

Il RISTORANTE
DIANA

Spezialitätenkarte

Pizza „ETNA,,
mit Auberginen – Caponata, Thunfisch und Jalapeños gebacken, nach dem
backen; Stracciatella vom Burrata, Grana Padano und Pistazien
€ 16,90

Penne mit hausgemachter Salsiccia (Ital. Wurstbrät) in pikanter Tomatensauce
€ 16,90

Ravioli mit Büffel - Ricotta und Spinat gefüllt an feiner Tomatensauce
€ 17,90

Gebratene Garnelen auf Avokado und Parmesanmayonaise
€ 24,90

Gegrilltes Thunfischsteak
an gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln
€ 29,90

Großes Filet vom Wolfsbarsch an gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln
€ 29,90

Ossobuco alla Milanese
Geschmorte Kalbsbeinscheibe an Safran Risotto
€ 24,90

Gegrilltes Entrecôte von von der regionalen Färse (Jungkuh)
an gemischtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
32,90

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis
€ 9,50

Warmer Schokoladen Brownie mit Vanilleeis und Beerenkompott
€ 8,50

Aperitivi

Sanbitter * _{1,2,4} (alkoholfrei) 0,1l	€ 4,90
Crodino* _{1,2,6} (alkoholfrei) 0,1l	€ 4,90
Martini : Rosso o Bianco 5cl	€ 5,90
Sherry : Dry oder medium Dry 5cl	€ 5,90
Campari* ₁ mit Orangensaft 0,2l	€ 7,90
Prosecco Teresa Rizzi 0,1l	€ 6,90
Prosecco,, De Stefani,, Rosé 0,1l	€ 6,90
Aperol* _{1,6} Spritz 0,2l (auch Alkoholfrei)	€ 7,90
Hugo (auch Alkoholfrei)	€ 7,90
Ramazotti* ₁ Rosato Mio	€ 7,90
Ramazotti Aperitivo Fresco Ramazzotti Fresco, Prosecco, Zitronenscheiben und Frische Minze	€ 8,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry/Frische Erdbeeren	€ 8,90
NEW Lillet White Peach Lillet Rose / Schweppes White Peach/ Pfirsichscheiben	€ 8,90
Hendrick's Gin & Tonic Gurke / Fever tree Mediterranean	€ 10,50
Malfy Gin made in Italy „ Limone, Arancia oder Rosa” & Tonic mit Fever tree Mediterranean Tonic	€ 10,50
NEW Bombay Mediterranean Lemon Infusion Gin & Tonic Zitronenscheiben / Fever tree Mediterranean Tonic	€ 10,50

IL RISTORANTE

DIANA

Antipasti

Bruschetta geröstetes Brot / marinierte San Marzano Tomaten	€ 7,50
Leporati „Gran Riserva,, e Melone Original Parmaschinken aus Langhirano (Parma)/ Cantalupe Melone	€ 15,90
Antipasto Vegetale Vegetarische Vorspeisenvariation	€ 14,90
Antipasto Misto a modo Nostro Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	€ 16,90
Vitello Tonnato Rosa gegartes Kalb/ Thunfischcreme/ Kapern	€ 14,90
Mit Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse San Marzano Tomaten/ Pesto/ Honig	€ 12,90
Mozzarella di Bufala San Marzano Tomaten/ Basilikum/ Olivenöl Zusätzlich mit gebratenen Garnelen	€ 11,90 € 18,90
Burrata Pugliese <small>DOP</small> Cremiger Mozzarella/ Bruschettatomaten/ Basilikum	€ 12,90
Carpaccio di Manzo Rinder-Carpaccio/ Rucola/ gehobelter Grana Padano/ Zitrone	€ 13,90
Gefülltes Pizzabrot mit Spanferkel, Rucola, Honig – Senfsauce (auch als Vorspeise für 2 Personen zu empfehlen)	€ 15,90
Tris di Antipasti Carpaccio vom Rind/ Vitello Tonnato/ Burrata Pugliese	€ 17,50
Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe/ Rahmhaube	€ 7,90

Insalate

Di Pomodoro Tomaten/ rote Zwiebeln	€ 7,50
Mista Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel	€ 7,90
Primavera Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel/ Ziegenkäse/ Thunfisch/ Kochschinken	€ 16,90
Gamberoni e Funghi Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel / gebr. Garnelen/ Champignons	€ 19,90
Delizia Gemischter Salat/ Tomate/ Gurke/ Zwiebel / Büffelmozzarella/ Parmaschinken	€ 16,90
Di Franco Rucola/ Dattel Tomaten/ gehobeltem Grana Padano/ Pinienkerne/ gebratene Hüftsteakspitzen	€ 17,90
Di Cesare Tacchino Gemischter Salatblätter/ Parmesandressing/ Grana Padano/ Röstbrotwürfel/ gebratene Putenbruststreifen	€ 16,50

IL RISTORANTE

DIANA

Pizze

Für unsere Pizzen verwenden wir ausgewählte Mehlsorten und Zutaten,
Nico's Rezepturen verbinden diese zu einem luftig, knusprigen Teig.

Margherita	
Tomate/ Mozzarella	€ 11,50
Bufalina	
Tomate/ geriebener Grana Padano / Büffelmozzarella/ Basilikum/ Olivenöl	€ 13,50
Funghi	
Tomate/ Mozzarella/ Champignons	€ 12,90
Salame	
Tomate/ Mozzarella/ Salami	€ 12,90
Prosciutto	
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken	€ 12,90
Toscana	
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons	€ 13,50
Emiliana	
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons/ Salami	€ 14,50
Hawaii	
Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Ananas	€ 13,90
4 Stagioni	
Tomate/Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons/ Salami/ Artischocken	€ 15,90
Salame Piccante	
Tomate/ Mozzarella/ pikante Salamino	€ 13,50
Diavolo	
Tomate/Mozzarella/pikante Salamino/ Peperoni/ Zwiebeln	€ 15,50
Sicilia	
Tomate/Mozzarella/ Thunfisch/ rote Zwiebeln	€ 13,90
Barese	
Tomate/Mozzarella/Thunfisch/ rote Zwiebeln/ pikante Salamino und Jalapeños	€ 16,50
Sarda	
Tomate/ Mozzarella/ Sardellen/ Oliven/ Kapern	€ 13,90
Vegetaria	
Tomate/Mozzarella/ gemischtes Gemüse	€ 15,90
Boss	
Tomate/ Mozzarella/ Rucola/ Bruschetta - Tomaten/ rote Zwiebeln/ gehobeltem Grana	€ 15,90
Calzone	
Gefüllte Teigtasche mit Tomate/ Mozzarella/ Kochschinken/ Champignons/ Salami	€ 15,90
Nobile	
Tomate/Mozzarella/ nach dem backen Rucola/ Parmaschinken/ Grana Padano	€ 17,90

IL RISTORANTE

DIANA

Nico	(1Platz German Pizza Trophy2014)	
Tomate/ Mozzarella/ pikante Salamino/ Champignons/ gehobeltem Grana Padano		€ 16,50
Parmigiana	(1Platz German Pizza Trophy2015)	
Tomate/ Mozzarella/ Auberginen/ geriebenen Grana Padano		€ 16,50
Buffatella	(1Platz German Pizza Trophy2016)	
Tomate/ Mozzarella/ nach dem Backen Büffelmozzarella und Parmaschinken		€ 17,90
Riccardo	(1Platz German World Pizza Selection 2018)	
mit Basilikumcreme gebacken, n.d.b. Burrata, Mortadella, Pistazienschrot, Grana Padano		€ 16,50
Del Capo		
mit Mozzarella/ Mascarpone/ n.d.B. Bruschetta - Tomaten / Jalapeños und Coppa di Parma		€ 15,90
Mimmo		
Datteltomaten/ pikante Salamino/ Stracciatella vom Burrata/ Basilikum		€ 15,90
Lucana		
mit Kräutersaitlingen/ Datteltomaten/ Salsiccia (Ital. Wurstbrät mit Fenchel) gebacken/ nach dem Backen mit Stracciatella vom Burrata/ Grana Padano		€ 17,90
Del Bosco		
mit Pilzcreme und gemischten Pilzen gebacken/ nach dem Backen frische Trüffel/ Stracciatella vom Burrata / Grana Padano		€ 20,90
Toni		
Tomate/ Mozzarella/ Salami/ Kochschinken/ Pikante Salamino/ Parmaschinken		€ 15,90
Carmen		
Tomate/ Mozzarella/ Gorgonzola/ Champignons/ Parmaschinken		€ 16,50
Gamberoni		
Tomate/ Mozzarella/ marinierte Garnelen		€ 19,90
Christiano		
Tomate/ Mozzarella/ n.d. Backen Rucola/ gebr. Rinderstreifen/ Pinienkerne/ Grana Padano		€ 19,50
Frutti Di Mare		
Tomate/ Mozzarella/ marinierte Meeresfrüchte		€ 19,90

Pasta

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino		
Knoblauch/ Olivenöl/ Chili/ Datterino-Tomaten		€ 11,00
Spaghetti alla Bolognese		
hausgemachtes Ragout alla Bolognese		€ 13,90
Spaghetti Pomodori Secchi e Pinoli		
getrocknete Tomaten/ Knoblauch/ Olivenöl/ Pinienkerne		€ 12,00
Spaghetti alla Carbonara		
Pancetta/ Ei/ geriebenen Grana Padano		€ 13,50
Spaghetti con i Gamberoni		
Garnelen/ Knoblauch/ Olivenöl/ Dattel -Tomaten / Chili		€ 19,90
Spaghetti con i Frutti Di Mare		
Meeresfrüchte/ Knoblauch/ Olivenöl/ Tomaten / Chili		€ 19,90

IL RISTORANTE

DIANA

Spaghetti al Parmigiano

Butter-Rahm/ im Käselaib (Grana Padano) zubereitet	€ 17,90
mit gebratenen Garnelen	€ 26,90
mit gehobeltem Trüffel (bitte erfragen, nicht immer vorrätig) Tagespreis	€ 26,90
mit gebratenen Rindfleischstreifen	€ 26,90

Tortellini alla Panna

Tortellini/ Kochschinken/ Rahmsauce	€ 13,90
-------------------------------------	---------

Penne all' Arrabbiata

Tomatensauce nach Familien-Rezept/ Chili	€ 12,90
zusätzlich mit Putenstreifen	€ 18,90

Penne Gorgonzola e Spinaci

Gorgonzola – Rahm/ Spinatblätter	€ 13,90
----------------------------------	---------

Lasagne alla Bolognese

Teigplatten geschichtet mit Ragout Bolognese/ Bechamel/ geriebenen Grana Padano	€ 14,90
---	---------

Tagliatelle di Letizia

Broccoli/ Safran-Rahm/ Pinienkerne	€ 13,90
zusätzlich mit gebratenen Garnelen	€ 19,90

Tagliatelle Salmone e Vodka

Lachswürfel/ Wodka – Rahm	€ 17,90
---------------------------	---------

Tagliatelle Gamberoni e Funghi

Garnelen/ Champignons/ Lauch – Rahm	€ 19,90
-------------------------------------	---------

Tagliatelle con Punti di Manzo

gebratene Rindfleischstreifen/ Cognac – Rahm	€ 18,90
--	---------

Risotto ai Funghi

cremiges Risotto/ gemischte Pilze/ Grana Padano	€ 16,90
---	---------

Risotto con i Gamberoni

Spumante Risotto/ Garnelen/ Grana Padano	€ 19,90
--	---------

Fischgerichte

Calamari alla Griglia

Gegrillter Tintenfisch/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 28,00
--	---------

Polpo alla Griglia

gegrillte Tentakeln vom Oktopus/ Rucola Salat/ Datteltomaten/ Rosmarinkartoffeln	€ 29,00
--	---------

Lucio alla Pescatore

Zanderfilet gebraten/tomatensierte Weißweinsauce/ gemischtes Gemüse/ Kartoffelpüree	€ 23,00
---	---------

Orata alla Griglia

gegrillte Doradenfilets/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
---	---------

Salmone alla Griglia

gegrilltes Lachsfilet/ gemischtes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	€ 24,00
--	---------

Salmone con Salsa al Pepe rosa

gegrilltes Lachsfilet/ gemischtes Gemüse/ Kartoffelpüree / Rosa - Pfeffer Sauce	€ 26,00
---	---------

Gamberoni all' Aglio Olio e Peperoncino

Riesengarnelen/ gemischtes Gemüse/ Kartoffelpüree / Knoblauch Garnelensauce	€ 28,00
---	---------

Gamberoni alla Griglia

gegrillte Riesengarnelen/ gemischter Salat/ Rosmarinkartoffeln	€ 28,00
--	---------

IL RISTORANTE

DIANA

Fleischgerichte

Petto di Tacchino al Gorgonzola	€ 22,00
gebratene Putenbrust Medaillons/mediterranes Gemüse/Kartoffelpüree/Gorgonzolasauce	
Saltimbocca alla Romana	€ 24,50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken gebraten/mediterranes Gemüse/Kartoffelpüree/ Salbei – Buttersauce	
Filetto d'Agnello	€ 26,00
zartes Neusseland Lammfilet gebraten/ gemischtes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	
Bistecca alla Griglia	€ 28,00
Rumpsteak von der regionalen Jungkuh (Färse)/ gemischtes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	
Filetto di Manzo alla Griglia	€ 38,00
Filetsteak von der regionalen Jungkuh (Färse)/ gemischtes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln	

Saucen zu den Grillgerichten

Gorgonzola-Sauce	€ 3,50	Pfeffer-Rahm-Sauce	€ 3,50
------------------	--------	--------------------	--------

Dessert

Il Gelato misto			
Gemischte Milcheisvariation			
Schoko, Erdbeere, Vanille			
Sorbet je Kugel			
Zitrone, Himbeere oder Maracuja			
Il Tartufo „ della Casa			
Hausgemachtes Nutella Parfait mit Mandelkrokant			
Il Mousse au Chocolat			
hausgemachtes Schokoladenmousse			
Tiramisu			
Löffel - Biskuit, getränkt mit Espresso und mit Mascarponecreme geschichtet			
Cremé Brûlé			
Karamellisierte Vanillecreme und Fruchtsauce			
La Sinfonia di Dolce			
Gemischte Dessertvariation des Hauses			

Espresso	€ 2,50	Heiße Schokolade	€ 3,00
Espresso macchiato	€ 2,80	Teespezialitäten von Pure	€ 3,50
Espresso doppio	€ 3,50	Pfefferminze, Rooibus, Apfel-Birne,	
Espresso doppio macchiato	€ 3,90	Kamille, Kräutertee mit Fenchel,	
Cappuccino	€ 3,00	Schwarzer Tee oder Masala Chai	
Latte Macchiato	€ 3,60		
Kaffee Crema	€ 3,00		

IL RISTORANTE

DIANA

Coca Cola *1,2	0,33l	€ 3,50		
Coca Cola Zero *1,2,3,4	0,33l	€ 3,50		
Fanta * 2,3,5	0,33l	€ 3,50		
Sprite *3	0,33l	€ 3,50		
Mezzo Mix *1,3,5	0,33l	€ 3,50		
Apfelsaft	0,2l	€ 3,60	0,4l	€ 5,50
Orangensaft	0,2l	€ 3,60	0,4l	€ 5,50
Kirschnektar	0,2l	€ 3,60	0,4l	€ 5,50
Johannisbeernektar	0,2l	€ 3,60	0,4l	€ 5,50
Johannisbeerschorle	0,2l	€ 3,50	0,4l	€ 4,60
Apfelschorle	0,2l	€ 3,50	0,4l	€ 4,60
Rhabarberschorle	0,2l	€ 3,50	0,4l	€ 4,60
Maracujaschorle	0,2l	€ 3,50	0,4l	€ 4,60
Kiba			0,4l	€ 5,20
Bitter Lemon *6	0,2l	€ 3,20		
Ginger Ale *6	0,2l	€ 3,20		
Tonic Water *6	0,2l	€ 3,20		
Vitamalz	0,33l	€ 3,50		
San Pellegrino feinperlig	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 8,00
Acqua Panna still	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 8,00

Biere

Krombacher Pils vom Fass	0,3l	€ 3,70	0,5l	€ 5,20
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l Fl.	€ 3,70		
Alsterwasser	0,3l	€ 3,70	0,5l	€ 5,20
Starnberger Weizen vom Fass,	0,3l	€ 3,70	0,5l	€ 4,60
Krombacher Weizen alkoholfrei,	0,5l Fl.	€ 4,60		
Krombacher Dunkel vom Fass	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 5,50

Spirituosen

Vecchia Romagna	4 cl	€ 5,50	Amaretto	4cl	€ 4,00
Grappa di Prosecco	2cl	€ 5,50	Ramazzotti	4cl	€ 4,00
Grappa Le diciotto Lune	2cl	€ 8,50	Averna	4cl	€ 4,00
Grappa 803	2cl	€ 8,50	Amaro Lucano	4cl	€ 4,00
Grappa Moscato	2cl	€ 8,50	Mirto Rosso	4cl	€ 4,50
Grappa Dellavalle Rum	2cl	€11,90	Limoncello	4cl	€ 4,50
Grappa Dellavalle Whisky	2cl	€11,90	Jägermeister	4cl	€ 4,00
Sambuca	4cl	€ 4,50	Baileys	4cl	€ 4,00
Sambuca Café	4cl	€ 4,50	Fernet Branca	4cl	€ 4,50
Vodka Absolut	4cl	€ 4,50	Linie Aquavit	4cl	€ 5,90

IL RISTORANTE

DIANA

Weinschorle	0,2l	€ 5,50
Pinot Grigio delle Venezie IGT	0,2l	€ 6,90
Rebsorte 100% Pinot Grigio		
Funkelnd gelbe Farbe. Im Bukett frische Fruchtaromen. Am Gaumen leicht mineralische Note mit feinnerviger Säure und vollem Körper.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Rosato	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: 100% Gaglioppo		
Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Maracuja, Granatapfel und Gewürzen	Fl. 0,75l	€ 24,00
Pipoli	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: Greco und Fiano		
Gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Duft von getrockneten und frischen Aprikosen und süßen Blüten. Voll im Geschmack und durch Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Greco oder Greco Nero (Rosato)	0,2l	€ 8,90
Rebsorte 100% Greco		
EMPFEHLUNG DES HAUSES		
Aromen von Mandarinen, Orangen, Mirabellen, Zitronenmelisse. Am Gaumen saftig, klar, mineralisch, feinwürzig und harmonisch.	Fl. 0,75l	€ 27,90
„il bianco di Ciccio,,	0,2l	€ 8,90
Rebsorte: 80% Trebbiano d' Abruzzo 20% Chardonnay		
Ein sehr elegantes Bouquet, ein feiner Duft, offenbaren aromatische Südfrüchte und etwas Limettenzeste. Am Gaumen zeigt er sehr sich weich, kühl, sehr frisch und harmonisch im Abgag	Fl. 0,75l	€ 27,90
Grüner Veltiner	0,2l	€ 8,50
Kräftiges Strohgelb, intensive Kernobstaromen und Veltliner-Würze deutlich spürbar. Eleganter Biss und Saftigkeit mit feinmineralischen Noten im Abgang		
Moscato	0,2l	€ 7,90
Leicht moussierender Wein von hellgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Geschmack Süß, angenehm aromatisch, frisch und ausgewogen.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Costiolo - Sangue di Giuda	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: Barbera, Croatina, Uva Rara		
Süßer, perlender Geschmack, dabei spritzig und frisch	Fl. 0,75l	€ 24,00
Cingolo DOC Umbria	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: 20% Sagrantino/ 80% Merlot		
Rubinrot, violette Reflexe. Bouquet aus roten Früchten, Noten von Vanille, Kakaopulver. Eleganter Geschmack und perfekt integrierte Tannine, ein Wein von großer Eleganz und Komplexität.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Primitivo DOC Puglia	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: 100% Primitivo	#1	
Rubinrot, Aromen von Kirschen , Zwetschgen. Kraftvoll, fruchtkonzentrierter, voll üppiger Fruchtsüße.	Fl. 0,75l	€ 24,00
Aglianico „L 'ATTO,,	0,2l	€ 7,90
Rebsorte: 100% Aglianico		
Ausgewogen, mit Noten von Früchten, intensive rubinrote Farbe mit würzigen Noten. Im Mund reich, voll und mit sehr feinen Tanninen.	Fl. 0,375l	€ 12,90
	Fl. 0,75l	€ 24,00

Flaschenweine Weiß:

„Riesling Alte Reben,, € 38,00

Laible, Durbacher Plauelrain, Baden 2020

Rebsorte: 100% Riesling

Sehr kräuterige Nase mit Birne, Mirabelle und hellen Blüten. Klar und saftig, dichter Körper mit Kraft, belebend frisch mit subtiler Reife, animierende Birnenfrucht mit hellen Blüten und einer Extraktsüßenote, bedeckte Mineralität am Gaumen, tief und komplex, langes Finale mit Mineralität und viel Frucht.

„Terlaner Classico,, DOC € 36,00

Cantina Terlan, Südtirol 2020

Rebsorte: 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon

Diese Cuvée präsentiert sich hellgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Sie besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln.

„Weißburgunder,, DOC € 32,00

Cantina Terlan, Südtirol 2021

Rebsorte: 100% Weißburgunder

klares strohgelb mit einem leicht grünlichen Schimmer. In der Nase überzeugt der klassische Weißburgunder durch frische Apfelnoten im Zusammenspiel mit Aromen von Stachelbeeren und Limetten. Kraft und Spannung beschreiben den klassischen Weißburgunder, der sich am Gaumen durch das Aroma von Birnen und Quitten fruchtig aber auch mineralisch-salzig zeigt. Er tänzelt förmlich auf der Zunge und überzeugt durch seine gute Persistenz.

„Winkl,, DOC €46,00

Cantina Terlan, Südtirol 2021

Rebsorte: 100% Sauvignon

Intensiv leuchtendes strohgelb mit dezent grünem Schimmer. Fruchtbetonte Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten von Holunderblüten, Stachelbeere und Minze. Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort. Besonders überzeugt gute Struktur sowie der mineralische und gleichzeitig aromareiche Abgang

„Quarz,, DOC

€64,00

Cantina Terlan, Südtirol 2020

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Funkelndes strohgelb, verlockend exotisch mit einer vielschichtigen Frucht von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit aber auch Kräuteraromen, die an Zitronengras, Melisse, Minze und grünen Tee erinnern, präsentiert sich dieser Sauvignon im Glas. Zudem enthüllt er verbunden mit einem Hauch von Holundersirup auch mineralische Feuersteinnoten. Ein äußerst interessantes Spiel erlebt man am Gaumen, wo sich die saftigen Fruchtaromen zusammen mit der feingliedrigen Mineralität zu einer beachtlichen harmonischen Fülle vereinen und einen kraftvollen sowie langen Nachhall bescheren.

„Nova Domus,, DOC

€64,00

Cantina Terlan, Südtirol 2017

Rebsorte: 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Farbe: intensives, funkelndes Gelbgrün

Geruch: Mit einer Vielzahl an Facetten präsentiert sich die Aromastuktur dieser Cuvée. Ein Hauch von Kräutern und Gewürzen, wie Anis, Minze und Salbei, aber auch aromatische Fruchtnuancen, wobei vor allem der Duft von Aprikosen, Mandarinen, Honigmelone, Maracuja und Passionsfrucht, zeichnen den Terlaner aus. Unterstrichen wird der Gesamteindruck von mineralischen Komponenten.

Geschmack: Komplex und feingliedrig funkelt der Nova Domus am Gaumen, wobei die kraftvolle Struktur zusammen mit seiner mineralisch - salzigen Spannung eine interessante Symbiose eingeht und dadurch sehr lange nachwirkt.

„Terlaner I PRIMO Grande Cuvée,, DOC

€150,00

Cantina Terlan, Südtirol 2017

Rebsorte: 65% Weißburgunder, 32% Chardonnay, 3% Sauvignon Blanc

Farbe: funkelndes, sattes strohgelb

Geruch: reich und komplex in der Nase; facettenreiche Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfeffer und Kräutern sowie eine zarte rauchig Note

Geschmack: Seine Eleganz und perfekte Ausgewogenheit beruhen auf einer bemerkenswerten Struktur und einer raffinierten Textur, die ihm Finesse und einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Der außergewöhnlich lange und salzige Abgang prägt sich für immer als höchster Ausdruck eines weltweit einzigartigen mineralischen Terroirs ins Gedächtnis ein.

IL RISTORANTE

DIANA

„Moscato d'Asti Bosc d'la Rei,, DOCG € 24,00

Batasiolo, Piemont 2020

Rebsorte: 100% Moscato

Der Moscato hat eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Sein Duft erinnert an reife, gelbe Früchte und Blumen. Geschmacklich ist dieser Wein sehr voll, körperreich und Süß, mit einem aromatischen Finale.

„Gavi,, DOCG € 32,00

Bersano, , Piemont 2021

Rebsorte: 100% Cortese

In der Nase zeigt er Anklänge von Ananas und Pfirsich, schön untermalt von einem Touch Aprikose. Ein frischer, eleganter Weißwein mit schönem Säurespiel, eingebettet in ein fruchtiges, lang anhaltendes Finale.

„Arneis,, Langhe DOC € 36,00

Cordero di Monpezemolo, Piemont 2020

Rebsorte: 100% Arneis

Diese Piemonteser Spezialität zeichnet sich besonders durch ihre außergewöhnlich feine Frucht und den sortentypischen, harmonischen Geschmack aus. Im Glas ein zartes Strohgelb. In der Nase ein dezenter Duft nach Pfirsich und Akazienblüten. Am Gaumen ist er ein harmonisch und ausgewogener Wein, der Fülle und Kraft zeigt, die kombiniert sind mit einer zarten Säure und einem langen Finale. Die Aromen erinnern an Haselnüsse und gelbe Blüten, sehr erfrischend und charaktervoll

„Lugana,, DOC € 36,00

Perla del Garda, Lombardien 2021

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana

Kräftiges strohgelb, elegantes Bouquet, fruchtig, Kräuternote und leichte Nuancen von Akazie, Pfirsich, Apfel, Bananen, Ananas, Zwetschgen und süßen Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, weich und ausgewogen.

„PINOT GRIGIO,, DOC € 29,00

DE STEFANI Azienda Agricola, Veneto 2021

Seit mehr als 50 Jahren wächst unser Pinot Grigio in tonhaltigen, klimatisch günstigen Lagen, nahe dem Meer und der Berge. Dieser Weißwein zeichnet sich durch eine große Aromenvielfalt aus, die vom Duft nach exotischen Früchten bis zu zarten Gewürznoten reicht und ein angenehmes Mundgefühl durch Fülle und langem Nachhall am Gaumen hervorruft.

IL RISTORANTE

DIANA

„VENIS,, IGT

€ 32,50

DE STEFANI Azienda Agricola, Veneto 2020

Rebsorte: 65% Sauvignon Blanc / 35% Chardonnay

Strohgelbe Farbe. Ausgesprochen aromatischer Duft nach Zitrusfrüchten und Holunder. Am Gaumen weit ausholend und körperreich, mineralisch.

„il bianco di Ciccio,, IGT

€ 27,90

Cantina Zaccagnini, Abbruzen 2021

Rebsorte: 80% Trebbiano d' Abruzzo | 20% Chardonnay

Zartgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ein sehr elegantes Bukett, ein feiner Duft, offenbaren aromatische Südfrüchte und etwas Limettenzeste. Am Gaumen zeigt er sehr angenehm mit elegantem, weichem Geschmack, kühl, sehr frisch und harmonisch im Abgang.

„Re Manfredi,, Vino Bianco di Basilicata IGT

€ 24,00

Terre degli Svevi, 2021 Basilicata

Rebsorte: 70% Müller Thurgau/ 30% Gewürztraminer

Außergewöhnlich und hervorragend gelungen ist dieser weiße Re Manfredi, der aus Müller-Thurgau und Gewürztraminer gekeltert wird. Schillerndes Strohgelb mit betörendem Aprikosen- und Rosenduft. Vollfruchtig, aromatisch und würzig der gut strukturierte, frische Geschmack

„Pipoli,, IGP

€ 24,00

Vigneti del Vulture, 2021 Basilicata

Rebsorte: 60% Greco/ 40% Fiano

G

elb mit grünen Reflexen. In der Nase präsentiert er sich mit einem Duft von getrockneten und frischen Aprikosen und süßen Blüten. Dieser Wein ist voll im Geschmack und wird durch Aromen von Zitrus- und tropischen Früchten dominiert. Der Säuregehalt des Weines sorgt für eine angenehme Frische.

„Falanghina,, Vite Aminea IGT 2020

€ 36,00

Azienda Agricola Nugnes, Kampanien

Rebsorte: 100% Falanghina

Der Falanghina präsentiert sich mit einem intensiven und feinen Bouquet von exotischen Früchten wie Ananas, Litschi, Grapefruit und Mango. Am Gaumen ist er fruchtig und saftig mit einer wunderbaren Mineralität, einer leichten Salznote und einem schönen Schmelz.

„Greco,,

€ 27,90

Statti, Kalabrien 2021

Rebsorte: 100% Greco

leuchtet klar mit gelbgrünen Reflexen im Glas. Die Nase offenbart Aromen von Mandarinen, Orangen, Mirabellen, Maracuja und Zitronenmelisse. Am Gaumen saftig, klar, adstringierend, mineralisch, feinwürzig und harmonisch.

Flaschenweine Rosé:

„I Gelsi,,

€ 24,00

Statti, Kalabrien 2020 IGT

Rebsorte: 100% Gaglioppo

Im Charakter zeigt er sich wunderbar fein und leicht. Er erinnert an Blaubeere, Waldbeere und Johannisbeere.

„Greco Nero,, Rosato

€ 27,90

Statti, Kalabrien, 2021 IGT

Himberrot zeigt sich der Rosato im Glas. Sein Bukett ist ausgesprochen intensiv und vereint fruchtige Aromen in eleganter Weise mit duftigen floralen Noten. Am Gaumen zeigt er eine schöne Struktur und ist aufgrund seiner harmonischen Fruchtsäure animierend und frisch. Reichhaltig und wunderbar lebendig zeigt er sich im Geschmack, mit fruchtigen Aromen roter Früchte.

Flaschenweine Rot:

„CARPE DIEM,,

€ 49,00

Lenz Moser Burgenland Österreich 2015

Rebsorten; Cabernet Sauvignon / Merlot

Dunkles, kräftiges Purpur. Duft nach Mokka, Kaffee und Tabak, leichte Bordeauxnase, am Gaumen lassen sich Aromen von Heidelbeeren erahnen; leichte Vanillenote spürbar; feine, gut eingebundene Tannine.

„O'DORA,,

€ 49,00

Weingut Klosterkeller Burgenland Österreich 2016

Rebsorten; Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung,

Zarter Edelholzduft unterlegt mit zartem Beerenkonfit und etwas Nougat.

Saftig, elegant, mit präsenten, feinen Tanninen, tabakig und beeriger Geschmack im Abgang.

„Gries,, DOC

€ 46,00

Cantina Terlan, Südtirol 2016

Rebsorte: 100% Lagrein

kräftiges rubin- bis granatrot mit dezent ins violett gehendem Schimmer. Der Duft enthüllt erdig-mineralische Noten, die sehr schön mit fruchtigen Aromen verbunden sind, wobei insbesondere der Duft von Sauerkirschen und Pflaumenmarmelade hervortreten. Geschmack: Spannung erzeugen diese torfig-würzigen aber gleichzeitig samtigen Fruchtnoten auch am Gaumen, wo sich dieser Lagrein Riserva mit einer vielschichtigen Fülle und äußerst komplex präsentiert.

„Barbera dAlba,, DOC

€ 39,00

Cordero di Montezemolo, Piemont 2020

Rebsorte 100% Barbera

Eine Vielzahl von Aromen, eingebunden in warme, weiche Tannine zeichnet den üppigen Barbera aus, ein ganz großer Wein! Früchte, Gewürze, Schokolade, Lakritze: Eine Vielzahl von Aromen, eingebunden in warme, weiche Tannine zeichnet diesen 7-8 Monate im Eichenfass gereiften Rotwein aus. Ein stoffreicher, üppiger Barbera, der zu den ganz großen Weinen gezählt werden darf.

IL RISTORANTE

DIANA

Costiolo „Sangue di Giuda,, € 24,00

Conte Vistarino, Lombardei 2021

Rebsorten: Croatina, Uva Rara und Barbera

Das Aroma ist feinwürzig. Im Geschmack süß, elegant und glatt. Mit einer perfekten Balance zwischen Säure und natürlicher Süße.

„Stèfen 1624,, DOCG € 149,00

DE STEFANI Azienda Agricola, Veneto 2017

Rebsorte: 100% Marzemino

Bei der Weinbereitung greift man auf eine besondere Herstellungstechnik zurück, die das Trocknen der Trauben nach alter Tradition und eine lange Veredelung des Weins in kleinen Eichenfässern vorsieht. Das Ergebnis ist ein trockener Wein, der sich mit den Jahren verbessert. Intensives und umhüllendes Bouquet nach reifen Waldfrüchten und Veilchen. Voller Geschmack nach Weichselkirschen und reifen Brombeeren.

„SOLÈR,, IGT € 36,00

DE STEFANI Azienda Agricola, Veneto 2019

Rebsorte: Marzemino, Refosco, Merlot und Cabernet Sauvignon

Fruchtiges Bouquet nach reifen Früchten, eingelegten Pflaumen und Veilchen, ausgeprägte aetherische und würzige Noten. Am Gaumen vollmundig, umhüllend, sehr weich mit komplexen Tertiär-Aromen.

„Cabernet Sauvignon,, DOC € 32,00

DE STEFANI Azienda Agricola, Veneto 2020

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

intensive, rubinrote Färbung; fruchtiger Duft nach reifen roten Beeren; harmonisch, voll im Geschmack mit dem richtigen Grad an Tanningehalt und mit gefälligen Waldbeernuancen.

„Chianti Classico,, DOCG Riserva 2006 € 59,00

Marchese Antinori, Toskana 2013 € 59,00

Rebsorte: 90% Sangiovese, 10% Cabernet 2015/2016 € 59,00

Die Weingüter Tiganello, Badia a passignano und Péppoli liefern die Trauben für diesen nur in guten Jahren produzierten Chianti Classico Riserva. Ein voller Wein, 12 Monate ausgebaut in Barriques, der im Aroma an Kirschen, Veilchen und Tabak erinnert.

IL RISTORANTE

DIANA

„Cingolo,,

€ 24,00

Azienda Leonucci, Umbrien 2016

Rebsorte: 15% Sagrantino/ 85% Merlot

Bouquet von roten Früchten mit Noten von Vanille, Kakaopulver, Balsamico. Geschmack: weich, elegant und perfekt integriert Tannine, es ist ein Wein von großer Eleganz und Komplexität.

„Montignanello,,

€ 36,00

Azienda Leonucci, Umbrien 2016

Rebsorte: 85% Sagrantino/ 15% Merlot

Der Montignanello ist ein sehr voller, Kräftiger, Tanninhaltiger Rotwein, aus Umbrien. Ein Optimaler begleiter zu herzhaften rotem Fleisch wie Lamm und Wild.

„Tempranijo,, IGT

€ 44,00

Casale del Giglio, Lazio 2016

Rubinrot. Duft nach Himbeere und Waldfrüchten mit Note von Mascara-Kirsche.

Reichhaltig am Gaumen mit Noten von Gewürzen und Früchten mit anhaltendem Finale.

„Patrimo,,

€ 115

Feudi di san Gregorio, Kampanien IGT 2011

Rebsorte; 100% Merlot

Er fasziniert durch seine dichte rubinrote Farbe, die fast schon ins Schwarze tendiert und sich klar und dennoch voller Tiefe zeigt. In der Nase enthüllt er Aromen von eingekochten schwarzen Früchten mit Anklängen von süßen Gewürzen, aber auch Eukalyptus, Vanille und Kaffee. Am Gaumen hinterlassen Volumen und Konzentration einen bleibenden Eindruck. Die süßen und zarten Tannine sind perfekt in diesen exzellent ausbalancierten Wein eingebunden. In dem lang anhaltenden Abgang verbinden sich fruchtige und würzige Noten mit Röstaromen.

Villa Santera „Primitivo di Manduria,,

€ 32,00

Leone de Castris, Apulien DOC 2010

Rebsorte: 100% Primitivo di Manduria

Intensiv purpurrot, intensives Bukett von Kirschen und Tabak. Samtweich am Gaumen mit ausgewogener Struktur und herrlicher Balance ist der Manduria wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch.

„Marpione,, Primitivo Riserva DOP € 32,00

Gioa Del Colle, Tenuta Viglione, Apulien 2018

Rebsorte: 100% Primitivo di Manduria

Ein Riserva aus 100% Primitivo Trauben. Tief rubinrote Farbe. Bukett von wilden Beeren mit Noten von Unterholz und mediterranem Gebüsch. Am Gaumen kräftig mit besonderen Fruchtnoten auf einem Fundament von Lakritz. Anhaltendes Finale.

„Es,, Primitivo di Manduria DOC € 90,00

Gianfranco Fino, Apulien 2014

Rebsorte: 100% Primitivo

Herrlich intensives Bouquet mit würzigen Noten von schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und Tabak. Am Gaumen kompakt, hervorragend strukturiert und sehr gut ausbalanciert mit spürbarer Säure und angenehmen Tanninen. Lang und sehr fruchtig. Ein Verführer mit viel Eleganz.

„Jo,, Negroamaro DOC € 90,00

Gianfranco Fino, Apulien 2012

Rebsorte: 100% Negroamaro

Sehr tiefes Rubin, dicht und überbordend in der Nase Aromen von Pflaumenlikör, reifer roter Kirsche, Milkschokolade, Tabak und einem Hauch Zimt. Am Gaumen üppig und weich, wie Samt und Seide, endet mit edlen, süßen Tanninen und großer Länge. Ganz und gar erstaunliche Pracht.

„L´Atto,, Aglianico delle Vulture DOC € 24,00

Halbe Flasche (0,375l) € 11,50

Cantine del Notaio, Basilikata 2019

Rebsorte: 100% Aglianico

Ausgewogen, mit Noten von Früchten und weichen Tanninen Intensive rubinrote Wein mit Noten von roten Früchten mit würzigen Noten. Im Mund reich, voll und mit sehr feinen Tanninen, die Länge und Ausdauer geben.

„Il Repertorio,, Aglianico delle Vulture DOC € 32,00

Cantine del Notaio Basilikata 2017

Rebsorte: 100% Aglianico

Lebendiger, leicht kräuteriger und floraler Duft nach eingemachten roten Beeren und Kirschen mit schwarzbeerigen Nuancen. Im Mund relativ kühl, saftige Frucht und schokoladig-röstiges Holz, recht kräftig, nachhaltig am Gaumen, harmonische, reife Tannine, viel Schmelz, guter Abgang

IL RISTORANTE

DIANA

„La Firma,, Aglianico delle Vulture DOC € 45,00

Cantine del Notaio, Basilikata 2011

Rebsorte: 100% Aglianico

Konzentriertes, fast undurchdringliches Rubinrot. Umhüllendes Bouquet mit deutlichen Noten von Sandelholz, Cassis und reifen Beeren. Im Gaumen zeigt der La Firma ein perfektes Zusammenspiel von süsser Frucht, raffinierten Vanille- und Schokoladearomen und ätherischen Noten. Ein mächtiger Wein, auf kräftigem, feinsten Tannin.

„Il Sigillo,, Aglianico delle Vulture DOC € 49,00

Cantine del Notaio, Basilikata 2010

Rebsorte: 100% Aglianico

Bukett von unglaublich vielen dunklen Beeren, Datteln und Feigen verbünden sich zu einem fruchtigen, atemberaubenden Auftritt an den Geruchsknospen. Wie Samt und Seide fließt der Il Sigillo auf die Zunge und macht sanften, dennoch bestimmenden Druck am Gaumen. Absolut der "Hammer" dieser Rotwein. Man schmeckt frische und getrocknete, dunkle Früchte, darunter Schlehdorn und Pflaume, beste herbe Schokolade.....

„Aglianico del Vulture,, 2010 DOC €69,00

Re Manfredi, Basilikata

Rebsorte: 100% Aglianico

Duft nach Sauerkirsche, Pflaume und Veilchen. Elegante Gewürznoten nach Vanille und Thymian.

Am Gaumen saftig und mineralisch mit gut eingebundenen Tanninen.

„Barrua,, Isola dei Nuraghi 2018 IGT €59,00

Agricola Punica, Sardinien

Rebsorte: 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Strahlendes Rubin mit dunklem Rand. In der Nase fruchtige und würzige Noten.

Schattenmorelle, Unterholz, Vanille, Johannisbeere, Cassis und Holunder. Daneben Zedernholz, Lakritz und eine leicht animalische Vene. Am Gaumen üppig und stoffig mit fleischiger Textur, straffer Säure und gut eingebundenem, süßem Tannin. Das Finale gestaltet sich persistent und fruchtunterlegt.