

sapori di casa

STERIA DA SALVATORE

WILLKOMMEN IN ITALIEN!

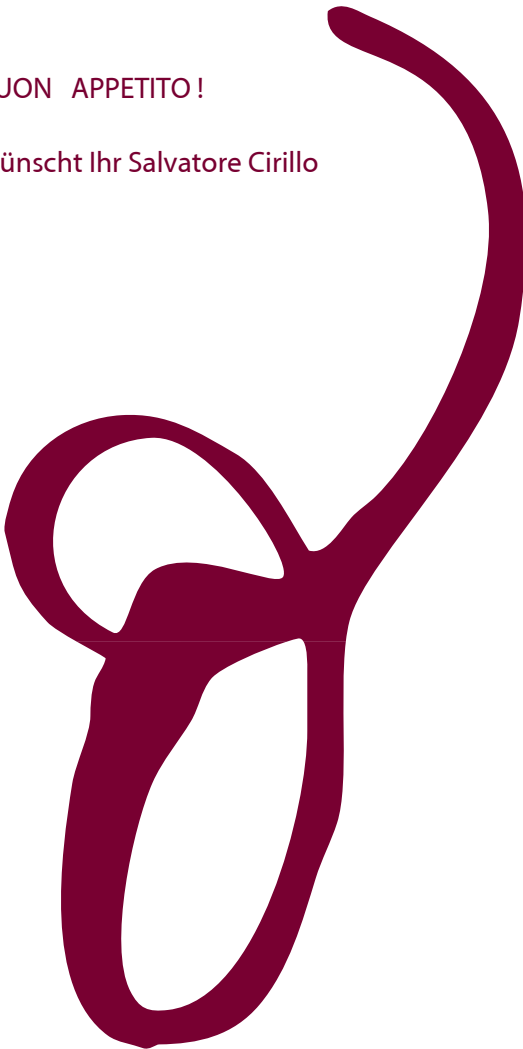
Die Osteria ist ursprünglich ein italienisches Weinlokal, in dem zum Chardonnay, Tocai oder San Giovese, Pinot und Merlot auch Speisen gereicht werden. Leider ist die Osteria in ihrem Herkunftsland bereits eine fast ausgestorbene Kulturform, ... das soll sich jetzt ändern!

In der OSTERIA DA SALVATORE erleben Sie nun die authentische und herzliche Gastlichkeit Italiens. Wir bieten Ihnen eine unverfälschte, traditionell italienische Küche. Zur mediterranen Leichtigkeit gesellt sich eine frische, aromenstarke „Cucina“, die die Balance von Tradition und Moderne wunderbar fantasievoll vereint. Unsere Gerichte werden mit über 40 Weinen berühmter, aufstrebender, junger Winzer aus allen Regionen Italiens ergänzt.

Auf Wunsch stehen Ihnen unsere Räume auch für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder andere Festlichkeiten gern zur Verfügung.

BUON APPETITO!

wünscht Ihr Salvatore Cirillo



LE ZUPPE Suppen

- | | | |
|----|--|------|
| 45 | Pappa al pomodoro
frische Tomatensuppe mit Basilikum | 4,70 |
| 46 | Minestra di verdure
italienische Gemüsesuppe | 4,90 |

ANTIPASTI SAPORI DI CASA Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Zucchine della Mamma
gebratene Zucchini in Olivenöl mit Knoblauch, Parmesankäse und italienischem Parmaschinken, dazu Brot (2, 4, 8) | 7,90 |
| 51 | Olive Calde
schwarze Oliven in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncino, dazu Brot | 6,10 |
| 52 | Antipasti Della Casa
Lassen Sie sich überraschen. | 12,90 |
| 53 | Carpaccio
Rinderfilet mit Parmesankäse, Rucola, auf Wunsch mit Knoblauch, dazu Brot | 11,90 |
| 54 | Carpaccio della Vecchia Osteria
Rinderfilet mit Kapern, Zwiebeln, Parmesankäse, Sardellenfilet auf Rucola und Brot | 12,90 |
| 55 | Carpaccio Di Bresaola
luftgetrockneter Schinken vom Rind mit Rucola und Parmesan, dazu Brot | 12,90 |
| 56 | Carpaccio mezzo e mezzo
mit Lachs, Seeteufel, Rucola, dazu Brot | 12,80 |
| 57 | Vitello Tonnato
Zartes Kalbscarpaccio mit feiner Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen | 11,90 |
| 58 | Gamberetti Aglio Olio Peperoncino
Shrimps mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino, dazu Brot | 8,90 |

- | | | |
|----|---|------|
| 59 | Bruschetta al Pomodoro
3 Stück getoastetes Brot mit
Tomatenwürfeln und Knoblauch | 3,60 |
| 60 | Bruschetta al Gorgonzola
3 Stück getoastetes Brot mit
Gorgonzola Käse und Honig | 3,90 |

INSALATE Salate

(Alle Salate werden mit Essig, Öl und Brot serviert.)

- | | | |
|----|---|-------|
| 66 | Insalata Mozzarella e Pomodori
italienische Fleischtomaten mit
Mozzarellakäse und Basilikum | 7,90 |
| 67 | Insalata Tipica delle Sagre
typischer Volksfest-Salat mit Rucola,
gemischter Salat, roten Zwiebeln, gesalzene
Sardellen, Thunfisch, Kapern und Zitrone, | 7,60 |
| 68 | Insalata Mediterranea
gemischter Salat mit Gurken,
Tomaten, Paprika und Schafskäse Streifen | 8,60 |
| 69 | Insalata di Polpo
frischer Octopussalat | 15,80 |
| 70 | Insalata di Pesce
gemischte Salat mit Fenchel,
Tomaten, Gurken, Rucola, Seelachs und Lachs | 9,90 |
| 71 | Insalata Sapori di Casa
gemischte Salat mit gegrillter Entenbrust,
Orangen, Gurken, Rucola und Fenchel | 9,80 |
| 72 | Insalata Salvatore
gemischter Salat mit Rucola, Streifen
vom Rinderfilet und Austernpilzen | 14,50 |
| 73 | Insalata Di Tacchino
gemischter Salat, Rucola mit Kirschtomaten
gegrillten Putenstreifen | 8,90 |

PASTE DELL' OSTERIA

(Parmesan: 2,00 EUR Aufschlag)

- | | | |
|----|---|-------|
| 74 | Gnocchi Sapori di Casa
Kartoffelnudeln mit Schwarztrüffel-
creme und Steinpilzen | 11,80 |
| 75 | Gnocchi del Don
Kartoffelnudeln mit Tomatensauce
und Basilikum | 8,80 |
| 76 | Pappardelle alle Noci e Porcini
Breitbandnudeln mit Steinpilzen und
Wallnüssen in einer feinen Sahnesauce | 10,10 |
| 77 | Pappardelle alla Carrettiera
Breitbandnudeln mit Rucola, Kirsch-
tomaten, Knoblauch und Olivenöl | 8,90 |
| 78 | Fettuccine Mare e Orto
Weißbandnudeln mit Shrimps,
Zucchini in Tomatensahnesauce | 9,50 |
| 79 | Fettuccine Funghi e Tacchino
Weißbandnudeln mit Putenfleisch,
Austernpilzen in Kirschtomatensauce | 9,40 |
| 80 | Fettuccine di Tropea
Weißbandnudeln mit Flusskrebs-
schwänzen, Seelachs, Knoblauch und
Kirschtomaten in Weißweinsauce | 10,20 |

PASTA Nudeln

(Parmesan: 2,00 EUR Aufschlag)

- | | | |
|----|--|-------|
| 81 | Orecchiette alla Menta
Öhrchennudeln mit Kirschtomaten,
roten Zwiebeln, Basilikum und frischer Minze | 8,80 |
| 82 | Orecchiette Parma e Grana
Öhrchennudeln mit Parmaschinken,
Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Tomatensauce,
und Peperoncino (scharf) und geriebenem Parmesan | 8,90 |
| 83 | Orecchiette con Asparagi Piselli
Öhrchennudeln mit grünem Spargel, Erbsen
und Knoblauch in Tomatensauce | 8,80 |
| 84 | Spaghetti Polpo e Gamberetti
mit Octopus und Krabben an Kirsch-
tomaten in einer feinen Weißweinsauce | 14,90 |

85	Spaghetti agli Scampi mit Scampi, Knoblauch in Kirschtomaten (scharf)	15,20
86	Spaghetti Aglio olio e Peperoncino mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	8,10
87	Spaghetti all 'Anatra mit Entenbrustfilet, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie und Trüffel-Pesto-Sauce	12,90
88	Pennette Gorgonzola e Porcini mit Gorgonzola, Steinpilzen, Kirschtomaten, Porree in Sahnesauce	11,50
89	Pennette con Rana Pescatrice mit Seeteufel, Kirschtomaten, Zucchiniestreifen in Proseccosauce	10,90
90	Pennette di Bosco mit Austernpilzen, Pfifferlingen in Kirschtomatensauce	10,90
91	Pennette alla Calabrese mit roten Zwiebeln und scharfer Peperoncino, Tomatensauce und Knoblauch	9,10
92	Pennette con Filetto di Manzo mit Rinderfiletstreifen und Austern- pilzen in frischer Kirschtomatensauce	11,80
93	Farfalle al Salmone Schmetterlingsnudeln mit Lachs, Knoblauch, in Salsa Rosa	9,80
94	Farfalle dell 'Osteria Schmetterlingsnudeln mit Zucchini-Streifen, Wallnüssen in Gorgonzola-Sahnesauce	10,20
95	Farfalle Gamberi e Asparagi Schmetterlingsnudeln mit Garnelen und grünem Spargel in Tomatensahnesauce	9,90

PASTE AL FORNO Überbackenes

(Parmesan: 2,00 EUR Aufschlag)

96	Lasagna al Salmone geschichtete Teignudeln mit frischem Lachs und Spinat überbacken	10,20
97	Gnocchi al Forno Kartoffelnudeln in Gorgonzolasauce überbacken	9,60

RISOTTO SPECIALITÀ Reisspezialitäten

(Parmesan: 2,00 EUR Aufschlag)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 98 | Risotto ai Funghi Porcini
Steinpilzrisotto in feiner Trüffelsauce | 11,80 |
| 99 | Risotto Radicchio e Tacchino
Risotto mit Putenstreifen, Zwiebeln, Radicchio und Knoblauch, Olivenöl und Parmesankäse in Tomatensauce | 9,90 |
| 100 | Risotto Marinara
Risotto mit Fischvariationen in einer Sauce Ihrer Wahl: Kirschtomatensauce oder Weißweinsauce | 10,80 |

STEINOFENPIZZA Pizza

Extrabeilagen werden mit einem Aufschlag berechnet:

Oliven, Zwiebel, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Kapern, Käse, Schinken, Champignons, Salami - 1,00 EUR, Artischocken und Sardellen - 1,20 EUR
Gorgonzola, Broccoli, Spinat, Rucola, Parmesan - 2,00 EUR
Parmaschinken, Putenfleisch - 3,00 EUR

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Pizza Margherita
mit Tomatensauce, Mozzarellakäse und Basilikum | 6,50 |
| 2 | Pizza Bianca
mit Mozzarella- und Gorgonzolakäse, Rucola und Parmesankäse | 8,90 |
| 3 | Pizza Piccante
mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Peperoniwurst (1, 2, 3, 4), roten Zwiebeln, milden und scharfen Peperoncini | 8,30 |
| 4 | Pizza Sapori di Casa
mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Thunfisch, Sardellenfilets, schwarzen Oliven und Kapern | 8,30 |
| 5 | Pizza dell 'Osteria
mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Krabben, Rucola und Fleischtomaten | 8,90 |
| 6 | Pizza Calzone
mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, frischen Champignons und Kochschinken (2, 4, 8) | 8,10 |
| 7 | Pizza Capricciosa
mit Tomatensauce, Mozzarellakäse, Champignons, Kochschinken (2, 4, 8), Oliven und Artischocken | 8,60 |

8	Pizza Campagnola mit Tomatensauce, Mozzarella­käse, frischer Paprika, Zucchini und Auberginen gegrillt	8,90
9	Pizza Rustica mit Tomatensauce, Mozzarella­käse, Salami, Kochschinken und frischen Champignons (1, 2, 3, 4, 8)	8,90
10	Pizza della Strada mit Tomatensauce, Mozzarella­käse, Salami (1, 2, 3, 4), Oliven und Oregano	8,60
11	Pizza del Capo mit Tomatensauce, Mozzarella­käse, Gorgonzol­käse, Parmaschinken und Rucola	11,80
12	Pizza alla Bresaola mit Tomatensauce, Mozzarella­käse, Bresaola, Parmesanstreifen und Rucola	12,90
13	Pizza Casareccia mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	8,30
14	Pizza con Tacchino e Asparagi mit Putenstreifen, Tomatensauce, grünem Spargel, Mozzarella­käse, frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	10,20
15	Pizza Pescatora mit Tomatensauce, Mozzarella­käse, Lachs, Seelachs, frischen Tomaten, und Knoblauch (scharf)	10,90
16	Pizza Gustosa mit Tomatensauce, Mozzarella­käse, frischen Tomaten, Rucola und Knoblauch	10,40
17	Pizza Calabrese mit Tomatensauce, Mozzarella­käse und scharfer Kalabresischer Salami	10,90

CARNI DI SUINO Fleisch vom Schwein

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse
des Tages serviert.

111	Bocconcini alle Noci Schweinelendchen mit Wallnußkernen in Gorgonzola-Sahnesauce	15,50
112	Bocconcini ai Funghi Porcini Schweinelendchen mit Steinpilzen in einer feinen Sauce	15,20

- | | | |
|-----|--|-------|
| 113 | Bocconcini Aperol Spritz
Schweinelendchen in Aperol-Proseccosauce | 14,90 |
| 114 | Bocconcini Saporì di Casa
Schweinelendchen mit Zwiebeln,
Austernpilzen, scharfen Peperoncino und
Radicchio in Weißweinsauce nach Geschmack
des Hauses | 15,90 |

PETTI DI ANATRA Fleisch von der Ente

- | | | |
|-----|--|-------|
| 115 | Anatra al Vino Rosso
Entenbrustfilet in Chiantisauce | 18,20 |
| 116 | Anatra all'Arancia
Entenbrustfilet in Orangensauce | 18,20 |

CARNI DI VITELLO Fleisch vom Kalb

- | | | |
|-----|--|-------|
| 117 | Saltimbocca alla Romana
Kalbsfleisch mit Parmaschinken
und Salbei an einer feinen Weißweinsauce | 18,90 |
| 118 | Spianata di Vitello
Kalbsfleisch auf italienische Art
mit Rucola und Mozzarella | 19,90 |
| 119 | Filetto di Vitello alla Tropea
Kalbsfilet in Gorgonzolasahnesauce
mit Steinpilzen | 24,90 |
| 120 | Filetto di Vitello al Prosecco
Kalbsfilet in Proseccosauce | 22,90 |

CARNI DI MANZO Fleisch vom Rind

- | | | |
|-----|--|-------|
| 121 | Bistecca ai Ferri
Rumpsteak, gegrillt | 17,90 |
| 122 | Bistecca Saporì di Casa
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen,
Austernpilzen und frischen Champignons nach
Art des Hauses | 18,60 |
| 123 | Filetto alla Griglia
Rinderfilet gegrillt | 23,90 |
| 124 | Filetto alle Prugne
Rinderfilet mit Backpflaumen an Portosauce | 25,90 |
| 125 | Filetto della Vecchia Osteria
Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse
in Balsamicosauce | 25,90 |

126	Filetto al Pepe Verde Rinderfilet in einer feinen Sauce aus grünem Pfeffer	25,90
127	Filetto Dello Chef Lassen Sie sich überraschen	26,90
128	Filetto alla Crema di Tartufo Nero Rinderfilet mit schwarzem Trüffel in einer feinen Trüffelsauce	28,60

CARNE DI AGNELLO Lammkotlett

129	Agnello alla Griglia frisches Lammkotlett gegrillt	16,80
130	Agnello Rustico frisches Lammkotlett mit frischen Tomaten und schwarzen Oliven	16,90

PESCE Gerichte vom Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Spinat serviert

101	Calamari alla Viareggina gebratene Calamari mit Kapern, Safran und trockenem Weißwein in Tomatensauce	16,80
102	Calamari alla Griglia gegrillter Calamar	15,80
103	Scampi ai Ferri gegrillte Riesengarnelen	19,90
104	Scampi aglio Olio e Rosmarino gebratene Riesengarnelen mit frischem Knoblauch und Rosmarin in Olivenöl	20,20
105	Salmone ai Ferri gegrilltes Lachssteak	17,90
106	Salmone all'Arancia Lachssteak mit rotem Pfeffer in einer feinen Sauce aus frisch gepressten Orangen	18,90

1: Farbstoff, 2 : Konservierungsstoffe, 3 : Antioxidationsmittel ,
4 : Geschmacksverstärker, 8: Phosphat, 9: chininhaltig, 10 : koffeinhaltig

DESSERT Nachspeise

- | | | |
|-----|--|------|
| 200 | Tiramisu
Löffelbiscuit mit Mascarponecreme,
Kaffee (alkoholhaltig) | 5,40 |
| 201 | Profiterol al Cioccolato
mit leichter Creme gefüllte Teigbällchen
in Schokoladensauce | 5,40 |
| 202 | Panna Cotta
aus dem Italienischen „gekochte Sahne“ | 5,80 |
| 203 | Creme Caramel | 5,20 |
| 204 | Soufflè al Cioccolato
Schokoladensoufflè mit flüssigem Schokoladenkern | 5,50 |

SEMIFREDDI

Halbgefrorene Eisspezialitäten

- | | | |
|-----|---|------|
| 205 | Tartufo Nero
Trüffeleis schwarz | 5,30 |
| 206 | Tartufo Bianco
Trüffeleis weiß | 5,30 |
| 207 | Tartufo Affogato
Trüffeleis weiß auf Espresso | 6,80 |
| 208 | Semifreddo Menta Cioccolato
weißes Pfefferminzhalbgefrorenes
mit Schokokern und Schokoladensauce bedeckt | 5,50 |
| 209 | Semifreddo Caffee
weißes Kaffeecreme
mit Kakaobiscuit | 5,50 |

LE BEVANDE Getränke

BEVANDE CALDE Heiße Getränke

Tasse Espresso		2,00
Tasse Kaffee		2,10
Cappuccino mit Milch		2,50
Latte Macchiato (Milchkaffee)		3,20
Glas Glühwein		2,60
Grog mit Rum	2 cl 40 %	2,70
Glas Tee (diverse Sorten)		2,00
Espresso Macchiato		2,10

DIGESTIVI ALCOLICI Spirituosen

Grappa	2 cl 40 %	3,00
Sambuca	2 cl 40 % (Anislikör)	2,80
Fernet Branca	2 cl 42 % (Kräuterlikör)	2,80
Vecchia Romagna	2 cl 40 % (Weinbrand)	2,80
Ramazotti	2 cl 30 %	2,90
Averna	2 cl 34 %	2,90
Amaretto	2 cl 25 %	2,80
Marsala	2 cl 18 %	2,80
Jägermeister	2 cl 35 %	2,80

BIRRE Biere

Radeberger Pilsner	0,3 l	2,90
Radeberger Pilsner	0,5 l	4,00
Urkrostitzer Schwarzbier	0,3 l	2,90
Urkrostitzer Schwarzbier	0,5 l	4,00
Schöffelhofer Weizen hell	0,5 l	4,10
Vita-Malzbier	Flasche	2,80
Alster	0,3 l	2,90
Alster	0,5 l	4,00
Diesel	0,3 l	2,90
Diesel	0,5 l	4,00
Schöffelhofer Weizen hell alkoholfrei		3,90
0,5 l Flasche		

BEVANDE ANALCOLICI Erfrischungsgetränke

Coca Cola (1, 2, 10)	0,3 l	2,70
Coca Cola light (1, 2, 10)	0,3 l	2,70
Fanta (1, 2, 3)	0,3 l	2,70
Sprite	0,3 l	2,70
Spezi (1, 2, 10)	0,3 l	2,70
Granini Orangensaft	0,2 l	2,50
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,30
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,00
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 l	3,70
San Pellegrino	0,75 l	4,40
(italienisches Mineralwasser)		
Schweppes Tonicwasser (9)	0,2 l	2,30
Schweppes Bitterlemon (9)	0,2 l	2,30
Schweppes Ginger Ale (9)	0,2 l	2,30

APERITIVI Aperitifs

Martini Rosso (Vermouthrotwein)	5 cl 15 %	3,70
Martini Bianco Vermouthweißwein)	5 cl 15 %	3,70
Glas Prosecco		3,80

LONGDRINKS

Campari Soda (4 cl Campari 18 vol%)	0,3 l	4,20
Campari Orange (4 cl Campari 18 vol%)	0,3 l	4,90
Spritz (4 cl Aperol, 0,1l Prosecco, Soda Wasser)	0,2 l	6,00

1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel,
4: Geschmacksverstärker, 8: Phosphat, 9: chininhaltig,
10: koffeinhaltig

CARTA DEI VINI Weinkarte

VINI ROSSI Offene Rotweine 0,2 l Glas

Venetien	Merlot Veneto IGT Valpantena trocken, leicht und harmonisch	4,60
Venetien	Bardolino Valpantena mittelkräftig, frisch und fruchtig	5,00
Abruzzen	Montepulciano d`Abruzzo DOC Frentano trocken, fruchtig und zart, feine Kirscharomen	4,90
Toscana	Chianti DOCG Vinciano trocken, saftig, rassig	5,00
Emilia Romagna	Lambrusco Rosso IGT Cavicchioli lieblich, fruchtig und leicht	4,50

VINI BIANCHI Offene Weißweine 0,2 l Glas

Venetien	Soave DOC Veneto Valpantena trocken, fruchtig, elegant	4,60
Venetien	Chardonnay IGT Veneto Valpantena trocken, aromatisch und hochfein	4,90
Venetien	Pinot Grigio IGT Veneto Valpantena trocken, sanft, harmonisch	4,90
Lazio	Frascati DOC secco Gotto d`Oro trocken, frisch, Aromen von Wiesenblumen	5,00
Emilia Romagna	Lambrusco Bianco I.G.T. Cantina Dell`Emilia lieblicher Perlwein fruchtig und leicht	4,50

VINI ROSATO Offene Rosèweine 0,2 l Glas

Venetien **Bardolino Chiaretto DOC** 5,00
Valpantena
trocken, weich und fruchtig

PROSECCO Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene 0,1 l 3,80
Trevisiol

Prosecco di Valdobbiadene DOC - Flasche 28,50
Trevisiol - extra dry

VINI BIANCHI Weißweine 0,75l Flaschen

Piemont

Roero Arneis docg 33,00 EUR
Trocken, angenehme Säure, erfrischend fein und fruchtig, passt ideal als Aperitif zu Fisch und Suppen

Gavi docg 28,80 EUR
Charakteristisch, delikates am Gaumen, herb frisch und harmonisch, passt gut zum Meeresfrüchtesalat und Scampi

Friaul

Pinot Grigio doc 26,50 EUR
Strohgelb, delikates, angenehmer Duft, trocken und samtig, leichter frischer Wein, gut zu Vorspeisen, Fisch und Weisfleischgerichten

Marken

Le vaglie doc Verdicchio 27,50 EUR
eine Auslese der besten Trauben der kleinen Weinberge dieser Region. feiner Barriqueton, vollmundiger Geschmack mit sanfter Mandelnote

Südtirol

Pinot Bianco-doc 28,90 EUR

ein rassiger Weißburgunder mit feiner Säure,
erfrischend, guter Abgang

Chardonnay doc 27,70 EUR

grünlich gelbe Reflexe, delikates, charakteristisches,
fruchtiges Bukett, trocken würzig und vollmundig,
der Chardonnay wird weltweit kultiviert,
aber in Südtirol hat er seine Heimat gefunden,
passt gut zu Vorspeisen und allen Fischgerichten

Gardasee

Lugana doc 28,50 EUR

leicht und frisch im Geschmack, feine Note
von Aprikosen und Ananas,
sehr gute Balance, leicht mineralisch im Abgang

Toscana

Vernaccia di San Gimignano docg 24,90 EUR

fein leichtherb im Geschmack, frische Säure,
erinnert an exotische Früchte, passt gut zu Fisch
und hellen Fleischgerichten

Basilicata

Claris Fiano d Avellino docg 26,00 EUR

trocken, mittelkräftig, fein, elegant und harmonisch,
feine Aromen von Birne und exotischen Früchten,
einer der besten italienischen Weißweine
und ein Genuss als Fisch-Begleiter.

VINI ROSATO Rosèweine 0,75L Flaschen

Südtirol

Lagrein rose´doc 28,80 EUR

gehaltvoller Rosè, wird ausschließlich aus Lagrein-Trauben gewonnen, zartrosa Farbe, trocken, weich und harmonisch, mittelkräftig, ein idealer Sommerwein

Kalabrien

Ciro´rosato doc 27,70 EUR

in diesem kraftvollen lachsrosafarbenen Rosè steckt die Sonne Kalabriens, intensiv weiniger Geschmack, feine Säure, volle Frucht, passt zu allen Gerichten

VINI ROSSI Rotweine 0,75L Flaschen

Abruzzen

Montepulciano doc 27,50 EUR

dunkelrote Farbe, zarter und angenehm weiniger Duft, im Geschmack herb, weich und würzig, milde Tannine

Apulien

Primitivo di manduria doc 33,90 EUR

kräftig und vollmundig, wenig Säure viel Frucht, erinnert an dunkle Beeren

VINI ROSSI Rotweine 0,75L Flaschen

Friaul

Pianoro doc 32,50 EUR

granatrote Farbe, mittelkräftig und leicht herb im Geschmack, angenehme Duftnote, fruchtig würzig und samtig im Abgang

Cabernet Sauvignon 55,90 EUR

[24 Monate Barrique]
dunkellrote Farbe, edel, würzig, perfekte noble Tannine, sehr harmonischer intensiver Duft nach reifen roten Früchten, feiner und eleganter Nachhall

Piemonte

Barbera d alba docg 35,80 EUR

kraftvoll, charakteristischer Duft, harmonisch, gehaltvoll, fruchtig frische Säure, weiniger Geschmack, intensiv im Abgang, passt gut zu allen Gerichten

Barolo docg riva del bric 69,00 EUR

[4 Jahre Barrique]
granatrot mit orangenen Reflexen, charakteristisches und intensives Bukett, im Geschmack herb, samtig, vollmundig und körperreich. Dieser Wein hat den kleinen Ort Barolo weltbekannt gemacht.

Sizilien

Barbazzale rosso igt 27,00 EUR

dieser rubinrote Wein wird aus Nerello Mascalese Trauben gekeltert, weinige Nase mit intensiv fruchtiger Duftnote, trocken und kräftig

VINI ROSSI Rotweine 0,75L Flaschen

Toscana

Chianti classico riserva 34,90 EUR

lebhaft rubinrote Farbe, milde Tannine, Duft von Veilchen, herbwürziger Gaumen, in Grossholzfässern gereift. Der Chianti classico bleibt immer ein Trendwein.

Nobile di Montepulciano docg 43,50 EUR

feine noble Tannine, feinwürziges Bukett, edelherb, vollmundige Tiefe sehr körperreich, animierender Abgang. Vielleicht nicht weltbekannt, aber ein Spitzenwein. Probieren sie selbst.

Volpola igt [6 Monate Barrique] 55,00 EUR

Rubin bis granatrote Farbe, rassig, kraftvoll, vollmundig und samtig im Geschmack, sehr elegant, feine Tannine, milde Säure, angenehm und harmonisch

Brunello di montalcino docg 86,30 EUR

[5 Jahre Barrique]
intensiv granatrote Farbe mit orangenen Reflexen, sehr körperreich, im Geschmack herb, warm und samtig, tanninreich, langer angenehmer Nachhall

Basilicata

Aglianico del Vulture doc Nocte 39,90 EUR

Die Aglianico-Weine des erloschenen Vulkans Vulture gehören zu den besten Weinen Italiens, weich und vollmundiger Geschmack, kräftiger Körper, milde Tannine, sanft, rund und ausgewogen im Abgang

Kalabrien

Ciro´rosso classico riserva doc 31,50 EUR

Rubinrot, angenehmes delikates und weiniges Bukett, im Geschmack trocken, körperreich und armonisch, vollmundig im Abgang. Geniessen Sie diesen edlen Tropfen aus dem sonnengeküssten Kalabrien.

Liebe Gäste der **Osteria Da Salvatore**

Wir haben uns viel Mühe gegeben und haben nach Qualität ohne Kompromisse diese Weine für Sie ausgesucht.

Ich, Salvatore Cirillo & Ingalea Nazzareno bürgen für Qualität.

Aber den Genuss dieser Weine überlassen wir ihnen.

Grazie e Salute.

Wir haben zusätzlich noch ca. 60 weitere Weine in unserer Weinbar gegenüber zur Auswahl.

Fragen Sie unser nettes Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Haus!

OSTERIA DA SALVATORE - sapori di casa

Bergstrasse 07

06108 Halle_Saale

fon (03 45) 6 81 96 10

