



Ciao Amici, Herzlich Willkommen in unserer Prosciutteria/
Bottega del Vino!

Aus einer unseren letzten Italienreisen entstand die Idee, dass wir all das was Italien ausmacht: Lebensfreude, phantastisches Essen, gute Weine und „la dolce Vita“ nach Nürnberg bringen möchten. Die Prosciutteria trägt den Namen Il-Disperato „der Verzweifelter“, da wir immer verzweifelt nach genauso einem Ort gesucht haben. Das Lokal ist in liebevoller Handarbeit umgestaltet worden und bietet ein gemütliches Ambiente zum Wohlfühlen. So wie wir Italien kennen und lieben gelernt haben, möchten wir die Einwohner Nürnbergs sowie die Besucher aus aller Welt mit der italienischen Lebensfreude verzaubern.

Il dolce far niente in Nürnberg...

Martin & Agata

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

TAGLIERE DELLA NONNA	18,00 €
<i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse</i> <i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables</i>	
TAGLIERE DELLA OGGI	29,50 €
<i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse, Meeresfrüchtesalat,</i> <i>Bufala Mozzarella, Tomate</i> <i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables, seafood salad,</i> <i>bufala mozzarella, tomatoes</i>	
BRUSCHETTA TRADIZIONALE	9,00 €
<i>Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Burrata, Basilikum</i> <i>Roasted bread, cherry tomato, burrata, basil</i>	
VITELLO TONNATO	19,00 €
<i>Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Kapern und mit hausgemachter</i> <i>Mayonnaise-Thunfischsauce</i> <i>Thinly sliced veal with homemade tuna fish sauce and capers</i>	
BURRATA TRICOLORE	18,00 €
<i>Burrata, Parmaschinken, Kirschtomaten</i> <i>Burrata, parma ham, cherry tomato</i>	
CARPACCIO DI MANZO	19,50 €
<i>Irisches Rinder carpaccio, gelbe und rote getrocknete Tomaten, Zitronen-Dressing</i> <i>Irish beef filet, sundried tomato, lemon-dressing</i>	

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

FORMAGGIO MISTO 18,50 €
Verschiedene Käsesorten
Mixed Cheese plate

OLIVEN 5,50 €

Brotkorb Extra 2,50 €

INSALATE / SALATE / SALADS

INSALATA MISTA 12,50 €
Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Tropea-Zwiebeln,
Oliven, getrocknete Tomaten
Mixed salad

INSALATA ARLECCHINO 18,50 €
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Mozzarella
Mixed salad with shrimp, mozzarella

INSALATA PRIMAVERA 19,00 €
Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen, Mozzarella, Parmesansplitter
Mixed salad beef filet strips, mozzarella, parmesan

INSALATA MISTA PICCOLA 7,50 €
Gemischter Beilagensalat
Mixed salad small

Dressing:

Apfel/Balsamico/Öl

PASTA IN FORMA DI PARMIGIANO
PASTA IM PARMESANLEIB
PASTA IN THE PARMESAN LOAF

PICI AL TARTUFO

28,00 €

Frische Spaghettoni mit Trüffelcreme, frischer Trüffel
Fresh spaghettoni with truffle cream, fresh truffle

PICI ALLA DELLA NONNA

21,50 €

Frische Spaghettoni mit Rinderfiletspitzen in leicht scharfen Tomatensauce
Fresh spaghettoni with strips of beef fillet in a slightly spicy tomato sauce

PASTA IN FORMA DI PECORINO
PASTA IM PECORINOLEIB
PASTA IN THE PECORINO LOAF

PICI CACIO E PEPE

19,50 €

Frische Spaghettoni mit Pecorino und Pfeffer, Cacio e Pepe Sauce
Fresh spaghettoni with pecorino and pepper, Cacio e Pepe Sauce

PASTA

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	15,00 €
<i>Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce</i> <i>Spaghetti, ground meat, tomato sauce</i>	
RIGATONI DELLA NONNA	19,50 €
<i>Rigatoni mit Rinderfiletstreifen, Rosmarin, Kirschtomaten</i> <i>Rigatoni, beef fillet strips, rosemary, cherry tomatoes</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	16,50 €
<i>Spaghetti, Guanciale-Speck, Eigelb, Parmesan, Pecorino</i> <i>Spaghetti, Guanciale bacon, egg yolk, parmesan, pecorino</i>	
+ Extra Trüffel	8,00 €
RIGATONI OGGI	19,50 €
<i>Rigatoni mit Garnelen, frischen Cherrytomaten, Rucola</i> <i>Rigatoni with shrimps, fresh cherry tomato and rocket salad</i>	

PASTA FRESCA /FRISCHE PASTA/FRESH PASTA

CANNELLONI AL SALMONE	18,00 €
<i>Cannelloni mit Lachs, Parmesan, Büffel Mozzarella</i> <i>Cannelloni with salmon and parmesan, buffalo-mozzarella</i>	
LASAGNE ALLA GIANNI	15,00 €
<i>Lasagne überbacken mit Hackfleisch, Béchamelsauce,</i> <i>Bio San Marzano Tomatensauce</i> <i>Lasagne, minced meat, béchamel, Bio San Marzano tomato sauce</i>	

PASTA FRESCA /FRISCHE PASTA/FRESH PASTA

PESCE /FISCH / FISH

SALMONE AI FERRI

27,50 €

Lachs gegrillt mit Kartoffeln und Salat
Salmon with mashet potatoes with salad

CARNE /FLEISCH / MEAT

TAGLIATA DI MANZO

29,50 €

Rumpsteak gegrillt, dünn geschnitten auf Rucola Salat
Grilled rump steak thinly sliced con rocket salad

BEILAGEN / CONTORNI/ SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN

7,50 €

GEMÜSE

8,50 €

BEILAGENSALAT

7,50 €

LE PIZZE / PIZZA

PIZZA PANE	8,00 €
<i>Pizzabrot mit Rosmarin</i> <i>Pizza bread with rosemary</i>	
STRACCETTI DI PIZZA PANE	8,00 €
<i>Pizzabrotstreifen</i> <i>Pizza bread in strips</i>	
MARGHERITA	13,00 €
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d`Agerola</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, basil</i>	
MARINARA 2.0	12,00 €
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Knoblauch,</i> <i>gelbe und rote Kirschtomaten</i> <i>Oregano, tomato sauce, basil, garlic, yellow and red cherry tomato</i>	
REGINA	15,00 €
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte</i> <i>d`Agerola, Vorderschinken, Champignons</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, ham champignons</i>	
SALAME	15,00 €
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d`Agerola, Salami</i> <i>Tomato sauce, Fior di latte, salami</i>	
DIAVOLA	16,00 €
<i>Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte</i> <i>d`Agerola, Spianata Salami piccante</i> <i>Tomato sauce, Fior di Latte, salami spicy</i>	

LE PIZZE / PIZZA

SORRENTINA 15,50 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Kapern, Oliven, Sardellen, Kirschtomaten,
Tomato sauce, capers, olives, anchovies, cherry tomatoes*

PROSCIUTTO 15,00 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Vorderschinken,
Tomato sauce, ham, Fior di latte*

FUNGHI 14,00 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Champignons
Tomato sauce, Fior di latte, Champignon*

SPECIALE 16,00 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Salami,
Schinken, Champignons, Peperoni, Zwiebeln,
Tomato sauce, Fior di Latte, salami, ham, champignons, peperoni, onions*

DELLA CASA 16,00 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Rucola,
Tomatenscheiben, Mozzarella
Tomato sauce, Fior di latte, rocket, tomato, mozzarella*

PARMA 18,50 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola,
Prosciutto di Parma, Rucola, Parmesan
Tomato sauce, Fior di latte, rocket salad, parmesan, Parma ham*

CAPRICCIOSA ROMANA 16,00 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Champignons,
Artischocken, gekochter Schinken
Tomato sauce, Fior di latte, champignon, artichokes, ham*

LE PIZZE BIANCHE / WEISSE-PIZZA

AL TARTUFO 21,00 €

Fior di latte d'Agerola, frischer, schwarzer Trüffel, Trüffel-Öl,

Burrata

Fior di latte, black Truffle, black truffle oil, burrata

GORGONZOLA 18,00 €

Gorgonzola, Salamino, rote Zwiebeln, scharf

Gorgonzola, Salamino, red onions, spicy

EXTRA:

Prosciutto Cotto 3,00

Zwiebeln, Peperoni, Champignons 2,00

Kapern, Oliven 2,00

Sardellen 3,00

Prosciutto Parma 5,00

Burrata 6,00

Trüffel 8,00

Rucola 2,00

Gorgonzola 4,00

Parmesan 4,50

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU DELLA NONNA	9,00 €
<i>Schichtspeise mit Espresso, Löffelbiscuit und Mascarponecreme</i> <i>Mascarpone cheese layered with espresso soaked sponge fingers</i>	
DOLCI OGGI (2. PERSONEN)	24,00 €
<i>Gemischte Dessertvariation</i> <i>Mixed dessert variation</i>	
PANNA COTTA	8,50 €
<i>Vanille-Sahne-Pudding mit frischen Erdbeeren</i> <i>Vanilla cream Pudding with fresh strawberries</i>	
TARTUFO GELATO AFFOGATO	12,00 €
<i>Tartufo mit Espresso</i> <i>Tartufo ice cream with espresso</i>	

Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Service.

VINI DOLCI / DESSERTWEIN 0,1 L

LAMBRUSCO <i>Grasparossa, Emilia-Romagna</i>	6,00 €
<i>Angenehme Süße</i>	
MOSCATO D'ASTI, <i>La Spinetta, Frizzante DOCG, Piemonte</i>	7,50 €
<i>Fruchtig, erfrischende Säure</i>	
GOLDMUSKATELAR DOC, <i>Tramin, Südtirol</i>	7,00 €
<i>Würzig, saftig, weich</i>	
MALVASIA, <i>Brigantino, Accornero, Piemonte</i>	7,50 €
<i>Leichte Süße, feine Frucht</i>	

BEVANDE CALDE

Espresso (11)	2,40 €
Espresso doppio (11)	3,50 €
Espresso Macchiato (11,G)	2,90 €
Kaffee (11)	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino (11,G)	3,90 €
Latte Macchiato (11,G)	3,90 €
Tee (Minze, Grün, Kräuter, Früchte, Schwarz)	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Kaffee Affogato	6,50 €

BEVANDE ANALCOLICHE

Aqua Pana/ San Pellegrino 0,75 L	6,50 €
Aqua Pana/ San Pellegrino 0,25 L	3,90 €
Coca Cola/ Coca Cola Zero 0,2 L (1,8,11)	3,00 €
Bitter Lemon 0,2 L	3,90 €
Ginger Ale 0,2 L	3,90 €
Saft „Vaihinger“ (Orange, Traube, Maracuja, Apfel) 0,2 L	3,90 €
Saftschorle (Orange, Traube, Maracuja, Apfel) 0,4 L	4,90 €

BIRRA

Birra Moretti 0,4 L vom Faß (A)	5,00 €
Birra Moretti 0,2 L vom Faß (A)	3,50 €
Radler 0,33 L (A)	4,00 €
Kellerbier 0,33 L (A)	4,00 €
Bier alk. Frei 0,33 L (A)	4,00 €
Weissbier 0,5 L (A)	5,50 €
Weißbier dunkel 0,5 L (10,A)	5,50 €
Weissbier alk. frei (A)	5,50 €

PROSECCO/ SPUMANTE/ CHAMPAGNER

	0,1L	Bottiglia
Prosecco DOC, Venetien (L)	6 €	28 €
Prosecco DOCG, Millesimato (L)		35 €
Prosecco DOCG, Rose (L)		32 €
Lambrusco Grasparossa (L)		28 €
Ferrari Brut Spumante Blanc de Blanc (L)		55 €
Franciacorta DOCG Brut Corte Aura, Lombardei (L)		55 €
Franciacorta DOCG Saten Millesimato, Lombardei (L)		69 €
Champagner Ruinart Brut (L)		95 €
Champagner Ruinart Rose (L)		145 €
Champagner Ruinart Blan de blancs (L)		179 €

APERITIVI & SPRIZZI

Campari Amalfi Spritz (L)	8,50 €
Campari Spritz (1,L)	8,00 €
Campari Soda (1,L)	7,50 €
Campari Orange (1,L)	8,50 €
Italicus Spritz (L)	8,50 €
Italicus Lemon (1,L)	8,50 €
Martini Fiero Spritz (L)	8,00 €
Aperol Spritz (1,L)	8,00 €
Limoncello Spritz (L)	8,00 €
Ramazzotti Rosato (L)	8,00 €
Hugo (L)	7,50 €
San Bitter Spritz (L)	7,50 €
Lillet Berry (L)	8,00 €
Sarti Spritz (L)	8,00 €
Sarti Lemon Spritz (L)	8,00 €
Vino Spritz (L)	6,50 €
Crodino Soda alk. frei	7,90 €
Sanbitter Soda alk. frei	7,50 €
Martini Florale alk. frei	7,50 €
Martini Vibrante alk. frei	7,50 €

COCKTAILS & HIGHBALLS

Negroni (L)	9,90 €
Whiskey Sour (L)	12,90 €
Amaretto Sour (L)	10,50 €
Espresso Martini (L)	12,90 €
Aperol Sour (L)	10,90 €
Cuba Libre (L)	9,50 €
Gin & Tonic (L)	9,90 €
Vodka Lemon (L)	9,50 €
Vodka Soda (L)	8,90 €
Mojito (L)	9,90 €
Caipirinha (L)	9,90 €
Raspberry Thymian Smash (L)	12,50 €

GRAPPE 2 CL

Grappa Amarone (L)	7,50 €
Grappa Riserva (L)	7,50 €
Grappa Barriques (L)	7,50 €
Grappa Merlot (L)	7,50 €

DIGESTIF & BRÄNDE 2 CL

Amaro Montenegro (1,L)	6 €
Amaro del Capo (L)	6,50 €
Baileys (1,L)	6 €
Ramazotti (4cl) (L)	6 €
Martini Rosso (4cl)	6 €
Limoncello	6 €
Haselnuss	7 €
Sambuca	6 €
Averna (1,12)	6 €
Amaretto (H1)	6 €
Martini Bianco (4cl) (L)	6 €
Frangelico (H2)	6 €
Fernet Branca (L)	6 €
Cynar (L)	6 €
Vecchia Romagna (L)	6 €

VINI APERTI BIANCHI

	0,2 L	Bottiglia
Lugana Valpantena, Venetien (L)	8 €	
Chardonnay, Valpantena, Venetien (L)	7,50 €	
Pinot Grigio, Valpantena, Venetien (L)	7,50 €	
Weissburgunder DOC, Tramin, Südtirol (L)	8,50 €	29,50 €
Custoza, Monte del Fra, Venetien (L)	8 €	28 €
Pecorino DOC, Frentana, Abruzzen (L)	8 €	28 €
Grillo DOC, Shamaris, Cusumano, Sizilien (L)	8 €	28,00 €
Sauvignon DOC, Tramin, Südtirol (L)	8,50 €	29,50 €

VINI APERTI ROSSI

	0,2 L	Bottiglia
Merlot IGT, Valpantena, Venetien (L)	7,50 €	
Barbera DOC, Accornero, Piemont (L)	8,50 €	
Montepulciano DOC, Frentana, Abruzzen (L)	8 €	
Nero d'Avola DOC, Sizilien	8 €	
Primitivo IGP, Tagaro, Apulien (L)	8,50 €	
Ripasso DOCG, Valpantena, Venetien (L)	8,50 €	29,50 €
Sangiovese IGT, La Spinetta, Venetien (L)	8,50 €	29,50 €
Negroamaro IGP, Tagaro, Apulien (L)	8,00 €	28,00 €

VINI APERTI ROSATI

	0,2 L	Bottiglia
Chiaretto DOC, Monte del Fra, Vemetien (L)	7,50 €	

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Südtirol

Weißburgunder DOC, Tramin (L) <i>trocken, volmundig</i>	29,50 €
Weißburgunder, Eich, Kornell (L) <i>Fallstaff 93 P.</i> <i>mineralisch, langer Abgang</i>	38,50 €
Sauvignon, Cosmas, Kornell (L) <i>mineralisch, wenig Säure</i>	38,50 €
Chardonnay DOC, Glårea, Tramin (L) <i>Fallstaff 90 P.</i> <i>frisch, saftig, langer Abgang</i>	38,50 €
Sauvignon DOC, Pepi, Tramin (L) <i>Gambero Rosso 2 Gläser</i> <i>komplex und mineralisch</i>	38,50 €
Weißburgunder DOC, Moritz, Tramin (L) <i>Robert Parker 92 P.</i> <i>ausgeprägte Frucht, frische Säure</i>	38,50 €
Gewürztraminer DOC, Selida, Tramin (L) <i>kräftig und komplex, würzig</i>	38,50 €
Weißburgunder, Aichberg, Barrique, Kornell (L) <i>Falstaff 94 P.</i> <i>komplex, rund, weicher Abgang</i>	59,00 €
Sauvignon, Oberberg, Flaschenreifung, Kornell (L) <i>Falstaff 94 P.</i> <i>mineralisch, zittrisch, intensiv</i>	59,00 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Südtirol

Sauvignon DOC, Tramin, Südtirol (L) <i>frisch, herzhaft Säure</i>	29,50 €
Sauvignon, Sankt Valentin, St. Michael Epan (L) <i>Robert Parker 93 P.</i> <i>knackige Säure, füllig</i>	59,00 €
Sauvignon, Winkl, Terlan (<i>Holzfass</i>), <i>Falstaff 91 P.</i> <i>würzig-mineralische Akzente, tiefer Abgang</i>	55,00 €
<i>Weissburgunder Riserva, Vorberg, Terlan, (Holzfass) Falstaff 94 P.</i> <i>fruchtig, mineralische Elemente, langer Abgang</i>	65,00 €
Chardonnay, Sankt Valentin, St. Michael Epan (L) <i>Falstaff 94 P.</i> <i>straff und vollmundig</i>	59,00 €
Terlana, Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Terlan (L) <i>Robert Parker 93 P. trocken und fruchtig</i>	39,50 €
Cuvee DOC, Chardonnay/Pinot Bianco, <i>Stoan, Tramin</i> <i>fruchtig, elegant, Holzbausbau, Falstaff 94 P.</i>	59,00 €
Chardonnay, <i>Kreuth, Terlan</i> <i>intensiv, vollmundig, Holzbausbau, Falstaff 92 P.</i>	55,00 €
Weissburgunder Terlan, <i>James Sucklig 93 P.</i> <i>harmonisch, anhaltender Abgang</i>	36,50 €
Cuvee DOC, Chardonnay, Pinot Bianco, <i>Stoan, Tramin</i> <i>Fruchtig, vollmundig, Holzbausbau, Falstaff 94 P.</i>	59,00 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Friaul

Sauvignon Collio, Komjanc (L) <i>Falstaff 90 P.</i> <i>mineralisch und frisch</i>	38,50 €
Pinot Grigio Collio, Komjanc (L) <i>steinfrucht aromatik</i>	38,50 €
Pinot Grigio Collio DOC, Ronco dei Tassi (L) <i>mineralisch, frisch</i>	36,50 €
Sauvignon IGT, Jermann (L) <i>Gambero Rosso 2 Gläser</i> <i>schmelz, feine Säure</i>	39,50 €
Weissburgunder IGT, Jermann (L) <i>James Suckling 91 P.</i> <i>trocken und weich</i>	39,50 €

Venetien/Lombardei

Lugana, Valpantena (L) <i>fruchtig, erfrischende Säure</i>	31,50 €
Chardonnay IGT, Valpantena (L) <i>zarte Fruchtsäure, intensive Aromavielfalt</i>	28,50 €
Garganega IGT, Il Disperato, Buglioni (L) <i>blumig, fruchtig, enorme frische und Lebhaftigkeit</i>	32,50 €
Pinot Grigio IGT, Valpantena (L) <i>säftig, frisch und rassig</i>	29,50 €
Lugana DOC, Monte del Fra (L) <i>trocken, herzhaft, harmonisch, James Suckling 90 P.</i>	35,00 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Venetien/Lombardei

Lugana DOC, Bulgarini (L) <i>Falstaff 90 P.</i> <i>frisch, saftig, zarte Würze</i>	35,00 €
Lugana, Felugan, Felicianà (L) <i>Falstaff Platz 1</i> <i>aromatische Kraft, Zitrusfrucht (auch als Magnum 1,5 L, 65 €)</i>	36,00 €
Lugana Riserva Menasasso, Selva (L) <i>Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>satte Frucht und viel Würze (Holz)</i>	39,50 €
Soave Classico DOC, Inama (L) <i>James Suckling 93 P.</i> <i>trocken, viel Tiefgang, unendlicher Abgang</i>	29,50 €
Soave Carbonare DOC, Inama (L) <i>Flaschenreife, Falstaff 93 P.</i> <i>straff und mineralisch</i>	49,00 €
Soave DOC, I Palci, Barrique, Inama (L) <i>Falstaff 94 P.</i> <i>elegant, mineralisch, langer Abgang</i>	69,00 €
Custoza DOC, Monte del Fra (L) <i>James Suckling 92 P.</i> <i>harmonisch, fruchtbetont</i>	29,50 €
Custoza Superiore DOC, Monte del Fra (L) <i>Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>kräftig, körperreich, (Holz)</i>	39,50 €
Sauvignon Vulcaia Fume, Barrique, Inama (L) <i>James Suckling 94 P.</i> <i>struktur, Säure</i>	65,00 €
Lugana DOC <i>I Frati, Ca dei Frati</i> <i>(auch als Magnum 1,5 L, 75 Euro)</i> <i>fruchtig, frisch</i>	39,50 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Piemont

Arneis Langhe, Ten, Rattalino (L) <i>trocken, fruchtige Säure</i>	29,50 €
Timorasso DOC, La Spinetta (L) <i>Robert Parker 93 P.</i> <i>feine Säure, fruchtig</i>	39,50 €
Sauvignon, Langhe Bianco DOC, Parusso (L) <i>Robert Parker 90 P.</i> <i>voll, frische Säure</i>	35,00 €
Arneis, Vigne, DOCG, Almondo (L) <i>mineralisch, fruchtig</i>	36,50 €

Toscana

Vermentino IGT, La Spinetta (L) <i>James Suckling 93 P.</i> <i>trocken und weich</i>	38,50 €
Bianco Toscana, Cuvee, Antinori <i>ausgewogen, mineralisches Finale</i>	32,50 €
Vermentino IGT, <i>Vistamare, Gaja</i> <i>frisch, kompakt</i>	89,00 €

Marken

Verdicchio DOC Barrique, Le Vaglie, Santa Barbara (L) <i>Gambero Rosso 3 Gläser, (unter den 101 besten italienischen Weinen)</i> <i>erfrischende Säure, vollmundig</i>	35,00 €
Verdicchio DOC Riserva Barrique, Santa Barbara (L) <i>Gambero Rosso 3 Gläser, fruchtig, langer Nachhall</i>	49,00 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Abruzzen

Peccorino DOC, Frentana (L) <i>trocken, weich, gute Säure</i>	28,50 €
Peccorino DOCG, Velenosi (L) <i>fruchtig, frisch</i>	36,50 €

Sizilien/ Sardinien

Grillo DOC, Shamaris, Cusumano (L) <i>Robert Parker 2 P</i> <i>elegant, mineralisch, fruchtig</i>	28,00 €
Insolia DOC, Angimbe, Cusumano (L) <i>James Suckling 95 P.</i> <i>gute Balance zwischen Frucht und Säure</i>	35,00 €
Vermentino DOC, Pala (L) <i>trocken, angenehme mineralische Note</i>	32,50 €
Vermentino DOC, Stellato, Pala (L) <i>Gambero Rosso 3 Gläser</i> <i>dicht, kraftvoll, elegant</i>	39,50 €
Etna Bianco DOC, Bianco, Cusumano (L) <i>Gambero Rosso 3 Gläser, knacking, sehr mineralisch</i>	39,50 €
Chardonnay, Jalé, Cusumano, Barique <i>feine Säure, langer Nachhall, James Suckling 92 P.</i>	39,50 €

Kampanien

Grecco di tufo, Del Dragone (L) <i>mineralische Frische, reife Frucht</i>	32,50 €
Falanghina, Nuges (L) <i>fruchtig, saftig</i>	29,50 €

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

Südtirol

Rose, Merose IGT, Kornell (L) 39,50 €
mineralisch, dezente Würze

Venetien

Chiaretto Bardolino DOC, Monte del Fra (L) *James Suckling 91 P.* 29,50 €
fruchtbetont, angenehm trocken

Lombardei

Rose del Garda DOP, Feliciana (L) 36,50 €
fruchtig, frisch

Rosato DOC Ca dei Frati (L) (*Magnum 75,00 Euro*) 36,50 €

Toscana

Rose, Il Casanova IGT, La Spinetta (L) *James Suckling 89 P.* 36,00 €
frische Fruchtaromen, erfrischend und lebhaft

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Südtirol

Lagrein DOC, Tramin (L) 33,00 €
mittlerer Körper, angenehmer Abgang

Lagrein DOC, Greif, Kornell (L) 36,00 €
würzig, saftig

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Venetien

Valpolicella, 1 ^{er} m Perfitto, Buglioni (L) <i>ausgeprägte, feine Fruchtnoten mit Anklängen von Pflaumen</i>	34,50 €
Ripasso DOC, Valpantena (L) <i>Falstaff 91 P.</i> <i>kräftig, vollmundig, samtige Tannine</i>	29,50 €
Ripasso DOC, Il Bugiardo, Buglioni (L) <i>trocken, fruchtig, Aromafülle</i>	39,50 €
Amarone DOCG, Valpantena (L) <i>reich an Tanninen, mundfüllend, langer Abgang</i>	49,50 €
Amarone, Il Lussurioso, Buglioni (L) <i>James Suckling 95 P</i> <i>dichtes, samtiges Aroma</i>	89,00 €
Amarone, Riserva DOCG, Buglioni (L) <i>Falstaff 93 P.</i>	189,00 €
Ripasso Superiore DOC, Il Bugiardo, Buglioni (L) <i>James Suckling 93 P.</i> <i>trocken, fruchtig, Aromafülle</i>	39,50 €
Valpolicella Superiore, 44 Verticale DOC, Buglioni (L) <i>Gambero Rosso 3 Gläser, Aroma von weißem Pfeffer, würzige Note</i>	55,00 €
Carmenere, Carmenere Piu, Inama (L) <i>Falstaff 91 P.</i> <i>langer Abgang</i>	39,50 €
Carmenere, Carminium, Inama, (L) <i>Falstaff 93 P.</i> <i>dunkle Früchte, samtige Tanninen</i>	59,00 €
Merlot IGT Valpantena (L) <i>rote Beeren, feiner Nachhall</i>	29,50 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Venetien

Merlot Campo del Lago, Inama (L) <i>reif und geschmeidig</i>	55,00 €
Amarone DOCG, Monte del Fra <i>samtig, körperreich</i>	59,00 €

Piemont

Barbera DOC, Campomoro, Accornero (L) <i>fruchtig, samtige Säure, gute Nachhall, Gamero Rosso 3 G</i>	32,50 €
Nebbiolo, Langhe, Ventisei, Rattalino (L) <i>fruchtig, kräftige Struktur</i>	39,50 €
Nebbiolo Langhe DOC El Sartu, Parusso, (L) <i>James Suckling 91 P.</i> <i>Bouquet von reifen Früchten</i>	39,50 €
Barbera d Asti DOC Ca di Pian, La Spignetta (L) <i>feinwürzig und samtig, James Suckling 91 P.</i>	49,00 €
Barbaresco 42, Rattalino (L) <i>feine Beerenfrucht, langes Finale</i>	59,00 €
Barolo 34, Rattalino, (L) <i>Wine Spirit 95 P.</i> <i>komplex, reife Beeren</i>	65,00 €
Barolo, Mariondino DOCG, Parusso (L) <i>Robert Parker 94 P.</i> <i>süße Tanine, viel Frucht</i>	95,00 €
Barolo Mosconi DOCG, Parusso (L) <i>Robert Parker 95 P.</i> <i>voll und saftig, nobles Tanin</i>	135,00 €
Barolo Bussia DOCG (L) Parusso, <i>James Suckling 97 P.</i> <i>ausgewogen und tief</i>	149,00 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Piemont

Barbaresco DOC <i>Chiarlo</i> <i>rote Früchte, feine Gewürze</i>	75,00 €
Barolo DOC <i>Chiarlo</i> <i>rote Früchte, Lakritze, Tabak</i>	89,00 €
Barbera DOCG, Montebruna, <i>Braida</i> <i>Complex, ausgewogen</i>	55,00 €
Cabernet Sauvignon DOC <i>Centenario, Acconero</i> <i>kräftvoll, vollmundig, 3 Gl. Gambero Rosso</i>	55,00 €
Barbera DOC <i>Bricco dell ucelone, Braida, Falstaff 95 P.</i> <i>satt, straff, dichte Struktur</i>	95,00 €
Barolo DOCG <i>Peramondo, Parusso, Falstaff 92 P.</i> <i>voll, saftig</i>	69,00 €
Barbera d'Alba DOC <i>Bruno Giacosa</i> <i>samtig, komplex</i>	59,00 €
Nebbiolo d'Alba DOCG <i>Bruno Giacosa</i> <i>kräftige Tannine</i>	65,00 €
Barolo Sperss, Gaja (L) <i>kraft, kompakte Tannine</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
Nebbiolo Sito Moresco, Gaja (L) <i>kräftvoll, komplex, geschmeidig</i>	95,00 €
Barbera d'Alba, Trevigne DOC Vietti (L) <i>James Suckling 92 P.</i> <i>üppiges Bouquet, florale Anklänge</i>	65,00 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Piemont

Barolo, Castiglione DOCG, Vietti (L) *James Suckling 95 P.* 89,00 €
feinste Aromen, reife Früchte

Toscana

Sangiovese, Cento per Cento, La Spignetta (L) 29,50 €
vollmundig, süßliche Tannine

Rosso de Montepulciano DOCG, Dei (L) 38,00 €
ausgewogen, feine Tannine

Sangiovese, Gigino, Barbanera (L) 39,50 €
kräftig, dunkle Früchte, vollmundig weich

Chianti DOCG, Ricasoli (L) 34,00 €
saftig, geschmeidige Tannine

Brunello, La Tagato (L) 69,00 €
seidige Tannine, langer Abgang

Bolgheri, Il Bruciato, Antinori (L) *Robert Parker 93 P.* 59,00 €
Fruchtaromen, feiner Holzton

Chianti Classico, Fontodi (L) 49,00 €
strukturiert, frische Säure, seidig und aromatisch

Nobile di Montepulciano Riserva, Dei (L) 85,00 €
klare Frucht, langer Abgang

Sangiovese, Tignanello, Antinori (L) *Preis auf Anfrage*
seidiges Tannin, langer Nachhall, Robert Parker 98 P.

Sangiovese, Le Volte, Ornellaia (L) *Robert Parker 92 P.* 59,00 €
harmonisch und ausgewogen

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Toscana

Sangiovese, Le Serre Nuova, Ornellaia (L) <i>weich, rund, umhüllend, Fallstaff 94 P.</i>	99,00 €
Bolgheri, del Ornellaia, Ornellaia (L) <i>Robert Parker 97 P.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
Cabernet Sauvignon, Guido Alberto, Tenuta San Guido <i>komplex, fruchtig, Fallstaff 93 P.</i>	95,00 €
Cabernet Sauvignon, Sassicaia, Tenuta San Guido <i>dicht, pikante Frische, Fallstaff 99 P.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
Merlot, Promis, Gaja (L) <i>Bouquet von roten Früchten, Fallstaff 92 P.</i>	69,00 €
Sangiovese, Cab. Sauv. Rosso Toscana IGT <i>Antinori</i> <i>weiche Tannine</i>	39,00 €
Chianti DOCG <i>Brollo Ricasoli</i> <i>seidig, aromatisch</i>	39,50 €
Cabernet Sauvignon/Franc IGT, <i>Botrosecco, Antinori</i> <i>fruchtig, würzig</i>	59,00 €
Sangiovese/Cab.Sauvignon IGT <i>Le Difese, Tenuta San Guido</i> <i>weicher, saftiger Abgang</i>	59,00 €
Bolgheri DOC, <i>Ricasoli</i> <i>harmonisch, feine Tannine</i>	55,00 €
Chianti Riserva DOCG <i>Antinori, Falstaff 92 P.</i> <i>rote Früchte, Gewürze</i>	59,00 €
Chianti Riserva DOCG <i>Marchese, Tenuta, Tignaello</i> <i>fruchtige Aromen</i>	85,00 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Kampanien

Aglianico DOC, Onn Anto, Nuges (L) <i>angenehme Struktur, beindruckender Abgang, Luca Maroni 97 P.</i>	59,00 €
Aglianico IGT <i>Apostoli</i> , Nuges <i>voll, feine Tannine</i>	35,00 €
Montepulciano Riserva, DOC, Frentana <i>ausgewogen, elegante Tannine</i>	38,50 €

Apulien

Negroamaro, Gran Appasso (L) <i>frisch und saftig, sanfte Tannine</i>	28,50 €
Primitivo IGP, Tagaro (L) <i>würzige Noten, fruchtige Beeren</i>	32,00 €
Primitivo IGP, Appassimento, Tagaro (L) <i>aromatisch und voll</i>	39,50 €
Primitivo Collezione, Gran Appasso (L) <i>Schokolade, dunkel, mineralische Noten</i>	39,50 €
Primitivo di Manduria, Li Filiti, Masca del Tacco (L) <i>kraftvoll, reife Beeren</i>	38,50 €
Susumanello, Masca del Tacco (L) <i>elegant, kraftvoll, reife Tannine</i>	29,50 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Abruzzen

Montepulciano DOC, Terre Valse, Frentana (L) 29,50 €
kräftig und würzig

Sizilien

Syrah 30%, Nero d'Avola 70% Cusumano Benuara (L) 32,50 €
fruchtbetont, würzig

Nero d'Avola DOC Benuara, Cusumano 29,50 €
fuchtig, elegant

Merlot IGT Marena, Cusumano 29,50 €
kräftig, würzig

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält Phenylalaninquelle
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide (Weizen)
- B Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C Eier und Erzeugnisse daraus
- D Fisch und Erzeugnisse daraus
- E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F Soja und Erzeugnisse daraus
- G Milch und Erzeugnisse daraus
- H Schalenfrüchte
 - H1 Mandeln H2 Haselnüsse
 - H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse
 - H5 Pecanüsse H6 Paranüsse
 - H7 Pistazien H8 Macadamianüsse
- I Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J Senf und Erzeugnisse daraus
- K Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln)