

*Herzlich willkommen
im Restaurant*

Rossini Quattro

CUCINA ITALIANA ©



Love for Pasta

Rossini Quattro

Love for Pasta





APERITIVO

Prosecco ²⁸	6,90
Aperol ¹ Spritz ²⁸ Aperol ¹ , Prosecco, Soda, Orange	7,90
Limoncello Spritz ²⁸ Zitronenlikör ¹ , Prosecco, Soda, Limette	7,90
Aperitivo Rosato ²⁸ Ramazzotti Rosato ¹ , Prosecco, Soda	7,90
Hugo ²⁸ Holunderblütensirup ^{1,5} , Prosecco, Soda, Minze	7,90
Martini ²⁸ Bianco, Rosso und Dry	7,90
Campari ¹ Orange oder Soda	7,90
Sarti Spritz Soda, Limettenscheibe, Blutorangengeschmack	8,90

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

ANTIPASTI – VORSPEISEN

1	Antipasti Italiano ^{16,18,21} typisch gemischter italienischer Vorspeisenteller	14,90
2	Carpaccio di Manzo ^{21,24} hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Champignons, Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und Zitronen-Vinaigrette	16,90
3	Parma con Melone Prosciutto Crudo auf Honigmelone	13,90
4	Vitello Tonnato ^{18,28} hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Kapern und Zitronen in einer Thunfischsauce	16,50
5	Mozzarella alla Caprese ²¹ typisch italienischer Bufala Mozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl extra Vergine	12,90
6	Bruschetta ^{15a,26} 5 Stück geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch	7,90
7	Focaccia Rossini ^{15a,21} traditionelles italienisches Pizzabrot mit Knoblauch, und Oregano	10,90
8	Funghi Ripieni ²¹ Champignons mit Spinat gefüllt in einer Gorgonzolasauce	12,90
9	Insalata di Mare ^{16,27} Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch	16,50
10	Focaccia Rucola ^{15a,21} traditionelles italienisches Pizzabrot mit Rucola und Speck	12,90



ZUPPA – SUPPEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 15 | Crema di Pomodori ²¹
Tomatensuppe mit Mozzarellastückchen und Basilikumpesto | 7,90 |
| 16 | Zuppa Broccoli ²¹
Broccoli-Crèmesuppe | 7,90 |
| 17 | Zuppa di Pesce ^{18,21}
italienische Fischsuppe mit verschiedenen Fischarten und Kräutern | 12,90 |
| 18 | Minestrone
italienische Gemüsesuppe | 7,90 |

INSALATA – SALATE

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Insalata Piccola Mista ^{21,28}
kleiner gemischter Salat mit Schafskäse und hausgemachtem Balsamico-Dressing | 8,90 |
| 21 | Tomatensalat
mit Zwiebeln und Olivenöl | 7,90 |
| 22 | Insalata Tonno ^{17,18,21,28}
großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, italienischem Schafskäse und Balsamico-Vinaigrette | 13,90 |
| 23 | Insalata Pollo ²⁸
großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons in hausgemachtem Balsamico-Dressing | 15,90 |
| 24 | Insalata Rossini ^{16,18,28}
großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen und Garnelen mit einem leichten Knoblaucharoma und hausgemachtem Balsamico-Dressing | 17,90 |

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

PASTA – NUDELGERICHTE

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Spaghetti Napoli ^{15a,21}
Spaghetti in Kirschtomatensauce mit Basilikumpesto | 11,90 |
| 31 | Spaghetti Aglio Olio ^{15a,28}
Spaghetti mit Knoblauch, Kräutern und scharfer Peperoni in Olivenöl | 11,90 |
| 32 | Spaghetti Carbonara ^{15a,17,21}
Spaghetti in einer Sahnesauce mit Speck | 12,90 |
| 33 | Tagliatelle con Salmone ^{15a,16,18,28}
traditionelle italienische Bandnudeln mit frischem norwegischem Lachs, Knoblauch und Dill in einer leichten Hummer-Weißweinsauce | 16,90 |
| 34 | Tagliatelle Rossini ^{15a,21}
traditionelle italienische Bandnudeln mit Filetspitzen und Champignons in Rahmsauce | 16,90 |





- | | | |
|----|---|-------|
| 35 | Tagliatelle di Tacchino ^{15a,21}
hausgemachte breite Bandnudeln mit Putenbruststreifen und Broccoli in einer Gorgonzolasauce | 15,90 |
| 36 | Tagliatelle Riviera ^{15a,16,28}
hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen und Peperoncini in Kirschtomatensauce | 18,90 |
| 37 | Tagliatelle Nero Seppia Scampi ^{15a,16,18,28}
hausgemachte schwarze dünne Bandnudeln mit Lachs und Scampi in einer Hummer-Weißweinsauce | 18,90 |
| 38 | Spaghetti Bolognese ^{15a,21}
mit Hackfleischsauce ¹² | 12,90 |
| 39 | Linguini Toscana ^{15a,21}
hausgemachte schmale Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und frischem Parmesan in leichter Tomatensauce | 14,90 |
| 40 | Linguini Orata e Spinaci ^{15a,18}
schmale Bandnudeln mit einer Blattspinatsauce, einem leichten Knoblaucharoma und Cherrytomaten, serviert mit frischem Doradenfilet vom Grill | 18,90 |
| 41 | Linguini Pollo ^{15a,21}
hausgemachte schmale Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Zucchini in Currysauce | 15,90 |
| 42 | Gnocchi Buro ^{15a,21}
Kartoffelnudeln in Salbeisauce | 13,90 |
| 43 | Gnocchi Gorgonzola ^{15a,21}
Kartoffelnudeln in Gorgonzolasauce | 15,90 |
| 44 | Lasagne Bolognese ^{15a,21}
geschichtete Nudelscheiben mit Hackfleisch ¹² - und Béchamêlsauce, im Ofen mit Mozzarella überbacken | 13,90 |
| 45 | Penne Vegetaria ^{15a}
kurze Nudeln mit gebratenem Gemüse in einer leichten Kirschtomatensauce (auf Wunsch glutenfrei) | 13,90 |
| 46 | Penne al Arrabbiata ^{15a,21}
kurze Nudeln mit Auberginen, roter Zwiebel, Mozzarella und Basilikum in einer pikanten Tomatensauce | 12,90 |
| 47 | Penne al Forno ^{15a,21}
kurze Nudeln mit Filetspitzen, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce, im Ofen mit Mozzarella überbacken | 14,90 |

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

RISOTTO

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Risotto Frutti di Mare ^{16,27}
mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce | 17,90 |
| 51 | Risotto mit Putenstreifen ²¹
in Champignon-Rahmsauce | 15,90 |

PIZZA AUS DEM STEINOFEN ^{15A,21}

Unsere Pizza ist hausgemacht und wird mit einer hausgemachten Tomatensauce und Mozzarella²¹ als Basis belegt. Ø 33 cm

- | | | |
|----|---|-------|
| 55 | Pizza Margherita
belegt mit einer hausgemachten Tomatensauce und Mozzarella | 10,90 |
| 56 | Pizza Salami
belegt mit Salamischeiben | 12,90 |
| 57 | Pizza Mista ²⁸
belegt mit Prosciutto Crudo, Champignons, Salami und milder Peperoni | 13,90 |
| 59 | Pizza Calzone ^{17,28}
gefüllt mit Salami, milder Peperoni, Champignons, Mais und Eiern, bedeckt mit Prosciutto Crudo | 13,90 |
| 60 | Pizza Tonno ¹⁸
belegt mit Thunfisch und roten Zwiebeln | 13,90 |
| 61 | Pizza di Mare ^{16,27}
belegt mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Rucola und Olivenöl | 16,90 |
| 62 | Pizza Diavolo ²⁸
belegt mit scharfer Salami, Oliven ⁸ und Peperoni | 13,90 |
| 63 | Pizza Bufala
belegt mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum (auf Wunsch scharf) | 15,90 |
| 64 | Pizza Parma
belegt mit Prosciutto Crudo, serviert mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan | 15,90 |
| 65 | Pizza Vegetaria
belegt mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons und Olivenöl | 13,90 |
| 66 | Pizza Hawaii
belegt mit Kochschinken* und Ananas | 13,90 |
| 67 | Pizza Salmone e Scampi ^{16,18}
belegt mit frischem norwegischem Lachs und Scampi, leichtem Knoblaucharoma, serviert mit Rucola und Cherrytomaten | 17,90 |
| 68 | Pizza Toni
belegt mit scharfer Salami und Fetakäse | 13,90 |
| 69 | Pizza Roma ¹⁸
belegt mit scharfer Salami, Thunfisch und Fetakäse | 14,90 |

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur



FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Beilagesalat²⁸ serviert. Auf Wunsch sind auch Kroketten^{15a,17} oder Pommes frites möglich

FEGATO – LEBER

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Fegato con Funghi
Kalbsleber vom Grill mit Zwiebeln und Champignons | 23,90 |
| 81 | Fegato al Burro ^{21,28}
gebratene Kalbsleber in einer Butter-Salbei-Weißweinsauce | 24,90 |
| 82 | Fegato Venezia ²⁸
gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln in einer delikaten Rotweinsauce | 25,90 |
| 83 | Fegato Romana ²⁸
gebratene Kalbsleber mit Parmaschinken und Salbeisauce | 26,50 |

CARNE DI MANZO – VOM RIND

- | | | |
|----|--|-------|
| 85 | Bistecca all Griglia ^{15a}
argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill mit gerösteten Zwiebeln und Champignons | 23,90 |
| 86 | Bistecca Pizzaiola ^{15a,28}
argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Knoblauch, Kapern, Oliven ⁸ , Champignons und Basilikum in einer scharfen Tomatensauce, serviert mit Spaghetti | 26,90 |
| 87 | Bistecca con Gorgonzola ²¹
argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill in Gorgonzolasauce | 25,90 |
| 88 | Bistecca ai Funghi ²¹
argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill mit frischen Champignons in Rahmsauce | 24,90 |
| 89 | Contrafiletto alla Griglia 300g**
gegrilltes Hüftsteak vom Lavasteingrill | 27,90 |
| 90 | Filetto di Manzo della Casa ²¹
gegrilltes Rinderfilet vom Lavasteingrill in Gorgonzolasauce | 35,90 |
| 91 | Filetto dello Chef ²⁸
gegrilltes Rinderfilet vom Lavasteingrill mit Pinienkernen, belegt mit Parmaschinken, in einer Barolo-Rotweinsauce | 37,90 |
| 92 | Mare e Monti ^{15a,16}
gegrilltes Rinderfilet vom Lavasteingrill mit 2 Riesenlangusten, serviert mit Spaghetti Aglio Olio | 34,90 |

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

PER BAMBINI – FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|----|---|-------|
| 72 | Pizza Bambino ^{15a,21}
Pizza mit Tomatensauce und Pizzakäse nach Wunsch | 8,50 |
| 73 | Spaghetti Bambino ^{15a} Spaghetti mit einer Tomatensauce | 8,50 |
| 74 | Penne Bolognese ^{15a}
kurze Nudeln in einer Tomaten-Hackfleischsauce ¹² | 8,50 |
| 75 | Milanese Bambino ^{15a,17} Schnitzel mit Pommes frites | 11,90 |

D'AGNELLO – LAMMFLEISCH

- | | | |
|----|---|-------|
| 95 | Filetto d'Agnello all Griglia ²¹
Lammfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Rosmarin | 26,90 |
| 96 | Filetto d'Agnello Pizzaiola ^{15a,28}
Lammfilet vom Grill mit Knoblauch, Kapern, Oliven ⁸ , Champignons und Basilikum in einer pikanten Kirschtomatensauce, serviert mit Spaghetti | 28,90 |
| 97 | Costoletta d'Agnello alla Griglia ²¹
Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter und Rosmarin | 27,90 |
| 98 | Costoletta d'Agnello dello Chef ²⁸
Lammkotelett vom Lavasteingrill mit Rosmarin und Zitrone in einer leichten Barolo-Rotweinsauce | 29,90 |
| 99 | Agnello Mista
2xLammkotelett und 2xLammfilet vom Grill mit Spaghetti Aglio Olio | 34,90 |

FILETTO DI MAIALE – SCHWEINEFILET

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Filetto di Maiale alla Griglia ²¹
Schweinefilet vom Grill mit Kräuterbutter | 21,50 |
| 101 | Filetto di Maiale ai Funghi ²¹
Schweinefilet vom Grill mit Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce | 22,90 |
| 102 | Saltimbocca alla Romana ²⁸
gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Prosciutto Crudo und übergossen mit Salbei-Weißweinsauce | 23,90 |
| 103 | Filetto di Maiale alla Pizzaiola ^{15a,28}
Schweinefilet vom Grill mit Knoblauch, Kapern, Oliven ⁸ , Champignons und Basilikum in einer pikanten Kirschtomatensauce, serviert mit Spaghetti | 24,90 |

POLLO – GEFLÜGEL

- | | | |
|-----|--|-------|
| 105 | Pollo alla Griglia ²¹
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone | 19,90 |
| 106 | Pollo con Gorgonzola ²¹
Hähnchenbrustfilet in einer Gorgonzolasauce | 22,90 |
| 107 | Pollo Hawaii ²¹
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Schinken und Ananas in einer Curry-Rahmsauce | 22,90 |
| 108 | Pollo al Pepe Verde ²¹
Hähnchenbrustfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce | 22,90 |

PESCE – FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln, Spinat und einer Salatbeilage²⁸ serviert.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 115 | Salmone alla Griglia ¹⁸
frischer norwegischer Lachs vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl | 25,90 |
| 116 | Salmone dello Chef ^{16,18,28}
frischer norwegischer Lachs vom Grill mit Scampi, rotem Pfeffer und Dill in einer Hummer-Weißweinsauce | 26,90 |
| 118 | Scampi Livornese ¹⁶
Großgarnelen mit delikater Tomatensauce | 27,90 |
| 119 | Luccio Rossini Quattro ^{16,18}
Zanderfilet mit Dill in Hummersauce | 25,90 |
| 120 | Luccio alla Mandorle ^{18,21,22a}
Zanderfilet mit Mandelscheiben in Buttersauce | 25,90 |
| 121 | Scampi alla Griglia ¹⁶
Großgarnelen vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 28,90 |
| 122 | Scampi Cardinale e Risotto ¹⁶
Großgarnelen In Hummersauce, dazu Reis | 29,90 |
| 123 | Scampi all 'Aglio ¹⁶ Großgarnelen vom Lavasteingrill in einer Knoblauch-Weißweinsauce mit Kräutern | 28,90 |
| 124 | Scampi Pizzaiola ^{15a,16}
Großgarnelen mit Knoblauch, Oliven ^{8,9} , Champignons und Basilikum in einer scharfen Tomatensauce, serviert mit Spaghetti | 31,90 |
| 125 | Salmone alla Griglia ^{18,21} frischer norwegischer Lachs vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl in einer Butter-Zitronensauce, serviert mit Risotto | 27,50 |
| 126 | Gamberoni alla Griglia ^{15a,16} mit Spaghetti Aglio | 34,90 |
| 127 | Filetto di Orata ^{18,21}
kross gebratenes Doradenfilet in Butter-Zitronensauce | 28,90 |

MUSTER
media
AGENT

DESSERT

- | | | |
|-----|--|------|
| 128 | Tiramisu ^{15a,17,21} | 6,90 |
| 129 | Cassata alla Siciliana ²¹ | 8,50 |
| 130 | Tartufo ²¹ | 7,50 |
| 131 | Ciliege Calde ²¹
heiße Kirschen mit Vanilleeis | 7,50 |
| 132 | Fichi Calde ²¹
heiße Feigen mit grünen Pfeffer und Vanilleeis | 7,50 |





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
San Pellegrino	2,50	5,90
Aqua Panna	2,50	5,90
	Glas 0,2l	Glas 0,4l
Schweppes Ginger Ale ¹	3,50	4,50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	3,50	4,50
Schweppes Tonic Water ³	3,50	4,50
Coca-Cola ^{1,2}	3,50	4,50
Coca-Cola light ^{1,2,5,13}	3,50	4,50
Fanta ^{1,4,5}	3,50	4,50
Sprite ⁵	3,50	4,50
Spezi ^{1,2,4,5}	3,50	4,50
Fassbrause ^{5,13}	3,50	4,50
Apfelsaft ⁴	3,50	4,50
Apfelschorle ⁴	3,50	4,50
Orangensaft	3,50	4,50
Kirschnektar	3,50	4,50
Bananennektar	3,50	4,50
Ki-Ba (Kirsch-Bananen-Mix)	3,50	4,50
Ananassaft	3,50	4,50
Pfirsichnektar	3,50	4,50
Tomatensaft	3,50	4,50

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

KAFFEE & TEE

Espresso	Tasse	2,90
Espresso Doppio	Tasse	3,90
Espresso Macchiato ²¹	Tasse	2,90
Kaffee	Tasse	3,50
Cappuccino ²¹	Tasse	3,90
Latte Macchiato ²¹	Glas	4,50
Milchkaffee ²¹	Tasse	5,90
Heiße Schokolade ²¹	Tasse	5,90
Tee versch. Sorten	Glas	3,50



**BIERE**^{15A,C}**FASSBIERE**

	0,3l	0,5l
Bitburger Pils	3,50	4,90
König Pilsner	3,50	4,90
Alsterwasser (Bier mit Sprite)	3,50	4,90
Köstritzer Schwarzbier	3,50	4,90
Benediktiner Weißbier Hell	3,90	4,90

FLASCHENBIERE^{15A,C}

Benediktiner Weißbier Dunkel	FL. 0,5l	4,90
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	FL. 0,5l	4,90
Kristallweizen Erdinger	FL. 0,5l	4,90
Bitburger alkoholfrei	FL. 0,33l	3,90
Berliner Weisse rot oder grün ¹	FL. 0,33l	3,90
Kandi Malz ¹	FL. 0,33l	3,50

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

SCHNAPS – SHOTS

Russischer Wodka	4 cl	4,90
Obstler	4 cl	4,90
Malteserkreuz	4 cl	4,90
Weizenkorn	4 cl	4,90
Calvados	4 cl	4,90
Tequila weiß oder braun ¹	4 cl	4,90

WHISKY – WEINBRAND – COGNAC

Jim Beam	4 cl	6,90
Jack Daniel's	4 cl	7,90
Johnnie Walker ¹	4 cl	7,90
Vecchia Romagna ¹	4 cl	7,00
Remy Martin ⁵	4 cl	7,90

GRAPPA

Grappa Hausmarke	4 cl	4,90
Grappa Riserva	4 cl	6,90
Grappa Barolo	4 cl	9,50



LIQUORO – LIKÖRE

Sambuca	MUSTER	2 cl	3,90
Amaretto ^{1 22a}	media	4 cl	3,90
Baileys Irish Cream ^{1 21}	AGENT	4 cl	4,50
Amaro Averna	Werbeagentur	4 cl	4,50
Fernet Branca		4 cl	4,50
Ramazotti		4 cl	4,50
Jägermeister		4 cl	4,50
Limoncello ^{1,5}		4 cl	4,50

LONG DRINKS

Gin Tonic ³	4 cl	7,90
Gin Lemon ^{3,5}	4 cl	7,90
Gin Ananas	4 cl	7,90
Bacardi-Cola ^{1,2}	4 cl	7,90
Wodka-Lemon ^{3,5}	4 cl	7,90
Weinbrand-Cola ^{1,2}	4 cl	7,90
Whisky-Cola ^{1,2}	4 cl	7,90
Cuba Libre ^{1,2}	4 cl	7,90

COCKTAILS

Piña Colada ²¹ Cream of coconut, Rum, Sahne, Ananassaft	9,90
Long Island Iced Tea Rum, Gin, Wodka, Tequila, Limone, Cola ^{1,2}	9,90
Tequila Sunrise Sierra Tequila, Limone, Grenadine ^{1,4} , Orangensaft	9,90
Swimming Pool ²¹ weißer Rum, Wodka, Cream of coconut, Blue Curaçao ¹ , Sahne, Ananassaft	9,90
Sex on the Beach Wodka, Maracuja ^{1,5} , Papaya, Banane ^{1,5} , Orangen- und Ananassaft	9,90
Mai Tai ^{22a} weißer Rum, brauner Rum, Mandelsirup ^{1,5} , Limone, Grenadine ^{1,4} , Orangensaft ¹	9,90
Rossini ²¹ weißer Rum, Grenadine ^{1,4} , Limette ¹ , Sahne, Ananassaft	9,90

**COCKTAILS ALKOHOLFREI**

Green Island	9,90
Kiwi ^{1,5} , Banane ^{1,5} , Orangensaft	
Paradise Dream²¹	9,90
Erdbeere ^{1,5} , Pfirsich, Sahne, Ananassaft	
Coconut Beach²¹	9,90
Cream of coconut, Sahne, Ananassaft	
Caribbean Sun	9,90
Papaya, Maracuja ^{1,5} , Ananas- und Orangensaft	

OFFENE WEINE²⁸

	0,2l	0,5l
Rotwein Chianti Italien, trocken	7,90	14,90
Rotwein Montepulciano d'Abruzzo Italien, trocken	7,90	14,90
Rotwein Lambrusco Italien, Perlwein, lieblich	7,90	14,90
Weißwein Chardonnay Italien, trocken	7,90	14,90
Weißwein Pinot Grigio Italien, trocken	7,90	14,90
Weißwein Frizzantino Italien, Perlwein, lieblich	7,90	14,90
Rosé fruchtig, leicht	7,90	14,90
Primitivo Italien, trocken	8,90	16,90

MUSTER
media
AGENT
 Werbeagentur

**WEISSWEINE**²⁸**Chardonnay**

0,75 l Fl. 27,90

In der Nase ist dieser Wein unglaublich fruchtig mit Aromen von Pfirsich und Passionsfrucht aber auch Anklänge von exotischen Früchten, wie z.B. ein Hauch Mandarine ist spürbar. Die fruchtigen Noten kommen gut am Gaumen an und verleihen ihm einen anhaltenden Abgang.

Sauvignon Blanc Cataldo Sicilia

0,75 l Fl. 27,90

Von der Südwestküste Siziliens kommt dieser frühlingsfrische Sauvignon mit typischer Primäaromatik: Grasig-pikantes Bukett mit Aromen von Grapefruit und Cassis, dazu die leichte Mineralität.

I Frati Lugana

0,75 l Fl. 39,00

Der Lugana I Frati 2018 von Cà Dei Frati mit seinem feinen, blumigen Duft paart angenehme Leichtigkeit und raffinierte Eleganz mit hohem aromatischen Anspruch. Er schmeckt delikate nach Blüten, Honig, Gewürzen und Limettenschale und klingt mit einer eleganten Mandelnote aus.

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

LIEBLICHE PERLWEINE²⁸**Lambrusco**

0,75 l Fl. 26,90

Jeder Wein widerspiegelt das Land, in dem er wächst. Der Lambrusco ist prickelnd, lebendig und fruchtig wie die Emilia. Ein lebendiger Schaum, ein aromatisch-fruchtiger Duft, ein angenehmer Geschmack und ein niedriger Alkoholgehalt.

Frizzantino

0,75 l Fl. 26,90

In der Farbe ist der Frizzantino strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Geschmack ist der weiße Perlwein (= Vino Frizzante Bianco) harmonisch, leicht und fruchtig. Zu leichten Gerichten, weißem Fleisch, Fisch und optimal zum Dessert. Auf Grund seiner Leichtigkeit eignet er sich gut zum einfach so genießen.

ROTWEINE²⁸**Montepulciano d'Abruzzo**

0,75 l Fl. 27,90

Mit einer hellen rubinroten Robe fließt der Wein ins Glas, aus dem ein buntes Potpourri von brillant harmonisierenden Aromen aufsteigt – Himbeere, exotische Gewürze, ein Hauch von Vanille- und Holznoten, die von einem delikaten Ausbau in Eichenfässern zeugen.

Nero d'Avola

0,75 l Fl. 29,90

Ein guter italienischer Rotwein wird mit jedem Schluck seine vielfältigen Aromen vor ihnen entfalten. Der geheime Star beim Rotweingenuss sind stets die Tannine – also die Gerbstoffe, die dem Rotwein seine Charakteristische Adstringenz und Farbe verleiht.

Primitivo di Mandura

0,75 l Fl. 39,90

Fruchtige Nase nach Kirsche, Pflaumen und schwarzem Holunder. Leichte Würznoten. Ein süffiger Roter, der bestens zu Grillfleisch, Schmorgerichten, herzhafter Küche im allgemeinen und den Abend mit Freunden passt.

MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel), (23) Sellerie, (24) Senf, (25) Sesamsamen, (26) Lupine, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfid

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 8) geschwärzt und geschwefelt, 11) mit Geschmacksverstärker, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Stickoxydul,

*) gek. Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt, **) Frischfleischgewicht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten! Abbildungen ähnlich.



MUSTER
media
AGENT
Werbeagentur

