ELEÀNA

Benvenuti und herzlich Willkommen,

in der italienischen Küche des ELEÀNA, wo Genuss, Leidenschaft und Gastfreundschaft zuhause sind.

ELEÀNA steht für authentische italienische Kochkunst mit einem modernen Akzent. Unsere Gerichte entstehen aus frischen Zutaten, regionalen Produkten und originalen Rezepten aus allen Regionen Italiens. Auf der Karte findest du traditionelle Klassiker und kreative Neuinterpretationen: Antipasti, Pasta, Fisch, Fleisch und Dolci – alles mit Liebe zubereitet.

Lass dich vom mediterranen Ambiente verzaubern und genieße den Geschmack Italiens in entspannter Atmosphäre. Hier bist du kein Gast, sondern Teil der Familie.

Buon Appetito!

„Chi mangia bene, vive bene."
Wer gut isst, lebt gut.

Dein ELEÀNA

Aperitivo

Martini Bianco/ Dry/ Rosso	**14,4 % vol**	5 cl	5,90 €
Campari Orange *1 / Campari Soda	**20,5 % vol**	0,2 l	7,90 €
Prosecco	**11,0 % vol**	0,1 l	4,90 €
Prosecco auf Eis	**5,5 % vol**	0,2 l	5,90 €
Aperol Spritz *1	**12,0 % vol**	0,2 l	7,90 €
Sarti Spritz *1	**12,0 % vol**	0,2 l	7,90 €
Prosecco Rose	**11,0 % vol**	0,1 l	5,90 €
Sherry Dry/ Sherry Medium	**15,0 % vol**	4 cl	5,90 €
Limoncello Spritz	**15,0 % vol**	0,2 l	7,90 €
Hugos	**6,0 % vol**	0,2 l	7,90 €
Espresso Martini	**15,0 % vol**	0,1 l	10,90 €
Lillet Wildberry	**16,0 % vol**	0,2 l	7,90 €
San Bitter *1 Spritz alkoholfrei		0,2 l	6,50 €
Crodino *1 Spritz alkoholfrei		0,2 l	6,50 €
San Bitter *1 Orange alkoholfrei		0,2 l	6,50 €

„Un buon aperitivo apre il cuore e prepara la felicità."

Ein guter Aperitif öffnet das Herz und bereitet auf das Glück vor.

Genuss für Leib und Seele

Antipasti – Vorspeisen

1.	**BRUSCHETTA POMODORO** B, B1, K, L, O *Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel und Parmesan*	**7,90 €**
2.	**BURRATA CON CARPACCIO DI POMODORO** L *Mozzarellaspezialität aus Andria mit cremigem Kern auf Tomatencarpaccio und Basilikum*	**12,90 €**
3.	**CARPACCIO DI MANZO** L *Rindercarpaccio mit Rucola und fein gehobeltem Parmesan*	**15,90 €**
4.	**VITELLO TONNATO** E *Kalbfleisch in Thunfischsauce*	**15,90 €**
5.	**SOPHIA LOREN** K (VEGAN) *Tomaten - Avocadocarpaccio - karamellisierte Walnusskerne und Rucola*	**13,90 €**
6.	**ANTIPASTI ELEA** L, E, K *Vorspeisenkomposition des Hauses*	**16,90 €**

„La cucina è un'arte che si gusta con il cuore."
Die Küche ist eine Kunst, die man mit dem Herzen genießt.

Insalata – Salate

20. INSALATA MISTA [K] **8,90 €**
Gemischter Salat mit Zitronen-Dressing

Optional verfeinert mit:
Lachsstreifen +6,50
Rinderstreifen +6,50
Putenstreifen +5,50

21. INSALATA VITALIS [K] **12,90 €**
Gemischter Salat mit Avocado, Cranberries, Walnüssen und Walnuss-Dressing

22. INSALATA DI TONNO [E] **12,90 €**
Gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln, Oliven, verfeinert mit Zitronendressing

Zuppa – Suppen

30. ZUPPA DEL GIORNO **7,90 €**
Tagessuppe

„Ogni piatto racconta una storia d'amore."
Jedes Gericht erzählt eine Liebesgeschichte.

Primi Piatti

Pasta - Nudeln

40. SPAGHETTI AGLIO- OLIO E PEPERONCINO [B, B1] (VEGAN) **12,90 €**
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

41. SPAGHETTI GAMBERONI [B, B1, E] **17,90 €**
Mit gebratenen Garnelen, Rucola, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino

42. RAVIOLI MILVA (VEGETARISCH) [B, B1, L] **15,90 €**
Hausgemachte Ravioli mit saisonal wechselnder, hausgemachter vegetarischer Füllung

43. SPAGHETTI ARRABIATA [B, B1, L] **12,90 €**
Mit Peperoncini, Olivenöl, Knoblauch, Tomatensauce, Oliven

„Il segreto della buona cucina è la semplicità."
Das Geheimnis guter Küche ist die Einfachheit.

Unsere hausgemachte Pasta

50. TAGLIATELLE LEANA [B, L] **16,90 €**
Bandnudeln mit Rinderstreifen, Waldpilze und Trüffelcreme

51. TAGLIATELLE CON SALMONE [B, L, E, 12] **16,90 €**
Bandnudeln mit frischem Lachs und Hummersoße

52. TAGLIATELLE SEMPRE VERDE [B, L, K] **16,90 €**
Bandnudeln mit frischen Tomaten, Mozzarella, Pesto, Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan

53. TAGLIATELLE ELEÀNA [B, L] **16,90 €**
Bandnudeln mit Auberginenstreifen, Burrata und Minze

Le Pizze – Pizzen

60. PIZZA MARGHERITA [B, L] — **10,90 €**
Mit Fior di latte

61. PIZZA SALAMI [B, L] — **12,90 €**
Mit Fior di latte und Mailänder Salami

62. PIZZA BRUSCHETTA [B, L] — **12,90 €**
Mit Fior di latte, frischen Tomaten, Rucola und Parmesan

63. PIZZA TONNO [B, L, E] — **12,90 €**
Mit Fior di latte, Thunfisch und Zwiebeln

64. PIZZA VERDURA [B, L] — **13,90 €**
Mit Fior di latte und saisonalen Gemüse

65. PIZZA PROSCIUTTO [B, L] — **13,90 €**
Mit Fior di Latte und Rostschinken

66. PIZZA CARPACCIO [B, L] — **16,90 €**
Mit Fior di latte, Carpaccio, Rucola, Parmesan

67. PIZZA PARMA E RUCOLA [B, L] — **16,90 €**
Mit Fior di latte, Parmaschinken, Rucola und Parmesan*

„Dove c'è gusto, c'è vita."
Wo Geschmack ist, da ist Leben.

Für unsere kleinen Gäste

Für unsere kleinen Gäste sind Pasta- und Pizzagerichte als Kinderportion für 8,90 € erhältlich. Haben Sie für Ihre Kinder einen besonderen Wunsch? Lassen Sie es uns wissen.

Secondi Piatti

Vitello – Kalbsschnitzel
Filetto di Maiale – Filet vom Schwein

70. **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** [L] **26,90 €**
Kalbssteak mit Parmaschinken und Salbei*

71. **FILETTO AL ELEÀNA** [K, L] **24,90 €**
Gebratenes Schweinemedaillon mit Mandelblätter und Orangensoße

* Erläuterung: mit Nitritpökelsalz, Nitrat

Bistecca Di Manzo – Rumpsteak vom Rind

80. **BISTECCA ALLA GRIGLIA** **30,90 €**
Argentinisches Rumpsteak (220g) vom Grill

81. **BISTECCA AL PEPER VERDE E COGNAC** [L] **31,90 €**
Argentinisches Rumpsteak (220g) mit grünem Pfeffer und Cognac

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Wahlweise:
Gemischten Salat ***oder*** Kartoffeln mit saisonalem Gemüse.

„Mangiare bene è un atto d'eleganza."
Gut zu essen ist ein Akt der Eleganz.

Pesce – Fischgerichte

90. **SALMONE ALLA GRIGLIA** [E] **26,50 €**
Fjord-Lachsfilet (250g) gegrillt

91. **SALMONE E SPINACI** [E, B] **27,50 €**
Fjord-Lachsfilet (250 g) auf Spinatbeet mit Senfcreme

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Wahlweise:
Gemischten Salat ***oder*** Kartoffeln mit saisonalem Gemüse.

„Il cibo è poesia per l'anima."
Essen ist Poesie für die Seele.

Dolce – Süsses Finale

95. **TIRAMISU CLASSICO** [B, K, L] **7,90 €**
Italienischer Klassiker

96. **TARTUFO** [L] **7,90 €**
Halbgefrorenes, aus Zabaione- und Schokoladencreme

97. **CRÈME BRÛLÉE** [L] **7,90 €**

98. **DOLCE VITA** [B, K, L] (FÜR 2 PERSONEN) **16,90 €**
Dessertvariation des Hauses

99. **AFFOGATO** [L] **6,20 €**
Symphonie der Liebe - Vanilleeis ertrinkt in Espresso

„La dolcezza è felicità."
Die Süße ist Glück.

Biere

König Pilsener vom Fass B,G,B1	4,9 % vol	0,3 l	3,80 €
König Pilsener vom Fass B,G,B1	4,9 % vol	0,5 l	4,70 €
Alster B,G,B1	3,0 % vol	03 l	3,80 €
Alster B,G,B1	3,0 % vol	0,5 l	4,70 €
Benediktiner Weissbier “naturtrüb” B,G,B1	5,1 % vol	0,5 l	5,20 €
Benediktiner Weissbier “alkoholfrei” B,G,B1		0,5 l	5,20 €
König Alkoholfrei B,G,B1		0,33 l	3,80 €

Vini Della Casa

,, Im Wein liegt die Wahrheit “

Lambrusco	7,9 % vol	0,2 l	5,90 €
Weinschorle	6,0 % vol	0,2 l	5,90 €

Prosecco & Champagner

„Ohne Champagner kann ich nicht leben.
Bei Siegen verdiene ich ihn, bei Niederlagen brauche ich ihn.“

			PROSECCO
Treviso Brut	11,0 % vol	0,75 l	35,00 €
Spumante Maria Rosé	12,0 % vol	0,75 l	39,00 €
Ruinart “R” de Ruinart	12,5 % vol	0,75 l	110,00 €
Ruinart Rosé	12,5 % vol	0,75 l	150,00 €
Louis Roederer Cristal	12,0 % vol	0,75 l	350,00 €

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	3,10 €
San Pellegrino	0,75 l	6,90 €
Aqua Panna	0,25 l	3,10 €
Aqua Panna	0,75 l	6,90 €
Coca Cola *1 *2	0,2 l	3,10 €
Coca Cola *1 *2	0,4 l	4,10 €
Coca Cola Zero *1 *2 *4	0,2 l	3,10 €
Coca Cola Zero *1 *2 *4	0,4 l	4,10 €
Fanta *1	0,2 l	3,10 €
Fanta *1	0,4 l	4,10 €
Sprite	0,2 l	3,10 €
Sprite	0,4 l	4,10 €
Spezi *1 *2	0,2 l	3,10 €
Spezi *1 *2	0,4 l	4,10 €
Schweppes Bitter Lemon *3	0,2 l	3,60 €
Schweppes Tonic Water *3	0,2 l	3,60 €
Schweppes Ginger Ale *1	0,2 l	3,60 €
Red Bull *1 *5	0,25 l	3,50 €
Fever-Tree *3	0,25 l	3,50 €

Säfte

Apfelsaft 100% Saft	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,40 €
Orangensaft 100% Saft	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,40 €
Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,40 €
Ananassaft 100% Saft	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,40 €
Rhabarbarsaft	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,40 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

Klare Brände/ Gin

Absolut Vodka Schweden	**40,0 % vol**	4 cl	5,50 €
Grey Goose Vodka Frankreich	**40,0 % vol**	4 cl	7,50 €
Bombay Sapphire Gin England	**40,0 % vol**	4 cl	5,50 €
Hendrick's Gin England	**44,0 % vol**	4 cl	6,50 €
Gin Mare	**47,0 % vol**	4 cl	8,50 €
Tequila Olmeca White	**40,0 % vol**	4 cl	5,50 €
Tequila Olmeca Gold	**38,0 % vol**	4 cl	5,50 €
Belvedere	**40,0 % vol**	4 cl	7,50 €

Für weitere exklusive Gin Sorten sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

Digestiv / Kräuter / Liköre

Amaro Averna	**29,0 % vol**	2 cl	3,90 €
Ramazotti	**30,0 % vol**	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	**35,0 % vol**	2 cl	3,90 €
Limoni di Sicilia (Limoncello)	**35,0 % vol**	2 cl	3,90 €
Orgasmus (Baileys, Sambuca)	**27,0 % vol**	4 cl	4,50 €
Amaretto di Saronno	**22,0 % vol**	2 cl	3,90 €
Sambuca Molinari *1	**34,0 % vol**	2 cl	3,90 €
Baileys Irish Cream	**17,0 % vol**	4 cl	3,90 €
Southern Comfort *1	**35,0 % vol**	2 cl	3,90 €
Malibu	**21,0 % vol**	4 cl	3,90 €
Campari *1	**25,0 % vol**	5 cl	4,50 €

Grappa

Grappa della Casa	**38,0 % vol**	2 cl	4,50 €
Grappa Nonino Prosecco Riserva	**41,0 % vol**	2 cl	6,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	**41,0 % vol**	2 cl	6,50 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P	**40,0 % vol**	4 cl	10,50 €
Fruchtige Noten nach Aprikose und Pfirsich			
Hennesssy XO	**40,0 % vol**	4 cl	20,50 €
wohlgerundet und weich im Mund, dennoch kraftvoll, mit Kakaobohnen, dunklen Früchten und delikaten Holzakzenten			

Brandy

Vecchia Romagna	**38,0 % vol**	4 cl	6,50 €
Calvados Calvador	**43,0 % vol**	4 cl	6,50 €

Rum

Havana Club Añejo 3 Años	**40,0 % vol**	4 cl	5,50 €
Havana Club Añejo 7 Años	**40,0 % vol**	4 cl	7,50 €

Whisky & Whiskey

Blended Whisky

Chivas Regal 12 years *cremig, Honig, Apfel, Vanille, Haselnuss Note*	**40,0 % vol**	4 cl	7,00 €
Ballantines Finest *blumig, Schokolade, Apfel, Vanille Note*	**40,0 % vol**	4 cl	6,50 €
Johnnie Walker Red Label *weich und eher süß, rauchig, Vanille Note*	**40,0 % vol**	4 cl	6,50 €

American Bourbon Whiskey

Jack Daniel´s	**40,0 % vol**	4 cl	6,50 €
Jim Beam	**40,0 % vol**	4 cl	6,50 €

Single Malt Highlands

Glenfiddich 12 years *trocken, birnenartig*	**40,0 % vol**	4 cl	8,50 €
Glenfiddich 15 years *Sahne, Haselnuss, Malz*	**40,0 % vol**	4 cl	11,50 €
Glenfiddich 18 years *kräftig, süss*	**40,0 % vol**	4 cl	13,50 €

Warme Getränke

Café *2	0,15 l	2,90 €
Espresso *2	2,5 cl	2,70 €
Espresso Doppio *2	5 cl	3,90 €
Espresso Macchiato *2	3,5 cl	2,90 €
Espresso Coretto *2	3,5 cl	3,90 €
Cappuccino *2	0,25 l	3,20 €
Latte Macchiato *2	0,25 l	3,90 €
Baileys Macchiato *2	0,25 l	4,90 €
Tee diverse Sorten	0,25 l	3,20 €
Frische Minze Tee	0,25 l	3,90 €

Aroma: Caramel*1, Haselnuss*1, Kokos*1, Vanille *1 0,50 €

„Die einzige Fee, die wirklich existiert, ist die Kaffee“

Longdrinks

Southern Comfort Ginger Ale*1	0,2 l	9,50 €
Whiskey Cola (Jim Beam)	0,2 l	9,50 €
Gin Tonic *1 (Bombay Sapphire)	0,2 l	9,50 €
Vodka Lemon *1 (Absolut Vodka)	0,2 l	9,50 €
Vodka Red Bull *1 (Absolut Vodka)	0,2 l	9,50 €
Cuba Libre *1 (Havana Club 3 años)	0,2 l	9,50 €
Grey Goose Red Bull	0,2 l	10,50 €

Cocktails

Mojito 0,4 l **10,50 €**
Der perfekte Klassiker aus Rum, Limette,
Limejuice, brauner Zucker, frischer Minze und Soda

Caipirinha 0,4 l **10,50 €**
Das brasilianische Nationalgetränk
Pitu Cachaca, Limette, brauner Zucker

Sex on the beach 0,4 l **10,50 €**
leicht und fruchtig
Vodka, Peach[*1], Grenadine*[*1], Limejuice, Ananassaft, O-Saft*

Lights of Havana 0,4 l **10,50 €**
Wenn's mal karibisch sein darf...
Melonenlikör, Malibu, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

ELEÀNA's Dream 0,4 l **10,50 €**
ELEÀNA's Eigenkreation
*Martini Bianco, Southern Comfort *[1], Karamelsirup, Zitronensaft, Maracujasaft*

Pina Colada 0,4 l **10,50 €**
Der süsse cremige Klassiker
Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft

Alkoholfreie Cocktails

Rosaroter Panther "The mission never ends" 0,4 l **8,50 €**
Orangensaft, Kokossirup, Grenadine[*1], Zitronensaft, Bitter Lemon*

Ipanema 0,4 l **8,50 €**
Der alkoholfreie Caipirinhia mit Limette und Ginger Ale

Sunshine Reggae 0,4 l **8,50 €**
Mangosirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft

Erläuterungen:
[*1] mit Farbstoff , [*2]mit Koffein, [*3]chininhaltig, [*4]enthält Phenylalaninquelle, [*5] mit Taurin

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene:

B	Gluten - Getreideart und Hybridformen davon:
B1	Weizen
B2	Roggen
B3	Gerste
B4	Hafer
B5	Dinkel
B6	Kamut
B7	Emmer
B8	Grünkern
C	Krebstiere
D	Hühnerei
E	Fisch
F	Erdnüsse
G	Soja
H	Milcheiweiß
L	Laktose
K	Schalenfrüchte: *Haselnuss, Walnuss, Mandel, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnuss*
M	Sellerie
N	Senf
O	Sesam
P	Schwefeldioxid
R	Lupine
S	Weichtiere: Jakobsmuscheln, Mollusken, Schnecken *(Abalone, Meerohren, Ohrschnecken, Seeohren, Weinbergschnecken),* Venusmuscheln, Tintenfische *(Kalamar/Kalamaris/ Calamares, Oktopus, Sepia, Squid)*, Seeigel, Surimi, Sashimi
T	Weizen
W	Sulfite

E175	Lebensmittelfarbstoff

Zusatzstoffe:

1.	mit Konservierungsstoff
2.	mit Antioxidationsmittel
3.	mit Geschmacksverstärker
4.	mit Süßungsmittel
5.	mit Süßungsmitteln
6.	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
10.	enthält eine Phenylalaninquelle
12.	mit Farbstoff
13.	geschwefelt
14.	gewachst
15.	geschwärzt
16.	mit Phosphat
17.	koffeinhaltig
18.	chininhaltig
19.	Alkohol
20.	Gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allergene und Zusatzstoffe

Allergens:

B	gluten - Cereal species and hybrid forms thereof:
B1	wheat
B2	rye
B3	barley
B4	oats
B5	spelt
B6	kamut
B7	Emmer
B8	green spelt
C	crustaceans
D	egg
E	fish
F	peanuts
G	soy
H	milk protein
L	lactose
K	peel fruits: hazelnut, walnut, almond, cashews, pecan, brazil nuts, pistachio, macadamia-/queenslandnut
M	celery
N	mustard
O	sesame
P	sulfur dioxide
R	lupine
S	molluscs: molluscs, molluscs, snails *(abalone, haliotis, escargot)*, clams, octopus *(kalamar/kalamaris/ calamares, cuttlefish, squid)*, sea urchin, surimi, sashimi
T	wheat
W	sulfite

E175	food coloring

Additives:

1.	with preservatives
2.	mit Antioxidationsmittel
3.	mit Geschmacksverstärker
4.	mit Süßungsmittel
5.	mit Süßungsmitteln
6.	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
10.	enthält eine Phenylalaninquelle
12.	mit Farbstoff
13.	geschwefelt
14.	gewachst
15.	geschwärzt
16.	mit Phosphat
17.	koffeinhaltig
18.	chininhaltig
19.	Alkohol
20.	Gentechnisch veränderte Lebensmittel

WEISSWEIN
VINO BIANCO

ELEÀNA

Giuliana Vicini
Abruzzen/Italien

Cococciola
Colline Pescaresi IGP



0,1 l	4,50€
0,2 l	7,90€
0,75 l	25,90€

Farbe:
Hellstrohgelb mit grünen Reflexen

Nase:
Apfel, Birne, feine Zitrusnoten
und ein Hauch Kräuter

Gaumen:
Lebendig, mineralisch, elegant
und klar strukturiert

Rebsorte:
Cococciola

Villa Carumé
Sizilien

Grillo
Sicilia DOC



0,1 l	4,50€
0,2 l	7,90€
0,75 l	25,90€

Farbe:
Strohgelb

Nase:
Duftet nach exotischen Früchten

Gaumen:
Frisch und fruchtig

Rebsorte:
100% Grillo

ELEÀNA

Belisario
Marken



Valbona
Verdicchio di Matelica

0,1 l	4,50€
0,2 l	7,90€
0,75 l	25,90€

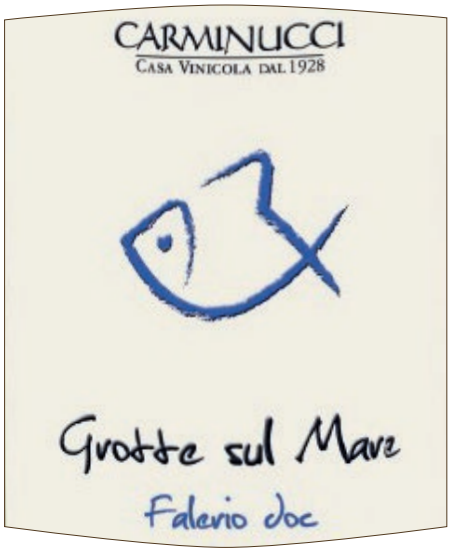
Farbe:
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:
Feine Noten von Zitrus, grünem Apfel, Aprikose und frischem Gras.

Gaumen:
trocken, vollmundig und weich

Rebsorte:
100% Verdicchio

Kellerei Carminucci
Italien



Grotte sul Mare
Falerio DOC

0,1 l	4,50€
0,2 l	7,90€
0,75 l	26,90€

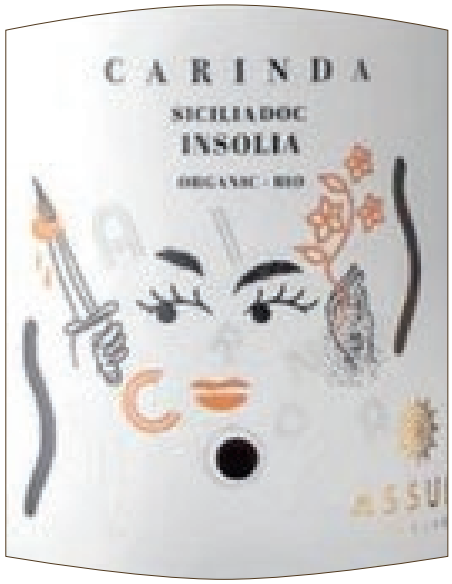
Farbe:
Helles Strohgelb

Nase:
Fruchtig, Apfel, weiße Blüten

Gaumen:
Frisch, trocken, mineralisch und harmonisch

Rebsorte:
Passerina, Pecorino, Trebbiano

Kellerei Assuli
Sizilien/Italien



Carinda Insolia DOC

Flasche (0,75 l)
32,00 €

Farbe:
Helles Strohgelb, brillant
Nase:
Zitrisch, floral, frisch
Gaumen:
Lebendig, ausgewogen, mineralisch
Rebsorte:
100 % Insolia

Kellerei Ascherei
Piemont/Italien



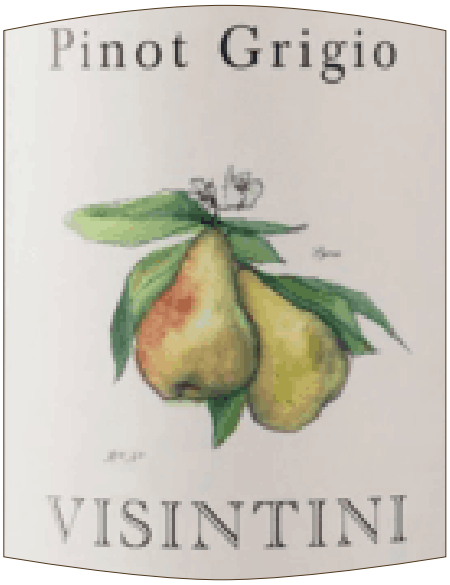
Gavi DOCG

Flasche (0,75 l)
34,00 €

Farbe:
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Nase:
Floral, Zitrusfrucht
Gaumen:
Trocken, harmonisch, gefällig
Rebsorte:
100 % Cortese

ELEÀNA

KELLEREI VISINTINI
ITALIEN



PINOT GRIGIO

Flasche (0,75 l)
34,50 €

FARBE:
Leuchtendes Kupfer

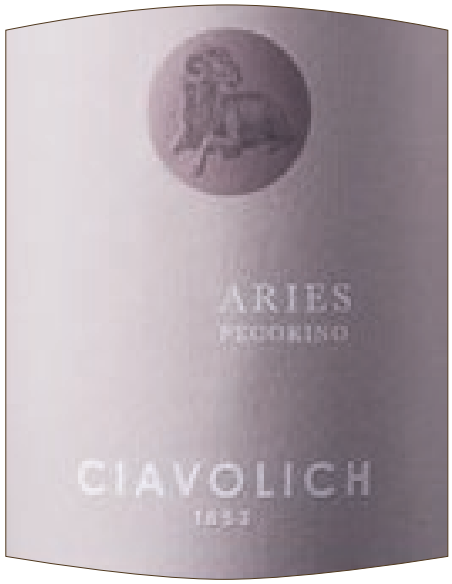
NASE:
Birne, weiße Blüten,
dezente Honignote

GAUMEN:
Trocken, frisch-mineralisch,
harmonisch

REBSORTE:
100 % Pinot Grigio

ELEÀNA

KELLEREI CIAVOLICH
ABRUZZEN/ITALIEN



ARIES PECORINO
TERRE D'ABRUZZO IGP

Flasche (0,75 l)
36,50 €

FARBE:
Strohgelb, brillant, klar

NASE:
Floral, kräuterig, zitrisch

GAUMEN:
Frisch, mineralisch, ausgewogen

REBSORTE:
100 % Pecorino

KELLEREI SELVA CAPUZZA
ITALIEN



LUGANA

Flasche (0,75 l)
36,50 €

FARBE:
Helles Strohgelb

NASE:
Feine Noten von Zitrus,
frischem Apfel und Heu

GAUMEN:
Frisch, leicht und
harmonisch ausgewogen

REBSORTE:
100 % Turbiana (Trebbiano di Lugana)

ELEÀNA

KELLEREI MERAN
ITALIEN



WEISSBURGUNDER
FESTIVAL DOC

Flasche (0,75 l)
36,50 €

FARBE:
Brillantes Grün-Gelb
NASE:
Klarer grüner Apfel,
frische Zitrus-noten
GAUMEN:
Frisch, saftig mit feiner Fruchtsäure,
harmonisch ausgewogen
REBSORTE:
100 % Weißburgunder (Pinot Bianco)

LA TUNELLA
FRIAUL-ITALIEN



RIJALLA
RIBOLLA GIALLA

Flasche (0,75 l)
36,50 €

FARBE:
strohgelbe Farbe,
kristallklar mit grünlichen Reflexen
NASE:
elegant und intensiv,
blumig und fruchtig
GAUMEN:
Trocken, frisch, würzig mit Noten
von Pfirsich und Renettenapfel
REBSORTE:
100% Ribolla Gialla

ELEÀNA

KELLEREI STRASSERHOF
SÜDTIROL/ITALIEN

KERNER
EISACKTALER DOC



Flasche (0,75 l)
42,00 €

FARBE:
Hellgelb mit grünlichen Reflexen

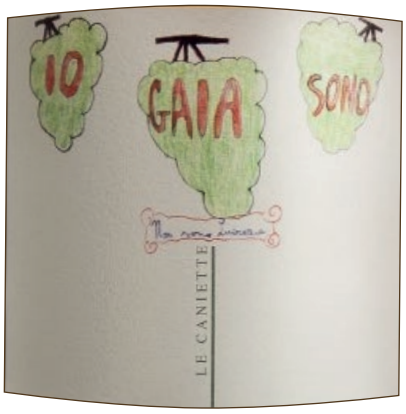
NASE:
Pfirsich, grüner Apfel,
weiße Blüten, Muskat

GAUMEN:
Frisch, mineralisch, saftig, feinwürzig

REBSORTE:
100 % Kerner

KELLEREI LE CANIETTE
MARKEN/ITALIEN

IO SONO GAIA PECORINO
DOCG



Flasche (0,75 l)
55,00€

FARBE:
Strohgelb

NASE:
Fruchtig mit Noten von
tropischen Früchten und Gewürzen

GAUMEN:
Intensiv, mineralisch und anhaltend

REBSORTE:
100 % Pecorino

ELEÀNA

Ca'Marcanda di Gaja
Toskana

Vistamare



Flasche (0,75 l)
89,00 €

Farbe:
Leuchtendes Gelb mit grünem Schimmer

Nase:
Reife Aprikose und Pfirsich, tropische Früchte, Blüten, Zitronengras und ein feiner Hauch mediterraner Kräuter

Gaumen:
Ausgewogen mit feiner Würze, saftiger Frucht und herzhaftem Abgang

Rebsorte:
Vermenthino 40%, Viognier 40%, Fiano 20%

Gaja
Piemont

Rossj-Bass
della Sala



Flasche (0,75 l)
125,00€

Farbe:
strahlendes Goldgelb

Nase:
Weiße Blüten, Zitrus, feiner Honig und ein Hauch reifer Pfirsich

Gaumen:
Präzise Struktur, lebendige Fruchtsäure, elegant und lang anhaltend

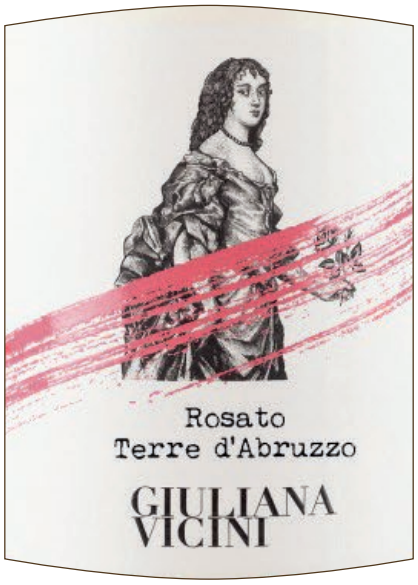
Rebsorte:
Chardonnay, Sauvignon Blanc

E L E À N A

ROSE

ELEÀNA

KELLEREI GIULIANA VICINI
ITALIEN



ROSATO
TERRE D'ABRUZZO IGP

0,1 l	4,50€
0,2 l	7,90€
0,75 l	25,90€

FARBE:
Zart hellrosa mit feinen Lachsreflexen

NASE:
Rote Beeren, florale Noten,
feine Kräuter und ein Hauch Mandel

GAUMEN:
Leicht, frisch und elegant mit zarter
Fruchtsäure und mandeligem Abgang

REBSORTE:
100 % Montepulciano

ELEÀNA

Rotwein
Vino rosso

ELEÀNA

Feudi S. Marzano
Apulien/ Italien

Negroamaro



0,1 l	4,50€
0,2 l	7,90€
0,75 l	25,50€

Farbe:
Tiefes Purpur mit violetten Reflexen

Nase:
Intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Wildfrüchten und feinen Kräuternoten, Anklang von Thymian

Gaumen:
Vollmundig, weich und harmonisch mit langem, reichen Finale

Rebsorte:
100% Negroamaro

Cantina Trerè
Emilia/Romagna

Cà More



0,1 l	4,50€
0,2 l	7,90€
0,75 l	25,50€

Farbe:
Rot - Violett

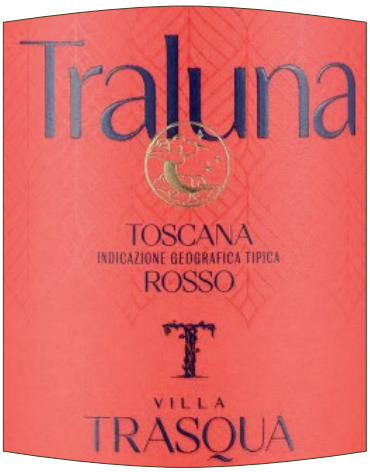
Nase:
Angenehmer Duft von Veilchen, Kirschen und Brombeere

Gaumen:
Frisch, delikat mit gut ausgewogenem Tannin

Rebsorte:
Sangiovese, Syrah

ELEÀNA

Villa Trasqua
Toskana



Traluna

0,1 l	4,90€
0,2 l	8,90€
0,75 l	26,90€

Farbe:
Sattes Rubinrot

Nase:
Reife rote und schwarze Beeren, würzige Noten von Nelken und Zimt, fein rauchiger Ton

Gaumen:
Weich und vollmundig mit samtigen Tanninen, ausgewogen mit reifer Frucht

Rebsorte:
85 % Sangiovese, 15 % Alicante Bouschet

Vigneti Zabù
Sizilien



Nero d'Avola
Chiantari DOC

0,1 l	4,90€
0,2 l	8,90€
0,75 l	29,90€

Farbe:
Tiefes Rubinrot

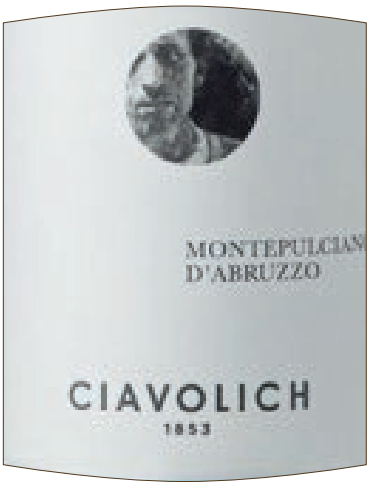
Nase:
Rote Beeren, Waldfrüchte, Kirsche, Brombeere, Lakritz, dunkle Schokolade

Gaumen:
Kräftig und rund mit angenehmer Säure, reifer Frucht und feinen Röstaromen

Rebsorte:
100 % Nero d'Avola

ELEÀNA

KELLEREI CIAVOLICH
ABRUZZEN/ITALIEN



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Flasche (0,75 l)
32,00 €

FARBE:
Rubinrot, intensiv, klar
NASE:
Beerig, würzig, komplex
GAUMEN:
Vollmundig, weich, harmonisch
REBSORTE:
100 % Montepulciano

KELLEREI ASCHERI
PIEMONT/ITALIEN



DOLCETTO LANGHE DOC

Flasche (0,75 l)
36,00 €

FARBE:
Intensives Rubinrot, violette Reflexe
NASE:
Sehr fruchtig, mineralisch,
Anklänge von Veilchen und Kirschen
GAUMEN:
Saftig, fleischig, angenehmes Säuregerüst,
mittlerer Körper
REBSORTE:
mind. 85 % Dolcetto

ELEÀNA

KELLEREI FARNESE
ABRUZZEN

MONTEPULCIANO
CASALE VECCHIO DOC



Flasche (0,75 l)
34,50 €

FARBE:
Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen

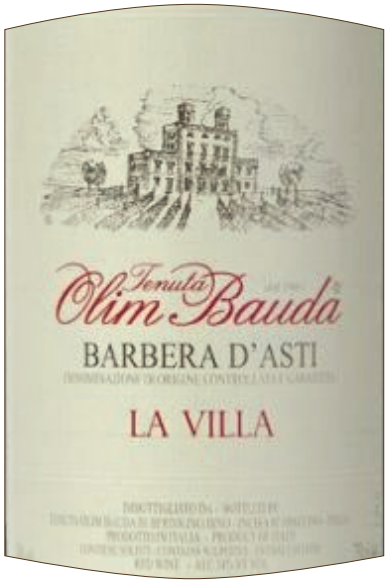
NASE:
Reife Kirsche, Amaretto,
feine Gewürznoten und Mandel

GAUMEN:
Samtig, ausgewogen,
mit frischer Struktur

REBSORTE:
100 % Montepulciano

KELLEREI TENUTA OLIM BAUDA
PIEMONT/ITALIEN

BARBERA D'ASTI



Flasche (0,75 l)
42,00 €

FARBE:
Rubinrot mit violetten Reflexen

NASE:
Intensive Aromen von Sauerkirsche
und Waldfrüchten, begleitet von feinen
Kräuternoten und frischer Würze

GAUMEN:
Trocken, fruchtig-würzig mit
vollem Körper und langem Abgang

REBSORTE:
100 % Barbera

San Marzano
Apulien/Italien



Primitivo di Manduria

60 J.

Flasche (0,75 l)
48,00 €

Farbe:
tief dunkel rubinrote Farbe

Nase:
Intensiv mit feinen Anklängen von reifer Kirsche und schwarzen Beeren

Gaumen:
Voll, fruchtig und dennoch elegant körperreich

Rebsorte:
100% Primitivo

Tenuta dell'Ornellaia
Toskana



Le Volte
Dell'Ornellaia

Flasche (0,75 l)
62,00 €

Farbe:
Intensives Purpurrot

Nase:
Aromen von dunklen Beeren und Veilchen

Gaumen:
Seidige Tannine, lebendig und frisch, mit beeindruckender Balance und langem Finale

Rebsorte:
50 % Merlot, 30 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon

ELEÀNA

Luce della Vite
Toskana



Lucente

Flasche (0,75 l)
69,00 €

Farbe:
Kräftiges Purpur mit violetten Reflexen

Nase:
Kirsche, Brombeeren und Himbeeren mit balsamischen Noten sowie einem Hauch von Kaffee und Schokolade

Gaumen:
Rund und saftig mit samtigen, gut eingebundenen Tanninen und einem fruchtbetonten Finale

Rebsorte:
75% Merlot, 25% Sangiovese

Kellerei Ascheri
Piemont/Italien



Barolo

Flasche (0,75 l)
72,00 €

Farbe:
Granatrot

Nase:
Fruchtiger Himbeerduft, balsamische Noten von Wacholder und Erde

Gaumen:
Harmonisch, edel, mit kraftvollen Tanninen und langem Abgang

Rebsorte:
100 % Nebbiolo

San Marzano
Apulien/Italien

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Flasche (0,75 l)
75,00 €

Farbe:
Intensives Rubinrot

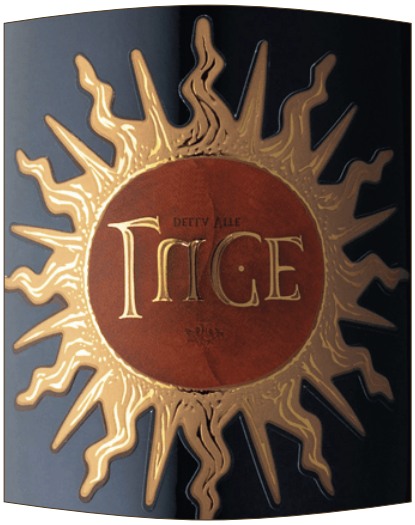
Nase:
Warmes Bukett mit Noten von getrockneten Früchten, Gewürzen und einem Hauch Bittermandel

Gaumen:
Samtig, komplex und elegant mit ausgeprägter Struktur

Rebsorte:
Corvina, Rondinella, Molinara

Luce della Vite
Toskana

LUCE



Flasche (0,75 l)
155,00 €

Farbe:
Kräftiges Purpurrot

Nase:
Dunkle Beeren, Muskat, Pfeffer, Zimt, Minze, Mokka, Mandel, Vanille

Gaumen:
Sanft, mit feiner Säure und seidigen Tanninen, elegant und lang im Finale

Rebsorte:
Sangiovese 45%, Merlot 55%

Auszeichnung:
James Suckling: 95 Punkte für 2008

ELEÀNA

Prosecco - Spumante
Brut
Champagner

ELEÀNA

KELLEREI MARSURET
VENETIEN/ITALIEN



PROSECCO
TREVISO BRUT

Flasche (0,75 l)
35,00 €

FARBE:
Strohgelb mit grünlichen Reflexen

NASE:
Blumig, Akazienblüte
und grüner Apfel

GAUMEN:
Frisch, harmonisch und gefällig
mit feiner Perlage

REBSORTE:
Glera, 11,5 % Vol.

KELLEREI MARSURET
VENETIEN/ITALIEN



SPUMANTE
MARIA
ROSÉ

Flasche (0,75 l)
39,00 €

FARBE:
Leuchtendes Rosa

NASE:
Fruchtig mit Aromen von
Waldbeeren und roten Kirschen

GAUMEN:
Trocken, fruchtbetont und elegant mit
kirschigen und beerigen Noten, feiner
Perlage und frischem Abgang

REBSORTE:
100 % Pinot Nero

ELEÀNA

Champagnerhaus Ruinart, gegr. 1729
Champagne



Ruinart
Brut Champagner

Flasche (0,75 l)
125,00 €

Farbe:
Goldgelb, kristallklar mit feiner, anhaltender Perlage

Nase:
Birne, Mandel, Haselnuss, weiße Blüten, Hefegebäck

Rebsorte:
40 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir (26 % Réserve)

Auszeichnung:
Wine Spectator: 93 Pkt.

Champagnerhaus Ruinart, gegr. 1729
Champagne



Ruinart Rose
Brut Rose Champagner

Flasche (0,75 l)
150,00 €

Farbe:
Zarter, korallenroter Farbton

Nase:
Kirschen und rote Beeren

Gaumen:
Ausgewogen, frisch und geschmeidig mit saftigem Ausdruck

Rebsorte:
45 % Chardonnay (Premier Cru), 55 % Pinot Noir (18 % Rotwein)

Auszeichnung:
Selection Weinmagazin – 5 Sterne

Champagne Louis Roederer
Champagne



Roederer Cristal Brut
2006er

Flasche (0,75 l)
350,00 €

Farbe:
Funkelndes Goldgelb mit zarten Bernsteinnuancen und feiner Perlage

Nase:
Zitrus-Confit, Lilien, geröstete Nüsse, Pfirsich, Aprikose, Melone, Mango

Gaumen:
Saftig, cremig und frisch, mit klarer Mineralität und perfekter Balance

Rebsorte:
55 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay

Auszeichnung:
James Suckling – 97 Pkt.

ELEÀNA