

# Latiao

Hotel · Restaurant

## *Willkommen!*

*Wir möchten, dass Sie sich in unserem Hause wohlfühlen,  
es Ihnen schmeckt und dass Sie eine angenehme Zeit verbringen.*

*Unser Küchenteam setzt auf Qualität und Frische,  
alle Zutaten werden mit großer Sorgfalt ausgewählt.*

*Unser Küchenchef freut sich, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.*

*Beachten Sie auch unsere Angebotstafeln.*

## *Welcome to latiao!*

*We want you to feel comfortable in our restaurant and that you will enjoy a good time.*

*Our kitchen team focuses on quality and freshness, all the ingredients are selected with great care.*

*Our chef is pleased to spoil you.*

*Please consider our daily specials.*

## KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich von 12.<sup>00</sup> - 14.<sup>30</sup> Uhr

Mo. • Di. • Do. 17.<sup>00</sup> - 22.<sup>00</sup> Uhr

Fr. • Sa. 17.<sup>00</sup> - 22.<sup>30</sup> Uhr

Mittwoch und Sonntag Ruhetag (außer bei geplanten Veranstaltungen / Catering)

## *Specials* (nur mit Reservierung möglich!)

### DONNERSTAGS (THURSDAYS)



- **1 Kg Gambas**  
*sowie 2x Beilage* 1 kg Gambas and 2 x addition  
(Gemüse oder Salat oder Steakhouse Pommes Frites)
- **1 Flasche Wein** 1 bottle of wine  
nach Wunsch 0,75 l Rotwein oder Weißwein,  
aus unserem „Offene Weine“-Sortiment  
*By wish 0.75 l of red wine or white wine,  
from our „open wines“ assortment*

**39,90 €**

### CATERING

Für private oder geschäftliche Anlässe bieten wir Ihnen unseren Catering-Service an. Selbstverständlich auch sonntags.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

# Zuppe

## Suppen/Soups

### **MINISTRONE**

**6,70 €**

Hausgemachte Gemüsesuppe mit frischem Gemüse nach Marktangebot  
*Vegetable soup with fresh vegetables according to seasonal availability*

### **ZUPPA DI POMODORO E BASILICO**

**6,70 €**

Tomatensuppe mit frischem Basilikum  
*Tomato soup with fresh basil*

### **ZUPPA MARINARA**

**9,90 €**

Fischsuppe aus verschiedenen Edelfischen  
*Fish soup with different kind of fish*

# Bruschette

### **BRUSCHETTA „CLASSICA“**

**7,90 €**

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum  
*Toasted bread with fresh tomatoes, garlic and basil*

### **BRUSCHETTA „MISTA“**

**8,60 €**

Geröstetes Brot mit Variation aus frischem Gemüse  
*Toasted bread with variation of fresh vegetables*

### **BRUSCHETTA „AI SCAMPI“**

**9,00 €**

Geröstetes Brot mit Schrimps und Knoblauch  
*Toasted bread topped with shrimps and garlic*

# Antipasti

## Vorspeisen/Starters

<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, mariniert auf Rucolasalat und gehobelter Parmesan <i>Very thin slices of beef marinated with rocket salad and parmesan cheese</i>	<b>12,50 €</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> Hauchdünn geschnittener Wildlachs, mariniert an rosa Pfeffer und Schrimps <i>Very thin slices of wild salmon, marinated in red pepper and shrimps</i>	<b>12,50 €</b>
<b>ANTIPASTO „LATIO“</b> Überraschung vom Küchenchef <i>Surprise from the chef of our kitchen</i>	<b>15,90 €</b>
<b>VITELLO „TONNATO“</b> Kalbsfleisch, dünn geschnitten an einer Thunfisch-Marinade <i>Very thin sliced of veal with a tuna sauce</i>	<b>12,50 €</b>
<b>SALMONE E SPINACI</b> Gegrillte Lachsstreifen auf Blattspinat <i>Grilled salmon slices with spinach</i>	<b>12,90 €</b>
<b>MELANZANE ALLA NORMA</b> Auberginenscheiben in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken <i>Baked eggplant slices in tomato sauce with mozzarella</i>	<b>9,90 €</b>

# *Insalate*

## Salate/Salads

**SCAMPI AGLIATI CON RUCOLA E POMODORINI** 12,50 €  
Gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucolasalat und Cherry-Tomaten  
*Fried shrimps in garlic with rocket salad and cherry tomatoes*

**PETTO DI TACCHINO ED INSALATA DI STAGIONE** 11,50 €  
Putenbruststreifen auf Salat der Saison  
*Slices of turkey breast with seasonal salad*

**INSALATA RUSTICA** 9,90 €  
Rucolasalat mit gebratenen Champignons, Speck und Croûtons  
*Rocket salad with fried mushrooms, bacon and croutons*

**CAPRESE** 9,90 €  
Salat aus frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
*Salad from fresh tomatoes, mozzarella and basil*

**RUCOLA PARMIGGIANO** 9,90 €  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und frischen Tomaten  
*Rocket salad with parmesan cheese and fresh tomatoes*

**INSALATA MISTA** 6,80 €  
Gemischter Salat  
*Mixed salad*

**INSALATA DELLA CASA** 11,50 €  
Gemischter Salat mit Ei und Thunfisch  
*Mixed salad with tuna and egg*

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing (Olivenöl & Balsamico) zubereitet.

*All our salads are prepared with homemade dressing (olive oil & balsamic vinegar).*

# Pasta

## Nudelgerichte

<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> Spaghetti in Tomatensauce und Basilikum * <i>Spaghetti in tomato sauce and basil</i>	<b>9,00 €</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Cherry-Tomaten und scharfen Peperoni <i>Spaghetti with garlic, olive oil, cherry-tomatoes and hot pepper</i>	<b>10,00 €</b>
<b>SPAGHETTI AL PESTO DI RUCOLA E NOCI</b> Spaghetti mit hausgemachtem Walnuss-Rucolapesto * <i>Spaghetti with homemade walnut-rocket salad pesto</i>	<b>11,50 €</b>
<b>SPAGHETTI „AMATRICIANA“</b> Spaghetti mit Speck und rote Zwiebeln in Tomatensauce * <i>Spaghetti with bacon and red onions in tomato sauce</i>	<b>11,50 €</b>
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> Spaghetti mit Hackfleischsauce * <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i>	<b>11,50 €</b>
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA (ital. Art)</b> Spaghetti mit Speck und Ei * <i>Spaghetti with bacon and egg</i>	<b>11,50 €</b>
<b>FETTUCCINE AL TACCHINO</b> Frische Bandnudeln mit Putenbruststreifen in Käsesahnesauce * <i>Fettuccine with turkey in cheese-cream-sauce</i>	<b>12,50 €</b>
<b>PENNE „ARRABIATA“</b> Penne mit Cherry-Tomaten und Knoblauch in Tomatensauce (scharf) * <i>Penne with cherry-tomatoes and garlic in tomato sauce (spicy)</i>	<b>11,50 €</b>
<b>PENNE ALLA „THOMAS“</b> Penne in Tomatensauce, Filetspitzen, Paprika, Champignons, frische Kräuter (gut scharf) * <i>Penne in tomato sauce, filet mignon, peppers, mushrooms, fresh herbs (quiet spicy)</i>	<b>13,70 €</b>
<b>GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA</b> Gnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum * <i>Gnocchi in tomato sauce with mozzarella and basil</i>	<b>11,50 €</b>
<b>LINGUINE DELLA „CASA“</b> Linguine mit Scampi, Zucchini und Cherry-Tomaten in einer Kräuter-Weißweinsauce (scharf) <i>Linguine with scampi, zucchini and cherry tomatoes in white wine herbal sauce (spicy)</i>	<b>15,90 €</b>
<b>TAGLIERINI „NERI“ AL SALMONE</b> Schwarze Bandnudeln mit Lachs in einer Tomaten-Sahnesauce <i>Black tagliatelle with salmon in tomato cream sauce</i>	<b>14,90 €</b>
<b>TAGLIERINI CON GAMBERETTI ALLO CHARDONNAY</b> Taglierini mit Schrimps in einer Chardonnay-Sahnesauce <i>Taglierini with shrimps in Chardonnay cream sauce</i>	<b>12,50 €</b>
<b>LASAGNA „CLASSICA“</b> Lasagne mit Bolognesesauce und Parmesankäse, mit frischem Basilikum garniert * <i>Lasagne with bolognese sauce and parmesan cheese, garnished with fresh basil</i>	<b>11,50 €</b>

\* mit Parmesan serviert / with Cheese

# Pizza

<b>MARGHERITA</b> Tomaten und Käse <i>Tomatoes and cheese</i>	7,90 €
<b>SALAME</b> Tomaten, Käse und Salami <i>Tomatoes, cheese and salami</i>	10,90 €
<b>PROSCIUTTO</b> Tomaten, Käse und Schinken* <i>Tomatoes, cheese and ham*</i>	10,90 €
<b>FUNGHI</b> Tomaten, Käse und frischen Champignons <i>Tomatoes, cheese and fresh mushrooms</i>	10,90 €
<b>TONNO</b> Tomaten, Käse und Thunfisch <i>Tomatoes, cheese and tuna</i>	12,00 €
<b>HAWAII</b> Tomaten, Käse, Schinken und Ananas <i>Tomatoes, cheese, ham and pineapple</i>	12,00 €
<b>QUATTRO STAGIONI (viertelweise)</b> Tomaten, Käse, Blattspinat, Champignons, Schinken und Salami <i>Tomatoes, cheese, spinach, fresh mushrooms, ham and salami</i>	12,00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Champignons und Oliven <i>Tomatoes, cheese, salami, ham, fresh mushrooms and olives</i>	12,50 €
<b>CHEF</b> Tomaten, Käse, Auberginen, Zwiebeln und gekochtes Ei (leicht scharf) <i>Tomatoes, cheese, eggplant, onions and boiled egg (slightly spicy)</i>	12,50 €
<b>CALABRESE</b> Tomaten, Käse, scharfe Salami, rote Zwiebeln und Oliven <i>Tomatoes, cheese, spicy salami, red onions and olives</i>	12,00 €
<b>VEGETARIA</b> Tomaten, Käse und frisches Gemüse <i>Tomatoes, cheese and fresh vegetables</i>	11,50 €
<b>LIVORNESE</b> Tomaten, Käse, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch <i>Tomatoes, cheese, various seafood and garlic</i>	14,80 €
<b>SPINACI</b> Tomaten, Käse, Blattspinat und Knoblauch <i>Tomatoes, cheese, spinach and garlic</i>	10,90 €
<b>CALZONE</b> Gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken* und Champignons <i>Filled with tomatoes, cheese, ham and mushrooms</i>	11,50 €
<b>MISTA PICCANTE</b> Tomaten, Käse, Salami, Paprika und Champignons (scharf) <i>Tomatoes, cheese, salami, peppers and mushrooms (spicy)</i>	12,50 €
<b>RUCOLA E CRUDO</b> Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken und gehobelter Parmesan <i>Tomatoes, cheese, rocket salad, parma-ham and parmesan</i>	14,80 €
<b>SICILIANA</b> Tomaten, Käse, Kapern und Sardellen <i>Tomatoes, cheese, capers and anchovies</i>	11,40 €
<b>LATIO</b> Tomaten, Käse, frische Tomaten, Rucola und gehobelter Parmesan (scharf) <i>Tomatoes, cheese, fresh tomatoes, rocket salad and parmesan cheese (spicy)</i>	12,00 €
<b>SPINACI E SALMONE</b> Tomaten, Käse, Blattspinat und Lachs <i>Tomatoes, cheese, spinach and salmon</i>	14,80 €

\*Hinterschinken

# Secondi piatti di carne

## Fleischgerichte/Meat dishes

<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> 200g Angusfilet vom Grill <i>200g Grilled Angus filet</i>	<b>32,00 €</b>
<b>FILETTO AL TALEGGIO</b> 200g Angusfilet mit aromatischer Taleggio-Käsesauce <i>200g Angus filet with aromatic taleggio cheese sauce</i>	<b>34,00 €</b>
<b>BISTECCA DI MANZO AL PEPE VERDE</b> 250g Roastbeef-Steak an einer grünen Pfeffer-Cognacsauce <i>250g Roast beef steak in green pepper and cognac sauce</i>	<b>28,50 €</b>
<b>TAGLIATA ALLA TOSCANA</b> 250g Roastbeef-Steak an einer Balsamico-Rosmarinsauce <i>250g Roast beef steak with balsamico-rosemary sauce</i>	<b>28,50 €</b>
<b>INVOLTINI DI TACCHINO AL PROSECCO</b> Gefüllte Putenröllchen mit Spinat und Mozzarella in Proseccosauce <i>Stuffed turkey rolls with spinach and mozzarella in prosecco sauce</i>	<b>19,90 €</b>
<b>SCALOPPINA AI 4 FORMAGGI</b> Schweineschnitzel mit 4 Sorten Käse <i>Escalope of pork with 4 kinds of cheese</i>	<b>18,00 €</b>
<b>SCALOPPINA AI FUNGHI</b> Schweineschnitzel mit frischen Champignons <i>Escalope of pork with fresh mushrooms</i>	<b>18,00 €</b>
<b>SCALOPPINA AL MARSALA</b> Schweineschnitzel mit Marsala-Sauce <i>Escalope of pork with Marsala sauce</i>	<b>18,00 €</b>

Alle aufgeführten Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse<sup>A</sup> serviert.  
Stattdessen können Sie auch Steakhouse Pommes Frites<sup>A</sup> oder Salat wählen.

Bitte beachten Sie auch unsere marktfrischen Angebote auf der Tageskarte.

*All listed meat dishes are served with fresh vegetables. But we could also serve salad instead.  
Please also note the dishes on our daily menu.*



# Secondi piatti di pesce

Fischgerichte / fish dishes

## BRANZINO AL VINO BIANCO ED ERBE

Seewolf-Filet in einer Weißwein-Kräuter-Sauce

*Filet of sea wolf in white wine herbal sauce*

24,00 €

## LUCCIO AL PEPE ROSA

Zanderfilet an rosa Pfeffer

*Filet of Pikeperch with pink pepper*

22,80 €

## GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Riesengambas „natur“ vom Grill

*Giant prawns „natural“ from the grill*

24,70 €

## SALMONE ALL'ARAGOSTA

Wildlachsfilet auf Hummer-Crème

*Wild salmon filet with lobster sauce*

22,80 €

Alle aufgeführten Fischgerichte werden mit frischem Gemüse serviert.

Stattdessen können Sie auch Salat wählen.

Bitte beachten Sie auch unsere marktfrischen Angebote auf der Tageskarte.

*All listed fish dishes are served with fresh vegetables. But we could also serve salad instead.*

*Please also note the dishes on our daily menu.*

# Dolci e Formaggi

Süßes & Käse/Deserts and cheese

<b>ZABAIONE GRATINATO AI FRUTTI DI BOSCO</b> Zabaione im Ofen gratiniert mit Waldbeeren <i>Zabaione in the oven topped with wild berries</i>	<b>9,90 €</b>
<b>TARTUFO-EIS</b> Verschiedene Sorten <i>A varietie of Tartufo ice cream</i>	<b>7,90 €</b>
<b>TIRAMISÙ</b> Hausgemacht <i>Homemade</i>	<b>7,90 €</b>
<b>PANNA COTTA</b> Hausgemacht <i>Homemade</i>	<b>7,90 €</b>
<b>FORMAGGIO MISTO</b> Käse, gemischt <i>Mixed cheese platter</i>	<b>10,90 €</b>

Bitte fragen Sie auch nach unserem Tages-Dessert.  
*Please also ask for our daily desert.*

Für private oder geschäftliche Anlässe  
bieten wir Ihnen unseren Catering-Service an.  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

*We offer our catering services for private or business events.  
Please ask for an offer, we will be happy to assist you!*

# Bevande

## Getränke/Beverages

### APERITIVI/DIGESTIVI

AMARO AVERNA	4 cl	4,50 €
RAMAZZOTTI	4 cl	4,50 €
MARTINI	5 cl	4,50 €
CAMPARI ORANGE/SODA	4 cl	5,90 €
FERNET BRANCA	4 cl	4,50 €
SHERRY MED./DRY	4 cl	4,50 €
PROSECCO	0,1 l	4,90 €
APEROL SPRITZ	0,2 l	6,90 €

### LIKÖRE (LIQUEURS)

SAMBUCA	4 cl	4,50 €
AMARETTO	4 cl	4,50 €
BAILEYS	2 cl	4,90 €

### WEINBRÄNDE/COGNAC

VECCHIA ROMAGNA	2 cl	4,90 €
RÉMY MARTIN	2 cl	5,90 €

### GRAPPA

INVECCHIATA	2 cl	4,90 €
MOSCATO RISERVA	2 cl	6,90 €

### WHISKEY, GIN

JACK DANIELS	4 cl	7,90 €
GIN TONIC	0,2 l	8,90 €

### WARMER GETRÄNKE

KAFFEE <i>coffee</i>	2,00 €
ESPRESSO	2,00 €
ESPRESSO DOPPIO <i>Espresso double</i>	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO <i>Espresso with frothed milk</i>	2,20 €
ESPRESSO CORRETO <i>with Grappa</i>	3,90 €
CAPPUCCINO ITALIANO <i>Cappuccino with frothed milk</i>	2,50 €
CAPPUCCINO MIT SAHNE <i>Cappuccino with cream</i>	2,70 €
KAFFEE HAG <i>Coffee Hag</i>	2,40 €
LATTE MACCHIATO <i>Espresso with milk and frothed milk</i>	2,80 €
HEISSE MILCH <i>Hot milk</i>	1,60 €
HEISSE ZITRONE <i>Hot water with fresh lemon</i>	2,10 €

### TEE (TEA)

SCHWARZER TEE <i>Black tea</i>	2,00 €
PFEFFERMINZTEE <i>Peppermint tea</i>	2,00 €
FRÜCHTETEE <i>Fruit tea</i>	2,00 €
GRÜNER TEE <i>Green tea</i>	2,00 €
FENCHELTEE <i>Fennel tea</i>	2,00 €
KAMILLENTÉE <i>Camomile tea</i>	2,00 €

# Bevande

## Getränke/Beverages

### ALKOHOLFREI (NON-ALCOHOLIC)

<b>SAN PELLEGRINO</b> <i>Sparkling water</i>	0,25 l	<b>2,50 €</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b> <i>Sparkling water</i>	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	0,75 l	<b>6,50 €</b>
<b>TAFELWASSER</b>	0,2 l	<b>1,20 €</b>
<b>TAFELWASSER</b>	0,3 l	<b>2,00 €</b>
<b>COCA COLA</b>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>COCA COLA</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>SPRITE</b>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>SPRITE</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>FANTA</b>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>FANTA</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b> <i>Orange juice</i>	0,2 l	<b>2,70 €</b>
<b>APFELSAFT TRÜB</b> <i>Natural apple juice</i>	0,2 l	<b>2,50 €</b>
<b>APFELSCHORLE</b> <i>Apple spritzer</i>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>SCHWEPPE</b>	0,2 l	<b>2,50 €</b>

### BIERE (BEERS)

<b>BITBURGER</b>	0,33 l	<b>2,50 €</b>
<b>REISSDORF KÖLSCH</b>	0,2 l	<b>1,90 €</b>
<b>REISSDORF KÖLSCH</b>	0,3 l	<b>2,50 €</b>
<b>WEISSBIER</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>WEISSBIER ALKOHLFREI</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>BIT ALKOHLFREI</b>	0,33 l	<b>2,50 €</b>
<b>MALZBIER</b> <i>(Maltbeer)</i>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
<b>ALSTER</b> (Kölsch + Fanta)	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>ALSTER</b> (Kölsch + Fanta)	0,3 l	<b>2,60 €</b>
<b>RADLER</b> (Kölsch + Sprite)	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>RADLER</b> (Kölsch + Sprite)	0,3 l	<b>2,60 €</b>
<b>COLABIER</b>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>COLABIER</b>	0,3 l	<b>2,60 €</b>
<b>SCHUSS</b>	0,2 l	<b>2,00 €</b>
<b>SCHUSS</b>	0,3 l	<b>2,60 €</b>

# Vino bianca

## Weißwein/White wine



**Sauvignon Venezia Giulia IGP** 12,5 % vol 0,20 l 7,90 €  
 0,75 l 28,90 €  
 Az. Agr. Pierpaolo Pecorari,  
 San Lorenzo Isontino – Friaul-Julisch Venetien

Rebsorte: Sauvignon Blanc  
 Bukett: sehr intensiv, Tomatenblätter, Holunder, Orangen, Zitrone  
 Charakter: intensiv, frisch und würzig, mit sehr langem Abgang



**Lugana Santa Sofia DOC** 13 % vol 0,20 l 7,90 €  
 0,75 l 28,90 €  
 Santa Sofia – Venetien

Rebsorte: Trebbiano di Lugana (Turbiana)  
 Bukett: delikat, angenehm  
 Charakter: frisch, weich, samtig



**Pinot Grigio delle Dolomiti IGT** 12 % vol 0,20 l 5,90 €  
 0,75 l 20,00 €  
 Cantine Mezzacorona, Mezzacorona – Trentino

Rebsorte: Pinot Grigio  
 Bukett: fein, angenehm frisch  
 Charakter: trocken, neutral, füllig und kräftig

# Vino rosso

## Rotwein/Red wine



**Valpolicella Ripasso Antichello DOC** 14 % vol 0,20 l 8,90 €  
 0,75 l 30,90 €  
 Santa Sofia - Venetien

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta  
 Bukett: Noten von roten Früchten und Kirschen  
 Charakter: weich, einnehmend, von großer Annehmlichkeit,  
 mit würzigem Nachgeschmack



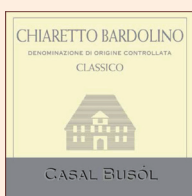
**Primitivo di Manduria 4 Conti DOC** 14 % vol 0,20 l 8,90 €  
 0,75 l 30,90 €  
 Conti Zecca, Leverano - Apulien

Rebsorte: Primitivo  
 Bukett: ausladende und komplexe Aromenvielfalt, würzig  
 und reife rote Früchte  
 Charakter: ausgeglichen, harmonisch, gut strukturiert



**Montepulciano d'Abruzzo DOC** 12,5 % vol 0,20 l 5,90 €  
 0,75 l 20,00 €  
 Feudi d'Albe, Vinicola Bove snc Avezzano – Abruzzen

Rebsorte: Montepulciano  
 Bukett: ausgeprägt nach Waldbeeren  
 Charakter: würzig, vollmundig, angenehm trocken,  
 mit typischem Lakritzgeschmack



**Bardolino Chiaretto Classico DOC (Rosé)** 12 % vol 0,20 l 5,90 €  
 0,75 l 20,00 €  
 Casal Busól/Cantine Lenotti, Bardolino – Venetien

Rebsorte: Corvina (30%), Rondinella (60%) und Molinara (10%)  
 Bukett: intensiv nach reifen Trauben duftend, mit feinen  
 Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren  
 Charakter: trocken, würzig, sehr angenehm, frisch und fruchtig