

Da Gino

- RISTORANTE - PASTA & VINO BAR -

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

**Zum Ansehen der aktuellen Wochenkarte sowie für weitere
Informationen, bitte den QR-Code scannen.**



DESIGNED BY
REGIONIO
GROUP

Speisekarten - Guide

Consigli Dalla Cucina	1
Saisonkarte Steinpilze	2
Antipasti Bruschetta Warme Vorspeisen	3
Pasta Hausgemachte Nudeln	4
Fleischgerichte	5
Fischgerichte	5
Flambierte Spezialitäten	6
Salate	6
Gino's Pizzen	7
Desserts	7

CONSIGLI DALLA CUCINA



ANTIPASTI

FIN DE CLAIRE NO. 3

FRISCHE AUSTERN MIT ZITRONEN VINAIGRETTE
UND HAUSGEMACHTEM BROT **12**

MOZZARELLA DI BUFALLA CAMPANA D.O.P. GRATINATE

BÜFFELMOZZARELLA, MARINIERTER DATTEL TOMATEN, GLASIERTE FEIGEN,
RUCOLA, AVOCADO, CREMA DI BALSAMICO, GRANATAPFEL **16**
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL **21**

KÜRBISSUPPE

HOKKAIDO KÜRBIS, STEIERMARK KÜRBISKERNÖL, GERÖSTETE KÜRBISKERNE **7**
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL **12**

SECONDI PIATTI

SURF & TURF

RINDERFILET 230G MIT EINEM PFUND BLACK TIGER GARNELEN
ZITRONE, KRÄUTERBUTTER, FELDSALAT, MARINIERTER DATTEL TOMATEN **42**

RAVIOLI GONZAGA

HAUSGEMACHTE KÜRBIS RAVIOLI
SUGO DELLA BOLOGNA, AMARETTINI, PIKANTE **17**

RIND & KALBS POLPETTE

ALLA NAPOLETANA **18**

T-BONE STEAK

ALLA FIORENTINA (DRY AGED) **38**

ARAGOSTA | PASTA | TARTUFO

1/2 HUMMER MIT SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB UND SCHWARZEM TRÜFFEL **39**

CONTORNI - BEILAGEN

KARTOFFELPÜRREE **5** | MIT SCHWARZEM TRÜFFEL **10**

RISOTTO **7** | MIT SCHWARZEM TRÜFFEL **12**

GRATINIERTER BLUMENKOHL **5** | MIT SCHWARZEM TRÜFFEL **10**

SAISONKARTE - STEINPILZE



ANTIPASTI

	€
Jakobsmuscheln mit Steinpilzen auf Rucola-Salat	14,5
Thunfischcarpaccio mit Steinpilzen	14
Carpaccio mit Steinpilzen und frischem schwarzen Trüffel	17,5

SECONDI PIATTI

	€
Risotto mit gebratenen Steinpilzen	17,5
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Krabben, in fruchtigem Zitronenpesto	14,5
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen, Tomaten und Rucola, mit Mozzarella überbacken 🍷	15,5
Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und Steinpilzen, in Currysoße	15,5
Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit frischem Lachs und Steinpilzen	15,5
Penne mit Rucola Pesto, Steinpilzen und Gorgonzola 🍷	13,5
Spaghetti aglio e olio mit Steinpilzen und frischem schwarzen Trüffel 🍷🌿	16,8
Scaloppa al vino rosso, in kräftiger Rotweinssoße mit Steinpilzen	19
Rinderfilet auf Balsamicosoße, mit gebratenen Steinpilzen	32,5
Rinderfilet auf Risotto, mit gebratenen Steinpilzen	35,5
Langostini alla risotto – Scampi vom Grill, auf saisonalem Risotto	30
St. Petersfischfilet auf Rucola, mit gebratenen Steinpilzen	25,5

Alle Pastagerichte sind selbstverständlich auch glutenfrei erhältlich!

Antipasti

€

Carpaccio	12
Octopuscarpaccio	12
Vitello Tonnato	13
Insalata Mare	14,5
Avocado gefüllt mit Krabben und Rucola	13
Büffelmozzarella Campana DOP mit Datteltomaten auf Rucola	14
Parme Melone - Parmaschinken auf Melone	13,5
Pizza Pane Musik – Pizzabrot mit Tomatenbruschetta, Olivenpasten, eingelegter Paprika,	15,5
Sardellen und Oliven Giganti	
Gemischte Antipastiplatte – ab 2 Personen	p.P. 14,5

Bruschetta

€

Bruschetta mit Tomaten 	6,5
Bruschetta mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan 	7,5
Bruschetta mit Rucola und schottischem Lachs	7,5
Bruschetta mit Aubergine, Parmaschinken und Parmesan 	7,5
Bruschetta Toscana – mit grüner und schwarzer Olivenpaste 	6,5
Bruschetta mit gegrilltem Paprika und Knoblauch  	6,8
Bruschetta Mix – 4 verschiedene Bruschette  	8,5

Warme Vorspeisen

€

Capesante gratinate – gratinierte Jakobsmuscheln	14,5
Lumache al pepe verde – Schnecken in grünem Pfeffer	13,5
Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe  	6,5

3

Pasta

€

Spaghetti Vongole, wahlweise in Weißwein oder Tomatensoße	14,5
Spaghetti Di Gino, in pikanter Knoblauchsoße mit Krabben	14,5
Spaghetti marinara, mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	13,0
Spaghetti al nero, mit Meeresfrüchten und schwarzer Tinte	13,5
Spaghetti della casa, mit Rinderfiletstreifen in Tomaten-Sahnesoße	14,5

Hausgemachte Nudeln

€

Tagliatelle mit Lachs in Tomatensahnesoße	13,5
Tagliatelle mit Rucola, Gorgonzola und Krabben	13,5
Schwarze Tagliatelle mit Lachs, grünem Pfeffer und Brokkoli	14,0
Schwarze Tagliatelle mit Tintenfischen und Austernpilzen in Weißweinsauce	13,5
Schwarze Tagliatelle mit Gambas in Tomatensoße	15,5
Schwarze Tagliatelle Mediterraneo - mit Zanderfilet, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten	14,5
Gnocchi Sorrentina – in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken  	12,5
Gnocchi vegetariani – mit Gemüse in Tomatensoße 	13,0
Conchiglie – gefüllt mit Ricotta und Spinat 	12,5
Cannelloni – gefüllt mit Ricotta und Kalbsfleisch in Tomatensoße	14,5

Viele unserer Pastagerichte sind glutenfrei. Fragen Sie dazu gerne unser Personal.

Fleischgerichte

€

Saltimbocca – mit Parmaschinken und Salbei	20
Scaloppa al limone – in fruchtiger Zitronensoße	20
Filetto alla griglia – Rinderfilet vom Grill	28
Filetto al pepe verde – Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsoße	29,5
Filetto al gorgonzola – Rinderfilet in Walnuss-Gorgonzolasoße	29,5

Zu jedem Fleischgericht erhalten Sie als Beilage Kartoffelgratin, Spinat, Brokkoli und Grillgemüse, ohne Aufpreis.

Fischgerichte

€

Seppie alla griglia – Tintenfische vom Grill	21
Salmon al pesto – gegrillter Lachs in Pestosoße	21
Langostini alla griglia – Scampi vom Grill	26
Misto di pesce – verschiedene Fische vom Grill	28
Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Nudeln	24
Thunfischsteak im Sesammantel auf frischem Blattspinat	25,5
Dorade vom Grill	24
Branzino vom Grill	24
Babysteinbutt vom Grill	25
Seezunge vom Grill	30

Zu jedem Fischgericht erhalten Sie als Beilage Reis, Spinat, Brokkoli und Grillgemüse, ohne Aufpreis.

5

Flammbierte Spezialitäten

€

Spaghetti al Brandy	24
Mit Rinderfiletspitzen, Schalotten und getrockneten Tomaten	
Gambas al Pernod	27
Mit Gambas in einer Tomatensahnesoße und Pernod flammbiert	
Spaghetti aus dem Parmesanlaib, mit frischem schwarzen Trüffel 	27

Alle flammbierten Gerichte werden frisch an Ihrem Tisch zubereitet

Salate

€

Insalata Mista 	5,5
Insalata Grande 	7,5
Tomatensalat mit oder ohne Zwiebeln 	5,5
Austernpilze vom Grill auf großem gemischtem Salat  	14
Insalata del Campo – Feldsalat mit Tomatenwürfeln 	7,8
Insalata Capricciosa – großer gemischter Salat mit Ei und Thunfisch	13
Insalata Mare Nostrum – großer gemischter Salat mit Meeresfrüchten	13
Insalata della casa – mit Artischocken, Bohnen, Zwiebeln, Käse und Oliven  	13
Insalata del contadino – mit Schafskäse, Spinat und Walnüssen  	13,5
Insalata di fagioli – Bohnensalat mit Chilli, Zwiebeln, Thunfisch, Artischocken und Oliven	13
Insalata dello sfizio – wahlweise mit drei Gambas oder Rinderfiletstreifen	18

Alle Salate sind mit unserem Hausdressing zubereitet.
Zu jedem Salat servieren wir unser hausgemachtes Brot.

Gino's Pizzen

€

Pizza Pane – Pizzabrot, mit oder ohne Tomatensoße, mit Oliven Giganti	8,5
Margherita 	8
Primavera – mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Mozzarella 	10,5
Marinara – mit Meeresfrüchten und Knoblauch	10,5
Quattro Formaggi – mit vier verschiedenen Käsesorten 	10,5
Ischia – mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	11,5
Parma – mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola	11,5
Decadente – mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Büffelmozzarella	15,5
Tartufo – mit Carpaccio, Rucola, Parmesan und frischem Trüffel	16

Alle unsere Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse.

Desserts

€

Tiramisu	6,5
Panna Cotta - mit Mangosorbet	6
Schokosoufflé – mit Waldfruchtsorbet, auf frischen Früchten	9

Weinregionen in Italien

Unsere Weine stammen alle aus italienischen Regionen.
Sie entsprechen den höchsten DOC und DOCG – Qualitätsnormen.
Sprechen Sie uns gerne an, wir werden Sie bestens beraten.



Getränkekarten-Guide

Aperitifs Digestifs	10
Alkoholfreie Getränke Biere offene Weine	12
Flaschenweine (nach Regionen sortiert)	13
Piemont Piemonte	13
Lombardei Lombardia	13
Südtirol Trentino	14
Friaul Friuli	14
Venetien Veneto	15
Toskana Toscana	16
Umbrien Umbria	17
Latium Lazio	17
Abruzzen Abruzzo	17
Kampanien Campania	17
Apulien Puglia	17
Sardinien Sardegna	18

Aperitifs

Klassiker (0,1l)

- Prosecco **4,8**
- Hugo **6,8**
- Aperol Spritz **7,5**
- Apollo Spritz **7,5**
- Limoncello Spritz **7,5**
- Lillet Wild Berry **7,5**
- Lemon oder Orange Spritz **6,8**
- San Bitter mit Weißwein oder Prosecco **6,8**
- Campari Orange **5,5**
- Martini Bianco oder Rosso **5,2**
- Sherry **5,2**

Alkoholfrei (0,1l)

- San Bitter **4**
- San Bitter Soda, auch mit Orangen- oder Maracujasaft **6,8**

Digestifs

Kaffee

- Espresso **2,5**
- Espresso Macchiato **2,6**
- Espresso Doppio **4,1**
- Cappuccino **2,6**
- Latte Macchiato **2,8**
- Espresso Corretto - mit 2cl Grappa oder Sambuca **4,9**
- Glas Tee (Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Rooibos, Vanila, Apfel, Salbei) **3,2**

Gerne auch koffeinfrei

Schnäpse (2cl)

- Ramazotti **3,7**
- Averna **3,7**
- Fernet Branca **3,7**
- Sambuca - mit oder ohne Kafeebohnen **3,7**
- Limoncello **3,7**
- Frangelico **3,7**
- Baileys **4,1**
- Grappa - unser Personal wird Ihnen bei der Auswahl helfen **8,5**

Digestifs

Whiskey (4cl)

Talisker 10 years **9,80**

Jonny Walker Black Label 12 years **8,20**

Longdrinks & Cocktails

Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water **9,5**

Negroni (Gin, roter Vermouth, Campari) **9,6**

Martini (Gin, Martini Dry) **8,5**

Old Fashioned (Whiskey, Angostura Bitter, Zucker) **9,5**

Gimlet (Gin, Zucker, Limettensaft) **8,5**

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € (INKL. MWST. & BEDienungSGELD)

Mineralwasser

€

Purezza Premium Table Water	Spritzig/Still	0,7 l	6
Purezza Premium Table Water	Spritzig/Still	0,35 l	3

Alkoholfreie Getränke

€

Coca – Cola / Cola Light		0,4 l	3,9
Orangenlimonade		0,4 l	3,9
Zitronenlimonade		0,4 l	3,9
Apfelsaft		0,2 l	2,9
Orangensaft		0,2 l	2,9
Cola - Mix		0,4 l	3,8
Trauben-, Maracuja-, Johannisbeeren- oder Apfelschorle		0,4 l	3,8
Lemon oder Orange Soda		0,33 l	3,8
Lemon oder Orange Soda Schorle		0,5 l	4,8

Biere

€

Helles		0,5 l	3,8
Hefeweizen		0,5 l	3,9
Dunkles Hefeweizen		0,5 l	3,9
Leichtes Hefeweizen		0,5 l	3,9
Alkoholfreies Hefeweizen		0,5 l	3,9
Radler		0,5 l	3,8
Pils		0,33 l	3,7
Promillos		0,33 l	3,7
Russ		0,5 l	3,9
Cola – Weizen		0,5 l	3,9

Offene Weißweine

€

Pinot Grigio		0,25l	6,5
Chardonnay		0,25l	6,5
Gavi		0,25l	6,8
Rosé		0,25l	6,8

Offene Rotweine

€

Montepulciano		0,25l	6,5
Sangiovese		0,25l	6,5
Primitivo		0,25l	6,8
Lambrusco		0,25l	6,8

Unsere Flaschenweine

- sortiert nach Region -

Piemont | Piemonte

€



Roero Arneis Cayega DOCG von Tenuta Carretta

29,5

Rebsorte: Arneis

Strahlendes Strohgelb. Frische Aromatik von Zitrusfrüchten und etwas reifer Birne. Zart balsamische Anklänge. Am Gaumen frisch, fruchtig mit feinem Schmelz und sehr erfrischender Säurestruktur.



Monserio Gavi del Comune Gavi

33,5

Reben: Cortese aus der Gemeinde Gavi

Strohgelbe Farbe. Ein Bouquet von Bäumen, weißen Früchten und Pfirsichnoten, angenehme Säure am Gaumen, vollmundig mit leicht aromatischen Nuancen.



Barolo Castelletto DOCG von Mauro Veglio

100

Rebsorte: Nebbiolo

In der Farbe rubinrot, mit Aromen von reifen Früchten, Pflaumen, Heidelbeeren, schwarzen Kirschen, Kräuter, Schnupftabak, Pilze, Rosenblüten. Eine helle Säure, große Persönlichkeit, mit Nuancen nach Menthol, Kiefer, Leder und Gewürzen.

Lombardei | Lombardia

€



Ca dei Frati Lugana, Frati DOCG

31,5

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana

Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Pfirsich, Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.



Ca dei Frati Rosa dei Frati DOCG

31,5

Reben: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Lachsfarbenes Rosa, präsentiert sich mit einem zarten und erfrischenden Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack der Rosa dei Frati ist feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.



Ca dei Frati Ronchedone Vino Rosso

48,5

Reben: Marzemino, Sangiovese und Cabernet

Diese Reben führen zu einem Wein, der nicht unbemerkt bleiben kann. In der Nase ist er sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegte Sauerkirschen, Balsamico – Noten und Konfitüre. Am Gaumen ist er kraftvoll, und energisch, würzig, mit einem guten Säuregehalt. Geeignet zu Fleischgerichten, Käseplatten und reichhaltigen Nudelgerichten.

Südtirol | Trentino

€



Chardonnay Terlan DOC

35,5

Reben: Chardonnay

Die Lagen Winkl, Kreuth und Montigl liefern die Trauben für diesen hell strohgelben Chardonnay. Sein intensiv-fruchtiges Bouquet erinnert an reife Bananen und tropische Früchte. Ein exzellenter Weißer - voluminös, wohl balanciert und sehr nachhaltig im Geschmack.



Pinot Bianco (Weißburgunder) Terlan DOC

35,5

Reben: Weißburgunder

Das sortentypische Bouquet mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen offenbart dieser reinsortige Weißburgunder von der Cantina Terlan. Weich, voll und harmonisch im Geschmack, verwöhnt er mit einem ungewöhnlich langanhaltenden Abgang.



Terlaner Classico DOC

35,5

Reben: Weißburgunder, Chardonnay, 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. Erkennen lässt sich zudem eine zarte Hefenote, die diesen kräftigen und harmonischen Terlaner wunderbar abrundet.



Winkel Sauvignon Terlan DOC

42

Reben: Sauvignon Blanc

Hellgelb mit grünlichem Schimmer präsentiert sich dieser fein ausgewogene Sauvignon Blanc im Glas. Mit seinem intensiv fruchtigen Bouquet, mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten ist er der ideale Essensbegleiter.



Quarz Terlan DOC

91,5

Reben: Sauvignon Blanc

Vielschichtige Frucht von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit, aber auch Kräuteraromen die an Zitronengras, Melisse, Minze und grünen Tee erinnern. Gepaart mit einer feingliedrigen Mineralität.

Friaul | Friuli

€



Pinot Grigio COF DOC von la Tunella

30

Reben: Pinot Grigio

Der wohlriechende und fruchtige Duft erinnert an die Kruste warmen Brots, an den intensiven Geruch von Akazienblüten und den Duft reifer tropischer Früchte. Die Dufterlebnisse bestätigen sich auch am Gaumen, der Wein präsentiert sich elegant und körperreich.



Chardonnay COF DOC von Tunella

30

Reben: reinsortig Chardonnay

Dieser Chardonnay hat ein zartes Aroma mit Nuancen von goldenen Äpfeln und erinnert uns außerdem an Brotrinde. Ein eleganter Wein.



Sauvignon Colli Orientali DOC von La Tunella

30

Reben: reinsortig Sauvignon

Die idealen Gegebenheiten wie Bodenbeschaffenheit und Klima sind in der östlichen Seite des Friaul für die Sauvignon-Traube vorhanden. Dieser Sauvignon zeichnet sich vor allem durch seine klare und elegante Art aus. Sein Geschmack erinnert uns an grüne Tomaten, Gräser und Paprikablätter



Bianco di Custoza DOC von Albino Piona

24,5

Reben: Garganega, Trebbiano, Tocai und Cortese

Ein leichter Weißwein aus dem Veneto. Dieser Wein zeichnet sich vor allem durch seine Spritzigkeit und leichte Art aus, ein leichter delikater Sommerwein.



Ripasso Valpolicella Le Pale´ DOC von Giuliari

36

Reben: Corvina

Dieser Wein wurde nach alter traditioneller Ripasso-Art gemacht, dadurch bekommt er größtenteils den Geschmack nach Amarone. Weich, körperreich und sehr Tannin haltig. Beerige Note.



Masi Brolo Campofiorin

41,5

Reben: Corvina, Oseleta, Rondinella

Es ist ein innovativer Wein, der Eleganz mit Ausdruck und Konzentration verbindet. Er verwöhnt mit Aromen von reifen Früchten sowie einem nachhaltigen Finale.



Amarone della Valpolicella Classico DOCG von F.lli Giuliari

95

Reben: Corvina und Rondinella

Sein Geschmack ist von Beeren und Pflaumenmarmelade gekennzeichnet und langanhaltender harmonischer Abgang.



Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva

125

Reben: 70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Molinara

Eine Spezial-Selektion des Costasera: 4 bis 5 Monate werden die Trauben für diesen Wein getrocknet. In alten Holzfässern gereift, präsentiert er sich majestätisch und elegant mit nachhaltigen Eindrücken von Früchten und Gewürzen.



Solosole Vermentino Bolgheri DOC von Poggio al Tesoro

36

Reben: Vermentino

In der Nase entwickelt dieser Weißwein ein intensives, kräftiges und harmonisches Bouquet mit Noten von weißen Blüten, tropischen Früchten, Aprikosen und Bananen. Am Gaumen wirkt der Wein lebhaft, frisch, delikater, ausgewogen und edel.



Morellino Battiferro di Riserva

40

Reben: Sangiovese

Der in Barriques gereifte Riserva präsentiert sich mit intensiven Aromen von Kirsche, Pflaume und schwarzen Früchten, begleitet von einer leichten Tabak-Note, Schokolade und Vanille. Am Gaumen ist er komplex, aber warm, mit reifen Tanninen und einem langen Abgang.



Cinghiale Rosso di Toscana

60

Reben: Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der ‚Insoglio‘ ist wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch mit süßem Tannin.



Vino Nobile di Montepulciano DOCG von Poggio alla Sal

49,5

Reben: Sangiovese

Die feingliedrige Säure korrespondiert mit dem reifen Tannin, des Vino Nobile di Montepulciano und hat eine feste Substanz mit feinsten Eleganz!



Peppoli Chianti Classico

46

Reben: Sangiovese, Merlot und Syrah

Rubinrot in Farbe mit violetten Highlights, zeigt dieser Chianti Classico intensiv fruchtige Noten von Kirschen und roten Johannisbeeren, gepaart mit zarten Anklängen von Veilchen. Seine 9-monatige Lagerung in slawonischer Eiche verleiht dem Pèppoli Eleganz und Struktur sowie wunderbar zarte Tannine.



Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva

100

Reben: Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Die Trauben für diesen Chianti Classico Riserva stammen erstmals ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in deren Keller er auch für 14 Monate im Barrique ausgebaut wird. Fruchthafte Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst beschenken ein wahres Geschmackserlebnis!



Il Bruciato Bolgheri DOC

60

Reben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Diese Cuvée präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet und wird durch einen zarten Holzton abgerundet, was auf seine 7-monatige Lagerung im Barrique zurückzuführen ist. 4 Monate auf der Flasche verfeinert, besticht der ‚Il Bruciato‘ durch seine gute Struktur und das weiche Tannin.



Tignanello Toscana IGT

150

Reben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

Der Weinberg Tignanello wird besonders spät gelesen, und ausschließlich sorgfältig per Hand selektierte Trauben werden für diesen Wein verwendet. Der Tignanello ist intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur, ist ausgewogen mit sanften Tanninen und einem angenehm langen Nachhall.

Umbrien | Umbria

€



Pecorino Colle Secco IGP von Tollo

27,5

Reben: reinsortig Pecorino

Elegante Zitrusfrüchte mit tropischen Fruchtnuancen wie Mango, weißer Pfirsich und Salbei verschmelzen ineinander. Rundes vollmundiges Bukett.

Latium | Lazio

€



Tellus IGT von Falesco

35

Reben: Merlot und Syrah

Eine harmonische Verbindung zweier Reben. Im Duft verführerisch und einladend. Nuancen von Süßkirschen, gerösteten Kaffeebohnen und Gewürzen. Schmeichelnd am Gaumen.

Abruzzen | Abruzzo

€



Solarea Montepulciano D'Abruzzo DOCG

29,5

Reben: Montepulciano

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entwickelt dieser Wein ein spektakuläres Bouquet mit fülligen und zugleich sehr eleganten Noten von dunklen Waldfrüchten.

Kampanien | Campania

€



Taurasi DOCG von Filadoro

77

Reben: reinsortig Aglianico, 1 Jahr im Eichenfass

Intensive und fruchtige Note mit einem Hauch von Brombeere, Kirsche, Tabak und Zimt.

Apulien | Puglia

€



Primitivo Salento IGT von Masseria Capoforte – Puglia

35,5

Reben: reinsortig Primitivo

Ein körperreicher Wein, ausgewogen und rund am Gaumen, Tannin haltig und verfügt über eine harmonische Säure. Es entstehen Nuancen von Kakao, Kaffee und Vanille.



Salice Salentino Riserva DOC von Leone de' Castris

40,5

Reben: Negroamaro und Malvasia Nera

Eine Legende aus Apulien. Er hat einen tiefen und langen Abgang. Seine Nase ist reich an Würzigkeit und Nuancen von Waldbeeren.



Negroamaro Capoforte

39,5

Reben: Negroamaro

Ein reichhaltiger, warmer Rotwein von richtiger Säure. In der Nase zeigt er sich intensiv, vielschichtig und stets beherrscht von dem betörenden Geruch reifer, roter Früchte. Begleitet wird das Bouquet von zarten Nuancen, die an Vanille, Kakao und im Finale an Kaffeearomen erinnern.

Sizilien | Sicilia

€



Santagostino Baglio

41,5

Reben: Syrah, Nero d'Avola

Vielfältige Aromen von Kirschen, Zwetschgen, Rhabarber und Gewürzen lässt diese 8 Monate in Barriques gereifte Cuvée erkennen. Am Gaumen überraschen die zarten, dennoch komplexen Tannine, die dem Wein einen langen, sanften Abgang bescheren.



Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT von Planeta

28,5

Reben: reinsortiger Nero d'Avola

Vielfältig im Geschmack mit Nuancen von dunkler Schokolade, Vanille und Beeren. Intensiv und körperreich.



Camelot Sicilia DOC

55

Reben: Cabernet Sauvignon und Merlot

Die Farbe des Camelots ist ein brillantes und lebhaftes Granatrot. Duftnoten von roten Früchten und Gewürzen verwöhnen die Nase. Am Gaumen lässt dieser 9 Monate in Barriques aus frz. Eiche ausgebaute Rotwein einen üppigen Körper sowie weiches Tannin erkennen und verspricht ein herrliches Trinkerlebnis.

Sardinien | Sardegna

€



Vermentino di Gallura DOCG S'Eleme von Cantina di Monti

29,5

Reben: Vermentino

Klassischer, präziser Vermentino von strohgelber Farbe und zart grünlichen Reflexen. Im Duft ausgeprägtes Aroma nach Äpfeln und Bittermandeln, am Gaumen angenehm frisch und weich, anhaltend.



Cannonau Riserva Blasio DOC von Dolianova

40

Reben: Cannonau

Rubinrot mit leichten Granattönen. Intensiv, langanhaltend, ätherisch, berauschend, mit Balsamico Noten und Waldfrüchten. Vollmundig, rund und samtig mit einer typischen Kirschnote sowie ein Anklang von Dörrpflaumen. Sehr guter Körper mit dem richtigen Maß an Tanninen.

Tutto a posto?

Lassen Sie es uns gerne wissen! Wir sind auf
Facebook: „Ristorante Da Gino“
Instagram: @da.gino_ingolstadt

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Besuchen Sie uns gerne bald wieder,
alla prossima e buona serata!

Ihr Da Gino - Team

