

PIZZERIA RISTORANTE

SERENATA

Liebe Gäste, liebe Freunde!

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant.

Erleben Sie die Köstlichkeiten Italiens in unserem Ristorante.

Im „Serenata“ findest du diese besondere Atmosphäre.
Ein Ambiente, das man sonst nur aus dem Italienurlaub kennt.

Über Lob freuen wir uns, aber auch für Kritik haben wir
ein offenes Ohr.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Das „S E R E N A T A“ Team

Tel: 05576 / 77750

www.pizzeria-serenata.com

Unsere Öffnungszeiten

11:30 – 14:00 und

17:00 – 24:00 Uhr

Laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sind wir verpflichtet die 14 wichtigsten Allergene mit Buchstaben zu Kennzeichnen.

A	Gluten	B	Krebstiere
C	Eier	D	Fisch
E	Erdnuss	F	Soja
G	Milch (Laktose)	H	Schalenfrüchte
L	Sellerie	M	Senf
N	Sesam	O	Sulfite
P	Lupine	R	Weichtiere

Aperitivi / Aperitifs

- 149 Prosecco Piccolo 0,2 € 5,90
- 150 Campari 5cl € 3,50 mit Orange / Soda € 3,90
- 153 Martini – Bianco / Rosso 5cl € 3,50
- 155 Cynar 5cl € 3,50 mit Orange / Soda € 3,90
- 158 Aperol - Spritz / Veneziano ¼ € 4,50

Antipasti freddi / Kalte Vorspeisen

- 30 **Insalata di Gamberoni** B, € 11,50
Gegrillte Garnelen, mariniert in Olivenöl Extravergine auf knackigem Rucola Salat mit Cherrytomaten und Mozzarella
- 31 **Prosciutto di Parma e melone** € 8,50
Milder Parmaschinken aus der besten Gegend Italiens mit Melone
- 32 **Antipasto alla nostramaniera** € 9,90
Hausgemachte herrliche Vorspeise, wie man sie nur in Italien genießt
- 33 **Mozzarella pugliese con basilico fresco** G, € 7,90
Tomaten, Mozzarella, mariniert mit Olivenöl und frische Basilikum
- 34 **Cocktail di gamberetti** B, € 10,90
Crevettencocktail
- 35 **Carciofi alla Salsa Verde** € 6,90
Frische Artischocken an einer pikanten grüner Sauce
- 36 **Insalata frutti di mare** B,D, € 11,50
Klassischer italienische hausgemachte Meeresfrüchtesalat
- 37 **Carpaccio „ Cipriani “** G, € 9,90
Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Parmesansplitter

Antipasti Caldi / Warme Vorspeisen

- 38 **Bruschette al pomodoro** € 3,50
Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, Oregano und Olivenöl
- 39 **Funghi „ Serenata “** G, € 8,90
mit Spinat und Schinken gefüllte Champignons an Gorgonzolasauce, im Ofen gratiniert
- 40 **Broccoli al forno** G, € 7,90
Frischer Broccoli an Rahmsauce, überbacken mit Parmesan, Schinken und Mozzarella
- 41 **Carciofi al forno** G, € 7,50
Artischocken Herzen mit Parmesan und Hühnerbouillon, überbacken

Zuppe / Suppen

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 46 | Stracciatella alla romana C,G,L,
Kräftige Hühnerbouillon mit zerschlagenem Ei,
Petersilie und geriebenem Parmesankäse | € 4,50 |
| 47 | Zuppa all'aglio
Knoblauchcremesuppe | € 4,90 |
| 48 | Crema di pomodoro
Traditionelles Rezept nach Großmutter's Art,
würzige Suppe mit Brot, Tomaten, Basilikum | € 4,50 |
| 49 | Minestrone casalingo di verdure fresche C,L,
Toskanische Gemüsesuppe mit Nudeln | € 4,90 |
| 50 | Zuppa di pesce D,
Fischsuppe nach venezianischer Art | € 6,90 |
| 51 | Zuppa di Spinaci G,
Spinatcremesuppe | € 4,90 |
| 52 | Zuppa di Broccoli G,
Broccolicremesuppe | € 4,90 |

Insalate / Salate

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 60 | Insalata verde M,O,
Grüner Salat | € 3,90 |
| 61 | Insalata mista all'Italiana M,O,
Gemischter Salat, mit einer hausgemachten Sauce | € 4,30 |
| 62 | Insalata di pomodoro con cipolla e basilico M,O,
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum | € 4,90 |
| 63 | Insalatone „Serenata“ C, M,O,
Großer Salatteller mit Schinken, Ei und Schafkäse | € 8,50 |
| 64 | Insalatone „Primavera“ C,D,O,
Großer Salatteller mit Thunfisch, Ei und Oliven | € 8,90 |
| 65 | Insalata di rucola con scaglie di parmigiano fresco G,O,
Rucolasalat an Balsamico-Sauce mit Grana Padana | € 6,90 |
| 66 | Insalatacapriciosa G,
Gemischter Salat mit Schafkäse und schwarzen Oliven | € 5,90 |

Pizze / Pizza

- | | |
|--|---------|
| 1 Margherita classica A,G,L,
Tomaten, Mozzarella und Basilikum | € 6,90 |
| 2 Napoletana A,G,R,
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven und Oregano | € 7,80 |
| 3 Lucifero A,G,R,
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen und Paprikaschoten, scharf | € 8,50 |
| 4 Funghi A,G,L,
Tomaten, Mozzarella, Frischen Champignons und Oregano | € 8,50 |
| 5 Prosciutto A,G,
Tomaten, Mozzarella und Schinken | € 8,50 |
| 6 Salame A,G,
Tomaten, Mozzarella und Salami | € 8,90 |
| 7 Romana A,G,
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons | € 8,90 |
| 8 Calabrese A,G,
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons scharf | € 8,90 |
| 9 Siciliana A,G,L,
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons,
Pfefferoni, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und scharf | € 8,90 |
| 10 Quattro stagioni A,G,L,
Tomaten, Mozzarella, Schinken Champignons, Artischocken und Oliven | € 8,90 |
| 11 Calzone ripieno A,G,R,
Tomaten, Schinken, Champignons und Sardellen | € 9,90 |
| 12 Tonno e cipolla A,D,G,
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln | € 10,50 |
| 13 Pescatore A,B,D,G,L,
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte-Variation und Knoblauch | € 11,50 |
| 14 „Serenata“ A,G,
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Broccoli, Olive und Knoblauch | € 8,90 |
| 15 Hawai A,G,
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas | € 9,90 |
| 16 Quattro formaggi A,G,
Mit 4 verschiedenen Käsesorten | € 9,90 |
| 17 Ortolana A,G,L,
Tomaten, Mozzarella, verschiedenes frisches Gemüse und Oregano | € 8,90 |
| 18 Miss Italia A,G,
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter | € 11,90 |
| 19 Mare e monti A,B,G,
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Steinpilzen, Zwiebeln und Knoblauch | € 11,50 |
| 20 Contadina A,C,G,
Tomaten, Spinat, Zwiebeln, Ei und Knoblauch | € 8,90 |
| 21 Capriciosa A,G,
Tomaten, Mozzarella Schinken, Champignons, Pfefferoni und Oliven | € 8,90 |
| 22 Diavolo A,G,
Tomaten, Mozzarella, Salami, pikante Pfefferoni | € 9,30 |

Primi Piatti / Nudelgerichte

Le nostre Specialità di pasta, fatta in casa

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 210 | Spaghetti alla bolognese A,L, O,
Mit einer würzigen Fleischsauce | € 8,90 |
| 211 | Spaghetti carbonara A,C,G,L,
mit Schinken, Parmesan und Eigelb. Klassisches Gericht der Stadt Rom | € 9,50 |
| 212 | Spaghetti aglio, olio e peperoncino A,L,
mit Knoblauch, Olivenöl Extravergine und Peperoncino | € 8,90 |
| 213 | Spaghetti „Serenata“ A,G,
mit frischen Tomaten, Rucola und Basilikum | € 9,30 |
| 214 | Spaghetti al pesto A,G,
an einem feinen Basilikumpesto und Oliveöl Extravergine | € 8,70 |
| 215 | Spaghetti marinara A,B,D,G,
reichlich mit Meeresfrüchten garniert. Der Klassiker unter den Klassikern | € 12,50 |
| 217 | Penne arrabiata A,
an feiner hausgemachter Tomatensauce und peperoncino serviert | € 8,30 |
| 218 | Pennerustica A,G,
mit getrocknetem Tomaten, Basilikum, Ruccola, Salami und Olivenöl | € 9,10 |
| 219 | Penne mirela A,B,
mit Crevetten, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce | € 10,90 |
| 220 | Penne del boscaiolo A,H,
mit Schinken, Champignons, Erbsen und „Salsa rosa“ | € 8,90 |
| 221 | Penne carrettiera A,C,
mit Spinat, Ei, und Tomatensauce | € 9,30 |
| | <i>Hausgemacht mit guten mehligem Kartoffeln, Salz und Mehl.
Die Liebe und Leidenschaft bei der Zubereitung sind typisch Italienisch.</i> | |
| 222 | Gnocchi gorgonzola e noci A,E,G,
Kartoffelgnocchi mit Rahm, Nüssen und Gorgonzola | € 9,80 |
| 223 | Gnocchi alla casalinga A,
Kartoffelgnocchi mit Schinken, Champignons und „Salsa rosa“ | € 9,80 |
| 224 | Gnocchi Toscana A,G,
Kartoffelgnocchi mit Spinat, Broccoli an feiner Gorgonzolasauce | € 9,90 |

Primi Piatti / Nudelgerichte

Le nostre Specialità di pasta, fatta in casa

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 226 | Tagliatelle acconciata A,G,
mit Schinken, Gorgonzola und Rahm | € 9,50 |
| 228 | Tagliatelle „ Mare Monte “ A,B,D,R,
eine herrliche Kombination aus Steinpilzen und Meeresfrüchten | € 12,90 |
| 229 | Tagliatelle frutti del bosco A,
gemischte Pilze, Knoblauch, Zwiebeln und Cherrytomaten | € 10,90 |
| 230 | Tagliatelle al salmone affumicato A,D,
an geheimnisvoller Sauce mit geräuchertem Lachs und „ Salsa Rosa “ | € 13,50 |
| 231 | Tortelloni alla panna G,
mit einer Füllung von Ricotta und Spinat, an einer Schinken-Rahmsauce | € 8,90 |
| 232 | Tortelloni „ Spinaci e Ricotta “ G,
an Buttersauce, garniert mit Cherrytomaten, Ruccola und Parmesansplitter | € 9,80 |
| 233 | Tortelloni fantasia G,
mit Broccoli, Gorgonzola und Rahmsauce | € 9,80 |
| 235 | Tortelloni della nonna G,
mit Spinat, Gorgonzola und Rahm | € 9,80 |
| 236 | Tagliolini al salmone D,
Tagliolini sind die echten Nudeln, für das klassische Nudelgericht mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln und grünem Spargel | € 14,90 |
| 237 | Tagliolini pescatore B,
mit Crevetten, Zwiebeln und Knoblauch an einer feinen hausgemachter Tomatensauce | € 14,90 |
| 238 | Tagliolini „ Serenata “ B,L,
mit Riesengarnelen, frischen Zucchini, Cherrytomaten
Garniert mit Basilikum und Petersilie | € 16,90 |
| 239 | Tagliolini con filetto di manzo O,
mit Rinderfiletstreifen, und Zwiebeln an einer kräftigen Tomatensauce | € 15,90 |

Risotti / Reiserichte

- 300 Risotto alla giardiniera** F,S, € 8,90
verfeinert mit frischen Gemüsegewürfen und Olivenöl Extravergine
- 301 Risotto confunghiporcini** € 12,10
mit einer herrlichen Kombination aus Steinpilzen, Zwiebeln und Knoblauch
- 302 Risotto milanese** B,G, € 14,90
mit Riesengarnelen und Zucchini, mit Safran und Rahm verfeinert
- 303 Risotto marinara** B,D, € 12,90
Ein edles Schnellgericht Norditaliens mit Meeresfrüchten aus Mare Adriatico

La nostra pasta al forno

- 100 Penne al forno** G, € 9,10
mit Schinken, Champignons, Mozzarella in „Salsa Rosa “
- 101 Lasagne al forno** G, € 8,90
Ein klassisches Gericht der italienischen Küche aus Hackfleisch, Bechamel-Sauce und Nudelplatten - Originalrezept aus der Region Emilia-Romagna
- 102 Cannelloni al forno** G, € 10,50
mit Ricotta und Spinatgefüllte Cannelloni in Bechamel-Sauce an hausgemachter Fleischsauce
- 103 Tortelloni gratinati** G, € 9,30
an Tomatensauce und Rahm, gratiniert mit Mozzarella
- 104 Lasagne al „ Fiore “** B,G, € 14,90
mit Crevetten, Zucchini, Frühlingszwiebeln, an Rahmsauce, überbacken mit Mozzarella.
Einem Original – Rezept vom Chef Koch „ Fiore Gabriele “
- 105 Gnocchi al forno** G, € 9,10
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce Mozzarella und Rahm überbacken

Carne / Fleisch

500	Piccata milanese C,G, Kalbsschnitzel im Parmesan-Eimantel mit Tomatenspaghetti	€ 19,60
501	Scaloppine ai funghi G, Kalbsschnitzel in Champignon-Sauce mit Tagliatelle	€ 21,50
502	Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel im Rohschinkenmantel mit Salbei mit Tagliatelle	€ 23,50
503	Scaloppinecontadina G, Kalbsschnitzel mit Schinken, Champignons, Erbsen und Rahm mit Tagliatelle	€ 21,50
509	Filetto alla griglia Zartes, gegrilltes Rindsfilet verfeinert mit Olivenöl Extravergine und eine Beilage nach Wahl	€ 24,90
510	Filetto al pepeverde A, Rinderfilet an grüner Pfeffersauce, mit einer Beilage nach Wahl flambiert mit Cognac scharf	€ 25,90
511	Filettoai porcini A, G, Rinderfilet an einer kräftigen Steinpilzsauce, mit einer Beilage nach Wahl	€ 26,90
512	Filetto al gorgonzola G, Rinderfilet an Gorgonzolasauce, mit einer Beilage nach Wahl	€ 25,90
513	Filetto „Serenata“ L, Rinderfilet mit frischem Gemüse, dazu einer Beilage nach Wahl	€ 25,90
514	Filetto ai funghi A, G, Rinderfilet mit frischer Champignonsauce dazu einer Beilage nach Wahl	€ 25,30
515	Filetto Piemontese O, Rinderfilet mit Rosmarin, Rotweinsauce und einer Beilage nach Wahl	€ 27,90

Beilagen

Bei allen Fleischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Risotto, Tagliatelle, frisches Gemüse und Salat

Unser Fleisch stammt aus:

Kalb: Österreich
Rindfleisch: Österreich

Pesce / Fisch

- 601 Calamari fritti** B, € 24,10
Frittierte Calamariringe, serviert mit Sauce Tartar und Salat
- 603 Scampi alla griglia con erbe fresche** B, € 27,50
Riesengarnelen vom Grill an Kräuter-Olivenöl dazu Salat
- 604 Scampi „Serenata“** B, € 27,90
Riesengarnelen mit Pfefferoni, Oliven, Knoblauch
an Tomatensauce mit Salat
- 605 Scampi al peperverde** B,G, € 27,90
gegrillte Riesengarnelen an würziger Pfefferrahmsauce, dazu Salat
- 606 Misto di pesce alla griglia** € 29,90
- 607 Salmone alla griglia** A,D, € 24,90
Zarte Lachsfilets vom Grill, gewürzt mit frischen Kräutern,
mit Olivenöl Extravergine und Zitrone dazu Salat
- 608 Salmonemediterraneo** D,G, € 24,50
Zarte Lachsfilets mit frischem, Knoblauch, Tomaten, Rahmsauce,
überbacken mit Mozzarella dazu Salat
- 610 Filetti di salmone al modo „Milanese“** A,D, € 24,90
Lachsfilets mit Ruccola, Tomaten verfeinert mit Olivenöl Extravergine und Salat
- 613 Pepata di cozze al vino bianco** A,R,O, € 16,90
Miesmuscheln in ihrer Schale an würziger Sauce mit Weißwein
- 614 Pepata di cozze al pomodoro** A,D,G, € 16,90
Miesmuscheln in ihrer Schale an würziger Sauce mit Tomatensauce
- 615 Cozzetarantine** A,D, € 16,90
Miesmuscheln in ihrer Schale mit Zwiebeln, Karotten und Tomatensauce, **scharf**

Contorni Extra

Gemüse L,H,	€ 4,80
Reis	€ 4,20
Pommes	€ 4,20
Kroketten	€ 4,20

Dolci / Dessert

700	Profiterol C,G,	€ 5,30	705	Panna cota C,G,	€ 5,90
701	Tiramisu G,	€ 5,30	706	Gelato misto	€ 4,90
702	Bananensplit G,	€ 5,50	707	Coup Danemark	€ 5,90
704	Tartufo C,G,	€ 5,20	708	Heiße Liebe	€ 5,90

Bibite Analcoliche / Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Eistee	0,3l	€ 2,70
Vitamin Nektar, Traubensaft, Johannisbeere	0,3l	€ 2,70
Almdudler, Bitter Lemon, Tonic Water, Cola Light	Flasche	€ 2,70
Apfelsaft, Orangensaft, Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Eistee	0,5l	€ 3,60
Vitamin Nektar, Mangosaft, Traubensaft, Johannisbeere	0,5l	€ 3,60
Mineralwasser „ San Pellegrino “	0,25l	€ 2,60
Mineralwasser „ San Pellegrino “	0,75l	€ 6,90
Leitungswasser 0,3 (ohne Wein) für Service	0,30l	€ 0,60

Vini Rossi / Rotweine

	<u>1/4</u>	<u>1/8</u>
Valpolicella O,	€ 4,90	€ 2,90
Das elegant würzige Bouquet von intensiver Kirschfrucht und ein körperreiches Aroma		
Chianti D.O.C O,	€ 4,90	€ 2,90
Er ist am Gaumen angenehm weich und schmeichelt um die Zunge		
Montepulciano O,	€ 4,90	€ 2,90
Delikates Bouquet von Pflaumen und Morello-Kirschen. Geschmacksintensiv im Abgang		
Lambrusco Rosso O,	€ 4,90	€ 2,90
Lebendiges Rubinrot, fruchtig Noten Erdbeer- am Gaumen		

Vini Bianchi / Weissweine offen

	<u>1/4</u>	<u>1/8</u>
Soave O,	€ 4,90	€ 2,90
Gute Fruchtpräsenz, mittlerer Körper, feines nussiges Aroma und frischer Abgang		
Chardonnay „ I.G.T “ O,	€ 4,90	€ 2,90
Exotisches Bukett, elegante Struktur, saftig, fruchtig, langer Nachhall		
Orvieto Classico O,	€ 4,90	€ 2,90
Diesen Orvieto Classico zeichnet sein gefälliges, leichtes Bukett mit delikatem Duft aus		
Lambrusco Bianco O,	€ 4,90	€ 2,90
Lieblich frisch und fruchtig		

Bevande Calde / Heiße Getränke

830 Espresso Coretto	€ 4,50	834 Tee Diversi	€ 2,50
831 Espresso	€ 2,40	835 Tee con Rum	€ 3,80
832 Caffè G,	€ 2,60	836 Amaretto Caldo	€ 4,00
833 Cappuccino G,	€ 2,90	837 Latte macchiato	€ 3,50

Birre / Bier

Bier oder Radler	0,3l	€ 2,80	Alkoholfrei Bier	0,5l	€ 3,50
Bier oder Radler	0,5l	€ 3,60	Hefeweizen	0,5l	€ 3,90

Digestivi

850 Sambuca	2cl	€ 3,50	854 Ramazzotti	2cl	€ 3,50
851 Amaretto	2cl	€ 3,50	855 Fernet Branca	2cl	€ 3,50
852 Vecchia Romagna	2cl	€ 3,50	856 Williams	2cl	€ 3,50
853 Averna	2cl	€ 3,50	857 Baileys	2cl	€ 3,50
890 Chivas	4cl	€ 6,50	891 Jack Daniels	4cl	€ 6,50
892 Jim Beam	4cl	€ 6,50	893 Remy Martin	4cl	€ 6,50

Le Grappe

Di friuli*Nonino*	41%	2cl	€ 3,50
Würziges Aroma, weich und warm, in Geschmack und Abgang angenehm, eher dezent			
Moscato *JacopoPoli*	40%	2cl	€ 4,50
Am Gaumen weich und vollmundig mit feinen Fruchtaromen.			
Costa Rusi*Angelo Gaja*	45%	2cl	€ 5,50
In der Nase sind Nuancen von Nüssen und aromatischer Schokolade erkennbar			
Elisi *Berta*	43%	2cl	€ 5,90
Das Zusammensetzen der verschiedenen Rebsorten geben dieser Grappa Komplexität von Aromen und Gefühlen, die nur die besten Geiste der Welt übertragen			
Tignanello *Antinori*	42%	2cl	€ 6,50
Destilliert aus besten aromenreichen Trester der Cabernet, Sauvignon und Sangiovese Traube			
Ornellaia di Merlot	42%	2cl	€ 6,50
Reich und winterlich duftend nach Gewürznelken, Vanille und Pflaumenmus			
Sassicaia *JacopoPoli*	40%	2cl	€ 9,90
Destilliert wird der Grappa von Jacopo Poli persönlich, der ihn anschließend 5 Jahre lang in französischen Barriques reifen lässt. Der Sassicaia präsentiert sich mit einem wuchtigen Finale			

Nach dem Essen erhalten sie Amaretto oder Grappa aufs Haus!

Flaschenweine Weiß - 0,75 l

Aus Italien

- PINOT GRIGIO D.O.C** O, € 29,00
Marco Felluga, Gradisca – Friaul
- strohfarben, raffiniertes, zartes Bukett, fein strukturiert Körper, anhaltender Abgang
- CHARDONNAY** O, € 38,00
del Friuli Venezia Giulia Vino da Tavola VinnaioliJermann
- Silvio Jermann – einer der großen Winzer Italiens – facettenreiches, exotisches Bukett, elegante Struktur, saftig, fruchtig, langer Nachhall
- ROERO ARNEIS D.O.C** O, € 28,00
Casa Vinicola, Alfredo Prunotto, Alba – Piemont
- eleganter, feinfruchtiger Wein mit reichem Bukett, zarte Würzaromen mit eleganter Struktur, langes Frucht-Finish

Flaschenweine Rot - 0,75 l

Aus Italien

- BARDOLINO CLASSICO D.O.C** O, € 22,00
Cantine Zeni, Bardolino – Veneto
- helles leuchtendes Rubinrot, intensiver Duft von rotbeerigen Früchten, eleganter, eher leichter Körper, harmonische Säure und Finesse
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C** O, € 55,00
Tenuta Sant Antonio, Mezzane di Sotto – Veneto
- intensiver Duft, sehr gehaltvoll, voll ausgereiftes Aroma, fruchtig, frisch sehr trocken
- CHIANTI VILLA ANTINORI I.G.T** O, € 34,00
Marchesi Antinori, Firenze – Toscana
- sein Bukett besticht durch zart – würzige Duftnoten, sein Geschmack ist füllig, samtig und komplex, rubinrot funkelt er im Glas
- VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G** O, € 37,00
Corte alla Flora, Montepulciano – Toscana
- leicht, frisch, schöne Frucht von Pflaumen, süßen Noten nach mildem Tee, füllig im Mund, Tannine sehr harmonisch

Grazie per la Vostra visita
Vielen Dank für Ihren Besuch