

# dipiù



## Empfehlungen

Maronensuppe <sup>G1,G2</sup>	8,50 Euro
Mediterrane Fischsuppe <sup>B,D</sup>	18,50 Euro
Feldsalat mit Croutons und Entenbrust-Carpaccio (An Orangendressing )	16,90 Euro
Entenkeule mit Kartoffelpüree und Rotkohl <sup>A1,G1,G2</sup>	18,90 Euro
FrISChe Muscheln in Weißwein oder Tomatensoße <sup>A1,K,P</sup>	14,90 Euro
Rehragout ( Regional, Schwarzwald) mit Polenta und Rotkohl <sup>A1,E,G1,G2,O</sup>	22,90 Euro
Entenbrust Barbarie mit Gnocchi-Gorgonzola-Gratin, Salat <sup>A1,C,G1,G2,K,L</sup>	25,90 Euro
Lammhaxe mit Polenta und Rotkohl <sup>A1,E,G1,G2,O</sup>	24,90 Euro
Hausgemachte Hirsch-Ravioli an Wildsauce <sup>A1,C</sup>	19,90 Euro

Wir EMPFEHLEN Ihnen zu den oben genannten Gerichte die Passende Weine:

### Weißwein:

-Gavi di Gavi ( Ca da Bosio 2019, Vite Colte)

0,1l / 0,25l oder 0,75 Flasche

3,90 / 7,90 / 24,50 Euro

### Rotwein:

-Anadrini Vranc (2020 Rahovec)

0,1l / 0,25l / oder 0,75 Flasche

2,90/ 5,90 / 19,50 Euro

-Barbera D`Asti (La Luna e I Falo 2017, Vite Colte)

0,1l / 0,25l / oder 0,75 Flasche

3,90/ 7,90 / 24,50 Euro






MEDITERRANE KÜCHE



# dipiù




## Besondere Weinempfehlung / I nostri vini Rinomati consigliati

 Chardonay Tomaresca ( <b>Wei</b> , Puglia, trocken 2019) <b>0,1/0,25 l</b>	<b>3,90/7,90 Euro</b>
 Neprica Tomaresca ( <b>Rot</b> , Puglia, trocken 2016) <b>0,1/0,25 l</b>	<b>3,90/7,90 Euro</b> * * *
 Primitivo Leone de Castris ( <b>Rose</b> , IGT Puglia, trocken 2012) <b>0,1/0,25 l</b>	<b>3,60/7,20 Euro</b>
 Primitivo Leone de Castris ( <b>Rot</b> , IGT Puglia, trocken 2012) <b>0,1/0,25 l</b>	<b>3,90/7,90 Euro</b>
 Luna Argenta Primitivo ( <b>Rot</b> , Puglia, trocken 2020) <b>0,1/0,25 l</b>	<b>3,90/7,90 Euro</b>



## Flaschen/Bottiglie

 Chardonay Tomaresca ( <b>Wei</b> , Puglia, trocken 2019) <b>0,75l</b>	<b>23,50 Euro</b>
 Neprica Tomaresca ( <b>Rot</b> , Puglia, trocken 2017) <b>0,75l</b>	<b>24,50 Euro</b>
 Primitivo Leone de Castris ( <b>Rose</b> , IGT Puglia, trocken 2020) <b>0,75l</b>	<b>24,50 Euro</b>
 Primitivo Leone de Castris ( <b>Rot</b> , IGT Puglia, trocken 2020) <b>0,75l</b>	<b>26,50 Euro</b>
 Torcicoda Primitivo Salento ( <b>Rot</b> , tre bicchieri gambero rosso, trocken 2018) <b>0,75l</b>	<b>35,00 Euro</b>
 Luna Argenta ( <b>Rot</b> , Puglia trocken 2020) <b>0,75l</b>	<b>25,50 Euro</b>

*Jahrgange konnen variieren  
Alle Weine werden speziell gelagert und gekuhlt!*

MEDITERRANE KUCHE

