



Benvenuti – Herzlich Willkommen

“IL CANTUCCIO” (il kan ´ tut:scho)

bedeutet eine kleine, warme und gemütliche Ecke,
in die man sich zurückziehen kann.

Wir freuen uns Ihnen das “il Cantuccio” vorstellen zu dürfen und hoffen,
dass Sie sich in unserem Ambiente wohl fühlen.

In unserem Restaurant arbeiten wir nach italienischer Tradition.

Unser Motto ist es, Ihnen jeden Tag frische Speisen
auf der ständig wechselnden Tageskarte anzubieten.

Täglich frisch aber sicher nicht alltäglich.

Verbringen Sie mit uns ein paar schöne Stunden,
die Ihnen den Alltag versüßen und an die Sie sich gerne zurück erinnern.

Marino & Familie

mit Team

www.ilcantuccio.de

A Glutenhaltiges Getreide · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja ·
G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

Fragen Sie unser Personal nach der Speisekarte für Allergiker!



Aperitivi alcolici

PROSECCO CUVÉE DI BOJ CONCU D'ORO (L)	0,1l	5,50€
LILLET BERRIES (L) (Tonic Wild Berries, Him-, Heidel-, Erd- und Brombeere)	0,2l	7,90€
ROSATO (L) (Prosecco, Soda, Ramazzotti, Rosé, Basilikum)	0,2l	7,90€
MARTINI BIANCO (L)	5 cl	5,50€
CAMPARI (L) Orange /Soda	0,2l	7,90€
APEROL SPRITZ (L) (Aperol, Prosecco, Soda)	0,2l	7,90€
HUGO (L) (Prosecco, Holundersirup, Zitrone, Minze, Orange)	0,2l	7,90€
SARTI SPRITZ (L) (Prosecco Sarti, Soda)	0,2l	7,90€



Aperitivi analcolici

BITTERINO ROSSO	0,1l	4,50€
CRODINO	0,1l	4,50€
PROSECCO HUGO	0,2l	7,90€
(alkoholfreier Prosecco, Holundersirup, Zitrone, Minze)		



Zuppe & Carpacci



ZUPPA DI POMODORO (A,G)  6,00€

Tomatencremesuppe mit Croutons,
Sahne und Basilikum

ZUPPA DI VERDURE (I)  6,50€

Frische Gemüsesuppe

CREMA DI ZUCCHINE 7,50€

E GAMBERETTI (A,B,G)

Zucchini-cremesuppe mit Schrimps,
Croutons und Sahne

CARPACCIO DI MANZO (G) 16,90€

Rindercarpaccio mit Rucola, Champignons
und gehobeltem Parmesan

CARPACCIO DI POLPO (L,N) 17,90€

Octopuscarpaccio mit Karpfen, Rucola,
grünen Oliven und Cocktailtomaten





Bruschette

BRUSCHETTE AL POMODORO (A)  7,00€

mit frischen Tomaten, Knoblauch,
Basilikum, Oregano und Olivenöl

BRUSCHETTE PARMA (A,G) 9,50€

mit Parmaschinken, Mozzarella, Rucola
und gehobeltem Parmesan

BRUSCHETTE TONNATE E CON TARTUFO (A,C,D) 9,50€

mit Thunfischsauce und Trüffelpaste

BRUSCHETTE ALLA PARMIGIANA (L,N)  8,50€

mit gegrillten Auberginen, Büffelmozzarella,
Tomaten, Parmesan und Basilikum





Insalata

PICCOLA INSALATA MISTA  4,00€

Kleiner Beilagensalat

INSALATA MISTA (J*)  7,00€

Gemischter Salat

INSALATA TRICOLORE (G)  9,50€

Rucola mit Cocktailtomaten
und frisch gehobeltem Parmesan

INSALATA SIGNORILE (J*)  14,90€

Gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse

INSALATA CANTUCCIO (B,G) 17,50€

Grüner Salat mit Radicchio, Rucola
und gegrillten Riesengarnelen

INSALATA TRICOLORE SPECIALE (G) 18,50€

Rucola, Cocktailtomaten, gehobelter
Parmesan und gegrillte Rinderfiletscheiben

INSALATA CON TACCHINO (J*) 15,50€

Gemischter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen





Antipasti



GEGRILLTE STEINPILZE (G)  12,50€

auf Rucola mit Kirschtomaten und
gehobeltem Parmesan

MOZZARELLA ALLA GRIGLIA (G)  9,00€

Mozzarella vom Grill

ANTIPASTO CAPRESE (G)  13,50€

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit frischem
Basilikum und Rucola

BURRATINA SU RUCOLA E POMODORINI (G)  13,00€

Gefüllter Büffelmozzarella auf Rucolabett
mit Cocktailtomaten

VITELLO TONNATO (C,D) 16,50€

Dünne Scheiben gekochtes Kalbfleisch
mit Thunfisch-Mayonnaise-Sauce und Kapern

INSALATA DI MARE (A,B,D,N) 17,90€

Meeresfrüchtesalat mit
geröstetem Knoblauchbrot



Pesce

VOM GRILL

BABY-CALAMARI (N)	27,50€
SEEZUNGE (400-500G) (D)	33,90€
RIESENGARNELEN (B)	29,50€
GEMISCHTE FISCHPLATTE (B,D,N)	
Für 1 Person	32,50€
Für 2 Personen	59,50€



Alle Fischgerichte werden mit Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse und einem kleinen Salat serviert.





Carne



VITELLO – KALB

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (G,L) 28,50€

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken,
Salbeiblätter und Kartoffeln in Weißweinsauce

PAILLARD DI VITELLO (G) 28,50€

Gegrillte Kalbsmedaillons auf Rucolabett
mit gehobeltem Parmesan

MANZO – RIND

FILETTO ALLA GRIGLIA 34,50€

Rinderfilet (ca. 220gr.) vom Grill in Rosmarin

FILETTO AI PISTACCHI (H,L) 36,50€

Rinderfilet (ca. 220gr.) mit Pistazienkruste
in Balsamico-Glassa



Alle Fleischgerichte werden mit
Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse serviert!





Pizze

Pizza nach Wunsch zusammenstellen

Es ist uns ein persönliches Anliegen, jedem Gast eine köstliche, ofenfrische Pizza anbieten zu können.

Sie finden neben Weizen-, Dinkel- oder 7-Korn-Teig, auch eine **glutenfreie** Variante.

Auf Wunsch veredeln wir Ihre Pizza mit **veganem Käse**.



7-Korn-Teig
+2,00€

glutenfrei
+5,00€

Weizenteig

Dinkelteig
+2,00€

veganer Käse
+2,50€



Pizze

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 1. PANE BRUSCHETTA (A)  | 9,00€ | 9. PRIMAVERA (weiss) (A,G)  | 14,00€ |
| mit frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano und Basilikum | | mit frischen Tomatenscheiben, Mozzarella*, Rucola und gehob. Parmesan | |
| 2. MARGHERITA (A,G)  | 10,00€ | 10. SPECK E PATATE (weiss) (A,G) | 14,00€ |
| mit Tomaten und Mozzarella* | | mit Mozzarella*, Tiroler Speck, Kartoffeln und Rosmarin | |
| 3. SALAME (A,G) | 11,50€ | 11. GAMBERETTI E ZUCCHINE (A,B,G) | 14,00€ |
| mit Tomaten, Mozzarella* und Salami | | mit Tomaten, Mozzarella*, gegrillter Zucchini, Garnelen und Knoblauch | |
| 4. PROSCIUTTO (A,G) | 11,50€ | 12. TONNO E CIPOLLE (A,D,G) | 13,50€ |
| mit Tomaten, Mozzarella* und Vorderschinken | | mit Tomaten, Mozzarella*, Thunfisch und Zwiebeln | |
| 5. REGINA (A,G) | 12,50€ | 13. FRUTTI DI MARE (A,B,D,G,N) | 14,50€ |
| mit Tomaten, Mozzarella*, Vorderschinken und Champignons | | mit Tomaten, Mozzarella*, Meeresfrüchten und Knoblauch | |
| 6. BUFALA (A,G)  | 13,00€ | 14. ROMANA (weiss) (A,D,G) | 14,50€ |
| Tomaten, Büffel Mozzarella DOP. Cocktailtomaten, Basilikum | | mit frischen Tomaten, Sardellen, Basilikum, Mozzarella*, Oliven, Parmesan | |
| 7. VEGETARIANA (A,G)  | 14,00€ | 16. PUGLIESE (weiss) (A,G)  | 13,00€ |
| mit frisch gegrilltem Gemüse, Tomaten, Mozzarella* und Knoblauch | | mit Tomatenwürfel, Schafskäse, Mozzarella Zwiebeln, Oliven und Oregano | |
| 8. PORCINI (A,G)  | 14,00€ | 17. RUSTICA (A,G)  | 13,00€ |
| mit Tomaten, Mozzarella*, Steinpilzen, Knoblauch und Rucola | | mit Tomaten, Mozzarella*, scharfer Salami und Peperoni | |



Pizze



- | | |
|--|---|
| 18. CANTUCCIO (weiss) (A,B,G) 14,00€
mit Tomatenwürfel, Mozzarella,
Garnelen, Lauch und Rucola | 27. PARMA (A,G) 15,50€
mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola und gehobeltem Parmesan |
| 20. BRESAOLA (A,G) 15,50€
mit Tomaten, Mozzarella, Rucola,
Bündnerfleisch und gehobeltem Parmesan | 28. PORCINI E SALSICCIA (weiss) (A,G) 14,50€
mit Mozzarella, Steinpilzen, Bratwurst
und Rosmarin |
| 21. CON SCAMPI (weiss) (A,B,G) 16,50€
mit frischen Tomaten, Mozzarella, Riesen-
garnelen, Knoblauch und Petersilie | 29. DELIZIA (weiss) (A,G)  14,50€
mit Mozzarella, scharfer Salami,
Steinpilzen und Tomatenwürfel |
| 22. CALZONE CLASSICO (A,G) 13,50€
Taschenpizza gefüllt mit Vorderschinken,
Salami, Champignons, Mozzarella, Tomaten | 30. MELANZANE (weiss) (A,G)  13,50€
mit Mozzarella, gegrillten Auberginen,
Tomatenwürfel, Basilikum, Parmesan |
| 23. RADICCHIO E GORGONZOLA (A,G) 13,50€
mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola 
und Radicchiosalat | 31. CASTEL DEL MONTE (weiss) (A,G,H) 14,00€
mit Mascarpone, Mozzarella, Walnüssen
und Bratwurst |
| 24. PROSCIUTTO E CARCIOFI (A,G) 12,50€
mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
und Artischocken | 32. SQUISITA (A,G)  16,50€
mit Tomaten, Mozzarella,
gegrilltem Gemüse, Knoblauch und
frisch gehobeltem schwarzem Trüffel |
| 25. MELANZANE E TONNO (A,D,G) 13,50€
mit Tomaten, Mozzarella, gegrillter
Aubergine und Thunfisch | 33. AMORE MIO (weiss) (A,G,H) 16,50€
mit Burrata (südtalinische gefüllte
Mozzarella), Pistazien-Pesto und
Parmaschinken |
| 26. SALAMINO E TONNO (A,D,G)  13,50€
mit Tomaten, Mozzarella, scharfer
Salami und Thunfisch | |

*Aufpreis von 2€ für eine Pizza auf 2 Teller



Pasta

Alle Pasta-Gerichte auch
glutenfrei, zzgl. 2,50€



GNOCCHI (SELBSTGEMACHT) (A,C,G) 18,90€

mit Rucola, Datteltomaten, Burrata und
Pinienkernen (selbstgemacht) 

BIRNENKÄSE RAVIOLI (A,C,G) 23,90€

mit Mascarpone und frisch gehobelten
schwarzen Trüffel 

SELBSTGEM. SEDANINI NUDELN (A,B,G) 21,90€

mit Rinderfilet, Tomaten, Mozzarella
und Basilikum

RISOTTO MARE (A,B,G) 22,90€

mit Meeresfrüchten, Datteltomaten
und Knoblauch in Weißweinsauce

TAGLIATELLE SALMONE (A,B,G) 18,90€

mit Lachs in Cognac-Rahmsauce



Fragen Sie
nach unseren
wechselnden
Spezialitäten
von der
Wochen-Karte

 vegetarisch  scharf



Nostri Dolci & Caffé



SCHOKO SOUFFLÉ* (A,C,G) mit Vanillecreme	9,00€
TIRAMISÚ* (A,C,G)	7,50€
PROFITEROLES - WEISS (A,C,G)	7,50€
PANNA COTTA (G) mit Waldfrüchten	7,50€
SEMIFREDDO AI CANTUCCINI* (A,C,G,H)	8,50€
TARTUFO NERO (C,G)	7,00€
BIANCO oder LIMONCELLO	
CREME CATALANA (C,G)	8,00€
GEMISCHTER DESSERTTELLER (A,C,G,H)	11,50€



HAUSGEMACHT*



Unser Kaffee ist auch koffeinfrei erhältlich

ESPRESSO	2,50€
DOPPIO ESPRESSO	4,20€
ESPRESSO CORRETTO (L)	4,50€
CAPPUCCINO (G)	3,50€
LATTE MACCHIATO (G)	4,00€
TEE "EILLES"	4,00€
Grün, schwarz, Minze, Früchte, Kamille	
CIOBAR (G)	4,00€
Heisse italienische Schokolade	



Bevande analcoliche



TAFELWASSER (spritzig oder still)	0,25l	2,50€	0,5l	3,50€		
ADELHOLZENER aus der Region (Adelholzen)						
CLASSIC	0,25l	3,00€	0,5l	4,00€	0,75l	5,50€
CLASSIC NATURELL	0,25l	3,00€	0,5l	4,00€	0,75l	5,50€
PLOSE italienisches Mineralwasser (spritzig oder still)					0,75l	6,50€
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, COLA MIX	0,2l	3,00€	0,4l	4,00€		
COLA ZERO					0,3l	3,50€
APFELSAFT naturtrüb					0,2l	3,20€
ORANGENSAFT					0,2l	3,20€
PUR						
PFIRSICH, BLUTORANGE, MARACUJA, BIRNE					0,2l	3,20€
ALS SCHORLE						
APFEL naturtrüb, ORANGE, JOHANNISBEER					0,4l	4,00€
PFIRSICH, MARACUJA, BLUTORANGE					0,4l	4,00€
RHABARBER, BIRNE, HOLUNDER					0,4l	4,00€





Biere

WEISSBIER (A) vom Fass	0,3l	3,80€	0,5l	4,70€
HELLES (A) vom Fass	0,3l	3,50€	0,5l	4,50€
WEISSBIER DUNKEL (A)			0,5l	4,70€
PILS (A)			0,3l	4,00€
WEISSBIER (A) leicht oder alkoholfrei			0,5l	4,70€
HELLES (A) alkoholfrei			0,5l	4,50€
RADLER (A)	0,3l	3,50€	0,5l	4,50€
WEISSBIER LIMO /COLA (A)			0,5l	4,70€
ZWICKL (A)			0,33l	4,00€
ZWICKL alkoholfrei (A)			0,33l	4,00€



Digestivi & Grappe

RAMAZZOTTI (L)	2cl	4,00€	AMARETTO (H,L)	2cl	4,00€
AVERNA (L)	2cl	4,00€	BIANCA GIORGI (L) Hausgrappa	2cl	4,00€
MONTENEGRO (L)	2cl	4,00€	BERTA ROCCANIVO (L)	2cl	8,50€
SAMBUCA (L)	2cl	4,00€	VALDAVI MOSCATO (L)	2cl	8,50€
LIMONCELLO (L)	2cl	4,00€	BAROLO MONTANARO (L)	2cl	8,50€
FERNET (L)	2cl	4,00€	DICOTTO LUNE (L)	2cl	7,50€



Italienische Weine

Bianchi sfusi (offen - weiss)

 0,2l

CHARDONNAY I.G.T (L) 7,00€

 Veneto vol. 12% leicht, trocken

PINOT GRIGIO I.G.T (L) 7,00€

 Veneto vol. 12% trocken, fruchtig

Rossi sfusi (offen - rot)

 0,2l

LAMBRUSCO I.G.T (L) 7,00€

 Emilia Romagna vol. 7% süß, spritzig

PRIMITIVO SALENTO I.G.P (L) 9,00€

 Apulien vol. 13,5% voll, rund, leicht, trocken

MONTEPULCIANO I.G.T (L) 7,00€

 Abbruzzen vol. 12,5% leicht, trocken

ROSE BARDOLINO CHIARETTO (L) 7,00€

 Veneto vol. 12%

Weinschorlen

 0,25l  0,5l

ROT / WEISSWEINSCHORLE 4,50€ 8,00€

Prosecco

 0,1l

 0,75l



CONCA D'ORO (L)

5,50€ 34,90€

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG

Kellerei: Fattoria Conca d'Or

Region: Venetien

Rebsorte: Conegliano (TV)

Alkohol: 11,5%

Geschmack: Frisch, samtig, aromatisch

Geruch: Grüner Apfel, Birne, Pfirsich, Banane, Akazienblüte

Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen



"61" FRANCIACORTA SATEN DOCG (L)

54,00€

Kellerei: Berlucchi

Region: Lombardei

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Farbe: Intensives Strohgelb

Schaum: Weich, samtig, feine Perlage

Geruch: Reich und elegant nach tropischen Früchten
und kandierten Zitrusfrüchten

Geschmack: Spritzige Säure und Mineralität, cremig, langanhaltend

Rose

 0,75l



ROSES ROSES IGT (L)

36,90€

Kellerei: Ottella
Region: Venetien
Rebsorte: Corvina, Lagrein und Rondinella
Alkohol: 12%
Geschmack: Fruchtig, frisch, saftig, elegant
Geruch: Erdbeeren, Pfirsiche, Maracuja, Litschis, Guave
Farbe: Leuchtendes Rosa



ROSA DEI FRATI DOC (L)

36,90€

Kellerei: Cà dei Frati
Region: Lombardei
Rebsorte: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Alkohol: 12,5%
Geschmack: Frisch, energisch, pikant, fruchtig
Geruch: Blütendüfte, Äpfel, Wildkirschen, Mandelnoten
Farbe: Helles Lachsrosa

Weißweine

 0,2l  0,75l



LUGANA / DOC (L)

9,00€ 32,90€

Kellerei: Santa Sofia

Region: Venetien

Rebsorte: Trebbiano

Alkohol: 12,5%

Geschmack: Fruchtig, frisch, zartbitter, sauer, süß

Geruch: Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Wacholder, Rosenblätter

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen



CUSTOZA / DOC (L)

8,00€ 24,90€

Kellerei: Santa Sofia

Region: Venetien

Rebsorte: Trebbiano, Garganega

Alkohol: 12%

Geschmack: Würzig, fruchtig, mild, vollmundig

Geruch: Frische Blumen, reife Früchte, Wiesenkräuter

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen



DELLAGO / DOC (L)

36,90€

Kellerei: BOZEN

Region: Südtirol

Rebsorte: Weissburgunder

Alkohol: 13,5%

Geschmack: Frisch, fruchtig, kernig, lebhaft

Geruch: Äpfel, exotische Früchte, Wiesenblumen

Weißweine

 0,75l



LUGANA LE CREETE DOC (L) 36,90€

Kellerei: Ottella
Region: Venetien
Rebsorte: Trebbiano
Alkohol: 13%
Geschmack: Fein, ausgewogen, fruchtig, frisch, elegant
Geruch: Exotische Früchte, Ananas, Grapefruit
Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen



LUGANA I FRATI DOC (L) 36,90€

Kellerei: Cá dei Frati
Region: Lombardei
Rebsorte: Trebbiano
Alkohol: 13,5%
Geschmack: Frisch, fruchtig, kraftvoll, harmonisch
Geruch: Äpfel, Aprikosen, Birnen, frische Kräuter, Mandelnoten
Farbe: Leuchtendes Strohgelb



SESSANTAQUATTRO / DOC (L) 34,90€

Kellerei: Parpinello
Region: Sardinien
Rebsorte: Vermentino
Alkohol: 14%
Geschmack: Fruchtig, frisch, feinwürzig, weich, elegant
Geruch: Zitrusfrüchte, Ananas, Äpfel, Birnen, Gewürze
Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Weißweine

 0,75l



GAVI, CA DA BOSIO / DOCG (L)

36,90€

Kellerei: Vite Colte

Region: Piemont

Rebsorte: Cortese

Alkohol: 12,5%

Geschmack: Fruchtig, frisch, vollmundig, elegant

Geruch: Zitrusfrüchte, Pfirsiche, Wiesenblumen, mediterrane Gewürze

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen



GUERRIERO DEL MARE MARCHE BIANCO IGT (L)

57,00€

Kellerei: Guerrieri

Region: Marken

Rebsorte: Bianchello del Metauro in Barrique ausgebaut

Alkohol: 13,5%

Farbe: Intensives Strohgelb

Aromen: Maiglöckchen, Teeblätter, Pfirsich, Litschi

Geschmack: Frisch, rund, ausgezeichnete Persistenz



ROERO ARNEIS, VILLATA / DOCG (L)

32,90€

Kellerei: VITE COLTE

Region: Piemont

Rebsorte: Arneis

Alkohol: 13%

Geschmack: Trocken, weich mit einer harmonischen Säurestruktur

Geruch: Aprikose, Lindenblüte

Farbe: Strohgelb mit grünlich schillernde Reflexen

Weißweine

 0,75l



LA TUNELLA SAUVIGNON (L) 36,90€

Kellerei: Tunella

Region: Friuli

Rebsorte: Sauvignon

Alkohol: 13%

Geschmack: Fein, ausgewogen, fruchtig, frisch, elegant

Geruch: Salbei, Tomatenblätter, Melone, Pfeffer

Farbe: Leuchtendes Strohgelb mit deutlichen grünlichen Reflexen



PREDIALE (L) 29,90€

Kellerei: Reguta

Region: Friuli-Venezia Giulia, Italien

Rebsorte: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla

Alkohol: 12,5%

Geschmack: Elegant, aromatisch, blumig, exotische Fruchtnoten.

Geruch: Fruchtig, mild, harmonisch, sanfte Tannine

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen



SAUVIGNON, TRA DONNE SOLE (L) 32,90€

Kellerei: Vite Colte

Region: Piemont

Rebsorte: Sauvignon

Alkohol: 12,5%

Geschmack: Anmutige Aromen von Buchsbaum, Basilikum, grüner Paprika,

Zitrusfrüchten und weißen Blumen

Geruch: Frisch und leicht salzig

Farbe: Strohgelb mit goldenen Schattierungen

Rotweine

 0,2l

 0,75l



VILLA SANTERA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC (L) 34,90€

Kellerei: Leone de Castris

Region: Puglia

Rebsorte: Primitivo

Alkohol: 14,5%

Geschmack: Reichhaltig, rund mit feinen Tanninen, ausgewogene Säure

Geruch: Pflaumen, Brombeeren

Farbe: Intensives Rubinrot



EGHEMON PASSIMIENTO (L) 9,00€ 30,90€

Kellerei: Don Vincenzo

Region: Sizilien

Rebsorte: Nero d'Avola, Frappato

Alkohol: 14,5%

Geschmack: Trocken, leicht nussig, kräftig, warm, elegant

Geruch: Kompottartige Fruchtaromen mit schokoladiger Note

Farbe: Intensives Rubinrot



ALTROPASSO ROSSO DELLE VENEZIE IGP (L) 9,00€ 30,90€

Kellerei: Reguta

Region: Friaul

Rebsorte: Merlot und Cabernet Sauvignon

Alkohol: 14%

Geschmack: Fruchtig, mild, harmonisch, sanfte Tannine

Geruch: Blaubeeren, Brombeeren, rote Früchte, Vanille

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Rotweine

 0,75l



AMARONE DELLA VALPOLICELLA, DOCG (L)

89,00€

Kellerei: Santa Sofia

Region: Venetien

Rebsorte: Corvina e Corvinone und Rondinella

Alkohol: 15%

Geschmack: Fruchtig, würzig, vollmundig, sanfte Tannine

Geruch: Rote Früchte, Pflaumen, Kirschen, Schokolade, Leder

Farbe: Intensives Robinrot mit violetten Reflexen



VALPOLICELLA RIPASSO (L)

48,00€

Kellerei: Santa Sofia

Region: Venetien

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Alkohol: 14%

Geschmack: Weich, harmonisch, samtige Tannine

Geruch: Dunkle Früchte, Lakritze, Kaffee

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen



LUCE DELLA VITE LUCENTE TOSCANA ROSSO IGT (L)

66,00€

Kellerei: Luce della Vite

Region: Toskana

Rebsorte: Merlot, Sangiovese

Alkohol: 14%

Geschmack: Saftig, ausgewogen, harmonisch, elegant, langer Nachhall

Geruch: Sauerkirschen, Pflaumen, Röstaromen

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Rotweine

 0,75l



SUSUMANIELLO, ANANTE, IGP (L) 34,90€

Kellerei: Masseria Borgo dei Trulli Region: Apulien
Rebsorte: Susumaniello Alkohol: 14,5%
Geschmack: Saftig, frisch, kraftvoll, dunkle Pflaumen, vollreife Brombeeren
Geruch: Rote Früchte, Waldbeeren, süße Gewürze, Mentholaromen
Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen



BARBERA D'ASTI LA LUNA E I FALÓ DOCG (L) 36,90€

Kellerei: Vite Colte Region: Piemont
Rebsorte: Barbera Alkohol: 14,5%
Geschmack: Fruchtig, feinwürzig, saftig, elegant, seidige Tannine
Geruch: Kirschen, Waldbeeren, Gewürze, Lakritze, Vanille
Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen



MATEMATICO ROSSO VDT (L) 79,00€

Kellerei: Cantina di Venosa Region: Basilikata
Rebsorte: 100 % Merlot in Barrique Alkohol: 14,5%
Bouquet: Komplex mit reifen dunklen Früchten, Himbeere, Maraska-Kirsche,
Trockenpflaume, Kirsche, Vanille, weißer Pfeffer, Tabak
Geschmack: Weich, vollmundig, warm, einhüllend, elegante Frucht,
exotische Würze, harmonische Holznoten
Abgang: Ausgewogen, langanhaltend

 0,75l

39,90€

Region: Südtirol



85,00€

Region: Toscana



99,00€

Region: Piemonte



Partner

SAN GIORGIO
WEINIMPORT
Weine, Spirituosen & Spezialitäten



HUBER JAHN
KOLLEGEN S/H/R/D/M
STEUERBERATER



Wir bedanken uns für eine gute Partnerschaft!

