



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 17,50 €

Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse

Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables

TAGLIERE DELLA NONNA GRANDE 28,50 €

Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse, Oktopus-Salat, Bufala Caprese

Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables, octopus salad, bufala caprese

TAGLIERE OGGI 17,00 €

Parmaschinken, Büffel-Mozzarella, Basilikumpesto

Parma ham, mozzarella, basil pesto

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 8,50 €

Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Burrata, Basilikum

Roasted bread, cherry tomato, burrata, basil

VITELLO TONNATO 18,50 €

Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Kapern und mit hausgemachter

Mayonnaise-Thunfischsauce

Thinly sliced veal with homemade tuna fish sauce and capers

PIATTO DI VERDURE 14,50 €

Verschiedenes Grillgemüse

Grilled vegetables mix

BURRATA GHIACCIATA 16,50 €

Burrata, Rucola, Kapern, Tomatenflocken, Balsamicocrema, Trüffel

Burrata, rocket salad, capers, tomato flakes, balsamic cream, truffle

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

CARPACCIO DI MANZO	18,50 €
<i>Irishes Rindercarpaccio, Parmesan-Creme, gelbe und rote getrocknete Tomaten, Zitronen-Dressing</i>	
<i>Irish beef filet, parmesan cream, lemon-dressing</i>	
+ frischer Trüffel Extra	7,00 €
CARPACCIO DI PESCE SPADA	19,50 €
<i>Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronen Vinaigrette</i>	
<i>Swordfish Carpaccio with lemon Vinaigrette</i>	
FORMAGGIO MISTO	18,00 €
<i>Verschiedene Käsesorten</i>	
<i>Mixed Cheese plate</i>	
OLIVEN	5,50 €
Brotkorb Extra	2,50 €

INSALATE / SALATE / SALADS

INSALATA MISTA	10,50 €
<i>Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Tropea-Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten</i>	
<i>Mixed salad</i>	
INSALATA SICILIANA	16,50 €
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Artischocken, Oliven-Mix, Mozzarella</i>	
<i>Mixed salad with tuna, egg, olives, artichokes, mozzarella</i>	

INSALATE / SALATE / SALADS

INSALATA DI POMODORI

10,50 €

Fleischtomatensalat mit Tropea-Zwiebeln, Basilikum

Tomato salad, Tropea-onions, basil

INSALATA ARLECCHINO

17,50 €

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

7,00 €

Gemischter Beilagensalat

Mixed salad small

Dressing:

Apfel/Balsamico/Öl

Passend zum Salat:

Pizza pane 7,50

Straccetti di pizza pane 7,50

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

PICI AL TARTUFO

25,50 €

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

PICI ALLA DELLA NONNA

19,50 €

Frische Spaghettoni mit Steinpilzen in Weißwein-Sahne-Sauce
Fresh spaghetti with mushroom with white wine cream 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 spaghetti with pecorino and pepper, Cacio e Pepe Sauce

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO 9,50 €

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili

Spaghetti, garlic, olive oil, chili

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 13,50 €

Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce

Spaghetti, ground meat, tomato sauce

TAGLIATELLE AL SALMONE 18,50 €

Tagliatelle mit gebratenem Lachs

Stracciatella, Salbei

Tagliatelle with salmon, stracciatella, sage

TAGLIATELLE FILETTO DI MANZO 18,50 €

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, Rosmarin, Kirschtomaten

Tagliatelle, beef fillet strips, rosemary, cherry tomatoes

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16,50 €

Spaghetti, Guanciale-Speck, Eigelb, Parmesan, Pecorino

Spaghetti, Guanciale bacon, egg yolk, parmesan, pecorino

+ Extra Trüffel 7,00 €

TAGLIATELLE OGGI 19,00 €

Tagliatelle mit Garnelen, frischen Cherrytomaten, Rucola

Tagliatelle with shrimps, fresh cherry tomato and rocket salad

PASTA FRESCA /FRISCHE PASTA/FRESH PASTA

CANNELLONI AL SALMONE 17,50 €

Cannelloni mit Lachs und Büffel-Mozzarella

Cannelloni with salmon and buffalo-mozzarella

LASAGNE ALLA GIANNI 14,00 €

Lasagne überbacken mit Hackfleisch, Béchamelsauce,

Bio San Marzano tomatensauce

Lasagne, minced meat, béchamel, Bio San Marzano tomato sauce

CANNELLONI DELLA NONNA 17,00 €

Cannelloni überbacken mit Steinpilzen, Büffel-Mozzarella

Cannelloni with porcini and mozzarella

PESCE /FISCH / FISH

SALMONE ALLA GRIGLIA 27,50 €

Lachs gegrillt in Zitronen-Orangen-Sauce, mit Gemüse und Salat

Salmon grilled in lemon-orange-sauce, with vegetables and salad

FILETTO D'ORATA AI FERRI 26,00 €

Doradenfilet gebraten, mit Oregano, Zitrone, Gemüse und Salat

Sea bream grilled, with oregano, lemon and vegetables

CARNE / FLEISCH / MEAT

TAGLIATA DI MANZO

27,50 €

Rinderroastbeef gegrillt, dünn geschnitten auf Rucola Salat
Grilled roast beef thinly sliced con rocket salad

BEILAGEN / CONTORNI/ SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN

7,50 €

GEMÜSE

7,50 €

BEILAGENSALAT

7,00 €

LE PIZZE / PIZZA

PIZZA PANE

7,50 €

Pizzabrot mit Rosmarin
Pizza bread with rosemary

STRACCETTI DI PIZZA PANE

7,50 €

Pizzabrotstreifen
Pizza bread in strips

MARGHERITA

13,00 €

Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola
Tomato sauce, Fior di latte, basil

LE PIZZE / PIZZA

MARINARA 2.0 11,50 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Knoblauch,
gelbe und rote Kirschtomaten
Oregano, tomato sauce, basil, garlic, yellow and red cherry tomato*

TONNO 16,00 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola,
Thunfisch, Tropea-Zwiebeln, Oregano
Tomato sauce, Fior di latte, tuna, Tropea-onion, oregano*

REGINA 13,50 €

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

SALAME 13,50 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Salami
Tomato sauce, Fior di latte, salami*

DIAVOLA 15,50 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte
d'Agerola, Spianata Salami piccante
Tomato sauce, Fior di Latte, salami spicy*

AMALFI 16,50 €

*Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Garnelen
Ricotta Mousse, Zitrone, Basilikum
Tomato sauce, Fior di Latte, shrimps, ricotta mousse, lemon, basil*

LE PIZZE / PIZZA

CONTADINA 14,50 €

Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Gemüse
Tomato sauce, Fior di latte, vegetables

SORRENTINA 15,50 €

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

PROSCIUTTO 13,00 €

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

FUNGHI 12,50 €

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

SPECIALE 15,00 €

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 17,50 €

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

LE PIZZE / PIZZA

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

19,50 €

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

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

LA BELLA DONNA

19,50 €

Fior di latte d'Agerola, Spianata piccante Salami, Steinpilze, Burrata

Fior di latte, spianata salami spicy mushroom, burrata

EXTRA:

<i>Prosciutto Cotto</i>	<i>3,00</i>
<i>Zwiebeln, Peperoni, Champignons</i>	<i>2,00</i>
<i>Kapern, Oliven</i>	<i>2,00</i>
<i>Thunfisch, Sardellen, Prosciutto Parma</i>	<i>4,00</i>
<i>Burrata</i>	<i>4,00</i>
<i>Trüffel</i>	<i>7,00</i>
<i>Rucola</i>	<i>2,00</i>

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU DELLA NONNA 8,50 €

Schichtspeise mit Espresso, Löffelbiscuit und Mascarponecreme
Mascarpone cheese layered with espresso soaked sponge fingers

SORBETTO AL LIMONE 9,50 €

Zitronen-Sorbet
Lemon-sorbet

DOLCI OGGI (2. PERSONEN) 21,00 €

Gemischte Dessertvariation
Mixed dessert variation

PANNA COTTA 8,00 €

Vanille-Sahne-Pudding mit frischen Erdbeeren
Vanilla cream Pudding with fresh strawberries

TARTUFO GELATO AFFOGATO 11,50 €

Tartufo mit Espresso
Tartufo ice cream with espresso

Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Service.

VINI DOLCI / DESSERTWEIN 0,1 L

LAMBRUSCO Grasparossa, Emilia-Romagna 6,00 €

Angenehme Süße

MOSCATO D'ASTI, La Spinetta, Frizzante DOCG, Piemonte 7,50 €

Fruchtig, erfrischende Säure

GOLDMUSKATELAR DOC, Tramin, Südtirol 7,00 €

Würzig, saftig, weich

MALVASIA, Brigantino, Accornero, Piemonte 7,50 €

Leichte Süße, feine Frucht

BEVANDE CALDE

Espresso (11)	2,30 €
Espresso doppio (11)	3,40 €
Espresso Macchiato (11,G)	2,80 €
Kaffee (11)	3,40 €
Milchkaffee	3,80 €
Cappuccino (11,G)	3,80 €
Latte Macchiato (11,G)	3,90 €
Tee (Minze, Grün, Kräuter, Früchte, Schwarz)	2,90 €
Heiße Schokolade	3,80 €

BEVANDE ANALCOLICHE

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

BIRRA

Birra Moretti 0,4 L vom Faß (A)	4,90 €
Birra Moretti 0,2 L vom Faß (A)	3,50 €
Radler 0,33 L (A)	3,90 €
Kellerbier 0,33 L (A)	3,90 €
Bier alk. Frei 0,33 L (A)	3,90 €
Weissbier 0,5 L (A)	4,90 €
Weißbier dunkel 0,5 L (10,A)	4,90 €
Weissbier alk. frei (A)	4,90 €

PROSECCO/ SPUMANTE/ CHAMPAGNER

	0,1 L	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)		49 €
Franciacorta DOCG Brut Corte Aura, Lombardiei (L)		49 €
Franciacorta DOCG Saten Millesimato, Lombardiei (L)		59 €
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)	7,00 €
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	7,50 €
Sanbitter Soda alk. frei	7,00 €
Martini Florale alk. frei	7,00 €
Martini Vibrante alk. frei	7,00 €

COCTAILS & HIGHBALLS

Negroni (L)	9,50 €
Whiskey Sour (L)	12,50 €
Amaretto Sour (L)	10,50 €
Espresso Martini (L)	12,50 €
Aperol Sour (L)	10,50 €
Cuba Libre (L)	9,50 €
Campari Orange (L)	8,50 €
Gin & Tonic (L)	9,50 €
Vodka Lemon (L)	9,00 €
Vodka Soda (L)	8,50 €
Mojito (L)	9,50 €
Caipirinha (L)	9,50 €
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 €
Ramazzotti (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 €	28 €
Chardonnay, Valpantena, Venetien (L)	7,50 €	26,50 €
Weissburgunder DOC, Tramin, Südtirol (L)	8,50 €	29,50 €
Custoza, Monte del Fra, Venetien (L)	8 €	28 €
Pecorino DOC, Frentana, Abruzzen (L)	8 €	28 €
Pinot Grigio, Valpantena, Venetien (L)	7,50 €	26,50 €
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 €	26,50 €
Ripasso DOCG, Valpantena, Venetien (L)	8,50 €	29,50 €
Barbera DOC, Accornero, Piemont (L)	8,50 €	29,50 €
Montepulciano DOC, Frentana, Abruzzen (L)	8 €	28,00 €
Primitivo IGP, Tagaro, Apulien (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 €	26,50 €

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, Glarea, 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, zitrisch, intensiv</i>	59,00 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Südtirol

Sauvignon DOC, Tramin, Südtirol (L) <i>frisch, herzhafte Säure</i>	29,50 €
Sauvignon, Sankt Valentin, St. Michael Epan (L) <i>Robert Parker 93 P.</i> <i>knackige Säure, füllig</i>	55,00 €
Sauvignon, Winkl, Terlan (Holzfass), Falstaff 91 P. <i>würzig-mineralische Akzente, tiefer Abgang</i>	55,00 €
Weissburgunder Riserva, Vorberg, Terlan, (Holzfass) Falstaff 94 P. <i>fruchtig, mineralische Elemente, langer Abgang</i>	59,00 €
Chardonnay, Sankt Valentin, St. Michael Epan (L) Falstaff 94 P. <i>straff und vollmundig</i>	55,00 €
Terlana, Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Terlan (L) <i>Robert Parker 93 P. trocken und fruchtig</i>	38,50 €
Cuvee DOC, Chardonnay/Pinot Bianco, Stoan, Tramin <i>fruchtig, elegant, Holzausbau, Falstaff 94 P.</i>	59,00 €
Chardonnay, Kreuth, Terlan <i>intensiv, vollmundig, Holzausbau, Falstaff 92 P.</i>	55,00 €
Weissburgunder Terlan, James Sucklig 93 P. <i>harmonisch, anhaltender Abgang</i>	36,50 €
Cuvee DOC, Chardonnay, Pinot Bianco, Stoan, Tramin <i>Fruchtig, vollmundig, Holzausbau, 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>	29,50 €
Chardonnay IGT, Valpantena (L) <i>zarte Fruchtsäure, intensive Aromavielfalt</i>	26,50 €
Garganega IGT, Il Disperato, Buglioni (L) <i>blumig, fruchtig, enorme frische und Lebhaftigkeit</i>	29,50 €
Pinot Grigio IGT, Valpantena (L) <i>säftig, frisch und rassig</i>	26,50 €
Lugana DOC, Monte del Fra (L) <i>trocken, herzhaft, harmonisch, James Suckling 90 P.</i>	33,00 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Venetien/Lombardei

Lugana DOC, Bulgarini (L) <i>Falstaff 90 P.</i> <i>frisch, saftig, zarte Würze</i>	34,00 €
Lugana, Felugan, Feliciana (L) <i>Falstaff Platz 1</i> <i>aromatische Kraft, Zitrusfrucht (auch als Magnum 1,5 L, 65 €)</i>	34,00 €
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>Flaschenreifung, 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>	38,00 €
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>	37,50 €

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>	33,00 €
Arneis, Vigne, DOCG, Almondo (L) <i>mineralisch, fruchtig</i>	35,00 €

Toscana

Vermentino IGT, La Spinetta (L) <i>James Suckling 93 P.</i> <i>trocken und weich</i>	36,50 €
Bianco Toscana, Cuvee, Antinori <i>ausgewogen, mineralisches Finale</i>	32,50 €
Vermentino IGT, Vistamare, Gaja <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>	34,00 €
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) 28,50€
trocken, weich, gute Säure

Sizilien/ Sardinien

Grillo DOC, Shamaris, Cusumano (L) Robert Parker 2 P 28,00 €
elegant, mineralisch, fruchtig

Insolia DOC, Angimbe, Cusumano (L) James Suckling 95 P. 32,50 €
gute Balance zwischen Frucht und Säure

Vermentino DOC, Pala (L) 29,50 €
trocken, angenehme mineralische Note

Vermentino DOC, Stellato, Pala (L) Gambero Rosso 3 Gläser 39,50 €
dicht, kraftvoll, elegant

Bianco Carricante DOC, Etna, Bianco, Cusumano (L) 39,50 €
Gambero Rosso 3 Gläser, knackig, sehr mineralisch

Chardonnay, Jale, Cusumano, Barique 39,50 €
feine Säure, langer Nachhall, James Suckling 92 P.

Kampanien

Grecco di tufo, Del Dragone (L) 32,00 €
mineralische Frische, feine Frucht

Falanghina, Nugnes (L) 29,50 €
fruchtig, saftig

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

Venetien

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

Lombardei

Rose del Garda DOP, Feliciano (L) 29,50 €
fruchtig, frisch

Rosato DOC Ca dei Frati (L) (*Magnum 69,00 Euro*) 34,50 €

Ambruzen

Rosato DOC, Frentana (L) 26,50 €
vollmundig, erfrischend Säure

Toskana

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

Venetien

Valpolicella, I'm Perfetto, Buglioni (L) 34,50 €
ausgeprägte, feine Fruchtnoten mit Anklängen von Pflaumen

Ripasso DOC, 2019 Valpantena (L) *Falstaff 91 P.* 29,50 €
kräftig, vollmundig, samtige Tannine

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Venetien

Amarone DOCG, Valpantena (L) <i>reich an Tanninen, mundfüllend, langer Abgang</i>	49,50 €
Amarone, Il Lussurioso 2019, Buglioni (L) <i>James Suckling 95 P</i> <i>dichtes, samtiges Aroma</i>	89,00 €
Amarone, Riserva DOCG, Buglioni 2018 (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 2019 DOC, Buglioni (L) <i>Gambero Rosso 3 Gläser, Aroma von weißem Pfeffer, würzige Note</i>	49,00 €
Carmenere, Carmenere Piu, Inama (L) <i>Falstaff 91 P.</i> <i>langer Abgang</i>	38,00 €
Carmenere, Carminium, Inama, (L) <i>Falstaff 93 P.</i> <i>dunkle Früchte, samtige Tanninen</i>	55,00 €
Merlot IGT Valpantena (L) <i>rote Beeren, feiner Nachhall</i>	29,50 €
Merlot del Veneto, Inama (L) <i>samtige Gelbstoffe und satte Frucht</i>	29,50 €
Amarone DOCG, Monte del Fra <i>samtig, körperreich</i>	59,00 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Piemont

Barbera DOC, Campomoro, Accornero (L) <i>fruchtig, samtige Säure, gute Nachhall, Gamero Rosso 3 G</i>	29,50 €
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>	45,00 €
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 2016, Parusso (L) <i>Robert Parker 94 P.</i> <i>süße Tannine, viel Frucht</i>	95,00 €
Barolo Mosconi DOCG 2016 (L) <i>Robert Parker 95 P.</i> <i>voll und saftig, nobles Tanin</i>	135,00 €
Barolo Bussia DOCG 2016 (L) Parusso, <i>James Suckling 97 P.</i> <i>ausgewogen und tief</i>	149,00 €
Barbaresco DOC <i>Chiàrlo</i> <i>rote Früchte, feine Gewürze</i>	75,00 €
Barolo DOC <i>Chiàrlo</i> <i>rote Früchte, Lakritze, Tabak</i>	89,00 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Piemont

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 2015</i> <i>samtig, komplex</i>	59,00 €
Nebbiolo d'Alba DOCG <i>Bruno Giacosa 2018.</i> <i>kräftige Tannine</i>	65,00 €
Barolo Sperss 2014, Gaja (L) <i>kräft, kompakte Tannine</i>	Preis auf Anfrage
Nebbiolo Sito Moresco 2019, Gaja (L) <i>kräftvoll, komplex, geschmeidig</i>	85,00 €
Barbera d'Alba, Trevigne DOC 2019 Vietti (L) <i>James Suckling 92 P.</i> <i>üppiges Bouquett, florale Anklänge</i>	59,00 €
Barolo, Castiglione DOCG 2017, Vietti (L) <i>James Suckling 95 P.</i> <i>feinste Aromen, reife Früchte</i>	89,00 €

Toscana

Sangiovese, Cento per Cento, La Spinetta (L) <i>vollmundig, süßliche Tannine</i>	29,50 €
Rosso de Montepulciano DOCG, Dei (L) <i>ausgewogen, feine Tannine</i>	36,50 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Toscana

Sangiovese, Gigino, Barbanera (L) <i>kräftig, dunkle Früchte, vollmundig weich</i>	39,50 €
Chianti DOCG, Ricasoli (L) <i>saftig, geschmeidige Tannine</i>	34,00 €
Brunello, La Tagato (L) <i>seidige Tannine, langer Abgang</i>	69,00 €
Bolgheri, Il Bruciato 2020, Antinori (L) <i>Robert Parker 93 P.</i> <i>Fruchtaromen, feiner Holzton</i>	59,00 €
Chianti Classico, Fontodi (L) <i>strukturiert, frische Säure, seidig und aromatisch</i>	49,00 €
Nobile di Montepulciano Riserva, Dei (L) <i>klare Frucht, langer Abgang</i>	79,00 €
Sangiovese, Tignanello 2019, Antinori (L) <i>seidiges Tannin, langer Nachhall, Robert Parker 98 P.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
Sangiovese, Le Volte 2020, Ornellaia (L) <i>Robert Parker 92 P.</i> <i>harmonisch und ausgewogen</i>	59,00 €
Sangiovese, Le Serre Nuova 2020, Ornellaia (L) <i>weich, rund, umhüllend, Fallstaff 94 P.</i>	99,00 €
Bolgheri, del Ornellaia, Ornellaia 2018 (L) <i>Robert Parker 97 P.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
Cabernet Sauvignon, Guido Alberto 2019, Tenuta San Guido <i>komplex, fruchtig, Fallstaff 93 P.</i>	89,00 €
Cabarnetnet Sauvignon, Sassicaia 2018, Tenuta San Guido <i>Anfrage dicht, pikante Frische, Fallstaff 99 P.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Toscana

Merlot, Promis 2020, Gaja (L) 69,00 €
Bouquet von roten Früchten, Fallstaff 92 P.

Sangiovese, Cab. Sauv. Rosso Toscana IGT *Antinori* 39,00 €
weiche Tannine

Chianti DOCG *Brollo Ricasoli* 39,50 €
seidig, aromatisch

Cabernet Sauvignon/Franc IGT, *Botrosecco, Antinori* 59,00 €
fruchtig, würzig

Sangiovese/Cab.Sauvignon IGT *Le Difese, Tenuta San Guido* 59,00 €
weicher, saftiger Abgang

Bolgheri DOC 2013, *Ricasoli* 55,00 €
harmonisch, feine Tannine

Chianti Riserva DOCG *Antinori, Fallstaff 92 P.* 59,00 €
rote Früchte, Gewürze

Chianti Riserva DOCG *Marchese, Tenuta, Tignaello* 79,00 €
fruchtige Aromen

Kampanien

Aglianico DOC, Onn Anto, Nuges (L) 59,00 €
angenehme Struktur, beeindruckender Abgang, Luca Maroni 97 P.

Aglianico IGT *Apostoli, Nuges* 35,00 €
voll, feine Tannine

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Abruzzan

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

Apulien

Negroamaro, Gran Appasso (L) 28,50 €
frisch und saftig, sanfte Tanine

Primitivo IGP, Tagaro (L) 29,50 €
würzige Noten, fruchtige Beeren

Primitivo IGP, Appassimento, Tagaro (L) 38,50 €
aromatisch und voll

Primitivo Collezione, Gran Appasso (L) 38,50 €
Schokolade, dunkel, mineralische Noten

Primitivo di Manduria, Li Filiti, Masca del Tacco (L) 38,50 €
kräftvoll, reife Beeren

Susumanello, Masca del Tacco (L) 29,50 €
elegant, kräftvoll, reife Tanine

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)