

APEROL SPRIZZ

Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Orangenscheibe und der Sommer kann starten

7.50
0,25l

VENEZIANO LIGHT - ALKOHOLFREI

Schmeckt fast wie ein Aperol Sprizz ist aber ohne Alkohol. Ein Sirup aus Enzian, Bitterorange und weitere Leckereien gepaart mit Soda, einer Orangenscheibe und Eiswürfel

5.-
0,25l

HUGO

"Fiori di Sambuco" so nennt man in Italien Holunderblüten. Sie werden als Sirup vermischt mit Wasser, Prosecco, Limette und Minze in der Gegend um Bozen getrunken.

7.50
0,25l

HUGO LIGHT - ALKOHOLFREI

Wie ein Hugo, nur ohne Sekt! Alkoholfrei

5.-
0,25l

SARTI

Ein wunderbarer fruchtiger Sprizz aus Prosecco, Eiswürfeln und Sarti. Sarti ist ein Likör aus Blutorangen, Maracuja und Mango.

7.50
0,25l

P31 SPRIZZ

Der P31, so lautet der letzte Schnack aus Norditalien.

Der ein oder andere Gardasee Besucher dürfte ihn schon verkostet haben. Er ist nicht zu herb, nicht zu bitter, nicht zu süß und besticht durch seine grüne Farbe und einer Mischung aus 31 Zutaten, wie Rhabarberwurzel, Römischer Kamille

7.50.-
0,25l

SELECT SPRIZZ

Select Aperitivo, großer grüner Olive mit Stein, Selter und Prosecco. Nicht so süße wie Aperol, nicht so bitter wie Campari und einen Hauch fruchtiger. Der ECHTE Sprizz

7.50
0,25l

TONICS & CO

GRANDMA'S FINEST

Die altherwürdige Grappa Manufaktur der Familie „Nonino“ hat, inspiriert von Großmutter's Rezepten, einen herrlichen Aperitif auf Grappa Basis gezaubert, der mich sofort in seinen Bann gezogen hat.

Feine Botanicals, runder Geschmack—gepaart mit Tonic, Eis und ein paar gefrorenen Heidelbeeren.

7.50

0,25l

LIMONCELLO TONIC

Zitronenlikör aufgefüllt mit erfrischendem Tonicwater und Eiswürfel. Drei Stück davon und man hat das Gefühl als zieht die Amalfi Küste an einem vorbei

6.50

0,25l

BIANCO AND TONIC – ALK.FREI

Weißer, alkoholfreier Martini "Floreale" mit Eiswürfel, gefrorenen Blaubeeren und Tonic

6.-

0,25l

ROSSO AND TONIC – ALK.FREI

Roter, alkoholfreier Martini "Vibrante" mit Eiswürfel, Orangenscheibe und Tonic

6.-

0,25l



Tristan Hahne hat einen hochwertigen London Dry Gin kreiert, der floral und leicht fruchtig ist. Er produziert den Gin in kleinen Mengen und jeden Samstag könnt ihr Tristan persönlich an seinem kleinen Stand „Am Brink“ antreffen oder online unter www.littledarling.de

GIN TONIC - LITTLE DARLING „MEDITERRANEAN“

Hierfür wird eine frische Orangenzeste mit unserem Hausgin und dem Fevertree Mediterranean Tonic serviert.

Die florale Kombination zusammen mit der fruchtigen Orange erinnert an eine laue italienische Sommernacht

11.-

0,25

LITTLE DARLING GIN „OLIVE“

Eine wunderbare Olivenlimonade von „Le Tribute“ mit einem Hauch Meersalz und Zitrone, gepaart mit unserem köstlichen Little Darling, und einer Olive


11.-

0,25

SOFTDRINKS

Schorlen bieten wir in folgenden Varianten:

**Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Kirsch
oder Rhabarber**

 **3.50**
0,3l

Oder doch lieber eine Sinalco?

**Cola, Cola light, Zitone, Orange ODER
Orange-Cola Mix**

 **4.50**
0,5l

LE TRIBUT OLIVEN LIMONADE

Wunderbare Limo mit mediterranem Flair.

Oliven, Meersalz und Zitronen machen sie unverwechselbar

 **6.-**
0,2l

LE TRIBUT OLIVEN LIMONADE

Pikantes Ingwerbier aus Sizilien

 **6.-**
0,2l

WASSER

Aqua Panna - still
San Pellegrino – medium

 **4.50**
0,5l

 **6.50**
0,7l

BIER

	0,3l	0,5l
Fürstenberg vom Fass	4.-	6.-
Paulaner Weizen hell	-	6.-
Paulaner alkoholfrei	-	6.-
Duckstein Original	-	7.-
Alster – Fürstenberg mit Zitronenlimo	4.-	6.-
TIP: Bismark Bräu – Leckerer nordisches Pils aus der Region. Handcrafted mit Leidenschaft	4.50	

SCHNÄPSE / KAFFEE UND TEE

Espresso Molinari Qualita Oro - mittlere Röstung, geschmeidiger Geschmack

- Einfach 2.50
- Doppio 4.-
- Macchiato – mit Milchschaumhäubchen 3.-
- Correto – verfeinert mit Grappa, Brandy oder Sambuca 4.50

Cappuccino

- Mittel 3.50
- Groß 4.-

Tee – Tee von Meßmer

- Earl Grey 3.50
- Kräuter Pur 3.50
- Kamille 3.50
- Pfefferminze 3.50

Liköre 2cl

- Sambuca - Anislikör 3.-
- Sambuca Nera – schwarzer Sambuca mit Kaffeearoma 3.-
- Limoncello – Zitronenlikör mit Eiswürfel 3.-
- Amaretto – Bittermandellikör 3.-
- Frangelico – Haselnusslikör mit Eiswürfel und Limette 3.-

Amaros und Bitters 4cl - mit Eiswürfel

- Amaro Averna mit Zitrone 3.50
- Ramazotti mit Zitrone 3.50
- Amaro Montenegro 3.50
- Amaro Lucano 3.50
- Amaro dell Capo 3.50
- Fernet Branca Classic oder Menta 3.50
-

Grappa und Brandy 2cl

- Grappa Nardini weiß – Entfacht das Feuer 4.-
- Grappa Moscato– lieblich, weich, fruchtig 4.-
- Grappa Bacio delle Muse – holzig 3.50
- Grappa Nonnino „Vuisinar“ – komplex, langanhaltend 4.-
- Brandy Vecchia Romagna – karamellig, geschmeidig 4.-

VORSPEISENPLATTEN ZUM TEILEN

ANTIPASTI PLATTE „DONNA ANNA“ 18.-

Eine Platte mit hausgemachten Gemüsezubereitungen. Eingelegt, gebacken, gekocht, geschmort. Je nach Saison 7-9 Sorten.
Wird gerne zum Teilen zu zweit bestellt

ANTIPASTI PLATTE „DON VITO“ 22.-

Selbige Platte wie oben, zzgl. einer weiteren Platte mit toskanischer Fenchelsalami, Schinken von D'Osvaldo, Bresaola und Burrata.
Eignet sich ebenfalls hervorragend zum Teilen

BURRATA AUS MEINER HEIMAT

BURRATA „ORO BIANCO“ 7.90

Fabelhafter, handgemachter Burrata aus Gioia dell Colle mit Cherrytomaten, Dörrtomatenpesto, Olivenöl und Brot – mehr brauch es nicht

BURRATA „TRAUBE NUß“ 7.90

In dieser Variante geht es etwas süßer zu. Mit Fenchelsamen, Rosen und Himbeerbalsamico karamellierte Weintrauben, geröstete Kürbiskerne, Minze und Burrata

BURRATA „MANFREDONIA“ 8.50

Burrata auf Blattsalat mit Rucola, Himbeervinaigrette, Bresaola Schinken, Grana Padano Käse, marinierten Grapefruits

SALATE

KLEINER SALAT 5.90

Kleiner gemischter grüner Salat mit Cherry Tomaten, Rucola und Himbeerbalsamico Vinaigrette

SALAT MIT PARMESAN UND BURRATA 7.90

Salat mit Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, Burrata und Dörrtomatenpesto

KLEINER VALTELLINA SALAT 9.90

Salat mit Bresaola Schinken vom Rind, Burrata, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, und frischen frischen Feigen,

BRUSCHETTA

Eine Bruschetta besteht aus **einer** Scheibe Brot- etwa Handteller groß

BRUSCHETTA CLASSICA	3.50
Hausgemachtes Brot mit Kräuteröl, Cherrytomaten, Rucola, Wildoregano und Olivenöl	
BRUSCHETTA CAPRESE	3.90
Bruschetta mit Burrata, Cherrytomaten, Rucola und Kürbiskernpesto	
BRUSCHETTA PROSCIUTTO UND TRAUBE	4.50
Hausgemachtes Brot mit Kräuteröl, Parmaschinken, Burrata, Grana Padano Käse und gebratenen Weintrauben in Himbeer-Rosenbalsamico	
BRUSCHETTA ZIEGE UND WALNUß	4.50
Bruschetta mit Rucola, mildem Ziegenfrischkäse, jungem Pecorino aus Sizilien und fermentierten schwarzen Walnüssen	
BRUSCHETTA AUBERGINE	4.90
Hausgemachtes Brot mit Kräuteröl, eingelegte Auberginen mit Minze, Cherrytomaten, Rucola und Burrata	

KRÄUTERFLADEN

Unser Fladen kommt geschnitten und eignet sich hervorragend zum Teilen

KRÄUTERFLADEN - CHEESY	12.-
Saftig belegter Pizzafladen mit zerlassenem Fior di Latte, Käsemischung aus Parmesan und Pecorino und italienischen Kräutern	
KRÄUTERFLADEN - DELUX	16.-
Saftig belegter Pizzafladen mit zerlassenem Fior di Latte, 4 Jahre gereifter Parmesan von der Roten Kuh und frischem Sommertrüffel	
KRÄUTERFLADEN - OLD NAPLES	12.-
Hier kommt der Geschmack der alten Schule: Pizzafladen mit zerstoßenen San Marzano Tomaten aus dem Agro Sarnese Nocerino, Dörroliven, Wildoregano und Olivenöl	

PIZZEN MIT ERLESENEM AUFSCHNITT

ALBA LONGA

17.-

Handgemachter Schinken von Meisterschinkenmacher Lorenzo d´Osvaldo aus Cormons, Rucola und Grana Padano, Cherrytomaten, Kürbiskernpesto und Burrata

DONNA TERESA

17.-

Handgemachter Schinken von Meisterschinkenmacher Lorenzo d´Osvaldo aus Cormons, Rucola und Grana Padano, Burrata und frischen Feigen auf einer saftigen, aromatischen Pizza mit Kräuterölen und Fior di Latte

ADAMO ED EVA

16.50

Handgemachter Schinken von Meisterschinkenmacher Lorenzo d´Osvaldo aus Cormons, Rucola, in Gewürzwein gekochte Dörrfeigen, Zimt, Grana Padano, Crema di Balsamico und Olivenöl

THE GODFATHER

19.-

Nduja Wurst aus Kalabrien, Basilikum, Fenchelsalami aus der Toskana, in Rotwein gebratene Rosé Champignon, Dörroliven, Kapern, gebratene Cherry Tomaten, rote Zwiebeln, anschließend kalt belegt mit Büffelmozzarella aus Battipaglia, 40 Monate alter Parmesan von der roten Kuh und Olivenöl.

GIRO D´ITALIA

19.-

Eine saftige Pizza mit Fior di Latte, Kräuteröl, gebratenen Cherry Tomaten, Salsiccia Wurst, pikante N´duja aus Kalabrien, Dörroliven, Burrata aus Gioia dell Colle, getrockneter Schwarzkohl, Kapern, junger Pecorino und Trüffelöl

SAN MICHELE

15.-

Für Gäste, die gerne Kontraste mögen. Gebratene Pilze mit Salbei und Rotwein, Dörrfeigen, Zimt scharfe Spianata Salami aus Kalabrien, Mozzarella und Creme Fraiche

BIENENSTICH AL´ARRABIATA

15.-


Pizza mit einem Hauch Gorgonzola, Rosmarin, knuspriger scharfer Salami aus Kalabrien, kandierten Mandeln.
Muss man mal probiert haben. Ein Spitzenreiter unter meinen Pizzen

CHARLIE

17.50

Bresaola Schinken vom Rind, Rucola, Burrata Käse, gerösteter Rosmarin, frische Feigen, Pfeffer, Olivenöl, ein Spritzer Zitrone und Crema di Balsamico

LA MUSA 18.-
Baby Spinat, Creme Fraiche mit Gorgonzola, Bresaola aus dem Valtellina Tal, Büffelmozzarella, eingemachte Pomelos und Grapefruits, Crema di Balsamico und Kumquats

HERRENGEBÄCK  19.-
Pizza mit gebackenem Römer, Gorgonzola, gebratener Salsiccia Wurst, Chili, und in einem ganz besonderen Likör aus Taranto gebratene Pilze mit Äpfeln. Anschließend kalt belegt mit 40 Monate gereiftem Parmesan von der Roten Kuh und Burrata

SAN GOTTARDO 21.-
Eine meiner ersten Pizzen...
Gebratene Salsiccia mit Fenchelsamen, geräucherter Speck, Artischocken, Sommertrüffel, rote Zwiebeln und Burrata


MORETADELLA, MORE PARTY 16.50
Pizza mit Fior di Latte, Basilikum Pesto alle Genovese, anschließend großzügig belegt mit Mortadella IGP aus Bologna, Burrata und Gremolata.
Gremolata ist eine frische Kräuter- Gewürzmischung mit Zitrusfrüchten

DON VITOS VEGETARISCHE PIZZEN


LA PECORA NERA 16.-
Rucola, frischer Ziegenkäse, Parmesan, Pecorino aus der Toskana, Schwarze Walnüsse
Schwarze Walnüsse werden im Juni, wenn die Schale noch nicht ausgebildet ist, geerntet und in langwieriger Prozedur in Sirup eingelegt.



DON ANTONIO 16.-
Mit Rucola, Cherytomaten, Grana Padano, handgemachter Burrata aus Gioia del Colle und Kürbiskernpesto.

COLLI PUGLIESI 15.-
Pizza mit in Balsamico eingelegten Auberginen, mit Rotwein gebratenen Rosé Champignons, Cherry Tomaten, Minze und Burrata

WHITE RABBIT  15.-
Crème Fraiche, Salbei, Gorgonzola, ein wenig Chili, karamellierte Möhren, mit Kakao und Kaffe kandierte Kürbiskerne, Rucola, Burrata und Kumquats

LA DOLCE VITA 15.-
Eine Pizza mit ein paar Handvoll gutem Käse, Creme Fraiche, frischer Muskatnuss, in Himbeer-Rosenbalsamico gebratenen Weintrauben und Baby Spinat

FUNKY FUNGHI  15.-
Pizza mit gebackenem Römer, Gorgonzola, mit süditalienischem Kräuterlikör gebratenen Pilzen mit Äpfeln, Chili und kandierte Mandeln

SUDO MA GODO   16.-
Pizza mit gedörrtem Schwarzkohl, Chili, Oliven, geräucherte Cherry Tomaten, Zwiebeln, Rotweinpilze, junger Pecorino, Burrata und Trüffelöl.

ARTÚ 16.-
Pizza mit gebratenen Cherry Tomaten, Kräuteröl, Artischocken, karamellisierte roten Zwiebeln mit Sternfruch und Himbeerbalsamico, Burrata, 40 Monate gereifter Parmesan von der Roten Kuh und Olivenöl

MONSIGNORE 20.-
Pizza mit handzerstoßenen Sanmarzano Tomaten aus dem Agro Sarnese Nocerino, handgemachtem Büffelmozzarella aus Battipaglia, in Grappa mariniertes 40 Monate gereifter Parmesan von der Roten Kuh, Basilikum, Sommertrüffel

DON VITOS PIZZEN MIT FISCH

TRAPANI  16.-
Mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Artischocken, Chili, gedörrten Oliven, gebratenen Cherry Tomaten und Kräuteröl

CURIOSA 18.-
Riesengarnelen, Rucola, Zitrone, Grana Padano Käse, Olivenöl, Kapern und Cherrytomaten

NAPOLI DELUX 15.-
Büffelmozzarella, Kapern, ofengedörrte Oliven, Basilikum, Sardellen,gebratene Cherrytomaten



FÜR UNENTSCHLOSSENE

VIS A VIS 20.-
Halb Charlie, Halb Alba Longa

HIMMEL UND HÖLLE  19.-
Halb Bienenstich, Halb Pecora Nera

SETTE BELLO 22.-
Bunt wie eine Farbpalette. Querbeet belegt mit meinen beliebtesten Zutaten. Schwarze Nüsse, Feigen, Schinken, Spinata, Mandeln, alles - naja fast alles.
Nicht als Misch Masch, sondern jeweils passend auf diversen Ecken der Pizza

Klassiker - BODENSTÄNDIGE PIZZEN OHNE FIRLEFANZ

- MARGHERITA
- Pizza mit Mozzarella und Basilikum 8.-
- SALAME
- Pizza mit Fenchelsalami 9.-
- DIAVOLA  
- Pizza mit scharfer Salami 9.-
- FUNGHI
- Pizza mit Pilzen 9.-
- ITALIA
- Pizza mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano und Crema di Balsamico 9.-
- CAPRI
- Pizza mit Salami, Artischocken, Pilzen und Oliven 12.-

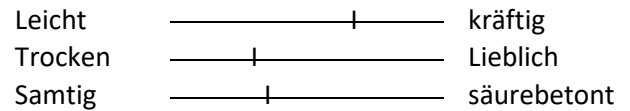
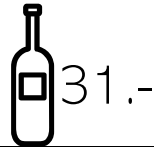
DESSERT

- TIRAMISU – Mit Frischkäse- Eiercreme geschichtete, in Kaffee benetzte Löffelbiskuits 5.-
- PANNA COTTA – Sahne Pudding auf Fruchtspiegel 5.-
- CREME BRULEE – Eiercreme Pudding mit knusprigem Karamell 5.-
- AFFOGATO – Kugel Vanille Eis in Espresso getränkt 4.-



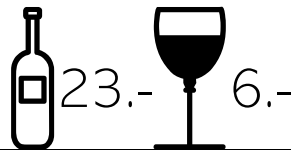
SAN MARZANO EDDA, Chardonnay, wilder Muskateller 13,5%
Apulien, Süditalien

Ein köstlicher Wein, der mich sehr überrascht hat, da Süditalien nicht unbedingt für seine Weißweine bekannt ist. Birne, Aprikose, bisschen Vanille und Karamell. Am Gaumen stellt sich ein zarter Schmelz ein, der von einer lebendigen Säurestruktur abgelöst wird!



SAN MARZANO TIMO, Vermentino 12,5%
Apulien, Süditalien

Stachelbeere, Limette und frisches Gras mit einer dezenten Süße und lebendiger Säure. Ein Bühnenreifer Wein für – noch – sehr wenig Geld.



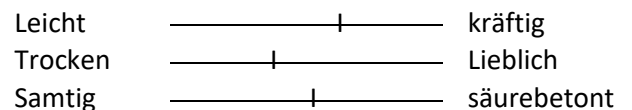
SAN MARZANO FIANO, Fiano 12,5%
Apulien, Süditalien

Knackiger Weißer aus dem tiefen Süden. Honig, Passionsfrucht, und gelbe Melone, dabei schön süffig und gefällig. Man könnte fast sagen schmeckt wie ein weißer Primitivo



TENUTA SANT'ANTONIO, Scaia, Garganega Chardonnay
Venetien, Norditalien

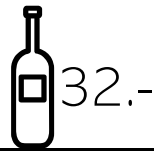
Preiswunder mit dem man absolut nichts falsch machen kann. Definitiv ein Wein für den Mainstream, macht aber nichts. Er überzeugt mit ausgeglichener Säure, anklängen von weißem Pfirsich, Birne und Holunder.





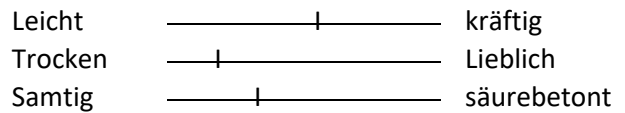
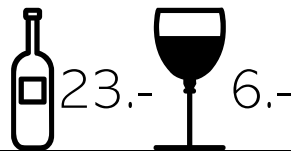
BULGARINI Lugana 010, Lugana
Lombardei, Norditalien

Ein geschmackvoller und sehr angenehm zu trinkender Wein in eleganter Flasche. Sicher einer der Favoriten unter den Gästen. Pfirsich, Fruchtbonbons, Birnen und Lavendel in der Nase, im Mund dann Pfirsich, Schiefer und Limetten mit einem harmonischen Schmelz und knackiger Säure.



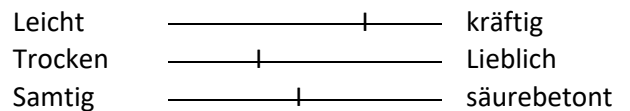
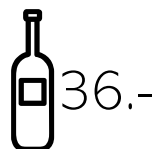
TROVATI, Grillo
Sizilien, Süditalien

Solider Sommerwein aus Sizilien. Gekeltert aus autochthonen Grillo Reben. Feiner Duft von Blumen und reifen Äpfeln. Wenig Trinkwiederstand



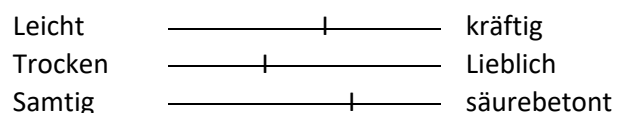
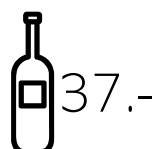
IZZOLINI, Donna Giovanna - Greco 13%
Kalabrien, Süditalien

Langer und komplexer Wein mit eine Boquett von exotischen Früchten, Muskatblüte und Holz. Ölige und dichte Textur, gar sahnig und buttrig. In den Bergen von Ciro ist der Familie Izzolini ein opulenter, genialer Greco gelungen, der sehr gut zu einem warmen Sommerabend passt.



GUERRIERI, Guerrieri del Mare - Bianchello
Marken, Mittelitalien

Luca Guerrieri und sein Team haben eine Armada an Fruchtaromen in die Flasche gezaubert. Präsenste Säure im wechsel mit einer ganz subtilen süße und einem abwechslungsreichen Gaumenkino.





PRATELLO Nero per Sempre Rebo
Lombardei, Norditalien

Dieser aus Rebo Trauben gekellerte Rotwein vom Gardasee hat es in sich! Dunkel und tiefgründig in der Farbe, vollmundig und kräftig im Geschmack. Dörppflaumen und Feigen, eingelegte Kirsche, Schokolade, etwas Eiche, Röstaromen und ein angenehmer langer Abgang. Zweifelsohne ein Preisleistungschampion der sich hinter keinen Amarone verstecken muss



37.-

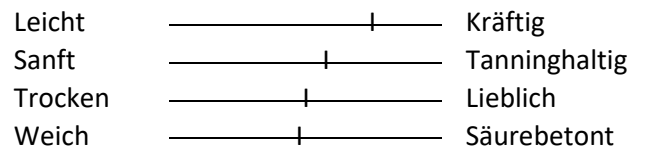


ALTURIS, Cabernet-Sauvignon
Friuli Venezia Giulia, Norditalien

In meinen Augen einer der besten Cabernets in der Preisklasse. Allein schon der herrliche Duft von reifen Schattenmorellen. Kräftig, ausgewogen, charakterstark, langer Abgang – was will man mehr?



27.- 8.-



CELLARO Due Lune Nerello Mascalese – Nero d´Avola
Sizilien, Süditalien

Intensiver Sizilianer mit Noten von Tabak, Leder und reifen Kirschen. Am Gaumen ist er Weich mit anklängen von Brombeere und Gewürzen. Ein Nero d´ Avola der Spaß macht!



30.-

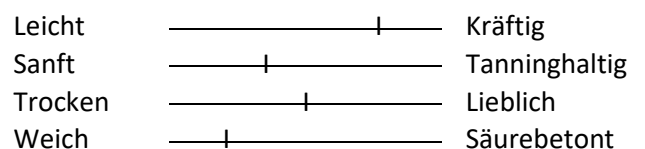


SANMARZANO, Talò Primitivo di Manduria
Apulien, Süditalien

Ein Primitivo der nicht enttäuscht. Typisch Beerig und Marmeladig, etwas orientalische Gewürze und Kakao. Die Restsüße passt auch. Ein Wein der den meisten Schmeckt. Handwerklich gut gemachter Wein



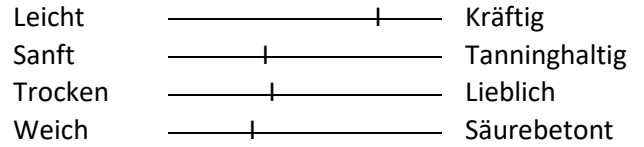
27.-





CANTINE GIAMPETRUZZI, Il Grillaio Primitivo di Gioia dell Colle
Apulien, Süditalien

Ein Primitivo von meinem alten Schulfreund den ich ihnen wärmstens empfehlen kann. Amarenakirsche, Brombeere und Kakao, ein Hauch Lakritze und Gewürze. Super Trinkfluss trotz seiner 14 Umdrehungen



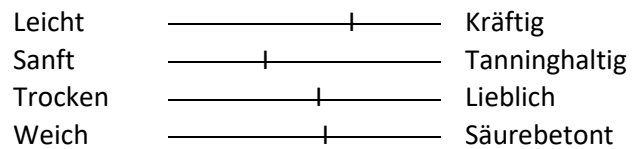
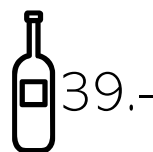
NATIV Blu Onice Irpinia Aglianico
Kampanien, Süditalien

Süditaliener mit undurchdringlicher Farbe und einem für den Süden typisch wuchtig, fruchtigen Geschmack. Brombeeren, Amarena, weiche Tannine, gutes Säuregerüst, ordentlich Druck. Toller süffiger Aglianico der einen geselligen Abend verspricht



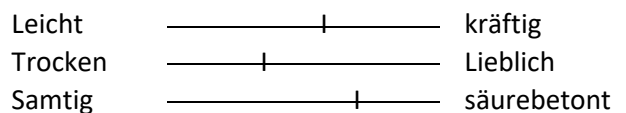
GUERRIERI Guerriero della Terra
Le Marche, Mittelitalien

Man öffnet ihn und weiß, Volltreffer! Der Wein ist direkt gefällig. Purpur in der Farbe, intensiv im Geschmack. Brombeere, Pflaumen, Gewürze, Balsamico. Eine Armada an Aromastoffen katapultiert sich direkt in den Riechkolbe



SANMARZANO, Tramari Rosé
Apulien, Süditalien

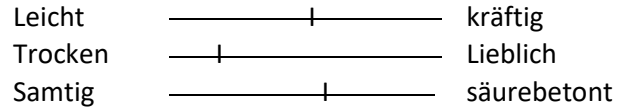
Fruchtig, leichter Rosé aus Primitivo Trauben. Duffet nach Erdbeere und Himbeere, im Geschmack etwas Rhabarber, wieder Erdbeere, leicht mineralisch. Genialer leichter Sommerwein, der geschmacklich eine gute alternative bildet zu seinen französischen Artgenossen aus der Provence





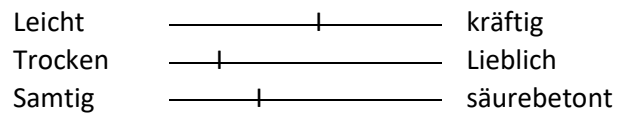
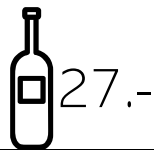
ATLURIS Pinot Grigio 12,5%
Friuli Venezia Giulia, Norditalien

Steinobst, etwas Apfel und Zitrone, trocken, mild und leicht würzig. Ein ausbalancierter Pinot der angenehm zu trinken ist. Schöner süppel Wein für Sommerabende



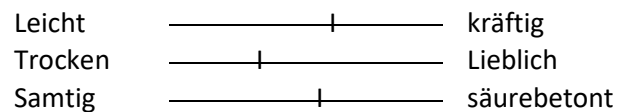
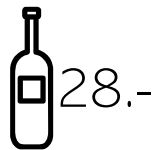
ATLURIS Sauvignon 12,5%
Friuli Venezia Giulia, Norditalien

Ein Sauvignon der zum Trinken animiert. Stachelbeeren, Holunder und Ananas in der Nase. Im Gaumen benötigt er einen Augenblick, dann angenehm lange Frucht mit zartem Schmelz und dezenter Säure.



ATLURIS Ribolla Gialla 12,5%
Friuli Venezia Giulia, Norditalien

Ein leichter Ribolla Gialla mit Noten von weißen Blüten, Papaya und Birne. Ein erfrischend knackiger Begleiteter im Sommer. Geht in Richtung Grüner Veltliner



TUNELLA, Sauvignon 12,5%
Colli Orientali dei Friuli, Norditalien

Toller und intensiver Sauvignon. Guave, gelber Paprika, Tomatengrün, Holunderblüten. Präzises Säurespiel mit langem Abgang. Einer meiner Favoriten

