sup>c</sup>  | 22,50 € |
| <b>178. Scaloppine ai funghi</b><br>Schweineschnitzel mit frischen Pilzen   | 22,50 € |
| <b>179. Filetto pizzaiole</b><br>Rinderfiletmedaillons mit pikanter Tomatensauce  | 28,50 € |
| <b>180. Filetto Romantico</b><br>Rinderfilet mit Artischocken <sup>2</sup> , Pilzen, Cognacsahnesauce <sup>c</sup>                            | 28,50 € |
| <b>181. Filetto Austernpilzen</b><br>Rinderfilet mit Austernpilzen <sup>2</sup>   | 28,50 € |
| <b>182. Involtini in Tomaten oder Gorgonzola</b> <sup>c</sup><br>Schweinefleischöllchen mit Schinken-<br>und Mozzarella <sup>c</sup> -Füllung | 23,50 € |
| <b>183. Hähnchenfilet</b><br>mit Orangen- und Ananassoße dazu Beilage   | 22,50 € |
| <b>184. Schweinefiletspizen</b><br>mit Champignons-Gorgonzolasauce  | 22,50 € |
| <b>185. Rumpsteak</b> mit Grüne Pfeffer   | 28,50 € |
| <b>186. Schweinefilet</b> mit Champignons-Sahnesauce  | 22,50 € |



## Fisch

Weitere Fischgerichte auf Anfrage.  
Zu allen Fischgerichten servieren wir Salat, Kartoffeln & Gemüse.

<b>190. Lachs</b> <sup>2,D</sup> in Weißwein-Kräutersauce	<b>22,50 €</b>
<b>191. Lachs</b> <sup>2,D</sup> in Dill-Sahnesauce	<b>22,50 €</b>
<b>192. Lachs</b> <sup>2,D</sup> mit Hummer-Soße und Schrimps <sup>2,D</sup>	<b>24,50 €</b>
<b>193. Grigliata di pesce Misto</b> <sup>2,D</sup> Fischplatte gegrillte <sup>2,D</sup>	<b>30,50 €</b>
<b>194. Scampi alla griglia</b> <sup>2,D</sup> Gegrillte Scampi 5 Stk.	<b>28,50 €</b>
<b>195. Scampi all' aglio</b> <sup>2,D</sup> Scampi gebraten mit Cognac, Sahnesauce, Knoblauch 5 Stk.	<b>28,50 €</b>
<b>196. Zanderfilet</b> mit Senfsahnesauce <sup>G</sup> und Rucola	<b>25,50 €</b>

## Dessert

### Dolce

<b>200. Tiramisu</b> <sup>1,7,9,A,C,G,L</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>201. Panna Cotta</b> <sup>1,7,9,A,C,G,L</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>202. Dolce Misto</b> <sup>1,7,9,A,C,G</sup> gemischter Dessertteller	<b>11,50 €</b>
<b>203. Cassata</b> <sup>1,7,9,A,C,G</sup>	<b>8,00 €</b>
<b>204. Tartutfo</b> <sup>1,7,9,A,C,G</sup>	<b>8,00 €</b>

### Formaggi (Käse)<sup>G</sup>

<b>210. Parmigiano</b> <sup>G</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>211. Gorgonzola</b> <sup>G</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>212. Formaggio Misto</b> <sup>G</sup>	<b>12,50 €</b>

**Allergene:** A- Glutenhaltiges Getreide Weizen (AA Gerstenmalt) B- Krebstiere C- Eier  
D- Fische G- Milch (Laktose) H- Schalenfrüchte I- Sellerie J- Senf, L- Sulfid

**Zusatzstoffe:** 1- mit Farbstoffe 2- mit Konservierungsstoffe 3- mit Nitritpökelsalz 4. mit Phosphat  
5- mit Geschmacksverstärker 6- mit Antioxidationsmittel 7- mit Süßungsmittel 11- Enthält Koffein  
8- enthält eine Phenylalaninquelle 9- Geschwefelt 10- Geschwärzt  
12- Chininhaltig 17- mit Säuerungsmittel 18- mit Stabilisatoren 19. geräuchert 22- gewachst

## • SCAIA BIANCA

28,50



Serviertemperatur: 10-12° C Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Der Scaia Bianca aus dem Veneto ist eine Cuvée aus Garganega, Trebbiano und Chardonnay Trauben. Er ist von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist reich an Blumen und weißen Früchten mit einer besonderen Note von Birnen. Im Geschmack ist der Scaia Bianca fruchtig, frisch und dennoch anhaltend. Er eignet sich sehr gut als Aperitif, zu Antipasti und Fischgerichten.

## • GAVI DI GAVI Masseria Carmelitani 28,50



Serviertemperatur: 8-10° C Alkoholgehalt: 12% Vol.

Ein eleganter Weißwein aus 100% Cortese Trauben, er zeichnet sich durch seine hell-gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und seinem feinen, typischen Bouquet aus. Er ist angenehm frisch, trocken und körperreich. Ein Wein, der mit fast allen Speisen, insbesondere Fischgerichten mit kräftigen Soßen, hervorragend zu kombinieren ist.

## • BULGARINI Lugana Gocce d' Oro 32,00



Serviertemperatur: 8-10° C Alkoholgehalt: 12% Vol.

Aus der Rebsorte Turbiana di Lugana gekelterter Weißwein aus dem Gardasee Ge-biet. Von strohgelber Farbe mit brillanten Goldreflexen; Fruchtiges Bukett mit Apriko- sen- und Pfirsich-Noten. Gute Struktur.

Im Geschmack weich und lange anhaltend. Der Wein passt sehr gut zu Fischgerichten, Vorspeisen, ersten Gängen und zu hellem Fleisch. Passt hervorragend auch als Aperitif.

## • ALTURIS Chardonnay 24,50



Serviertemperatur: 8-10° C Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Aus der Rebsorte Chardonnay (100%) gekelterten Weißwein in Friaul nahe der Ge-meinde Cividale. Strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Er duftet zart, mit raffinierten fruchtigen und blumigen Nuancen, die mit mineralischen Noten verschmelzen. Er hat ein reines und frisches Aroma mit einer edlen und nach Jasmin duftenden Nuance mit fruchtigen Noten nach Apfel und reifen exotischen Früchten.

## • VEVOSA Rosé Aglianico Ador 24,50



Serviertemperatur: 8-10° C Alkoholgehalt: 13% Vol.

Eleganter, moderner und einladender Qualitätswein, rosa mit kupferfarbenen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv fruchtig mit klaren Noten von Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Frischer, ausgewogener Geschmack mit klarer Entwicklung und guter Struktur. Passt zu Vorspeisen, Suppen, Risottos, Frischkäse und weißem Fleisch. **Rebsorte: Aglianico**

## • PROSECCO SPUMANTE VON TERESA RIZZI 30,50



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 15% Vol.

Der Prosecco Spumante stammt aus dem Hause Teresa Rizzi, einem Weingut in Venetien. Die Kellerei hat sich auf die Produktion hochwertiger Proseccis spezialisiert. Aufgrund der herausragenden Qualität werden die Erzeugnisse von Teresa Rizzi in der gehobenen Gastronomie sehr geschätzt.

## • VENOSA Aglianico Fatos 27,50



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 14% Vol.

Moderner Wein mit guter Struktur und intensiver rubinroter Farbe mit leichten gra-natrotten Reflexen. Weiniges Bouquet mit zartem Duft nach Johannisbeeren. Trocken, leicht würzig und anhaltend, sehr angenehm und harmonisch. Klassischer Wein zum Braten, erste Gänge der mediterranen Küche, Wild und ge-reifter Käse. **Rebsorte: Aglianico del Volture**

## • CELLARO Nero d' Avola Lumá 25,50



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Reich und großzügig sizilianischer Rotwein Wein von leidenschaftlicher roter Farbe und Charakter. Wein von starker Persönlichkeit mit einem intensiven und harmonischen Geschmack und Aromen von reifen Früchten und Gewürzen. Ausgezeichnet mit Gerichten von großer Struktur mit rotem Fleisch und Wild. Perfekt zu typisch sizilianischen Gerichten.

## • SAN MARZANO Primitivo di Manduria Talo 28,50



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 14% Vol.

Apulischen Rotwein aus der Rebsorte Primitivo di Manduria gekeltert. Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Opulenter Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, mit angenehmen Noten von Kakao und Vanille. Der Wein hat eine samtige Textur, welche durch die Wärme des Primitivo erweicht, und endet mit Noten von persistenter Süße. Für sechs Monate in Französisch und amerikanischen Fässern aus Eichenholz ausge- baut. Passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, Lamm und Wild mit kräftigen Soßen, Hartkäse. Ein Wein, der den intakten die organoleptischen Eigenschaften für fünf Jahre zu hal- ten verwaltet.

## • FATTORIA LE CORTI Chianti Classico 32,00



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Ein hervorragender Chianti Classico D.O.C.G.-Rotwein, der zu 90% aus der Reb-sorte Sangiovese, zu 5% aus Cannaiolo und zu 5% aus anderen Rebsorten gekeltert wird. Der Ausbau erfolgt in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche für ca. 8- 10 Monate. Danach reift der Wein weitere 3 Monate in der Flasche. Der Chianti Classico Le Corti zählt zu den besten Chianti Classico Weinen Italiens.

## • TERRE DA VINO 32,50



Serviertemperatur: 18-20° C Alkoholgehalt: 14% Vol.

Der Barbera ist ein D.O.C. Rotwein aus der Provinz Asti im Piemont, der zu 100% aus Barbera Trauben gekeltert wird. Der Rotwein reift nach dem Keltern für 12 Monate in kleinen 250 l Fässern aus französischer Eiche. Die endgültige Reifung findet in der Flasche statt. Der Barbera d'Asti zeichnet sich durch eine intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen aus. Sein Geschmack ist vanillig, trocken und samtweich, mit waldbereenartigem Abgang. Der Barbera passt zu allen Fleischgerichten sowie zu Schinken, Salami und Käse. Der Wein hat ein Potenzial von 10 Jahren Lagerfähigkeit.

## • TENUTA SANT'ANTONIO 58,00



Serviertemperatur: 16-18° C Alkoholgehalt: 15% Vol.

Eleganter, moderner und einladender Qualitätswein, rosa mit kupferfarbenen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv fruchtig mit klaren Noten von Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Frischer, ausgewogener Geschmack mit klarer Entwicklung und guter Struktur. Passt zu Vorspeisen, Suppen, Risottos, Frischkäse und weißem Fleisch. **Rebsorte: Aglianico**