

Sehr verehrter Gast,

Alle Weine in unserer Weinkarte verkaufen  
wir auch Außer Haus  
Für Preise und Konditionen  
fragen Sie mich bitte persönlich

Ihr

**Gianfranco De Stefano**



Haben Sie es schon gewußt ?  
Zu Ostern und zum Muttertag, sowie zu  
anderen besonderen Terminen bieten wir  
Ihnen jedes Jahr unser La Locanda Brunch !

Damit Sie diesen Termin und andere Sonder-  
aktionen nicht verpassen haben wir uns die  
La Locanda Novita ausgedacht.  
Informationen zu dem E-Mai-Newsletter,  
bekommen Sie beim Service.

Alle Preise in dieser Karte sind inklusive  
der gesetzlichen MwSt. und Service

**Vini bianchi - Weißweine (Flaschenpreise)**

<b>Soave DOC, Cantina di Soave, Venetien</b>	<b>Euro 16,00</b>
Geschmack: 11,5 % vol., trocken, delikater, fein, aromatisch, ausgewogen	
<b>Trebbiano d'Abruzzo, Feudi Saraceni, Abruzzo</b>	<b>Euro 18,50</b>
Geschmack: 12,5% vol., trocken, angenehme frische und Frucht	
<b>Pinot Grigio DOC, Colli del Soligo, Veneto</b>	<b>Euro 19,00</b>
Geschmack: 12% vol., trocken, charakteristisch, frisch, großzügig, angenehm aromatisch im Abgang	
<b>Gavi Cavalieri di Moasca, Cascina Radice, Piemont</b>	<b>Euro 19,90</b>
Geschmack: 12% vol., trocken, mit breitgefächelter fruchtiger Note	
<b>Vernaccia di S. Gimignano DOCG, Pietrasera, Toscana</b>	<b>Euro 20,90</b>
Geschmack: 12% vol., lebhaft, fruchtig, voll delikater, nach Bittermandeln und Pfirsich im Nachgeschmack	
<b>Cirò Bianco DOC, Librandi, Kalabrien</b>	<b>Euro 21,50</b>
Geschmack: 12,5% vol., fruchtig, harmonisch, angenehme Frische	
<b>Le Rime IGT, Castello Banfi, Toskana</b>	<b>Euro 21,90</b>
Geschmack: 12% vol., erfrischend, fruchtig, gut ausbalancierte Säurewerte	
<b>Lugana DOC, Farina, Venetien</b>	<b>Euro 22,50</b>
Geschmack: 13% vol., trocken, fruchtig, weich, harmonisch und delikater	
<b>Falanghina di Roccamonfina IGT, Villa Matilde, Kampanien</b>	<b>Euro 23,00</b>
Geschmack: 12% vol. ausgewogen, angenehm, die Geruchserlebnisse finden sich entsprechend im Geschmack wieder, dazu eine delikate Mandelnote	
<b>Ribolla dei Colli Orientali del Friuli DOC, La Viarte, Friaul</b>	<b>Euro 24,50</b>
Geschmack: 12,5% vol., trocken, frisch, voll, fein betonte Säure mit Noten von Holunder	
<b>Chardonnay Grave del Friuli DOC, Pighin, Friaul</b>	<b>Euro 24,50</b>
Geschmack: 12,5% vol., frisch, harmonisch, guter Körper, langanhaltend	
<b>Pinot Grigio Grave del Friuli DOC, Pighin, Friaul</b>	<b>Euro 26,50</b>
Geschmack: 12,5% vol., langanhaltend, frisch, großzügig, gute Struktur, angenehm aromatisch im Abgang	
<b>Sauvignon Grave del Friuli DOC, Pighin, Friaul</b>	<b>Euro 26,50</b>
Geschmack: 12,5% vol., elegant, frisch, körperreich mit Nerv und Stoff, angenehmes, anhaltendes Aroma	
<b>Greco di Tufo Villa Matilde, Kampanien</b>	<b>Euro 27,50</b>
Geschmack: 12,5% vol., reich, mit guter Struktur, frisch und angenehm, typisch für die Rebsorte und dieses Anbaugebiet	
<b>Gavi di Michele Chiarlo, Piemont</b>	<b>Euro 30,00</b>
Geschmack: 11,5% vol. breitgefächert, aromengeprägte Frische	



# LA LOCANDA

Ristorante & Bistro italiano

## Vini rossi - Rotweine (Flaschenpreise)

<b>Lambrusco Reggiano amabile „Rubino“, Cantina Riunite</b>	<b>Euro 17,50</b>
Geschmack: 7,5%vol., fruchtig, lieblich, harmonisch	
<b>Lambrusco Reggiano secco „Ronchi dell’Olma“, Emilia</b>	<b>Euro 17,50</b>
Geschmack: 11,5%vol., fruchtig, trocken, vollmundig	
<b>Merlot IGT, Cantina di Soave, Venetien</b>	<b>Euro 19,50</b>
Geschmack: 11,5%vol., trocken, leicht, grasig, ausgewogen	
<b>Montepulciano d’Abruzzo Feudi Saraceni, Abruzzen</b>	<b>Euro 19,50</b>
Geschmack: 13%vol., füllige Frucht, harmonisch	
<b>Chianti Vernaiolo DOCG, Rocca delle Macie, Toskana</b>	<b>Euro 21,50</b>
Geschmack: 12,5%vol., trocken, frisch, samtig, von mittlerem Körper	
<b>Cirò Rosso Classico DOC, Librandi, Cirò Marina/Kalabrien</b>	<b>Euro 21,50</b>
Geschmack: 13%vol., kräftiger Saft, eleganter Tanningehalt, ausgewogen, mit angenehmen Abgang	
<b>Col di Sasso IGT, Castello Banfi, Toskana</b>	<b>Euro 22,50</b>
Geschmack: 12,5%vol., fruchtig, angenehm, körperreich, gut balancierte Säurewerte	
<b>Soloshiraz IGT, Cantina San Marco, Lazio</b>	<b>Euro 23,00</b>
Geschmack: 14%vol., voll, mit großem Körper, gut balanciert und anhaltend	
<b>Rubizzo Chianti, Colli Senese DOC, Toskana</b>	<b>Euro 24,50</b>
Geschmack: 13%vol., harmonisch, weich, von guter Struktur	
<b>Montepulciano d’Abruzzo, Corte dei preti, Abruzzen</b>	<b>Euro 25,50</b>
Geschmack: 13 %vol., intensiv und anhaltend, trocken, vollmundig, gut, ausgewogene Säure, kräftiger Fruchtgeschmack nach roten Beeren	
<b>Primitivo di Manduria IGT, Marasca, Apulien</b>	<b>Euro 25,50</b>
Geschmack: 14,5%vol., vollmundig, große Frucht, kräftiger Körper, angenehm samtig	
<b>Barbera d’Alba Superiore DOC, Terre Antiche, Piemont</b>	<b>Euro 27,00</b>
Geschmack: 13,5%vol., fruchtig, vollmundig, rund, angenehm mit elegantem Tannin, von kräftiger Struktur	
<b>Perdera Monica di Sardegna DOC, Argiolas, Sardinien</b>	<b>Euro 28,50</b>
Geschmack: 13%vol., dank seines niedrigen Säuregehaltes, seiner noblen und gut eingebundenen Tannine und seiner hohen Extrakte, verfügt dieser Wein über einen abgerundeten Geschmack, mit einem am Ende aufkommenden Untergeschmack der beinahe zur Süße neigt, typisch für die Rebsorte Monica	
<b>Falerno Rosso DOC, Villa Matilde, Kampanien</b>	<b>Euro 32,00</b>
Geschmack: 13%vol. harmonisch, mit elegantem Körper und viel guten Tanninen; die Komplexen Geruchseindrücke finden sich auch im Geschmack wieder	

**Colvecchio DOC, Castello Banfi, Toskana Euro 42,00**

Geschmack: 14%vol., frisch mit würziger Note von Pfeffer, Tabak, geräuchertem Fleisch und Johannisbeerkonfitüre

**Gravello VDT, Librandi, Kalabrien Euro 44,00**

Geschmack: 13,5%vol., trocken, gute Struktur, stramm und doch harmonisch, kein Kontrast mit dem Tannin des Gaglioppo

**Amarone della Valpolicella Classico DOC, Tedeschi, Toscana Euro 47,00**

Geschmack: 15%vol., purpurrot, Bouquet von Kirsche, Pflaume und Mandeln; reife, dichte Frucht im Mund, feine Süße, konzentriert und druckvoll, such im Abgang dominiert die intensive Frucht

**Turriga VDT, Argiolas, Sardinien Euro 59,00**

Geschmack: 12,5%vol., harmonisch, sehr rund und voll, sanft mit einer charakteristischen und sehr geschmackvollen Struktur

**Brunello di Montalcino DOCG, Toskana Euro 72,00**

Geschmack: 13%vol., vollmundig, samtig, kräftig mit einem Pflaumenton

**Barolo Cerequio DOCG, Piemonte Euro 74,00**

Geschmack: 14%vol., reichhaltiger, aristokratischer und charaktvoller Körper mit einer Fülle feiner Tannine. Im Mund überrascht die Länge des delikaten Nachhalls

**Tignanello Antinori DOCG, Toskana Euro 88,00**

Geschmack: 13,5% vol., Noten von Kirschen, Brombeeren, Veilchen und Gewürzen, im Mund außerordentlich komplex und von guter Struktur mit sanften Tanninen, intensiver Frucht

## Grappa

**Hausmarke 41% vol. 2 cl Euro 3,40**

**Grappa di Pinot 40% vol. 2 cl Euro 3,70**

von „Bonaventura Maschio“ aus Venetien, frisch gekelterter Trester in traditionellen Kupferkesseln destilliert. 3-6 Monate gereift, mild, delikater, leicht aromatisch im Geschmack

**Grappa di Moscato Riserva 41% vol. 2 cl Euro 4,10**

von „Terre Antiche“ aus Piemont

**Grappa di Barbera Barrique 42% vol. 2 cl Euro 5,30**

7 Jahre im Barrique gereift, erinnert an alten Cognac, fein, edel, angenehm im Geschmack aus Piemont

**Grappa Lo Chardonnay 41% vol. 2 cl Euro 4,60**

von „Nonino“, aus Friaul, mehrere Monate in Eichenfässern gereift, woher auch seine gelbliche Farbe kommt, trocken, kernig und sauber im Geschmack

**Uve Il Sauvignon 40% vol. 2 cl Euro 4,70**

von „Nonino“ aus Friaul, Destillat aus Traubenmost, sehr fruchtig, aromatisch und trotzdem trocken

**Prime Uve 42% vol. 2 cl Euro 4,80**

Ein Traubendestillat von „Bonaventura Maschio“ aus Venetien, sehr angenehm weich und harmonisch, beliebt bei Damen