

## WOCHENKARTE

---

### VORSPEISEN / ANTIPASTI

**BURRATA MIT GEBRATENEN NEKTARINEN / RUCOLA / CASHEWNÜSSE** 15,00 €  
Burrata con nettarine

**ROTE BEETE CARPACCIO / APRIKOSENCHUTNEY / GRATINIERTER ZIEGENKÄSE / GERÖSTETE MACADAMIANÜSSE** 15,50 €  
Carpaccio di barbabietola

**TRÜFFELRAHMSÜPPCHEN MIT SALSICCIACHIPS** 9,50 €  
Zuppa di crema al tartufo

### PASTA

**GEFÜLLTE TRÜFFELGNOCCHI IN TRÜFFELRAHM UND GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE** 19,50 €  
Gnocchi ripieni al tartufo

**PASTA MIT WALNUSSPESTO, RAUHLACHS, SALZKROKANT UND ZITRONENÖL** 23,00 €  
Pasta con pesto di noci e salmone affumicato

**GNOCCHI MIT MAISHÜHNCHENBRUST, BIRNEN UND GORGONZOLASOÛE** 20,50 €  
Gnocchi con petto di pollo

**PASTA MIT LACHSFILET, WODKA, FENCHEL UND KAVIAR** 23,00 €  
Pasta con salmone e vodka

### HAUPTSPEISEN / PIATTI PRINCIPALI

**KALBSINVOLTINI GEFÜLLT MIT ITALIENISCHEM KOCHSCHINKEN UND TALEGGIOKÄSE IN PANKO-PARMESAN-PANADE** 28,50 €  
Involtini di vitello

**LACHSFILET "MOSTARDA"** 28,50 €  
Filetto di salmone alla senape

**WOLFSBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN** 28,50 €  
Filetto di branzino

**DRY AGED STEAK VOM PARMASCHWEIN MIT TRÜFFELKRUSTE** 28,50 €  
Bistecca di suino parmense

### BEILAGE / CONTORNI

**MARSALAKARTOFFELN / ITALIENISCHER BLATTSPINAT**  
Patate al Marsala / spinaci italiani

---

---

## VORSPEISEN / ANTIPASTI

<b>RÖSTBROT MIT FRISCHEN TOMATEN</b> Bruschetta al pomodoro	8,90 €
<b>RÖSTBROT MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL</b> Bruschetta all´aglio	6,50 €
<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b> Verdure grigliata	15 €
<b>KALBSFLEISCH MIT THUNFISCHCREME UND KAPERN</b> Vitello tonnato	18 €
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b> Carpaccio di manzo	18 €
<b>BÜFFELMOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM</b> Caprese di bufala	14,50 €

## SALATE / INSALATE

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> Insalata mista	7,90 €
<b>TOMATENSALAT MIT BASILIKUM UND ZWIEBELN</b> Insalata di pomodoro	10,00 €
<b>SALAT MIT SCHAFSKÄSE, OLIVEN, TOMATEN, GURKEN UND ZWIEBELN</b> Insalata Fiore d´Oro	14 €

## SUPPEN / LE MINESTRE

<b>RINDERBRÜHE MIT EI UND PARMESAN</b> Stracciatella	7,50 €
<b>DICKE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM, PARMESAN UND RÖSTBROT</b> Pappa di pomodoro	7,90 €

---

---

## PASTA

<b>SPAGHETTI MIT GUANCIALE, EI UND PARMESAN</b> Spaghetti carbonara	<b>16,90 €</b>
<b>SPAGHETTI MIT FRISCHEM BASILIKUMPESTO</b> (Allergenhinweis: unter Verwendung von Erdnüssen!) Spaghetti al pesto	<b>16,90 €</b>
<b>SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN UND TOMATENSOSSE</b> Spaghetti ai frutti di mare	<b>20,00 €</b>
<b>SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND CHILI</b> Spaghetti aglio olio e peperoncino	<b>15,90 €</b>
<b>GNOCCHI MIT SALBEIBUTTER</b> Gnocchi alla salvia	<b>15,90 €</b>
<b>PENNE MIT CHILI, KNOBLAUCH, PANCETTA UND TOMATENSOSSE</b> Penne all´arrabbiata	<b>15,90 €</b>
<b>PENNE IN GORGONZOLASOSSE</b> Penne al Gorgonzola	<b>16,90 €</b>
<b>PENNE MIT PILZEN UND PANCETTA</b> Penne ai funghi e pancetta	<b>16,90 €</b>
<b>PASTA MIT ITALIENISCHER BRATWURST, FENCHEL UND TOMATENSOÛE</b> Pasta salsiccia con finocchio	<b>18,50 €</b>
<b>ZU PASTA MIT FISCH REICHEN WIR KEINEN PARMESAN!</b>	
<b>PORTION PARMESAN EXTRA 1,50 €</b>	

## DESSERT / DOLCI

<b>LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN / JOGHURT/ AMARENAKIRSCHEN / AMARETTINICRUNCH / BITTERORANGENSORBET</b> Torta al cioccolato tiepida	<b>12 €</b>
---	-------------

Liebe Gäste, um allergische Reaktionen zu vermeiden, informieren wir Sie gern über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Lebensmitteln. Eine ausführliche Dokumentation dazu erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

---

---

## WEIN / VINO

### WEISSWEIN OFFEN / VINO BIANCO

<b>CONTI DI COLLOREDO PINOT GRIGIO DOC (FRIAUL)</b> zart fruchtig, frisch, Duft von Birne und weißen Blüten	<b>0,2 L / 0,75 L</b>	<b>7,90 € / 29 €</b>
<b>FEUDO ARANCIO GRILLO DOC (SIZILIEN)</b> Sizilien´s Superstar Grillo, Duft von Zitrone und Melone	<b>0,2 L / 0,75 L</b>	<b>7,90 € / 29 €</b>
<b>CONTI DI COLLOREDO CHARDONNAY DOC (FRIAUL GRAVE)</b> Intensives Bouquet von Birne, Pfirsich, Aprikose	<b>0,2 L / 0,75 L</b>	<b>7,90 € / 29 €</b>

### WEISSWEIN FLASCHEN / VINO BIANCO

<b>LA ZERBETTA ARNEIS DOC (PIEMONT)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>35 €</b>
---	---------------	-------------

Arneis gilt als Weißwein-König des Piemonts. Zu Recht, wie der La Zerbetta von Roberto Sarotto beweist! Die zartgelbe Farbe lässt noch nicht erahnen, dass es hier aristokratisch zugeht. Doch beim wunderbaren Duft nach roten Birnen, reifer Ananas, hellen Früchten und gelben Blüten geht dem Weißwein-Fan das Herz auf, das dann am Gaumen mit dem stoffigen, pikanten, gehaltvollen und saftigen Geschmack vor Freude nochmals etwas schneller schlägt.

<b>WILHELM WALCH – VON KELLER WEISSBURGUNDER DOP (ALTO ADIGE/SÜDTIROL)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>47 €</b>
--	---------------	-------------

Ein facettenreicher Südtiroler Weißburgunder, der aufzeigt, dass diese klassische Rebsorte auch südlich der Alpen sehr gute Ergebnisse erzielt. Mit einer grüngelben Farbe beginnt der Spaß. Das vielschichtige Bouquet duftet nach reifen Birnen, saftigen Aprikosen, Quitten und weißen Blüten. Am Gaumen cremig, schmelzig und rund, der Nachklang nochmals fruchtig-floral - ein wahres Wein-Erlebnis.

<b>VECCHIA TORRE VERMENTINO IGP APULIEN</b>	<b>0,75 L</b>	<b>29 €</b>
---	---------------	-------------

Cantina Vecchia Torre gehört zu jenen seriösen Weingütern Italiens, die beweisen, wie gut man heimische Rebsorten kultivieren kann und gleichwohl alle Regeln des modernen Weinbaus einhält. Schon die Tatsache, dass man hier auf internationale Rebsorten so gut wie gänzlich verzichtet und stattdessen Vermentino-Rebstöcke hegt und pflegt, ist eine klare Aussage. So entsteht ein in der Tat ein köstlicher Vino Bianco, der leuchtend gelbgrün im Glas funkelt. Das feinfruchtige Bouquet duftet nach Aprikosen, Birnen und Zitrusfrüchten, perfekt ergänzt durch florale Noten wie Frühlingswiese und Orangenblüten. Am Gaumen frisch und elegant, mit toller Balance zwischen Frucht und Weinsäure und einem feinfruchtigen Nachklang.

<b>PRÀ GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE DOC (VENETIEN)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>33 €</b>
---	---------------	-------------

Der Name Prà ist geradezu ein Synonym für den echten, wahren Soave war doch Graziano Prà sozusagen der Godfather der Soave-Renaissance und ist bis heute einer der maßgeblichen Protagonisten für einen glockenklaren, authentischen Soave-Stil. Das gilt natürlich auch für den aktuellen Jahrgang. Schöne kristallklare, strohgelbe Farbe, Auffallend beim Duft sind tropische Anklänge von Mango und Papaya, dazu kommen Zitrusfrüchte wie Pomelo und Limone. Am Gaumen saftig und frisch, dabei mit großzügiger Textur und toller Geschmeidigkeit, die auch den wunderbaren Nachhall prägen.

<b>GEWÜRZTRAMINER ALOIS LAGEDER DOP (ALTO ADIGE/SÜDTIROL)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>45 €</b>
---	---------------	-------------

Diese Sorte gehört zu den wohl begehrtesten Weißweinen Südtirols. Dieser Gewürztraminer verdankt seinen Charakter dem Zusammenspiel zweier Weinbaugebiete: Die warmen Lagen rund um Tramin verleihen dem Wein Substanz, Breite und Süße, während die kühlen und höher gelegenen Lagen im Eisacktal ihm Frische, Finesse und eine feine Aromenstruktur schenken. Zwischen der Ernte im Unterland und im Eisacktal liegen in manchen Jahren über sechs Wochen. Mittengewichtiger Körper, mineralisch, saftig lang anhaltend trocken.

---

---

## ROTWEIN OFFEN / VINO ROSSO

<b>CASTEL FIRMIAN TEROLDEGO DOC (TRENTINO/SÜDTIROL)</b> herrlicher Duft von reifen Kirschen, würziger Nachhall	<b>0,2 L / 0,75 L</b>	<b>7,50 €/28 €</b>
<b>GIARONIERE ROSSO NEGROAMARO, MALVASIA IGP (APULIEN)</b> ein wahrer Duftgarten von Pflaume und Schwarzkirsche	<b>0,2 L / 0,75 L</b>	<b>8,50 €/30 €</b>
<b>IL PUMO PRIMITIVO IGP (APULIEN)</b> ausgewogen, intensiv nach Sauerkirsche, Kakao und Rosinen	<b>0,2 L / 0,75 L</b>	<b>7,90 €/29 €</b>
<b>LUIGI AVOGADRI NERO D´AVOLA DOC (SIZILIEN)</b> fruchtig, üppiges Bouquet von reifen Kirschen	<b>0,2 L / 0,75 L</b>	<b>7,90 €/29 €</b>

## ROTWEIN FLASCHEN / VINO ROSSO

<b>FATTORI DEL CERRO DOC VINO NOBILE DI MONTE PULCIANO</b> <b>SANGIOVESE, CANIOLO, MAMMOLO (TOSKANA)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>59 €</b>
---	---------------	-------------

Der Vino Nobile di Montepulciano bewegt sich qualitativ auf Augenhöhe mit anderen großen Namen der Toskana wie Chianti Classico Gran Selezione oder Brunello di Montalcino. Nur beim Preis ist er meilenweit von seinen Qualitäts-Nachbarn entfernt. Kommt dann noch ein Top-Erzeuger und ein exzellenter Jahrgang dazu, ist großer Toskana-Genuss garantiert, so wie bei diesem Nobile der Fattoria del Cerro. Wunderbar, das leuchtende Rubinrot mit granatrotem Saum. Das feine Bouquet zeigt florale Noten wie Veilchen, dazu Süßkirschen und Pflaumen auf der Fruchseite, perfekt kombiniert mit einem kräftigen Kräuter-Gout, erstes Zeichen einer beginnenden Reife. Am Gaumen Toscana in purezza, mit stilsicherer Balance zwischen Frucht, kräftigen Tanninen, eleganter Weinsäure und wiederum spürbaren Kräuternoten.

<b>WILHELM WALCH- VON KELLER LAGREIN DOC (ALTO ADIGE /SÜDTIROL)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>53 €</b>
---	---------------	-------------

Der Lagrein - eine typisch Südtiroler Spezialität - gehört zu den ganz alten Rebsorten Europas, so wurde bereits 1379 in einer Urkunde in Tramin ein „bonum Lagrinum“ (ein guter Lagreinwein) erwähnt. Bis heute erfreut sich der Lagrein großer Beliebtheit und hat man das Exemplar von Wilhelm Walch im Glas, dann weiß man auch warum. Dem intensiven, dunklen Granatrot folgt ein verführerischer Duft nach Brombeeren, Heidelbeeren und Kirschen. Am Gaumen voll, samtig, fein, gleichwohl eine komplexe Tanninstruktur zeigend.

<b>REGOLO CORVINA IGT (VENETIEN)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>49 €</b>
--------------------------------------	---------------	-------------

Wenn einer der berühmtesten Winzer Venetiens zu Ehren seines Großvaters einen Wein kreiert, dann erwartet man zu Recht etwas ganz Besonderes. Und hier wird man nicht enttäuscht. Der Regolo (so hieß der Großvater von Andrea Sartori) ist ein Veroneser Wein vom Feinsten. Herrlich funkeln des Rubin in der Robe, das einladende Bouquet wird dominiert von getrockneten Pflaumen, reifen Datteln und dunklen Beeren, stilvoll komplettiert mit leichten Untertönen vom Fass und einem Touch exotischer Gewürze (Zimt, Kardamom). Am Gaumen mit viel Schmelz, cremigen Tanninen und wunderbar eingebundener Frucht. Der Nachhall schon schöne Reife zeigend. Wer Amarone liebt, sollte den Regolo ins Auge fassen.

<b>LE BOCCE CHIANTI CLASSICO 2018 (TOSKANA)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>49 €</b>
---	---------------	-------------

Er ist und bleibt das Aushängeschild der Toskana: der Chianti Classico! Erst recht dann, wenn ein renommierter Erzeuger wie die Fattoria Le Bocce die Sache in die Hand nimmt. Denn die liefert einen wahren Archetyp dieses Klassikers, der mit einer rubinroten Farbe ins Glas fließt. Das mustergültige Bouquet vereint schwarze Kirschen, Brombeeren und florale Noten nach Veilchen mit leichten Fassaromen und einer würziger Kräuternote. Am Gaumen erstaunlich intensiv, würzige Sangiovese-Frucht trifft auf kompakte Struktur und reife Tannine.

---

---

<b>AMARONE DOCG CLASSICO ZENI, VALPOLICELLA (VENETIEN)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>75 €</b>
--	---------------	-------------

Die Geschichte des Unternehmens geht auf Bartolomeo Zeni zurück, der ab 1870 als Fuhrmann Wein und andere Lebensmittel transportierte. Das eigene Weingut wurde um 1900 in Verona gegründet und seither von Generation zu Generation weitergegeben. Heute führen die Geschwister Fausto, Elena und Federica Zeni die Geschäfte und betreiben nachhaltigen Weinbau in den wichtigsten Subregionen Venetiens. Sie bauen die autochtonen Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta, Garganega und Trebbiano sowie in geringen Mengen die internationalen Reben Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay an. In ihrem 1.400m<sup>2</sup> großen Weinkeller reifen einige Weine in unterschiedlich großen Fässern aus französischer, slawonischer oder österreichischer Eiche. Seit 1991 betreibt die Familie außerdem ein eigenes Weinmuseum. Tiefes Rubinrot im Glas. Aromen von gekochten Kirschen und Brombeeren, Trockenpflaumen, Zimt, Vanille sowie leichte Pfeffer- und Toastnoten in Mund und Nase. Ein intensiver, fruchtiger und vollmundiger Rotwein mit samtig-weichem Tannin und sehr langem Finale.

<b>BRUNELLO DI MONTALCINO ALTESINO (TOSKANA)</b>	<b>0,75 L</b>	<b>94 €</b>
--	---------------	-------------

Seit 2002 ist das Weingut Altesino im Besitz von Elisabetta Gnudi Angelini. Nach der Jahrtausendwende wurde das Anwesen, in dessen Zentrum der im 15. Jahrhundert von der adeligen Familie Tricerchi erbaute Prachtbau Palazzo Altesino liegt, mit modernen und funktionellen Strukturen zur Gärung, Verfeinerung und Abfüllung edler Gewächse ausgestattet. Teile des imposanten Weinkellers liegen hinter den antiken Mauern des Palazzo. Im Gut werden sieben Qualitätsweine, mit dem Brunello di Montalcino „Montosoli“ an der Spitze, gekeltert. Zwei Grappas, ein Brandy, ein Vin Santo und ein Olivenöl extra vergin ergänzen das hochwertige Produktsortiment.

Brunello di Montalcino aus Einzellage Montosoli zeigt viel Dynamik, Konzentration, Alkohol und Extrakt. Tiefes Granatrot, begleitet von komplexen Aromen nach Kräutern, Johannisbeeren, Kirschen, Erde und Tabak.

#### ROSEWEIN / VINO ROSATO

<b>FEUDO ARANCIO NERO D'AVOLA ROSÉ 2022</b> Sicilia denominazione di origine controllata frisch, fruchtig	<b>0,2 L /0,75 L</b>	<b>7,90 €/29 €</b>
---	----------------------	--------------------

<b>SALBANELLO ROSATO FRIZZANTE (VENETIEN)</b> frisch, fruchtig, eiskalt genießen	<b>0,2 L /0,75 L</b>	<b>7,90 €/29 €</b>
---	----------------------	--------------------

<b>SARTORI ROSATO CORVINA IGT (VENETIEN)</b> frisch, fruchtig	<b>0,75 L</b>	<b>22 €</b>
--	---------------	-------------

<b>ALIE, MAREMMA TOSCANA DOC FRESCOBALDI</b> Toscana	<b>0,75 L</b>	<b>42 €</b>
---	---------------	-------------

---

---

## PROSECCO

JOSSELLO CA'VIVACI FRIZZANTE SECCO 0,1 L / 0,75 L 5,50 € / 22 €

## CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON IMPERIAL PICCOLO 0,20 L 39 €

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL 0,75 L 110 €

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 0,75 L 135 €

## WASSER / ACQUA

SAN PELLEGRINO 0,25 L / 0,5 L 3,70 € / 5,90 €

AQUA PANNA 0,25 L / 0,5 L 3,70 € / 5,90 €

## APERITIFS / APERITIVO / COCKTAIL

SANBITTER SODA 7,20 €

NEGRONI 8,50 €

Gin / Campari / Roter Wermut / Orangenscheiben nach Wunsch

GARIBALDI 8,50 €

Campari / Orangensaft / Orangenzenen

HUGO 7,90 €

Holunderblütensirup / Prosecco / Soda / Minze / Limette

APEROL SPRITZ 7,90 €

Aperol / Prosecco / Orangenzenen

RAMAZZOTTI ROSATO SENSA 8,50 €

Ramazotti Rosato / Roséwein / Soda / Himbeeren / Minze

## GIN TONIC

GIN MARE SPANIEN 42,7% 11,50 €

Geschmack nach Thymian, Rosmarin, Oliven, Zitruschalen  
als Longdrink 4cl mit Thomas Henry tonic water

HENDRICK'S SCHOTTLAND 44% 11,50 €

kräuterlastig mit Nuancen von Gurken, Rosen und Pfeffer  
als Longdrink 4cl mit Thomas Henry tonic water

---

---

**MONKEY 47 DEUTSCHLAND 47%** 11,50 €  
kräuterlastig mit 47 Botanicals aus dem Schwarzwald  
als Longdrink 4cl mit Thomas Henry tonic water

**SIEGFRIED WONDERLEAF RHEINLAND DEUTSCHLAND \*ALKOHOLFREI** 10 €  
aus 18 Botanicals, Leitbotanical ist die Lindenblüte  
als Longdrink 4cl mit Thomas Henry tonic water

**BIER / BIRRA**

<b>RADEBERGER PILSNER VOM FASS</b>	<b>0,25 L / 0,4 L</b>	<b>4,00 € / 5,90 €</b>
<b>KRUSOVICE SCHWARZBIER VOM FASS</b>	<b>0,3 L / 0,5 L</b>	<b>4,50 € / 5,90 €</b>
<b>SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN HELL VOM FASS</b>	<b>0,3 L / 0,5 L</b>	<b>4,50 € / 5,90 €</b>
<b>SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL FLASCHE</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,90 €</b>
<b>SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI FLASCHE</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,90 €</b>
<b>RADEBERGER ALKOHOLFREI FLASCHE</b>	<b>0,33 L</b>	<b>4,50 €</b>

**SAFT / SUCCO**

<b>FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT</b>	<b>0,2 L / 0,4 L</b>	<b>7,50 € / 9,50 €</b>
<b>GRANINI APFEL / ORANGE / ERDBEERE / MARACUJA / TOMATE / JOHANNISBEERE / RHABARBER</b>	<b>0,2 L / 0,4 L</b>	<b>3,90 € / 5,50 €</b>
<b>ALS SCHORLE</b>	<b>0,2 L / 0,4 L</b>	<b>3,70 € / 4,90 €</b>

**LIMONADE / LIMONATA**

<b>COCA COLA, FANTA</b>	<b>FLASCHE 0,33 L</b>	<b>4,50 €</b>
<b>SPRITE</b>	<b>0,30 L</b>	<b>3,60 €</b>
<b>BIONADE HOLUNDER / KRÄUTER</b>	<b>FLASCHE 0,33 L</b>	<b>4,20 €</b>
<b>LICHTENAUER BITTER LEMON / GINGER ALE</b>	<b>FLASCHE 0,25 L</b>	<b>3,70 €</b>
<b>THOMAS HENRY TONIC FLASCHE</b>	<b>0,20 L</b>	<b>4,00 €</b>

---



---

## KAFFEE ESPRESSO CAPPUCCINO / CAFFÈ

ESPRESSO	3,50 €
ESPRESSO DOPPIO	4,50 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,70 €
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	5,00 €
CAPPUCCINO	4,50 €
CAFFÈ	3,50 €

## GRAPPA

<b>GRAPPA DI PROSECCO 42% ANDREA DA PONTE VECCHIA</b>	<b>2 CL</b>	<b>4,80 €</b>
---	-------------	---------------

Bei der 1892 gegründeten Manufaktur Andrea da Ponte handelt es sich um eine der traditionellsten und ältesten Brennereien in Italien. Heutzutage wird das Unternehmen bereits in der vierten Generation weitergeführt. Der Vecchia Grappa di Prosecco wird aus ausgesuchten Prosecco-Trauben hergestellt. Der weiche Grappa, der sich ausdrucksvoll und bukttreich präsentiert und einen exzellenten Geschmack besitzt, besticht durch wunderbare Natürlichkeit und Reinheit.

<b>GRAPPA IL PROSECCO RISERVA 41% MONOVITIGNO-NONINO</b>	<b>2 CL</b>	<b>5,50 €</b>
--	-------------	---------------

Der im Eichenholz ausgebaute Nonino Grappa Prosecco bietet eine herrliche Duftvielfalt. Im Bukett vereinen sich Noten von Mandeln, grünem Apfel und Nuancen von Vanille und Schokolade. Am Gaumen ist dieser bernsteinfarben bis golden schimmernde Tresterbrand geschmeidig und frisch, mit schöner Aromenintensität und floralen Tönen.

<b>GRAPPA POLI CLEOPATRA 40% AMARONE ORO</b>	<b>2 CL</b>	<b>5,50 €</b>
--	-------------	---------------

Mit Sitz in Schiavon, einer kleinen Gemeinde in Venetien, destilliert die Brennerei Poli bereits seit 1898 feinste Grappas. Grappa Cleopatra Amarone Oro ist ein ganz besonderes Produkt der Destillerie Poli, wird der Grappa doch in einem innovativen Destillierkolben im Wasserbad mit Unterdruck destilliert. Aus pressfrischen Trestern gebrannt und im Eichenholzfass gelagert, erhält der Grappa eine zartgoldene Farbe und einen harmonischen Geschmack mit angenehmer Röstnote.

<b>GRAPPA POLI BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA 13 J. 55 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>8,50 €</b>
---	-------------	---------------

Grappa gelagert in Barrique, die sich in den unterirdischen Kellereien der Destillerie befinden. Der letzte Jahrgang des von Toni Poli, im Oktober 2000 destillierten Grappas ist beendet. So wurde beschlossen, sein Projekt weiterzuführen, indem sie das "Solera" Verfahren anwendeten, so wird ein Grappa erhalten, der Erinnerungen an die Vergangenheit verkörpert. Rohmaterial: Trester vom Cuvée aus typischen roten Rebsorten aus der Region. Destillation: handwerklich, in kleinen Produktionsmengen, mit im diskontinuierlichen Zyklus arbeitendem Destillierkolben aus Kupfer mit Dampfkesseln. Aroma: geröstetes Holz, Vanille, Kakao und Kaffee. Die Brennerei Poli Jacobo ist eine handwerkliche Grappa-Brennerei, die ausschließlich der Familie Poli gehört und 1898 in Schiavon bei Bassano del Grappa im Herzen von Venetien, Italien, gegründet wurde. Die Brennerei wird derzeit von Jacopo Poli zusammen mit seinen Geschwistern Giampaolo, Barbara und Andrea betrieben.

---

---

**PO DI POLI GRAPPA MORBIDA SMOOTH 40%****2 cl****5,50 €**

Das italienische Traditionshaus Jacopo Poli stellt den aromatischen Po Di Poli Grappa her. Ein Cuvee aus Trestern von Muskateller Trauben bildet die Basis für den Grappa. Die Rebsorten einer Familie, jedoch mit unterschiedlicher Herkunft, Weinlese und Kelterverfahren bringen ihre Aromatik ein. Das Cuvee wird harmonisch für den weichen Po Di Poli Morbida Grappa zusammengestellt. In kleinen Chargen erfolgt die Destillation. Dabei ist viel Handarbeit und Geschick erforderlich. Im diskontinuierlichen Zyklus und mit Wasserbad arbeitenden Destillierkolben wird der Po Di Poli Morbida Grappa schonend gebrannt. Auf eine Fassreifung verzichten die versierten Kellermeister. Der junge Grappa wird mit 40 Prozent Volumen in die 700 Milliliter Flasche gefüllt.

**JACOPO POLI SARPA ORO DI POLI 25 ANNIVERSARIO 40 %****2 cl****6,50 €**

Die Familie Poli feiert ein Jubiläum und lässt Grappafreunde und Fans der Marke gern daran teilhaben. Bereits seit 25 Jahren findet sich der Poli Sarpa Oro im Sortiment des Grappaherstellers aus Italien und nun kommt die 25 Anniversary Edition, die den Zeitraum 1991 bis 2016 symbolisieren soll. Hierfür wurde der Sarpa Oro Grappa Poli in Fässern aus französischer Eiche für gane 4 Jahre gelagert. Damit sich in dieser Lagerzeit die Aromen und Geschmäcker vollständig entfalten können, beträgt die Fassgröße lediglich 225 Liter und so schafft es mehr Flüssigkeit des Poli Grappa an die Fasswand und kann so mit dieser reagieren.

**GRAPPA RISERVA 8 J. 43% NONINO****2 CL****10,00 €**

Mit seiner Eleganz und seinem Charakter ist Grappa Nonino Riserva 8 Years ideal zum Abschluss eines Essens und zum Genuss mit Freunden. Eine ausgewogene Komposition aus Grappa Monovitigno® Merlot, Chardonnay, Malvasia und Verduzzo, die in Dampfbrennkolben aus Kupfer destilliert wurde und 8 Jahre in versiegelten Barriques reifte. Im Geschmack vollmundig und sinnlich, mit Noten von Aprikose, Pflaume, Kirsche, Gewürzen, kandierten Früchten, Rosine und Schokolade.

---