



PINZIMONIO

MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE





PINZIMONIO
MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

VORSPEISEN STARTERS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Bruschetta
<i>Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikum</i>
Bruschetta
<i>Toasted bread gets rubbed with garlic and topped with marinated tomatoes</i> | 5,90 € |
| 2. | Halloumi-Käse vom Grill
<i>original zypriotischer Kräuter-Käse mit gegrillten Tomaten auf Rucola</i>
Grilled Haloumi Cheese
<i>original cyprian herb cheese with grilled tomatoes on rucola</i> | 6,90 € |
| 3. | Antipasti Misto
<i>gemischter Vorspeisenteller</i>
Antipasti Misto
<i>plate of mixed vegetables and sausages</i> | 11,90 € |
| 4. | Carpaccio vom Rindfleisch
<i>auf Rucolanest, Kapern, Pinienkerne und Parmesan</i>
Beef Carpaccio
<i>on rucola, capers, pine nuts and parmesan</i> | 12,90 € |
| 5. | Vitello Tonato
<i>mit Rucola und Kapern</i>
Vitello Tonato
<i>sliced veal with tunasauce, rucola and capers</i> | 12,90 € |
| 6. | Gambas in Ouzo Sauce
<i>mit Reis serviert</i>
King prawns in Ouzo sauce
<i>with rice</i> | 12,90 € |
| 7. | Gambas in Tomaten-Feta-Sauce
<i>mit Paprika</i>
King prawns in tomato feta cheese sauce
<i>with red peppers</i> | 12,90 € |
| 8. | Panierte Ziegenkäse
<i>paniert mit Müsli, serviert mit hausgemachter Rosenmarmelade</i>
Crispy fried goat cheese
<i>breaded with corn flakes and served with homemade rose jam</i> | 13,90 € |
| 9. | Lachs Tartar
<i>mit Avocado und einer feiner Zitronen-Vinaigrette</i>
Salmone tatar
<i>with avocado and fine lemon vinaigrette</i> | 13,90 € |
| 10. | Thunfisch Carpaccio
Tuna Carpaccio | 14,90 € |
| 11. | Gegrillter Oktopus
<i>auf Rucola-Nest, mit Kapern und feiner Knoblauchsauce</i>
Grilled octopus
<i>on rucola with capers and a fine garlic sauce</i> | 14,90 € |
| 12. | Extra Brot
Basket with bred | 2,00 € |



PINZIMONIO

MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

SUPPEN SOUPS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 13. | Tomaten-Crèmesuppe
<i>mit Frischkäse und Croutons</i>
Tomato Cream Soup
<i>with fresh cheese and croutons</i> | 6,90 € |
| 14. | Saisonsuppe
Seasonsoup | 8,90 € |

SALATE SALADS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 15. | Kleiner gemischter Beilagen-Salat
<i>mit hausgemachtem Dressing</i>
Small mixed size salad
<i>with homemade dressing</i> | 5,90 € |
| 16. | Salat Rucola
<i>mit hausgemachtem Dressing</i>
Rucola salad
<i>with homemade dressing</i> | 9,90 € |
| 17. | Traditioneller Bauernsalat nach griechischer Art mit kretanischem Zwieback
<i>Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta (Schafskäse) und Olivenöl</i>
Traditional greek farmers salad with cretan rusk bread
<i>tomatoes, cucumber, onions, olives, peppers, feta (cheese) and olive oil</i> | 10,90 € |
| 18. | Tomaten mit Büffel-Mozzarella
Tomatoes with buffalo mozzarella | 10,90 € |
| 19. | Salat Mediterran
<i>mit Rucola, sonngetrockneten Tomaten, Pinienkernen, gegrillten Auberginen, Halloumi-Käse, Knoblauchbrot mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette</i>
Mediterranean salad
<i>rucola salad with dried tomatoes, pine nuts, grilled aubergine, halloumi cheese, garlic bread and balsamico-olive-oil vinaigrette</i> | 11,90 € |
| 20. | Oktopussalat
<i>mit frischem Gemüse und Senf-Vinaigrette</i>
Octopus salad
<i>with fresh vegetables and mustard-vinaigrette</i> | 13,90 € |
| 21. | Pinzimonio Salat
<i>frischer Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten und Parmesan-Späne</i>
Pinzimonio salad
<i>fresh salad with grilled chicken breast, cherry tomatoes and parmesan nest</i> | 13,90 € |
| 22. | Rucola Salat mit warmen Ziegenkäse
<i>und getrockneten Feigen und Walnüssen</i>
Rocula salad with warm goat cheese
<i>and dried figs and walnuts</i> | 14,90 € |
| 23. | Feldsalat mit karamellisierter Kalbsleber und Cherry Tomaten
Field salad with caramelized calf liver and cherry tomatoes | 17,90 € |
| 24. | Salatteller Tagliata (Rinderfiletspitzen)
<i>mit Rucola, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Pinienkernen, sonngetrockneten Tomaten und Balsamico Creme</i>
Beef filet salad
<i>with rucola, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pine nuts, dried tomatoes and balsamico cream sauce</i> | 19,90 € |



PINZIMONIO
MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

PASTA & RISOTTO

- | | | |
|-----|---|---------|
| 31. | Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil | 8,90 € |
| 32. | Spaghetti aglio e olio
<i>mit Knoblauchsauce, Peperoncino und Olivenöl</i>
Spaghetti aglio e olio
<i>with garlic sauce and chili peppers</i> | 8,90 € |
| 33. | Spaghetti Carbonara
<i>mit Speck^s und Ei in Sahnesauce</i>
Spaghetti Carbonara
<i>with bacon^s and egg & cream sauce</i> | 9,90 € |
| 34. | Lasagne
<i>mit gemischten Hackfleisch und Käse überbacken</i>
Lasagne al forno
<i>with minced meat and cheese on gratin</i> | 11,90 € |
| 35. | Maccheroncini Pesto
<i>Frische Maccheroncini in selbstgemachtem Pesto mit Parmaschinken</i>
Tortellini Panna Prosciutto
<i>Fresh maccheroncini with selfmade pesto and parma ham</i> | 12,90 € |
| 36. | Penne Pollo e Funghi
<i>Penne mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>
Penne Pollo e Funghi
<i>penne with chicken breast and fresh mushrooms in tomato-cream sauce</i> | 12,90 € |
| 37. | Parpadelle Lachs
<i>mit Wodka flambiert, Kirschtomatensauce und Schlagsahne</i>
Tagliatelle with Beef filet
<i>with wodka flambe, cherry tomato and cream sauce</i> | 13,90 € |
| 38. | Tagliatelle Gamba in Kirschtomatensauce
Tagliatelle king prawn in cherry tomato sauce | 15,90 € |
| 39. | Tortelloni
<i>gefüllt mit Steinpilzen in Sahnesauce</i>
Tortelloni
<i>filled with porcini mushrooms and cream sauce</i> | 17,90 € |
| 40. | Tagliolini mit schwarzem Trüffel
Tagliolini with black tartufo | 17,90 € |
| 41. | Risotto Safran
<i>Risotto mit Safran und Halbschalenmuscheln</i>
Risotto saffron
<i>Risotto with saffron and half-shell clams</i> | 15,90 € |
| 42. | Risotto Steinpilze
<i>mit frische Steinpilzen und Parmesancreme</i>
Risotto porcini mushrooms
<i>with fresh porcini mushrooms and parmesancream</i> | 17,90 € |



PINZIMONIO

MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

PIZZA

- | | | |
|-----|---|---------|
| 51. | Pizza Pane
<i>Pizzabrot mit Tomaten und Kräutern</i> | 5,90 € |
| | Pizza Pane
<i>Pizza bred with tomatoes and herbs</i> | |
| 52. | Margherita
<i>Tomatensauce und Mozzarella</i> | 8,90 € |
| | Margherita
<i>with tomato sauce and mozzarella</i> | |
| 53. | Salami
<i>Tomatensauce, Mozzarella und Salami⁵</i> | 10,00 € |
| | Salami
<i>with tomato sauce, mozzarella and salami⁵</i> | |
| 54. | Schinken
<i>Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken⁵</i> | 10,00 € |
| | Ham
<i>with tomato sauce, mozzarella and shoulder ham⁵</i> | |
| 55. | Thunfisch
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel</i> | 10,00 € |
| | Tuna
<i>with tomato sauce, mozzarella, tuna and onions</i> | |
| 56. | Verdura
<i>mit frischem Gemüse, Tomatensauce und Mozzarella</i> | 10,90 € |
| | Verdura
<i>with fresh vegetables, with tomato sauce and mozzarella</i> | |
| 57. | Maria Rosa
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Mozarellakugeln, Kirschtomaten und Rucola</i> | 11,90 € |
| | Maria Rosa
<i>with tomato sauce, mozzarella, mozzarella balls, cherry tomatoes and rucola</i> | |
| 58. | Quattro Formaggi
<i>vier verschiedene Käsesorten</i> | 11,90 € |
| | Quattro formaggi
<i>with four sorts of cheese</i> | |
| 59. | Diavola
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami⁵ und Peperoni</i> | 11,90 € |
| | Diavola
<i>with tomato sauce, mozzarella, spicy salami⁵ and pepperonis</i> | |
| 60. | Quattro Stagioni
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Salami⁵, Schinken⁵ und frischen Champignons</i> | 12,90 € |
| | Quattro stagioni
<i>with tomato sauce, mozzarella, olives, salami⁵, ham⁵ and fresh mushrooms</i> | |
| 61. | Spezial
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Zwiebeln, Peperoni und frischen Champignons</i> | 12,90 € |
| | Special
<i>with tomato sauce, mozzarella, ham, salami, onions, fresh mushrooms, peppers</i> | |
| 62. | El Greco
<i>Tomatensauce, Feta-Käse, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano</i> | 12,90 € |
| | El Greco
<i>with tomato sauce, Feta cheese, onions, peppers, olives and oregano</i> | |
| 63. | Pinzimonio
<i>weiße Pizza mit Mozzarella, Creme fraiche, geräuchertem Lachs, Rucola, Mozzarella Kugeln und Olivenöl</i> | 13,90 € |
| | Pinzimonio
<i>white pizza with mozzarella, creme fraiche, smoked salmon, rucola, mozzarella balls and olive oil</i> | |
| 64. | Prosciutto Crudo
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i> | 13,90 € |
| | Prosciutto Crudo
<i>tomato sauce, mozzarella, rucola, parma ham and parmesan</i> | |
| 65. | Trüffel
<i>weiße Pizza mit Trüffelpaste und frischem schwarzen Trüffel</i> | 18,90 € |
| | Truffle
<i>white pizza with trufflcreme and black tartufo</i> | |



PINZIMONIO
MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

FLEISCH MEAT

71. **Hähnchenbrustfilet Zitronensauce** 14,90 €
serviert mit Rosmarinkartoffeln und kleinem gemischten Salat
Chicken breast with lemon sauce
served with rosemary potatoes and small salad
72. **Hänchenbrustfilet Marsalasauce** 14,90 €
in Marsala-Wein und frischen Champignons serviert mit Rosmarinkartoffeln und kleinem gemischten Salat
Chicken Breast Marsala
on Marsala-Wine and fresh mushrooms served with rosemary potatoes and small salad
73. **Schweinefiletmedaillons** 15,90 €
in Pilzrahmsauce dazu Reis und Salat
Pork filet medallions
served in a mushroomsauce with rice and salad
74. **Kalbsleber vom Grill** 20,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und kleinem gemischten Salat
Grilled calf liver
with Rosemary-baby potatoes and salad
75. **Pinzimonio Grill-Mix** 22,90 €
Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet, serviert mit Backkartoffeln und kleinem gemischten Salat
Pinzimonio grill mix
Beef filet, Chicken breast and Pork filet served with roast potatoes and salad
76. **Argentinisches Rinderfilet** 24,90 €
(200 gr.) mit Backkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem gemischtem Salat
Argentinean Beef filet
(200 gr.) served with roast potatoes, herbed butter and small mixed salad
77. **Australisches Rinderfilet** 44,90 €
(200g) mit Backkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat
Australien Beef filet
(200 g) with roast potatoes, herbed butter and mixed salad
78. **Lammfilet mit Sahnesauce und getrockneten Feigen** 26,90 €
serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree
Lamb filet with cream sauce and dried figs
served with homemade mashed potatoes
79. **Beilagen** 4,90 €
Kartoffeln oder Reis, je Portion
Side dishes
potatoes or rice (per serving)
80. **Portion Sauce** 2,50 €
Pfeffer, Marsala
Serving sauce
pepper, marsala



PINZIMONIO

MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

FISCH VOM GRILL GRILLED FISH

- | | | |
|-----|--|---------|
| 81. | Frische Baby-Calamari
<i>mit feiner Knoblauchsauce, dazu gemischter Salat</i> | 17,90 € |
| | Fresh baby calamari
<i>in delicate garlic sauce, served with a mixed salad</i> | |
| 82. | Frische Jakobsmuschel
<i>mit Selleriepüree in Zitronensauce</i> | 17,90 € |
| | Fresh scallops
<i>with celery puree in lemonsauce</i> | |
| 83. | Black Tiger vom Grill (1 Stück Wildfang)
<i>mit Beilage nach Wahl</i> | 19,90 € |
| | Black Tiger prawns (1 piece wild caught)
<i>served with a side dish of your choice</i> | |
| 84. | Lachs vom Lavastein
<i>Norwegischer Lachs mit Ratatouille</i> | 20,90 € |
| | Salmon from the lava stone
<i>Norwegian salmon with ratatouille</i> | |
| 85. | Frische Dorade
<i>(ca. 450-550) dazu frisches Gemüse</i> | 23,90 € |
| | Fresh Dorade
<i>(approx. 450-550g) served with fresh vegetables</i> | |
| 86. | Frischer Wolfsbarsch vom Grill (ca 450-550 g)
<i>serviert mit frischem Gemüse und Thymian-Olivenöl</i> | 23,90 € |
| | Fresh Sea Bass
<i>(approx. 450-550g) served with fresh vegetables</i> | |
| 87. | Seezunge
<i>(ca.500gr) dazu frisches Gemüse</i> | 25,90 € |
| | Fresh Sole
<i>(approx. 500gr) served with fresh vegetables</i> | |
| 88. | Beilagen (Gemüse)
<i>Side dishes (vegetables)</i> | 5,90 € |
| 89. | Portion Sauce (Pfeffer, Marsala)
<i>Serving sauce (pepper, marsala)</i> | 2,50 € |

DESSERTS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 91. | Hausgemachte Panna cotta mit Karamelsauce
<i>Homemade panna cotta with caramel sauce</i> | 5,90 € |
| 92. | Hausgemachtes Tiramisu
<i>Homemade tiramisu</i> | 5,90 € |
| 93. | Hausgemachtes Cheesecake mit Erdbeersauce
<i>Homemade cheesecake with strawberry</i> | 7,90 € |
| 94. | Marthas Soufflé
<i>Hausgemachter Schokoladekuchen mit Schokoladesauce und Vanilleeis</i> | 8,90 € |
| | Marthas soufflé
<i>homemade chocolate cake with chocolate sauce und vanilla ice cream</i> | |
| 95. | Hausgemachte Bougatsa mit Patisserie Creme
<i>Homemade Bougatsa with patisserie cream</i> | 9,90 € |
| 96. | Käseplatte
<i>Käse Teller mit Feta, Honig, Halloumi, Brie, Parmesan, Wallnüssen und Grissini</i> | 13,90 € |
| | Cheese plate
<i>Cheese plate with feta, honey, zyprean herb cheese, brie, parmesan, walnuts and kritsini</i> | |
| 97. | Griechische Oliven
<i>schwarze Oliven aus Kalamata</i> | 5,90 € |
| | Greek olives
<i>black olives from Kalamata</i> | |
| 98. | Italienische Oliven
<i>grüne Oliven aus Sardinien</i> | 6,90 € |
| | Italian olives
<i>green olives from Sardinia</i> | |



PINZIMONIO
MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	4,00 €
Tasse Kaffee	2,70 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,60 €
Schokolade m. Sahne <i>(kalt oder heiß)</i>	4,00 €
Eilles-Tee	3,20 €
<i>(Kamille, Rooibos Vanille, grün, grüner Yasmin schwarz, Früchte, Pfefferminz)</i>	
Espresso Coretto	4,90 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Frappé	3,50 €
<i>(kalt gemixter Kaffee - cold mixed coffee)</i>	
Freddo Espresso - <i>(kalter Espresso)</i>	3,90 €
Freddo Cappuccino	4,50 €
Griechischer Mokka	3,00 €
Griechischer Mokka Doppio	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino <i>(Mineralwasser)</i>	0,25 l	2,90 €
San Pellegrino <i>(Mineralwasser)</i>	0,75 l	5,90 €
Aqua Panna <i>(Stilles Wasser)</i>	0,25 l	2,90 €
Aqua Panna <i>(Stilles Wasser)</i>	0,75 l	5,90 €
Sanbitter	0,10 l	4,50 €
Bitter Lemon <i>(Thomas Henry)</i>	0,20 l	3,00 €
Tonic Water <i>(Thomas Henry)</i>	0,20 l	3,00 €
Ginger Ale <i>(Thomas Henry)</i>	0,20 l	3,00 €
Pepsi light ^{1,2,3,4}	0,3 l	3,50 €
Pepsi ^{1,2}	0,3 l	3,50 €
Mirinda ^{1,5}	0,3 l	3,50 €
Sprite ^{1,5}	0,3 l	3,50 €
Spezi ^{1,2,5}	0,3 l	3,50 €
Apfelschorle	0,3 l	3,60 €
Saftschorle	0,3 l	3,90 €



PINZIMONIO

MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

FRUCHT- & GEMÜSESÄFTE



Apfelsaft <i>trüb</i>	0,3l	3,90 €
Orangensaft	0,3l	3,90 €
Maracuja	0,3l	3,90 €
Traubensaft	0,3l	3,90 €
Johannisbeersaft	0,3l	3,90 €
Cranberrysaft	0,3l	3,90 €
Rhabarbarsaft	0,3l	3,90 €
Mango	0,3l	3,90 €

BIERE



Lederer Pils <i>vom Fass</i>	0,3l	3,40 €
Weizen Hell <i>vom Fass</i>	0,5l	4,20 €
Weizen Dunkel	0,5l	4,20 €
Weizen leicht	0,5l	4,20 €
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,20 €
Radler ^{1,5} <i>Bier mit Limonade</i>	0,5l	3,90 €
Cola-Weizen ^{1,2} <i>vom Fass</i>	0,5l	4,20 €
Russe ^{1,5} <i>Weizen mit Limonade</i>	0,5l	4,20 €
Diesel ^{1,2} <i>Bier mit Cola</i>	0,5l	4,20 €
Bier <i>vom Fass</i>	0,5l	4,20 €



PINZIMONIO
MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

APERITIF & LONGDRINKS

Lillet <i>Waldbeeren, Sirup, Russian Wild Berry</i>	6,90 €
Fragolino <i>Prosecco mit Waldbeeren</i>	5,90 €
Aperol Spritz	6,90 €
Campari¹ Soda oder Orange	6,50 €
Martini bianco	6,50 €
Limoncello	3,90 €
Hugo <i>Holunderblütenlikör mit Prosecco</i>	6,90 €
Wodka Cranberry oder Lemon	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €
Kuba Libre	8,50 €
Bacardi Cola^{1,2}	8,50 €

GRAPPA, OBSTBRAND & SPIRITUOSEN

Grappa	2 cl	4,50 €
Grappa 5 Jahr Nonino	2 cl	9,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Averna	4 cl	5,00 €
Ramazzotti	4 cl	5,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Williams Birne	2 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	4,00 €
Gin (verschiedene Sorten)	ab 2 cl	3,50 €
Ouzo Plomari (Qualitätsouzo)	2 cl	4,00 €
Metaxa 20 years	2 cl	7,00 €
Metaxa Private	2 cl	8,50 €
Baileys	4 cl	5,00 €
Hennesy X.O.	2 cl	11,00 €
Havana Club 3 Years	2 cl	3,50 €
Havana Club 7 Years	2 cl	5,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,00 €
Whiskey	ab 4 cl	6,50 €



PINZIMONIO
MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

PROSECCO

Prosecco DOC Spunante	0,10 l	5,50 €
Prosecco Valdo Marco oro	0,75 l	33,00 €

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut	0,75 l	85,00 €
Moët & Chandon Brut rosé	0,75 l	105,00 €
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	115,00 €
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	95,00 €
Veuve Clicquot rosé	0,75 l	115,00 €
Dom Perignon	0,75 l	270,00 €
Armand de Brignac Brut Gold	0,75 l	365,00 €

Auf Wunsch auch 1,5 L, 3,0 L, 6,0 L, 9,0 L 12,0 L & 15,0 L erhältlich.



PINZIMONIO
MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

OFFENER WEINAUSSCHANK

WEISS

Weißweinschorle	0,20 l	4,90 €
Chardonnay	0,20 l	6,50 €
Custoza	0,20 l	6,50 €
Pinot Grigio	0,20 l	6,50 €
Lugana	0,20 l	7,50 €

ROSÉ

Chiarretto Provenza	0,20 l	6,50 €
---------------------	--------	--------

ROT

Chianti	0,20 l	6,90 €
Primitivo	0,20 l	6,90 €
Merlot	0,20 l	6,90 €
Montepulcano	0,20 l	6,90 €
Amethystos Qualitätswein <i>Cabernet Sauvignon-Merlot-Limnio</i>	0,20 l	9,20 €

ROSÉ FLASCHENWEINE ROSÉ BOTTLED WINE

Rosa dei Frati DOC, Cà Dei Frati, <i>Groppello-Barbera-Marzemino-Sangiovese</i>	0,75 l	33,00 €
---	--------	---------

*Er ist leicht und duftig, mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe.
Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf.
Wohl einer der besten Roséweine Italiens.*

Alpha Estate	0,75 l	35,00 €
---------------------	--------	---------

*Trockener, fruchtiger Rosewein aus der einzigen griechischen Rosé Appellation.
Sortenrein aus der griechische Rebsorte Xinomavro 50% und Syrah 50% hergestellt
besticht der Wein mit einem vielschichtigen, vollen, fruchtigem Geschmack und
einen herrlichen Abgang.*

La Tour Melas Idylle	0,75 l	35,00 €
-----------------------------	--------	---------

*Trockener, fruchtiger Rosewein aus Syrah, Grenache und den griechischen Aggoritiko,
fruchtig, erfrischend und ein leichter Abgang.*



PINZIMONIO

MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

WEISSE FLASCHENWEINE BOTTLED WHITE WINE

- Custoza DOC**, *Cavalchina, Garganega-Fernanda-Trebbiano* 0,75 l 29,00 €
Präsentiert sich in einem hellen Strohgelb. In der Nase zeigt sich ein aromatisches Bouquet von exotischen Früchten mit leicht floralen Nuancen. Am Gaumen ist der aromatische Wein trocken, jedoch mild und gefällig, feinfruchtig und angenehm frisch mit einer angemessenen Länge.
- Paulesen Riesling**, *Weingut Bender, Riesling* 0,75 l 30,00 €
Trockener Riesling der mit seiner feinen Aprikosenfrucht begeistert. Begleitet wird die Frucht von einer rassigen und reifen Säure, die für die Frische verantwortlich ist!
- Grüner Veltliner Stein**, *Sonnhof, Grüner Veltliner* 0,75 l 30,00 €
Man findet mit dem würzig-elegantem Bouquet und der mineralischen Note ihren gelungenen Ausdruck in diesem Wein. Pikant mit feiner Fruchtsüße, extraktreich und elegant im Abgang. Ein vielschichtiger Wein mit Potenzial.
- Lugana I Frati DOC**, *Cà Dei Frati, Trebbiano di Lugana* 0,75 l 33,00 €
Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, noble Mineralität, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.
- Biblia Chora**, *Sauvignon Blanc & Assyrtiko* 0,75 l 33,00 €
Ein anregender, lebendiger Wein mit fruchtigem, leicht würzigem Aroma und angenehmer Frische. Er hat eine gelbgrüne Farbe und ein Fruchtaroma, in dem Zitrusfrüchte mit Apfelnuancen dominieren. Seine Säurestruktur ist harmonisch und sein Abgang nachhaltig.
- Domaine Gerovassiliou**, *Malagousia-Traube & Assyrtiko* 0,75 l 33,00 €
Der Weißwein von Gerovassiliou ist grün-gelb in der Farbe und weist in seinem fruchtigen Aroma Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer aus. Im Abgang ist er intensiv und anhaltend. Die gelungene Kombination der fruchtigen Aromen der Malagousia-Traube mit der feinrassigen Säure der Assyrtiko machen diesen Weißwein zu einem der besten seiner Klasse!
- Ktima Alpha** 0,75 l 35,00 €
Dieser trockene griechische Weißwein von Alpha Estate wird sortenrein aus der französischen Edelrebsorte Sauvignon Blanc gewonnen und im Barrique ausgebaut. Der Sauvignon Blanc von Alpha Estate ist ein terroirgeprägter und authentischer Sauvignon Blanc: Das typische Stachelbeerenaroma paart sich mit Grastönen und endet am Gaumen in einer herben, leicht erdigen Mineralität. Von klarer saftiger Frucht präsentiert er am Gaumen eine wohl ausbalancierte, lebendige Säure und endet in einem langen Nachhall.
- Pinot Grigio Jermann** 0,75 l 43,00 €
Feine Aromatik mit einem Hauch von gelben Früchten. Kräftiger cremiger Körper, milde Säure, langanhaltender Abgang.
- Chardonnay IGT**, *Jermann, Chardonnay* 0,75 l 43,00 €
Feiner Duft nach Äpfeln, Birnen und reifen Melonen, gute Struktur mit kräftiger Frucht, schön nachklingend. Ein sehr eleganter Wein, weich und zurückhaltend in der Säure.
- Gaja Rossj-Bass DOP**, *Angelo Gaja, Italien/Piemont* 0,75 l 129,00 €
Chardonnay mit einem Hauch von Sauvignon Blanc. Wunderschöne Aromen von Pfirsich, Honigmelone, Ananas, Grapefruit, Banane, Rosen und Akazienblüten. Saftig, elegant, zarte Würze und lang anhaltender Geschmack.



PINZIMONIO
MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

ROTE FLASCHENWEINE BOTTLED RED WINE

Valpolicella Sup. Ripasso DOC, Torre D'Orti, Corvina-Corvinone-Rondinella 0,75 l 29,00 €

*Leuchtendes Rubinrot mit einem Bouquet ausgewogener Frucht.
Gute Struktur, gehaltvoll, rund und weich, anhaltender Abgang.*

Amethystos, Cabernet Sauvignon-Merlot-Limnio 0,75 l 30,00 €

Dieser purpurfarbene griechische Wein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine vorherrschende Vanillestruktur, die im Geruch wie im Geschmack durch Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Die einjährige Reifezeit im Barrique-Fass intensiviert seinen harmonischen und vollmundigen Gesamteindruck. Ein Wein von hohem Standard!

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Angelini Trerose, Prugnolo Gentile-Canaiolo-Cabernet Sauvignon 0,75 l 35,00 €

*Dieser Vino Nobile ist sehr extraktreich und schön samtig.
Der mächtige und kompakte Geschmack beweist Stil und eine gute Länge.*

Ronchedone IGT, Cà Dei Frati, Marzemino-Sangiovese-Cabernet 0,75 l 39,00 €

Ein perfektes Cuvee bester Trauben mit weichen, aromatischen Düften nach Gewürzen und Dörrobst. Unwahrscheinlich samtig weiche Tanninen mit großem Finale im Abgang.

Chianti Classico Riserva Rocca DOC, Barone Ricasoli, Sangiovese-Syrah 0,75 l 42,00 €

Von schöner rubinroter Farbe präsentiert sich dieser Wein mit reifer Fruchthülle. Seine tolle Struktur lässt ihn sehr intensiv erscheinen, im Finale einfach perfekt.

Alpha 0,75 l 45,00 €

Der Alpha Estate ist ein außergewöhnlicher trockener Rotwein mit tiefdunkler Farbe. In der Nase mischen sich Aromen von Brombeere, Stachelbeere, Nüssen und etwas Pfeffer. Im Mund entfaltet er einen reichhaltigen Geschmack mit Anklängen von Vanille. Er ist körperreich mit reichlich Schmelz und einem samtigen Abgang mit angenehm trocknenden Tanninen. Seinen vollen Geschmack entwickelt er nur dekantiert. Außerdem lohnt es sich, diesen Wein noch etwas reifen zu lassen.

Barolo Riserva DOCG, Batasiolo, Nebbiolo 0,75 l 69,00 €

Kräftig granatrot. Ätherisch würziges Bouquet. Trocken, harmonisch und samtig im Geschmack.

Amarone Valpolicella DOC,

Torre D'Orti, Corvina-Rondinella-Molinara

0,75 l 69,00 €

Das komplexe Bouquet mit einer intensiven Würze, vor allem Pfeffer- und Kirsche-Noten, machen ihn zu einem unvergesslichen Erlebnis

Capaia, Capaia, Merlot-Cabernet Sauvignon-Petit Verdot 0,75 l 69,00 €

Der Capaia zeigt komplexe würzige und Tabak- und fruchtige intensive Waldbeeren-Aromen, die dem Wein einen eleganten ausbalancierten Körper geben. .



PINZIMONIO

MEDITERRAN CUISINE & WINE BOUTIQUE

★★★★★

Cava Amethystos, Cabernet Sauvignon 0,75 l 69,00 €

Dieser Wein wird von einer ertragsarmen, ausgewählten Cabernet-Sauvignon-Lage hergestellt. Es handelt sich um einen tiefroten, vollmundigen Wein, der 15 bis 18 Monate in neuen Eichenholzfässern aus den französischen Allier-Wäldern reift. Nach dem Abfüllen der Flaschen setzt er in eigens dafür eingerichteten, unterirdischen Kellern seinen Reifungsprozeß ungestört für weitere 24 Monate fort. Dieser tiefdunkle Rotwein erinnert im Bouquet an Schokolade, Leder, Kaffeebohnen sowie Himbeere und Johannisbeere. Die reifen Tannine verleihen ihm einen langen, harmonischen Abgang. Ein griechischer Spitzenwein und schon jetzt eine Rarität!

Brunello di Montalcino, Banfi 0,75 l 79,00 €

Weichsel- und Konfitürennoten in der Nase mit Nuancen von Fassholz, die vollendet eingebunden sind. Ein komplexer Wein mit großem Körper und Aromen von Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Eine ausgeprägte, typische Säure und Dichte, wunderschöne Aromen von reifen Früchte, insbesondere Pflaumen.

Tignatello, Antinori, Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc 0,75 l 139,00 €

Er präsentiert sich mit einer aussergewöhnlich hohen Dichte, Dynamik und komplexen Strukturen sowie mit einer dunklen, rubinroten Farbe. Schöne Sortenaromen mit einem Hauch von schwarzen Brombeeren im Ausdruck. Das Bouquet ist lang und nachhaltig mit einer Spur von Schokolade, Kaffee und marmeladigen Anklängen im Abgang

Chateau Clerc Milon/ Pauillac, Cab. Sauv. / Merlot / Cab. Franc 0,75 l 139,00 €

Schwarz mit leicht rubinrotem Schein und violetter Rand. Brombeere, Blaubeere, etwas Orangenschale. Ein Hauch von Mango, ein wenig Teer und schwarze Oliven mit Lakritz. Sehr viel Rasse in der Nase, im Mund die volle Attacke. Butterweiches Tannin treffen auf gute Säure..

Ornellaia Bolgheri 0,75 l 259,00 €

Er präsentiert sich fruchtig, reif und dabei trotzdem frisch in dem sich auch fein würzige und sanfte Balsamnoten finden. Dick, voll und samtig im Geschmack.

Sassicaia, Bolgheri Sassicaia 0,75 l 269,00 €

Er präsentiert sich mit rubinroter Farbe, mit feinfruchtigem Bouquet, das nicht sofort alle Aromen freigibt. Im Geschmack mit perfekt weichen und angenehmen Tanninen, unendlich viel und erstklassiger Frucht, mit breitem Aromaspektrum, rund, warm und geschmeidig, mit eleganter Struktur und Eleganz sowie einer außergewöhnlichen Länge.

Solaia/Antinori, Sangiovese / Cab. Sauvignon / Cabernet Franc 0,75 l 359,00 €

Solaia wird auf dem Weingut Tignanello gelesen und dort vinifiziert. Der unverwechselbare Charakter dieser Rebsorten und zugleich die starke toskanische Identität dieses komplexen, kräftigen Weines lässt sich mit allen Sinnen wahrnehmen. Ein fruchtiger Rotwein mit gut ausgewogener Struktur und sanften Tanninen.

Opus One/Mondavi Rothschild, Napa Valley 0,75 l 549,00 €

Der Opus One zeigt ein dunkles, kräftiges Rubinrot. Am Gaumen offenbart sich die weiche, samtige Struktur des Weines mit Anklängen an schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Oliven und dunkler Schokolade mit einem lang anhaltenden Finale.

Masseto, Ornellaia Toscanha 0,75 l Preis nach Jahrgang

Leuchtendes Rubinviolett. Sehr ansprechende, vielschichtige Nase, intensiv und elegant, nach Brombeere, Johannisbeere und edler Bitterschokolade. Spielt am Gaumen grandios auf mit reifer Beerenfrucht, öffnet sich dann mit feinkörnigem Tannin, im Finale langer Nachhall.

**Allergene Stoffe – die komplette Liste
finden Sie an der Bar. Fragen Sie uns!**