



CAVALLINO

R I S T O R A N T E



Benvvenuti **Herzlich Willkommen**
im Ristorante Cavallino



Herzlich Willkommen im Ristorante Cavallino,

in unserem Familienbetrieb, halten wir die Dinge gerne simple, legen aber großen Wert auf Qualität. Unsere Gäste erwartet leckere italienische Hausmannskost auf hohem Niveau. Neben unserer mit Sorgfalt erstellten Auswahl an konventionellen Delikatessen, lassen wir uns auch gerne mal etwas Besonderes für unsere Gäste einfallen.

Ob Weinproben, Trüffeldegustationen, oder spezielle saisonbedingte Speisekarten, es bleibt immer spannend.

Die frische Zubereitung unserer Speisen ist dabei für uns eine Selbstverständlichkeit.

Unsere Pizza und Pasta in verschiedenen Variationen (z.B. auch glutenfrei und aus Vollkorn) ist hausgemacht und unsere Mittagskarte wechselt wöchentlich.

Unser Ristorante Cavallino bietet in elegant moderner Atmosphäre 60 Sitzplätze und weitere 50 gemütliche Terrassenplätze in den Sommermonaten.

Wir freuen uns darauf Sie in unserem familiären Ambiente verwöhnen zu dürfen.

Nach erfolgreichen und wunderschönen 12 Jahren haben wir außerdem im Mai 2019 zur Unterstützung das „Cavallino Spaghetaro“ eröffnet.

Nur wenige Gehminuten von uns entfernt in der Leuschnerstraße 17 hat es sein Zuhause gefunden.

Die Pasta, Symbol der italienischen Gastfreundschaft, spielt im „Cavallino Spaghetaro“

die Hauptrolle, aber auch sonstige italienische Spezialitäten werden in gewohnter Qualität dort angeboten.

Auch hier werden wir Sie herzlich willkommen heißen und freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Sabbatella & Cavallino Staff

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 11:30 – 14:30
18:00 – 23:30

Samstag / Feiertags: 17:30 – 23:30

Sonntag: Ruhetag

Ristorante Cavallino

Weimarstraße 35

70176 Stuttgart

☎ 0711 – 61 62 75

Website: www.cavallino-stuttgart.de

Inhaber: Maurizio Sabbatella

APERITIVI – APERITIFS

HAUSAPERITIF: APERINO SPRITZ ^{1, 2, L} 0,20l **6,50**

LIMONSECCO ^{2, L} 0,20l **6,50**

APEROL SPRITZ ^{2, L} 0,20l **6,50**

HUGO ^{1, L} 0,20l **6,50**

PROSECCO ^L 0,10l **5,00**

PROSECCO APEROL ^{2, 10, L} 0,10l **5,50**

FLASCHE PROSECCO ^L 0,75l **26,50**

MARTINI BIANCO / ROSSO ^{2, L} 5cl **4,50**

CAMPARI ORANGE / SODA ^{2, L} 4cl **5,50**


CRODINO (alkoholfrei) ^{2, 10} 0,10l **3,50**



LA SEMPLICITA È IL NOSTRO FORTE

*das heißt
wir hatten die Dinge gerne simple,
legen aber großen Wert auf Qualität.*





ZUPPE – SUPPEN – SOUPS



CREMA DI POMODORO 5,50
Tomatensuppe 
Tomato soup



MINISTRONE ^J 6,00
Italienische Gemüsesuppe  
Italian vegetable soup

TORTELLINI IN BRODO ^{A, G, H, K, C} 7,00
Tortellini gefüllt mit geschmortem Fleisch
in Fleischbrühe
Tortellini filled with braised meat in meat broth



INSALATE – SALATE – SALADS

INSALATA MISTA ^{1, 5, G} 6,00
Gemischter Salat  
Mixed salad



**INSALATA MISTA
CON TONNO** ^{1, 5, G, D} 9,00
Gemischter Salat mit Thunfisch  
Mixed salad with tuna

INSALATA CAVALLINO ^{1, 5, G, C} 9,50
Gemischter Salat mit Eiern, Champignons,
Mozzarella und Parmesankäse  
Mixed salad with eggs, champignons, mozzarella and Parmesan cheese





**INSALATA CAPRESE
CON MOZZARELLA DI BUFALA** ^G 10,00
Tomaten, Büffel – Mozzarella und Basilikum  
Tomatoes, buffalo mozzarella and basil


INSALATA AI TRE SAPORI ^{1, 5, G, D} 13,00
Großer gemischter Salat mit Hähnchen – Streifen,
Garnelen und Zucchini  
Large mixed salad with chicken strips, shrimps and egg plant



ANTIPASTI – VORSPEISEN – APPETIZERS

CROSTINI AL POMODORO ^A 5,00
Getoastete Weißbrot – Scheiben mit Tomatenwürfel
garniert mit Olivenöl und Knoblauch  
*Toasted pieces of white bread with diced tomatoes,
olive oil and garlic*



CROSTINI MISTI ^{A, G, 19} 9,50
(für zwei Personen) 
Getoastete Weißbrot – Scheiben belegt
mit Mozzarella, Tomaten und Olivenpaté
*Toasted pieces of white bread garnished
with mozzarella, tomatoes and olive pate*

**VERDURA MISTA
DI STAGIONE** 10,00
Gemüseteller der Saison    
Season's vegetables

CARPACCIO DI MANZO ^G 11,00
Marinierte rohe Rinderfilet – Scheiben mit Rucola,
Champignons und Parmesankäse 
*Marinated raw beef fillet slices with rocket,
Champignons and Parmesan cheese*


VITELLO TONNATO ^{1, C, G, D} 11,50
Gekochte feine Kalbsfleisch – Scheiben
in feiner Thunfisch – Creme  
Delicate slices of veal in a tuna cream sauce


TRIS DI ANTIPASTI ^{1, C, D, J, G} 13,00
Vorspeisen-Trilogie
Vitello Tonnato, Meeresfrüchte – salat und Caprese
*Appetizers trilogy (Vitello Tonnato,
seafood salad and caprese)*

INSALATA DI MARE 15,00
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat  
Homemade seafood salad


ANTIPASTO CAVALLINO ^{1, 2, 19, A, G, C, D} 27,00
(für zwei Personen)
Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses
large appetizer plate à la maison

PRIMI PIATTI – HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE

PENNE ARRABBIATA ^A 8,50
 Kurze Nudeln mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße
Short pasta with garlic in spicy tomato sauce 

PENNE ALLA FIORENTINA ^{A, G, 20} 9,50
 Kurze Nudeln mit Spinat in Gorgonzola-Soße
Short pasta with spinach and gorgonzola-sauce 

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE ^{1, 8, A, C, G} 9,50
 Spaghetti mit Speck, Ei und Pecorino-Käse aus Rom
Spaghetti with bacon, egg and pecorino cheese from Rome


LASAGNA CON MELANZANE, BUFALA E BASILICO ^{1, A, G} 10,00
 Lasagne mit Auberginen, Büffel-Mozzarella und Basilikum
Lasagna with aubergines, buffalo mozzarella and basil 

PASTA FRESCA – HAUSGEMACHTE NUDELN HOMEMADE NOODLES

MACCHERONCINI AL RAGÚ DI VITELLO ^{A, G} 9,50
 Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbs-Ragout
Homemade Noodles with veal ragout

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO ^{A, G} 10,00
 Mit Hinterschinken und Sahnesoße
Tortellini with ham in cream sauce

TAGLIATELLE SALMONE E SPINACI ^{A, D, L, C} 13,00
 Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Kirschtomaten in feiner Cognac Soße
Noodles with salmon, spinach and cherry tomatoes in a fine cognac sauce

FAGOTTI „DOLCEPERA“ ^{A, G, C} 13,50
 Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Safran-Sahnesoße garniert mit Grana Padano
Little bags of dough filled with cheese and pear in fine saffron cream sauce garnished with Grana 

MACCHERONCINI CON VITELLO, PISELLI E PECORINO ^{A, G, 1, 3} 14,50
 Hausgemachte kurze Nudeln mit Kalbs-streifen, Erbsen und Pecorino-Käse
Homemade short pasta with veal strips, peas and pecorino-cheese


LINGUINE SOLO MARE ^{A, L, D} 15,50
 Feine Bandnudeln mit Dorade, Seppia und Miesmuscheln
Fine Tagliatelle with sea bream, seppia and mussels


TAGLIATELLE CON CARRÉ D'AGNELLO AL VINO ROSSO ^{A, G, L} 16,50
 Bandnudeln mit Lammkarré in Rotweinsauce
Tagliatelle with Lambcarré in redwinesauce



TONNARELLI "SOFIA LOREN" ^{A, C, D, G, L} 16,50
 Hausgemachte dicke Spaghetti mit Garnelen und Brokkoli in Martini-Dry-Soße garniert mit Büffel-Mozzarella

CARNE – FLEISCH – MEAT



GIRELLO DI POLLO AL PARMIGIANO ^{1, 8, G} 17,50
 Hähnchenbrust – Filet umhüllt mit Speck und gefüllt mit Spinat, auf Parmesankäse – Creme
Chicken breast fillet with bacon and filled with spinach spinach on a parmesan cheese cream sauce



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{1, 8, L, G} 21,50
 Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an feiner Weißweinsauce
Veal medallions with Parma ham and sage in a fine white wine wine sauce 

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO ^{1, G} 23,50
 Entrecote aus Australien in Tranchen mit Rucola und Parmesan – Käse
Australian Entrecote in tranches with rocket and Parmesan 

CARRÉ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA ^{6, 5, J} 24,50
 Lammcarré vom Grill tranchiert und serviert mit hausgemachter Barbecue – Soße
Rack of lamb from the grill in tranches served with homemade Barbecue sauce  

PESCE – FISCH – FISH

SALMONE ALLO ZAFFERANO ^{G, D, L} 19,50
 Lachs – Medaillons aus Schottland an feiner Safransauce
Salmon – medallions from Scotland in a fine saffron sauce  

DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA ^D 25,00
 Fisch – Duett mit Dorade – Royal – Filet und Riesen – Wild-Garnelen vom Grill
Fish duet with Dorado royal-fillet and grilled shrimps  










Fleisch und Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

PIZZE – PIZZA


(jede Pizza / Teigtasche ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt / gefüllt)
Alle unsere Pizzen gibt es auch mit glutenfreiem- und Vollkorn-Teig + 2,00 € je Pizza!!!

PIZZA MARGHERITA ^{A, G}	8,00
Tomatensoße und Mozzarella <i>Tomato sauce and mozzarella</i>	
PIZZA CAVALLINO ^{1, 3, 19, A, D, G}	9,50
Oliven, Kapern, Sardellen und scharfes Olivenöl <i>Olives, capers, anchovy and spicy olive oil</i>	
PIZZA TONNO ^{A, D, G}	9,50
Thunfisch und Zwiebeln <i>Tuna and onions</i>	
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1, 2, 3, 8, A, G}	9,50
Hinterschinken, Salami, Champignons und Artischocken <i>Shoulder of ham, salami, champignons and artichokes</i>	
PIZZA DIAVOLO ROSSO NERO ^{1, 2, 3, 8, 19, A, G}	10,00
Oliven, Zwiebeln und scharfe italienische Salami <i>Olives, onions and spicy Italian salami</i>	
PIZZA BAZZUCA ^{1, 2, 8, A, G}	10,00
Teigtasche gefüllt mit Mozzarella, feine Speck – Scheiben, Champignons und Parmesankäse <i>Pizza filled with mozzarella, bacon, parmesan cheese and champignons</i>	
PIZZA VEGETARIANA ^{A, G}	10,00
frisches Gemüse <i>Fresh vegetables</i>	
PIZZA ROBERTINO ^{1, 8, A, G, 20}	10,50
Spinat, Gorgonzola und scharfe italienische Salami <i>Spinach, gorgonzola and spicy Italian salami</i>	
PIZZA BUFALOTTA ^{1, 2, 8, A, G}	10,50
Büffel – Mozzarella und feine Speck – Scheiben	
PIZZA DELLA CASA ^{1, 2, 8, A, G}	12,50
Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse <i>Buffalo mozzarella and fine bacon slices</i>	
PIZZA DEL SUD ^{A, G}	13,00
Pizza mit Wildbrokkoli, Burrata und gelbe Kirschtomaten (ohne Tomatensoße) <i>Pizza with wild-broccoli, burrata and yellow cherry tomatoes (without tomatoessauce)</i>	
PIZZA SERRE ALTE ^{A, G, H, 1, 8}	13,50
Pizza mit Mozzarella, Pancetta, Zwiebeln und Pistazien-Pesto (ohne Tomatensoße) <i>Pizza with mozzarella, pancetta, onions and pistachios-pesto (without tomatoessauce)</i>	
PIZZA MONTANARA ^{A, G, 1, 8}	13,50
Pizza mit Salsiccia, gelbe Kirschtomaten, grana Padano Käse und Trüffelöl <i>pizza with salsiccia, yellow cherry tomatoes, grana padano cheese and truffle oil</i>	


PIATTI SENZA GLUTINE – GLUTENFREIE GERICHTE – GLUTENFREE DISHES ^{B, E}

CIABATTA AL POMODORO	7,00
Ciabattabrot – Scheiben mit Tomaten-würfel, Olivenöl und Knoblauch <i>Ciabatta slices with diced tomatoes, olive oil and garlic</i>	   
CANNELLONI ALL'EMILIANA ^G	12,00
Pasta – Rolle gefüllt mit Ricotta – Käse und Spinat <i>Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach</i>	 
PENNE CON VERDURE E POMODORINI	12,00
Kurze Nudeln mit Gemüse und Kirschtomaten <i>Short pasta with vegetables and cherry tomatoes</i>	  

DESSERT SENZA GLUTINE – DESSERT OHNE GLUTEN – GLUTENFREE DESSERTS

TIRAMISÚ – Frei Free ^{11, L}	6,50
MANGO-KOKOS-SORBET ⁵	6,50
<i>Mango-coconut sorbet</i>	

PRIMI PER BAMBINI – HAUPTGERICHTE FÜR KINDER – MAIN COURSES FOR CHILDREN

PENNE PANTERAROSA ^{A, G}	5,50
Kurze Nudeln in Tomaten – Sahneseife <i>Short noodles in a tomato cream sauce</i>	
TORTELLINI BIANCANEVE ^{1, 8, A, G}	6,50
Tortellini mit Hinterschinken in Sahneseife <i>Tortellini with rump of pork in a cream sauce</i>	

DESSERT BAMBINI – KINDER NACHTISC – DESERTS FOR CHILDREN

DINO EGG ^{G, 5}	5,00
Vanille-Eiscreme mit Karamell-Soße und Überraschung in einem Schokoladenei im Deckel <i>Vanilla ice-cream with caramel sauce and a surprise</i>	

DOLCI – DESSERT – DESSERTS

PORZIONE DI GELATO ^{G, H} 4,50
Portion Eis, drei Kugeln
Portion of ice cream, three scoops

TIRAMISÙ ^{A, G, H, L} 5,50
In Kaffee getauchte Löffelbisquit
belegt mit Mascarpone – Creme
*Sponge fingers dipped in coffee and
covered with mascarpone crème*

PANNA COTTA ^A 5,50
hausgemachter Sahne – Pudding
mit Erdbeersoße
*homemade cream pudding with
strawberry sauce*

TARTUFO NERO ^{A, G, H} 5,50
Gianduja – Eis mit
Haselnüssen und Kakao
*Gianduja ice cream with
hazelnuts and cocoa*

**SORBETTO
AL LIMONE** ⁵ 6,00
Zitronen – Sorbet
lemon sorbet

**TORTINO
AL PISTACCHIO** ^{A, G, H} 8,00
Pistazien – Soufflé mit Vanilleeis
*Pistachio souffle with
vanilla ice cream*

FORMAGGI MISTI – KÄSE – CHEESE

FORMAGGI MISTI ^{G, 20} 9,50
verschiedene Käsesorten mit Dipp
various types of cheese with a dip

BEVANDE CALDE – WARMER GETRÄNKE – WARM DRINKS

ESPRESSO ¹¹ 2,00

**ESPRESSO/
KAFFEE KOFFEINFREI** 2,00

ESPRESSO CORRETTO ^{11, G} 3,50

ESPRESSO DOPPIO ¹¹ 3,50

AFFOGATO ^{11, G} 3,50
Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Espresso with a scoop of vanilla ice cream

CAPPUCCINO ^{G, 11} 3,00

LATTE MACCHIATO ^{G, 11} 3,50

KAFFEE ¹¹ 2,50

TEE 2,50

DIGESTIVI – SPIRITUOSEN – SPIRITS ^L

RAMAZZOTTI 4 cl 4,50

**FERNET
BRANCA** 2 cl 4,50

AVERNA 4 cl 4,50

SAMBUCA 4 cl 4,50

LIMONCELLO ² 5 cl 4,50

AMARETTO 2 cl 4,50

**VECCHIA
ROMAGNA** 2 cl 4,50

**GRAPPA
DELLA CASA** 2 cl 4,50

**FEINSCHMECKER
GRAPPA** Preis
auf Anfrage!

BIBITE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – ALCOHOLFREE DRINKS

TAFELWASSER 0,30l 2,50
Sprizig / Still

TAFELWASSER 0,75l 4,50
Karaffe
Sprizig / Still

**TEINACHER
GOURMET** 0,50l 4,00
Flasche
Medium / Still

**TEINACHER
GOURMET** 0,75l 5,50
Flasche
Medium / Still

**BITTER
LEMON** ^{2, 5, 10} 0,20l 3,00
Schweppes

GINGER ALE ^{2, 5, 10} 0,20l 3,00
Schweppes

AFRI COLA ^{2, 11, 5} 0,30l 3,50

**BLUNA
ORANGE** ^{2, 5} 0,30l 3,50

BLUNA

ZITRONE ^{2, 5} 0,30l 3,50

AFRI COLA ^{2, 5, 6, 11} 0,30l 3,50
ohne Zucker

**VAIHINGER
APFEL** 0,30l 4,00
Saft

ORANGEN 0,30l 4,00
Saft

JOHANNISBEER 0,30l 4,00
Nektar

MARACUJA 0,30l 4,00
Nektar

SAFT – SCHORLE

APFEL 0,30l 3,50

ORANGEN 0,30l 3,50

NEKTAR – SCHORLE

JOHANNESBEER 0,30l 3,50

MARACUJA 0,30l 3,50

BIRRA – BIER – BEERS

BIRRA PERONI 0,30l 3,50
Gerste

**LÖWENBRÄU
PILS** 0,30l 3,50
vom Fass, Gerste

**LÖWENBRÄU
PILS** 0,50l 4,00
vom Fass, Gerste

**KAISER
KELLERPILS** 0,30l 3,50
Gerste

LÖWENBRÄU 0,50l 4,00
Alkoholfrei Gerste

KRISTALLWEIZEN 0,50l 4,00
Franziskaner Gerste

HEFEWEIZEN 0,50l 4,00
Franziskaner
vom Fass, Gerste

HEFEWEIZEN dunkel 0,50l 4,00
Franziskaner, Gerste

HEFEWEIZEN 0,50l 4,00
Franziskaner
Alkoholfrei, Gerste

RADLER 0,30l 3,00
Gerste

RADLER 0,50l 3,50
Gerste

BIER glutenfrei 0,33l 4,50
Gerste

VINI BIANCHI SFUSI – OFFENE WEIßWEINE – OPEN WHITE WINE ^L

VINO DELLA CASA	0,20l	5,00
	0,50l	12,50

Unser Hauswein, Weiss - leicht, trocken, herb, würzig und harmonisch
Our house wine, white - light, dry, tart, spicy and harmonious

PINOT GRIGIO	0,20l	6,00
-------------------------------	-------	------

Aus Venetien - trocken und charaktervoll
From Venice - dry with a lot of character

PECORINO	0,20l	6,50
---------------------------	-------	------

Aus den Abruzzen - fruchtig, trocken und intensiv

WEISSWEINSCHORLE	0,20l	4,00
-----------------------------------	-------	------

White wine spritzer

VINI ROSÉ SFUSI – OFFENE ROSÉWEINE – OPEN ROSÉ WINE ^L

VINO DELLA CASA	0,20l	5,00
	0,50l	12,50

Unser Hauswein, Rosé - leicht und trocken
Our house wine, Rosé - light and dry

ROSÉWEINSCHORLE	0,20l	4,00
----------------------------------	-------	------

Rosé wine spritzer

VINI ROSSI SFUSI – OFFENE ROTWEINE – OPEN RED WINE ^L

VINO DELLA CASA	0,20l	5,00
	0,50l	12,50

Unser Hauswein, Rot - trocken und angenehm fruchtig
our house wine, Red - dry and pleasantly fruity

LAMBRUSCO	0,20l	5,00
----------------------------	-------	------

Aus der Emilia Romagna - perlilig und lieblich
From Emilia Romagna - sparkling and smooth

PRIMITIVO	0,20l	6,50
----------------------------	-------	------

Aus Apulien - langanhaltend und vollmundig
From Apulia - prolonged and full-bodied

ROTWEINSCHORLE	0,20l	4,00
---------------------------------	-------	------

Red wine spritzer



VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE – BOTTLES OF WINE ^{L 0,75l}

VINI BIANCHI – WEIßWEINE – WHITE WINE

PECORINO DIAMINE I.G.T. "Marchesi de Cordano" Abruzzen Geschmack: frisch und elegant	23,00
---	-------

CHARDONNAY D.O.C. "La Vis" aus dem Trentino Geschmack: Sortentypizität mit Anklängen von reifen, exotischen Früchten, etwas Pfirsich und mineralische Noten.	25,00
---	-------

GAVI DI GAVI D.O.C.G. "Ia Meirana, Broglia" aus dem Piemont Geschmack: trocken, angenehm wenig Säure, weiche runde Frucht.	28,00
---	-------

LUGANA D.O.C. "Bulgarini" aus der Lombardei Geschmack: frische Säure, anhaltende Frucht und eleganter Abgang <i>Taste: fresh acidic, enduring fruity taste and elegant finish</i>	28,00
---	-------

PINOT GRIGIO D.O.C. "Tiefenbrunner" aus Südtirol Geschmack: intensiv, fruchtig, harmonisch und ausgeprägter Körper. <i>Taste: intense, harmonious and full-bodied.</i>	29,00
--	-------

GRECO DI TUFO D.O.C.G. "Mastroberardino" aus Kampanien Geschmack: Ausgewogen und rund, elegant und fein	30,00
--	-------

MERUS D.O.C. Sauvignon Blanc "Tiefenbrunner" aus Südtirol Geschmack: Gute Balance, intensiv, frisch, lang anhaltend und harmonisch <i>Taste: fresh acidic, enduring fruity taste and elegant finish</i>	36,00
---	-------

VINI ROSATI – ROSÉWEINE – ROSÉ WINE

CHIARETTO DEL GARDA D.O.C.	28,00
-----------------------------------	-------

"Bulgarini" aus der Lombardei
 Geschmack: fruchtig, trocken, mit leicht bitterer Note an Mandeln erinnernd.
Taste: fruity, dry with a hint of bitterness a reminder of almonds.



VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE – BOTTLES OF WINE ^L 0,75l

VINI ROSSI – ROTWEINE – RED WINE

MONTEPULCIANO AIDA D.O.C. 23,00

"Marchesi de Cordano" aus Abruzzen

Geschmack: trocken, süffig und weiche warme Tannine.

Taste: dry, palatable with soft, warm tannins.

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. 28,00

"Augusto" aus Apulien

Geschmack: lang anhaltend und vollmundig erinnert an dunkle Beeren.

Taste: enduring and full-bodied with a reminder of dark berries.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.G. 28,00

"Valdinera" aus dem Piemont

Geschmack: intensiv, vollmundig und elegant.

Taste: intense, full-bodied and elegant.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C. 29,00

"Soraighe" aus Venezien

Geschmack: nach der Amarone-Methode gewonnen, vollmundig.

Taste: using the Amarone method, full-bodied

ROCCA RUBIA RISERVA D.O.C. 35,00

"Santadi" aus Sardinien

Geschmack: Am Gaumen druckvoll, fleischig, feinwürzig und mineralisch

AMARONE D.O.C.G. 75,00

"Bennati" aus Venezien

Geschmack: voller Körper, prächtig, perfekt ausgewogen zwischen Alkohol, Süße und Tannin, Endlosabgang.

Taste: full-bodied, splendid, perfectly balanced between alcohol

Sweetness and tannin, endless finish.

BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE D.O.C.G. 79,00

"Banfi" aus Toskana

Geschmack: Schöne konzentrierte Frucht und harmonisch runde Tannine.

Taste: Good concentrated fruit and harmonious round tannins

Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel,
5) enthält Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle,
8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig, 14) gewachst,
19) geschwärzt, 20) Schimmelkäse

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Maisstärke, E) Reismehl,
K) Hartweizengriss, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch und Laktose,
H) Schalenfrüchte / Nüsse, J) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite