



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	19,00 €
<i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse</i> <i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables</i>	
TAGLIERE OGGI	31,00 €
<i>Verschiedene Wurstsorten, Käse, Gemüse, Meeresfrüchtesalat,</i> <i>Büffel-Mozzarella, Tomaten, Vitello Tonnato</i> <i>Mixed starter plate, ham, cheese, vegetables, seafood salad,</i> <i>buffalo mozzarella, tomatoes, vitello tonnato</i>	
BRUSCHETTA TRADIZIONALE	9,50 €
<i>Geröstetes Brot, Kirschtomatenwürfeln, Burrata, Basilikum</i> <i>Roasted bread, cherry tomatoes, 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 tomatoes</i>	
CARPACCIO DI MANZO	19,50 €
<i>Irisches Rindercarpaccio, gelbe und rote getrocknete Tomaten,</i> <i>Zitronen-Dressing</i> <i>Irish beef fillet, sundried tomatoes, 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 19,00 €

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Mozzarella

Mixed salad with shrimps, mozzarella

INSALATA PRIMAVERA 19,50 €

Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen, Mozzarella, Parmesansplitter

Mixed salad beef fillet strips, mozzarella, parmesan

INSALATA MISTA PICCOLA 8,00 €

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

23,50 €

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

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 €

Spaghetti, Hackfleisch-Tomatensauce
Spaghetti, ground meat, tomato sauce

RIGATONI DELLA NONNA 19,50 €

Rigatoni mit Rinderfiletstreifen, Rosmarin, Kirschtomaten
Rigatoni, beef fillet strimps, rosemary, cherry tomatoes

SPAGHETTI CARBONARA 23,50 €

Spaghetti, Guanciale-Speck, Eigelb, Parmesan, Pecorino
Spaghetti, Guanciale bacon, egg yolk, parmesan, pecorino

+ Extra Trüffel 8,00 €

LINGUINE OGGI 19,00 €

Linguine mit Garnelen, frischen Cherrytomaten, Rucola
Linguine with shrimps, fresh cherry tomatoes and rocket salad

PASTA FRESCA /FRISCHE PASTA/FRESH PASTA

CANNELLONI VERDEROSA 18,00 €

Cannelloni mit Lachs, Mozzarella, Zucchini
Cannelloni with salmon, mozzarella, zucchini

LASAGNE ALLA GIANNI 15,00 €

Lasagne überbacken mit Hackfleisch, Béchamelsauce,
Bio San Marzano Tomatensauce
Lasagne, minced meat, béchamel, Bio San Marzano tomato sauce

PESCE /FISCH / FISH

SALMONE AGLI AGRUMI

27,50 €

Lachs in Orangen-Zitronen-Sauce mit Kartoffeln

Salmon with orange-lime-sauce and potatoes

CARNE /FLEISCH / MEAT

TAGLIATA DI MANZO

29,50 €

Rumpsteak gegrillt, dünn geschnitten auf Rucola Salat

Grilled rump steak thinly sliced on rocket salad

PIZZAIOLA DI VITELLO

27,00 €

Kalbsfleisch in leichter Tomaten-Oregano-Sauce mit Pasta

Veal in a light tomato-oregano-sauce with pasta

BEILAGEN / CONTORNI/ SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN

7,50 €

GEMÜSE

8,50 €

BEILAGENSALAT

8,00 €

LE PIZZE / PIZZA

PIZZA PANE 8,00 €

Pizzabrot mit Rosmarin

Pizza bread with rosemary

STRACCETTI DI PIZZA PANE 8,00 €

Pizzabrotstreifen

Pizza bread in strips

MARGHERITA 13,00 €

Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola

Tomato sauce, Fior di latte d'Agerola, basil

MARINARA 12,00 €

Bio San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Kirschtomaten

Oregano, tomato sauce, basil, garlic, cherry tomatoes

REGINA 15,50 €

Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte

d'Agerola, Vorderschinken, Champignons

Tomato sauce, Fior di latte d'Agerola, ham, mushrooms

SALAME 15,00 €

Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola, Salami

Tomato sauce, Fior di latte d'Agerola, salami

DEL DIAVOLO 16,00 €

Bio San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola,

Spianata Salami piccante, Nduja

Tomato sauce, Fior di Latte, d'Agerola, spicy salami, Nduja

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 d'Agerola*

SPECIALE 16,00 €

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

CAPRESE 16,00 €

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

PARMA 19,00 €

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

CAPRICCIOSA 16,00 €

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

LE PIZZE BIANCHE / WEISSE-PIZZA

AL TARTUFO

21,00 €

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

Burrata, Spiegelei

Fior di latte d'Agerola, black Truffle, black truffle oil, burrata, fried egg

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>Sardellen</i>	<i>3,00</i>
<i>Prosciutto Parma</i>	<i>5,00</i>
<i>Burrata</i>	<i>6,00</i>
<i>Trüffel</i>	<i>8,00</i>
<i>Rucola</i>	<i>2,00</i>
<i>Gorgonzola</i>	<i>4,00</i>
<i>Parmesan</i>	<i>4,50</i>

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU DELLA NONNA 9,00 €

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

DOLCI OGGI (2. PERSONEN) 24,00 €

Gemischte Dessertvariation
Mixed dessert variation

PANNA COTTA 8,50 €

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

TARTUFO GELATO AFFOGATO 12,00 €

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, Briganino, Accornero, Piemonte 7,50 €

Leichte Süße, feine Frucht

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

Acqua Panna/ San Pellegrino 0,75 L	6,50 €
Acqua Panna/ 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

	0,1 L	Bottiglia
Prosecco DOC, Venetien (L)	6 €	28 €
Prosecco DOCG, Millesimato (L)		35 €
Prosecco DOCG, Rose (L)		35 €
Lambrusco Grasparossa (L)		28 €
Spumante, Metodo Classico, Manufaktur Winkler, Südtirol (L)		79 €
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 & SPRITZ

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 €
San Bitter Soda alk. frei	7,50 €
Martini Florale alk. frei	7,50 €
Martini Vibrante alk. frei	7,50 €

COCTAILS & 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 Barrique (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 DOC Valpantena, Venetien (L)	8 €	
Chardonnay IGT, Valpantena, Venetien (L)	7,50 €	
Pinot Grigio IGT, Valpantena, Venetien (L)	7,50 €	
Verdicchio DOC, Marken (L)	7,50 €	
Weissburgunder DOC, Tramin, Südtirol (L)	8,50 €	29,50 €
Custoza DOC, 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 €	
Chianti, Sangiovese DOCG, Toscana (L)	8 €	
Nero d'Avola DOC, Sizilien	8 €	
Primitivo IGP, Tagaro, Apulien (L)	8,50 €	
Ripasso DOCG, Valpantena, 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)
trocken, volmundig

29,50 €

Weißburgunder, Eich, Kornell (L) *Fallstaff 93 P.*
mineralisch, langer Abgang „Winzer des Jahres“

38,50 €

Sauvignon, Cosmas, Kornell (L)
mineralisch, wenig Säure « Winzer des Jahres »

38,50 €

Chardonnay DOC, Glarea, Tramin (L) *Fallstaff 90 P.*
frisch, saftig, langer Abgang

38,50 €

Sauvignon DOC, Pepi, Tramin (L) *Gambero Rosso 2 Gläser*
komplex und mineralisch

38,50 €

Weissburgunder DOC, Moritz, Tramin (L) *Robert Parker 92 P.*
ausgeprägte Frucht, frische Säure

38,50 €

Gewürztraminer DOC, Selida, Tramin (L)
kräftig und komplex, würzig

38,50 €

Weissburgunder, Aichberg, Barrique, Kornell (L) *Fallstaff 94 P.*
komplex, rund, weicher Abgang

59,00 €

Sauvignon, Oberberg, Flaschenreifung, Kornell (L) *Fallstaff 94 P.*
mineralisch, zitrisch, intensiv

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 (Holzfass), Falstaff 91 P. <i>würzig-mineralische Akzente, tiefer Abgang</i>	55,00 €
Weissburgunder Riserva, Vorberg, Terlan, (Holzfass) Falstaff 94 P. <i>fruchtige, mineralische Elemente, langer Abgang</i>	65,00 €
Chardonnay, Sankt Valentin, St. Michael Epan (L) Falstaff 94 P. <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, 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 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Friaul

Sauvignon Collio DOC, Komjanc (L) <i>Falstaff 90 P.</i> <i>mineralisch und frisch</i>	38,50 €
Pinot Grigio Collio DOC, Komjanc (L) <i>steinfrucht aromatisch</i>	38,50 €
Pinot Bianco Collio DOC, Komjanc (L) <i>mineralisch, frisch</i>	36,50 €
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 €

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Venetien/Lombardei

Lugana DOC, Monte del Fra (L) <i>trocken, herzhaft, harmonisch, James Suckling 90 P.</i>	35,00 €
Lugana DOC, Bulgarini (L) <i>Falstaff 90 P.</i> <i>frisch, saftig, zarte Würze</i>	35,00 €
Lugana, Felugan, Feliciana (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>Flaschenreifung, Falstaff 93 P.</i> <i>straff und mineralisch</i>	49,00 €
Soave DOC, I Palchi, 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>strucktur, 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 DOC, 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 €

Toskana

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/Marken

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, Shamari, 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, knackig, sehr mineralisch</i>	39,50 €
Chardonnay, Jale, Cusumano, Barrique <i>feine Säure, langer Nachhall, James Suckling 92 P.</i>	39,50 €

Kampanien

Greco di tufo, Del Dragone (L) <i>mineralische Frische, feine Frucht</i>	32,50 €
Falanghina, Nugnes (L) <i>fruchtig, saftig</i>	29,50 €

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

Südtirol

Rose, Merose IGT, Kornell (L) 36,00 €
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, Feliciano (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 Peretto, 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 €
Amarone DOCG, Valpantena (L) <i>reich an Tanninen, mundfüllend, langer Abgang</i>	49,50 €
Amarone DOCG, 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) 55,00 €
reif und geschmeidig

Amarone DOCG, Monte del Fra 59,00 €
samtig, körperreich

Piemont

Barbera DOC, Campomoro, Accornero (L) 32,50 €
fruchtig, samtige Säure, gute Nachhall, Gamero Rosso 3 G

Nebbiolo, Langhe DOC, Ventisei, Rattalino (L) 39,50 €
fruchtig, kräftige Struktur

Nebbiolo Langhe DOC, El Sartu, Parusso, (L) *James Suckling 91 P.* 39,50 €
Bouquet von reifen Früchten

Barbera d'Asti DOC, Ca di Pian, La Spignetta (L) 49,00 €
feinwürzig und samtig, James Suckling 91 P.

Barbaresco 42 DOCG, Rattalino (L)
59,00 € *feine Beerenfrucht, langes Finale*

Barolo 34 DOCG, Rattalino, (L) *Wine Spirit 95 P.*
65,00 € *komplex, reife Beeren*

Barolo, Mariondino DOCG, Parusso (L) *Robert Parker 94 P.* 95,00 €
süße Tannine, viel Frucht

Barolo Mosconi DOCG, Parusso (L) *Robert Parker 95 P.* 135,00 €
voll und saftig, nobles Tannin

Barolo Bussia DOCG, Parusso (L) *James Suckling 97 P.* 149,00 €
ausgewogen und tief

Nebbiolo Langhe DOCG, Perbacco, Vietti (L) 59,00 €
intensiv, füllig

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'uccellone, 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>saftig, komplex</i>	65,00 €
Nebbiolo d'Alba DOCG <i>Bruno Giacosa</i> <i>kräftige Tannine</i>	65,00 €
Barolo Sperss, Gaja (L) <i>kräft, kompakte Tannine</i>	Preis auf Anfrage
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 IGT, Rosso di Casanova, La Spinetta 35,00 €
vollmundig, weiche Tannine

Toskana

Sangiovese IGT, Rosso di Casanova, La Spinetta (L) 35,00 €
vollmundig, weiche 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 DOCG, La Togata (L) 69,00 €
seidige Tannine, langer Abgang

Bolgheri DOC, 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 DOCG, Dei (L) 85,00 €
klare Frucht, langer Abgang

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

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

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Toscana

Sangiovese DOC, Le Serre Nuove, Ornellaia (L) <i>weich, rund, umhüllend, Fallstaff 94 P.</i>	99,00 €
Bolgheri DOC, dell' Ornellaia, Ornellaia (L) <i>Robert Parker 97 P. Preis auf Anfrage</i>	
Cabernet Sauvignon IGT, Guido Alberto, Tenuta San Guido <i>komplex, fruchtig, Fallstaff 93 P.</i>	95,00 €
Cabernet Sauvignon DOC, Sassicaia, Tenuta San Guido <i>dicht, pikante Frische, Fallstaff 99 P.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
Merlot IGP, 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>Brolio 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, Fallstaff 92 P.</i> <i>rote Früchte, Gewürze</i>	59,00 €
Chianti Riserva DOCG <i>Marchese, Tenuta Tignanello</i> <i>fruchtige Aromen</i>	85,00 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Kampanien

Aglianico DOC, Onn Anto, Nuges (L) <i>angenehme Struktur, beeindruckender Abgang, Luca Maroni 97 P.</i>	59,00 €
Aglianico IGT Apostoli, Nuges <i>voll, feine Tannine</i>	35,00 €

Apulien

Negroamaro IGT, 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 IGP, Gran Appasso (L) <i>Schokolade, dunkel, mineralische Noten</i>	39,50 €
Primitivo di Manduria, Li Filitti, Masca del Tacco (L) <i>kräftvoll, reife Beeren</i>	38,50 €
Susumaniello IGP, Masca del Tacco (L) <i>elegant, kräftvoll, reife Tannine</i>	29,50 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Abruzzen

Montepulciano Riserva, DOC, Frentana 38,50 €
ausgewogen, elegante Tannine

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

Sizilien

Syrah IGT, Trubi, Cusumano (L) 32,50 €
vollmundig, 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)