

# Vorspeisen

- |   |        |
|---|--------|
| 11. <u>Bruschetta</u><br>drei Scheiben hausgemachtes Brot<br>mit frischen Tomatenwürfeln in Kräuter-Oliven-Öl   | 4,50€  |
| 12. <u>Tzatziki</u> mit Brot  | 4,50€  |
| 13. <u>Bruschetta</u> mit Tzatziki  | 4,90€  |
| 14. <u>Dipp</u> mit Brot<br>drei verschiedene hausgemachte Dips mit Brot<br>(Tzatziki, Kartoffeldip und aglio olio)   | 4,90€  |
| 15. <u>Carpaccio</u><br>hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesanblättchen<br>und Citronnette   | 9,90€  |
| 16. <u>Carpaccio</u><br>hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Ruccola, Parmesan-<br>blättchen und Dijon-Senf-Dressing  | 10,90€ |
| 17. <u>Griechischer Vorspeiseteller</u><br>mit Feta, Peperoni, Oliven, Weinblättern und Salatbeilage  | 8,90€  |
| 18. <u>Antipasto Misto</u><br>eine Auswahl von verschiedenen warmen und kalten Vorspeisen<br>aus dem Mittelmeerraum (verschiedene Gemüsesorten, Mozzarella,<br>Tomaten, Feta und Hähnchenbrust) | 10,50€ |
| 19. <u>Mozzarella und Tomaten</u><br>Mozzarella- und Tomatenscheiben mit Salatbeilage,<br>Hausdressing und Pesto  | 5,90€  |
| 20. <u>Gebackener Feta</u><br>Cremiger Feta paniert mit Salatbeilage und Hausdressing   | 9,50€  |
| 21. <u>Feta überbacken</u><br>Cremiger Feta mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Petersilie,<br>Oliven, Knoblauchöl, Peperoni und einer Kruste aus Semmelbrösel                               | 9,50€  |

Hinweise zu Zusatzstoffen unserer Gerichte finden sie auf der letzten Seite.

# Salate

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>25. <u>Gemischter Salat</u></b>  | <b>6,00€</b> |
| gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln<br>(Auch als Beilagensalat für 3,00€ erhältlich) |              |
| <b>26. <u>Insalata Rimini</u></b>   | <b>7,90€</b> |
| gemischter Salat mit Schinkenstreifen, Gurken, Tomaten,<br>Zwiebeln, Paprika und geriebenem Edamer          |              |
| <b>27. <u>Griechischer Bauernsalat</u></b>  | <b>8,50€</b> |
| gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni,<br>Paprika, Oliven und Fetastreifen               |              |
| <b>28. <u>Insalata Nizza</u></b>  | <b>8,90€</b> |
| gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln, Paprika<br>und Peperoni                               |              |
| <b>29. <u>Insalata Roma</u></b>   | <b>8,90€</b> |
| gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika<br>und gekochte Hähnchenbrustscheiben               |              |
| <b>30. <u>Insalata di Frutti di Mare</u></b>  | <b>9,90€</b> |
| gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika<br>und mit Knoblauch angebratenen Meeresfrüchte     |              |

Für unsere Salate bieten wir Ihnen unser hausgemachtes Dressing  
auf Essig-Öl-Basis an.

# Suppen

- |                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>31. <u>Tomatencremesuppe</u></b>   | <b>3,90€</b> |
| mit Pesto                             |              |
| <b>32. <u>Kartoffelcremesuppe</u></b> | <b>3,90€</b> |
| Mit Tomate und Parmesan               |              |
| <b>33. <u>Zwiebelsuppe</u></b>        | <b>3,90€</b> |
| mit Brot und Käse überbacken          |              |

# Vegetarisches

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>35. <u>Spinaci al Forno</u></b>  | <b>8,90€</b> |
| <b>Spinat in Sahnesauce mit Parmesan und Edamer überbacken</b>                                |              |
| <b>36. <u>Spinatteller</u></b>  | <b>7,90€</b> |
| <b>Spinat mit Butter und Parmesan</b>   |              |
| <b>37. <u>Peperoni</u></b>  | <b>6,90€</b> |
| <b>frische Peperoni in Knoblauchöl gebraten mit grobem Meersalz</b>                           |              |
| <b>38. <u>Blumenkohl</u></b>  | <b>8,90€</b> |
| <b>in Gorgonzola-Sahne-Sauce mit Edamer überbacken</b>  |              |
| <b>39. <u>Auberginen</u></b>  | <b>8,90€</b> |
| <b>geschmorte Auberginenscheiben mit Feta in pikanter<br/>Tomaten-Weisswein-Kräuter-Sauce</b> |              |
| <b>40. <u>Folienkartoffel</u></b>   | <b>6,50€</b> |
| <b>mit Kräuterdip und Salatbeilage</b>  |              |

# Nudelgerichte

- |  |        |
|--|--------|
| 50. <u>Spaghetti ai Frutti di Mare</u><br>mit angebratenen Meeresfrüchten<br>in einer Tomaten-Weißwein-Kräuter-Sauce | 9,90€  |
| 51. <u>Spaghetti al Pomodoro</u><br>in einer leichten Tomaten-Sauce mit geriebenem Parmesan                          | 7,90€  |
| 52. <u>Spagheitti Aglio e Olio</u><br>in kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch und Chili                                | 7,90€  |
| 53. <u>Spaghetti al Pesto</u><br>in einer hausgemachten genusslichen Basilikum-Sauce<br>mit gerösteten Pinienkerne   | 8,50€  |
| 54. <u>Spaghetti alla Carbonara</u><br>mit Schinken in einer Sahne-Eier-Sauce und Parmesan                           | 8,90€  |
| 55. <u>Spaghetti agli Scampi</u><br>mit angebratenen Scampis und Garnelen<br>in Weißwein-Tomaten-Kräuter-Sauce       | 11,50€ |
| 56. <u>Rigatoni al Arrabiata</u><br>in scharfen Tomaten-Knoblauch-Chili-Sauce  | 7,90€  |
| 57. <u>Rigatoni alla Bolognese</u><br>in einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce mit Parmesan                                | 8,90€  |
| 58. <u>Rigatoni al Balsamico</u><br>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen<br>in Balsam-Essig-Sauce mit Parmesan       | 9,90€  |
| 59. <u>Spaghetti alla Bolognese</u><br>in einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce mit Parmesan                               | 8,90€  |
| 60. <u>Rigatoni al Gorgonzola</u><br>mit Schinkenstreifen in Gorgonzola-Sahne-Sauce                                  | 8,90€  |

- |   |        |
|---|--------|
| 62. <u>Tagliatelle Alfredo</u><br>Bandnudeln mit Schinken und Champignons<br>in einer Kräuter-Sahne-Sauce | 8,90€  |
| 63. <u>Tagliatelle al Salmone</u><br>mit angebratenen Lachsstreifen<br>in einer feinen Dill-Sahne-Sauce   | 10,90€ |
| 64. <u>Tagliatelle Pollo e Spinaci</u><br>mit Hähnchenbrust und Spinat in einer Sahne-Sauce               | 9,90€  |

## Überbackene Pasta

- |   |       |
|---|-------|
| 65. <u>Rigatoni al Forno</u><br>Rigatoni mit Hackfleisch in einer Tomaten-Sahne-Sauce   | 9,90€ |
| 66. <u>Lasagne al Forno</u><br>Teigblätter mit Hackfleisch in einer Bechamel-Sauce  | 9,90€ |
| 67. <u>Tortellini di Spinaci</u><br>Tortellini mit Spinatfüllung in einer Sahnesauce  | 9,90€ |
| 68. <u>Cannelloni di Ricotta e Spinaci</u><br>Teigrollen gefüllt mit Ricotta, Spinat und Pinienkerne<br>in einer Bechamel-Sauce | 9,90€ |
| 69. <u>Rigatoni Vegetali al Forno</u><br>Rigatoni mit Blumenkohl, Brokkoli, Paprika und Champignons<br>in einer Sahnesauce      | 9,90€ |
| 70. <u>Rigatoni ai 4 Formaggi</u><br>Rigatoni mit Feta, Gorgonzola, Mozzarella und Edamer<br>in einer Sahnesauce                | 9,90€ |

Alle unsere überbackenen Gerichte werden mit Edamer überbacken.

# Geflügel

- |   |        |
|---|--------|
| 71. <u>Pollo Arianna</u><br>gebratene Hähnchenbrust in Curry-Ananas-Sauce                     | 13,90€ |
| 72. <u>Pollo alla Griglia</u><br>gegrillte Hähnchenbrust auf Kräuteröl                        | 13,90€ |
| 73. <u>Pollo alla Valdostan</u><br>gebratene Hähnchenbrust mit Schinken und Edamer überbacken | 14,90€ |

# Rind

- |  |        |
|--|--------|
| 74. <u>Bistecca al Vino</u><br>gegrilltes Rumpsteak auf einer Rotwein-Kräuter-Sauce          | 19,90€ |
| 75. <u>Bistecca alla Griglia</u><br>gegrilltes Rumpsteak auf Kräuteröl                       | 19,90€ |
| 76. <u>Bistecca al Calvados</u><br>gegrilltes Rumpsteak auf einer Apfel-Calvados-Sahne-Sauce | 19,90€ |

**Wir servieren alle Fleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln  
oder Bratkartoffeln und Salat oder blanchiertem Gemüse.**

# Schwein

- |  |        |
|--|--------|
| 80. <u>Gegrilltes Schweinesteak</u><br>Mit einer Gorgonzola-Sahne-Sauce                | 13,90€ |
| 81. <u>Gegrilltes Schweinesteak</u><br>Mit einer Tomaten-Mozzarella-Kräuter-Sauce      | 13,90€ |
| 82. <u>Gegrilltes Schweinesteak</u><br>Mit gebratenen Champignons in einer Sahne-Sauce | 13,90€ |

**Wir servieren alle Fleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln  
oder Bratkartoffeln und Salat oder blanchiertem Gemüse.**

# Meeresfrüchte

## Scampi

91. Scampi alla Griglia 16,90€  
gegrillte Scampis auf Kräuteröl
92. Scampi al Platia 16,90€  
gegrillte Scampis auf einer Feta-Tomaten-Kräuter-Sauce
93. Scampi al Limoncello 16,90€  
gegrillte Scampis auf Zitronengras gespießt mit einer  
Limoncello-Sahne-Sauce

## Lachs

94. Salmone alla Griglia 15,50€  
gegrilltes Lachsfilet auf grüner Sauce
95. Salomne al Limone 15,50€  
Lachsfilet auf einer Kapern-Kräuter-Zitronen-Sauce
96. Salmone all Aneto 15,50€  
Lachsfilet auf einer Dill-Wodka-Sahne-Sauce

## Zander

97. Luccioperca Augusto 15,90€  
gebratenes Zanderfilet auf einer Kapern-Paprika-Sahne-Sauce
98. Luccioperca Bombay 15,90€  
gebratenes Zanderfilet auf einer Curry-Limonen-Sahne-Sauce
99. Lucciosperca al Pepe Verde 15,90€  
gebratenes Zanderfilet auf einer grünen Pfeffer-Sauce

Wir servieren alle Fischgerichte mit Rosmarinkartoffeln oder Bratkrtoffeln und  
blanchiertem Gemüse oder einen gemischten Salat.



# Pizza

- |  |       |
|--|-------|
| 100. <u>Pizza Margherita</u><br>mit Tomatensauce, Käse und Oregano   | 6,90€ |
| 101. <u>Pizza Napoli</u><br>mit Kapern, Sardellen, Tomatensauce, Käse und Oregano                                  | 8,50€ |
| 102. <u>Pizza Prosciutto</u><br>mit Schinken, Tomatensauce, Käse und Oregano                                       | 7,90€ |
| 103. <u>Pizza Funghi</u><br>mit frischen Champignons, Tomatensauce, Käse und Oregano                               | 7,90€ |
| 104. <u>Pizza Salami</u><br>mit Salami, Tomatensauce, Käse und Oregano   | 7,90€ |
| 105. <u>Pizza Tonno</u><br>mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Käse und Oregano                                 | 7,90€ |
| 106. <u>Pizza Gamberetti</u><br>mit Schrimps, Tomatensauce, Käse und Oregano                                       | 8,90€ |
| 107. <u>Pizza Frutti di Mare</u><br>mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Käse und Oregano                             | 8,90€ |
| 108. <u>Pizza Vegetaria</u><br>mit Saison-Gemüse, Tomatensauce, Käse und Oregano                                   | 7,90€ |
| 109. <u>Pizza 4 Stagioni</u><br>mit Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Tomatensauce,<br>Käse und Oregano | 8,90€ |
| 110. <u>Pizza Salami piccante</u><br>mit scharfer Salami, Rucola, Tomatensauce, Käse und Oregano                   | 8,90€ |
| 111. <u>Pizza Milano</u><br>mit Paprika, Salami, Artischocken, Tomatensauce, Käse und<br>Oregano                   | 8,50€ |

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>112. <u>Pizza Feta e Spinaci</u></b>                                | <b>7,90€</b> |
| mit Fetakäse, Spinat, Tomatensauce, Käse und Oregano                   |              |
| <b>113. <u>Pizza Gorgonzola</u></b>                                    | <b>7,90€</b> |
| mit Gorgonzola, Tomatensauce, Käse und Oregano                         |              |
| <b>114. <u>Pizza Calzone</u></b>                                       | <b>8,90€</b> |
| Pizza-Tasche mit Champignons, Schinken, Tomatensauce, Käse und Oregano |              |
| <b>115. <u>Pizza Hawaii</u></b>  | <b>8,50€</b> |
| mit Schinken, Ananas, Tomatensauce, Käse und Oregano                   |              |
| <b>116. <u>Pizza 4 Formaggi</u></b>                                    | <b>8,90€</b> |
| mit 4 verschiedenen Käsesorten, Tomatensauce und Oregano               |              |
| <b>117. <u>Pizza Arrabbiata</u></b>                                    | <b>7,90€</b> |
| mit Tomatensauce, Käse, Oregano, Chiliöl und Knoblauch                 |              |

## Spezial Pizza

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>118. <u>Pizza Salmone</u></b>                                | <b>9,90€</b>  |
| mit Räucherlachs, Dill, Tomatensauce, Käse und Oregano          |               |
| <b>119. <u>Pizza Salmone ai Spinaci</u></b>                     | <b>9,90€</b>  |
| mit frischem Lachs, Spinat, Tomatensauce, Käse und Oregano      |               |
| <b>120. <u>Pizza Rucola</u></b>                                 | <b>9,90€</b>  |
| mit Rucola, Parmaschinken, Tomatensauce, Käse und Oregano       |               |
| <b>121. <u>Pizza Tricolore</u></b>                              | <b>9,50€</b>  |
| mit Hähnchenbrust, Spinat, Tomatensauce, Käse und Oregano       |               |
| <b>122. <u>Pizza Scampi</u></b>                                 | <b>10,50€</b> |
| mit Scampi, Schrimps, Knoblauch, Tomatensauce, Käse und Oregano |               |

All unsere Pizzen werden mit Edamer gebacken und haben  
 eine Durchschnittsgröße von ca. 28cm.  
 Weitere Beläge werden jeweils mit 1€ berechnet  
 (Ausnahmen: Zwiebeln, Paprika, Peperoni oder Oliven je 0,50€  
 Feta, Sardellen, Meeresfrüchte, Thunfisch oder ein Scampi je 1,50€).

# Alkoholfreie Getränke

## Softdrinks

Cola <sup>1,4,7,9</sup> , Cola Zero <sup>1,2,7,9,11,12</sup> , Cola Light <sup>1,2,7,9,11,12</sup> , Fanta <sup>1,2,3</sup> , Sprite <sup>3</sup> , Spezi <sup>1,2,3,4,7,9</sup>	0,2l	2,00€
	0,3l	2,50€
	0,5l	3,50€
Pepsi <sup>1,9</sup> , Pepsi Max <sup>1,9,11,12</sup>	0,3l Fl.	2,60€
Wasser, mit Sprudel	0,3l	2,00€
Wasser, still	0,3l	2,00€
Selters	0,2l Fl.	2,50€
San Pellegrino	0,2l Fl.	2,50€
Selters	0,75l Fl.	5,00€
San Pellegrino	0,75l Fl.	5,00€
Apfelsaft	0,2l	2,60€
Bananensaft	0,2l	2,60€
Kirschsaft <sup>3</sup>	0,2l	2,60€
Orangensaft	0,2l	2,60€
Maracujasaft	0,2l	2,60€
Kiba <sup>3</sup>	0,2l	2,60€
Saftschorle	0,2l	2,20€
Tonic water	0,2l Fl.	2,60€
Bitter Lemon	0,2l Fl.	2,60€
Ginger Ale	0,2l Fl.	2,60€
Vitalmalz	0,3l Fl.	2,60€

# Heiße Getränke

Milchkaffee	3,50€
Tasse Café Crema	2,30€
Becher Café Crema	2,90€
Cappuccino	2,90€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,30€
Tee	2,00€
Heiße Zitrone	2,50€
Kakao	2,30€
Kakao mit Sahne	2,90€
Glühwein( nur im Winter )	3,00€

<sup>1</sup>Farbstoff, <sup>2</sup>Konservierungsstoff, <sup>3</sup>Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>Geschmacksverstärker,  
<sup>7</sup>mit Phosphat, <sup>9</sup>koffeinhaltig, <sup>11</sup>mit Süßungsmitteln, <sup>12</sup>enthält eine Phenylalaninquelle

## Bier

Jever vom Fass/ Fl.	0,3l	2,60€
Jever vom Fass	0,4l	3,30€
Jever vom Fass	0,5l	4,00€
Mönchshöfer Landbier	0,3l	2,80€
Möchnshofer Landbier	0,5l	4,20€
Jever Fun	0,33l Fl.	2,60€
Jever Fun Zitrone	0,33l Fl.	2,60€
Guinness	0,3l	3,00€
Guinness	0,5l	4,50€
Guinness mit Portwein	0,3l	4,00€
Alster	0,3l	2,60€
Alster	0,4l	3,30€
Allgäuer Büble Bier	0,5l	4,00€
Allgäuer Büble Weizen	0,5l	4,00€
Weizen, hell	0,5l	4,00€
Weizen, dunkel	0,5l	4,00€
Weizen, alkoholfrei	0,5l	4,00€
Erdinger, alkoholfrei	0,5l	4,00€
Weizen mit Bananensaft	0,5l	4,50€

## Whisky

Teacher's	2cl	40%	2,50€
Jim Beam	2cl	40%	2,50€
Johnnie Walker	2cl	40%	2,50€
Ballentines	2cl	40%	2,90€
Tullamore Dew	2cl	40%	2,90€
Jack Daniels	2cl	40%	2,90€
Bushmills	2cl	40%	2,90€
Bowmore	2cl	40%	3,50€

## Brandy

Asbach	2cl	38%	2,50€
Metaxa	2cl	40%	2,50€
103er	2cl	36%	2,50€
Osborne	2cl	36%	2,50€
Grappa	2cl	40%	2,50€
Vecchia	2cl	38%	2,50€

als Longdrink 0,2l. Jeweils 3,50€

## Kurze

Tequila	2cl	38%	2,50€
Ouzo 12	2cl	38%	2,50€
Jägermeister	2cl	35%	2,50€
Fernet Branca	2cl	39%	2,50€
Fernet Menta	2cl	28%	2,50€
Jubi Aquavit	2cl	40%	2,90€
Linie Aquavit	2cl	41,5%	2,90€

## Spirituosen

Campari	2cl	25%	2,50€
Gordon's Gin	2cl	37,5%	2,50€
Malibu	2cl	21%	2,50€
Vodka	2cl	40%	2,50€
Bacardi	2cl	37,5%	2,50€
Havana Club	2cl	40%	2,50€
Sherry	5cl	18%	2,50€
Martini, rot	5cl	15%	2,50€
Martini, weiß	5cl	14,4%	2,50€
Martini, dry	5cl	15%	2,50€
Martini, d'oro	5cl	9%	2,50€

als Longdrinks 0,2l. jeweils 3,50€

## Likör

Baileys	2cl	17%	2,00€
Marsala	2cl	28%	2,00€
Amaretto	2cl	21,5%	2,50€
43er	2cl	31%	2,50€
Ramazotti	2cl	30%	2,50€
Sambuca	2cl	40%	2,50€
Averna	2cl	29%	2,50€
Frangelico	2cl	20%	2,50€

# Rotwein



**Hauswein** 0,2l 3,90€

Unser leicht trockener, roter Hauswein stammt aus der Marche Region (auch als die Marken bekannt) und ist im Geschmack mild, angenehm und leicht fruchtig.

**Lambrusco** 0,2l 3,90€

Dieser liebliche Perlwein stammt aus Norditalien, der Region Emilia-Romagna. Der aus der gleichnamigen Traube gewonnene Rotwein zeichnet sich durch seinen charakteristischen feinperligen und fruchtigen Geschmack aus.

**Merlot** 0,2l 4,50€

Dieser weiche, trockene, fruchtige, in der Farbe rubinrot und vollmundige Wein aus dem Anbaugebiet Veronas rundet seinen harmonischen Geschmack mit Noten von Pflaumen, Kirschen und Beeren.

**Rosé** 0,2l 4,50€

Mit kräftiger Farbe, feinfruchtigen Aroma und harmonischem Bouquet überzeugt dieser trockene Rosé. Mit delikaten, floralen Andeutungen und appetitanregenden Fruchtnoten rundet er seinen Geschmack ab.

**Negroamaro Primitivo: Caleo** 0,2l 4,90€

Der aus der Rebsorte namens Primitivo gewonnene, trockene Rotwein, zeichnet sich durch seine kräftige Farbe und einem würzigen, feinem Abgang aus. Mit einem Bouquet von Waldfrüchten, Zimt und Nelke.

**Cannonau di Sardegna** 0,2l

4,90€

Der intensive und tief rubinrote, trockene Cannonau stammt aus dem Weinanbaugebiet Sardinien und wird aus der Rebsorte namens Cannonau (auch als Grenache oder Alicante bekannt) gewonnen. Dieser überzeugt mit einem charakteristischen Erdbeerbouquet und seinem kräftigen, vollmundigen und robusten Geschmack.

# Weißwein



**Hauswein** 0,2l 3,90€  
Unser leicht trockener, weißer Hauswein stammt aus der Marche Region (auch als die Marken bekannt) und ist im Geschmack mild, angenehm und leicht fruchtig.

**Frizzantino dolce Patrizia** 0,2l 3,90€  
Ein glanzheller, lieblicher Weißwein mit intensiv einladender Fruchtigkeit und grünlichen Reflexen. Sein Geschmack ist mild mit saftähnlicher Frucht. Die frische Säuren lassen den Wein trotz aller Süße elegant und lebendig erscheinen.

**Chardonnay** 0,2l 4,50€  
Trockener Wein mit strohgelber Farbe mit leicht gold-grünen Reflexen. Anfangs überwiegen feinfruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich, darauf folgen Noten die an Honig und Vanille erinnern.

**Inzolia di Sicilia** 0,2l 4,50€  
Dieser aus dem südwestlichen Teil Siziliens und der Traube namens Inzolia (oder auch als Ansonica bekannt) stammende, trockene Wein überzeugt mit Aromen von weißen Früchten wie Birne und Zitrusfrüchten, sowie florale Anklänge.

**Pinot Grigio** 0,2l 4,50€  
Obwohl die Rebsorte Pinot Grigio (Pinot Gris oder auch in Deutschland als Grauburgunder bekannt) eine rötliche bis graue Beerenhaut trägt, entsteht aus dieser der trockene Pinot Grigio mit kräftiger goldgelber Farbe. Dieser zeichnet sich durch seinen fruchtigen, runden und harmonischen Charakter aus.

**Ciro Bianco** 0,2l 4,90€  
Der strohgelbe, aus der Rebsorte Greco Bianco und der Kalabrien Region stammende Wein besitzt ein intensives und harmonisches Bouquet. Mit zurückhaltender Säure, feinfruchtigen Zitrusnoten und Blütenuancen. Ausgewogener Geschmack mit charakteristischen leichtem Bitterton.