



RISTORANTE PINSERIA

da Vinci

WILLKOMMEN IM DA VINCI

Da Vinci – jeder kennt den Namen dieses genialen Malers, Wissenschaftlers und Visionärs. Ein Mann, der sich nicht mit dem Erreichten zufrieden gab, immer nach neuen Zielen suchte und der an sich höchste Ansprüche stellte.

In diesem Sinne strebt das Team des Ristorante Da Vinci danach, seinen Gästen höchstes Niveau an Gastlichkeit zu bieten.

Seien Sie willkommen im Da Vinci und nehmen Sie für eine Weile Urlaub vom Alltag.

Genießen Sie die Vielfalt und die ausgezeichnete Qualität der Speisen und Getränke. Überzeugen Sie sich von der Professionalität des Teams und lassen sich verwöhnen.

Herzlichst

Salvatore Cirillo

LE ZUPPE

- | | | |
|----|---|------|
| 1. | Zuppa di cereali ^{(a)*} | 5,50 |
| | Gemüse-Cerealien-Suppe | |
| 2. | Créma di patate e asparagi ^{(g)*} | 5,80 |
| | Kartoffel-Spargel-Cremesuppe | |
| 3. | Créma di piselli e gamberi ^{(b,g)*} | 8,90 |
| | Erbsen-Cremesuppe mit Garnelen | |

ANTIPASTI DI TERRA

- | | | |
|----|--|-------|
| 4. | Carpaccio con glassa di aceto balsamico ^{(g,h,8)*} | 14,90 |
| | Scheiben vom Rinderfilet mit getrockneten Tomaten, gehackten Mandeln, grünem Pfeffer und einer Balsamico-Creme-Sauce | |
| 5. | Carpaccio di bresaola ^{(c,i,8)*} | 15,90 |
| | luftgetrockneter Schinken vom Rind mit Radicchiosalat, weißem Sellerie und einem Mayonnaise-Zitronen-Dressing | |
| 6. | Tortine di verdura ^{(a,c,g)*} | 10,90 |
| | Gemüsekuchen mit Zucchini, rotem Paprika, weißen Zwiebeln, Ei und einer Parmesansauce | |

ANTIPASTO DI MARE

- | | | |
|----|--|-------|
| 7. | Il nostro crudo di pesce ^{(d)*} | 15,80 |
| | marinierter Lachs, Schwertfisch und Thunfisch mit karamellisierten Zwiebeln aus Tropea | |

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 8. | Antipasto Da Vinci | 18,80 |
| | Spezialität vom Chef – kalte und warme Vorspeisen | |
|
 | | |
| 9. | Polpo e patate ^{(a,n)*} | 17,90 |
| | warmer Octopus mit Kartoffeln, weißen Zwiebeln und
getoastetem Brot | |
|
 | | |
| 10. | Salmone marinato ^{(d,g)*} | 18,80 |
| | marinierter Lachs mit Joghurt und frischer Birne | |

INSALATE

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 11. | Insalatone Da Vinci ^{(b,d,n)*} | 16,90 |
| | Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Mais, marinierter Lachs, Shrimps,
Octopus, Ananas und Mango mit einer Zitrusauce | |
|
 | | |
| 12. | Caravaggio ^{(a,g,8)*} | 11,90 |
| | Eisbergsalat, Hähnchenbrustfilet und getoastetes Brot mit einer
Chefsauce | |
|
 | | |
| 13. | Insalata Galileo ^{(a,g)*} | 13,50 |
| | Büffelmozzarella, Fleischtomaten, Zucchini, Gurken mit Basilikum
und Oregano sowie getoastetem Brot | |

PRIMI PIATTI DI PESCE

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 14. | Paccheri vitruviano ^{(a,d)*} | 16,90 |
| | frische hausgemachte Nudeln (dicke Rigatoni) mit Schwertfisch,
Auberginen, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Basilikum und
Kirschtomaten | |

- 15. Spaghetti al profumo di mare** ^{(a,d,n)*} **15,90**
frische hausgemachte Nudeln mit Wolfsbarschfilet,
Venusmuscheln, grünen Oliven, Knoblauch und
Kirschtomaten
- 16. Gnocchi Costa dei Gelsomini** ^{(a,b,g)*} **14,90**
frische hausgemachte Kartoffelnudeln mit Shrimps, grünem Spargel
in Safran-Sahne-Sauce mit Parmesan überbacken
- 17. Risotto pistacchi e scampi** ^{(b,g,h)*} **17,90**
Reis mit Scampi und Pistazienkernen in Weißwein-Sauce
- 18. Tortelli cernia e carciofi** ^{(a,b,d)*} **15,90**
frische hausgemachte Nudeln gefüllt mit Zackenbarsch, Artischocken,
Shrimps, knuspriger Zucchini und Kirschtomaten

PRIMI PIATTI DI CARNE

- 19. Primo dello chef** ^{(a,g,8)*} **13,90**
frische hausgemachte Nudeln mit kalabresischer Wurst, Zucchini,
geräuchertem Scamorza-Käse und weißen Zwiebeln in Tomatensauce
- 20. Risotto San Daniele** ^{(g,8)*} **14,90**
Reis mit Steinpilzen, San-Daniele-Schinken, Parmesan, Mascarpone
und Petersilie
- 21. Tagliolini carbonara raguttati** ^{(a,c,g)*} **13,50**
frische hausgemachte Nudeln mit Eigelb, Pecorino-Romano-Käse
und weißen Zwiebeln in einer weißen Ragoutsauce

22. **Lasagnetta di bronte** ^{(a,g,h,8)*} **13,90**
überbackene, geschichtete Teignudeln mit Ragoutsauce,
italienischer Mortadella, Parmesan, Mozzarella und Pistazienkernen
23. **Ravioli burrata, n'duja e parmigiano** ^{(a,g,8)*} **15,90**
frische hausgemachte Nudeln, gefüllt mit N'duja (Peperoncino-Pastete aus
Kalabrien), Büffelmozzarella und Parmesan in Salbei-Butter-Sauce

SECONDI PIATTI DI CARNE

24. **Filetto gran duca D'Aosta** ^{(g,i,8)*} **28,50**
gebratenes Rinderfilet in einer Brandy-Sauce mit Senf auf einem
Kartoffelbett
25. **Scrigno di filetto con cuore di parmigiano** ^{(c,d,g)*} **30,90**
Schatullenfilet mit Parmesan-Fondue, Steinpilzen und
kalabresischen Kartoffeln
26. **Filetto di maiale in crosta di pistacchio e mandorle** ^{(h,8)*} **20,90**
Schweinefilet in Pistazien-Mandel-Kruste
27. **Bistecca in padella** ^{(g,h,8)*} **21,50**
gebratenes Rumpsteak mit Walnüssen in Gorgonzola-
Grand-Manier-Sauce und gegrilltem Radicchiosalat

SECONDI PIATTI DI PESCE

28. **Grigliata mista imperiale** **29,90**
Empfehlung des Küchenchefs – lassen Sie sich überraschen!

- | | | |
|-----|--|-------|
| 29. | Gamberoni in crosta di sale ^{(b)*} | 20,90 |
| | Garnelen in Salzkruste | |
| 30. | Rana-pescatrice in guazzetto ^{(a,d)*} | 16,90 |
| | Seeteufel im Topf mit Kapern, schwarzen Oliven, Basilikum und Kirschtomaten-Sauce, dazu getoastetes Brot | |
| 31. | Capesante con créma di latte e patate chips ^{(g,n)*} | 21,90 |
| | Jakobsmuscheln mit Milchcreme und Kartoffelchips | |

CONTORNI

- | | | |
|-----|--------------------------------|------|
| 32. | Patate calabresi | 2,50 |
| | kalebresische Kartoffeln | |
| 33. | Cavoletti di Bruxelles | 2,00 |
| | Rosenkohl auf italienische Art | |
| 34. | Spinaci | 2,00 |
| | Spinat | |
| 35. | Friarelli | 2,70 |
| | Rübstiel/Stängelkohl | |
| 36. | Polenta arrosto | 2,50 |
| | geröstete Polenta | |
| 37. | Stufato di radicchio | 2,80 |
| | gedünsteter Radicchio | |

DESSERT

Delizia al limone	7,60
Tiramisu del giorno ^{(a,g,10)*}	6,80
Crema catalana ^{(d,g)*}	6,50
Panna cotta al pistacchio ^{(g,h)*}	8,50

SEMI FREDDI

Tartufo nero ^{(g)*}	5,90
Tartufo bianco ^{(g)*}	5,90
Tartufo affocato con Baileys ^{(g)*}	7,50
Torroncino ^{(g)*}	6,90

* Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage vom Personal.

GETRÄNKE

BIERE

Radeberger Pilsner	0,3 l	3,20
Radeberger Pilsner	0,5 l	4,30
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,3 l	3,20
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,5 l	4,30
Schöffelhofer Weizen hell	0,5 l	4,50
Vita-Malzbier	Flasche	3,10
Alster	0,3 l	3,20
Alster	0,5 l	4,30
Diesel	0,3 l	3,20
Diesel	0,5 l	4,30
Schöffelhofer Weizen hell (alkoholfrei)	0,5 l Flasche	4,20
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33 l	3,10

SPIRITUOSEN

Grappa	2 cl 40 %	3,50
Sambuca	(Anislikör) 2 cl 40 %	3,20
Fernet Branca	(Kräuterlikör) 2 cl 42 %	3,20
Vecchia Romagna	(Weinbrand) 2 cl 40 %	3,20
Ramazotti	2 cl 30 %	3,20
Averna	2 cl 34 %	3,20
Amaretto	2 cl 25 %	3,00
Marsala	2 cl 18 %	3,00
Jägermeister	2 cl 35 %	3,20
Limoncello	2 cl 35 %	3,20
Amaro del Capo	2 cl 35 %	3,20

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Espresso		2,20
Tasse Kaffee		2,30
Cappuccino mit Milch		2,80
Latte Macchiato (Milchkaffee)		3,20
Glas Glühwein		2,60
Grog mit Rum	2 cl 40 %	2,80
Glas Tee (diverse Sorten)		2,20
Espresso Macchiato		2,30

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Pepsi Cola (1, 2, 10)*	0,3 l / 0,5 l	2,90	4,80
Cola Zero (1, 2, 7, 10)*	0,3 l / 0,5 l	2,90	4,80
Mirinda (1, 2, 3)*	0,3 l / 0,5 l	2,90	4,80
7 UP	0,3 l / 0,5 l	2,90	4,80
Spezi (1, 2, 10)*	0,3 l / 0,5 l	2,90	4,80
Granini Orangensaft	0,2 l / 0,5 l	2,60	5,30
Granini Apfelsaft	0,2 l / 0,5 l	2,50	5,20
Apfelsaftschorle	0,3 l / 0,5 l	3,20	4,80
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,20	
San Pellegrino (italienisches Mineralwasser)	0,75 l	5,00	
Acqua Panna	0,75 l	5,00	
Acqua Panna	0,25 l	2,50	
Schweppes Tonicwasser (9)*	0,2 l / 0,5 l	2,60	5,70
Schweppes Bitterlemon (9)*	0,2 l / 0,5 l	2,60	5,70
Schweppes Ginger Ale (9)*	0,2 l / 0,5 l	2,60	5,70

APERITIFS

Martini Rosso (Vermouthrotwein)	5 cl 15 %	4,00
Martini Bianco (Vermouthweißwein)	5 cl 15 %	4,00
Glas Prosecco		4,20

LONGDRINKS

Campari Soda (4 cl Campari 18 vol %)	0,3 l	4,70
Campari Orange (4 cl Campari 18 vol %)	0,3 l	5,40
Spritz (4 cl Aperol, 0,1l Prosecco, Soda Wasser)	0,2 l	6,80

1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 7: Süßstoff,
8: Phosphat, 9: chininhaltig, 10: koffeinhaltig

VINO ROSSO

Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo riserva DOC

48,00

Weingut/Hersteller: Frentana

Rebsorte: 100 % Montepulciano

Farbe: rubinrot

Duft: Bukett von reifen dunklen Kirschen

Geschmack: kräftige Fruchtnote mit feinen Tanninen

Apulien

Salice Salentino riserva DOC

31,50

Weingut/Hersteller: Guagnano

Rebsorte: Cuvée aus Negroamaro und
Malvasia-Nera

Farbe: dunkles Rot mit Reflexen

Duft: Noten von roten Beeren und Gewürzen

Geschmack: vollmundig saftig und weich

Nero di velluto DOC

57,00

Weingut/Hersteller: Guagnano

Rebsorte: 100 % Negroamaro

Farbe: tiefes Rot

Duft: Bukett von dunklen Kirschen mit einer
Note von Pfeffer und Kakao

Geschmack: samtig und vollmundig mit
feinen Tanninen

Kalabrien

Ciro rosso riserva DOC

30,30

Weingut/Hersteller: Zito

Rebsorte: 100 % Gaglioppo

Farbe: dunkelrot mit granatfarbenen Reflexen

Duft: Bukett von dunklen Kirschen und
Pflaumen, leichte Gewürznote

Geschmack: feine Tannine, würzig und fruchtig

Piemont

Nebbiolo val dei preti DOCG

62,10

Weingut/Hersteller: Correggia
Rebsorte: 100 % Nebbiolo
Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: Bukett von reifen Kirschen und roten Beeren
Geschmack: milde Tannine, ausgewogenen Säure, fein würzig

Barbera d'Asti DOC

46,20

Weingut/Hersteller: La Spinetta
Rebsorte: 100 % Barbera
Farbe: leuchtendes Karminrot
Duft: Bukett von Kirschen und Pflaumen, zart nach geröstetem Malz und Holz
Geschmack: komplex fruchtig und saftig, harmonisch und geschmeidig

Barolo Ginestra DOC

103,80

Weingut/Hersteller: Conterno
Rebsorte: 100 % Nebbiolo
Farbe: dunkles Granatrot
Duft: Bukett aus dunklen Früchten, leichte Note von Rosenblüten und Kakao
Geschmack: vollmundig fruchtig mit ausgewogenen Tanninen, langer und intensiver Abgang

Sardinien

Cannonau di Sardegna DOC

35,10

Rebsorte: 100 % Cannonau
Farbe: tiefes Rubinrot
Duft: Bukett von Beeren und feinen Gewürzen
Geschmack: samtig-fruchtig mit dichten Tanninen

Sizilien

Etna rosso DOC

53,10

Weingut/Hersteller: Alta Mora
Rebsorte: 100 % Nerello Mascales
Farbe: tiefes Rubinrot
Duft: Bukett von roten Beeren und
feinen Gewürzen
Geschmack: füllig-fruchtig mit weichen Tanninen,
samtig und lang anhaltend

Toskana

Altizi DOC

58,80

Weingut/Hersteller: Fattoria di Magliano
Rebsorte: 100 % Cabernet Franc
Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen
Duft: Bukett von roten Beeren, leichtes
Raucharoma
Geschmack: elegant-fruchtig mit ausgewogenen
Tanninen

Vino nobile madonna delle querce DOCG 132,00

Weingut/Hersteller: DEI
Rebsorte: 100 % Sangiovese
Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: reichhaltiges Bukett von dunklen
Beerenfrüchten
Geschmack: harmonisch-elegant mit feinen,
vordergründigen Tanninen

Venetien

Ripasso superiore DOC

32,70

Weingut/Hersteller: Di Mezzo /Monte del Fra
Rebsorte: Cuvée aus Corvina, Rondinella
und Molinara
Farbe: rubinrot
Duft: dunkle Beerenfrüchte, feine Würze
von Pfeffer und Zimt
Geschmack: elegant saftig mit samtigen Tanninen,
zugleich kräftig

Amarone della Valpolicella DOCG**70,25**

Weingut/Hersteller: Di Mezzo

Rebsorte: Cuvée aus Corvina, Rondinella und
Molinara

Farbe: intensives Dunkelrot

Duft: Bukett von reifen Früchten und
Rosinen, dezente GewürznoteGeschmack: vollmundig und samtig,
ausgewogen fruchtig

VINO ROSATO

Venetien**Bardolino charetto DOC****20,50**

Weingut/Hersteller: Monte del Fra

Rebsorte: Cuvée aus Corvina, Rondinella
und Molinara

Farbe: zartes Rosa

Duft: Bukett von Bukett von Erd- und
HimbeerenGeschmack: fruchtig -aromatisch nach roten Beeren,
milde Säure**Apulien****Rosé negroamaro IGT bio****17,40**

Weingut/Hersteller: Dimitri

Rebsorte: 100 % Negroamaro

Farbe: leuchtendes Rosa

Duft: Bukett von Bukett von Erd- und
Himbeeren, ein Hauch von GranatapfelGeschmack: frisch, angenehm fruchtig und
ausgewogen

VINO BIANCO

Gardasee	Lugana garda DOC	30,30
	Weingut/Hersteller:	Monte del Fra
	Rebsorte:	100 % Trebbiano
	Farbe:	goldgelb
	Duft:	Bukett von reifen Birnen und Ananas
	Geschmack:	ausgewogen fruchtig mit wenig Säure, leicht mineralisch
Kalabrien	Citrone val di neto IGT	27,30
	Weingut/Hersteller:	Librandi
	Rebsorte:	50 % Chardonnay 50 % Sauvignon blanc
	Farbe:	goldgelb
	Duft:	Bukett von Ananas, Mango und Pfirsich
	Geschmack:	intensiv exotisch-fruchtig, vollmundig
Kampanien	Fiano d'Avellino	31,50
	Weingut/Hersteller:	Vesuvio-Vinosia
	Rebsorte:	Fiano d'Avellino
	Farbe:	helles Gelb
	Duft:	Bukett von gelben Früchten und Äpfeln
	Geschmack:	aromatisch-fruchtig. Leicht mineralisch
Marken	Verdicchio selezione DOC	49,50
	Weingut/Hersteller:	Antucci Santa Barbara
	Rebsorte:	100 % Verdicchio
	Farbe:	gelb mit goldenen Reflexen
	Duft:	Bukett von unterschiedlichen, teilweise exotischen Früchten
	Geschmack:	würzig-fruchtig, Zitrusaromen im Abgang

Piemont

Roero arneis delle Ciliegie DOCG

40,80

Weingut/Hersteller: Almondo
Rebsorte: 100 % Arneis
Farbe: leuchtendes Strohgelb
Duft: Bukett von Äpfeln, Aprikosen und
leichten Vanilletönen
Geschmack: elegant-fruchtig, vollmundig,
mineralisch, ausgewogene Säure

Langhe Bianco Sauvignon barrique DOC

60,30

Weingut/Hersteller: Correggia
Rebsorte: 100 % Sauvignon
Farbe: helles Strohgelb
Duft: Bukett von Stachelbeeren und
Aprikosen
Geschmack: vollmundig und ausgewogen,
Aromen von gelben Früchten und Kiwi

Sizilien

Etna bianco DOC

40,80

Weingut/Hersteller: Alta Mora Cusumano
Rebsorte: Cuvée Carricante und Cataratto
Farbe: helles Gelb
Duft: Bukett aus exotischen Früchten und
Kräuter
Geschmack: frisches Aroma mit Zitrusnote, würzig,
leicht mineralisch

Südtirol

Pinot bianco selezione Moriz DOC

32,40

Weingut/Hersteller: Tramin
Rebsorte: 100 % Weißburgunder
Farbe: leuchtendes Hellgelb
Duft: Bukett von gelben Früchten und Äpfeln
Geschmack: frisch-fruchtig mit milder Säure

Stoanselezione cuvée DOC**60,30**

Weingut/Hersteller: Tramin

Rebsorte: Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon,
Weißburgunder und Gewürztraminer

Farbe: strohgelb

Duft: fruchtiges Bukett von Steinobst, Hauch
von AkazienblütenGeschmack: aromatisch-frisch und saftig,
fruchtige Säure**Toscana****Pagliatura bio vermentino DOC****28,20**

Weingut/Hersteller: Fattoria di Magliano

Rebsorte: 100 % Vermentino

Farbe: leuchtendes Strohgelb

Duft: und Birne

Geschmack: spritzig-fruchtig nach Zitrusfrüchten,
grünen Äpfeln und feinen Kräutern**Treviso****Pinot grigio IGT****30,90**

Weingut/Hersteller: Villa Minelli/Benetton

Rebsorte: 100 % Grauburgunder

Farbe: strohgelb

Duft: Bukett von gelben Früchten

Geschmack: vollmundig und fruchtig, milde Säure

VINO APERTO

0,2 L

Venetien

Bardolino chiaretto DOC

5,60

Rebsorte:	Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara
Farbe:	zartes Rosa
Duft:	Bukett von Bukett von Erd- und Himbeeren
Geschmack:	fruchtig -aromatisch nach roten Beeren, milde Säure

Chardonnay Veneto IGT

5,60

Rebsorte:	100 % Chardonnay
Duft:	nach grünen Äpfeln, ein Hauch von Zitrusfrüchten
Geschmack:	fruchtig-aromatisch nach grünen Äpfeln, milde Säure

Pinot grigio IGT

5,60

Rebsorte:	100 % Grauburgunder
Farbe:	strohgelb
Duft:	Bukett von gelben Früchten
Geschmack:	vollmundig und fruchtig, milde Säure

Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo DOC

5,90

Rebsorte:	100 % Montepulciano
Farbe:	rubinrot
Duft:	Bukett von reifen dunklen Kirschen
Geschmack:	kräftige Fruchtnote mit feinen Tanninen

Toskana

Chianti Vinciano DCG

5,90

Rebsorte:	80% Sangiovese 20% Cannaiolo
Farbe:	rubinrot
Duft:	Bukett aus Kirschen und Pflaumen mit würzigen Aromen
Geschmack:	intensiv nach reifen roten Früchten, ausgewogene Säure

SPUMANTE

LOMBARDEI

Franciacorta spumante brut DOCG

45,90

Weingut/Hersteller: Corteaura/Fossati

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Farbe: strohgelb

Duft: Bukett von Zitrus- und Trockenfrüchten, Mandeln, leichte Note von Gärstoffen

Geschmack: würzig-frisch, harmonisch-elegant, feine, beständige Perlage

Franciacorta spumante rosé

55,20

Weingut/Hersteller: Corteaura/Fossati

Rebsorte: Cuvée aus 70% Pinot nero und 30% Chardonnay

Farbe: helles Lachsrosa

Duft: Bukett von roten Beeren und Rosenblüten

Geschmack: spritzig-elegant, weiches Fruchtaroma, feine, beständige Perlage

Piemont

Spumante metodo classico „For England“ pas dosé

80,00

Weingut/Hersteller: Contratto/La Spinetta

Rebsorte: 100 % Pinot nero

Farbe: leuchtendes Hellgelb

Duft: Bukett von grünen Äpfeln und weißen Blüten

Geschmack: vollmundig, Aroma von weißen Früchten mit feiner Hefenote, lebendige Perlage

Valdobbiadene

Prosecco extra superiore DOCG

38,10

Weingut/Hersteller: Bianca Vigna

Rebsorte: 100 % Glera

Farbe: hellgelb mit zartgrünem Schimmer

Duft: Bukett von Pfirsich und Blütenaromn

Geschmack: ausgewogen fruchtig, feine frische Säure, feine Perlage

Venetien

Prosecco Treviso brut DOC

24,60

Weingut/Hersteller:	Monte Trevisiol
Rebsorte:	100 % Glera
Farbe:	zartes Hellgelb
Duft:	Bukett aus Aprikosen und grünen Äpfeln
Geschmack:	frische Säure, ausgewogenes fruchtiges Aroma, lebendige Perlage

Spumante brut rosé DOC

24,60

Weingut/Hersteller:	Ca' Vittoria
Rebsorte:	50 % Glera, 50 % Raboso
Farbe:	zartes Lachsrosa
Duft:	Bukett von roten Beeren
Geschmack:	aromatisch-fruchtig, leichte Säure, feine Perlage

Proseccino DOC (0,2l)

9,90

Piccolo Spumante DOC

Weingut/Hersteller:	Casa Bianca
Rebsorte:	Glera
Farbe:	hellgelb
Duft:	Bukett von grünen Äpfeln und Pfirsich
Geschmack:	frische Säure, ausgewogen fruchtig, feine Perlage

GRAPPA – DESTILATI – LIQUORI

Sardinien	Mirto ricetta storica		19,90	3,70
	Hersteller:	Silvio Carta		
	Grundlage:	Myrte-Beeren		
	Farbe:	dunkelbraun mit violetten Reflexen		
	Duft:	intensiv nach Myrte		
	Geschmack:	vollfruchtig-herb		
	Giniu sardo		44,50	8,50
	Hersteller:	Silvio Carta		
	Grundlage:	sardische Wacholderbeeren, Vernaccia-Traube		
	Farbe:	klar		
Toskana	Duft:	intensiv nach Wacholder		
	Geschmack:	würzig mit leichter Schärfe		
	Grappa di vino nobile di Montepulciano		25,90	4,90
	Hersteller:	DEI/Nannoni		
	Grundlage:	Trauben Prugnolo Gentile, Canaiolo, Mammolo		
	Farbe:	klar		
Venetien	Duft:	traubenspezifisches Aroma		
	Geschmack:	fruchtig-mild		
	Grappa moscato Giallo		35,50	5,90
	Hersteller:	Vittorio Capovilla		
	Grundlage:	100 % Goldmuskateller		
	Farbe:	weiß (glanzhell)		
	Duft:	intensive Muskatnote		
	Geschmack:	weiches, intensives Aroma, Nuancen von Zitrusfrüchten		

Distillato di mele Jonagold

39,90

6,50

Hersteller:	Vittorio Capovilla
Grundlage:	Apfel Jonagold
Farbe:	goldgelb
Duft:	frische Apfelblüten
Geschmack:	vollmundig, weich und abgerundet