

*Prosecco* 0.1l 5.50  
*Prosecco auf Eis* 0.2l 8.00  
*Aperol Spritz* 9.00  
*Aperol Prosecco* 6.00  
*Limoncello Spritz* 9.00  
*Sarti Spritz* 9.00  
*Lillet Wild Berry* 9.00  
*Martini Bianco* 7.00  
*Martini Rosso* 7.00  
*Martini Dry* 7.00  
*Negroni* 9.00  
*Crodino Spritz* alkoholfrei 7.00  
*Spritz Leo* alkoholfrei 8.00

Aperitivi

Aperitif

# Antipasti & Insalata

## Vorspeisen & Salat

### *Carpaccio Italia*

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, roh, mit Rucola, Knoblauch und Parmesankäse 18.00

### *Vitello Tonnato*

Kalter Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten, mit einer Thunfischfarce, Kapernäpfel und Oliven 19.00

### *Bruschetta*

Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl 13,00

### *Insalata Pollo*

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust vom Lavastein-Grill, frischem Ziegenkäse mit Honig und Croutons 19,50

### *Burrata con Crudo*

Burrata mit Cherry-Tomaten und Parmaschinken 16.00

### *Insalata Scampi*

Gemischter Salat mit Scampi und Knoblauch Dip 19,50

### *Amici Fantasia*

ingelegte Champignons, Paprika, Aubergine, Zucchini, Kalamata-Oliven und Balsamico-Zwiebeln mit Dip 16.00

## *Geröstetes Brot*

mit rotem Pesto 4.90

## *Baby Büffelmozzarella*

mit Cherrytomaten und Olivenpaté 7.00

## *Kalamata Oliven*

in Kräutern eingelegt 6.00

## *Zuppa Piccola*

Tomaten-Basilikum-Cremesuppe 6.00

## *Spianata Piccante*

scharfe Salami 10.00

## *Parmaschinken*

hauchdünn aufgeschnitten 10.00

## *Bruschetta*

mit Tomaten, Basilikum-Pesto und Parmesan 5.50

## *Focaccia Mascarpone*

duftende, frisch gebackene Focaccia mit  
Mascarpone und Honig 8.00

## *Focaccia Amici*

duftende, frisch gebackene Focaccia mit zweierlei  
Dip und Meersalzflocken 8.00

# Pizze Bianche

Pizza mit Mozzarella ohne Tomatensauce

## *Pizza Burrata*

mit Parmaschinken, Rucola, Cherry-Tomaten, Burrata und einer Balsamico-Reduktion 19,50

## *Pizza 4 Formaggi*

mit Gorgonzola, Ziegenkäse, Mascarpone und Mozzarella 17,50

## *Pizza Mari e Monti*

mit Scampi, Zucchini, Mascarpone und Pistazien 18,50

## *Pizza Deliziosa*

mit scharfer luftgetrockneter Salami, Mascarpone, Cherrytomaten und getrockneten Tomaten 17,00

Wenn Sie Informationen zu Allergenen benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

*Pizza Margherita*

mit Basilikum und Mozzarella 12.00

*Pizza Prosciutto*

mit italienischem Kochschinken 14.50

*Pizza Salami* mit Salami 14.00

*Pizza Novarese*

mit scharfer ital. luftgetrockneter Salami und Gorgonzola 16,90

*Pizza Amici*

mit Parmaschinken, Rucola und geraspelttem Parmesankäse 17,00

*Pizza Tonno*

mit mediterranem Blau-Thunfisch und roten Zwiebeln 16,90

*Pizza Capricciosa*

mit Salami, Kochschinken, Oliven, Artischocken und Champignons 18.00

*Pizza Calabrese*

mit scharfer ital. luftgetrockneter Salami, Rucola und Parmesan 18.00

*Pizza Trinita*

mit Sardellen, Kapern und Oliven, scharf 16.00

*Pizza Antipasti*

mit Antipasti all'Amici: eingelegten Oliven, Aubergine, Paprika, Champignons, Zucchini, Cherrytomaten, Artischocken, Rucola und Parmesan 22,00

# Pizze ROSSE

Pizza mit Mozzarella und Tomatensauce

### *Rigatoni alla Norma*

mit Aubergine, fruchtiger Tomatensauce und geriebenem sizilianischen Pecorino 19.00

### *Paccheri alla Nerano*

Neapolitanische Röhrenpasta mit Zucchini & Basilikum in cremiger Parmesan-Sauce 19.00

### *Spaghetti delle Murge*

mit Tomaten-Basilikumsauce und Burratakäse 19.00

### *Rigatoni Buffalo*

mit Hackfleisch-Sauce, gratiniert mit Büffel-Mozzarella 19.50

### *Spaghetti allo Scoglio*

mit patagonischem Tintenfisch, Venusmuscheln, Wildkrabben, Black-Tiger-Garnelen und Knoblauch in leichter Cherrytomatensauce 27.00

### *Tagliatelle Amalfi*

Bandnudeln in cremiger Mascarpone-Limone-Sauce mit feiner Minze, serviert mit zarten Lachswürfeln und viel Amore 23.50

### *Gnocchi alla Sorrentina*

in Tomatenparmesan-Sauce mit angeschmolzenem Büffelmozzarella 18.00

### *Spaghetti Amici*

mit Garnelen, Rucola, Cherrytomaten und Prosecco-sauce 21,00

### *Tagliatelle al Ragú*

mit Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce, nach altem italienischen Familienrezept 8 Stunden lang gekocht 18.00

### *Spaghetti Pomodoro*

mit Tomatensauce und Basilikum 14,50

### *Rigatoni al Limone*

mit zarter Hähnchenbrust in frischer Zitronen-Minze-Butter-Sauce 19,50

### *Bistecca Tranciata*

Tranchiertes argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill auf Rucolabett mit Cherrytomaten, Parmesankäse und Balsamico 36.00

### *Scaloppine alla Pizzaiola*

Zarter Schweinerücken in einer Oliven-Kapern-Tomaten-Sauce 27.00

### *Bistecca Gorgonzola*

Argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill, serviert mit einer Gorgonzola-Sauce 36.00

### *Pollo alla parmiggiana*

Hähnchenbrust mit Cherrytomaten, Basilikum und Parmaschinken unter geschmolzenem Büffelmozzarella 26.00

### *Scaloppine al Pepe verde*

Zarter Schweinerücken in einer Cognac-Senf-Sauce, verfeinert mit Madagaskar-Pfeffer 28.00

### *Bistecca alla Griglia*

Argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill, serviert mit einer Kräuter-Olivenöl-Salsa 34.00

### *Saltimbocca alla Romana*

Deutscher Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce 35.00

### *Fettini di Vitello alla Griglia*

Deutscher Kalbsrücken vom Lavasteingrill, serviert mit einer Kräuter-Olivenöl-Salsa 33.00

### *Scaloppine Piccante*

Zarter Schweinerücken mit schäfer Salami in cremiger Parmesan-Sauce 27.00

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen  
Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites  
und einen Beilagensalat

### *Gamberoni alla Griglia*

Garnelen vom Grill mit Knoblauch-Dip 32.00

### *Filetti di Orata*

Dorade-Filet vom Grill mit Knoblauch-Dip 29.50

### *Scampi Fritti*

frittierte Garnelenschwänze ohne Schale mit  
Knoblauch-Dip 29,50

### *Lupo di Mare alla Griglia*

Wolfsbarsch-Filet vom Grill mit Knoblauch-Dip 29,50

### *Calamari all Amici*

Tintenfischringe aus Patagonien in einer knusprigen  
Panade frittiert, mit Knoblauch-Dip 28.00

Zu diesen Fischgerichten servieren wir  
Ihnen einen Beilagensalat

### *Festa di Mare per Due*

Fischplatte für 2 Personen

Wolfsbarsch-Filet, gegrillte Garnelen, Dorade-Filet,  
frittierte Garnelenschwänze und Tintenfischringe aus  
Patagonien, serviert mit Knoblauch-Dip,  
Rosmarinkartoffeln und Salat 62.00

Wir bitten um Verständnis, dass die  
Fischplatte in ihrer Zusammenstellung  
nicht verändert werden kann.

### *Spaghetti*

mit Tomatensauce 9.00

### *Tagliatelle*

mit Tomaten-Rinderhackfleischsauce 9.00

### *Sorbetto al Limone*

Zitronensorbet in einer Zitronenschale  
serviert 7.00

### *Cassata al Pistacchio*

sizilianische Eiscreme-Spezialität  
mit Pistazien 8.50

### *Tiramisu*

der Amici-Klassiker aus Venetien 9.90

### *Tartufo Nero*

Halbgefrorenes aus Schokolade und einem  
Zabaioneherz, mit Amaretto getränkt 7.90

### *Tartufo Affogato al Caffé*

Halbgefrorenes aus Mocca-Eis in einem  
Espresso „ertrunken“ 7.90

Per Bambini

Für Kinder

Dolce

Dessert

### *St. Michaelis*

naturell oder feinperlig 0,25l 2,80 0,7l 6,90

### *Limonade*

Pink Grapefruit-Cranberry von Granini

Bio Ingwer & Zitrone von Proviant 0,3l 3,90

### *Schorle*

Bio Apfel oder Kirsch-Granatapfel von Proviant

Maracuja oder Rhabarber von Granini 0,3l 3,90

*Granini Pfirsichsaft* 0,2l 3,50

*Mezzo Mix, Coca Cola + Coca Cola Zero*

0,2l 2,90

*König Pilsener* vom Fass 0,3l 3,90

*König Pilsener* alkoholfrei 0,33 l Flasche 3,90

*Peroni* italienisches Bier 0,33 l Flasche 3,90

*Alster* Fassbier mit Limo 0,3l 3,70

*Alster* alkoholfrei 0,4l 4,40

*Benediktiner Hefeweizen*

naturtrüb oder alkoholfrei 0,5l Flasche 5,50

*Espresso* 2.90  
*Espresso Doppio* 4.10  
*Espresso Macchiato* 3.60  
*Espresso Doppio Macchiato* 4.30  
*Cappuccino* 3.90  
*Latte Macchiato* 4.20  
*Tasse Kaffee* 3.60  
*Heisse Schokolade* 4.90  
*Kännchen Tee* 3.30  
Earl Grey, Pfefferminze,  
Kräuter, Früchte, Grüntee

Alle Kaffee-Spezialitäten auch koffeinfrei erhältlich  
alternativ mit Hafermilch

*Sambuca* 4cl 3.80  
*Ramazotti* 4cl 3.80  
*Averna* 4cl 3.80  
*Baileys* 4cl 4.50  
*Fernet Branca* 4cl 4.50  
*Amaretto mit Sahne* 4cl 4.50  
*Limoncello* 4cl 4.50  
*Wodka Absolut* 4cl 5.50  
*Vecchia Romagna* 4cl 5.00  
*Grappa* 4cl 5.00  
*Grappa Speciale* 4cl 9.00

Café

Kaffee-Spezialitäten

Digestif

Schnaps

### *Vini Amici*

Rotwein, Weißwein & Rosé tagesaktuell für Sie geöffnet,  
wechselnder Hochgenuss 0,2l 8,00 0,75l 21,00

### *Weinschorle*

leichter Genuss, voller Geschmack 0,2l 7,00

### *Frizzantino*

weiss, spritzig, lebendig 0,2l 7,00 0,75l 19,50

### *Lambrusco*

spritzig frischer Weingenuss 0,2l 7,00 0,75l 19,50

Wir laden Sie herzlich ein, einen Blick auf unsere große Weinauswahl zu werfen. Suchen Sie sich eine schöne Flasche für Ihre Zeit bei uns im Restaurant oder für zu Hause aus.

Wir zeigen Ihnen in unseren Regalen eine wunderbare Auswahl italienischer Weine und beraten Sie gern bei der Wahl Ihres neuen Lieblingsweines.



### *Unsere digitale Vinothek*

Schauen Sie sich unser Wein-Sortiment direkt am Handy an und wählen Ihren Favoriten noch entspannter aus.

*Salute!*

*Prosecco extra dry Civa* 26.00

Tenimenti Civa, Friaul

Hergestellt aus der Rebsorte Glera zeigt sich dieser Prosecco in intensivem Strohgelb und einem eleganten Bouquet. In der Nase entfalten sich herrlich fruchtige und florale Noten. Am Gaumen angenehm zitrisch, aber ebenso harmonisch mit einem leicht würzigen Nachhall.

*Cuvée Valentina Nature Metodo* 45.00

BelColle, Alta Langa

Ein eleganter Schaumwein aus 95 % Pinot Noir und 5 % Chardonnay. 48 Monate gereift, überzeugt er mit feiner Perlage, Aromen von weißen Blüten, Birne und einem frischen, mineralischen Finale.

Spumanti

Prosecco & Champagner

# La vita è rosa

**Rosé ist nicht nur ein Wein,  
sondern ein Lebensgefühl**

*Lagrein Rosé Terlan* 31,00

Cantina Terlan, Alto Adige

Mit Aromen von saftigen Erdbeeren, Kirschen und einer zarten Würze zeigt sich dieser Roséwein mit einer lebhaften Frische und einer ausgewogenen Säure, die seine Eleganz und Trinkfreude hervorheben.

*Scalabrone Rosato* 34,00

Antinori, Bolgheri Toscana

Dieser italienische Rosé besticht mit Aromen von frischen Erdbeeren, saftigen Pfirsichen und einem Hauch von mediterranen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend und lebhaft mit einer ausgewogenen Säure, die seine Raffinesse und Vielseitigkeit unterstreicht.

*Smara* 21,00

Riva d'Oro

Ein frischer und eleganter Rosé vom Gardasee, der mit seiner zartrosa Farbe und seinem fruchtigen Charakter begeistert. In der Nase entfalten sich rote Beeren, Kirschen, weiße Blüten und ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch, lebendig und mineralisch, mit einer angenehmen Säure und einem fruchtigen, erfrischenden Abgang. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und sommerlichen Salaten. Ein Rosé voller mediterraner Leichtigkeit!

*Zorutti Sauvignon* 33.00

Zorutti, Collio, Venetien

Dieser Italiener ist knackig trocken und wunderbar lebendig: Aromen von Stachelbeere, grünem Apfel und Zitrusfrüchten verbinden sich mit feinen Kräuter- und Blütentönen. Die frische Säure sorgt für glasklare Struktur und einen langen, erfrischenden Nachhall.

*Maralba Collio Ribolla Gialla* 39.50

Marco Felluga, Collio, Friaul

Ein erfrischender Wein mit mit einer lebhaften Mischung aus Zitrusaromen, grünen Äpfeln und einem Hauch von Blumenwiese. Er verführt mit einer knackigen Frische und einer gut ausbalancierten Säure, die seine Eleganz unterstreicht.

*Terlaner Cuvée* 34.00

Alto Adige, Terlan

Dieser Italiener beeindruckt mit subtilen Aromen von grünen Äpfeln, zarten Blüten und einer leichten Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich mit einer erfrischenden Säure und einer angenehmen Cremigkeit.

*Trerè Rich & Famous* 25.00

Azienda Agricola Trerè

Ravenna, Emilia-Romagna, Italien

Ein leichter und doch charakturvoller Bianco IGT – saftige Aprikose und Birne treffen auf zarte Blütennoten. Am Gaumen wirkt der Wein frisch und mineralisch, die Frucht bleibt bis in das harmonisch-fruchtige Finale präsent.

*Biancospino – Roero Arneis DOCG* 36.50

Biancospino, Roero, Piemont

Ein klassischer Arneis mit eleganter Frucht von Birne, weißem Pfirsich und Apfel, unterlegt von Blüten- und Kräuternoten sowie einem feinen Mandelton. Am Gaumen frisch und saftig, harmonisch balanciert und mit einer dezenten, angenehm herben Note im mineralischen Finale.

### *Lugana Le Creete DOC* 51.50

Ottella, Lugana

Ein wunderbarer Lugana mit viel Ausdruck: reife Ananas, Grapefruit und andere exotische Früchte treffen auf eine ausgeprägte, salzige Mineralität. Cremig und vollmundig im Mundgefühl, gleichzeitig frisch und präzise, mit einem langen, mineralisch-fruchtigen Ausklang..

### *Sauvignon Winkl* 39,00

Cantina Terlan, Alto Adige

Ein herausragender Wein, der die charakteristischen Aromen und Frische der Sauvignon Blanc-Traube in jeder Flasche einfängt. Er verführt mit intensiven Noten von Stachelbeeren, grüner Paprika und frischen Kräutern und zeigt sich lebhaft und knackig mit einer erfrischenden Säure,

### *Chardonnay Kreuth* 41.00

Cantina Terlan, Alto Adige

Ein bemerkenswerter Wein, der durch durch Aromen von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einer dezenten Butternote, besticht und sich vollmundig und geschmeidig mit einer ausgewogenen Säure, zeigt die seine Eleganz und Vielschichtigkeit unterstreicht.

### *Maggiociondolo Bianco* 25.80

Tre Gemme, Abruzzo

Aromatisch und sommerlich präsentiert sich dieser Weiße aus der Region Colline Pescaresi: exotische Noten von Litschi, Mango und Ananas, verfeinert durch einen Hauch Bergamotte und Blüten. Die frische Säure und eine feine Mineralität machen ihn elegant & leichtfüßig.

### *Pinot Bianco Vorberg Terlan Riserva* 53,00

Cantina Terlan, Alto Adige

Ein herausragender Wein, der mit einer beeindruckenden Aromenvielfalt verführt, darunter reife Birnen, weiße Blüten und subtile mineralische Noten.

Am Gaumen zeigt er sich mit einer eleganten Textur und einer perfekt ausbalancierten Säure, die seine Raffinesse und Tiefe betont.

*Rocca delle Macie – Chianti Classico Riserva* 51,50

Rocca delle Macie, Toskana

Dieser Chianti Classico aus 2020 ist intensiv und doch geschliffen – dunkle Kirsche und Cassis verbinden sich mit würzigen und dezent röstigen Nuancen. Am Gaumen trocken, warm und elegant, mit seidig eingebundenen Tanninen und einem langen, würzig-fruchtigen Finale.

*Brunello di Montalcino* 78,00

Argiano, Brunello di Montalcino

Mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem Bouquet, das von roten Beeren, Kirschen, Gewürzen und einer subtilen Kräuternote geprägt ist, zeichnet sich dieser erstklassige Rotwein durch beeindruckende Tiefe und Komplexität aus und zählt zu den Ikonen der toskanischen Weinwelt. Am Gaumen beeindruckt er mit einer eleganten Struktur, seidigen Tanninen und einer bemerkenswerten Länge. Ein Wein, der die Leidenschaft und die Noblesse der Montalcino-Region in jeder Flasche verkörpert und ein wunderbarer Begleiter für besondere Anlässe ist.

*Camelot* 54,00

Firriato, Terre Siciliane

Ein eleganter und charismatischer Wein in tief rubinroter Farbe und einem Bouquet, das von dunklen Beeren, Kirschen und einer subtilen Würze geprägt ist. Er zeigt eine bemerkenswerte Fülle und Komplexität, begleitet von seidigen Tanninen und einer beeindruckenden Länge.

*Monvigliero Barolo* 78,00

BelColle, Verduno

Dieser wunderbare Barolo aus dem Piemont zeichnet sich durch seine Tiefe und Komplexität aus. Er verführt die Sinne mit einer tiefen, rubinroten Farbe und einem Bouquet, das von reifen Kirschen, roten Beeren, Rosenblättern und Gewürzen geprägt ist und zeigt am Gaumen eine bemerkenswerte Struktur, kräftige Tannine und eine erfrischende Säure.

### *Primitivo di Manduria* 29.80

Masseria Santa Maria, Apulien

Ein eindrucksvoller Rotwein aus der Region Manduria: Üppig und samtig – Noten von reifer Kirsche, Pflaume und Brombeere werden von Kräuterwürze und süßen Gewürzen umrahmt. Am Gaumen kraftvoll und saftig, mit weichen Tanninen, einem Hauch Süße und einem warmen, anhaltenden Nachhall.

### *Ribeca Perricone* 49,00

Firriato, Terre Siciliane

Dieser Rotwein mit seiner tiefen, fast undurchdringlichen Farbe und einem Bouquet, das von dunklen Kirschen, Beeren und würzigen Noten geprägt ist, verspricht Genuss pur. Am Gaumen beeindruckt er mit einer harmonischen Balance zwischen reichen Fruchtaromen, gut integrierten Tanninen und einer erfrischenden Säure.

### *Aglianico Castel del Monte* 78,00

Tenuta Bocca di Lupo, Castel del Monte

Ein eindrucksvoller Rotwein aus der Aglianico-Traube. Mit seiner tiefen, dunklen Farbe und einem Bouquet, das von dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und einer leichten Rauchigkeit geprägt ist, verführt er die Sinne. Am Gaumen zeigt er eine beeindruckende Tiefe und Intensität, begleitet von kräftigen Tanninen und einer erfrischenden Säure. Dieser Wein ist wie ein Ausdruck der Energie und des Terroirs von Apulien.

### *Ripasso Valpolicella Superiore DOC* 36,90

Azienda Agricola Giarola, Venetien

Ein vielschichtig und verführerischer Rosso: Kirsche, Amarena und Pflaume begegnen getrockneten Früchten, Pfeffer, Zimt, Tabak und dunkler Schokolade. Der Wein zeigt sich elegant und samtig, mit perfekter Balance und einem beeindruckend langen Abgang.

*Perla* 54,00

Cascina Radice, Nizza

Der Perla ist ein faszinierender Wein, dessen Namen bereits auf eine gewisse Eleganz und Raffinesse hinweist. Mit seiner tiefen, fast schimmernden Farbe und einem Bouquet von reifen dunklen Beeren, Kirschen und einer subtilen Würze zeigt sich dieser faszinierende, elegante Wein am Gaumen vollmundig und komplex, mit reichen Fruchtaromen, gut integrierten Tanninen und einer anhaltenden Länge. Dieser Wein ist wie eine kostbare Perle in der Welt der Weine, der die Schönheit und den Geschmack des Jahrgangs in sich trägt.

*Barbaresco* 98,00

Produttori del Barbaresco

Ein erstklassiger Rotwein mit einer tiefen, rubinroten Farbe und einem komplexen Bouquet, das von roten Beeren, Kirschen, Rosenblättern und einer subtilen Würze geprägt ist. Der Barbaresco beeindruckt mit einer bemerkenswerten Eleganz und Struktur, begleitet von feinen Tanninen und einer erfrischenden Säure.

*Harmonium Nero d'Avola* 51,00

Firriato, Terre Siciliane

Mit seiner tiefen, fast purpurnen Farbe und einem reichen Bouquet aus dunklen Beeren, Kirschen, Tabak und Gewürzen entfaltet dieser Rotwein eine beeindruckende Tiefe, begleitet von kräftigen Tanninen und einer bemerkenswerten Länge.

*Il Tempo Che Passa Barbera d'Asti Superiore* 46,00

Cascina Radice, Barbera d'Asti

Dieser Rotwein aus dem Piemont verführt die Sinne mit seiner tiefen rubinroten Farbe und einem Bouquet, das von reifen Kirschen, schwarzen Beeren und subtilen Gewürznoten geprägt ist. Am Gaumen entfaltet er eine beeindruckende Komplexität und Tiefe, begleitet von gut integrierten Tanninen und einer erfrischenden Säure.

### *Lagrein Gries Riserva* 46,00

Cantina Terlan, Alto Adige

Dieser herausragende Wein zeichnet sich durch seine tiefdunkle Farbe und seinen komplexen Charakter aus mit einem Bouquet, das von dunklen Beeren, Pflaumen und einer subtilen Würze geprägt ist. Er beeindruckt mit einer kräftigen Struktur, kräftigen Tanninen und einer erfrischenden Säure.

### *Taurasi* 49,50

Villa Raiano, Aglianico

Mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem Bouquet, das von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und einer subtilen mineralischen Note geprägt ist, zeichnet sich dieser kraftvolle Rotwein durch Tiefe und Komplexität aus. Am Gaumen beeindruckt er mit einer bemerkenswerten Struktur, reifen Tanninen und einer erfrischenden Säure.

### *Badia a Passignano Gran Selezione Chianti*

#### *Classico* 79,00

Antinori, Chianti Classico

Mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem komplexen Bukett, das von reifen Kirschen, schwarzen Beeren, Noten von Gewürzen, Tabak und einem Hauch von Vanille geprägt ist, verführt dieser herausragende Rotwein aus der Chianti Classico-Region in der Toskana. Er zeigt sich am Gaumen vollmundig und kraftvoll, begleitet von reifen Tanninen und einer bemerkenswerten Länge.

### *Salvego Rosso Verona* 49,00

Cantina, Tinazzi

Dieser rubinrote Wein verführt die Sinne mit einem Bouquet von roten Früchten, Kirschen, würzigen Nuancen und einem Hauch von aromatischen Kräutern. Im Geschmack bietet er eine ausgewogene Harmonie mit weichen Tanninen und erfrischender Säure.

# Vino Rosso

Rotwein

## *Torreserro Appassimento* 49,00

Cantina San Giorgio, Puglia

Dieser bemerkenswerter Italiener wird durch die Appassimento-Methode hergestellt, bei der die Trauben vor der Gärung getrocknet werden. Dies verleiht dem Wein eine intensive Konzentration von Aromen und Geschmack.

Der Wein präsentiert sich mit einer tiefen, rubinroten Farbe und einem Bouquet von reifen roten Früchten, Pflaumen, Gewürzen und einer subtilen Schokoladennote. Am Gaumen zeigt er eine beeindruckende Fülle, samtige Tannine und eine angenehme Süße, die gut ausbalanciert ist.

## *Degli Orzoni Riserva Rosso Collio* 85,00

Russiz Superiore, Collio

Dieser großartige Rotwein aus der Collio-Region spiegelt die Spitzenqualität und das einzigartige Terroir dieser Region auf beeindruckende Weise wider.

Er verführt uns mit einer tiefen, rubinroten Farbe und einem Bouquet, das von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und einer subtilen mineralischen Note geprägt ist und zeigt am Gaumen eine bemerkenswerte Struktur, reiche Fruchtaromen und gut integrierte Tannine.



*San Leonardo 2015* 205,00

San Leonardo, Vigneti delle Dolomiti

Ein erlesener Rotwein von unvergleichlicher Eleganz und Finesse. Mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem komplexen Bukett, das von dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und dezenten Röstaromen geprägt ist, betört er die Sinne. Am Gaumen entfaltet er eine harmonische Balance zwischen seidigen Tanninen, erfrischender Säure und einer anhaltenden Länge. Dieser Wein ist wie eine Symphonie der Sinne, die die Leidenschaft und das Erbe der Trentino-Region zelebriert.

*Vaio Armaron Serego Alghieri 2012* 185,00

Masi, Amarone della Valpolicella Classico

Es ist ein herausragender Rotwein voller Kraft und Eleganz der Valpolicella-Region mit einer tiefen, dunklen Farbe und einem Bukett, das von dunklen Kirschen, Pflaumen, Gewürzen und einer subtilen mineralischen Note geprägt ist. Begleitet von kräftigen Tanninen und einer erfrischenden Säure entfaltet er am Gaumen eine beeindruckende Tiefe und Komplexität.

*Tignanello 2015* 230,00

Antinori, Toscana

Der Tignanello 2015 ist ein legendärer toskanischer Rotwein, der zu den Ikonen der italienischen Weinwelt gehört. Dieser Wein stammt von der renommierten Tenuta Tignanello und spiegelt die Exzellenz und lange Weinbautradition der Region wider.

Mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem komplexen Bukett, das von reifen roten Früchten, Kirschen, Gewürzen und dezenten Tabak- und Vanillenoten geprägt ist, verführt er die Sinne. Er beeindruckt am Gaumen mit einer perfekten Balance zwischen seidigen Tanninen, einer erfrischenden Säure und einer anhaltenden Länge. Der Tignanello 2015 ist wie ein Meisterwerk der Weinherstellung, das die Leidenschaft und das Terroir der Toskana auf beeindruckende Weise einfängt und perfekt, um besondere Anlässe zu zelebrieren.

Vini d'Ecceellenza

Exklusive Rotweine der Spitzenklasse

### *Solengo 2017* 132,00

Argiano, Toscana

Ein beeindruckender toskanischer Rotwein ist der Solengo, der die hohe Qualität und die Weinbaukunst der Region in jeder Flasche zum Ausdruck bringt. Mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem komplexen Bukett, das von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und einer subtilen mineralischen Note geprägt ist, verführt er die Sinne und beeindruckt am Gaumen mit einer eleganten Struktur, seidigen Tanninen und einer erfrischenden Säure. Ein Wein, der die Leidenschaft und die Kunst der Weinherstellung in der Toskana in seiner reinsten Form zeigt und perfekt ist, um besondere Anlässe zu feiern.

### *Orma Toscana 2014* 165,00

Orma, Toscana

Mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem komplexen Bouquet, das von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und einer subtilen mineralischen Note geprägt ist, verführt dieser beeindruckende Rotwein. Er zeigt sich dabei voller Leidenschaft mit einer eleganten Struktur, seidigen Tanninen und einer erfrischenden Säure.

### *Amarone della Valpolicella Classico 2016* 125,00

Allegri, Amarone della Valpolicella Classico

Dieser majestätische Rotwein ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Corvina, Rondinella und Molinara-Trauben, die durch den Appassimento-Prozess getrocknet und dann zu diesem beeindruckenden Wein verarbeitet werden. Er besticht mit seiner tiefen, undurchsichtigen Farbe und einem Bouquet, das von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Trockenfrüchten und einer subtilen Würze geprägt ist. Am Gaumen beeindruckt er mit einer komplexen Struktur, samtigen Tanninen und einer erfrischenden Säure.

Der Amarone della Valpolicella Classico 2016 ist voller Noblesse. Er ist ideal für besondere Anlässe und Momente des Genusses, und er verkörpert die Leidenschaft und die lange Tradition der Valpolicella-Region auf eindrucksvolle Weise.

*Amarone della Valpolicella Classico 2015* 122,00

Speri, Vigneto Monte Sant'Urbano

Dieser exquisiter Rotwein, der zu den angesehensten Weinen der Valpolicella-Region in Venetien gehört, wird aus einer Auswahl von Corvina, Rondinella und Molinara-Trauben gewonnen und zeichnet sich durch einen intensiven und komplexen Geschmack aus.

Er verführt mit seiner tiefen, fast undurchdringlichen Farbe und einem Bouquet, das von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Trockenfrüchten und einer subtilen Würze geprägt ist und zeigt sich am Gaumen mit einer beachtlichen Fülle, seidigen Tanninen und einer bemerkenswerten Länge.

Ein sinnlicher Wein, der die Eleganz und den Reichtum der Valpolicella-Region in seiner reinsten Form zeigt und perfekt ist, um besondere Anlässe zu feiern.

*Oreno Toscana 2014* 195,00

Tenuta Sette Ponti, Toscana

Ein beeindruckender toskanischer Rotwein, mit tiefer, rubinroter Farbe und einem Bouquet von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und einer mineralischen Note. Am Gaumen zeigt er sich mit einer eleganten Struktur, seidigen Tanninen und einer erfrischenden Säure.

*Brunello di Montalcino Riserva Le Due Sorelle 2016*

169,00

Brunello di Montalcino, Tenuta la Fuga

Dieser herausragende Rotwein besticht durch seine tiefdunkle Farbe und ein Bouquet, das von reifen dunklen Beeren, Kirschen, Gewürzen und einer subtilen mineralischen Note geprägt ist. Am Gaumen beeindruckt er mit einer selbstbewussten Struktur, kräftigen Tanninen und einer erfrischenden Säure.

Der Brunello di Montalcino Riserva Le Due Sorelle 2016 ist wie ein kraftvolles Meisterwerk voller Tiefe und Komplexität, das die Leidenschaft und das Terroir der Montalcino-Region zelebriert. Dieser Wein ist perfekt, um besondere Anlässe zu feiern und die Eleganz und das Erbe der Region zu genießen.





