



*Pomodoro*  
*Pizzeria — Ristorante — Pasteria*

Est 1974...

In unserem à-la-carte-Restaurant könne Sie durchgehend von 11.00 bis 22.00 Uhr aus unserer markfrischen Speisekarte auswählen.

Mit allen Sinnen geniessen

Lassen Sie sich von unserer Küche und unserem Service verwöhnen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüessen zu dürfen.

	<b>Insalata</b>	<b>Salate</b>	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Insalata verde</b>	Grüner Salat		8.50	
<b>Insalata mista</b>	Gemischter Salat		9.90	
<b>Insalata di rucola</b>	Rucola-Salat mit Parmesan-Splittern, Cherry Tomaten Balsamico und Olivenöl extra vergine		14.90	
<b>Insalata caprese</b>	Buffalo-Mozzarella, frische Ramato-Tomaten, mit frischem Basilikum verfeinert mit Balsamico-Olivenöl extra vergine		16.50	
<b>Insalata di fermentino</b>	Nüssler - Salat mit Ei, gebratener Speck und Croutons		13.90	
<b>Insalata gigante</b>	Grosser gemischter Salat mit Ei			18.90
<b>Insalata frutti di mare</b>	Sautierte Meeresfrüchte und Riesencrevetten, lauwarm serviert, auf knackigen jungen Blattsalatbett, verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Zitrone dazu Knoblauchbrot		19.90	24.90
<b>Insalata grande chef</b>	Grosse gemischter Salat mit gebratenen Pouletstreifen, Parmesansplittern und Vorderschinken in der Schüssel serviert			23.90

	<b>Minestre</b>	<b>Suppen</b>		
<b>Minestrone alla contadina</b>	Italienische Gemüsesuppe		9.90	
<b>Tortellini in brodo</b>	Bouillonsuppe und frischen Tortellini mit Fleischfüllung		9.90	
<b>Pappa al pomodoro</b>	Eine Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert durch Aromatisches Basilikum und Olivenöl extra vergine dazu Croutons		9.90	
<b>Fumato di pesce</b>	Eine herzhaft-cremige Safransuppe mit Meeresfrüchten und Riesencrevetten		12.90	

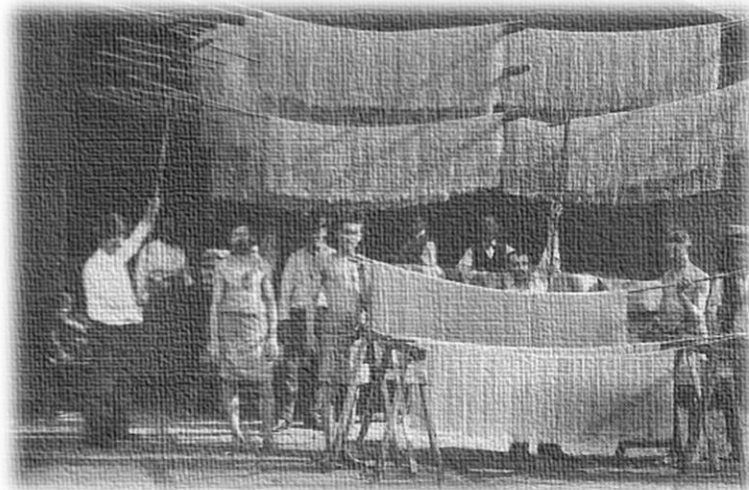
	<b>Antipasti</b>	<b>Kalte Vorspeisen</b>		
<b>Bruschette al pomodoro</b>	Grillierte Brotscheiben mit Knoblauch aromatisiert, mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und frischem Basilikum verfeinert mit Olivenöl extra vergine		10.90	
<b>Antipasti misto della casa</b>	Hausgemachte herrliche Vorspeisen. Wie man sie nur in Italien geniesst		16.90	22.80
<b>Carpaccio di manzo</b>	Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindsfleisch mariniert mit Olivenöl extra vergine, Zitronensaft, Salz und Pfeffer, garniert mit Parmesansplittern und Rucola		18.50	23.50
<b>Bresaola della Valtelina</b>	Luftgetrockneter, Italienischer Rinderschinken, hauchdünn geschnitten auf Rucola - Bett und Parmesansplittern verfeinert mit Olivenöl extra vergine		20.50	

	<b>Paste</b>   <b>Teigwaren</b>	Kleine Portionen	Hauptspeise
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncini</b>	Mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und peperoncini	13.90	16.90
<b>Spaghetti alla napoletana</b>	Mit feiner hausgemachter Tomatensauce, abgerundet mit frischem Basilikum	14.90	17.90
<b>Spaghetti Bolognese</b>	Mit einer würzigen Fleischsauce Rezept «Pellegrino Artusi von 1830»	15.90	18.90
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	Mit Speck, Eigelb, Rahm und Pfeffer aus der Mühle	18.90	21.90
<b>Spaghetti «Lauressa»</b>	Mit Kalbsstreifen, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Paprikasauce	20.90	23.90
<b>Spaghetti alla marinara</b>	Mit Meeresfrüchten, Riesencrevetten und Knoblauch, Geschwenkt in hausgemachter Tomatensauce	21.90	24.90
<b>Penne all'arrabbiata</b>	Makkaroni mit Tomatensauce und frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Peperoncini serviert	16.90	19.90
<b>Penne Vegetariana</b>	Makkaroni mit Rahmsauce, Parmesan und frisches Markt Gemüse	17.90	20.90
<b>Penne all'abruzzo</b>	Makkaroni speziell zubereitet wie in Süditalien: mit klein gewürfelm Rindfleisch, Knoblauch, Tomaten und Peperoncini abgeschmeckt	20.90	23.90
<b>Tris di pasta</b>	Hausgemachte Cannelloni mit Spinat und Ricotta, Ravioli al burro und Trofie mit Pesto dazu Tomatencoulis		24.90
<b>Trofie all'amatriciana «Ricetta Accademia italiana»</b>	Trofie mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Speck, nach einem traditionellen Rezept der italienischen «Accademia della cucina»	21.90	24.90
<b>Trofie di manzo</b>	Trofie mit zarten Rindstreifen, frischem Gemüse, Champignons, und Rucola mit Kräutersauce	22.90	25.90
<b>Gnocchi al pesto</b>	An einer feinen Basilikumpesto mit Pinienkernen, Tomatenwürfeln, Parmesan und Olivenöl extra vergine	18.90	21.90
<b>Gnocchi al limone</b>	FrISChe Kartoffelgnocchi mit viel Rahm und Zitronensauce	17.90	20.90
<b>Tortellini alla panna</b>	Tortellini mit Fleischfüllung und viel Rahm zubereitet	17.90	20.90
<b>Ravioli al burro e salvia</b>	FrISChe Ravioli mit Ricotta – Spinatfüllung, serviert mit Butter und Salbei	16.90	19.90
<b>Tagliatelle al salmone</b>	FrISChe Nudeln mit geräuchertem Lachs aus Schottland, verfeinert mit Zitronenrahmsauce und Tomatenwürfeln	20.90	23.90
<b>Tagliatelle «dolce Auron»</b>	FrISChe Eiernudeln mit Riesencrevetten und Rahm verfeinert mit Safran	21.90	24.90
<b>Tagliatelle casanova</b>	FrISChe Eiernudeln mit Vorderschinken, Champignons und Rahm verfeinert mit Knoblauch	19.90	22.90

	<b>Risotti</b>	Kleine Portionen	Hauptspeise
<b>Risotto alla milanese</b>	Safran – Risotto nach einem traditionellen Rezept mailändischer Art abgelöscht mit Weisswein	16.90	19.90
<b>Risotto ai funghi porcini</b>	Risotto mit Steinpilzen und Parmesan abgelöscht mit Weisswein	20.90	23.90
<b>Risotto alla crema al limone</b>	Risotto an Zitronenessenz mit Riesencrevetten, Rucola und Parmesansplittern abgelöscht mit Weisswein	21.90	24.90
<b>Risotto ai frutti di mare</b>	Risotto mit Meeresfrüchten und Riesencrevetten abgelöscht mit Weisswein	22.90	25.90
<b>Risotto vegetariana</b>	Risotto mit frischem Gemüse, verfeinert mit Olivenöl extra vergine abgelöscht mit Weisswein	18.90	21.90
<b>Risotto «Amarone»</b>	Risotto mit Rindsstreifen und Zwiebeln, abgelöscht mit Amarone dazu Parmesansplittern abgelöscht mit Weisswein	21.90	24.90

## Gratinate | Im Ofen überbacken

<b>Lasagne al forno</b>	Hausgemachte Lasagne mit Rindsfleisch, nach einem Original-Rezept aus der Emilia-Romagna Küche, im Ofen überbacken		21.90
<b>Cannelloni fatti in casa</b>	Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta – Spinatfüllung, mit Tomaten und Rahmsauce im Ofen überbacken	19.90	22.90
<b>Gnocchi al gorgonzola</b>	Frische Kartoffelgnocchi mit viel Rahm und Gorgonzola, im Ofen überbacken	18.90	21.90
<b>Tortellini piccante</b>	Tortellini mit Fleischfüllung, Speck, Peperoncini und Rahm im Ofen überbacken	18.90	21.90



<b>Pizze   Pizzen</b>		Kleine Portionen	Hauptspeise
<b>Pizza Margherita</b>	Tomaten, Mozzarella und Oregano	14.50	16.50
<b>Pizza Funghi</b>	Tomaten, Mozzarella, Champignons und Oregano	16.90	18.90
<b>Pizza Napoli</b>	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	18.90	20.90
<b>Pizza Quattro Stagioni</b>	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Vorderschinken, Peperoni, Champignons und Oregano	20.90	22.90
<b>Pizza Prosciutto</b>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Oregano	18.90	20.90
<b>Pizza Prosciutto e funghi</b>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Oregano	19.90	21.90
<b>Pizza Hawaii</b>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas und Oregano	18.90	21.90
<b>Pizza Gorgonzola</b>	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano	18.90	20.90
<b>Pizza Piccante</b>	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Knoblauch und Oregano	19.90	21.90
<b>Pizza Rucola</b>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Olivenöl extra vergine und Oregano	18.90	20.90
<b>Pizza «bella vita»</b>	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Rucola und Oregano	19.90	22.90
<b>Pizza Diavola</b>	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola, Oliven, Knoblauch und Oregano	20.90	22.90
<b>Pizza Etna</b>	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	20.90	22.90
<b>Pizza Siciliana</b>	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Oliven, frische Tomaten, Basilikum und Oregano	20.90	22.90
<b>Pizza Miss Italia</b>	Tomaten, Mozzarella, Speck, Spiegelei, Spinat und Oregano	20.90	22.90
<b>Pizza «Lauressa»</b>	Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Peperoncini, Mascarpone und Oregano	21.90	23.90
<b>Pizza Capricciosa</b>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Artischocken und Oregano	19.90	21.90
<b>Pizza Nostrana</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami Nostrana und Oregano	19.90	21.90
<b>Pizza Auron</b>	Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	22.90	24.90
<b>Pizza «Pomodoro»</b>	Lassen Sie sich überraschen!	19.90	21.90
<b>Pizza Italia</b>	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Tomatenscheiben, Mascarpone und Oregano	19.90	21.90
<b>Pizza Vegetariana</b>	Tomaten, Mozzarella, frisches Marktgemüse und Oregano	17.90	19.90

<b>Pizze   Pizzen</b>		Kleine Portionen	Hauptspeise
<b>Pizza Quattro formaggi</b>	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Buffalo und Oregano	20.90	22.90
<b>Pizza Caprese</b>	Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Buffalo und Basilikum	19.90	21.90
<b>Pizza Rucola Salmone</b>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, geräucherter Lachs und Parmesan	22.90	24.90
<b>Pizza Gamberoni</b>	Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Knoblauch und Oregano	22.90	24.90
<b>Pizza Salmone</b>	Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Zwiebelringe, Kapern und Oregano	22.90	24.90
<b>Pizza Tonno</b>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oregano	19.90	21.90
<b>Pizza Fruti di mare</b>	Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten, Kapern und Knoblauch	20.90	22.90
<b>Pizza Del mare</b>	Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Riesencrevetten und Knoblauch	24.90	26.90
<b>Pizza Salmone e Gamberi</b>	Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, geräuchertem Lachs und Oregano	23.90	25.90
<b>Pizza Boungusto</b>	Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Mascarpone, Peperoni und Knoblauch	23.90	25.90
<b>Pizza Porcini</b>	Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Parmesansplittern, Knoblauch und Oregano	20.90	22.90
<b>Pizza Peperoni</b>	Tomaten, Mozzarella, grillierte Peperoni, Knoblauch und Oregano	17.90	19.90
<b>Pizza Parma</b>	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Oregano	21.90	23.90
<b>Pizza Pollo</b>	Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Champignons, Knoblauch und Oregano	18.90	20.90
<b>Pizza Amela</b>	Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola und Trüffelöl	22.90	24.90
<b>Pizza Gucci</b>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, frischer Basilikum, Cherry Tomaten, Buffalo und Olivenöl extra vergine und Oregano	20.90	22.90
<b>Pizza Calzone</b>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Oregano, zugedeckt		22.90
<b>Pizza Calzone e ovo</b>	Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Champignons und Spiegelei, halb zugedeckt		23.90
<b>Focacce   Pizzabrot</b>			
<b>Focaccia naturale</b>	Mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Parmesan		8.90
<b>Focaccia di parma</b>	Mit Olivenöl extra vergine, Knoblauch, Parmesan und Rohschinken		17.90
<b>Focaccia al salmone</b>	Mit Olivenöl extra vergine, geräuchertem Lachs, Zwiebelringe und Kapern		16.90

## Pesci e crostacei | Fische und Krustentiere

<b>Filetti di pesce persico</b>	Gebratene Eglifilets auf Blattspinat mit Cherrytomaten und Salzkartoffeln	33.90
<b>Orata della Chef</b>	Gebratene Goldbrassenfilets mit Zitronenbutter, gebratene Kräuterbratkartoffeln und frisches Marktgemüse	35.90
<b>Gamberoni alla griglia</b>	Grillierte Riesencrevetten mit frischer Petersilie, Knoblauch verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Reis	39.50
<b>Gamberoni diavola</b>	Sautierte Riesencrevetten mit Cherry Tomaten, Knoblauch, frischer Petersilie, Peperoncini und frisches Marktgemüse	39.50

## Carni | Fleisch

<b>Scaloppina di impanata</b>	Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites und Zitrone	29.90
<b>Petto di pollo gorgonzola</b>	Grilliertes Pouletschnitzel mit mildelikaten Gorgonzolasauce und Risotto	27.90
<b>Petto di pollo senape</b>	Grilliertes Pouletschnitzel an sämiger Senfsauce mit Tagliatelle	26.90
<b>Scaloppina di maiale ai funghi</b>	Schweinerahmschnitzel mit Nudeln und Rahm	30.90
<b>Spezzatino di fegato di vitello</b>	Geschnetzelte Kalbsleber mit eingelegten Zwiebeln und Buttereis	32.90
<b>Paillard di vitello alla griglia</b>	Kalbspaillard kurz grilliert mit Pommes-frites und Zitrone	34.90
<b>Scaloppine al limone</b>	Zartes Kalbsschnitzel an delikater Zitronensauce und Parmesanrisotto	35.80
<b>Tagliata di manzo alla griglia</b>	Durchzogenes, rosa grilliertes Rindsentrecôte mit Rosmarin, in feinen Scheiben geschnitten auf einem Rucolabeet serviert mit Bratkartoffeln	35.90
<b>Filetto di manzo</b>	Rindsfilet vom Grill mit Steinpilzen – Trüffelsauce, serviert mit Safranrisotto	46.50
<b>Saltimbocca alla romana</b>	Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Marsalasauce, dazu Parmesanrisotto	36.90
<b>Piccata alla milanese</b>	Zartes Kalbschnitzel im Eipermesan-Mantel, dazu Tomatenspaghetti und frisches Basilikum	36.90
<b>Entrecôte di manzo alla griglia</b>	Zartes, grilliertes Rindsentrecôte mit Olivenöl extra vergine, Pfeffer aus der Mühle und Steinpilzsauce dazu Pommes Frites	36.90
<b>«Cordonbleu Classic»</b>	Gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzerkäse, serviert mit Pommes-frites	30.90
<b>«Cordonbleu Ticino»</b>	Gefüllt mit pikanter Salami, Speck und Greyerzerkäse, serviert mit Pommes-frites	33.90

- Zuschlag für zwei Beilage CHF 5.50

**Per i bambini**

**Für die Kinder**

bis 12 Jahre

<b>Insalata Micky</b>	Grüner Salat mit Mais und Rüeblì	7.50
<b>Tortellini Teletubbies</b>	Gefüllte Rinds – Teigtaschen an Rahmsauce und Parmesan	10.50
<b>Pommes Frites</b>	Mit Ketchup oder Mayonnaise	7.50
<b>Spaghetti Donald Duck</b>	Spaghetti mit Butter und Salz	12.50
<b>Spaghetti Masha</b>	Spaghetti mit Tomatensauce	12.50
<b>L'oros</b>	Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup	14.50
<b>Pizza Minion</b>	Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	12.50
<b>Pizza Pink Panther</b>	Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken	14.50
<b>Scaloppina Impanata</b>	Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Ketchup	19.50





## Kaffee

Ristretto		4.40
Espresso		4.40
Doppelt Espresso		6.90
Latte macchiato		5.70
Kaffee		4.40
Milchkaffee		4.70
Cappuccino		5.50
Caffè Corretti (Espresso mit Grappa oder Amaratto)		6.90
Tee		4.70
Kaffee Fertig		6.50
Irish Coffee (doppelter Espresso mit Irish Whiskey und Schlagrahm)		9.50
Milch, kalt oder warm	20cl	3.00

## Schokolade

Heisse Schokolade		4.90
Heisse Schokolade mit Schlagrahm		5.50
Heisse Schokolade mit Rum oder Amaretto		9.80

## Hahnenwasser

	30cl	50cl
Serviceleistung und Waschmittel	2.50	3.50

## Kalte Getränke – alkoholfrei

San Pellegrino, Acqua Panna	50cl	6.20
Arkina blau, grün	33cl	4.90
Coca-Cola, light, zero	33cl	4.90
Fanta orange	33cl	4.90
Rivella rot, blau	33cl	4.90
Ramseier Apfelsaft	33cl	4.90
Apelschorle	33cl	4.90
Sanbitter / Crodino (samtig-bitter Geschmackserlebnis)	10cl	5.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	4.90
Redbull	25cl	6.00
Tomatensaft	25cl	5.50
Orangensaft	25cl	5.50

## Offenausschank - alkoholfrei

	20cl	30cl	50cl
Valser mit Kohlensäure	3.40	4.20	5.20
Valser ohne Kohlensäure	3.40	4.20	5.20
Eistee	3.50	4.50	5.50
Citro	3.50	4.50	5.50
Coca-Cola	3.50	4.50	5.50

## Aperitifs & Bitters

Aperol Spritz (mit Prosecco und Spritzer Soda)	11°	4cl	12.50	
Campari	25°	4cl	7.20	
Cynar	16.50°	4cl	7.20	
Martini binaco, rosso	15°	4cl	7.20	
Prosecco	11°	10cl	8.50	75cl 59.50
Moscato d`Asti	6°	10cl	9.50	75cl 66.50
Appenzeller	29°	4cl	7.20	
Pastis	45°	4cl	7.20	
Ramazotti	30°	4cl	7.20	
*Jede zusätzliche Zutat		10cl	1.50	

## Spirituosen

Vielle Prune	41°	2cl	9.50
Calvados	40°	2cl	8.50
Amaretto	28°	4cl	7.50
Limoncello	32°	4cl	7.50
Baileys	17°	4cl	7.90
Rémy Martin	40°	2cl	9.50
Gin Gordon`s	37.5°	4cl	9.90
Vodka Smirnoff	40°	4cl	9.90
Rum Baccardi	37.5°	4cl	9.90
Ballantines	40°	4cl	9.00
Jack Daniels	40°	4cl	11.50

## Bier vom Fass

	20cl	25cl	40cl
Feldschlösschen	3.90	4.60	6.20
Panaché	3.90	4.60	6.20
Henaché	3.90	4.60	6.20

## Flaschenbier

Dunkel Bier Feldschlösschen	33cl	5.90
Alkoholfrei Feldschlösschen	33cl	5.90
Schneider Weisse	50cl	8.20

## Offene Weiss Weine – Vino bianco

	10cl	50cl	75cl
<b>Chardonnay</b> – Friul DOC Cavatina Cavatina	6.00	30.00	
<b>Malvira, Roero Arneis DCG</b> Der Malvira Roero Arneis DCG zeigt eine strohgelbe Farbe mit leichten Grünen Reflexen. Delikates Bukett, frisches Obst und Zitrusfrüchte. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, vollmundig und fruchtig. Perfekt zu jedem Apéro.	6.00	30.00	43.00
<b>Epesses</b> Lavaux AOC – Lèsprit Vaudois	5.20	26.00	

## Offene Rose Weine – Vino rosato

Waadt – <b>Deil-de-pedrix</b>	5.20	26.00	
-------------------------------	------	-------	--

## Offene Rot Weine – Vino rosso

<b>Montepulciano d`Abruzzo DOC</b>	4.60	23.00	
<b>Chianti DCG Cavatina</b> – Toskana, Sangiovese	4.90	24.50	
<b>Merlot</b> – Veneto, Venetien	4.80	24.00	

## Flaschenrotweine im Offenausschank

	10cl	75cl
<b>Primitivo Salento IGT</b> Baroncelli selezione sud	6.00	45.00
<b>Nero d`Avola – Terre Siciliane IGT,</b> Baroncelli selezione isole	6.50	49.00
<b>Rioja DDCa Crianza - Alcorta</b> Spanien, Oberer Ebro, Tempranillo	6.90	51.50
<b>Ripasso della Valpolicella DOC</b> Terre di Verona – Cantina Sociale della Valpantena Rondinell, Corvina Veronese	7.80	58.50
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b> Classico DOC – Terre di Verona, Cantina Sociale della Valpantena	9.90	74.50

## Flaschenrotweine – Vino rosso

75cl

### Primitivo Salento IGT – Baroncelli selezione sud

45.00

Schwarzrot mit feinen Violette Reflexen glänzt dieser ausgewogene, frische Wein im Glas. In die Nase steigt ein dezentes, feines Bukett von Pflaume, Zwetsche und dunklen Beeren sowie etwas Dörrobst- Kaffee und Pflanzlichen Aromen. Den Gaumen betört die erwähnte schöne Fruchtaromatik, ergänzt von karamelligen Noten und einem Hauch von Tee. Saftige Tannine, eine wunderbare Weichheit, Harmonie und Fülle begeistern, und ein angenehmer Abgang rundet diesen feinen Primitivo ab.

### Nero d`Avola – Terre Siciliane IGT, Baroncelli selezione isole

49.00

Intensive Aromen von Kirsche, Sauerkirsche und Cassis charakterisieren diesen ausgewogenen gehaltvollen rubinroten Wein mit Schönem Violettschimmer, gefolgt von etwas Dörrobst und Gewürznoten. Nach einer leichten Auftaktsüsse präsentiert er sich im Gaumen fruchtig, frisch und harmonisch. Zeigt saftige Tannine und angenehme Röstnoten von Kaffee und getoastetem Holz.

### Ripasso della Valpolicella DOC

Terre di Verona – Cantina Sociale della Valpantena  
Rondinell, Corvina Veronese

58.50

Ein feiner rubinroter Ripasso, fruchtig, ausgewogen und frisch, der sich mit einem dezenten Bukett von Pflaume, Zwetschge, roter Johannisbeere, Rosine sowie leicht Lakritz und Zimtnoten präsentiert. Im Antrank ist er trocken, aromatisch und recht harmonisch. Seine Beeren- und Dörrfruchtnoten sind auch hier wieder präsent. Ebenso wie die Würzaromatik.

### Amarone della Valpolicella Classico

Classico DOC – Terre di Verona, Cantina Sociale della Valpantena

74.50

Ausgewogen, fruchtig, gehaltvoll und nachhaltig ist dieser typische Amarone, im Glas granatrot mit einigen Violett Reflexen. Mittelkräftig steigt sein Bukett von Dörrpflaume, Feige und Rosine in die Nase, ergänzt von Steinobst- und Beerennoten. Im Gaumen ist er leicht süsslich, frisch und aromatisch, recht weich, Füllung und harmonisch. Auch hier präsentiert er seine Beeren- und Dörrfruchtnoten, hinzu kommen Andeutungen von Gewürznelke, Pfeffer und Toastbrot sowie ein angenehmer Abgan

## 168 Dalian Puglia rosso – IGT

75cl

56.50

Dunkels Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Bouquet mit Aromen von reifen Himbeeren, Kirsche und heller Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich extrem fruchtig, beerig und mit einem süsslichen Auftakt. Der Wein ist vollmundig und rund, mit sanften Tanninen und milder Säure ausgestattet. Ein Wein der auf Anhieb viele begeistert.

## Brunello di Montalcino DCG - Toscana

79.00

Der Brunello di Montalcino wird sortenrein aus Sangiovesetrauben gekeltert, die aus den besten Weinbergen stammen und sorgfältig verzogen und ausgewählt werden.

Nach einer sorgfältigen Weinbereitung, wird er für 3 Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut bevor er sich ein Jahr in der Flasche verfeinert. Rubinrot, Das Bouquet ist intensiv, am Gaumen weich und gut ausgewogen. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse.

## Barbera d`Asti - DOC

57.00

Ein eleganter, körperreicher Wein. Anhaltender Duft mit schönen Noten von Waldbeeren, Vanille und Kaffee. Der gekonnte Barrique Ausbau verleiht ihm angenehme Vanille- und Röstaromen ohne die Frucht zu dominieren. Im Gaumen geschmeidig und rund, mit perfekt ausbalancierter Säure

## Rioja DDCa Crianza – Vina Alcorta, Tempranillo

51.50

Tiefes Kirschrot. Ausdrucksvolle Nase mit klaren Barriquenoten, feine Düfte nach Vanille und Gewürzen, perfekt abgestimmt mit den typischen Fruchtaromen der Tempranillo-Traube. Im Gaumen rund und samtig, sehr harmonisch, mit angenehmen Tanninen. Komplexer, langer Abgang.

Über die Jahrgänge orientiert Sie unser Personal gerne.