



Herzlich willkommen im Casa al Porto

In unserem im Jahr 2022 eröffneten Restaurant erwartet Sie
authentische, italienische Küche.



Italienisches Essen begeistert !

Im Casa al Porto möchten wir Ihnen unsere italienische Heimat
ein wenig nach Kiel bringen.

Wir servieren unsere frischen Speisen mit viel Leidenschaft
und Charme.

Ob klassische Pastagerichte, knusprige Pizzen oder Spezialitäten
mit frischem Fisch oder auch Fleisch,
bei uns gibt es alles, was das italienische Herz begehrt.

Wir verwöhnen Sie nicht nur kulinarisch, sondern vor allem auch
mit viel Gastfreundschaft und Herzlichkeit.

Donato & *Domenico*
Tripaldi *Vigliotti*

Buon Appetito



Antipasti

Bruschetta della Casa

8,90 €

traditionell geröstetes Ciabatta Brot (3 Stück) mit Tomaten, Pistazien und Mozzarella

Carpaccio di Manzo

18,90 €

hauchdünnes Rindfleisch auf Rucolabett mit gehobeltem Parmesankäse und hausgemachter Zwiebelmayonnaise

Vitello Tonnato

18,10 €

hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Quartetto Italiano

18,90 €

Vitello Tonnato – Caprese – Carpaccio – Bruschetta

Trittico Napoletano

14,90 €

Dreierlei aus hausgemachten Kroketten mit Schinken-Mozzarella-Füllung, frittierten Reisbällchen auf Tomatensauce serviert sowie Auberginenauflauf

Antipasto Misto Casa al Porto

(ab 3 Personen)

13,90€ /Pers.

gemischte Vorspeisenvariation mit Gemüse, Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Bruschetta, Parmaschinken, Büffelmozzarella und Lachs-Carpaccio





Insalate / Salate

Insalata mista piccola
kleiner gemischter Salat

7,90 €

Insalata mista grande
großer gemischter Salat

11,90 €

Insalata Caprese

Tomaten, Burrata und karamellisierte Zwiebeln

16,50 €

Insalata Casa al Porto

großer gemischter Salat mit Rindfleischstreifen, Walnüssen und Parmesankäse

18,90 €

Insalata con Salmone e Mango

großer gemischter Salat mit Lachs und Mango

18,90 €

Insalata Sapore

Rucolasalat mit Parmaschinken, Walnüssen und Ziegenkäse

17,90 €

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit einer hausgemachten italienischen Vinaigrette

Focacce / Focaccia

Focaccia olio e rosmarino

mit Olivenöl, Rosmarin und Aioli

7,90 €

Focaccia parma e bufala

mit Parmaschinken, Büffelmozzarella und Rucola

12,90 €





Pasta / Nudeln

Spaghetti alla Carbonara 18,90 €
traditionelle Spaghetti Carbonara

Spaghetti con Nerano e Caciocavallo 17,90 €
Spaghetti mit Zucchini, Minze und Provolone (italienischer Hartkäse)

Paccheri con Puttanesca di Salmone 21,90 €
frische, breite Nudelringe mit Lachs, Sardellen, Oliven und Kapern in Sanmarzano Tomaten Sugo

Tagliolini al Tartufo 26,90 €
frische, dünne Bandnudeln mit Parmesancreme und frischen Trüffeln

Gnocchi Vesuvio 17,90 €
mit Mozzarella und Brotkruste überbackene Kartoffelgnocchi mit gelben und roten Datteltomaten

Tagliolini al Cinghiale 22,90 €
frische, dünne Bandnudeln mit Wildschweinragout und Burrata

Tagliolini con Crema di Piselli, Crudo di Pescatrice e Lime Nero 24,90 €
frische, dünne Bandnudeln mit grüner Erbsencreme, Seeteufel-Carpaccio und schwarzem Limettenpulver

Spaghetti al Nero di Seppia con Frutti di Mare 22,90 €
Schwarze Spaghetti mit Meeresfrüchten in Cherrytomaten-Weissweinsud

Paccheri Casa al Porto 23,90 €
frische, breite Nudelringe mit Steinpilzen, Rinderstreifen und Pistazien Béchamelsauce





Pizze / Pizzen

Steinofenpizza

Die Pizzen werden mit Mozzarella und Sanmarzano Tomatensoße belegt. . . Ø32 cm

<i>Pizza Margherita</i>	12,90 €
Basilikum	
<i>Pizza Salami</i>	15,60 €
italienische Salami	
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i>	15,90 €
Schinken und Champignons	
<i>Pizza Parma</i>	19,90 €
Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	
<i>Pizza Quattro Formaggi</i>	15,90 €
Vier Sorten Käse	
<i>Pizza Diavolo</i>	15,60 €
italienische, scharfe Salami	
<i>Pizza Vegetariana</i>	15,90 €
Paprika, Zucchini, Aubergine	
<i>Pizza Tonno e Cipolla</i>	15,90 €
Thunfisch und Zwiebeln	
<i>Pizza Calzone</i>	19,90 €
Salami, Kochschinken, Ricotta und Mozzarella	
<i>Pizza Tresapori</i>	19,90 €
Parmaschinken, Caprese und scharfe Salami	
<i>Pizza Tricolore</i>	18,90 €
Tomaten- und Mozzarellascheiben, Basilikum	

Le Nostre Pizze Speciali

<i>Pizza Salsiccia e Friarielli (Bianca)</i>	18,90 €
Mozzarella, Salsiccia (italienische Fenchelbratwurst), Wildbrokkoli und geräucherter Provola-Käse	
<i>Pizza Dello Chef (Bianca)</i>	22,90 €
Büffelmozzarella, Trüffelcreme, Steinpilze, Kartoffeln, italienisches Spanferkel und Provolone-Flocken (italienischer halbfester Hartkäse)	
<i>Pizza Figlia 'E Zucchin</i>	18,90 €
Mozzarella, gelbe Cherrytomaten, frittierte Zucchini und Parmesankäse	
<i>Pizza Golosa</i>	20,90 €
Mozzarella, Salsiccia (italienische Fenchelbratwurst), Steinpilze, Gorgonzola und Parmesankäse	





Carne / Fleisch

Bistecca al Pepe Verde 2.0

32,90 €

Tranchiertes Rumpsteak auf Pfeffersauce mit Steinpilzen und Kartoffelstampf

Involentino di Pollo della Casa

27,90 €

Mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllte Hähnchenbrustfiletrolle auf Kartoffelcreme serviert

Tomahawk di Suino Nero Siciliano

35,90 €

Tomahawk vom sizilianischem schwarzen Schwein mit geräuchertem Käse überbacken, auf gebratenen Steinpilzen serviert

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen unsere Tagesbeilage und einen kleinen Salat.

Pesce / Fisch

Filetto di Salmone

27,90 €

Lachsfilet mit Kartoffelkruste auf Basilikumcreme serviert

Tonno in Crosta di Nocciole

29,90 €

Thunfischsteak (medium rare gebraten) mit Haselnusskruste, karamellisierten Zwiebeln und Balsamicocreme

Orata alla Griglia

25,90 €

Doraden vom Grill

Calamari Fritti

26,90 €

Frittierte Calamari mit Spaghetti Aglio Olio

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen unsere Tagesbeilage und einen kleinen Salat.





Menu Bambino *für unsere kleinen Gäste*

Micky Maus Teller 9,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes

Pizza Pinocchio 8,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und einem Belag Deiner Wahl
(Salami, Schinken oder Champignons)

Spaghetti Tom und Jerry 8,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce

Dessert

Tiramisu della Casa 9,90 €
hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta al Cioccolato Bianco 9,90 €
Panna Cotta aus weißer Schokolade, Passionsfrucht und
Schokoladencrumble

Soufflé' al Cioccolato e Caramello 9,90 €
Schokoladen Soufflé' mit einem flüssigem Karamellkern und Vanille Eis

Crème Brûlée 9,60 €
Hausgemachte Crème Brûlée

Tartufo Cocco e Nocciola 10,90 €
Kokos-Trüffel mit Schoko-Haselnuss-Kern, mit Espresso übergossen





Aperitivi

Campari¹	2cl	4,90€
Martini Bianco, Rosso o. Extra dry	5cl	5,90€
Sarti Spritz Sarti Rosa, Prosecco, Prosecco, Sodawasser, Limetten		9,60€
Limoncello Spritz		9,60€
Aperol Spritz^{1,8}		9,60€
Lillet Wild Berry Lillet, Russian Wild Berry, Beerenmischung, Minze		9,60€
Italiens Lieblings-Aperitiv Crodino Alkoholfrei Fl. 0,1l serviert mit Eis & Zitrone		4,60€
Crodino Spritz Crodino, Sodawasser		6,90€
Prosecco / Prosecco Rose' (Flasche)	2cl	9,60€
Guido Berlucchi - Lombardei 61 Franciacorta Extra Brut DOCG	0,375l 0,75l	34,90€ 59,90€
Ein eleganter, trockener Schaumwein mit einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten auf der Hefe. Frisch, reichhaltig und raffiniert, mit einer bemerkenswerten Länge, geprägt von saftigen Apfel- und Birnennoten sowie einem dezenten Hauch von Zitrone im Finale. Bemerkenswerte Frische und lebendige Säure, eingebettet in eine seidige Textur und harmonische Balance.		
Guido Berlucchi - Lombardei 61 Franciacorta Rosé DOCG	0,375l 0,75l	39,90€ 64,90€
Ein eleganter Rosé-Schaumwein, der die Kraft des Pinot Noir mit der Eleganz des Chardonnay vereint. Das Bouquet entfaltet elegante Aromen von Waldbeeren, reifen Früchten sowie zarten Noten von Brioche und Haselnüssen. Am Gaumen ist er fein, lebendig und vollmundig, mit einer ausgewogenen Säure und einem mineralischen Abgang.		
Negroni Campari, Gin, Roten Wermuth		8,90€





Aperitivi

Casa Sant' Orsola - Piemont LX Luxury Prosecco Spumante Millesimato DOC

**Fl. 0,75 l | 29,90 €
0,1 l | 6,90 €**

Ein ausgesprochen eleganter und fein ausbalancierter Prosecco, der mit seiner fruchtigen Frische, zarten Perlage und harmonischen Struktur begeistert. Die dezente Restsüße unterstreicht die lebendigen Fruchtnoten, ohne aufdringlich zu wirken. Insgesamt ein stilvoller, moderner Schaumwein, der Leichtigkeit und Genuss auf hohem Niveau vereint.

Casa Sant' Orsola - Piemont LX Luxury Prosecco Spumante Rosé Millesimato DOC

**Fl. 0,75 l | 29,90 €
0,1 l | 6,90 €**

Ein edler Rosé-Prosecco mit feiner, anhaltender Perlage und einem zarten Lachston im Glas. In der Nase verführerisch mit Noten von roten Beeren, Zitrus und floralen Anklängen. Am Gaumen frisch, ausgewogen und elegant, mit feiner Fruchtigkeit und einem angenehm trockenen Finish. Dieser Millesimato Rosé vereint Stil und Raffinesse.

Bottega - Venetien Gold Prosecco Spumante Brut DOC

Fl. 0,75 l | 59,90 €

Ein eleganter Schaumwein, der durch seine luxuriöse Präsentation und ausgewogene Aromatik besticht. Überzeugt mit seiner feinen Perlage und frischen Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich weich, harmonisch und lebendig.

Bottega - Venetien Rose Gold Spumante Brut

Fl. 0,75 l | 59,90 €

Ein exquisiter Rosé-Schaumwein, der sich durch seine Eleganz, Frische und sein luxuriöses Design auszeichnet. Intensives und raffiniertes Aroma mit Noten von Waldbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und floralen Anklängen sowie zarten Hefenoten. Am Gaumen harmonisch und fein, mit einer anhaltenden Fruchtigkeit und einer angenehmen Mineralität.





Rum

Bacardi Superior	4 cl	6,90€
Havana 3 Jahre	4 cl	6,90€
Don Papa	4 cl	9,90€
Zacapa Reserva 23 Solera	4 cl	14,50€

Brandy

Vecchia Romagna	4 cl	6,90€
-----------------	------	-------

Cocktails / Longdrinks

Bombay Gin Tonic	9,90€
Hendricks Gin Tonic (mit Gurke)	11,90€
Havana Cola	9,90€
Espresso Martini	10,60€

Amalfiküsten Gin

Gin Berry (Malfy Gin Rosa, Russian Wild Berry)	9,90€
Malfy Gin Arancia (mit Tonic und Orangenscheibe)	9,90€
Malfy Gin Limone (mit Tonic und Zitronenscheibe)	9,90€
Malfy Gin Originale mit Tonic	9,90€

Digestivi

Amaretto Disaronno	2cl	4,50€
auf Wunsch mit Sahne		+ 0,80€
Sambuca Molinari	2cl	4,50€
Limoncello	2cl	4,50€
Amaro Montenegro	2cl	4,50€
Amaro Averna	2cl	4,50€
Amaro Ramazzotti	2cl	4,50€
Amaro del Capo (Italiens Lieblingsbitter)	2cl	4,50€
Fernet Branca	2cl	4,50€

Grappa

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Grappakarte.





Caffè

Espresso ²	2,90€
Doppelter Espresso ²	4,90€
Kaffee ²	2,90€
Cappuccino ²	4,50€
Latte Macchiato ²	4,50€
Milchkaffee ²	4,60€
Heiße Schokolade	3,90€
Heiße Schokolade mit Sahne ¹⁰	4,60€

Tea (Tea Diamond "Eilles")

Friesische Mischung Broken 4,00€
kräftige Mischung aus Assam, Ceylon und Sumatra-Tees mit dem charakteristisch würzigen Geschmack, vollmundig, mit dunkler Tassenfarbe

Grüntee Asia Superior Blatt 4,00€
unfermentierter Spitzentee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympathisch weicher, zartsüßer, angenehm-herber Geschmacksnote und leuchtend hellgelber Tassenfarbe. Versuchen Sie ihn pur, nach kurzer Ziehzeit, für einen anregenden Genuss.

Kräutergarten 4,00€
reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nana Minze, Rotbusch und Süßholz, mit süß-würzigem Geschmack

Rooibos Vanille 4,00€
südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit köstlichen Vanillestückchen und feinem Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und ist koffeinfrei. Einfach lecker!
Enthält Aroma

Sommerbeeren 4,00€
Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren, die mit lieblichem Erdbeer- Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend!





Ital. Mineralwasser

St. Pellegrino

0,25l 3,80€

0,75l 7,20€

Acqua Panna

0,25l 3,80€

0,75l 7,20€

Analcolici – Granini Säfte

Coca Cola^{1,2}

0,33l 4,60€

Coca Cola Zero^{1,2,9}

0,33l 4,60€

Fanta¹

0,33l 4,60€

Sprite^{1,5}

0,33l 4,60€

Spezi¹

0,33l 4,60€

Pfirsich Ice Tea

0,33l 4,60€

Zitronen Ice Tea

0,33l 4,60€

Apfelsaft

0,20 l 3,50€

Orangensaft

0,20 l 3,50€

Kirschnektar

0,20 l 3,50€

Bananennektar

0,20 l 3,50€

KiBa

0,40 l 5,50€

Granini Apfelschorle

0,33 l 4,60€

Granini Rhabarberschorle

0,33 l 4,60€

Granini Maracujaschorle

0,33 l 4,60€

Homemade Limonaden

Pink Lemonade

0,4 l 6,50€

(Grave – Drachenfrucht- Sodawasser)

Casa al Porto Lemonade

0,4 l 6,50€

(Limetten – Minze - Sodawasser)

Beach Lemonade

0,4 l 5,90€

(Cranberry- Orange – Pfirsich Sodawasser)

Passion Lemonade

0,4 l 6,50€

(Maracuja – Vanille - Sodawasser)





Birra

Fassbier

Carlsberg Premium Pils	5%	0,3l	4,10€
Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart. Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert		0,5l	6,20€
Duckstein Rotblond original	4,9%	0,3l	4,30€
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten mit angenehm bitterem Abgang		0,5l	6,60€
Alsterwasser	2,5%	0,3l	3,90€
Die klassische Mischung aus frischem Pils vom Fass und leckerer Zitronenlimonade		0,5l	5,90€
Carlsberg alkoholfrei	0,0%	0,3l	4,10€

Birra in Bottiglia – Flaschenbier

Erdinger Weizen	0,5l	6,20€
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	6,20€
Erdinger Kristallweizen	0,5l	6,20€





Calice di Vino Bianco

(offene Weißweine)

Cantina Tollo - Abruzzan

Chardonnay Terre d'Abruzzo IGP

7,90 €

Glas 0,2 l

Überzeugt mit frischem Duft nach exotischen Früchten, ergänzt durch feine Honig- und Vanillenoten. Am Gaumen trocken, weich und ausgewogen mit lebendiger Frische und einem angenehm fruchtigen Abgang.

Cantina Tollo - Abruzzan

Pinot Grigio Terre d'Abruzzo IGP

8,50 €

Glas 0,2 l

Ein frischer, leichter Weißwein mit Aromen von Birne, grünem Apfel und Zitrus. Am Gaumen wirkt er harmonisch, fruchtig und angenehm mineralisch.

Calice di Vino Rosato

(offener Rosèwein)

Cantina Tollo - Abruzzan

Cerasuolo d'Abruzzo DOP

8,50 €

Glas 0,2 l

Ein charaktervoller Roséwein aus 100 % Montepulciano-Trauben. Besticht durch ein intensives Bouquet von Kirsche, roten Beeren und floralen Noten. Am Gaumen zeigt er sich weich, mittelkräftig und samtig.

Calice di Vino Rosso

(offene Rotweine)

Medici Ermete - Emilia-Romagna

Lambrusco Reggiano DOC

6,90 €

Glas 0,2 l

Ein erfrischender, fruchtiger Lambrusco mit lebendiger Perlage und Aromen von Erdbeeren und Kirschen. Trotz seiner Fruchtigkeit bleibt er trocken und ausgewogen, mit einer harmonischen Säurestruktur.

Cantina Tollo - Abruzzan

Merlot Terre d'Abruzzo IGP

7,90 €

Glas 0,2 l

Ein zugänglicher, vollmundiger Rotwein mit Aromen von reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Mit seiner weichen Textur und gut integrierten Tanninen ist er harmonisch und rund im Geschmack.

Cantina Tollo - Abruzzan

Montepulciano d'Abruzzo DOP

8,50 €

Glas 0,2 l

Bietet eine ausgewogene Kombination aus fruchtigen Aromen von Kirschen und Beeren sowie einem Hauch von floralen Noten. Er zeigt sich mit samtigen Tanninen und einem lang anhaltenden Finish.





Vino Bianchi in Bottiglia

(Flaschenweine: weiß)

Kellerei Bozen - Südtirol

Sauvignon Mock DOC

54,50 €

Fl. 0,75 l

Ein ausdrucksstarker Sauvignon Blanc aus den Steillagen rund um Bozen. Zeigt Aromen von Brennessel, grüner Paprika, Pfirsich und Grapefruit. Am Gaumen ist er frisch, lebendig und vollmundig mit einer angenehmen Mineralität und langem Abgang.

Kellerei Bozen - Südtirol

Weißburgunder Dellago DOC

52,90 €

Fl. 0,75 l

Ein eleganter, vielseitiger Weißburgunder. Zeigt frische Aromen von Apfel, Birne und Pfirsich. Am Gaumen trocken, vollmundig und angenehm frisch mit einem schönen, harmonischen Abgang.

La Bollina - Piemont

Gavi DOCG

40,90 €

Fl. 0,75 l

Ein eleganter, erfrischender Weißwein, der eine ausgewogene Kombination aus Fruchtigkeit, Frische und Mineralität zeigt. Am Gaumen trocken, lebendig und mit einer eleganten Struktur.

Turina - Lombardei

Vigna Fenil Boi Lugana DOC

37,90 €

Fl. 0,75 l

Ein charaktvoller Weißwein aus den südlichen Weingärten des Gardasees. Intensives Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten, einem Hauch von weißen Blüten sowie Noten von Zedernholz und Akazienhonig. Am Gaumen weich, reichhaltig und dynamisch.

Formentini - Friaul

Chardonnay Collio DOC

34,90 €

Fl. 0,75 l

Ein harmonischer und gut strukturierter Wein, der durch sein komplexes Bouquet mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Salbei und Mandeln überzeugt. Am Gaumen rund, ausgewogen und frisch, mit einer seidigen Textur und einer feinen Mineralität.

Formentini - Friaul

Pinot Grigio Collio DOC

38,90 €

Fl. 0,75 l

Dieser Wein zeichnet sich durch seine Finesse und Komplexität aus. Ein vielschichtiges Bouquet mit Aromen von reifer Birne, gelbem Pfirsich, weißem Honig, Wiesenblumen und einem Hauch von Heu. Am Gaumen weich, frisch und harmonisch mit einer ausgewogenen Struktur und lebendiger Säure.

Cantina di Venosa - Basilikata

Verbo Malvasia Basilicata IGP

29,90 €

Fl. 0,75 l

Ein ausdrucksstarker Weißwein aus der Basilikata, der die aromatische Vielfalt der Malvasia-Traube eindrucksvoll zur Geltung bringt. Aromen von reifen gelben Früchten ergänzt durch florale Noten von Jasmin und Akazienhonig sowie einem Hauch von Muskat. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit einer lebendigen Säurestruktur.

Donnafugata - Sizilien

Sur Sur Grillo Sicilia DOC

38,50 €

Fl. 0,75 l

Ein frischer, aromatischer Weißwein mit Noten von weißem Pfirsich, Grapefruit und Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich weich, lebendig und mineralisch.

Donnafugata - Sizilien

Lighea Zibibbo Sicilia DOC

44,50 €

Fl. 0,75 l

Ein eleganter Weißwein aus 100 % Zibibbo, der auf der Insel Pantelleria angebaut wird. Er präsentiert sich mit komplexen Aromen von Orangenblüte, Zedernfrucht, Bergamot und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch, mineralisch und harmonisch mit einer angenehmen Länge.

Vino Rosati in Bottiglia

(Flaschenweine: Rosè)

Cantina di Venosa - Basilikata

Verbo Rosato Basilicata IGP

29,50 €

Fl. 0,75 l

Ein attraktiver Roséwein aus der Region Basilikata, der aus der autochthonen Rebsorte Aglianico vinifiziert wird. Intensives, fruchtiges Bouquet mit klaren Aromen von Kirsche, Erdbeere und Himbeere, begleitet von zarten floralen Noten. Frisch, ausgewogen und gut strukturiert mit einer lebendigen Säure.



Vino Rossi in Bottiglia

(Flaschenweine: Rot)

Tenuta La Giustiniana - Piemont

Piemonte Barbera DOC Grangiarossa

34,90 €

Fl. 0,75 l

Blutrot Bouquet mit fruchtigen Aromen und leichte krautige Anklänge Voll, reich und harmonisch.

Santa Sofia - Venetien

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

49,50 €

Fl. 0,75 l

Schönes, klares, recht brillantes Rubinrot, Am Gaumen wirkt er konzentriert, ein seidiges und samtiges Tannin mit einer sehr dynamischen Säure.

San Leonino - Toskana

Al Limite Chianti Classico DOCG

38,90 €

Fl. 0,75 l

Verströmt ein intensives Bouquet von roten Früchten wie Kirschen und Johannisbeeren, begleitet von subtilen Noten von Veilchen, Gewürzen und einem Hauch von Tabak. Am Gaumen zeigt er eine ausgezeichnete Balance zwischen Frische, Tanninen und Säure.

Cantina di Montalcino - Toskana

Rosso di Montalcino DOC

39,50 €

Fl. 0,75 l

Zeigt eine aromatische Fülle mit fruchtigen Noten von schwarzen Beerenfrüchten, Johannisbeeren und Kirschen, ergänzt durch subtile florale Aromen und eine leichte Würze. Am Gaumen frisch und lebendig, mit einer guten Struktur.

Grattamacco - Toskana

Grattamacco Bolgheri Rosso DOC

60,50 €

Fl. 0,75 l

Überzeugt mit einer harmonischen und komplexen Struktur. Er bietet reiche Aromen von reifen roten Früchten wie Kirsche und Pflaume, die von Schokolade, Tabak und Gewürzen begleitet werden. Am Gaumen ist er vollmundig, mit einer guten Balance zwischen feinen Tanninen und einer frischen Säurestruktur.

Cantina Tollo - Abruzzien

Mò Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP

44,50 €

Fl. 0,75 l

Intensives Bouquet, das an dunkle Früchte wie Schwarzkirschen, Pflaumen und Brombeeren erinnert. Dazu gesellen sich würzige Noten von Pfeffer, Zimt und Tabak sowie eine leichte Holznoten. Vollmundig und harmonisch, mit weicheren Tanninen und einer guten Struktur.

Tenuta Viglione - Apulien

Sellato Primitivo Gioia del Colle DOP

36,50 €

Fl. 0,75 l

Ein kraftvoller und eleganter Rotwein aus Apulien, der die typischen Merkmale der Primitivo-Rebe meisterhaft verkörpert. Reichhaltiges Bouquet mit Aromen von reifen dunklen Früchten, begleitet von würzigen Noten, die an Pfeffer und Tabak erinnern. Vollmundig und samtig mit gut integrierten, weichen Tanninen.

Cantina di Venosa - Basilikata

Verbo Aglianico del Vulture DOP

29,90 €

Fl. 0,75 l

Zeigt ein vinöses Bouquet mit delikaten Aromen von schwarzen Johannisbeeren und einer moderaten Würze. Am Gaumen trocken, harmonisch und anhaltend.

Tenuta Viglione - Apulien

Morso Rosso Susumaniello Puglia IGP

44,00 €

Fl. 0,75 l

Präsentiert sich als ein gut balancierter, ausdrucksstarker Wein. Vollmundig und geschmeidig, mit einer lebhaften Säure und gut eingebundenen feinen Tanninen. Die Aromen von Kirsche, Veilchen und Gewürzen verleihen ihm eine raffinierte Fruchtigkeit und Würze.

Kellerei Bozen - Südtirol

Blauburgunder DOC

46,50 €

Fl. 0,75 l

Fruchtig und blumig, nach roten Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und Veilchen mit einem leichten würzigen Lakritzton. Am Gaumen vollmundig, fruchtbetont, samtig, mittelkräftig mit leichter Gerbstoffstruktur.



Casa al Porto Cantina Privata

(exclusive Flaschenweine: Rot)

Santa Sofia - Venetien

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

79,50 €

Fl. 0,75 l

Ein kräftiger, komplexer Wein mit einer tiefen Fruchtigkeit von reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen vollmundig, mit gut integrierten, weichen Tanninen. Ein eleganter Amarone, der sowohl mit seiner Struktur als auch mit seiner Aromenvielfalt beeindruckt.

Cantina di Montalcino - Toskana

Brunello di Montalcino DOCG

74,90 €

Fl. 0,75 l

Von komplexer Aromatik. Zu den dominierenden Aromen gehören dunkle Früchte wie schwarze Kirsche, Pflaume und schwarze Johannisbeere, die von subtilen, würzigen Noten begleitet werden. Vollmundig und kraftvoll, mit einer ausgezeichneten Balance zwischen Frucht, Säure und Tannin. Die Struktur ist fest, die Tannine sind reif und elegant.

Grattamacco - Toskana

L'Alberello Toscana IGT

124,50 €

Fl. 0,75 l

Ein eleganter und komplexer Wein, der mit einer intensiven Fruchtigkeit von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren sowie einer feinen Würze von Zedernholz und Lavendel begeistert. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und gut strukturiert, mit feinen Tanninen und einer harmonischen Säure.

Grattamacco - Toskana

Grattamacco Rosso Bolgheri

Superiore DOC

169,90 €

Fl. 0,75 l

Intensive Noten von reifen schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und mediterranen Kräutern wie Rosmarin und Salbei, ergänzt durch Anklänge von Tabak und Kaffeebohnen. Am Gaumen vollmundig, tiefgründig und komplex, mit perfekt eingebundenen Tanninen. Ausgewogene Säure, die dem Wein Frische verleiht und ihn besonders elegant macht.

Tenuta Tignanello - Toskana

Tignanello

189,50 €

Fl. 0,75 l

Intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur, ist ausgewogen mit sanften Tanninen.

Tanuta Tignanello - Toskana

Solaia

Preis. auf Anfrage

Fl. 0,75 l

Intensiv, fruchtig mit ausgewogener Struktur und sanften Tanninen.

