

Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie “Herzlich Willkommen” im Restaurant Portofino und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre.

Sollten Sie Fragen zu unserer Speisekarte haben, sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Alle Gerichte werden á la minute für Sie frisch zubereitet und wir hoffen, dass Sie dies mit ein wenig Geduld honorieren. Wir garantieren Ihnen Frische und Qualität! Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie eine schöne Zeit in unserem Lokal!

“Guten Appetit” - “Buon appetito”

wünscht Ihnen das komplette Portofino-Team.

Für Anfragen zu Ihren Feierlichkeiten, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Liebe Gäste, für Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unser Personal.

-Empfehlung-

301 Pizza Portofino

hausgemachten Tomatensauce | Mozzarella | Lachs | Cherrytomaten | marinierten Rucola | geröstete Pinienkerne

19,90€

303 Pizza Diavolo *(sehr scharf)*

hausgemachte Tomatensauce | Mozzarella | pikante Salami | scharfer Salami | Paprika |
eingelegte Peperonis | Jalapenos | Chiliöl

19,90 €

303 Piccata Milanese ala Pollo

Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Ei-Hülle | eine Portion Tagliarini | hausgemachte Tomatensauce

24,90€

Apperitivi - Aperitifs

01	<i>Prosecco</i> Prosecco Frizzante	0,1l	3,90 €
02	<i>Ramazzotti</i> 30 Vol. % Ramazzotti Amaro Zitrone Eis	2 cl	2,90 €
03	<i>Averna</i> 30 Vol. % Averna Amaro Zitrone Eis	2 cl	2,90 €
04	<i>San Bitter</i> alkoholfreier italienischer Aperitif Orange Eis		6,90 €
05	<i>Campari Spritz</i> Campari Prosecco Sodawasser Orange Eis		7,90 €
06	<i>Campari Orange</i> Campari Orangensaft Orange Eis		7,90 €
07	<i>Hugo</i> Scavi & Ray Hugo frische Minze Limette Eis		7,90 €
08	<i>Aperol Spritz</i> Aperol Prosecco Sodawasser Orange		7,90 €
09	<i>Limoncello Spritz</i> Limoncello Prosecco Sodawasser frische Minze		7,90 €
10	<i>Martini</i> Bianco Rosato Rosso Extra Dry Fiero Eis & Zitrone	5 cl	5,90 €
11	<i>Martini alkoholfrei</i> Vibrante Floreale Eis Zitrone	5 cl	5,90 €
12	<i>Sherry</i> Dry Medium Dry Medium Sweet Fino	5 cl	5,90 €

Antipasti - Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Brot.

16	<i>Bruschetta</i> geröstete hausgemachte Brotscheiben Tomaten-Basilikum Topping Knoblauch Rucola Parmesan		8,90 €
17	<i>Mozzarella Carprese</i> Büffelmozzarella Tomate Basilikum		14,90 €
18	<i>Carpaccio di Manzo</i> fein geschnittenes Rinderfilet mit Rucola Parmesan geröstete Pinienkerne		16,90 €
19	<i>Vitello Tonnato</i> fein geschnittenes Kalbsfleisch hausgemachte Thunfischsauce Kapernäpfel		16,90 €

Zuppe - Suppen

Zu unseren Suppen servieren wir hausgemachtes Brot.

20	<i>Zuppa Crema di Pomodoro</i> Tomatencremesuppe Balsamicocreme		8,90 €
21	<i>Zuppa di Verdure</i> (vegan) hausgemachte Gemüsesuppe		8,90 €
22	<i>Zuppa di Pesce</i> hausgemachte Fischsuppe Zander Lachs Garnele Shrimps Tomate		10,90 €

Liebe Gäste, für Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unser Personal.

Insalate - Salate

Wir servieren alle Salate mit hausgemachten Dressing oder auf Wunsch mit Olivenöl und Balsamicoessig.
Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Brot.

23	<i>Insalata Mista</i> Gemischter Salat Gurke Tomaten Möhren	10,90 €
24	<i>Insalata Mista con mozzarella di bufala</i> Gemischter Salat Gurke Tomaten Möhren Büffelmozzarella	14,90 €
25	<i>Insalata Mista con Tonno</i> Gemischter Salat Gurke Tomaten Möhren rote Zwiebeln Thunfisch	13,90 €
26	<i>Insalata Mista con filetto di petto di pollo</i> Gemischter Salat Gurke Tomaten Möhren gebratenes Hähnchenbrustfilet	14,90 €
27	<i>Insalata Mista con Gamberetto</i> Gemischter Salat Gurke Tomaten Möhren gebratene Garnelen	18,90 €

Pizze - Pizza

Alle Pizzen (Ø 30 cm) sind frisch und hausgemacht. Ergänzungen sind gegen Aufpreis möglich.

30	<i>Focaccia</i> Pizzabrot Olivenöl Knoblauch Rosmarin	8,90 €
31	<i>Focaccia al Pomodoro Fresco</i> Pizzabrot Tomaten-Basilikum Topping Knoblauch Zwiebeln Olivenöl	13,90 €
32	<i>Pizza Margherita</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Oregano	10,90 €
33	<i>Pizza Salame</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Salami Oregano	12,90 €
34	<i>Pizza Prosciutto</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Kochschinken Oregano	12,90 €
35	<i>Pizza Bolognese</i> hausgemachter Bolognese Mozzarella Oregano	15,90 €
36	<i>Pizza Hawaii</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Kochschinken Ananas	13,90 €
37	<i>Pizza Mista</i> Tomatensauce Mozzarella Salami Kochschinken frische Champignons Peperoni	14,90 €
38	<i>Pizza Spinaci Gorgonzola</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Spinat Gorgonzola	14,90 €
39	<i>Pizza Parma</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Rucola Parmaschinken Parmesan	15,90 €
40	<i>Pizza Tonno</i> hausgemachter Tomatensauce Mozzarella Thunfisch Zwiebeln	14,90 €
41	<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Oregano	13,90 €
42	<i>Pizza Frutti di Mare</i> hausgemachter Tomatensauce Mozzarella Meeresfrüchten Oregano	18,90 €
43	<i>Pizza Vegetariana</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Gemüse	14,90 €
44	<i>Pizza Gamberetto</i> hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Garnelen Knoblauch	18,90 €

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | <i>Pizza Quattro Formaggi</i>
hausgemachte Tomatensauce vier verschiedene Käsesorten | 15,90 € |
| 46 | <i>Pizza Calzone</i>
hausgemachte Tomatensauce Mozzarella Schinken Salami Champignons Peperoni | 14,90 € |

Pasta - Nudelgerichte

Wir servieren alle Nudelgerichte mit frischen Tagliarini Bandnudeln.

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | <i>Tagliarini al Pomodoro</i>
frische Bandnudeln hausgemachte Tomatensauce Basilikum | 11,90 € |
| 51 | <i>Tagliarini alla Bolognese</i>
frische Bandnudeln hausgemachte Tomaten-Rindfleischsauce | 14,90 € |
| 52 | <i>Tagliarini Aglio, Olio e Peperoncino</i> (scharf)
frische Bandnudeln Olivenöl Knoblauch Peperoni Tomate Parmesankäse | 12,90 € |
| 53 | <i>Tagliarini alla Carbonara</i>
frische Bandnudeln Ei Kochschinken Sahne | 13,90 € |
| 54 | <i>Tagliarini Gamberetto</i>
frische Bandnudeln hausgemachte Kräutersauce Garnelen | 18,90 € |
| 55 | <i>Tagliarini all' Arrabiata con Pecora formaggio</i>
frische Bandnudeln scharfer hausgemachter Tomatensauce geriebenem Schafskäse Basilikum | 14,90 € |
| 56 | <i>Tagliarini dello Chef</i>
frische Bandnudeln Schweinefiletspitzen frischen Champignons Sahnesauce | 16,90 € |
| 57 | <i>Lasagne al Forno</i>
Schichtblattnudeln hausgemachter Rindfleischsauce Mozzarella | 15,90 € |
| 58 | <i>Tagliarini al Salmone</i>
frische Bandnudeln Lachs Hummersahnesauce | 18,90 € |
| 59 | <i>Gnocchi Gorgonzola</i>
Kartoffelklößchen hausgemachte Gorgonzolasauce | 15,90 € |
| 60 | <i>Gnocchi Burro, prosciutto di Parma</i>
Kartoffelklößchen Butter Salbei Parmaschinken Rucola Parmesan | 16,90 € |
| 61 | <i>Ravioli ripieni di zucca, amaretti e Grana Padano</i>
Ravioli gefüllte mit Kürbis, Amaretti Rucola Grana Padano D.O.P. | 18,90 € |

Carne - Fleisch

Alle Fleischgerichte werden mit mediterranen Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.

Beilagen: hausgemachter Kartoffelstampf | Pommes | Kroketten | frische Bandnudeln.

- | | | |
|----|--|---------|
| 63 | <i>Scaloppa alla Milanese</i>
Schweineschnitzel Wiener Art Zitrone | 19,90 € |
| 64 | <i>Scaloppa al Funghi</i>
Schweinefiletmedaillons frischen Champignons in Rahmsauce | 22,90 € |
| 65 | <i>Scaloppa al Pepe Verde</i>
Schweinefiletmedaillons Pfefferrahmsauce | 21,90 € |
| 66 | <i>Saltimbocca</i>
Kalbsmedaillons Salbei Parmaschinken Weißweinsauce | 25,90 € |

- | | | |
|----|---|---------|
| 67 | <i>Bistecca alla Griglia</i> (ca. 250 g Rohgewicht)
Rumpsteak hausgemachte Kräuterbutter | 29,90 € |
| 68 | <i>Bistecca ai Funghi</i> (ca. 250 g Rohgewicht)
Rumpsteak frischen Champignons in Rahmsauce | 32,90 € |
| 69 | <i>Bistecca al Gorgonzola</i> (ca. 250 g Rohgewicht)
Rumpsteak hausgemachte Gorgonzolasauce | 32,90 € |

! Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium !

Pollo - Hähnchen

Alle Hähnchengerichte werden mit mediterranen Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.
Beilagen: hausgemachter Kartoffelstampf | Pommes | Kroketten | frische Bandnudeln

- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | <i>Pollo alla Griglia</i>
Hähnchenbrustfilet vom Grill hausgemachter Kräuterbutter | 19,90 € |
| 71 | <i>Pollo della Cassa</i>
Hähnchenbrustfilet frischen Champignons in Rahmsauce | 22,90 € |
| 72 | <i>Pollo al Gorgonzola</i>
Hähnchenbrustfilet Gorgonzolasauce | 22,90 € |

Pesce - Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit mediterranen Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.
Beilagen: hausgemachter Kartoffelstampf | Pommes | Kroketten | frische Bandnudeln

- | | | |
|----|---|---------|
| 75 | <i>Anelli di Calamari al forno</i>
gebackene Tintenfischringe hausgemachte Knoblauchcreme | 19,90 € |
| 76 | <i>Dorade alla Griglia</i>
ganze gegrillte Dorade Rosmarin Thymian Knoblauch Zitrone | 29,90 € |
| 77 | <i>Salmone alla Griglia</i>
Lachsfilet vom Grill | 24,90 € |
| 78 | <i>Filetto di Lucioperca in Salsa di Crema</i>
Zanderfilet Dill-Sahnesauce | 24,90 € |
| 79 | <i>Filetto di Lucioperca al burro di mandorle</i>
Zanderfilet Mandelbutter | 24,90 € |

Solo per Bambini! - Nur für Kinder!

Nur für Kinder bis 12 Jahren.

- | | | |
|----|---|--------|
| 80 | <i>Pizza Bambini</i>
Pizza wahlweise Margherita, Salami oder Kochschinken | 7,90 € |
| 81 | <i>Tagliarini Bambini</i>
frische Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensoße | 6,90 € |
| 82 | <i>Milanese Bambini</i>
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes | 8,90 € |
| 83 | <i>Pollo Bambini</i>
hausgemachte panierte Hähnchenfilets mit Pommes | 8,90 € |

Dolci - Desserts

85	<i>Tiramisu</i> italienisches Dessert aus Löffelbiskuit, Mascarpone, Amaretto Likör und Espresso	7,90 €
86	<i>Crème brûlée</i> hausgemachte Crème mit karamellisierten Zuckerspiegel	7,90 €
87	<i>Affogato</i> Boürbön Vanilleeis in Espresso ertränkt Milchschaumhaube	5,90 €
88	<i>Eiskugel</i> (verschiedene Sorten)	2,00€

Bevande Calde - Warme Getränke

100	<i>Espresso</i>	Tasse	2,90 €
101	<i>Espresso doppio</i>	Tasse	4,90 €
102	<i>Milchkaffee</i>	Tasse	4,50 €
103	<i>Cafè Creme</i>	Tasse	3,50 €
104	<i>Cappuccino</i>	Tasse	3,90 €
105	<i>Latte Macchiato</i>	Glas	4,50 €
106	<i>Heiße Schokolade</i> (Dunkle- oder Weiße Schokolade)	Glas	3,90 €
107	<i>Tee</i> (Sortiment beim Service erfragen)	Tasse	3,50 €

Bevande Fredde - Kalte Getränke

108	<i>Acqua Morelli - sparkling</i>	Flasche 0,25 l	3,50 €
109	<i>Acqua Morelli - sparkling</i>	Flasche 0,75 l	7,50 €
110	<i>Acqua Morelli - non-sparkling</i>	Flasche 0,25 l	3,50 €
111	<i>Acqua Morelli non-sparkling</i>	Flasche 0,75 l	7,50 €
112	<i>Coca-Cola</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
113	<i>Coca-Cola zero-sugar</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
114	<i>Fanta</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
115	<i>Sprite</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
116	<i>Mezzo-Mix</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
117	<i>Bauer Apfelschorle</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
118	<i>Bauer Maracujaschorle</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
119	<i>Bauer Rhabarberschorle</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
120	<i>Bauer Johannisbeere-Minze</i>	Flasche 0,33 l	3,90 €
121	<i>Fuze Tea Pfirsich (Eistee)</i>	Flasche 0,30 l	3,90 €
122	<i>Fuze Tea Zitrone (Eistee)</i>	Flasche 0,30 l	3,90 €

123	<i>Vita-Malz</i>	Flasche 0,33 l	4,20 €
124	<i>Goldberg Bitter Lemon</i>	Flasche 0,20 l	3,50 €
125	<i>Goldberg Tonic Water</i>	Flasche 0,20 l	3,50 €
126	<i>Goldberg Ginger Ale</i>	Flasche 0,20 l	3,50 €

Succhi e Nettari - Säfte & Nektare

127	<i>Bauer Apfelsaft klar</i>	0,20l	3,50 €
128	<i>Bauer Orangensaft</i>	0,20l	3,50 €
129	<i>Bauer Bananennektar</i>	0,20l	3,50 €
130	<i>Bauer Sauerkirschnektar</i>	0,20l	3,50 €
131	<i>Bauer Tomatensaft</i>	0,20l	3,50 €

Birre - Biere

Fassbiere:

132	<i>Warsteiner Premium Pilsener</i>	0,3l	4,20 €
133	<i>Warsteiner Premium Pilsener</i>	0,5l	5,50 €
134	<i>König Ludwig Weissbier (saisonabhängig)</i>	0,3l	4,20 €
135	<i>König Ludwig Weissbier (saisonabhängig)</i>	0,5l	5,50 €
136	<i>König Ludwig Dunkel (saisonabhängig)</i>	0,3l	4,20 €
137	<i>König Ludwig Dunkel (saisonabhängig)</i>	0,5l	5,50 €
138	<i>Radler</i>	0,3l	4,20 €
139	<i>Radler</i>	0,5l	5,50 €

Flaschenbiere:

140	<i>Warsteiner Premium Pilsener alkoholfrei</i>	0,33l Flasche	4,50 €
141	<i>Warsteiner Radler alkoholfrei 0,00%</i>	0,33l Flasche	4,50 €
142	<i>König Ludwig Dunkel</i>	0,50l Flasche	5,50 €
143	<i>König Ludwig Weissbier Dunkel</i>	0,50l Flasche	5,50 €
144	<i>König Ludwig Weissbier alkoholfrei</i>	0,50l Flasche	5,50 €

Spumante - Sekt

146	<i>Scavi & Ray Prosecco Frizzante</i>	0,20l Flasche	7,90 €
147	<i>Scavi & Ray Prosecco Spumante Rosè</i>	0,20l Flasche	8,90 €
148	<i>Scavi & Ray Prosecco Frizzante</i>	0,75l Flasche	24,90 €
150	<i>Scavi & Ray Prosecco Spumante Rosè</i>	0,75l Flasche	27,90 €
151	<i>Scavi & Ray Prosecco Ice Prestige</i>	0,75l Flasche	29,90 €

Vini Aperti - Offene Weine

Rotweine:

152	<i>Chianti DOCG</i> würzig trocken	¼ l	6,90 €
153	<i>Chianti DOCG</i> würzig trocken	½ l	12,90 €
154	<i>Montepulciano d' Abruzzo</i> halbtrocken	¼ l	6,90 €
155	<i>Montepulciano d' Abruzzo</i> halbtrocken	½ l	12,90 €
156	<i>Nero d' Avola IGT</i> trocken	¼ l	6,90 €
157	<i>Nero d' Avola IGT</i> trocken	½ l	12,90 €
158	<i>Lambrusco</i> Roter Perlwein halbtrocken/lieblich	¼ l	6,90 €
159	<i>Lambrusco</i> Roter Perlwein halbtrocken/lieblich	½ l	12,90 €

Weißweine:

160	<i>Chardonay</i> halbtrocken	¼ l	6,90 €
161	<i>Chardonay</i> halbtrocken	½ l	12,90 €
162	<i>Pinot Grigio</i> halbtrocken	¼ l	6,90 €
163	<i>Pinot Grigio</i> halbtrocken	½ l	12,90 €
164	<i>Lugana</i> trocken	¼ l	8,90 €
165	<i>Lugana</i> trocken	½ l	16,90 €
166	<i>Frizzantino</i> weißer Perlwein halbtrocken/lieblich	¼ l	6,90 €
167	<i>Frizzantino</i> weißer Perlwein halbtrocken/lieblich	½ l	12,90 €

Rosèweine:

168	<i>Rosato Veneto</i> trocken	¼ l	6,90 €
169	<i>Rosato Veneto</i> trocken	½ l	12,90 €
170	<i>Weinschorle, rot</i>	¼ l	5,90 €
171	<i>Weinschorle, rot</i>	½ l	10,90 €
172	<i>Weinschorle, weiß</i>	¼ l	5,90 €
173	<i>Weinschorle, weiß</i>	½ l	10,90 €

Unsere Flaschenweine finden Sie hinten in der Speisekarte.
(Unser Servicepersonal berät Sie gerne zu unserem Sortiment)

Spiriti - Spirituosen

Pur & Longdrink

Vodka

174	9 Mile Vodka 37,5 Vol. %	2 cl	3,50 €
175	als Longdrink	4 cl	8,50 €

Gin

176	Sears Gin 37,5 Vol. % Gin Mare 42,7 Vol. %	2 cl	3,50 €
177	als Longdrink	4 cl	10,50 €

Whiskey

178	Jim Beam Jack Daniels 40,0 Vol. %	2 cl	3,50 €
179	als Longdrink	4 cl	8,50 €

Rum

180	Havana Club 3 Jahre 40,0 Vol. %	2 cl	3,50 €
181	als Longdrink	4 cl	8,50 €

Grappa

182	Seavi & Ray Grappa Bianca 40 Vol. %	2 cl	3,50 €
183	Seavi & Ray Grappa Oro 40 Vol. %	2 cl	3,50 €
184	Marzadro Le Giare Gewürztraminer 41 Vol. %	2 cl	4,50 €
185	Marzadro Le Giare Amarone 41 Vol. %	2 cl	4,50 €
186	Marzadro La Trentina Morbida 41 Vol. %	2 cl	4,50 €
187	Marzadro Diciotto Lune 41 Vol. %	2 cl	4,50 €
188	Marzadro Le Giare Chardonnay 41 Vol. %	2 cl	4,50 €

Brände & Korn

189	Echter Nordhäuser Doppelkorn 38 Vol. %	2 cl	2,50 €
190	Williams Christ Birnenbrand 42 Vol. %	2 cl	3,50 €
191	Sanddorangeist 42 Vol. %	2 cl	3,50 €
192	Pflaumenbrand 42 Vol. %	2 cl	3,50 €
193	Kirschbrand 42 Vol. %	2 cl	3,50 €

Kräuter

194	<i>Küstennebel</i>	21,8 Vol.%	2 cl	2,90 €
195	<i>Berliner Luft</i>	18 Vol.%	2 cl	2,90 €
196	<i>Jägermeister</i>	35,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
197	<i>Fischergeist</i>	56,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
198	<i>Fernet Branca</i>	40,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
199	<i>Averna Amaro</i>	30 Vol.%	2 cl	2,90 €

Liköre

200	<i>Amaretto Di Saronno</i>	28,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
201	<i>Il Santo Sambuca Classico</i>	38,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
202	<i>Ramazzotti Crema</i>	17,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
203	<i>Scavi & Ray Limoncello</i>	25,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
204	<i>Scavi & Ray Crema Di Limoncello</i>	17,0 Vol.%	2 cl	2,90 €

Kümmel & Aquavit

205	<i>Rostocker Lehment Aquavit</i>	38,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
206	<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	40,0 Vol.%	2 cl	2,90 €
207	<i>Rostocker Lehment Doppelkümmel</i>	38,0 Vol.%	2 cl	2,90 €

Cognac

208	<i>Vecchia Romagna</i>	38,0 Vol.%	2 cl	3,90 €
209	<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	40,0 Vol.%	2 cl	4,50 €

Vini in bottiglia - Flaschenweine

Vini bianchi - Weißweine

501	<i>Marani Bianco Veronese IGT</i> Die handgelesenen Trauben werden mind. 40 Tage lang getrocknet. Dadurch entsteht ein kräftiger, runder und vollmundiger Weißwein, der an reife Früchte und Honig erinnert.	0,75l	27,00 €
502	<i>Lugana La Vela d'Oro</i> Exotische Frucht vermischt mit kühler Mineralität.	0,75l	28,00 €
503	<i>Calaluna Leo Fiano IGP</i> Im Geruch ist er intensiv und wird von Zitrus, tropischen Früchten (darunter Melone und Banane) dominiert. Er hat auch eine mineralische Note. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch, mit guter Säure und Länge.	0,75l	26,00 €
504	<i>Chardonnay</i> Leicht und trocken, mit einer eleganten und weichen Frucht, sehr harmonisch.	0,75l	26,00 €
505	<i>Pinot Grigio</i> Zart aromatisch und leicht fruchtig.	0,75l	23,00 €
506	<i>Grillo Terre Siciliane IGT</i> <i>Biologischer Weinanbau</i> Intensives und anhaltendes Bouquet mit Aromen von Früchten, weißen Zitrusblüten und Mandeln. Voller Geschmack mit großartigem Balance.	0,75l	24,00 €

Vini rosati - Roséweine

507	<i>Pinot Grigio Blush IGT</i> Eine Besonderheit, die Pinot Grigio Traube als Rosé gekeltert, wunderbar spritzig und elegant.	0,75l	24,00 €
508	<i>Passitivo Rosé Primitivo Puglia IGT</i> Fruchtige Aromen mit Noten von roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren.	0,75l	25,00 €

Vini rossi - Rotweine

509	<i>L'Appassione Rosso delle Venezie IGT</i> Ein kleiner Amarone, der aus teilgetrockneten Trauben gekeltert wird, mit intensivem Bukett nach trockenem Obst und Gewürzen. Trocken und samtig mit harmonischem Körper.	0,75l	25,00 €
510	<i>Valpolicella DOC</i> Rubinroter Wein mit angenehmen Bouquet, trocken und samtigen Geschmack.	0,75l	25,00 €
511	<i>Merlot</i> Ein trockener samtweicher Rotwein mit Johannisbeer-Aroma.	0,75l	23,00 €
512	<i>Terra Perduta Rosso Toscana</i> Aromen von dunklen Beeren und verführerischen Amarena-Kirschen werden von einer Spur Gewürzen und Kräutern untermalt. Am Gaumen überrascht der Wein mit seiner unwiderstehlich weichen, seidigen Textur. Eine wunderbar ausbalancierte Cuvée, die lange nachhallt und fasziniert.	0,75l	29,00 €
513	<i>Paolo Leo Salice Salentino DOP</i> Ein rubinroter, sehr gehaltvoller und eleganter Wein mit einem angenehmen fruchtigen, vollmundigen Geschmack und zarten Tanninen.	0,75l	24,00 €
514	<i>Passitivo Primitivo Puglia IGT</i> Ein intensiver Duft prägt den Wein. Die Aromen von orientalischen Früchten, kombiniert mit feinstem Virginia-Tabak, Rosinen und Schokolade. Am Gaumen ist der Wein bereits jetzt angenehm weich und reif. Er umschmeichelt den ganzen Mundraum mit seiner vielfältigen Aromatik.	0,75l	25,00 €
515	<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC</i> - <i>Biologischer Weinbau</i> Rubinrote Farbe, intensives Bouquet, dass an rote Früchte erinnert. Dieser Wein hat eine robuste Struktur mit guter Frucht und mittlerer Säure.	0,75l	23,00 €
516	<i>Nero D'Avola Terre IGT</i> - <i>Biologischer Weinanbau</i> Glänzende Farbe, mit violetten Spiegelungen, Bouquet nach Veilchen, Gewürzen und Dörrpflaumen. Am Gaumen ist er körperreich samtig, mit würziger Note im Finale.	0,75l	23,00 €