

Benvenuto

Pasta, Pizza und vieles mehr erwarten Sie in der mit Liebe eingerichteten, exklusiven Trattoria Pizzeria Salieri.

Im Herzen Wiens bekommen Sie Delikatessen der italienischen Küche mit hervorragenden italienischen Rot- und Weißweinen, bei perfektem Service.

Unsere umfangreichen, mit Liebe ausgestatteten Räumlichkeiten, bieten auch viel separaten Platz für kleine und große Gruppen (Hochzeiten und andere Feiern).

Ein wunderschöner stilvoll eingerichteter Kellerraum für ca. 40 Personen kann auf Wunsch gerne reserviert werden. Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.

Lassen Sie sich überraschen, lehnen Sie sich zurück und schalten Sie vom Alltag ab.

Genießen Sie zu Mittag oder zu Abend unsere vielfältige italienische Küche und lassen Sie sich vom Ambiente verzaubern.

Die Geschichte von ANTONIO SALIERI

Geboren 1750 in Legnano bei Venedig (Italien). Kam durch seine Lehrer F. Gassmann, der ihn mit dem Kaiser und den Größen des Wiener Musiklebens bekannt machte (unter anderem P. Metastasio und C. W. Gluck) 1766 nach Wien; ab 1770 Opernkomponist mit wechselndem Erfolg; 1774 im Alter von 24 Jahren Hofkomponist, 1788 Hofkapellmeister.

Hatte 1784 - 87 große Erfolge in Paris, wurde als Nachfolger C.W. Glucks gefeiert und galt als „musikalischer Papst“ Wiens

Salieri zählt zu den Gründern der Gesellschaft der Musikfreunde in Wien (Erarbeitung der Statuten des Konservatoriums) und stellte das musikalische Programm für den Wiener Kongress zusammen.

In der Geschichte ist er vor allem durch das längst widerlegte Gerücht eingegangen, er habe W.A. Mozart vergiftet.

Salieri verbindet durch sein langes Leben das Spätbarock (J.J. Fux) bzw. die Frühklassik (F. Gassmann, C. W. Gluck) und die Hochromantik (F. Liszt).

INSALATE

Insalata Mista

Gartenfrischer gemischter Salat
Fresh mixed salad
€ 4,50

Insalata Verde

Frischer grüner Blatt – Salat
Fresh Roman lettuce salad
€ 4,50

Insalata di Pomodoro

Frischer Tomatensalat mit Zwiebel
Fresh tomato salad with onions
€ 6,90

Insalata di Rucola con Parmigiano

Rucolasalat mit frischem Parmesan
Arugola with fresh Parmesan
€ 7,90

Insalata di Tonno

Frischer Salatteller mit Thunfisch
Fresh lettuce with tuna
€ 7,90

Insalata di Pecorino

Frischer Salatteller mit Schafskäse und Oliven
Fresh lettuce with sheep`s cheese and olives
€ 8,50

Insalata di Pollo

Putenstreifen auf Blattsalat
Turkey breast stripes on green salad
€ 9,90

ANTIPASTI

Bruschetta

Tomaten, Öl, Knoblauch, Oregano
Tomatos, oil, garlic, oregano
€ 4,50

Formaggio delle Pecore

Schafkäse mariniert mit Tomaten und Zwiebeln
Sheep`s cheese marinated with tomatoes and onions
€ 7,80

Prosciutto di Parma con Melone

Rohschinken mit Melone
Prosciutto with melon
€ 9,50

Antipasto Misto

Fein garnierter Vorspeisenteller
Fine Italian antipasti
€ 9,50

Sardine Cotto

Sardinen gebacken auf Rucola garniert
Deep-fried sardines on arugola
€ 11,50

Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano

Carpaccio vom Rind, Rucola, frischer Parmesan
Beef carpaccio with Arugola and fresh Parmesan
€ 12,50

Vitello tonnato con capperi della casa

Zart gebratenes Kalbsfleisch, dünn geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern
Gently sauteed veal, finely sliced, with tuna sauce and capers
€ 13,80

Cozze al Vino Bianco

Miesmuscheln mit Knoblauch in Weissweinsauce
Steamed Mussels with garlic in white wine sauce
€ 14,00

Cozze alla Marinara

Miesmuscheln in Tomatensauce
Steamed Mussels in tomato sauce
€ 14,00

BROT / BREAD

Knoblauchbrot

Garlic Bread

€ 2,50

Focaccia al Rosmarino

€ 3,50

ZUPPE

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

€ 4,90

Zuppa di Pomodoro

Tomatencremesuppe

Tomato creme soup

€ 4,90

Zuppa al Aglio

Knoblauchsuppe mit Croûtons

Garlic creme soup with croûtons

€ 4,90

Zuppa di Pesce

Fischsuppe

Fish soup

€ 9,50

RISOTTI

Risotto di Tacchino

Mit Putenstreifen in Champignon-Oberssauce
Risotto with turkey stripes in creamy white mushroom sauce
€ 10,90

Risotto con Verdura

Mit Gemüse der Saison
With in-season vegetables
€ 10,90

Risotto ai Porcini

Mit Steinpilzen
Risotto with porcini
€ 11,90

Risotto ai Gamberetti

Mit Crevetten, Knoblauch und Weißwein
With shrimp, garlic and white wine sauce
€ 12,90

Risotto ai Frutti di Mare

Mit Meeresfrüchten
Risotto with seafood
€ 12,90

Risotto allo zafferano con salmone affumicato

Safran-Risotto mit Räucherlachs und Balsmico-Zwiebeln
Risotto with saffron, smoked salmon and onions marinated in balsamic vinegar
€ 17,50

PIATTI DI PESCE

Calamari alla Griglia

Tintenfisch gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
Grilled octopus with rosemary potatoes
€ 14,90

Filetti di Salmone al Vino Bianco

Lachsfilet in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln
Salmon filet in white wine sauce with rosemary potatoes
€ 16,90

Gamberoni e Calamari alla Griglia

Riesengarnelen, Tintenfisch gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
Grilled prawns and octopus with rosemary potatoes
€ 19,90

Branzino alla Griglia con Patate al Rosmarino

Wolfsbarsch vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bass with potatoes with rosemary potatoes
€ 19,90

Orata

Goldbrasse vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Grilled gilthead seabream with rosemary potatoes
€ 19,90

Sogliola

Seezunge vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Grilled sole with potatoes with rosemary potatoes
€ 23,90

Gamberoni alla Griglia

Garnelen vom Grill mit Kräutersauce und Rosmarinkartoffeln
Grilled prawns with herb sauce and rosemary potatoes
€ 25,00

Misto di Pesce alla Griglia

Diverse Fische vom Grill, Beilagen nach Wahl
Grilled mixed fish plate, side dish according to choice
Für 2 Personen / for 2 persons: € 44,50

PIATTI DI CARNE MISTA

Scaloppina Napoli

Hühnerschnitzel gegrillt in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln
Grilled chicken escalopes in Gorgonzola sauce with rosemary potatoes
€ 12,90

Costoletta di Agnello

Lammkotelette gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
Grilled lamb chop with rosemary potatoes
€ 16,90

Piatto di Carne Misto alla Griglia

Grillplatte mit Lamm, Schwein, Kalb und Hühnerfleisch, Beilage nach Wahl
Grilled plate with lamb, pork, veal and chicken, side dish according to choice
Für 1 Person / for 1 person: € 23,50
Für 2 Personen / for 2 persons: € 44,50

PIATTI VEGETARIANI

Broccoli al Forno

Broccoli, Tomatenscheiben und Zucchini mit Mozzarella überbacken
Broccoli, tomatoes and zucchini gratinated with mozzarella
€ 9,50

Spinaci al Forno

Gerösteter Blattspinat, Zwiebel und Schafkäse mit Mozzarella überbacken
Roasted spinach with onions and sheep`s cheese gratinated with mozzarella
€ 9,50

Melanzani alla Parmigiano

Melanzani, Tomaten und Basilikum mit Mozzarella überbacken
Aubergine, tomatoes and basil gratinated with mozzarella
€ 9,50

PIATTI DI NOSTRA CARNE

Bistecca alla Griglia

Beiried vom Grill mit Rosmarinkartffeln oder Salat
Grilled sirloin steak with rosemary potatoes or salad
€ 17,50

Filetto alla Griglia

Filetsteak gegrillt mit Rosmarinkartffeln
Grilled filet steak with rosemary potatoes
€ 24,50

Filetto al Pepe Verde

Filetsteak mit Pfeffer-Obersauce und Rosmarinkartoffeln
Filet steak with pepper cream sauce and rosemary potatoes
€ 25,50

**Filetto di manzo con patate al rosmarino
con insalata "Cesare"**

Feine Scheiben Jungrindfilet mit Rosmarinkartoffeln, dazu Eisbergsalat
mit gebratenem Speck, Knoblauchcroutons und American- oder Joghurt –Dressing
Fine slices of veal with rosemary potatoes and Cesar's salad
€ 25,90

Filetto ai Porcini

Filetsteak mit Steinpilzen
Filet steak with porcini
€ 26,00

DI VITELLO

Scaloppine al Marsala

Kalbsschnitzel in Marsalasaucе und Mandeln mit Rosmarinkartoffeln
Veal escalope in Marsala sauce with almonds and rosemary potatoes
€ 16,50

Scaloppine al Vino Bianco

Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit Tagliatelle
Veal escalope in white wine sauce with tagliatelle
€ 16,50

Scaloppine al Porcini

Kalbsschnitzel in Steinpilzsauce mit Rosmarinkartoffeln
Veal escalope in porcini sauce and rosemary potatoes
€ 16,50

Scaloppine Val d'Ostana

Kalbsschnitzel mit Schinken und Mozzarella überbacken, Reis
Veal escalope gratinated with ham and mozzarella, side of rice
€ 16,50

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Rohschinken, Salbei und Rosmarinkartoffeln
Veal escalope with prosciutto crudo, sage and rosemary potatoes
€ 16,50

Piccata Milanese

Kalbsschnitzel gebacken in Ei und Parmesan mit Spaghetti Pomodoro
Breaded veal escalope in egg and parmesan with spaghetti pomodoro
€ 16,50

Scaloppine alla Veronese

Naturkalbsschnitzel gerillt mit Sauce und Reis
Grilled veal escalope au naturelle with sauce and rice
€ 16,50

PASTE

Spaghetti Aglio e Olio con Peperoncino

Mit Knoblauch, Olivenöl und Piri Piri

With garlic, olive oil and piri piri

€ 7,90

Spaghetti al Pomodoro e Basilico Fresco

Mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

With tomatos, olive oil and basil

€ 7,90

Spaghetti alla Bolognese

Mit Fleischsauce

With meat sauce

€ 8,20

Spaghetti alla Carbonara

Mit Speck, Ei und Obers

With bacon, egg and cream

€ 8,20

Spaghetti Rucola e Parmigiano

Mit Rucola und Parmesan

With arugola and Parmesan

€ 8,90

Tortellini Panna e Prosciutto

Mit Schinkenstreifen in Oberssauce

With ham and cream

€ 8,90

Tortellini Aurora

In Tomaten-Oberssauce

With tomato-and-cream sauce

€ 8,90

Penne Arrabiata

Mit Tomaten und Olivenöl, scharf

With tomatoes and olive oil, spicy

€ 8,90

Penne al Pesto

Mit Olivenöl, Basilikum und Pinienkernen

With olive oil, basil and pine nuts

€ 8,90

Penne Nobile

Mit Blattspinat, Mozzarella, Knoblauch, Tomatenwürfel und Obers
With spinach, mozzarella, garlic, diced tomatoes and cream
€ 8,90

Gnocchi alla Sorrentina

In Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum
With tomato sauce, mozzarella and basil
€ 8,90

Gnocchi Gorgonzola

Mit Gorgonzola
With Gorgonzola
€ 8,90

Lasagne al Forno

Teigblätter gefüllt mit Fleisch und Käse, mit Bechamel überbacken
With meat and cheese, gratinated with bechamel
€ 8,90

Gnocchi Quattro Formaggi

Mit vier verschiedenen Käsesorten
With four different cheeses
€ 9,90

Spaghetti alle Vongole

Mit Venusmuscheln
With clams
€ 11,90

Spaghetti alla Pescatore

Mit Meeresfrüchten in Tomatensauce
With seafood and tomato sauce
€ 11,90

Tagliatelle al Salieri

Mit Rinderfiletspitzen, Rucola, Knoblauch, Champignons, in Tomaten-Rotweinsauce
With filet of beef, arugola, garlic, white mushrooms, with tomato and red wine sauce
€ 12,90

Tagliatelle con Scampi

Mit Garnelen in Weißwein-Oberssauce
With prawns in white wine cream sauce
€ 12,90

PIZZE

Pizza Margherita

Tomaten, Käse, Oregano
Tomatoes, cheese, oregano
€ 6,90

Pizza Cardinale

Tomaten, Käse, Schinken, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, oregano
€ 7,50

Pizza Funghi

Tomaten, Käse, Champignons, Oregano
Tomatoes, cheese, white mushrooms, oregano
€ 7,50

Pizza Cipolla

Tomaten, Käse, Zwiebel, Oregano
Tomatoes, cheese, onions, oregano
€ 7,50

Pizza Salami

Tomaten, Käse, Salami, Oregano
Tomatoes, cheese, salami, oregano
€ 8,50

Pizza Siciliana

Tomaten, Kapern, Sardellen, Oliven, Oregano
Tomatoes, cheese, anchovies, olives, oregano
€ 8,50

Pizza Hawaii

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, pineapple, oregano
€ 8,50

Pizza Toscana

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, white mushrooms, oregano
€ 8,50

Pizza Con Carne

Tomaten, Käse, Feischsauce, Oregano
Tomatoes, cheese, meat sauce, oregano
€ 8,50

Pizza Spinaci

Tomaten, Käse, Spinat, Zwiebel, (Knoblauch), Oregano
Tomatoes, cheese, spinach, onions, (garlic), oregano
€ 8,50

Pizza Tonno

Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano
Tomatoes, cheese, tuna, onions, olives, oregano
€ 8,50

Pizza Calzone

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, white mushrooms, oregano
€ 8,50

Pizza Carciofini

Tomaten, Käse, Artischocken, Schafkäse, Oregano
Tomatoes, cheese, artichokes, sheep`s cheese, oregano
€ 8,90

Pizza Contadino

Tomaten, Käse, Melanzani, frisch Tomatenscheiben, Basilikum, Oregano
Tomatoes, cheese, melanzani, fresh tomatoes, basil, oregano
€ 9,50

Pizza Primavera

Tomaten, Käse, Gemüse nach Saison, Oregano
Tomatoes, cheese, in-season vegetables, oregano
€ 9,50

Pizza Diavolo

Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Pfefferoni (scharf), Oregano
Tomatoes, cheese, salami, ham, pepperoni (spicy), oregano
€ 9,50

Pizza Rusticana

Tomaten, Käse, Schinken, Oliven, Champignons, Artischocken, Ei, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, olives, white mushrooms, artichokes, egg, oregano
€ 9,50

Pizza Provinciale

Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, bacon, corn, pepperoni, oregano
€ 9,50

Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, white mushrooms, artichokes, oregano
€ 9,50

Pizza Capricciosa

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Oliven, Oregano
Tomatoes, cheese, ham, white mushrooms, artichokes, anchovies, olives, oregano
€ 9,50

Pizza Mafioso

Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Spiegelei, Oregano (scharf!!)
Tomatoes, cheese, ham, bacon, salami, fried egg, oregano, (spicy!!)
€ 11,50

Pizza Parma

Tomaten, Käse, Rohschinken, Basilikum
Tomatoes, cheese, prosciutto, basil
€ 11,50

Pizza Rucola

Tomaten, Käse, Rucola, Olivenöl, frischer Parmesan
Tomatoes, cheese, arugola, olive oil, fresh Parmesan
€ 11,50

Pizza Pescatore

Tomaten, Käse, Shrimps, Muscheln, Calamari, Knoblauch, Oregano
Tomatoes, cheese, shrimps, mussels, octopus, garlic, oregano
€ 12,50

Pizza Salieri

Tomaten, Käse, Rohschinken, Rucola, Grana Padano
Tomatoes, cheese, prosciutto, arugola, Grana Padano
€ 12,50

PIZZA STANGERL

Mit oder ohne frischem Knoblauch
With or without fresh garlic
€ 2,10

FORMAGGI

Grana

Frischer Parmesan

Fresh Parmesan

€ 8,20

Formaggio Misto

Taleggio, Pecorino, Sardo,

Gemischter Käseteller

Mixed cheese plate

€ 14,00

OLIVEN

Eine Portion

One portion

€ 4,90

DOLCE

Profiteroles

€ 5,10

Tiramisù

€ 5,10

Crème Caramel

€ 5,10

Panna Cotta

€ 5,10

Torta della Nonna

€ 6,00

KAFFEE und TEE

Espresso Piccolo

€ 2,10

Kleiner Brauner

€ 2,10

Caffè Macchiato / Doppio

€ 2,10 / € 3,20

Cappuccino

€ 3,20

Caffè Latte

€ 3,30

Espresso Doppio

€ 3,40

Caffè Corretto

€ 4,00

Heisse Schokolade

€ 3,30

Grüner Tee

€ 2,50

Tè al Limone

€ 2,50

Schwarzer Tee

€ 2,50

Pfefferminztee

€ 2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda 0,25l

€ 1,70

Soda Zitrone 0,25l

€ 1,90

Soda Himbeer 0,25l

€ 1,90

Apfelsaft / Orangensaft gespritzt 0,25l

€ 2,30

Acqua San Pellegrino 0.25l

€ 2,60

Fanta / Sprite / Almdudler 0,35l

€ 2,60

Apfelsaft / Orangensaft 0,25l

€ 2,80

Johannisbeere / Pfirsich 0,20l

€ 2,80

Coca-Cola / Cola Light 0,35l

€ 2,80

Eistee 0,25l

€ 2,80

Schweppes Bitter Lemon 0.20l

€ 2,80

Tonic Water 0.20l

€ 2,80

Acqua San Pellegrino 0.75l

€ 5,90

BIRRE-BIER-BEER

Zipfer 0,30l

€ 3,10

Alkoholfreies Bier 0,50l

€ 3,40

Weizenbier 0,50l

€ 3,60

Zipfer 0,50l

€ 3,80

APERITIVI

Prosecco 0,1l

€ 4,00

Sherry 4cl

€ 4,50

Aperol Spritz

€ 4,50

Bellini Sekt

€ 4,50

Campari Soda, Campari Orange 4cl

€ 5,10

Martini Bianco, Dry, Rosso 4cl

€ 5,10

Prosecco, kleine Flasche

€ 8,00

DIGESTIVI- DIGESTIF -DIGESTIVE

Ramazotti 2cl

€ 3,00

Sambuca 2cl

€ 3,00

Limoncello 2cl

€ 3,00

Fernet Branca 2cl

€ 3,00

Grappa Bianca 38%

€ 3,30

Averna 2cl

€ 3,50

Grappa Chardonnay 40%

€ 4,00

Grappa di Poli 40%

€ 6,20

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Amaretto 2cl

€ 3,00

Bailey's 2cl

€ 3,00

Absolut Wodka 2cl

€ 4,50

Ballantine's Whiskey 2cl

€ 4,50

Remy Martin 2cl

€ 4,50

***VINI APERTI ROSSI
ROTWEINE, 1/8l Glas***

Lambrusco Emilia – Amabile i.g.t.
€ 3,10

Montepulciano d` Abruzzo d.o.c.
€ 3,10

Valpolicella d.o.c..
€ 3,10

Chianti d.o.c.g. Cantine Gini
€ 4,50

***VINI APERTI BIANCHI
WEISSWEINE, 1/8l Glas***

Frascati d.o.c.
€ 3,10

Pinot Grigio Garganega i.g.t.
€ 3,10

Soave d.o.c.
€ 3,10

Chardonnay
€ 4,50

VINI BOTTIGLIA (0,75l)
VINI BIANCHI – WEISSWEINE – WHITE WINE

Chardonnay Classic 2008 Weinviertel Selektion Niedermayer	€ 32,00
Dieser Chardonnay ist ein eleganter, voller Wein mit der Fruchtigkeit und Frische des Weinviertels, mit vollem Duft nach Lindenblüten und exotischen Früchten. Gewachsen auf den sonnigen Hügeln von Hohenruppersdorf	
Pinot Grigio 2008 Villà Grandi, Veneto	€ 34,00
Ein Wein von strohgelber Farbe mit strahlenden Reflexen. Der Duft ist zart und fruchtig und erinnert an reife Goldäpfel. Im Geschmack ist er genüßlich, voll, mit anhaltendem Aroma. Passt hervorragend zu Fisch und anderen Meerestieren	
Soave 2008 Montresor, Veneto	€ 26,00
Strohgelb mit grünlichem Schimmer, fruchtig, zart und delikater mit einer feinen Mandelnote, trocken, frisch, weich und harmonisch mit einer angenehm salzigen Note und einem Nachhall von Früchten und Mandeln. Eignet sich am Besten zu Süßwasserfischen, aber auch zu Pilzen und Geflügel ohne Sauce sowie zu Pizza	
Gavi di Gavi DOC 2008 Batasiolo	€ 32,00
Gavi ein eleganter fruchtiger Wein, der nur wenn er in der Gemeinde Gavi gewachsen ist sich Gavi di Gavi nennen darf. Empfehlenswert zu Antipasti, Gemüse jeder Art und Schalentieren	
Frascati Superiore 2008 Fontana Candida, Latium	€ 26,00
Helles Goldgelb, zarter aber prägnanter Duft mit feinen blumigen Noten, nach Salbei und Apfel, vollmundig, weich, frisch und lebhaft, feine Würze mit langem Abgang von Süßmandel, sehr elegant	
Galestro 2007/8 Rocca delle Macie, Toakana	€ 36,00
Der Galestro ist ein eleganter, fruchtiger Wein mit eleganter Nase und ein wenig Kohlensäure am Gaumen. Sehr bekömmlich zu Fisch und Vorspeisen	
Prosecco di Valdobbiadene Conca D'oro	€ 28,00
Strohgelb mit grünlichen Reflexen intensiver und persistenter fruchtiger Duft; erinnert an Apfel und Akazie, trocken, frisch, schlank und leicht; sehr weich und ausgeglichen; anhaltend und fruchtig in Finale	

VINI BOTTIGLIA (0,75l)
VINI ROSSI – ROTWEINE - REDWINE

Merlot 2006/7 Veneto Villà Grandi	€ 26,00
Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen, angenehm und charakteristisch, verführerisch mit Harzaromen, angemessen alkoholisch und ätherisch, erinnert an reife Kirschen, ausgewogen, feinherb, sehr trocken und sauber, gehaltvoll, warm und feinstrahlig. Begleitet würzige Gerichte aus rotem Fleisch, Wildbret und gut abgelagerten Käse	
Valpolicella 2008 Montresor, Vento	€ 28,00
Rubinrote Farbe, Intensiver, fruchtiger Duft, der an Kirsche und rote Frucht erinnert, vollmundig, recht weich und würzig. Passt ausgezeichnet zu Käse und weißem als auch rotem Fleisch	
Bardolino 2006 Montresor, Veneto	€ 28,00
Schöner Rotwein von den Hängen des Gardasees. Intensiv brillante, rubinrote Farbe. Typischer Duft nach Kirschen und Veilchen. Harmonischer Geschmack mit elegantem Genüsslichem und reinem Körper. Besonders passend zu Pizza und Pasta	
Barolo DOCG 1998 Vigna di Pola Ascheri, Piemont	€ 72,00
Die Nebbiolo-Traube aus einer besonderen Lage und 3-jähriger Lagerung im Fass und in der Flasche darf sich nach einer besonderen Prüfung Barolo (nach dem gleichnamigen Ort) im Piemont nennen. Es ist ein eleganter kräftiger Wein, besonders geeignet zu einem schönen Käse	
Chianti Classico Reserva 2008 Castello di Tornano, Toscana	€ 45,00
Eleganter Rotwein aus dem Herzen der Toscana, im Duft nach Veilchen erinnernd, in der Farbe leichte orangerote Reflexe und mit einem schönen, harmonischen Abgang.	
Brunello di Montalcino DOCG 2004 Talenti Montalcino, Toscana	€ 82,00
Einer der besten Rotweine der Welt, reinsortig aus der Sangiovese Traube. Er kommt erst nach 4-jähriger Lagerung in den Verkauf. Ein mächtiger Wein, trocken, voll und samtig	
Le Segreta Rosso Planeta 2008, Sizilien	€ 35,00
Eine interessante Cuvée aus der alten sizilianischen Traubensorte Nero d'Avola und der französischen Sorte Merlot. Ein Teil des Weines wurde in französischen Barriques ein Jahr angebaut. Sehr gehaltvoller Wein mit klarem Abgang. Er ist ein idealer Speisebegleiter zu allen Fleisch- und Käsegerichten	
Primitivo Salento 2009 Terre Mediterranee Zonin, Apulien	€ 35,00
Rubinrot mit granatroten Reflexen, kräftig, vollmundig, wohlriechend und persistent, trocken, harmonisch mit langem Abgang. Eignet sich am besten zu Braten, Wild und reifem Käse	
Montepulciano d'Abruzzo 2009 Terre Palladiane, Abruzzo	€ 28,00
Rubinrot mit Tendenz zu violett, typisch, weich und wenig trocken, vollmundig und harmonisch. Begleitet ausgezeichnet Nudelgerichte, Gemüsesuppen sowie gebratenes Fleisch	
Lambrusco rosso Botter, Emilia Romagna	€ 28,00
Intensives Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot, angenehm und weich mit einem leichten Anklang an Veilchen und Waldfrüchte frisch, harmonisch und einem frischen Körper	