ANTIPASTI VORSPEISEN

VITELLO TONNATO A,B,G **14.90**
KALBFLEISCH THUNFISCHSAUCE KAPERN

ANTIPASTO MISTO A, B, C, D, G, L **15.90**
GEMISCHTE ITALIENISCHE VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO D, E **14.90**
RINDERCARPACCIO | RUCOLA |
FEIN GEHOBELTER PARMESAN

SPINACI PARMIGIANO **10.90**
BLATTSPINAT MIT FEIN GEHOBELTEM PARMESAN

BRESAOLA CARPACCIO CON BURRATA D, E, 17 **15.90**
FEIN GESCHNITTENES BÜNDNERFLEISCH | BURRATA

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA D, 8, 17 **15.90**
PARMASCHINKEN | BURRATA

CARPACCIO DI SALMONE B, E **15.50**
LACHSCARPACCIO | RUCOLA | AVOCADO | CIPOLLA ROSSA

CAPRESE CON BUFALA E POMODORO D, E **14.50**
BÜFFELMOZZARELLA | TOMATEN

INSALATE SALATE

INSALATA MISTA E, L **7.20**
GEMISCHTER SALAT

INSALATA VERDE E, L **6.90**
GRÜNER SALAT

INSALATA POMODORO E, L **7.90**
TOMATENSALAT | ZWIEBELN

INSALATA DI RUCOLA D, L, E **11.90**
RUCOLASALAT | TOMATEN | PARMESAN

CESARSALAT D, E, 6, L^2 **15.90**
HÄHNCHENBRUST | ROMANASALAT | ZUCCHINI
TOMATEN | PARMESAN | CROUTONS

LANGUORINO K, E, I^1, L^2, B, C **17.90**
FRISCHER MARKTSALAT | GEGRILLTE GARNELEN
KNOBLAUCHCROSTINI | OLIVEN | AVOCADO

INSALATA DI RUCOLA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PROSCIUTTO DI PARMA E NOCI D,H,L,3,1,K **14.90**
RUCOLASALAT | ZIEGENKÄSE | PARMASCHINKEN | NÜSSEN

INSALATA CON SALMONE ALLA GRIGLIA, ZUCCHINE E AVOCADO L,3,1,B **16.50**
MARKTSALAT | LACHS VOM GRILL
ZUCCHINI | AVOCADO

INSALATA CON MANZO, FETA E ALBICOCCHE SECCHE D,2,L,3,9 **16.50**
MARKTSALAT | RINDERSTREIFEN
FETAKÄSE | GETROCKENETE APRIKOSEN

ZUPPE SUPPEN

MINESTRONE E, L **7.50**
ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE

CREMA DI POMODORO D, E, F, J **7.50**
TOMATENSUPPE | CROSTINI

BEI ALLERGIE ODER INTOLERANZ WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL

UNSERE LIEBE ZUR PASTA

Es gibt Pasta – und Pasta aus Leidenschaft. Den Unterschied schmecken Sie mit jedem Biss. Und weil das so ist, **wird die Pasta auf traditionelle Weise hergestellt**. Eine Pasta nach alten Regeln und mit Zutaten, zu denen außer Hartweizen und Salz auch eine stolze Portion Liebe gehört. Sie werden den Unterschied am Duft erkennen, sobald Sie den Raum betreten. Sie werden ihn schmecken, schon beim ersten Biss, denn unsere Saucen verbinden sich mit der Pasta auf einzigartige Weise. Sie werden sich immer daran erinnern – und nie mehr andere Pasta essen wollen.

PASTA CLASSICA

SPAGHETTI AL POMODORO E, 1, D, I, E — **11.50**
TOMATENSAUCE | BASILIKUM

SPAGHETTI AGLIO E OLIO I[1], E, A — **11.50**
KNOBLAUCH | ÖL | PEPERONCINO | POMODORINI

SPAGHETTI BOLOGNESE E, G, I[1], D, G — **13.50**
HACKFLEISCHSAUCE

SPAGHETTI CARBONARA A, D, I[1] — **12.50**
EI | SAHNE | SPECK

SPAGHETTI MARINARA B, C, E, G, I[1], N — **16.90**
MEERESFRÜCHTE

PENNE ARRABBIATA E, I[1] — **11.90**
TOMATENSAUCE | KNOBLAUCH | PEPERONCINO

PENNE SICILIANA D, G, I[1] — **13.50**
AUBERGINE | TOMATENSAUCE | ZWIEBELN

PENNE AL FORNO E,G, I1, D, G — **13.50**
HACKFLEISCH | KÄSE | CHAMPIGNONS | ERBSEN | ÜBERBACKEN

LASAGNA AL FORNO A, G, E, I[1] — **14.90**
HACKFLEISCH | KÄSE | BECHAMEL

TAGLIATELLE EMILIANA A, D, I[1] — **13.50**
SCHINKEN | ERBSEN | CHAMPIGNONS | SAHNE

SPAGHETTI AMATRICIANA M, 17 — **13.50**
TOMATENSAUCE | SPECK | ZWIEBELN

TAGLIOLINI CACIO E PEPE D, I[1], E, 17 — **14.90**
PECORINO ROMANO | PFEFFER | PARMESAN

LANG 03012024

PASTA SPECIALE – EHRLICHE PASTA

Pasta ist so abwechslungsreich wie das Leben. **Wir kochen mit marktfrischen, regionalen Zutaten und am liebsten saisonal**. Im Frühjahr etwa Spaghetti mit Barba di frate, in Deutschland Mönchsbart genannt. Die Linguine mit Spargel servieren wir im Frühsommer, wenn das Estragon sein Aroma entfaltet und die Tage immer länger werden. Im Hochsommer, werden dann häufiger ausgereifte Tomaten und duftendes Basilikum unsere Penne veredeln. Im Herbst dann Gnocchi mit Trüffel und Pilzen direkt aus dem Wald … So denken wir, wenn wir von Pasta sprechen, die genauso ehrlich wie das Leben ist.

PASTA SPECIALE

TAGLIATELLE VENEZIANA A, I[1], D, 6 — **15.90**
KALBSLEBER | ZWIEBELN | WEISSWEIN

TAGLIOLINI AL TARTUFO A, D, I[1] — **19.90**
FRISCHER TRÜFFEL

PENNE CON PUNTE DI FILETTO A, D, I[1] — **17.50**
GRÜNER PFEFFER | COGNAC | SAHNE | RINDERFILETSPITZEN

GNOCCHI CON PESTO DI BASILICO E BURRATA A, D, I[1,2] — **16.50**
KARTOFFELGNOCCHI | BASILIKUMPESTO | BURRATA

GNOCCHI CON GORGONZOLA E RUCOLA FRESCA A, D, I[1] — **15.90**
KARTOFFELGNOCCHI | RUCOLA | GORGONZOLA

RISOTTO MARINARA B, C, G, K, N — **16.90**
MEERESFRÜCHTE

TAGLIATELLE CON PESTO AL BASILICO A, D, I[1,2] — **16.50**
BASILIKUMPESTO | GERIEBENER SCHAFSKÄSE

SPAGHETTI GAMBERI C, I[1] — **16.90**
GARNELEN

LANG 03012024

LA PINSA ROMANA

Wir backen Pizza und Pinsa, eine auf einem alten Rezept aus der Zeit des Römischen Reichs basierende Vorgängerin der modernen Pizza. Die Pinsa Romana ist lecker, leicht und knusprig, denn wir verarbeiten eine besondere Mehlmischung aus hochwertigen Getreide-
sorten samt Reis- und Sojamehl. Dadurch nimmt der Teig, den wir zwischen 24 und 72 Stunden lang gehen lassen, besonders viel Wasser auf – was ihn bekömmlicher macht. Anders als die alten Römer geben wir auch noch Trockenhefe dazu, um der Pinsa Romana ihren einzigartigen Brotgeschmack zu verleihen.

PINSA ROMANA

PETTEGOLA D, I[7], M, 2, 6 — **15.90**
MOZZARELLA | TOMATEN | SALAMI | PECORINO-KÄSE | OLIVEN

ESTIVA BIANCA B, D, I[1], M, 2 — **16.50**
FRISCHKÄSE | RUCOLA | BRESAOLA | KIRSCHTOMATEN

RUCOLA E POMODORO D, I[1], M — **14.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN | KÄSE

NAPOLETANA D, I[1], M — **15.90**
TOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUM

LANGUORINO D, I[1], M, 2, 17 — **16.90**
MOZZARELLA | SALSICCIA | RUCOLA | PARMESAN

FIGARO B, D, I[1], M — **16.90**
MOZZARELLA | TOMATEN | FRISCHKÄSE | ZUCCHINI | RÄUCHERLACHS

CARBONARA D, I[1], M — **15.90**
MOZZARELLA | PANCETTA | EIGELB | PECORINO-KÄSE

GORGONZOLA D, I[1], M — **15.90**
MOZZARELLA | GORGONZOLA | BIRNE | WALNUSS

LANG 03012024

PIZZA CLASSICA

PANE D, I[1] **6.90**
BIANCA ODER ROSSA

MARGHERITA D, I[1] **11.50**
MOZZARELLA | TOMATEN

FUNGHI D, I[1] **12.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | CHAMPIGNONS

PROSCIUTTO D, I[1], 2, 17 **13.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | HINTERSCHINKEN

SALAME D, I[1], 2, 17 **13.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | ITALIENISCHE SALAMI

CARCIOFI D, E **12.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | ARTISCHOCKEN

CAPRICCIOSA D, I[1], 2, 6, 17 **14.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | HINTERSCHINKEN
ARTISCHOCKEN | CHAMPIGNONS | PEPERONI

REGINA D, I[1], 2, 17 **13.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | HINTERSCHINKEN
CHAMPIGNONS

4 STAGIONI D, I[1], 2 **13.90**
GEKOCHTER SCHINKEN | OLIVEN | MOZZARELLA
TOMATEN | ARTISCHOCKEN | CHAMPIGNONS

SICILIANA B, D, I[1], 2, 6 **12.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | KAPERN | OLIVEN |
SARDELLEN

CALZONE D, I[1], 2, 17 **14.80**
MOZZARELLA | TOMATEN | HINTERSCHINKEN
CHAMPIGNONS

VEGETARIANA D, I[1] **13.50**
MOZZARELLA | GEMÜSE | TOMATEN

TONNO E CIPOLLA B, D, H, I[1], 2 **14.50**
MOZZARELLA | THUNFISCH | ZWIEBELN | TOMATEN

QUATTRO FORMAGGI D, I[1] **13.90**
TOMATEN | 4 VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

CALABRESE D, I[1], E, 2, 17 **14.50**
MOZZARELLA | SALAME | PICANTE | RUCOLA |
TOMATEN

CAPRESE D, I[1], E **14.50**
BÜFFELMOZZARELLA | TOMATEN | BASILIKUM

PIZZA SPECIALE

DELICATA BIANCA B, D, I_1, 2, 17 **15.50**
FRISCHKÄSE | GERÄUCHERTER LACHS | RUCOLA |
AVOCADO

TIROLESE D, I_1, 17 **16.50**
TIROLER SPECK | COCKTAILTOMATEN | BURRATA |
BASILIKUM

EMILIANA D, I_1, 2, 17 **14.90**
MORTADELLA | PISTAZIEN | BURRATA

CAMPAGNOLA D, I_1, 17 **15.90**
MOZZARELLA | TOMATEN | SALSICCIA | AUBERGINEN

RUSTICA D, 1, E, 17 **15.90**
MOZZARELLA | TOMATEN | WILDBROKKOLI |

SALSICCIA

PANCETTA D, I, E, 17 **14.50**
MOZZARELLA | BASILIKUM PESTO | PANCETTA
GETROCKNETE TOMATEN

PARMA D, 2, E 17, I **15.50**
MOZZARELLA | TOMATEN | PARMASCHINKEN
FEIN GEHOBELTER PARMESAN | RUCOLA

FRUTTI DI MARE D, I, 8, C, E **15.50**
MOZZARELLA | MEERESFRÜCHTE | TOMATEN

PIZZA HAPPY HOUR – VON 14:30 BIS 17:30 UHR –
DIE PIZZA CLASSICA IHRER WAHL FÜR 9€

LANG 03012024

PESCE FISCH

CALAMARI ALLA GRIGLIA N, I[1], B — **24.50**
TINTENFISCH VOM GRILL

GAMBERONI ALLA GRIGLIA G, I[1], B — **27.50**
RIESENGARNELEN VOM GRILL

GRIGLIATA DI PESCE N, C, I[1], B — **26.90**
FISCHVARIATION VOM GRILL

BRANZINO ALLA GRIGLIA B, I[1] — **23.50**
SEEWOLF VOM GRILL

ORATA ALLA GRIGLIA B, I[1] — **23.50**
GOLDBRASSE VOM GRILL

ALLE FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT TAGESGEMÜSE UND KARTOFFELN

CARNE FLEISCH

PAILLARD I[1] — **24.50**
KALBSSCHNITZEL VOM GRILL

MILANESE COTOLETTA A, I[1] — **25.90**
WIENER SCHNITZEL | TOMATENBRUSCHETTA

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA D, I[1] — **24.90**
KALBSMEDAILLONS | SALBEI | PARMASCHINKEN

FEGATO ALLA GRIGLIA G, I[1], D — **23.90**
KALBSLEBER VOM GRILL

FEGATO ALLA VENEZIANA G, I[1], D — **24.90**
KALBSLEBER | WEISSWEIN | ZWIEBELN

COSTATA AL PEPE VERDE D, [1], L — **27.90**
RINDERLENDE | GRÜNE PFEFFERSAUCE

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO D — **27.90**
RINDERTAGLIATA | RUCOLASALAT | FEIN GEHOBELTER PARMESAN

ALLE FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT TAGESGEMÜSE UND KARTOFFELN

LANG 03012024

DAS DESSERT

Dolce & Formaggio: **Wenn es um den Nachtisch geht, zieht unser Küchenchef so manchen Trumpf aus dem Ärmel.** Er schlägt eine frische Zabaglione für Sie auf, bereitet die Mascarponecreme frisch zu und gart ein Schokoladensoufflé im Ofen. Gäste, die sich nicht eindeutig den Naschkatzen zuordnen lassen, können das Menü mit einem kleinen, feinen Käseteller abrunden.

DOLCI DESSERT

GELATO MISTO A, D, 6 — **5.90**
3 KUGELN GEMISCHTES EIS

ZABAGLIONE 1, G, — PRO PERSON **7.50**
WEINSCHAUMCREME I WALDBEEREN I AB ZWEI PERSONEN

PANNA COTTA D, 2 — **7.90**
AUF FRUCHTSPIEGEL

TIRAMISÙ A, D, I1 — **8.50**

LAUWARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ A, D, I[1] — **9.50**

MASCAPONECREME D, 2 — **9.50**
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

LAUWARME MOHNRAVIOLI A, D, I[1] — **8.50**
IN ZIMT-BUTTERBRÖSELN I EINE KUGEL EIS

FORMAGGIO

FORMAGGIO MISTO D, 2 — **9.50**

PARMIGIANO D, 2 — **7.90**

GORGONZOLA D, 2 — **7.50**

LANG 03012024

APERITIF & SPRITZ

CINZANO ROSSO, BIANCO DRY G	4 CL	**5.50**
CAMPARI SODA 1, 5, 13, G	4 CL	**5.50**
PROSECCO EXTRA DRY DOC G	0.1 L	**5.50**
HUGO-SPRITZ 1, 2, 3, G PROSECCO | HOLUNDER | SODA	0.2 L	**7.50**
MARTINI FIERO MIT TONIC G, 13, 18 TONIC WATER | MARTINI FIERO	0.2 L	**7.50**
APEROL-SPRITZ 1, 13, G PROSECCO | SODA | APEROL	0.2 L	**7.50**
CAMPARI-SPRITZ 1, 13, G PROSECCO | SODA | CAMPARI	0.2 L	**7.50**
TOCCO ROSSO 1, 2, 3, 13 PROSECCO | CAMPARI | HOLUNDER | SODA	0.2 L	**7.50**

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE D, 12	**2.60**
ESPRESSO 12	**2.60**
DOPPELTER ESPRESSO 12	**4.50**
CAPPUCCINO D, 12	**3.20**
GLAS TEE 12	**2.80**
LATTE MACCHIATO D, 12	**3.60**
HEISSE SCHOKOLADE D, I2, M	**3.50**

KÜHLE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO	0.25 L	**2.70**
SAN PELLEGRINO	0.50 L	**5.20**
SAN PELLEGRINO	0.75 L	**6.80**
ACQUA PANNA	0.25 L	**2.70**
ACQUA PANNA	0.50 L	**5.20**
ACQUA PANNA	0.75 L	**6.80**
FRUCHTSAFTGETRÄNKE APFEL 1, 2 | JOHANNISBEERE 1, 2, 3 HOLUNDER 1, 2, 3 | RHABARBER 1, 2, 3	0.20 L	**2.80**
ODER AUFGESPRITZT	0.40 L	**4.20**
ORANGENSAFT 1, 2	0.20 L	**2.80**
JOHANNISBEERNEKTAR 1, 2, 3	0.20 L	**2.80**
MARACUJANEKTAR 2	0.20 L	**2.80**
ORANGENLIMONADE 1, 2	0.20 L	**2.50**
COLA 1, 2, 12, 13	0.20 L	**2.50**
SPEZI 1, 2, 12, 13	0.40 L	**4.20**
ZITRONENLIMO 3	0.40 L	**4.10**
BITTER LEMON 3, 13, 18 | **TONIC WATER** 13, 18 | **GINGER ALE** 1, 13	0.20 L	**3.20**
BIONADE HOLUNDER 1 | **BIONADE INGWER-ORANGE** 1	0.33 L	**3.80**
ICETEA ZITRONE 2, 12 | **PFIRSICH** 2, 12 | **ORANGE** 2, 12	0.33 L	**3.90**

EISTEE AUS 100 % NATÜRLICHEN ROHSTOFFEN
AUF TRADITIONELLE ART GEBRÜHT UND NATURREIN.

LANG 03012024

L

SPIRITUOSEN

BACARDI [1, 13]	2 CL	**4.50**
WODKA [5, I]	2 CL	**4.80**
VECCHIA ROMAGNA (BRANDY) [1, G]	2 CL	**5.80**
WHISKY, SCOTCH ODER BOURBON [1, G, I]	2 CL	**5.20**
WILLIAMSBIRNE	2 CL	**4.60**
SAMBUCA [1,2]	2 CL	**4.50**
AMARETTO [K,1]	2 CL	**4.50**
RAMAZZOTTI	2 CL	**4.10**
FERNET BRANCA	2 CL	**4.10**
AMARO AVERNA [G]	2 CL	**4.10**

OFFENE WEINE

BIANCO /WEISS

BIANCO DELLA CASA [G] IGT 11.5 % 0.25 CL **5.30**
TRAUBE: GARGANEGA, TREBBIANO (VENETO)

WEISSWEINSCHORLE [G] (VENETO) 0.25 C L **4.30**

ROSSO/ROT

ROSSO DELLA CASA [G] IGT 11.5 % 0.25 CL **5.30**
TRAUBE: MERLOT, CORVINA (VENETO)

ROTWEINSCHORLE [G] (VENETO) 0.25 C L **4.30**

BIERE VOM FASS

PAULANER HELL [I1, I2]	0.50 L	**4.60**
PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB [I1, I2]	0.50 L	**4.80**
FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER [I1, I2]	0.30 L	**3.90**
KLEINES HELLES [I1, I2]	0.25 L	**2.80**
RADLER | HELLES MIT LIMO [I1, I2, 9, 18]	0.50 L	**4.50**

BIERE AUS DER FLASCHE

PAULANER ALTMÜNCHNER DUNKEL [I1, I2]	0.50 L	**4.80**
PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL [I1, I2]	0.50 L	**4.80**
PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI [I1, I2]	0.50 L	**4.80**
PAULANER HEFE-WEISSBIER LEICHT [I1, I2]	0.50 L	**4.80**
PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI [I1, I2]	0.50 L	**4.60**
PAULANER HEFE-WEISSBIER ZITRONE ALKOHOLFREI [I1, I2, 9] [I1, I2]	0.50 L	**4.80**
PAULANER ZWICKEL [I1, I2]	0.40 L	**4.50**

LANG 03012024

WEISSWEINE AUS ITALIEN		FLASCHE 0.75L
FIANO DI ZIN [G] MANDURIA (PUGLIA)	I.G.T. 13.0 %	**27.50**
SAUVIGNON BLANC [G] PIERPAOLO PECORARI (FRIULI)	I.G.P. 12.5 %	**28.60**
RE FAMOSO [G] (CHARD, FAMOSO) TRERE (EMILIA ROMAGNA)	I.G.T. 12.5 %	**26.50**
VERMENTINO DI GALLERA [G] PETRIZZA (SARDEGNA)	D.O.C. 12.50 %	**32.00**
PINOT BIANCO [G] KURTASCH (SÜDTIROL)	D.O.C. 13.50 %	**26,50**
CHARDONNAY PIETRAMONTIS [G] VILLA CORNIOLE (TRENTINO)	I.G.T. 13.5 %	**28.50**
PINOT GRIGIO [G] PIERPAOLO PECORARI (FRIULI)	I.G.P. 12.5 %	**28.50**
PECORINO [G] FONTE ZOPPA (MARCHE)	I.G.T. 12.5 %	**27.50**
ROERO ARNEIS [G] COSSETTI (PIEMONTE)	D.O.C.G. 13.5 %	**32.50**
GAVI DI GAVI [G] COSSETTI (PIEMONTE)	D.O.C. 13.50 %	**32.50**
LUGANA (MEIN LIEBLINGSITALIENER) [G] CORTE VOLPONI (LOMBARDIA)	I.G.P. 12.5 %	**29.50**
CHARDONNAY [G] SILVIO JERMANN (FRIULI)	I.G.T. 13.5 %	**36.50**
ZUANI [G] VIGNE COLLIO (BIANCO)	D.O.C. 13.0 %	**29.50**
DON PIETRO BIANCO [G] PRINCIPI DI SPADAFORA (SICILIA)	D.O.C. 13.50 %	**28.50**
CHARDONNAY SCHIETTO [G] PRICIPI DI SPADAFORA (SICILIA)	I.G.T. 14.0 %	**43.50**
LEONE [G] TASCA D'ALMERITA (SICILIA)	I.G.T. 13.0 %	**32.50**

ROTWEINE AUS ITALIEN

BARBERA VIGNA VECCHIA* G (BARBERA D'ASTI) COSSETTI (PIEMONTE)	D.O.C.G. 13.5 %	**29.50**
CA'MORE G (SANGIOVESE, SYRAH) TRERE (EMILIA R)	D.O.C. 13.5 %	**27.50**
CHIANTI CLASSICO* G (SANGIOVESE) M.TE RINALDI (TOSCANA)	I.G.T. 13.5 %	**29.50**
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA G (CORVINA, MOLINARA) ROCCA SVEVA (VENETO)	D.O.C. 14.0 %	**35.50**
AMARONE DELLA VALPOLICELLA G (CORVINA, MOLINARA) LA GIUVA (VENETO)	D.O.C. 16.0 %	**91.50**
NERO D'AVOLA G CURTO (SICILIA)	D.O.C. 13.5 %	**25.50**
CABERNET SAUVIGNON G PRINCIPI DI SPADAFORA (SICILIA)	D.O.C. 14.0 %	**45.50**
PRIMITIVO DI MANDURIA „MEIN LIEBLINGSITALIENER" ANTICHE CONTRADE G TRAUBE: NEGROAMARO, MALVASIA, MERLOT, PRIMITIVO, REGION: APULIEN, AZ: VINI DI MANDURIA	D.O.C. 14.0 %	**29.50**
PRIMITIVO PRIMUS G ROMALDO GRECO (PUGLIA)	D.O.C. 14.0 %	**31.50**
SANTINUMI MONTEPULCIANO RIS* G MARCHESI DE CORDANO (ABRUZZO)	D.O.C. 15.0%	**58.00**
ROCCA RUBIA G (CARIGNANO) SANTADI (SARDEGNA)	D.O.C. 14.5 %	**39.50**
MERLOT BAOLAR G PIERPAOLO PECORARI (FRIULI)	D.O.C. 14.0 %	**36.50**
VARDO ROSSO RISERVA G (CABERNET, MONTEPULCIANO) FONTE ZOPPA (MARCHE)	D.O.C .14.5 %	**34.50**

LANG 03012024