

# LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO



---

OSTERIA • TORINO

Via Giacosa 10A Bis

## UNSERE SALAMI

### IL CANOSSELLO (CULATTA DI CANOSSA).

Es wird aus dem sogenannten „Schinkenbrei“ gewonnen, dem feinsten Teil der Schweinekeule, da es sehr schön geschnitten ist und den besten Mager- und Fettanteil hat. Die offensichtlichste Besonderheit dieses Produkts ist das Vorhandensein der Rinde auf der Rückseite. Diese Eigenschaft verleiht unserem Culatello eine einzigartige Süße.

### STROLGHINO ODER SALAMINO DI CULATELLO.

Es ist eine natürliche Salami mit unterschiedlichen Proportionen von 15 bis 30 cm, hergestellt aus Fleisch, das aus den Zutaten von CULATELLO und FIOCCHETTO ausgewählt wird. Es wird in kleine Naturdärme gefüllt und dann in Strohpapier gewickelt, um seine Weichheit zu erhalten. Ihr Aroma und ihr delikater Geschmack unterscheiden sie von allen anderen Salamis.

### DIE TASSE CANOSSA.

Der Becher der Kette wird aus dem Hals des Schweins gewonnen. Das verwendete Fleisch garantiert, gerade weil es „aus der Lieferkette“ stammt, die absolute Authentizität des Produkts und schützt die Sicherheit des Verbrauchers. Die Besonderheit dieses Produktes ist die extreme Süße aufgrund des geringen Natriumgehalts und die sorgfältige Verwendung von Gewürzen, die seinen Duft nie übertönen dürfen.

### DAS KISSEN VON CANOSSA.

Es ist das beste "Schmalz" aus der Kehle des Schweins. Mit zunehmendem Alter wird das Fett rosa mit mageren Adern im Inneren und nimmt eine perfekte Farbe und einen perfekten Geschmack an.

### DAS LUMB.

Es wird durch das Füllen der Schweinelende, der sogenannten Lende, gewonnen. Seine sehr leichte und genaue Salzung, die Verwendung eines exklusiven Rezepts mit ausschließlich natürlichen Zutaten, die im Laufe der Zeit von der Familie Gianferrari ausgewählt wurden, verleiht einer äußerst delikaten Salami mit einem aufregenden Aroma und Geschmack, auch dank des verwendeten Fleisches Schweine unserer besten traditionellen Rassen.

### PARMIGIANO REGGIANO BERGQUALITÄT.

Parmigiano Reggiano, weltweit bekannt, wird aus der Milch von Kühen hergestellt, die nach einer speziellen Verordnung gefüttert werden, die die Verwendung aller silierten und fermentierten Futtermittel, Lebensmittel tierischen Ursprungs und aller Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie verbietet Verwendung von heimischem Futter und Gemüfefutter. Die Mountain Quality zeichnet den Parmigiano Reggiano aus, der im emilianischen Apennin nur aus Bergmilch hergestellt wird, mindestens 24 Monate gereift ist und mit der Marke EXTRA versehen ist. Die Apenninen sind das Ergebnis von vulkanischen Sedimenten, Meeresböden, Flussläufen und Wiesen voller Essenzen, die diesem Käse Geschmack und Aroma verleihen und ihn auch bei langer Reifung durch seine Feinheit, Süße und seinen Duft charakterisieren.

# Degustationsmenü

## VORSPEISEN

### Erster Gang - Vorspeise - Die Wurstwaren

Traditionelles Emilia-Schneidebrett (Culatta di Canossa, mortadella Bologna, Coppa di Canossa und gewürzte Salami)

Warmer emilianischer Brotkorb (Tigelle und gebratene Teigtaschen)  
begleitet von Mortadella-Mousse, Cunza und  
Squacqueron

### Zweiter Gang - Vorspeise - Die Käse

Auswahl von Parmigiano Reggiano (die 3 Altersstufen) mit  
handwerkliche Bio-Marmelade und Balsamico-Reserve

## ERSTE Wahl der Tradition

Grüne Tortelli mit Butter und Parmesan  
Kürbistortelli mit Reggiano-Sauté  
Tagliatelle mit Ragout  
Emilianische Lasagne

## SWEET zur Auswahl

Käsekuchen

Biskuitkuchen und Vanillesoße

Nudelkuchen

*€ 30,00 pro Person (mindestens 2 Personen)*

*Getränke und Deckung nicht inbegriffen*

# Tolles Degustationsmenü

## VORSPEISEN

### Erster Gang - Vorspeise - Die Wurstwaren

Traditionelles Emilia-Schneidebrett (Culatata di Canossa, mortadella Bologna, Coppa di Canossa und gewürzte Salami)

Warmer emilianischer Brotkorb (Tigelle und gebratene Teigtaschen) begleitet von Mortadella-Mousse, Cunza und Squacqueron

### Zweiter Gang - Vorspeise - Die Käse

Auswahl von Parmigiano Reggiano (die 3 Altersstufen) mit handwerkliche Bio-Marmelade und Balsamico-Reserve

## ERSTE Wahl der Tradition

Grüne Tortelli mit Butter und Parmesan  
Kürbistortelli mit Reggiano-Sauté  
Tagliatelle mit Ragout

## ENTSPRECHEND

Geschmorte Backe in Gutturnio mit gebackenen Kartoffelspalten

## SWEET zur Auswahl

Käsekuchen

Biskuitkuchen und Vanillesoße

Nudelkuchen

*€ 40,00 pro Person (mindestens 2 Personen)*

*Getränke und Deckung nicht inbegriffen*

## DIE PFLEISCHLISTE

		Wenig	Mittel
Parmaschinken		€ 6,00	10,00 €
Canossa-Pokal		5,00 €	8,50 €
Mortadella		4,00 €	7,00 €
Gewürzte Salami		5,00 €	8,50 €
Lombetto di Canossa		4,00 €	7,00 €
Warme gekochte Schulter		4,00 €	7,00 €
Extra gereifter Speck		4,00 €	7,00 €
Fiocco di Culatta - Rossenello		5,00 €	8,50 €
Culatta - Canossello		7,00 €	11,00 €
Culatello		11,00 €	€ 18,00
Strolghino		5,00 €	8,50 €

### DIE SCHNEIDEBREITE

	Wenig	Mittel
<b>DIE TRADITION VON EMILIA</b> Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadella und Salame	14,00 €	20,00 €
<b>SEINE MAJESTÄT DER CULATELLO</b> Fiocco di Culatta, Culatta di Canossa, Culatello und Strolghino	€ 18,00	26,00 €

**GROßE TAGLIERE DI CANOSSA** € 35,00  
 Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadella, Salami, Culatta, Parmaschinken, Strolghino, Lombetto, gebratene Teigtaschen, Tigelle mit Cunza und Giardiniera

**DAS APERITIFBOARD 2.0** 22,00 €  
 Culatta di Canossa, Coppa, Giardiniera, 30 Monate Parmigiano Reggiano, Parmigiano Reggiano bombette

**IHRE MAJESTÄT DIE TIGELLA** € 18,00  
 Tigelle-Schatulle (12 Stück) mit Schüssel Mortadella-Mousse, Squacquerone, Cunza und Giardiniera-Sauce

*Unsere Schneidebretter werden mit den gebratenen Teigtaschen aus Reggio serviert.*

Unsere Wurstwaren stammen von schweren Po-Schweinen mit DOP-Zertifikat und zertifizierter Lieferkette.



Salami mit 2 Scheiben ausgezeichnet - The Great Italian Salami Guide - Gambero Rosso



Salami mit 3 Scheiben ausgezeichnet - The Great Italian Salami Guide - Gambero Rosso

## DIE KÄSELISTE

PARMIGIANO REGGIANO 18 MONATE	4,50 €
PARMIGIANO REGGIANO 24 MONATE BERGQUALITÄT	5,00 €
PARMIGIANO REGGIANO 30 MONATE BERGQUALITÄT	5,50 €

**AUSWAHL VON PARMIGIANO REGGIANO** 11,00 €  
Mountain Parmigiano Reggiano 3 im Alter von 18, 24 und 30 Monaten und Reserve Balsamico-Essig

**DAS KLEINE KÄSEPLATTE** 14,00 €  
Mountain Parmigiano Reggiano 3 im Alter von 18, 24 und 30 Monaten, Scquaquerone, karamellierte Feigen und Reserve-Balsamico-Essig

## SNACKS

<b>GNEC FRETT</b>	4,00 €
Emores gebratene Knödel	
<b>GEFÜLLTER GNOCCO</b>	8,00 €
Unsere frittierten Teigtaschen gefüllt mit der Auswahl der Geschmacksrichtungen aus dem Baumarkt	
<b>TIGELLE MIT SAUCE IHRER WAHL</b>	5,00 €
Schatulle mit heißer Tigelle, begleitet von einer Sauce Ihrer Wahl zwischen: - Cunza (Schmalz-, Knoblauch- und Rosmarinpesto) - Mortadella-Mousse - Squacqueron - Giardiniera-Sauce	
<b>DER POLENTIN</b> <b>V.</b>	7,00 €
Gebratene Polentawürfel mit Gewürzen nach Wahl: - Schmalz aus Canossa - geriebener Parmigiano Reggiano - Ragout	
<b>GEBRATENER CASAGAI-KEGEL</b>	5,00 €
Gebratene Polentastreifen und Borlottibohnen	
<b>GROSSMUTTER LORETTAS GÄRTNER</b> <b>V.</b>	€ 6,00
Karotten, Sellerie, Blumenkohl, eingelegte Paprika	

## VORSPEISEN

<b>TACOS DER HARDWARE</b> <b>V.</b>	11,00 €
Geraspelte gekochte Schulter, 36 Monate Parmesankäse, mariniertes Rotkohl, Senf und geräucherte Paprikamayonnaise, umhüllt von knusprigen Vollkorn-Piada-Waffeln	
<b>EMILIA IM PIEMONT</b>	14,00 €
Piemontese Fassona Battuta auf unsere Art auf heißem Fondue aus jungem Parmesan, Mortadella, Culatello di Canossa, Taggiasca-Oliven und getrockneten Tomaten mit gebackenen Berg-Parmesan-Krümeln	
<b>BAKKLATO-KALBFLEISCH</b>	13,00 €
Girello di Fassona Piemontese bei niedriger Temperatur gekocht mit Kabeljausauce und getrocknetem Parmesankäse, begleitet von sautierten Grünkohlblättern	

**V.** vegetarisches Produkt oder mögliche vegetarische Alternative

## ERSTE

### TRADITION UND NICHT NUR

**TAGLIATELLE MIT GROSSMUTTER LORETTAS SAUCE** 12,00 €  
Handgemachte Tagliatelle mit traditionellem emilianischen Rag

**LASAGNE DER TRADITION** 13,00 €  
Traditionelle emilianische Lasagne mit handgemachter grüner Pasta, Rag von Nonna Loretta, Béchamel und Parmesan

**CAPPELETTI IN BRÜHE \*** 13,00 €  
Pasta gefüllt mit Rindereintopf und Parmesankäse in Gran Brodo della Ferramenta

**HERBSTRISOTTO** 13,00 €  
Risotto mit gerösteter Kürbiscreme, gehackten gerösteten Haselnüssen und nativem Parmaschinkenschmalz

### ICH TORTELLI \*

**Die Grünen** **V.** 12,00 €  
Grüne Tortelli gefüllt mit Mangold, Parmesan, Ricotta, Schalotten und Schmalz, poliert mit roter Kuhbutter und 30-Monats-Parmesan in Bergqualität

**DER KÜRBIS** **V.** 13,00 €  
Tortelli gefüllt mit Kürbis und Amaretti in Reggio Emilia gebraten

**KARTOFFELN** 14,00 €  
Tortelli gefüllt mit Kartoffeln, Parmesankäse, Ricotta, Schalotten und Schmalz mit Parmesankrustenragout und kupferfarbener Tomate

**V.** vegetarisches Produkt oder mögliche vegetarische Alternative

\* Unsere Tortelli und Cappelletti kommen direkt aus Reggio Emilia, aus einem Labor, in dem die emilianischen Damen mit Hilfe von ein wenig Modernität Pasta nach traditionellem Rezept herstellen. Um die Qualität und Frische der Pasta zu erhalten, empfiehlt es sich nach einer guten Tradition, sie einzufrieren. Aus diesem Grund werden die Tortelli gleich nach der Herstellung eingefroren, damit unsere Kunden die Pasta so probieren können, wie sie gerade von meiner Großmutter gemacht wurde.

## SEKUNDEN

<b>DER SCHNITT VON IMMER ABER VON UNS</b>	17,00 €
Geschnittene Fassona aus dem Piemont, Reserve-Balsamico-Essig, 70-monatige Berg-Parmesan-Flocken begleitet von Ofenkartoffeln	
<b>BACKEN VON EMILIA</b>	16,00 €
Geschmorte Schweinebäckchen in Gutturnio mit Bauernkartoffelpüree und Schwebekraut und angebratenen süßen Senfblättern	
<b>DER BRANDACUJUN in REGGIO EMILIA *</b>	17,00 €
Rahm-Kabeljau mit Kartoffeln, Rosmarin, Pancetta di Canossa und Taggiasca-Oliven mit Casagai-Würfeln	

## BEILAGEN

<b>Gemischter Salat *</b>	€ 6,00
Endiviensalat, Parmesanflocken, Aprikosen, geröstete Cashewkerne und Balsamico-Tropfen	
<b>Gebackenen Kartoffeln</b>	5,00 €
<b>Kartoffelchips</b>	5,00 €

## SÜSSIGKEITEN

<b>SPONG CAKE UND CUSTARD</b>	€ 6,00
Löffeldessert mit Vanillepudding, Schokoladenpudding und Löffelbiskuits in Alkermes und Rum getränkt	
<b>TAGLIATELLA-KUCHEN</b>	€ 6,00
Mürbeteig, Vanillepudding mit Mandeln, knusprige Tagliatelle	
<b>KÄSEKUCHEN IN REGGIO</b>	€ 6,00
Käsekuchen mit Berg-Parmesan und Reserve-Balsamico-Essig	
<b>SBRISOLONA AL LÖFFEL</b>	€ 6,00
Sbrisolona-Torte mit cremigem Zabajone und Lambrusco	
<b>EISCREME REGGIANO</b>	5,00 €
Eiscreme mit Sahne und Balsamico-Reserve	
<b>SÜSSE VERKOSTUNG</b>	9,00 €
Kleine Verkostungen der Tradition, begleitet von einem emilianischen Handwerkslikör	

Wir informieren unsere Kunden, dass in dieser Übung Lebensmittel verabreicht werden, die Allergene oder Spuren davon enthalten können: Glutenhaltiges Getreide, Milch und Produkte auf Milchbasis, Schalentiere und Produkte auf Schalentierbasis, Eier und Produkte auf Eibasis, Fisch und Produkte auf Basis von Fisch, Nüsse, Sellerie und Erzeugnisse auf der Basis von Sellerie, Erdnüssen und Erzeugnisse auf der Basis von Erdnüssen, Soja und Erzeugnisse auf der Basis von Soja, Senf und Erzeugnisse auf der Basis von Senf, Sesam und Erzeugnisse auf der Basis von Sesam, Schalentiere und Erzeugnisse auf der Basis von Schalentieren, Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis. Die Mitarbeiter im Speisesaal geben Ihnen gerne Auskunft über die in den einzelnen Gerichten enthaltenen Allergene.

## GETRÄNKE

### GETRÄNKE

COCA-COLA - 0,33 cl	2,50 €
COCA COLA ZERO - 0,33 cl	2,50 €

### KAFFEE'

ILLY IPERESPRESSO KAFFEE	1,50 €
ILLY IPERESPRESSO KOFFEINIERTER KAFFEE	2,00 €
ILLY KAFFEE IPERESPRESSO GERSTE	2,00 €
ILLY KAFFEE IPERESPRESSO GINSENG	2,00 €

### KAFFEE'

REGGIANI HANDWERKER AMARI	3,50 €
TRADITIONELLE BITTER	3,00 €
GRAPPA	5,00 €

ÜBERDACHTES, SERVICE- UND mikrofiltriertes WASSER pro Person 3,00 €

In diesem Geschäft verwenden wir aufbereitetes, mikrofiltriertes und kohlenensäurehaltiges Trinkwasser mit einer Anlage, die gemäß Ministerialdekret Nr. 443 vom 21. Dezember 1990

Wir weisen unsere Kunden darauf hin, dass bei dieser Übung aufgrund der Frischebedürfnisse des Produktes selbst aufgetaute Lebensmittel nach der Herstellung verabreicht werden, damit sie immer ihren vollen Geschmack genießen können. Folgende Produkte werden aufgetaut: Gebratene Teigtaschen, Parmesanbombette, Tigelle, Tagliatelle, Lasagne, Kabeljau, gekochte Schulterhamburger

## EIN *HARDWARE* ESSEN UND WEIN

Die Philosophie, die die . auszeichnet *Hardware des emilianischen Geschmacks* führt zurück in den Service und die Atmosphäre der Vergangenheit und findet Inspiration in den heute fast vergessenen Geschäften, in denen es möglich war, den Rat eines Experten einzuholen und immer das beste und passendste Produkt für unseren Geschmack oder Bedarf zu finden. Kleine Geschäfte mit Erfahrung, Wissen und Handwerkskunst, in denen das ständige Streben nach Exzellenz ein Garant für Wert und Qualität war. *Hardware* als Produkte im Zusammenhang mit handwerklichen Fähigkeiten; *Hardware* als Dienstleistungen sorgfältig studiert; *Hardware* als Beruf, Tradition, Wissen.

Heutzutage hat der großflächige Vertrieb diese Orte und diese intime und persönliche Beziehung größtenteils vergessen lassen und sie durch Regale und Paletten voller anonymer Produkte aller Art ersetzt, die oft vom Territorium getrennt und der grundlegenden Anforderungen an Wert und Tradition beraubt sind.

Dort *Hardware des emilianischen Geschmacks* Stattdessen entdeckt es den direkten Draht zum Verbraucher wieder, garantiert ihm das Beste aus der Exzellenz der Speisen und Weine der emilianischen Länder und bietet die volle Aufwertung dieses immensen historischen und kulturellen Erbes.

## EINE FORSCHUNG, DIE KEIN ENDE KENNT

Die Produktpalette ausgewählt von *Hardware des emilianischen Geschmacks* ist das Ergebnis einer mehrjährigen Forschung, die immer noch andauert. Eine Forschung, die sich in den Gebieten zwischen Modena, Reggio und Parma entwickelt hat und sich zwischen den historischen Terre di Canossa und den grünen und üppigen Tälern erstreckt, die in Richtung des Apennins aufsteigen; Länder voller Geschichte und Tradition und in der Lage, das Beste aus der Lebensmittel- und Weinproduktion der Region auszuwählen. Eine Forschung, die darauf abzielte, Lebensmittel, die heute oft verwechselt werden, wieder aufzuwerten. *Stute magnum* Produktion, die Gefahr läuft, Persönlichkeit, Wert und Authentizität zu verlieren. Dort *Hardware des emilianischen Geschmacks* zielt darauf ab, die Exzellenz, die die gesamte Produktionskette, ihr Territorium, ihre Mitarbeiter und ein Engagement für qualitative Forschung ohne Ende kennzeichnet, gebührend zu würdigen.

# LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO



---

OSTERIA • TORINO

DIE WEINLISTE

Und

BIERE

Via Giacosa 10A Bis

## Anfangen....

### SPRITZ EMILIANO

Aperol und Lambrusco

€ 6,00

### KIR EMILIANO

Lambrusco Rosé Cà del Vento und Creme de Cassis

€ 6,00

### PROSECCO

Glas Prosecco Cà Sala Superiore Millesimato

€ 6,00

Der Aperitif wird von einem Kegel aus Casagai oder Polentine mit Parmesan begleitet

## Am Glas

### LAMBRUSCO

Lambrusco „Concerto“ - Weingut Medici Ermete

5,00 €

### GUTTURNIO

Gutturnio Riserva „Alessandro“ - Cantina castelli del Duca

5,00 €

### LAMBRUSCO-ROSE'

Lambrusco Rosé „Cà del Vento“ - Weingut Venturini und Baldini

6,50 €

### MALVASIA

Prickelnder trockener Malvasia "Graniers" - Cantina Venturini e Baldini € 6.50

### HAUS NEBBIOLO

Nebbiolo aus dem Haus Antica Cascina der Grafen von Roero

3,50 €

### BARBERA SUPERIORE

Barbera d'asti Superiore "Equilibrium" Cantina Montalbera

5,50 €

### PROSECCO

Prosecco Cà Sala Superiore Millesimato

5,00 €

### ARNEIS

Arneis Antica Cascina der Grafen von Roero

4,50 €

## Die emilianischen Craft-Biere - Oldo Brewery Cà del Bosco di Sopra (RE)



### PALAST

Intensives imperiales Pils

0,33 Liter

€ 6,00

Alk. 6,4% vol. - 24 IBU - ideal bei 6/7 C ° - Imperial Pils Style

Unser gebürtiger. Blondes Bier. Starkes Lagerbier unser 100% Malz. Aufwändig, strukturiert, ist das Malz der Meister neben den leicht blumigen und zitrischen Noten des Hopfens. Cremiger Schaum. Mäßige Kohlensäure. IBC 2016 1. Klasse. Katze. Lagerbier; ECBC 2016 1. Klasse. Katze. Lagerbier; IBC 2015 2. Klasse. Katze. Lagerbier.



### MEIN

Weißer Blanche Weiss-Art

0,33 Liter

€ 6,00

Alk. 5% vol. - 11 IBU - ideal bei 6/7 C °

Blanche helles Bier, Sie können das Aroma und den Duft von Weizenmalz, die Noten von Koriander, Orangenschale, die sanften Zitrusester der Hefe blanche wahrnehmen. Angenehm und durstlöschend. Weich zu trinken, weißer und dichter Schaum. Authentische Blanche, auch wenn alle unsere, tatsächlich „MIA“.



### RUNDFAHRT

Bergamotte Saison

0,33 Liter

€ 6,00

Alk. 7% vol. - 27 IBU - ideal bei 4-5 C ° - SAISON-Stil

Leicht kupferfarbenes Hellbier, obergärig. Intensives Aroma, Zitrusprofil. Pastös und komplex. Konnotiert mit Saisonhefe und Bergamotte. Frisch, angenehm, äußerst belebend. Feiner und weißer Schaum, anhaltend. Bier gedacht bei einem Brauüberfall im Ausland, um Erlebnisse zu bringen und festzuhalten, eine Rundreise, eine Rundreise. ECBC 2016 2. Klasse. Katze. Saison.

## Die Weine der Emilia - The Sparkling Reds

### WEINGUT VENTURINI BALDINI

#### VIERZIG

Lambrusco Spumante DOP	0,75 Liter	24,00 €
	1,5 lt.	57,00 €

Duftendes, reifes, sauberes und fruchtiges Bouquet. Erinnert an Wildkirschen und reife Pflaumen. Vollmundig, würzig, angenehm tanninhaltig, mit toller Textur und langer geschmacklich-olfaktorischer Persistenz. Es ist ein Wein für alle Mahlzeiten, insbesondere zu typisch emilianischen Gerichten von großer Struktur: gekochtes Fleisch, geschmortes Fleisch, Wild, gereifter Käse.

#### RUBINO DEL CERRO

Lambrusco Spumante DOP	0,75 Liter	22,00 €
	1,5 lt.	€ 52,00

Großes, sauberes und fruchtiges Bouquet. Erinnert an Kirschen, Waldbeeren und reife Pflaumen mit angenehmen Noten von dunklen Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig, würzig und harmonisch. Von großer Textur und langer geschmacklicher und olfaktorischer Persistenz. Ausgezeichnet während der gesamten Mahlzeit und insbesondere zu aufwendigen ersten Gängen, rotem und gekochtem Fleisch.

#### MARCHES MANODORI

Reggiano Lambrusco g.U.	0,75 Liter	€ 21,00
-------------------------	------------	---------

Angenehm fruchtig und würzig, erinnert er an Veilchen und reife Kirschen, begleitet von einer sanften Note von Nelke und Pfeffer. Mittlerer Körper mit lebendigen, harmonischen, frischen und eleganten Tanninen. Für die ganze Mahlzeit, besonders zu saftigen Vorspeisen, Aufschnitt und gegrillten Schweinerippchen

#### MONTELOCCO

Lambrusco Emilia g.g.A	0,75 Liter	€ 18,00
------------------------	------------	---------

Es ist ein Wein mit erkennbaren Aromen von aromatischen Kräutern und saftigen Schwarzkirschen, mit einem frischen halbtrockenen Geschmack mit leichten Tanninen. Ein Wein für die ganze Mahlzeit, besonders zu saftigen Vorspeisen wie Ravioli mit Fleisch, Butter und Salbei.

### WEINGUT STORCHI

#### POZZOFERRATO

Rosso Emilia IGT bio	0,75 Liter	19,00 €
----------------------	------------	---------

Funkelndes Rot mit natürlicher Gärung in der Flasche aus den Trauben Ancellotta, Lambrusco Maestri und Lambrusco Salamino.

Lambrusco mit lebhafter rubinroter Farbe mit violetterm Schaum, die Nase zeigt rote Früchte und aromatische Kräuter. Im Mund ist er voll, frisch und vollmundig; die entscheidenden, aber sehr feinen Tannine verleihen einem Wein, der bereits ausgewogen ist, aber noch keine Angst vor 4-5 Jahren des Alterns.

### KELLER MEDICI ERMETE



#### KONZERT

Reggiano Lambrusco trocken g.U.	0,75 Liter	€ 18,00
	0,375 Liter	8,00 €

Farbe: intensives Rubinrot, sehr leuchtend.

Bouquet: intensive Noten von frischen roten Früchten, Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen; große olfaktorische Reinigung mit Intensität und Ausdauer.

Gaumen: trocken aber zugleich fruchtig, rund, frisch, lebendig und angenehm harmonisch; sehr sauberer Wein mit einer guten Balance zwischen Säure und Tanninen.

## Weingut CROCIZIA

### MARC'AURELIO

#### Rote Emilia IGT

0,75 Liter

22,00 €

Je weniger Manipulationen am Wein vorgenommen werden, desto mehr finden sich die Trauben und der Boden im Glas. Dies ist die Philosophie von Crocizia. Also keine Zusatzstoffe, Klärmittel, Stabilisatoren, keine ausgewählten Hefen, keine Filtration. Das Ergebnis ist ein Glas von schöner Mineralität, Frische und Geschmack, für diesen reinen Lambrusco Maestri, der auf 500 Metern über dem Meeresspiegel angebaut wird. Die Nase bietet fruchtige Noten von Kirsche und Brombeere, verwoben mit erdigen und pflanzlichen Anklängen. Schlank und überschwänglich, aber nicht vergänglich, ist er eine faszinierende Mischung aus Trinkbarkeit und Strenge.

## OPER WEINGUT 02

### OPER 02

#### Lambrusco di Modena gU

0,75 Liter

19,00 €

Es ist ein typischer und fröhlicher Schaumwein, der aus den einheimischen Reben Lambrusco Grasparossa zu 95 % und Salamino zu 5 % ausschließlich aus biologischem Anbau hergestellt wird. Er glänzt von einem lebendigen Rubin mit violetten Reflexen im Glas, er besticht durch das lebendige und verführerische Aromaprofil und die feine und anhaltende Perlage: Noten von schwarzen Kirschen in Alkohol, Rosmarin, Muskatnuss, schwarzer Johannisbeere und Tabak.

Perfekt sowohl als Aperitif als auch während der gesamten Mahlzeit zu Gerichten wie fettem Aufschnitt, gereiftem Käse, gebackener Pasta oder mit Fleischsauce oder Braten.

### PURE ARBEIT

#### Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

0,75 Liter

€ 21,00

Rubinrotes Kleid mit dichter Webart, umrandet von Lila, Violett und anhaltendem Schaum; weinige Nase, gut definiert und knackig, fruchtig nach Himbeeren, Brombeeren und Veilchen mit leichter Balsamico-Note. Ziemlich tanninhaltig und würzig.

Trockener Lambrusco, der sich durch ein jugendliches Tannin auszeichnet, das den Gaumen reinigen kann und auch in Kombination mit fettigen Speisen zum nächsten Bissen einlädt.

## WEINGUT BERGIANTI

### ROTES LAMBRUSCO

#### Lambrusco Emilia

0,75 Liter

€ 21,00

Der Spumante Metodo Classico Nature Rosso di Bergianti ist ein Schaumwein auf Basis von Lambrusco Salamino und Sorbara, der aus der Provinz Modena stammt und mindestens 12 Monate auf der Hefe gereift ist. Er hat eine leuchtend violette Farbe und drückt authentische Aromen von Schwarzkirschen und Walderdbeeren, Details von frischen Veilchen und einem Hauch von Gemüse aus, mit Aromen von Hefe und Brot. Im Schluck ist er erfrischend und ausgewogen, mit einem leichten und geschmeidigen Drink, cremig gemacht durch die lebendige Perlage.

## KELLER VILLA PICTA

### VILLA PICTA 2018

#### Lambrusco di Mantova g.g.A

0,75 Liter

19,00 €

In der Nase entfaltet sich dann nach und nach der Charakter der Wildrebe aus dem Keller und hinterlässt ein blumiges Gedächtnis, rote Früchte und einen Abgang von bitteren Heil- und Heilkräutern.

## Weine der Emilia - Still Reds

### WEINGUT STORCHI

#### BRAJE

Rosso Emilia IGT bio 0,75 Liter 27,00 €  
Strukturierter Wein mit Bordeaux-Schimmel, mit weichen und dichten Tanninen. Am Gaumen hat er reife Frucht mit würzigen und gerösteten Anklängen; der Abgang ist gut ausbalanciert durch eine dezente Säure

#### PERIVANA

Rosso Emilia IGP bio 0,75 Liter 31,00 €  
Tiefrote, würzige Aromen mit traubentypischen vegetabilen Noten; üppiger, voller Geschmack, mit guter Tanninstruktur und guter Weichheit

### WEINGUT VENTURINI BALDINI

#### TERS

Malbo Gentile Dop 0,75 Liter € 30,00  
Bei visueller Untersuchung zeigt es eine rubinrote Farbe. Die Nase bewegt sich um elegante Empfindungen, wo interessante Noten von süßen Gewürzen zusammen mit roten Früchten hervortreten. Am Gaumen ist er weich, frisch, ausgewogen; es schließt mit einem Abgang mit ausgezeichneter Persistenz. Hervorragend zu roten Fleischgerichten, Eintöpfen, gekochtem Fleisch, aber auch zu weißem Fleisch, Käseauswahl und ersten Gängen mit raffinierten Saucen.

### Weingut CASTELLI DEL DUCA

GUTTURNIO RISERVA DOC ALESSANDRO 0,75 Liter 19,00 €  
Farbe: leuchtendes Rubinrot mit orangen Farben.  
Bouquet: wenig, frisch, intensiv.  
Gaumen: rund, vollmundig, voll, zu Recht tanninhaltig, ruhig.

### OPER WEINGUT 02

#### MALBO D'OPERA

Rote Emilia g.g.A 0,75 Liter € 21,00  
Der Duft erinnert an Veilchen und Johannisbeere mit einem Hauch von Leder. Im Mund ist er würzig und voll mit reifen Tanninen und einem würzigen Abgang. Er passt gut zu gegrilltem Fleisch, Braten und reifem Käse.

### KELLER DES WALDS

#### SICH AUSRUHEN

Ravenna Sangiovese Igt Rosso 0,75 Liter 29,00 €  
Poggio Tura ist eine vollmundige und tiefe Interpretation des Sangiovese, der 24 Monate in Barriques der zweiten Passage gereift ist. Es ist ein Rotwein mit einem großen und mineralischen Bouquet von Waldbeeren und Gewürzen und einem langen, kraftvollen und strukturierten Geschmack mit guten Tanninen. Wein hergestellt wie einst mit handwerklichen Methoden

#### BORGO STIGNANI

Igt Ravenna Rot 0,75 Liter 23,00 €  
Borgo Stignani ist ein Rotwein, der aus einer einheimischen Rebe des Territoriums, dem Malbo Gentile, gewonnen wird. Intensive ätherische und fruchtige Düfte, durch die lange Reifung in Barriques für 18 Monate, verschmelzen zu einem vollmundigen und ausdrucksstarken Aromaprofil, das von lebendigen Tanninen geprägt ist.

## Weingut GRADIZZOLO

### NEGRETTINO

Rote Emilia IGT

0,75 Liter

€ 21,00

Wein aus einem großen Jahrgang in Italien vom besten Interpreten der Bologneser Hügel, öffnet sich der Nase mit fröhlich blumigen und fruchtigen Noten auf einem würzigen balsamischen Hintergrund.

Bei einer manchmal rustikalen Rebe wie dem Negrettino dei Colli Bolognesi sind Tannintextur und Extraktion wirklich überraschend, die alkoholische Note ist perfekt integriert.

## Weingut ANCARANI

BIAGIO ANTICO - vorübergehend nicht verfügbar

Romagna Sangiovese Superiore DOC

0,75 Liter

€ 21,00

Geruch Noten von roten Früchten und Marmelade Intensiv und im Extrem erkennbar

Verbindung zu Trauben.

Geschmack Vollmundig, aber nicht zu viel Tannin, dynamisch, aber anhaltend und zart im Auftakt. Nicht-invasive Struktur mit einer fesselnden Balance zwischen olfaktorischen und gustatorischen Empfindungen

CENTESIMINO - vorübergehend nicht erreichbar

Ravenna Centesimino g.g.A

0,75 Liter

23,00 €

Geruch Blumig mit deutlichen Rosennoten.

Charakteristisch und komplex in der langen aromatischen Persistenz.

Geschmack Nicht-invasive Struktur mit warmem Eingang. Anhaltend ätherisch mit Noten von Santa Rosa Pflaume und Granatapfel. Trockener und strenger Abgang mit einer zarten bitteren und salzigen Nuance.

## WEINGUT SAN BIAGIO VECCHIO

### PORCALOCA

Romagna DOC Sangiovese Superiore

0,75 Lt € 20,00

„Porca Loca“ ist eine frische, fruchtige und trinkbare Interpretation des Sangiovese, gewonnen durch Vinifikation in Betontanks. Er verströmt ausdrucksstarke, einfache und unmittelbare Aromen von roten Früchten und Kirschen und hat einen schlanken und erfrischenden Geschmack, weich, fließend und subtil

### ORIOLO

Romagna DOC Sangiovese

0,75 Lt € 22,00

Sangiovese di Romagna Oriolo di San Biagio Vecchio ist ein territorialer und ausdrucksstarker Rotwein, der aus lehmigen und sandigen Böden entsteht, vinifiziert und in Betontanks gereift. Er hat ein mediterranes Aromaprofil mit Nuancen von aromatischen Kräutern, Kirschen und Humus. Am Gaumen ist er weich, würzig und frisch, unterstützt von lebendigen Tanninen. Wein hergestellt wie einst mit handwerklichen Methoden

### MONTEATERBATO

IGT Ravenna Rosso Savignon Rosso - Centesimino 0,75 lt.

24,00 €

Intensives Rubinrot. Die sprudelnde Aromatik von Centesimino umhüllt mit würzigen Noten, Hundsrose und Lorbeer. Im Mund reproduziert er getreu das olfaktorische Bild und entwickelt eine angenehme Persistenz, unterstützt von der sehr subtilen Textur von Tanninen und großer Frische

## Weine der Emilia - Schaumweine

### WEINGUT VENTURINI BALDINI

#### CADELVENTO



Rosé Lambrusco g.U.

0,75 Liter

23,00 €

Cadelvento hat einen überzeugenden, duftenden und anhaltenden Duft. Erinnert an Wildrose und reife Pflaume. Mit einem trockenen und umhüllenden Körper, duftend mit einer eleganten und sauberen Basis, findet er eine ideale Kombination mit Schalentiergerichten sowie eher schmackhaften Fischsuppen.

#### GRANIERS

Malvasia Secca Scandiano und Canossa g.U.

0,75 Liter

20,00 €

Mit einem angenehmen und aromatischen Duft nach Jasmin und Salbei, ist er harmonisch und mäßig trocken am Gaumen. Er ist ideal als Aperitif, zu Wurst- und Eiergerichten, herzhaftem Fisch sowie mäßig gereiftem Käse

### CASALI WEINGUT

#### CA 'BESINA

Scandiano und Canossa Klassische Methode DOP

0,75 Liter

28,00 €

In der Nase zart floral duftend nach Weißdorn, tropischen Früchten, Dörrobst, Dörrgras, geschmolzenem Heu mit Erkennung von sich entwickelnden süßen Hefen. Trocken, gute Frische, verblasst mit einer wichtigen Würze, unterstützt von Weichheit, präsentiert einen guten Körper und eine gute geschmackliche Persistenz.

#### VILLA JANO

Scandiano und Canossa Charmat DOP-Methode

0,75 Liter

16,00 €

Ein Bouquet von großem Interesse aus den Aromen von Kamille, Empfindungen von reifem Heu und einer zarten Blumigkeit von Weinblüten. Trocken, mit dem richtigen Alkoholgehalt und Weichheit, lebendig und frisch mit gutem Geschmack.

Paarung: Aperitifs, Meeresfrüchte, geräucherter Fisch oder serviert mit leichten Cremes, Weichkäse.

### Weingut GRADIZZOLO

#### IN DER HAUT

Lambrusco di Modena gU

0,75 Liter

19,00 €

Das Wunder.

Die Nase öffnet sich mit säuerlichen Noten von Holunderblüten und unreifen weißen und gelben Früchten mit einer Frische, die bereits beim ersten Geruch wahrnehmbar ist. Der pfeffrig-fruchtige Abgang, der an Zitrusfrüchte und Trauben erinnert.

#### ALIONZA

Emilia g.g.A

0,75 Liter

19,00 €

Eine Rebe mit unbezwingbarem Charakter wie der Negrettino, die auch dank einer anregenden oxidativen Note die richtige Balance in der Philosophie von Antonio Ognibene findet. Schluck unterstützt von einer schönen Balance durch den Glycerin-Anteil des Kleinnuss-Toasts und einer belebenden Frische.

### WEINGUT BERGIANTI

#### PERFRANCO ROSATO

Lambrusco Rosato Emilia

0,75 Liter

22,00 €

Der "Per Franco" ist ein prickelnder Roséwein auf Basis von Lambrusco Salamino, der nach der Ahnenmethode, also durch die Gärung in der Flasche, hergestellt wird. Er ist lebendig, straff, dynamisch, trocken und erfrischend, mit einem Hauch von weißen Blüten, Erdbeeren und Brotkruste.

## LAMBRUSCO FEIN

### Lambrusco klassische Methode Weiß

0,75 Liter

27,00 €

Der "Fine" Spumante di Bergianti ist ein nach klassischer Methode hergestellter Schaumwein aus Lambrusco di Sorbara, der mindestens 24 Monate auf der Hefe in der Flasche gereift ist. Su ist ein frischer, trockener und prägnanter, nicht dosierter Wein mit einem Hauch von kleinen roten Früchten, der sich durch Strenge und Ausgewogenheit auszeichnet.

## KELLER VILLA PICTA

HERGESTELLT VON GIULIA

### Tisch weiß

0,75 Liter

20,00 €

Großartig in der Flasche referenziert aus Garganega- und Malvasia-Trauben, die im Barrique vinifiziert werden. Komplexe Nase, die sich durch die Rose, die Zitrusfrüchte von Malvasia und die scharfen Noten des Garganega schlängelt. Richtiger und sauberer Schluck mit toller Balance zwischen den Glycerinanteilen, Toasten und Trockenheit, Frische

## SAN VITO WEINBERG WEINBERG

### AUF HEFEN

#### Prickelndes Pignoletto

0,75 Liter

€ 25,00

Der prickelnde Pignoletto auf den Hefen von Orsi San Vito wird aus Trauben gewonnen, die auf den Hügeln von Bolognese im Weinberg San Vito auf einer Höhe von etwa 200 Metern angebaut werden.

Die Farbe ist strohgelb, während der Duft leicht mit Zitrusnoten ist. Die zweite Gärung erfolgt durch Spontangärung.

Sie können es genießen, ohne die Flasche zu schütteln oder zu schütteln, um seinen ganzen Geschmack zu spüren. Dies ist ein hellweißer Aperitif, perfekt zu Gemüsevorspeisen, er passt gut zu Fisch und Frischkäse.

## Weine der Emilia - Stille Weißweine

### KELLER DES WALDS

#### 16 SEELEN - Weißer Riesling

0,75 lt € 27,00

Der "16 Anime" ist ein Weißwein von großer Ausdruckskraft, der aus 100% Riesling-Trauben gewonnen wird, die in den Hügeln der Romagna von Brisighella angebaut werden. Er hat eine sehr frische, mineralische und direkte Persönlichkeit mit Nuancen von Zitruschalen, Kamille, weißen Blüten und Kohlenwasserstoffnoten, die durch die Reifung in der Flasche akzentuiert werden. Wein hergestellt wie einst mit handwerklichen Methoden

#### MONTERE' - Albana Bianco

0,75 lt € 28,00

Der MonteRè ist ein trockener Weißwein von guter Intensität und Charakter auf der Basis von Albana, vinifiziert und 24 Monate im Barrique ausgebaut. Mit goldgelber Farbe betört er die Sinne mit Aromen von gelben Blüten, reifen Früchten und kandierten Früchten. Der Schluck ist weich, frisch und umhüllend. Wein hergestellt wie einst mit handwerklichen Methoden

### Weingut GRADIZZOLO

#### BERSOT 33

Emilia IGT

0,75 Liter

19,00 €

Wie ein 12-Grad-Wein in einem 2017 freigesetzt werden kann, ist vielleicht ein Rätsel ... Die Pflanze von 1933, die klonale Selektion, der Gips und der Kalkstein helfen uns, dieses Geheimnis zu verstehen. In der Nase Anklänge von mediterranem Rosmarin, mediterranen Kräutern wie Helichrysum, Eukalyptus. Im Hintergrund versteckt die Frucht zu zwinkern, ohne jemals in das Gesamtbild des Geruchssinns einzugreifen. Anklänge von brackigen Noten und weißem Pfeffer im Schluck korrespondieren gut mit einem würzigen Abgang von guter Länge

### Weingut CROCIZIA

#### MARCOVALDO

Emilia IGT

0,75 Liter

€ 25,00

Der „Marcovaldo“ Bianco ist ein stiller Weißwein mit weichem und buttrigem Charakter, der 10 Tage auf seinen Schalen mazeriert und ausschließlich in Stahl verfeinert. Aus aromatischen Trauben wie Malvasia di Candia und kleinen Dosen Sauvignon geboren, zeigt er einen vollen und umhüllenden Körper, ohne auf eine gute Portion Frische zu verzichten, aus der sich Aromen von orientalischen Gewürzen, Harzen, kandierten Zitrus- und Gebäcknoten verbreiten.

### WEINGUT SAN BIAGIO VECCHIO

#### SANDIG

IGT Ravenna Weiß

0,75 lt € 25,00

Sabbia Gialla ist ein intensiver, weicher und konzentrierter Weißwein aus Albana-Trauben, der mit einer kurzen Mazeration auf den Schalen in Stahl gewonnen wird. Er verströmt reiche und vielfältige Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten, Honig und aromatischen Kräutern. Der Schluck ist umhüllend, warm, vollmundig und strukturiert, mit lebendiger Mineralität und Frische. Bio-Wein, hergestellt wie einst mit handwerklichen Methoden

#### STIERJAGD

IGT Ravenna Weiß

0,75 lt € 21,00

Intensives Strohgelb. Er öffnet sich wie ein Fächer, umhüllt von Noten von gelben Fruchtfleisch, Ginster, Akazienblüten und Holunder. Geschmack, Wärme und saftige Säure vereinen sich in perfekter Balance. Bio-Wein, hergestellt wie einst mit handwerklichen Methoden

## Die Weine des Piemont - Still Reds

### ALTES BAUERNHAUS DER GRAFTEN VON ROERO

**BARBERA D'ALBA** 0,75 Liter 17,00 €  
Leuchtendes Rubinrot; Anklänge von reifen Früchten, Pflaume, Brombeere und Sauerkirsche; duftig, frisch, gute Säure, Nachgeschmack von Beeren und Vanille

**NEBBIOLO D'ALBA** 0,75 Liter 19,00 €  
Rubinrot; feines und zartes Bukett mit Anklängen von Rose und Veilchen, Walderdbeere und Himbeere; trocken, harmonisch, mit guter Nachhaltigkeit

### AGRICOLA GIANPIERO BRAUN

**SÜSS** 0,75 Liter 20,00 €  
Er hat eine intensive rubinrote Farbe mit Reflexen, die zu Violett tendieren, ein weiniger Duft, der einen Hauch von Veilchen, Brombeere und Himbeere wahrnimmt, begleitet von der charakteristischen Fruchtigkeit; Der Geschmack ist trocken, angenehm frisch, harmonisch, sehr ausgewogen.  
Ideal in Kombination mit jeder Mahlzeit, es ist der tägliche piemontesische Wein schlechthin.

**HINGABE** 0,75 Liter 27,00 €  
Er wird aus Nebbiolo- und Barbera-Trauben von Weinbergen im renommierten Produktionsgebiet "Langhe" gewonnen, die fachmännisch zusammengestellt werden, um seine Typizität zu unterstreichen. "Familienwein", gekennzeichnet durch eine granatrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, ein intensives Aroma mit komplexen Noten von Trockenblumen, Himbeeren und Walderdbeeren, Marmelade, Muskat.

**BARBARESCO** 0,75 Liter € 43,00  
Wein mit intensiver und brillanter Farbe, die von Rubinrot zu Granat übergeht und einem anregenden Bouquet von noch fruchtigen und doch ätherischen Aromen, die an Himbeer- und rote Fruchtmarmelade, Geranie und Veilchen, aber auch an grünen Pfeffer, Zimt und Muskat, Heu und . erinnern Holz, geröstete Haselnuss, Vanille und sogar Anis.

**BAROLO "PICHEMEJ"** 0,75 Liter € 70,00  
Barolo "Pichemej" zeichnet sich durch eine granatrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen aus, durch ein intensives Aroma mit komplexen Noten von getrockneten Blumen, Himbeeren und Walderdbeeren, Marmelade, Muskatnuss, die sich im Laufe der Zeit entwickeln und einen Hauch von getrockneten Pilzen, Süßholz, Tabak und Leder. Der Geschmack ist typisch trocken, voll, robust, herb, aber samtig. Elegant

### BAVA-KELLER

**ROSIGNANA**  
**Albarossa 2011 doc** 0,75 Liter 23,00 €  
Monferrato ist das Gebiet der Wahl für duftende und fruchtreiche Weine wie Albarossa; Die charakteristische Farbe ist ein schönes Rot, intensiv und dunkel, während der Duft von rotem Fruchtkompott frisch und reichhaltig ist. Der Geschmack ist sofort kraftvoll und umhüllend, das Tannin erinnert an das süße von Barbera, ist aber intensiv wie bei den besten Nebbioli. Der Alkoholgehalt verstärkt das Süßempfinden. Dieser gut strukturierte Wein passt zu Risotto mit braunem Hintergrund oder zu Trüffeln sowie zu rotem Fleisch und Käse.

## WEINGUT COLOMERA UND GRAELLA

**VISPAVOLA 2017** 0,75 Liter 23,00 €  
Absolute Neuheit des Jahres dieser Wein aus Vespolina-Trauben, einer einheimischen Rebsorte des oberen Piemonts, die normalerweise zur Herstellung großer Weine wie Boca, Bramaterra und Lessona verwendet wird. In Reinheit vinifiziert entfaltet er Fruchtnoten, viel Farbe und Frische. Durch die Vermeidung des Holzdurchgangs ist der Wein trinkbar und nicht sehr schwer.

## Weingut MORANDO SILVIO

**BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2016** 0,75 Liter 19,00 €  
In Monferrato hergestellter Wein aus 100% Barbera-Trauben. in einer Höhe von 260 Metern über dem Meeresspiegel auf einem überwiegend lehmigen Boden. Rumino Rotwein mit violetten Reflexen. Ein weiniger, intensiver Duft nach Wildkirsche, während er einen trockenen, aber vollen, weichen und würzigen Geschmack hat. Ausgezeichneter Wein, der mit jeder Art von Speisen kombiniert werden kann, wie rotem Fleisch, Pasta, Risotto und Käse.

## WEINGUT BEL COLLE

**NEBBIOLO D'ALBA „LA REALA“ 2017** 0,75 Liter € 21,00  
Dieser Nebbiolo d'Alba stammt aus den Weinbergen, die auf den sandigen "Bricchi" des Roero links des Flusses Tanaro angebaut werden. Er reift ein Jahr in traditionellen französischen Eichenfässern. Hellrot in der Farbe nimmt er mit zunehmender Alterung granatrote Reflexe an, reichhaltiges Bouquet mit Anklängen von Veilchen, Himbeere und Trockenfrüchten. Vollmundig, zu Recht tanninhaltig, samtig.

**VERDUNO PELAVERGA** 0,75 Liter 22,00 €  
Helles Rubinrot mit rosa Farbtönen, es nimmt mit zunehmendem Alter orangefarbene Reflexe an. Lebendiges und würziges Bouquet mit einem Hauch von Kirsche in der Jugend. Es duftet würzig nach weißem Pfeffer, ausgezeichnet in Kombination mit Aufschnitt, ersten Gängen und Speisen mit Pilzen.

**BAROLO "SYMPOSIUM"** 0,75 Liter 33,00 €  
Der Barolo DOCG-Wein stammt aus einem Treffen (Symposium) der Weinberge von Nebbiolo da Barolo, die sich in der Gemeinde Verduno befinden, getrennt vinifiziert und in Eichenfässern gereift und nach sorgfältiger Mischung am Ende einer Alterung von drei Jahren in der Flasche kombiniert. Parfüm: breit, ätherisch, anhaltend und der Duft von Blumen und Früchten vermischt sich mit einem Hauch von Gewürzen und Essenzen. Geschmack; trocken, immens, robust, aber samtig und harmonisch. Dieser Wein bevorzugt zweite Gänge mit rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

## WEINGUT MONTALBERA

**DER AKZENT**  
**Ruchè von Castagnole Monferrato DOCG** 0,75 Liter 24,00 €  
Er stammt aus einer Auswahl der reifsten Ruchè-Trauben aus den besten Weinbergen des Unternehmens. Die Weinbereitung sieht vor, dass ein Teil der Trauben getrocknet wird, während der Rest direkt im Weinberg überreift. Er zeichnet sich durch eine rubinrote Farbe aus, die sich nach einigen Jahren der Flaschenreife in Granat verwandelt.

**BALANCE**  
**Barbera d'Asti Superiore DOCG** 0,75 Liter 22,00 €  
Er wird ausschließlich aus Barbera-Trauben hergestellt, die ausschließlich von Hand geerntet werden. Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe, in der Nase Noten von Himbeere und Johannisbeere, bereichert durch überzeugende Noten von Bitterschokolade und Unterholz. Im Mund ist er weich und umhüllend, mit guter Balance, mit einem Abgang von bemerkenswerter Nachhaltigkeit.

## Die Weine des Piemont - The Still Whites

### ALTES BAUERNHAUS DER GRAFTEN VON ROERO

MACH ES 0,75 lt. 14,00 €

Es ist ein eleganter und leichter piemontesischer Weißwein, das Ergebnis der Vereinigung der beiden weißen Rebsorten des Roero par excellence: Arneis und favorita. Das olfaktorische Spektrum entwickelt sich auf Tönen von Akazienblüten, Honig und exotischen Früchten, insbesondere Ananas. Im Mund ist er harmonisch, lebendig und anhaltend, mit einem würzigen Nachgeschmack.

ROERO ARNEIS 0,75 Liter € 18,00

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; zartes Bouquet aus weißen Blüten, Akazie, Honig, Kamille. Noten, die sich mit dem Altern in Kohlenwasserstoffen, Feuerstein und einem Hauch von Heu entwickeln. Gute Mineralität, ausgewogener, blumiger Nachgeschmack mit einem leichten Hauch von Brotkruste, goldenen Äpfeln und Ananas

### WEINGUT BEL COLLE

NASCETTA 0,75 Liter 19,00 €

Blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Noten von Blumen, Zitrus und tropischen Früchten. Mineralisch, samtig und harmonisch

FAVORIT 0,75 Liter 19,00 €

Blasses Strohgelb mit akzentuierten grünlichen Reflexen; fruchtiges, angenehmes und zartes Bukett; trockener, angenehm säuerlicher Geschmack mit leicht bitterem Nachgeschmack. Ausgezeichnet als Aperitif oder in Kombination mit Vorspeisen und Fischgerichten.

### BAVA-KELLER

DU BLANC CHARDONNAY 2018 0,75 Liter € 21,00

Er manifestiert den Charakter des Territoriums in Bezug auf die Aromen von Muskateln, während seine Wiedererkennbarkeit auch durch die Noten von Orangenblüte, Akazie, Limette, Banane und Honig gegeben ist. Der trockene Geschmack ist von großer Finesse und reichlich, ohne auf Barriqueausbau zurückgreifen zu müssen

### WEINGUT MONTALBERA

CALYPSOS  
Noch Weißwein 0,75 Liter 20,00 €

Strohgelbe Farbe. In der Nase intensiv duftend, mit deutlichen Hinweisen auf Wildblumen, Williamsbirne und weißem Pfirsich. Der Geschmack ist frisch und würzig, mittelkräftig, ausgewogen und harmonisch in der Nachhaltigkeit.

### Weingut ENRICO SERAFINO

ENRIO SERAFINO GAVI 2017 0,75 Liter 23,00 €

Enrico Serafino Gavi ist ein charakteristischer und einladender Wein mit einer blassen strohgelben Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Nase drückt ein typisches und zartes Parfüm aus, das reich an blumigen Düften ist. Im Mund ist er weich und duftend, vollmundig, mit gutem Geschmack und Frische. Jung zu trinkender Wein, perfekt in Kombination mit Fischgerichten, Risottos und weißem Fleisch.

## Die Blasen

### BAVA WEINGUT

TOTO CORDE - ALTA LANGA BRUT 2012 € 35,00

Sehr breites aromatisches Spektrum, das zu Noten von kandierten Zitrusfrüchten drängt. Im Mund ist er dank der charakteristischen Würze der Alta Langa besonders stoffreich mit den gleichen aromatischen Noten der Nase und feinen Zitrusaromen.

COCCHI BRUT - Schaumwein DOC € 21,00

Die Intensität des Parfüms und die Fülle des Geschmacks runden das Frischegefühl der kontinuierlichen und sehr feinen Perlage ab. Eleganter und angenehm trockener Sekt.

ASTI DOLCE DOCG € 21,00

Asti Cocchi ist ein süßer Schaumwein mit dem sofortigen aromatischen Duft von Muscat-Trauben und dem reichen, intensiven und fruchtigen Aroma von Glyzinie, Akazie und Honig. Er zeichnet sich durch eine ausgewogene Süße und einen geringen Alkoholgehalt (7 %) aus.

Ideal in Kombination mit Desserts, darf er in Gegenwart von Süßigkeiten auf Mandel- und Haselnussbasis nicht fehlen.

### Weingut ENRICO SERAFINO

ALTA LANGA BRUT 0,75 Liter € 32,00

er zeichnet sich durch eine Flaschenreife von 36 Monaten, ein zartes und harmonisches Bouquet, eine minutiöse, intensive und anhaltende Perlage und einen angenehm trockenen und würzigen Geschmack aus.

### CA 'SALA WEINGUT

PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO € 18,00

Ein erlesener traditioneller Jahrgang, der nach der Charmat-Methode nach kurzer Kaltmazeration und Gärung auf ausgewählten Hefen prickelnd hergestellt wird. In der Nase ist er ätherisch, delikater, sehr persönlich aufgrund der Synergie zwischen Sortenaromen und Hefearomen; mit starker aromatischer Note.

Ausgezeichnet als Aperitif, auch zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten zu genießen.

### Weingut FIORIN SILVIA

NAOLTA 0,75 lt € 20,00

Naolta ist ein Schaumwein, der mit der Technik der Flaschengärung aus weißen Trauben gewonnen wird. Er hat eine blass strohgelbe Farbe mit einem feinen und anhaltenden Schaum. Die Nase ist duftig und blumige und fruchtige Aromen sind zu erkennen, mit Anklängen von Birne, Apfel und Mandel kombiniert mit den charakteristischen Noten von Hefe und zarten Nuancen von „Brotkruste“. Im Schluck besticht er durch seine außergewöhnliche Trinkbarkeit, er ist sehr frisch, leicht, mit hervorragender Mineralität und Geschmack.

### WEINGUT DIVELLA (Franciacorta)

KLASSISCHE METHODE DOS. NULL BLANC DE BLANCS 0,75 Liter € 38,00

Der Blanc de Blancs Divella ist ein Schaumwein der klassischen Methode Pas Dosè, der in der Region Franciacorta aus 100% Chardonnay-Trauben hergestellt wird und 2 Jahre auf der Hefe ruht. Eine duftende und cremige Blase, die mit Noten von Backen und Gebäck auf einer mineralischen und unendlich genussvollen Textur berauscht.

## Weingut CA 'DEL BOSCO

CA 'DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE **vorübergehend nicht erreichbar**

0,75 Liter 50,00 €

Cuvée Prestige, die Essenz der Franciacorta im Ca 'del Bosco-Stil. Ein Juwel, das 2007 aus dreißig Jahren Wissen geboren wurde. Im magischen Ritus der Entstehung der Cuvée. Erst nach 28 Monaten Reifezeit auf der Hefe wird dieser Wein seinen Reichtum und seine Identität zum Ausdruck bringen. Ein klassischer Franciacorta, ausgewogen, angenehm frisch und säuerlich. Perfekt für jeden Anlass.

## Die Champagner

### WEINGUT RUINART

CHAMPAGNERBRUT "R DE RUINART"

0,75 Liter € 65,00

Ein großer Klassiker, eine seit vielen Jahren unveränderte Zusammenstellung, die aus 40% Chardonnay, 57% Pinot Noir und 3% Pinot Meunier besteht. Dazu kommen 20/25% Reserveweine aus den beiden vorangegangenen Jahrgängen. Das Ergebnis ist ein besonders zuverlässiger Champagner, ausgewogen und entspannt, sehr fein, immer geprägt von jenem Volumen und Reichtum, die den Ruinart-Stil auszeichnen.

CHAMPAGNER BRUT BLANC DE BLANCS **vorübergehend nicht erreichbar**

0,75 Liter 86,00 €

Leuchtendes Strohgelb, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Die Nase offenbart fruchtige Noten von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Anklänge von Zitrone, Zeder, Ananas, Passionsfrucht neben floralen Anklängen vor einem präzisen, sauberen, sehr eleganten Geschmack. Vollmundig, weich und gleichzeitig von einer ausgezeichneten Frische getragen, schließt er mit einem Abgang von ausgezeichneter Nachhaltigkeit.

CHAMPAGNER BRUT ROSE ' **vorübergehend nicht erreichbar**

0,75 Liter 86,00 €

Der Champagne Brut Rosé des Hauses Ruinart ist eine Mischung aus Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben, die in den besten Premier Crus geerntet werden. Unter Beibehaltung eines eleganten und raffinierten Stils, der typisch für die Kategorie ist, eignet er sich für Momente großer Geselligkeit und kann auch während des gesamten Essens genossen werden.