

## *Antipasti - Vorspeisen*

- |    |   |              |
|----|---|--------------|
| 1. | <b><i>Carpaccio Classico</i></b><br>hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesan                                   | <b>12,00</b> |
| 2. | <b><i>Carpaccio Speciale</i></b><br>hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola,<br>fr. Tomaten und Parmesanraspeln | <b>13,00</b> |
| 3. | <b><i>Mozzarella Caprese</i></b><br>Tomaten und Mozzarellascheiben <sup>8</sup> mit Basilikum                     | <b>10,50</b> |
| 4. | <b><i>Antipasto della Casa</i></b><br>gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses <sup>2</sup>                | <b>14,00</b> |
| 5. | <b><i>Bruschetta Classica</i></b><br>mit Tomatenwürfeln, fr. Kräutern und Knoblauch                               | <b>6,00</b>  |
| 6. | <b><i>Bruschetta al Forno</i></b><br>mit Tomatenwürfeln, fr. Kräutern, Knoblauch und Käse <sup>8</sup> überbacken | <b>6,50</b>  |

## *Zuppe - Suppen*

- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 7. | <b><i>Crema di Pomodoro</i></b><br>Tomatencreme mit Sahnehäubchen <sup>8</sup> | <b>6,00</b> |
| 8. | <b><i>Zuppa di Cipolle</i></b><br>Zwiebelsuppe <sup>3</sup>                    | <b>6,00</b> |
| 9. | <b><i>Minestrone</i></b><br>Gemüsesuppe <sup>3</sup>                           | <b>6,00</b> |

## ***Insalate - frische Salate***

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>10.</b> | <b><i>Insalata Vesuvio</i></b><br>großer gemischter Salatteller mit Mozzarella <sup>8</sup> , Käse <sup>8</sup> , fr. Champignons,<br>Peperoni <sup>2</sup> , Schinken <sup>2,3,4,7</sup> , und Ei | <b>13,00</b> |
| <b>11.</b> | <b><i>Insalata al Tonno</i></b><br>gemischter Salat mit Thunfisch  | <b>10,00</b> |
| <b>12.</b> | <b><i>Insalata Mista</i></b><br>gemischter Salat<br>(Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Tomaten und Zwiebeln)   | <b>8,00</b>  |
| <b>13.</b> | <b><i>Insalata di Pomodoro</i></b><br>Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano  | <b>8,50</b>  |
| <b>14.</b> | <b><i>Insalata Tacchino</i></b><br>Salat mit Schafskäse <sup>8</sup> , Orangenstücken und Putenstreifen  | <b>13,50</b> |

***Alle Salate werden mit Essig und Öl Serviert oder auf Wunsch mit Joghurt-Dressing***

# Traditionelle italienische Nudelgerichte

Mittwochs Angebot gilt NICHT an Feiertagen!!!

Mittwochspreis

15.	<b>Spaghetti alla Napoletana</b> mit schwarzen Oliven <sup>6</sup> und Kapern <sup>2</sup> in Tomatensoße	9,00	12,00
16.	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Ei und Speck	9,00	13,00
17.	<b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten, fr. Tomaten und Knoblauch		15,00
18.	<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> in Knoblauchöl (Pikant)	9,00	10,00
19.	<b>Spaghetti alla Bolognese</b> mit Hackfleischragout	9,00	11,00
20.	<b>Tagliatelle al Salmone</b> mit Lachsstücken in Brandy- Tomatensahnesoße	8	16,00
21.	<b>Tagliatelle ai Broccoli e Gorgonzola</b> mit Brokkoli in Gorgonzolasoße <sup>8</sup>		13,50
22.	<b>Rigatoni ai Quattro Formaggi</b> in 4 Käsesahnesoße <sup>8</sup>		13,50
23.	<b>Rigatoni Montanara</b> mit Erbsen, fr. Champignons und Schinken <sup>2,3,4,7</sup> in Tomatensahnesoße <sup>8</sup>	9,00	12,00
24.	<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> Kartoffelteignudeln mit Mozzarellawürfeln <sup>8</sup> in Tomatensoße	9,00	11,50
25.	<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> Kartoffelteignudeln in Gorgonzolasoße <sup>8</sup>	9,00	11,50

- |            |   |                          |
|------------|---|--------------------------|
| <b>26.</b> | <b><i>Lasagna</i></b><br>Schichtnudeln mit Hackfleischsoße, Schinken <sup>2,3,4,7</sup> ,<br>und Ei mit Käse <sup>8</sup> überbacken                                  | <b>13,00</b>             |
| <b>27.</b> | <b><i>Tris di Pasta</i></b><br>3 verschiedene Nudelsorten in 3 verschiedene Soßen<br>mit Käse <sup>8</sup> überbacken   | <b>15,50</b>             |
| <b>28.</b> | <b><i>Rigatoni al Tacchino</i></b><br>mit Paprika und Putenstreifen in Tomatensahnesoße <sup>8</sup>  | <b>13,50</b>             |
| <b>29.</b> | <b><i>Penne Raffinate</i></b><br>mit Paprika, Zucchini, Aubergine<br>in Tomatensoße   | <b>12,00</b>             |
| <b>30.</b> | <b><i>Linguine Squisite</i></b><br>dünne Bandnudeln mit Rinderfiletstücken<br>und grünem Pfeffer in Cognacsoße <sup>8</sup>   | <b>13,50</b>             |
| <b>31.</b> | <b><i>Penne Braccio di Ferro</i></b><br>mit Blattspinat und Speck in Sahnesoße <sup>8</sup>   | <b>9,00</b> <b>11,00</b> |
| <b>32.</b> | <b><i>Linguine con Gamberetti e Zucchini</i></b><br>dünne Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Cherry Tomaten<br>in Knoblauch-Weißweinssoße                          | <b>15,00</b>             |
| <b>33.</b> | <b><i>Tagliatelle ai Funghi di Bosco</i></b><br>mit Waldpilzen in Kräutersahnesoße <sup>8</sup>   | <b>12,50</b>             |
| <b>34.</b> | <b><i>Linguine al Luccio</i></b><br>dünne Bandnudeln mit Zanderfiletstücken,<br>fr. Tomaten, Pinienkernen und Schwarzen Oliven <sup>8</sup><br>in grünem Kräuterpesto | <b>14,50</b>             |
| <b>35.</b> | <b><i>Penne alla Amatriciana</i></b><br>mit Speck, Zwiebel und leichter Tomatensoße   | <b>9,00</b> <b>12,00</b> |



# ***Piatto di Carne - Fleischgerichte***

*Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffel/Gemüse Serviert auf Wunsch mit Salat oder Nudeln*

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>36.</b> | <b><i>Scaloppina al Vino Bianco e Funghi</i></b><br>gebratene Schweinefiletmedaillons<br>mit Pilzen in Weißweinsauce  | <b>18,50</b> |
| <b>37.</b> | <b><i>Scaloppina al Gorgonzola</i></b><br>Schweinelachs in Gorgonzolasauce <sup>8</sup>   | <b>18,50</b> |
| <b>38.</b> | <b><i>Saltimbocca alla Romana</i></b><br>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und fr. Salbei<br>in Weißweinsauce  | <b>24,50</b> |
| <b>39.</b> | <b><i>Filetto di Maiale al Barolo</i></b><br>Schweinefilet in Barolo-Rotweinsauce   | <b>22,00</b> |
| <b>40.</b> | <b><i>Nodino al Vesuvio</i></b><br>Schweinefilet mit Schinken <sup>2,3,4,7</sup> , fr. Champignons<br>und schwarzen Oliven <sup>6</sup> in Sahneseauce <sup>8</sup> | <b>21,50</b> |
| <b>41.</b> | <b><i>Bistecca ai Ferri</i></b><br>Rindersteak vom Grill  | <b>21,50</b> |
| <b>42.</b> | <b><i>Bistecca al Pepeverde</i></b><br>Rindersteak in grüner Pfeffersahneseauce <sup>8</sup>  | <b>22,50</b> |
| <b>43.</b> | <b><i>Filetto ai Funghi</i></b><br>Filetsteak mit fr. Champignons in Kräutersahneseauce <sup>8</sup>  | <b>24,50</b> |
| <b>44.</b> | <b><i>Filetto al Gorgonzola</i></b><br>Filetsteak in Gorgonzolasauce <sup>8</sup>   | <b>24,50</b> |
| <b>45.</b> | <b><i>Filetto di Manzo alla Pavarotti</i></b><br>gebratenes Rindsteak gefüllt mit Gorgonzolakäse <sup>8</sup><br>in Steinpilzsauce <sup>8</sup>                     | <b>28,50</b> |
| <b>46.</b> | <b><i>Filetto al Vesuvio</i></b><br>Filetsteak mit Krabben und 1 Scampi in Cognacsahneseauce <sup>8</sup>   | <b>29,50</b> |

# ***Piatti di Pesce - Fischgerichte***

*Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage Serviert auf Wunsch mit Kartoffel/Gemüse oder Nudeln*

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>47.</b> | <b><i>Calamari Fritti</i></b><br>Frittierte Tintenfischringe  | <b>22,50</b> |
| <b>48.</b> | <b><i>Calamari Livornese</i></b><br>Tintenfischringe mit Kapern <sup>2</sup> schwarze Oliven <sup>6</sup><br>in scharfer Tomatensoße            | <b>23,50</b> |
| <b>49.</b> | <b><i>Luccioperga alla Napoletana</i></b><br>gebratenes Zanderfilet mit Kapern <sup>2</sup> , Oliven <sup>6</sup> ,<br>Zwiebeln in Tomatensoße  | <b>22,50</b> |
| <b>50.</b> | <b><i>Salmone alla Griglia</i></b><br>Lachssteack vom Grill   | <b>23,00</b> |
| <b>51.</b> | <b><i>Salmone al Vesuvio</i></b><br>Lachssteack mit Krabben in Hummercreme  | <b>24,50</b> |
| <b>52.</b> | <b><i>Filetto di Luccio alle Spezzie</i></b><br>Zanderfilet mit fr. Kräutern und einem Schuss Weißwein<br>in Buttercreme                        | <b>22,50</b> |
| <b>53.</b> | <b><i>Pesce Spada alla Griglia</i></b><br>Schwertfisch vom Grill mit fr. Rucola, schwarzen Oliven <sup>6</sup><br>und fr. Tomaten               | <b>23,50</b> |
| <b>54.</b> | <b><i>Pesce Spada alla Pizzaiola</i></b><br>Schwertfisch mit Oliven <sup>6</sup> , Kapern <sup>2</sup> und Knoblauch<br>in Pikanter Tomatensoße | <b>24,50</b> |
| <b>55.</b> | <b><i>Scampi alla Griglia</i></b><br>Scampis vom Grill  | <b>25,50</b> |
| <b>56.</b> | <b><i>Scampi al Vesuvio</i></b><br>Scampis mit Krabben in Cognac/Hummercreme <sup>8</sup>   | <b>27,00</b> |
| <b>57.</b> | <b><i>Filetto di Dorada</i></b><br>Doradefilet vom Grill  | <b>23,50</b> |

# Pizza

Montags Angebot gilt NICHT an Feiertagen!!!

Montagspreis

58.	<b>Pizza Pane</b> Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano		<b>8,00</b>
59.	<b>Pizza Margherita</b> mit Käse <sup>8</sup> für einen kleinen Aufpreis können Sie Belag dazu Wählen ganz nach ihren Wünschen		<b>10,00</b>
60.	<b>Pizza Regina</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Schinken <sup>2,3,4,7</sup> , Salami <sup>2,3,4,7</sup> und fr. Champignons	<b>9,00</b>	<b>12,50</b>
61.	<b>Pizza Diavola</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Pik. Salami <sup>2,3,4,7</sup> , Peperoni <sup>2</sup> , fr. Champignons getrocknete Tomaten <sup>2</sup> und Mozzarella <sup>8</sup>		<b>13,00</b>
62.	<b>Pizza Napoli</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> mit Sardellen <sup>2</sup> und Kapern <sup>2</sup>	<b>9,00</b>	<b>11,50</b>
63.	<b>Pizza al Tonno</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>9,00</b>	<b>12,50</b>
64.	<b>Pizza Frutti di Mare</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> mit Meeresfrüchten und Knoblauch		<b>14,50</b>
65.	<b>Pizza Speciale</b> nach dem Backen mit Tomatensoße und Käse <sup>8</sup> mit hauchdünnen Rinderfiletscheiben, Parmesan <sup>8</sup> und Knoblauch belegt		<b>14,00</b>
66.	<b>Pizza Vesuvio</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> mit Krabben und Parmaschinken		<b>14,00</b>
67.	<b>Pizza Rustica</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> mit Salami <sup>2,3,4,7</sup> , Paprika und Zwiebeln	<b>9,00</b>	<b>11,50</b>
68.	<b>Pizza Bruschetta</b> Mozzarellawürfeln <sup>8</sup> , fr. Tomatenwürfeln, <sup>8</sup> Kräutern und Knoblauch		<b>12,50</b>

Montags Angebot gilt NICHT an Feiertagen!!!

		Montagspreis	
69.	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> mit Salami <sup>2,3,4,7</sup> , Schinken <sup>2,3,4,7</sup> , Thunfisch und fr. Champignons	9,00	12,50
70.	<b>Pizza Calzone</b> gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Schinken <sup>2,3,4,7</sup> , Salami <sup>2,3,4,7</sup> und fr. Champignons	9,00	12,00
71.	<b>Pizza Vegetaria</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> und Gemüse der Saison	9,00	12,50
72.	<b>Pizza Gorgonzola e Rucola</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Gorgonzolakäse <sup>8</sup> und Rucola	9,00	12,50
73.	<b>Pizza Gorgonzola e Spinaci</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Gorgonzolakäse <sup>8</sup> und Blattspinat	9,00	12,00
74.	<b>Pizza Capricciosa</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Artischocken <sup>2</sup> , Schinken <sup>2,3,4,7</sup> , fr. Champignons und schwarzen Oliven <sup>6</sup>		12,50
75.	<b>Pizza Della Casa</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Parmaschinken <sup>2,3,4,7</sup> , Rucola, Kirschtomaten und Parmesanraspeln <sup>8</sup>		14,50
76.	<b>Pizza Gustosa</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Auberginen, Zucchini, Gorgonzola <sup>8</sup> , und Knoblauch	9,00	12,00
77.	<b>Pizza Braccio di Ferro</b> Tomatensoße, Käse <sup>8</sup> , Blattspinat, fr. Tomaten, Mozzarella <sup>8</sup> und Knoblauch	9,00	12,50
78.	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> Tomatensoße, pik. Salami <sup>2,3,4,7</sup> , und 4 Käsesorten <sup>8</sup>		12,50



*Variationen nach ihren eigenen Wünschen  
veruschen wir natürlich auch gern zu verwirklichen...*

*Nachspeisen und Desserts Empfehlungen  
außerhalb der Speisekarte...*

*Das Vesuvio Team wünscht all seinen Gästen  
\*Un Buon Appetito\**

*Verwendete - teils - kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe für unsere Speisen:*

- |  |                             |                        |
|--|-----------------------------|------------------------|
| <i>1 mit Farbstoff</i>                   | <i>6 geschwärzt</i>         | <i>11 geschefelt</i>   |
| <i>2 mit Konservierungsstoffen</i>       | <i>7 mit Phosphat</i>       | <i>12 Chininhaltig</i> |
| <i>3 mit Antioxidationsmitteln</i>       | <i>8 mit Milcheiweiß</i>    | <i>13 gewachst</i>     |
| <i>4 mit Geschmacksverstärker</i>        | <i>9 mit Süßungsmitteln</i> |                        |
| <i>5 enthält eine Phenylalanylquelle</i> | <i>10 Koffeinhaltig</i>     | <i>* alkoholhaltig</i> |



# Getränke & Weinkarte



## Aperitivi

<i>Martini Bianco</i>	5cl	15 % vol	4,50
<i>Campari Orange</i>	4cl	25 % vol	4,50
<i>Kir-Royal</i>	0,1l	11,5 % vol	4,50
<i>Prosecco</i>	0,1l	11,5 % vol	4,00
<i>Aperol-Spritz</i>	0,2l	11,0 % vol	7,00
<i>Limoncello-Spritz</i>	0,2l	11,0% vol	7,00

## Erfirischungs Getränke (Alkoholfrei)

	0,2l	0,4l
<i>Mineralwasser</i>	2,80	
<i>San Pellegrino</i>	2,80	0,75l 6,00
<i>Vita Malz<sup>1</sup></i>	3,20	0,3l
<i>Coca Cola<sup>7</sup></i>	2,80	4,80
<i>Coca Cola light<sup>7</sup></i>	2,80	4,80
<i>Fanta<sup>1,4</sup></i>	2,80	4,80
<i>Sprite</i>	2,80	4,80
<i>Spezi<sup>1,4,7</sup></i>	2,80	4,80
<i>Apfelschorle</i>	2,60	4,80
<i>Apfelsaft</i>	2,60	4,60
<i>Orangensaft</i>	2,60	4,60
<i>Traubensaft</i>	2,60	4,60
<i>Kirch Nektar</i>	2,60	4,60
<i>Bananen Nektar</i>	2,60	4,60
<i>Ki-Ba</i>	2,60	4,60
<i>Bitter Lemon<sup>4,8</sup></i>	2,80	4,80

## Heiße Getränke

<i>Glas Tee (verschiedene Sorten)</i>	2,80
<i>Tasse Kaffee</i>	3,20
<i>Espresso</i>	3,00
<i>Doppio Espresso</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Latte Macchiato</i>	3,80



## **Biere**

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
<b>König Pilsener vom Fass</b>	4,00	5,00
<b>Köstritzer Schwarzbier vom Fass</b>	4,00	5,00
<b>Alsterwasser (Mischgetränk)</b>	4,00	5,00
<b>König Pilsener alkoholfrei (Flasche)</b>	3,50	
<b>Erdinger Weizenbier (hell, dunkel, kristall)</b>		(0,5l) 5,50
<b>Erdinger Weizenbier alkoholfrei</b>		(0,5l) 5,50

## **Liköre**

<b>Fernet Branca</b>	2cl	40 % vol	4,00
<b>Amaro Averna</b>	2cl	32 % vol	4,50
<b>Ramazotti</b>	2cl	30 % vol	4,50
<b>Sambuca Molinari</b>	2cl	40 % vol	4,50
<b>Amaretto Disaronno</b>	2cl	28 % vol	4,00
<b>Heißer Amaretto mit Sahne</b>	2cl	15 % vol	4,50
<b>Marsala (auf Wunsch mit Sahne)</b>	2cl	30 % vol	4,50
<b>Limoncello</b>	2cl	40 % vol	4,50
<b>Grappa</b>	2cl	38 % vol	5,50
<b>Vecchia Romangna</b>			6,00

### **Erläuterung der kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe für Getränke**

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 1 mit Farbstoff                | 6 mit Süßungsmitteln |
| 2 mit Kakaohaltiger Fettglasur | 7 Koffeinhaltig      |
| 3 Konservierungsstoffen        | 8 Chininhaltig       |
| 4 mit Antioxidationsmittel     | 9 mit Phosphat       |
| 5 mit Geschmacksvertärkern     |                      |



# Unsere Weine

*Speziell zusammengestellt mit Weinen, die Sie nicht an jeder Ecke zu genießen bekommen...*

## *Vini della Casa - Hausweine (Schankweine)*

*Speziell zusammengestellt mit Weinen, die Sie nicht an jeder Ecke zu genießen bekommen...  
Bei unseren Hausweinen handelt es sich um einfache Essenbegleiter, die dennoch qualitativ sind und Handwerklich erzeugt wurden.*

	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>	<i>1,0l</i>
<i>Rosso della Casa (Rotwein)</i>	<i>5,50</i>	<i>11,00</i>	<i>17,00</i>
<i>Bianco della Casa (Weißwein)</i>	<i>5,00</i>	<i>10,00</i>	<i>15,00</i>
<i>Rosato della Casa (Rosewein)</i>	<i>5,00</i>	<i>10,00</i>	<i>15,00</i>
<i>Lambrusco (lieblich)</i>	<i>5,00</i>	<i>10,00</i>	<i>15,00</i>
<i>Frizzantino Bianco (lieblich)</i>	<i>5,00</i>	<i>10,00</i>	<i>15,00</i>

*Prima guarda attentamente il colore  
poi annusa, sentirai i profumi...  
Alla fine bevi lentamente...  
... e tieni il Vino in Bocca per qualche istante...  
... sentirai l'amore tra i colori, i profumi e i sapori...*

### *Übersetzung:*

Zuerst betrachten Sie die Farbe, riechen und fühlen Sie die Parfüme.

Dann nehmen Sie einen Schluck und behalten ihn für einen Moment in ihrem Mund...

... und fühlen die Harmonie zwischen den Farben, den Gerüchen und dem Geschmack,



*Merlot le due giare Kellerei Tinazzi, Venezia*

*Farbe: Rubinrot*

*Geruch: Fein und intensiv, erinnert an reife Beeren*

*Geschmack: Fruchtig, weich und ausgeglichen mit harmonischem und anhaltenden Nachgeschmack*

*Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%*

*Serviertemperatur: 18 Grad/C.*

**22,00**

*Sedara, Kellerei Donnafugata, Sizilien*

*Farbe: Rubinrot*

*Geruch: Anhaltend, charakteristisch*

*Geschmack: Trocken und harmonisch*

*Alkoholgehalt: 13,5 Vol.%*

*Serviertemperatur: 18 Grad/C.*

**30,00**



# *Unsere Rotweine*



## *Sangiovese della Sicilia-Kellerei*

*Farbe: Rubinrot*

*Geruch: Anhaltend nach roten Früchten*

*Geschmack: Trocken und Harmonisch*

*Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%*

*Serviertemperatur: 18 Grad/C.*

**20,00**

## *Chianti D.O.C.G F.lli Corsi fu Francesco Toscana*

*Farbe: Rubinrot mit violetter Schimmer*

*Geruch: Intensiver Duft nach Iris und Veilchen*

*Geschmack: Elegant, frisch und samtig*

*Alkoholgehalt: 12Vol.%*

*Serviertemperatur: 16-18 Grad/C.*

**27,00**



## *Unsere Weißweine*



### *Anthilia, Kellerei Donnafugata, Sizilien*

*Farbe: Weis mit grünlichen Reflexen*

*Geruch: Intensiv und anhaltend*

*Geschmack: Trocken, frisch und harmonisch*

*Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%*

*Serviertemperatur: 10-12 Grad/C.*

**25,50**

### *Gavi D.O.C.G Gigi Rosso, Piemont*

*Farbe: Hell mit kristallklarer Transparenz*

*Geruch: Zart, sehr intensiv, ätherisch*

*Geschmack: Trocken*

*Alkoholgehalt: 12 Vol.%*

*Serviertemperatur: 8-10 Grad/C..*

**22,00**





**Grecanico Vignali Roccamora, Sizilien**

**Farbe: Strohgelb mit klarer Basis**

**Geruch: Blumig und nach gelbem Apfel**

**Geschmack: Im Mund schmackhaft und voll, ausgeglichen und sehr angenehmer blumiger Nachgeschmack**

**Alkoholgehalt: 12 Vol.%**

**Serviertemperatur: 9 Grad/C.**

**19,50**

**Lacryma Christi del Vesuvio,  
Mastroberardino Campanien**

**Farbe: Weiß mit grünlichen Reflexen**

**Geruch: Intensiv und anhaltend**

**Geschmack: Trocken, frisch und harmonisch**

**Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%**

**Serviertemperatur: 10-12 Grad/C.**

**22,50**

