



HERZLICH
WILLKOMMEN



Genießen Sie die beruhigende, mediterrane Atmosphäre in der Pizzeria Ristorante Mario. Eine stilvolle Dekoration und freundliche Farben vermitteln ein warmes, leichtes und mediterranes Ambiente.

Lassen Sie sich von unserer traditionellen und modernen italienischen Küche verzaubern. Ein Akzent raffinierter Verfeinerung macht jedes Gericht zu etwas Besonderem.

IHR RISTORANTE

Mario

TEAM

Vini bianchi

WEISSWEIN

CÀ MAIOL – LOMBARDEI

Prestige Lugana DOP^A

Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst vereinen sich im Glas.

Rebsorten: 100% Trebbiano di Lugana

F1. 0,75l **38.50€**

CORTE GIARA, ALLEGRINI – VENETIEN

Corte Giara Pinot Grigio delle Venezie IGT^A

Rebsortentypisch drückt sich dieser Pinot Grigio zart mit einem Bouquet von weißen Blüten und reifem Kernobst aus.

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

F1. 0,75l **22.50€**

STATTI – KALABRIEN

I Gelsi Bianco IGT Calabria^A

Er präsentiert sich strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas und verwöhnt mit Aromen von Passionsfrucht und Kräutern.

Rebsorten: 70% Chardonnay, 30% Greco

F1. 0,75l **24.50€**

DR. KOEHLER – RHEINHESSEN

Grauburgunder Qualitätswein trocken „Pfandturm“^A

Er präsentiert Noten von weißem Pfirsich; eingemachter Birne, frischer Ananas, gelber Kiwis und hellen Blüten.

Rebsorte: 100% Grauburgunder

F1. 0,75l **23.50€**

SACCHETTO – VENETIEN

Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT^A

Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignontypischen Bouquet.

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

F1. 0,75l **22.50€**



Vini rossi & Rosé

ROTWEIN & ROSÉ

CONDÉ - EMILIA ROMAGNA

Sangiovese Rosato Forli IGT^A

Das Aroma ist frisch und intensiv mit Düften von reifen Früchten und Frühlingsblumen

Rebsorten: 100% Sangiovese

Fl. 0,75l 26.50€

DREI DONÀ – EMILIA ROMAGNA

Le Vigne Nuove Sangiovese Rosso Forli IGT^A

Ein Wein von rubinroter Farbe mit einem typisch fruchtig-floralen Bouquet nach Rose, Veilchen und Himbeere.

Rebsorte: 85% Sangiovese, 15% andere autochthone Rebsorten

Fl. 0,75l 27.50€

BRANCIFORTI, FIRRIATO – SIZILIEN

Nero d'Avola DOC Sicilia^A

Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.

Rebsorten: 100% Nero d'Avola

Fl. 0,75l 24.50€

TORMARESCA, ANTINORI – APULIEN

Neprica Primitivo Puglia IGT^A

Ein wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftender Primitivo.

Rebsorte: 100% Primitivo

Fl. 0,75l 25.50€

ANTINORI – TOSKANA

Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva^A

Ein einzigartiger Chianti Classico, der wunderbare Noten von roten Früchten, von Eichenholz und Gewürzen zeigt.

Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% Andere ergänzende Rebsorten

Fl. 0,75l 48,50€



Grappe

GRAPPA

BONAVENTURA MASCHIO – VENETIEN

The Queen Grappa di Moscato^A

The Queen ist die persönliche Hommage der Brennerei Bonaventura Maschio an die Muskateller-Traube. Diese besonders beliebte Rebsorte steht für Weichheit und Würze.

Zutaten: Moscato

2cl **8.50€**

BONAVENTURA MASCHIO – VENETIEN

Prime Uve^A

Prime Uve ist ein hochwertiger, fruchtig-blumig duftender, weicher Acquavit, der am besten kühl serviert wird.

Zutaten: Verschiedene weiße Trauben

2cl **8.50€**

BONAVENTURA MASCHIO – VENETIEN

Prime Uve Nere^A

Dieser elegante Acquavit aus fast überreifen roten Trauben erhält seinen angenehm zarten Vanilleduft durch die Verfeinerung im Holzfass.

Zutaten: Verschiedene rote Trauben

2cl **8.50€**

BONAVENTURA MASCHIO – VENETIEN

La Grappa 903 Tipica^A

Ein intensiv nach Früchten und Blumen duftender Grappa mit Noten von Honig und Kräutern.

Zutaten: Verschiedene weiße und rote Trauben

2cl **6.50€**

BONAVENTURA MASCHIO – VENETIEN

La Grappa 903 Barrique^A

Er ist zart-würzig in der Nase mit Noten reifer Früchte und besticht durch einen weichen Geschmack.

Zutaten: Verschiedene weiße und rote Trauben

2cl **7.50€**

MONTENEGRO – EMILIA ROMAGNA

Amaro Montenegro^A

Süße und bittere Orangen machen Platz für Noten von Limetten und Mandarinen. Das Kräuteraroma von Majoran und Thymian ergänzt würzig-balsamische Verbindungen von Weihrauch und Eukalyptus

2cl **4.00€**



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- 1** - mit Konservierungsstoff
- 2** - mit Farbstoff
- 3** - mit Antioxidationsmittel
- 4** - mit Süßungsmittel
- 5** - enthält Phenylalinquelle
- 6** - mit Phosphat
- 7** - mit Geschmacksverstärker
- 8** - geschwefelt
- 9** - mit Schwärzungsmittel
- 10** - Koffeinhaltig
- 11** - Chininhaltig
- 12** - Rauch
- 13** - Säuerungsmittel/Säureregulatoren
- 14** - Stabilisatoren
- A** - Gluten
- B** - Krebstiere
- C** - Eier
- D** - Fisch
- E** - Erdnüsse
- F** - Sojasprossen
- G** - Milch
- H** - Schalenfrüchte/Nüsse
- J** - Sellerie
- K** - Senf
- L** - Sesam
- M** - Schwefeldioxide und Sulfine
- N** - Lupinen
- P** - Weichtiere