

# 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

---

Saisonkarte Pfifferlinge	1
Antipasti   Bruschetta   Warme Vorspeisen	2
Pasta   Hausgemachte Nudeln	3
Fleischgerichte	4
Fischgerichte	4
Flammbierte Spezialitäten	5
Salate	5
Gino's Pizzen	6
Desserts	6

# Saisonkarte - Pfifferlinge

---

## Antipasti

---

Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen auf Rucola-Salat	14,50 €
Thunfischcarpaccio mit Pfifferlingen	13,50 €
Carpaccio mit Pfifferlingen und frischem schwarzen Trüffel	15,50 €

## Secondi Piatti

---

Risotto mit gebratenen Pfifferlingen	17,50€
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen und Krabben, in fruchtigem Zitronenpesto	14,50€
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen, Tomaten und Rucola, mit Mozzarella überbacken 🍷	15,50€
Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und Pfifferlingen, in Currysoße	15,50€
Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit frischem Lachs und Pfifferlingen	15,50€
Penne mit Rucola Pesto, Pfifferlingen und Gorgonzola 🍷	13,50€
Spaghetti aglio e olio mit Pfifferlingen und frischem schwarzen Trüffel 🍷🌿	16,80€
Scaloppa al vino rosso, in kräftiger Rotweinsauce mit Pfifferlingen	19,00€
Rinderfilet auf Balsamicosauce, mit gebratenen Pfifferlingen	32,50€
Rinderfilet auf Risotto, mit gebratenen Pfifferlingen	35,50€
Langostini alla risotto – Scampi vom Grill, auf saisonalem Risotto	30,00€
St. Petersfischfilet auf Rucola, mit gebratenen Pfifferlingen	25,50€

Alle Pastagerichte sind selbstverständlich auch glutenfrei erhältlich!









# Antipasti

---

Carpaccio	11,80€
Octopuscarpaccio	11,80€
Vitello Tonnato	11,80€
Insalata Mare	13,00€
Avocado gefüllt mit Krabben und Rucola	13,00€
Büffelmozzarella	13,50€
Pizza Pane Musik – Pizzabrot mit Tomatenbruschetta, Olivenpasten, eingelegter Paprika, Sardellen und Oliven Giganti	15,50€
Gemischte Antipastiplatte – ab 2 Personen	p.P. 14,50€

# Bruschetta

---

Bruschetta mit Tomaten 	6,50€
Bruschetta mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan 	7,50€
Bruschetta mit Rucola und schottischem Lachs	7,50€
Bruschetta mit Aubergine, Parmaschinken und Parmesan 	7,50€
Bruschetta Toscana – mit grüner und schwarzer Olivenpaste 	6,50€
Bruschetta mit gegrilltem Paprika und Knoblauch  	6,80€
Bruschetta Mix – 4 verschiedene Bruschette  	8,50€

# Warme Vorspeisen

---

Capesante gratinate – gratinierte Jakobsmuscheln	14,50€
Lumache al pepe verde – Schnecken in grünem Pfeffer	13,50€
Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe  	6,50€

# Pasta

---

Spaghetti Vongole, wahlweise in Weißwein oder Tomatensoße	14,50€
Spaghetti Di Gino, in pikanter Knoblauchsoße mit Krabben	14,50€
Spaghetti marinara, mit Meeresfrüchten in Tomatensoße	13,00€
Spaghetti al nero, mit Meeresfrüchten und schwarzer Tinte	13,50€
Spaghetti della casa, mit Rinderfiletstreifen in Tomaten-Sahnesoße	14,50€

# Hausgemachte Nudeln

---

Tagliatelle mit Lachs in Tomatensahnesoße	13,50 €
Tagliatelle mit Rucola, Gorgonzola und Krabben	13,50€
Schwarze Tagliatelle mit Tintenfischen und Austernpilzen in Weißweinssoße	13,50€
Schwarze Tagliatelle mit Gambas in Tomatensoße	15,50€
Schwarze Tagliatelle Mediterraneo - mit Zanderfilet, Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten	14,50€
Gnocchi Sorrentina – in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken 🍝 ♻️	12,50€
Gnocchi vegetariani – mit Gemüse in Tomatensoße 🌱	13,00€
Conchiglie – gefüllt mit Ricotta und Spinat 🍝	12,50€
Cannelloni – gefüllt mit Ricotta und Kalbsfleisch in Tomatensoße	14,50€

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

# Fleischgerichte

---

Saltimbocca – mit Parmaschinken und Salbei	19,50€
Scaloppa al limone – in fruchtiger Zitronensoße	19,00€
Filetto alla griglia – Rinderfilet vom Grill	28,00€
Filetto al pepe verde – Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsoße	29,50€
Filetto al gorgonzola – Rinderfilet in Walnuss-Gorgonzolasoße	29,50€

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

# Fischgerichte

---

Seppie alla griglia – Tintenfische vom Grill	20,50€
Salmone al pesto – gegrillter Lachs in Pestosoße	20,50€
Langostini alla griglia – Scampi vom Grill	25,50€
Misto di pesce – verschiedene Fische vom Grill	28,00€
Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Nudeln	24,50€
Thunfischsteak im Sesammantel auf frischem Blattspinat	25,50€
Dorade vom Grill	24,00€
Branzino vom Grill	24,00€
Babysteinbutt vom Grill	25,00€
Seezunge vom Grill	30,00€

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

# Flambierte Spezialitäten

---

Spaghetti al Brandy Mit Rinderfiletspitzen, Schalotten und getrockneten Tomaten	20,50€
Gambas al Pernod Mit Gambas in einer Tomatensahnesoße und Pernod flambiert	25,50€
Spaghetti aus dem Parmesanlaib, mit frischem schwarzen Trüffel 🍄	25,50€

Alle flambierten Gerichte werden frisch an Ihrem Tisch zubereitet

## Salate

---






Insalata Mista 🍄	5,50€
Insalata Grande 🍄	7,50€
Tomatensalat mit oder ohne Zwiebeln 🍄	5,50€
Austernpilze vom Grill auf großem gemischtem Salat 🍄🌿	14,00€
Insalata del Campo – Feldsalat mit Tomatenwürfeln 🍄	7,80€
Insalata Capricciosa – großer gemischter Salat mit Ei und Thunfisch	13,00€
Insalata Mare Nostrum – großer gemischter Salat mit Meeresfrüchten	13,00€
Insalata della casa – mit Artischocken, Bohnen, Zwiebeln, Käse und Oliven 🍄🌿	13,00€
Insalata del contadino – mit Schafskäse, Spinat und Walnüssen 🍄🌿	13,50€
Insalata di fagioli – Bohnensalat mit Chilli, Zwiebeln, Thunfisch, Artischocken und Oliven	13,00€
Insalata dello sfizio – wahlweise mit drei Gambas oder Rinderfiletstreifen	18,00€

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	8,50€
Margherita  	8,00€
Primavera – mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Mozzarella  	10,50€
Marinara – mit Meeresfrüchten und Knoblauch	10,50€
Quattro Formaggi – mit vier verschiedenen Käsesorten 	10,50€
Ischia – mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	11,50€
Parma – mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola	11,50€
Decadente – mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Büffelmozzarella	15,50€
Tartufo – mit Carpaccio, Rucola, Parmesan und frischem Trüffel	16,00€

Alle unsere Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse.

## Desserts

---

Tiramisu	6,00€
Panna Cotta	6,00€
Schokosoufflé – mit einer Kugel Eis, auf frischen Früchten	7,50€
Eine Kugel Eis von „Die Eismacher“ - Schokolade, Vanille oder Mango – Ingwer 	1,90€

# 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.



# Getränkemenü-Guide

---

Aperitifs   Mineralwasser   Offene Weine	9
Alkoholfreie Getränke   Biere	10
Flaschenweine (nach Regionen sortiert)	11
Piemont   Piemonte	11
Lombardei   Lombardia	11
Südtirol   Trentino	12
Friaul   Friuli	12
Venetien   Veneto	13
Ligurien   Liguria	14
Toskana   Toscana	14
Umbrien   Umbria	15
Latium   Lazio	16
Abruzzen   Abruzzo	16
Kampanien   Campania	17
Apulien   Puglia	17
Kalabrien   Calabria	18
Sizilien   Sicilia	18
Sardinien   Sardegna	18

# Aperitifs

---

## Klassiker ( 0,11 )

Prosecco - 4,80 €
Hugo - 6,80 €
Aperol Spritz - 7,50 €
Apollo Spritz - 7,50 €
Limoncello Spritz - 7,50 €
Lillet Wild Berry - 7,50 €
Lemon oder Orange Spritz - 6,80 €
San Bitter mit Weißwein oder Prosecco - 6,80 €
Campari Orange - 5,50 €
Martini Bianco oder Rosso - 5,20 €
Sherry - 5,20 €

## Alkoholfrei ( 0,11 )

San Bitter - 4,00 €
San Bitter Soda, auch mit Orangen- oder Maracujasaft 6,80 €

# Mineralwasser

---

Purezza Premium Table Water	Spritzig/Still	0,71	6,00 €
Purezza Premium Table Water	Spritzig/Still	0,35 l	3,00 €

# Offene Weißweine

---

Pinot Grigio	0,25l	6,50 €
Chardonnay	0,25l	6,50 €
Gavi	0,25l	6,80 €
Rosé	0,25l	6,80 €

# Offene Rotweine

---

Montepulciano	0,25l	6,50 €
Sangiovese	0,25l	6,50 €
Primitivo	0,25l	6,80 €
Lambrusco	0,25l	6,80 €

# Alkoholfreie Getränke

---

Coca – Cola / Cola Light	0,4l	3,90 €
Orangenlimonade	0,4l	3,90 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,90 €
Apfelsaft	0,2l	2,90 €
Orangensaft	0,2l	2,90 €
Cola - Mix	0,4l	3,80 €
Trauben-, Maracuja-, Johannisbeeren- oder Apfelschorle	0,4l	3,80 €
Lemon oder Orange Soda (auch als Schorle)	0,33l	3,80 €

# Biere

---

Helles	0,5l	3,80 €
Hefeweizen	0,5l	3,90 €
Dunkles Hefeweizen	0,5l	3,90 €
Leichtes Hefeweizen	0,5l	3,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	3,90 €
Radler	0,5l	3,80 €
Pils	0,33l	3,70 €
Promillos	0,33l	3,70 €
Russ	0,5l	3,90 €
Cola – Weizen	0,5l	3,90 €

# Unsere Flaschenweine

---

- sortiert nach Region -

## Piemont | Piemonte

---



### **Roero Arneis Cayega DOCG von Tenuta Carretta**

29,50 €

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.



### **Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG**

33,50 €

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.



### **Dolcetto d'Alba DOC von Mauro Veglio**

29,50 €

Reben: Dolcetto

Der Wein duftet fein nach Veilchen und Bonbons und hat im Glas die Farbe von Rubinen. Frisch und leicht mit dem Duft nach Kirsche und einem saftigen Abgang.



### **Barolo Castelletto DOCG von Mauro Veglio**

100,00 €

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**

31,50 €

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**

31,50 €

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**

48,50 €

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**

35,50 €

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**

35,50 €

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**

35,50 €

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**

42,00 €

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**

91,50 €

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**

30,00 €

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**

30,00 €

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**

30,00 €

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

# Venetien | Veneto

---



## **Soave DOC von Allegrini – Venetien**

Reben: Garganega, Chardonnay

Intensive Fruchtaromen, die an Zitrusfrucht und Pampelmusen erinnern, werden durch Blumen und Kräuternoten abgerundet.

29,50 €



## **Bianco di Custoza DOC von Albino Piona**

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.

24,50 €



## **Ripasso Valpolicella Le Pale´ DOC von Giuliari**

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.

36,00 €



## **S. Giustina Veronese IGT von F.lli Giuliari**

Reben: Cabernet Sauvignon

Dieser Wein ist eine Besonderheit, da seine Trauben in dem gleichen Verfahren ausgebaut wurde wie ein Amarone. Daher ist sein Geschmack sehr intensiv und hat einen leicht süßen langanhaltenden Abgang.

48,00 €



## **Masi Brolo Campofiorin**

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.

41,50 €



## **Amarone della Valpolicella Classico DOCG von F.lli Giuliari**

Reben: Corvina und Rondinella

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

95,00 €



## **Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG**

Reben: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Der Amarone ist ein einmaliger Wein betreffend seine historischen Rebsorten und seiner Herstellung. Der Costasera wird diesem Status gerecht und präsentiert ein intensives Bouquet mit Anklängen an Pflaumen- und Kirschmarmelade sowie eine leichte Gewürznote. Weiche, zarte Tannine und eine leichte Süße finden sich im langen und intensiven Finale.

105,00 €



## **Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva**

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.

125,00 €



## Ligurien | Liguora

---



### **Etichetta Grigia Colli di Luni DOC Vermentino 2018**

33,00 €

Rebsorte: 100% Vermentino

Dieser sortenreine Vermentino besticht durch seine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen und sein langanhaltendes und elegantes Bouquet. Frisch und harmonisch im Mund, präsentiert er sich mit Anklängen an Ginsterblüten und frischen Früchten sowie mit einem köstlich ausbalancierten Abgang.

## Toscana | Toscana

---



### **Solosole Vermentino Bolgheri DOC von Poggio al Tesoro**

36,00 €

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 di Scansano**

28,50 €

Reben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Der gleichnamige Weinberg liefert die Sangiovese-Trauben für diese Cuvée, die speziell für Kenner und Genießer konzipiert wurde. Wahrnehmbar sind Aromen von schwarzen Kirschen und Zwetschgen, abgerundet durch Anklänge von grüner Paprika sowie erdige Noten. Das Finale ist geprägt von zunächst zarten, in der Länge kräftigen Tanninen.



### **Morellino Battiferro di Riserva**

40,00 €

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**

60,00 €

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**

49,50 €

Reben: Sangiovese

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



### **Ruit Hora Bolgheri Rosso DOC von Caccia al Piano - Toscana**

49,50 €

Reben: Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah

Ein eleganter und zugleich dichter Wein mit viel Körper. Sein Geschmack erinnert uns an getrocknete Pflaumen, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren. Nuancen von Tabak und weißen Trüffel begleiten diesen Rotwein.



### **Levia Gravia Bolgheri Superiore DOC von Caccia al Piano**

115,00 €

Reben: Cabernet Sauvignon und Merlot

Tiefgründiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Am Gaumen vollmundig mit samtigen und eleganten Tanninen und einer angenehmen Säurenote und einem Gesamteindruck von schöner Aromatik und Würze.



### **Peppoli Chianti Classico**

46,00 €

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 Peppoli Eleganz und Struktur sowie wunderbar zarte Tannine.



### **Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva**

100,00 €

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. Fruchtige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst bescheren ein wahres Geschmackserlebnis!



### **Il Bruciato Bolgheri DOC**

60,00 €

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**

150,00 €

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

---



### **Grecante Colli Martani Grechetto DOC von Caprai**

32,00 €

Reben: Grechetto

In einem strohgelben Kleid präsentiert sich der Grecante im Glas und verbreitet seinen feinen Duft nach Blumen und gelben Früchten wie Aprikosen und Mirabellen. Die feine Stilistik setzt sich auch im Mund fort und überzeugt harmonisch und filigran mit einer leichten Note von Mineralität.



### **Pecorino Colle Secco IGP von Tollo**

27,50 €

Reben: reinsortig Pecorino

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

## Latium | Lazio

---



### **Tellus IGT von Falesco**

29,50 €

Reben: Merlot und Syrah

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



### **Vitiano Umbria Rosso IGT von Falesco**

31,50 €

Reben: Cabernet und Sangiovese

Süßliche Aromen vollreifer Pflaumen, herbe Noten der schwarzen Johannisbeere und Eindrücke von gutem Espresso und getrockneten Kräutern, die dem umbrischen Rotwein eine schöne Würze verleihen. Seine milden Tannine verbinden sich harmonisch mit einer frischen, lebhaften Säure.

## Abruzzen | Abruzzo

---



### **Solarea Montepulciano D' Abruzzo DOCG**

29,50 €

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.



### **Rosso di Montefalco DOC von A. Caprai**

32,00 €

Reben: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino u. 15% Montepulciano

Dieser Wein ist angenehm trocken, gut strukturiert und hat Aromen nach gereiften Früchten des Waldes.

# Kampanien | Campania

---



## **Greco di Tufo DOCG von Filadoro**

29,50 €

Reben: Greco

Schmeckt leicht nach Zitrusfrüchten. Großzügig und typisch der Geschmack, weich und mineralisch, aber nicht schwer getragen von einer kontrolliert lebhaften Säure.



## **Falanghina Beneventano IGT von Oppida Aminea**

28,50 €

Reben: Falanghina

Dieser quirlig frische Weißwein präsentiert sich in einem leuchtenden hellen Gelb, mit grünlichen Reflexen. Dabei duftet der Falanghina nach reifem, gelbem Trockenobst, vor allem Aprikose.



## **Aglianico Irpinia IGT von Filadoro**

31,00 €

Reben: Aglianico

Der Wein besticht durch einen roten festen Körper. Dunkle Farbe und ein satter Abgang. Passt gut zu dunklem Fleisch und Pasta, sowie Gemüse.



## **Taurasi DOCG von Filadoro**

77,00 €

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**

35,50 €

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**

40,50 €

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**

39,50 €

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.

## Kalabrien | Calabria

---



### Filù Calabria IGT von Greco

28,50 €

Reben: Greco

Greco ist eine weiße Traubensorte, die typisch ist für den Süden Italiens. In der Nase Zitrus, Ananas, Grapefruit. Hat Saft und Frische, eine gut eingebundene Säure und knackige Mineralität Am Gaumen.



### Ronco dei Quattro Venti Calabria IGT von San Francesco

44,00 €

Reben: Gaglioppo

Eine wichtige Nase nach beerigen Noten wie Holunder und Cassis, auch süßes Karamell und eine Spur exotischer Würznoten.

## Sizilien | Sicilia

---



### Etna Bianco DOC von Nicosia

32,00 €

Reben: Carricante

Strohgelb und leuchtend im Glas, zeigt der Wein viel Struktur und Balance mit fruchtigem und leichtem mineralischem Geschmack.



### Santagostino Baglio

41,50 €

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

28,50 €

Reben: reinsortiger Nero d'Avola

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



### Camelot Sicilia DOC

55,00 €

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

29,50 €

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

40,00 €

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 Dörripflaumen. 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



