

# Strandbad MENÜ

Es ist uns eine große Freude und Ehre, Sie hier im Strandbad Restaurant in Reichenau begrüßen zu dürfen. Mit frischen Ideen und neuen Kreationen möchten wir Ihnen eine Vielfalt an köstlichen Gerichten präsentieren, die Ihren Gaumen von morgens bis abends verwöhnen sollen. Wir legen großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit, um Ihnen stets höchste Qualität und besten Geschmack zu garantieren. Wir bedanken uns herzlich für Ihre bisherige Unterstützung und freuen uns auf viele weitere schöne Momente, in denen sich unsere Gastfreundschaft und unsere Leidenschaft für gutes Essen verbinden.

## Aperitif

301	Aperol Spritz <sup>(1,10)</sup>		7,90
302	Lillet Berry		7,90
303	Hugo		7,90
304	Prosecco	0,1l	4,50
305	Limoncello Spritz		7,90
306	Violet Aperitiv		8,90

## Aperitif alkoholfrei

307	Violet Aperitiv		8,90
308	Ramazotti Spritz		7,90
309	Hugo alkoholfrei		7,90
310	Sanbittér Aperitivo		7,90

Öffnungszeiten täglich: 11:00 – 22:00 Uhr

Warme Küche:

Montag bis Freitag: 11:30 – 20:30 Uhr

Samstag und Sonntag: 11:30 – 21:00 Uhr

## Vorspeisen

11	<b>Bruschetta</b> <sup>(g)</sup> geröstetes Bauernbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	9,50
11,5	für 2 Personen	16,50
12	<b>Bruschetta al Salmone</b> <sup>(g,b)</sup> mit Räucherlachs und Avocado	15,90
13	<b>Bruschetta Tricolore</b> <sup>(g,d)</sup> Mit Tomaten, frischem Mozzarella und Avocado	13,90
14	<b>Pizza Pane</b> <sup>(g)</sup> Pizzabrot mit Olivenöl und Knoblauch	6,50
15	<b>Antipasti di Verdure</b> Frisch gegrilltes Reichenauer Gemüse (warm)	9,50
16	für 2 Personen	15,50
17	<b>Burrata Caprese</b> <sup>(d)</sup> Mit Tomaten, Burrata, frische Basilikum und Balsamico	15,50
18	<b>Antipasti di Mare (b,c,o)</b> Mit Garnelen, Octopus, Calamari und Räucherlachs in Muschelschalen serviert	23,90

## Frisch aus dem Garten

30	<b>Gemischter Salat</b> <sup>(a,d,m)</sup> Bunter Premium-Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Karotten, dazu mariniertes Weiß- und Rotkohl	7,90
31	<b>Großer Gemischter Salat</b> <sup>(a,d,m)</sup> Bunter Premium-Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Karotten, dazu mariniertes Weiß- und Rotkohl	10,90
32	<b>Thunfischsalat</b> <sup>(a,b,d,m)</sup> Bunter Premium-Mixsalat mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Karotten, dazu mariniertes Weiß- und Rotkohl	14,90
33	<b>Bauernsalat</b> <sup>(a,d,m)</sup> Bunter Premium-Mixsalat mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Karotten, dazu mariniertes Weiß- und Rotkohl	14,90
34	<b>Ziegenkäsesalat</b> <sup>(a,d,m)</sup> Bunter premium Mixsalat mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig, Wallnüsse, Preiselbeer-Dip, und Karotten Weißkohl Rotkohl mariniert	19,90
35	<b>Fischknusperlesalat</b> <sup>(a,b,d,g,m)</sup> Bunter Premium-Mixsalat mit paniertem Fischmix, Tomaten, Gurken, Oliven und Karotten, dazu mariniertes Weiß- und Rotkohl, serviert mit hausgemachter Remoulade	19,50
36	<b>Strandbad Salat</b> <sup>(a,c,d,g,m)</sup> Bunter Premium-Mixsalat mit großen Garnelen, Avocado, Oliven, Tomaten und Karotten, dazu mariniertes Weiß- und Rotkohl	20,90
37	<b>Bikini Salat</b> <sup>(a,d,m)</sup> Bunter Premium-Mixsalat mit Hähncheninnenfilet, Tomaten, Paprika, Oliven und Karotten, dazu mariniertes Weiß- und Rotkohl	17,50
38	<b>Primavera Salat</b> <sup>(a,d,m)</sup> Bunter Premium-Mixsalat mit warmem, gegrilltem Gemüse, geriebenem Schafskäse, Tomaten, Gurken, Mais und Karotten, dazu mariniertes Weiß- und Rotkohl	19,90

Alle Salate servieren wir mit unserer hausgemachten Salatsoße.

# Italienische Teigspezialitäten

## Spaghetti

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 41 | <b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>(g)</sup><br>Mit frischem Rinderhackfleisch in herzhafter Tomatensoße  | 14,90 |
| 42 | <b>Spaghetti al Pesto e Burrata</b> <sup>(d,g,i)</sup><br>Mit hausgemachtem Pesto alla Genovese, Cherrytomaten, Burrata und gerösteten Pinienkernen            | 17,90 |
| 43 | <b>Spaghetti Frutti di Mare</b> <sup>(b,c,g,o)</sup><br>Mit Meeresfrüchten in aromatischer Weißweinsoße  | 18,90 |
| 44 | <b>Spaghetti Aglio Olio</b> <sup>(g)</sup><br>Mit Cherrytomaten, Knoblauch, Jalapeños und Olivenöl, scharf   | 12,90 |
| 45 | <b>Spaghetti alla Siciliana</b> <sup>(c,g)</sup><br>Mit großen Tigergarnelen, getrockneten Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum in würziger Marinara-Soße | 19,90 |
| 46 | <b>Spaghetti alla Puttanesca</b> <sup>(d,g)</sup><br>Mit Oliven, Kapern, Sardellen, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Chili                      | 14,90 |

## Ravioli

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 47 | <b>Ravioli Spinaci</b> <sup>(d,g)</sup><br>Teigtasche gefüllt mit Ricotta, dazu Knoblauch und Parmesan in cremiger Sahnesoße, serviert mit frischem Babyspinat    | 15,90 |
| 48 | <b>Ravioli quattro Formagi</b> <sup>(g)</sup><br>Teigtasche gefüllt mit Ricotta, dazu Gorgonzola, Parmesan und Mozzarella, verfeinert mit Muskatnuss in Sahnesoße | 14,90 |
| 49 | <b>Ravioli con Burrata e Limone</b> <sup>(d,g)</sup><br>Teigtasche gefüllt mit Ricotta, dazu Burrata, Zitronenabrieb, Parmesan und frische Minze                  | 17,90 |

## Tagliatelle

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 50 | <b>Tagliatelle al Tartufo e asparagi</b> <sup>(d,g)</sup><br>Mit Tartufata und grünem Spargel in cremiger Sahnesoße  | 17,90 |
| 51 | <b>Tagliatelle Chicken Alfredo</b> <sup>(d,g)</sup><br>Mit gegrilltem Hähncheninnenfilet, Champignons, Zwiebeln und Petersilie in cremiger Sahnesoße           | 17,50 |
| 52 | <b>Tagliatelle di Pistacci e Salmone</b> <sup>(d,g,i)</sup><br>Mit geräuchertem Lachs, cremigem Pistazienpesto und Pistaziencrumble                            | 21,50 |
| 54 | <b>Tagliatelle Strandbad</b> <sup>(b,g)</sup><br>Mit zarten Rinderstreifen, roter Paprika, Pilzen und Frühlingszwiebeln in einer sahnigen Tomaten-Weißweinsoße | 19,90 |

## Al Forno

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 60 | <b>Klassische italienische Lasagne</b> <sup>(d,g)</sup><br>Hausgemachte Lasagne mit Bolognese, Käseüberbacken                   | 16,50 |
| 61 | <b>Lasagne Verdura</b> <sup>(d,g)</sup><br>Hausgemachte Lasagne mit frischem Reichenauer Gemüse in Sahnesoße, Käseüberbacken    | 14,50 |
| 62 | <b>Cannelloni Ricotta e Spinaci</b> <sup>(d,g)</sup><br>Gefüllt mit Ricotta und Spinat und Tomaten in Sahnesoße, Käseüberbacken | 13,90 |

## Risotto

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 70 | <b>Risotto Reichenau</b><br>Mit frischem Reichenauer Gemüse in frischer Tomatensoße  | 14,90 |
| 71 | <b>Risotto al Salmone e Zafferano</b> <sup>(b,d)</sup><br>Mit Räucherlachs, getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Safran in cremiger Sahnesoße | 18,70 |
| 72 | <b>Risotto Gamberetti e Zucchine</b> <sup>(c,d)</sup><br>Mit Zucchini und großen Garnelen in Weißweinsoße  | 19,90 |
| 73 | <b>Risotto Tartufo</b> <sup>(d)</sup><br>Mit Tartufata, frischen Champignons in cremiger Sahnesoße   | 16,90 |
| 74 | Mit frischem Trüffel extra   | +4,90 |

# Frisch aus dem Steinofen

## Pizza

80	<b>Margherita (Käse)</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße und Mozzarella	10,50
81	<b>Original Margherita</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, frischem Mozzarella, Cherrytomaten und frischem Basilikum	13,80
82	<b>Napoli</b> <sup>(b,d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven und Sardellen	12,80
83	<b>Funghi</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella und frischen Champignons	12,80
84	<b>Salame</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	12,80
85	<b>Prosciutto</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella und Schinken	12,80
86	<b>Quattro Stagioni</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, frischen Champignons, Schinken und Paprika	14,90
87	<b>Capricciosa</b> <sup>(b,d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons, Oliven und Artischocken	16,90
88	<b>Diavola</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Jalapeños und roter Paprika, scharf	14,70
89	<b>Original Quattro Formaggi</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Mozzarella, Gorgonzola, Fetakäse und Parmesan	15,20
90	<b>Strandbad Pizza</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Cherrytomaten und Burrata	19,50
91	<b>Verona</b> <sup>(a,d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons	13,50
92	<b>Frutti di Mare</b> <sup>(b,c,d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch	16,90
93	<b>Tonno</b> <sup>(b,d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	14,50
94	<b>Spinaci</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Babyspinat und geriebenem Schafskäse	15,70
95	<b>Vegetariana</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Gemüse	14,50
96	<b>Mexicana</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Paprika, Jalapenos, Oliven und Mais	16,50
97	<b>Tartufo</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Mozzarella, Pilzen und Trüffelcarpaccio	19,90
98	<b>Calzone Tradizionale</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella Weitere Zutaten nach Wahl	11,90 +1,30
99	<b>Calzone Veggie</b> <sup>(d,g)</sup> Mit Tomatensoße, Mozzarella, grüner Spargel und frischem Reichenauer Gemüse	14,50

# Fleisch und Fisch

## Fleischgerichte

101	<b>Piccata Milanese</b> <sup>(a,d,g,m)</sup> Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Panade, dazu Spaghetti in Tomatensoße	27,90
102	<b>Original-Wiener Schnitzel</b> <sup>(a,d,g,m)</sup> Vom Kalb, mit Salzkartoffeln, Petersilie und Preiselbeer-Dip	26,90
103	<b>Saltimbocca alla romana</b> <sup>(d,g,m)</sup> Gebratenes Kalbsschnitzel mit Bresaola und frischer Salbei, dazu cremige Butter-Tagliatelle mit getrockneten Tomaten	30,90
104	<b>Hänchenmedallions</b> <sup>(d,g,m)</sup> Zarte Hähnchenmedallions mit hausgemachtem Kartoffelpüree, grünem Spargel und Bratensoße	25,90
105	<b>Heißer Stein</b> <sup>(a,d,g,m)</sup> Rindersteak mit grünem Spargel, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Café de Paris und Barbecuesoße. Wahlweise dazu: Pommes, gegrilltes Gemüse, Salat, Salzkartoffeln, Spätzle oder Kartoffelpüree	33,50

## Fischspezialitäten aus der Region

106	<b>Felchenfilet</b> <sup>(a,b,d)</sup> Gegrilltes frisches Felchenfilet mit Salat und Zitronen-Knoblauchsoße	28,90
107	<b>Ganzer Saibling</b> <sup>(b)</sup> Gegrillter ganzer frischer Saibling mit Salzkartoffeln in Zitronen-Knoblauchsoße	28,90
108	<b>Zanderfilet</b> <sup>(a,b,d,g,m)</sup> Paniertes Zanderfilet in Reichenauer Kräuterpanade, dazu Pommes und hausgemachte Remoulade	24,90

## Fischspezialitäten aus dem Meer

109	<b>Octopus</b> <sup>(b,c)</sup> Gegrillter Tintenfisch mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Cherrytomaten, grünem Spargel und Frühlingszwiebeln, dazu Ingwer-Zitronen-Soße	27,90
110	<b>Gegrillte Calamari</b> <sup>(b,c)</sup> Mit frischem Reichenauer Gemüse, Salzkartoffeln und Petersilie	19,90
113	<b>Gemischte Fischplatte</b> <sup>(a,b,c,d)</sup> Mit ganzem Saibling, Tintenfisch, Tigergarnelen und Calamari, dazu frisches Reichenauer Gemüse und Salzkartoffeln, serviert mit Zitronen-Knoblauchsoße	39,90
114	für 2 Personen	74,90
115	für 4 Personen	139,90

## Extra-Beilagen nach Wahl

Pommes	je 4,20
Salzkartoffeln	
Kartoffelpüree	
Gegrilltes Gemüse	
Spätzle	
Salat	

# Kinderkarte und Nachtisch

## Kinderkarte (nur für Kinder)

20	Pommes Frites <sup>(g)</sup> Mit Ketchup und Mayonnaise	4,90
21	Spätzle mit Rahmsoße <sup>(a,d,g)</sup>	7,90
22	Spaghetti Napoli <sup>(g)</sup>	7,90
23	Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites <sup>(a,d,g)</sup>	10,50
24	Chicken Nuggets mit Pommes Frites <sup>(a,d,g)</sup>	9,50
25	Fischknusperle Mix mit Pommes Frites <sup>(a,d,g)</sup>	9,50

## Nachtisch

120	Hausgemachtes Tiramisu <sup>(a,d,g)</sup>	8,90
121	Hausgemachter Kuchen <sup>(a,d,g)</sup> Mit Sahne	5,20 6,20
122	Hausgemachtes Panna cotta <sup>(a,d,g)</sup> Wahlweise mit Karamelsoße, Erdbeersoße oder Waldfruchtsoße	8,50
123	Sommerdessert <sup>(a,b)</sup> Fruchtsalat mit Vanillesauce und Vanilleeis	8,50
124	Eiskaffee	8,50
125	Eisschokolade	8,50
126	Affogato	4,50
129	Eisbecher des Tages	8,90

## Heiße Getränke

130	Tasse Kaffee <sup>(9)</sup>	3,00
131	Espresso <sup>(9)</sup>	2,50
132	Cappuccino <sup>(9,d)</sup>	4,00
133	Milchkaffee <sup>(9,d)</sup>	4,00
134	Latte Macchiato <sup>(9,d)</sup>	4,50
135	Kakao <sup>(9)</sup> Auf Wunsch mit Sahne	4,00
136	Tee Verschiedene Sorten	3,50

## Zusatzstoffe / Allergene

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Süßungsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 mit Taurin, 9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 enthält Sulfite

a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch / Laktose, e Sellerie, f Sesam, g Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl), h Erdnüsse, k Lupinen, i Schalenfrüchte (Haselnuss), m Senf, o Weichtiere, p Schwefeldioxide Sulfite

# GETRÄNKE

<b>Alkoholfreie Getränke (Offenausschank)</b>		0,2l	0,4l	0,5l	0,75l
150 / 151	Tafelwasser mit Kohlensäure	2,50	3,80	4,70	5,70
152 / 153	Tafelwasser ohne Kohlensäure	2,50	3,80	4,70	5,70
154 / 155	Coca-Cola <sup>(1,5,9)</sup>	3,50	4,90		
156/ 157	Coca-Cola Zero <sup>(1,5,9)</sup>	3,50	4,90		
158 / 159	Fanta <sup>(1,5,9)</sup>	3,50	4,90		
160 / 161	Spezi <sup>(1,5,9)</sup>	3,50	4,90		
162 / 163	Sprite	3,50	4,90		
164 / 165	Saft Schorle	3,70	4,90		
166 / 167	Apfelsaft	4,20	5,50		
168 / 169	Orangensaft	4,20	5,50		
172 / 173	Rhabarbersaft	4,20	5,50		
174 / 175	Johannisbeersaft	4,20	5,50		
176 / 177	Eistee Pfirsich <sup>(10)</sup>	3,50	4,90		
180	Bitter Lemon	3,50	4,90		

## **Bier vom Fass**

200 / 201	Hirsch Pils			0,3l	0,5l
202 / 203	Hirsch Helles			3,90	4,90
204 / 205	Radler			3,90	4,90
206 / 207	Hirsch Hefeweizen <sup>(1,3)</sup>			3,90	4,90
208	Colaweizen <sup>(1,9)</sup>			3,90	4,90
209	Hirsch Hefeweizen alkoholfrei <sup>(1,3)</sup>				4,90
				3,90	4,90

## **Flaschenbiere**

210	Hirsch Kristallweizen			0,33l	0,5l
					4,90
212	Hirsch Pils Alkoholfrei			4,20	

<b>Offener Weißwein</b>		0,25l	0,5l
401 / 402	Reichenau Müller-Thurgau „trocken“	6,90	12,50
403 / 404	Reichenau Gutedel „trocken“	6,90	12,50
407 / 408	Bio Becco Pinot Grigio	7,10	13,10

<b>Offener Weißherbst Rosé</b>		0,25l	0,5l
409 / 410	Reichenauer Spätburgunder Rosé	7,50	13,10
411 / 412	Bardolino Chiaretto Rosé	7,20	12,50

<b>Offener Rotwein</b>		0,25l	0,5l
413 / 414	Reichenauer Spätburgunder „trocken“	7,50	13,10
417 / 418	Primitivo	6,80	12,50
419 / 420	Lambrusco	6,80	12,50

<b>Weinschorle</b>		0,25l	
501 / 502 / 503	Weiß / Rot / Rosé Wahlweise süß oder Sauer	5,10	
504	Sommerschorle Weinschorle mit Eiswürfel und Zitrone	6,10	

<b>Longdrinks</b>			
701	Vodka Lemon / Orange <sup>(10)</sup>	4cl	7,20
703	Campari Orange / Soda <sup>(1)</sup>	4cl	7,20
704	Jack Daniels Cola <sup>(1,9)</sup>	4cl	7,20

<b>Spirituosen</b>			
803	Ramazotti	2cl	3,70
804	Sambuca	2cl	3,70
805	Williams Birne	2cl	3,70
806	Grappa	2cl	3,70
809	Kruskovic (Birnenlikör)	2cl	3,70
810	Sljivovica (Pflaumenbrand)	2cl	3,70
811	Baileys	2cl	4,70

# FLASCHENWEINE

## Weiß

### 901 Moser Seewein „Cuvée Blanc“ — Baden-Bodensee 33,90

Der Weißwein-Cuvée vereint die Frische und die Eleganz vom Johanniter sowie die Fruchtigkeit und Komplexität des Sauvignier Gris. Dabei durchströmen Aromen von Ananas, Aprikose und exotische Anklänge von Maracuja und Litschi die Sinne. Am Gaumen kommt zuerst die Leichtigkeit und Frische des Johanniters zum Tragen. Dennoch wirkt er nachhaltig und körperreich.

Speiseempfehlung: Salate, Bodensee-Fisch, Meeresfrüchte, Pasta

### 902 Sartori, La Musina Lugana <sup>(12)</sup> — Venetien-Italien 36,50

Der Lugana La Musina di Sartori hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; Die Nase ist zart nach Früchten und weißen Blumen auf einer mineralischen und frischen Spur. Das Getränk ist durstlöschend, straff und harmonisch.

Speiseempfehlung : Ausgezeichnet zu Gerichten, die reich an Sommergemüse sind

## Rosé

### 903 2024er Spätburgunder Rosé trocken — Insel Reichenau 35,50

Dieser Spätburgunder Rosé betört mit feinen Erdbeer- und Johannisbeeraromen. Ein kräftiger, nachhaltiger, trockener Rosé mit einer feinen lebendigen Säure, die dem Wein Frische und Struktur verleiht.

Speiseempfehlung: Leichte Sommerküche, Salate Geflügel & Pasta

### 904 Cantina Lenotti Bardolino Chiaretto classico, trocken <sup>(12)</sup> — Gardasee 31,50

Ein herrlich, leichter Chiaretto rosé mit schöner Frucht und feiner Säure aus Corvina- und Rondinellatrauben im Stahltank frisch angebaut. Goldmedaillen Gewinner 2018 beim „Palio del Chiaretto“.

Speiseempfehlung: Pasta, Pizza und helles Fleisch

## Rot

### 905 2024er Augia Felix trocken — Insel Reichenau 36,90

Dieser maischevergorene Spätburgunder zeigt kräftige Aromen, die an dunkle Beeren und Kirschen erinnern, begleitet von dezenten Vanille- und Holzaromen.

Ein gehaltvoller und komplexer Rotwein mit langem Nachhall, der langlebig und intensiv wirkt. Im Eichenfass gereift.

Speiseempfehlung: Rind- und Lammfleisch, Wildgerichte und kräftige Käsesorten

### 906 Fosso Corno Montepulciano MAYRO trocken <sup>(12)</sup> — Abruzzen-Italien 29,90

In der Nase entfaltet dieser Wein aus den Abruzzen ein sehr gefälliges und facettenreiches Bouquet. Noten von Brombeeren, Sauerkirschen, dunklen Johannisbeeren und Granatapfel werden durch florale Nuancen von Veilchen und kräuterwürzigen Anklängen perfekt unterstützt.

Speiseempfehlung: Als idealer Begleiter dient vor allem die mediterrane Küche.

## Schaumwein

### 907 Serena Prosecco DOC, Treviso, extra dry <sup>(12)</sup> — Venetien-Italien 28,50

Schaumwein aus der Traubensorte Glera gekeltert, die in der Provinz Treviso angebaut wird. Sauber und intensiv mit fruchtigen Noten, Apfel und weißen Blüten. Frisch und am Gaumen weich und elegant mit einer Nuance angenehmer Süße.

Speiseempfehlungen: passt gut zu Fischgerichten und Sommersalaten