

Ristorante - Pizzeria
Calimero



Speisen und Getränke

Ristorante - Pizzeria
Calimero

Liebe Gäste, buon giorno!

Herzlich willkommen in unserem Ristorante „Calimero“.

Wir werden bemüht sein, Sie mit unserer Küche und unserem Service zufrieden zu stellen.

Bei der Auswahl Ihres Menüs, eines speziellen Gerichtes oder eines besonderen Wunsches beraten wir Sie gerne und bereiten es selbstverständlich für Sie zu.

Für die Beratung oder Planung Ihrer individuellen Feier – auch extern – stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und was in unseren Kräften steht, werden wir mit Freuden für Sie erledigen.

Jetzt schauen Sie zuerst mal in aller Ruhe in unsere Speisen- und Getränkekarte. Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden und guten Appetit – „Buon appetito“.

Ihr Andrea Feline mit seinem Team

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag
11.30 bis 14.00 Uhr • 17.30 bis 23.00 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Gerbhausstraße 5
55411 Bingen
Tel. 0 67 21 / 1 49 93
Fax 0 67 21 / 1 49 93

www.ristorante-calimero.de

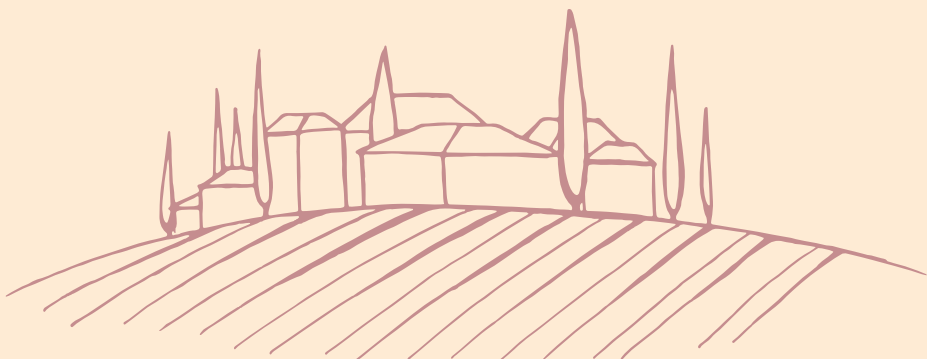
Aperitifs & Longdrinks

EURO

001	Prosecco „testaverde“	0,1 l	3,50
003	Kir Cassis / Prosecco frizzante	0,1 l	3,60
004	Aperol mit Sekt	0,1 l	3,80
005	Sherry Medium Dry Emilio Lustau	0,5 cl	3,10
008	Martini bianco / rosso / extra dry	0,5 cl	3,10
010	Campari Soda	0,1 l	4,00
011	Campari Orange	0,1 l	4,50

Alkoholfreie Getränke

191	Coca Cola (mit Coffein)	0,2 l	1,90
192	Fanta	0,2 l	1,90
193	Sprite	0,2 l	1,90
194	Coca Cola light	0,2 l	1,90
195	Acqua Panna Stilles Wasser	0,25 l	1,90
200	Acqua Panna - groß	0,75 l	4,90
196	San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l	1,90
197	San Pellegrino - groß	0,75 l	4,90
201	Karamalz	0,33 l	2,40
204	Spezi	0,4 l	3,30
205	Bitter Lemon (mit Chinin)	0,2 l	2,00
206	Tonic Water (mit Chinin)	0,2 l	2,00



Säfte

			EURO
198	Apfelsaft	0,2 l	2,00
199	Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle, Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,30
6	Orangensaft	0,2 l	2,00
202	Johannisbeersaft	0,2 l	2,00
203	Traubensaft rot	0,2 l	2,00

Biere

185	Bitburger vom Faß	0,3 l	2,50
186	Bitburger Drive - alkoholfrei	0,33 l	2,50
187	Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,50
188	Maisel's Weisse Kristall	0,5 l	3,40
189	Maisel's Weisse Original (Hefe)	0,5 l	3,40
190	Maisel's Weisse Original (Hefe) - alkoholfrei	0,5 l	3,40

Prosecco

700	Prosecco di Conegliano, valdobbiadene spumante	0,75 l	23,50
-----	--	--------	-------

Champagner

702	Champagner	0,75 l	60,00
-----	------------	--------	-------

Schaumweine

722	Motivo Rosé Extra Dry Vino Spumante rosé Borgo Molino, Venetien mild-fruchtig mit langanhaltender Perlage	0,75 l	27,00
-----	---	--------	-------

Weissweine im offenen Ausschank

EURO

704	Frascati Colli Albani, trocken	0,2 l	3,30
705	Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico, trocken	0,2 l	3,30
706	Pinot Grigio, trocken	0,2 l	3,60
707	Chardonnay, halbtrocken	0,2 l	3,60
708	Rosé Colli Albani, trocken	0,2 l	3,30

Weissweine

709	Alysia Bianco Librandi, Kalabrien frische Aromen von Grapefruit und Zitronengras, fruchtig mit erfrischender Säure	0,75 l	16,00
710	Cirò Bianco Librandi, Kalabrien fruchtige Nuancen von Zitrone, Orange und Johannisbeere, erfrischend und unkompliziert	0,75 l	18,60
711	Soave Corte Giara, Venetien vielschiechtiges Bouquet nach Blüten und Zitrusfrüchten, fruchtig und ausgewogen	0,75 l	19,50
712	Chardonnay Veneto Corte Giara, Venetien frisch mit ausgeprägter Frucht und feiner Säure, elegant und nachklingend	0,75 l	20,50
713	Pinot Grigio Borgo Molino, Venetien florales Bouquet nach reifen Aprikosen, trocken, leicht und fruchtig	0,75 l	22,00
714	Vernaccia di San Gimignano Panizzi, Toscana säurearm und frisch, sehr guter Speisenbegleiter	0,75 l	23,50
715	Gavi „Le Colombare“ Le Colombare, Piemont feine Noten von Zitrusfrüchten, leicht und frisch	0,75 l	27,00
716	Lugana le Fornaci Tommasi, Venetien fruchtig-lebendig mit Aromen von reifen Pfirsichen, fein-würzig, mineralisch elegant	0,75 l	28,00

Roséweine

723	Bardolino Chiaretto Fossa Granara Tommasi, Venetien dunkles Rosé, Aromen von reifen Himbeeren und Litschi, frisch mit kräutrigen Anklängen	0,75 l	24,00
724	Lavignone Rosato Pico Maccario, Piemont sehr fruchtiges Bouquet nach reifen Beeren und delikaten Blütenaromen, elegant und saftig	0,75 l	26,00

Rotweine im offenen Ausschank

EURO

717	Lambrusco Medici, mild	0,2 l	3,30
718	Chianti D.O.C. Vecchia Cantina, trocken	0,2 l	3,30
719	Barbera di Piemont, trocken	0,2 l	3,30
720	Bardolino, halbtrocken	0,2 l	3,30
721	Merlot, Venedig, trocken	0,2 l	3,30

Rotweine

726	È Arte Primitivo Torrevento, Apulien ausbalanciert und körperreich mit fruchtigen Aromen von reifen Kirschen	0,75 l	16,00
727	Sangiovese Larinum Larinum, Abruzzen fruchtig eleganter Duft nach Beeren und Gewürzen mit weichen geschmeidigen Tanninen	0,75 l	18,00
728	Montepulciano d'Abruzzo Larinum Larinum, Abruzzen fruchtig aromatischer Duft nach roten Beeren, weich, geschmeidig mit angenehmer Fülle	0,75 l	18,00
729	Merlot Veneto Corte Giara, Venetien leicht würzige Note mit feinen Brombeeraromen, intensiv und anhaltend im Geschmack	0,75 l	18,00
730	Bardolino Corte Giara, Venetien fruchtiges Bouquet mit Anklängen von frischen roten Beeren, belebend mit einer zarten Würze	0,75 l	19,00
731	Cabernet Sauvignon Borgo Molino, Venetien dunkles Granatrot mit saftigen, würzigen Aromen, abgerundetes aber präsenten Tannin	0,75 l	26,00
732	Valpolicella Tommasi, Venetien ausgewogen mit zartsüßlicher Fülle und floralen Noten, fruchtig mit mittelkräftigem Körper	0,75 l	26,00



Rotweine

EURO

733	Graticcio Apassionato Tommasi, Venetien intensives, tiefes Rubinrot, saftig, weich und rund mit fruchtbetontem Nachhall	0,75 l	31,00
734	Dolcetto d'Alba Cascina Crosa Pelissero, Piemont intensiver Duft nach reifen Kirschen, Beeren und Kräutern, saftig, weich mit einem Hauch Schokolade	0,75 l	31,00
735	Rosso di Montepulciano Avignonesi, Toscana fruchtig-lebendig mit dezenten Tanninen und würzigem Nachhall	0,75 l	33,00
736	Hebo Petra, Toscana intensiver Duft von roten Beeren mit zarten Noten von Eichenholz, harmonisch und würzig	0,75 l	33,00
737	Chianti Classico Montornello Tenute di Bibbiano Aromen von Gewürzen und roten Früchten, intensive dichte Frucht mit reifen Tanninen	0,75 l	34,00
738	Le Volte dell'Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia, Toscana intensive Aromen von reifen Schattenmorellen, feinwürziger Schokoladenduft, saftige Fülle am Gaumen	0,75 l	45,00
739	Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi, Toscana einladende Frucht mit würzigen Noten von dunklen Beeren, komplex und langanhaltend	0,75 l	49,00
740	Barolo Cerviano Merli Virna, Piemont kräftig rubinrot mit balsamischen Noten, im Geschmack vielschichtig mit ausgewogenen, reifen Tanninen	0,75 l	52,00
741	Lucente Luce, Toscana komplex mit Noten von Sauerkirsche, komplex, ausgewogen, mit seidigen Tanninen	0,75 l	52,00
742	Brunello di Montalcino Riserva Val di Suga, Toscana kraftvoll und knackig mit anklängen von unklen Kirschen, Pflaumen und Veilchen, langer Nachhall	0,75 l	62,00
743	Le Serre Nuove Ornellaia, Toscana intensiver, reifer Fruchtgeschmack, würzig, harmonisch und perfekt abgerundet	0,75 l	98,00
744	Tignanello Antinori, Toscana facettenreiches Bukett mit intensiven Fruchtaromen	0,75 l	110,00

Suppen

EURO

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | Zuppa di Pomodoro
Tomatencremesuppe | 3,80 |
| 16 | Zuppa di Pesce
Fischsuppe | 4,50 |
| 17 | Minestrone
Gemüsesuppe | 4,00 |
| 19 | Stracciatella alla Romana
Bouillon mit Ei und Parmesankäse | 3,80 |

Warme Vorspeisen

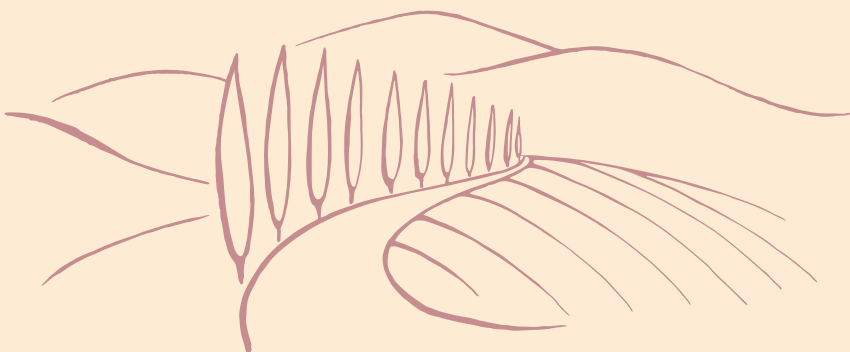
- | | | |
|----|--|------|
| 20 | Pizza Bruschetta
mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl | 5,20 |
| 21 | Funghi Trifolati
Champignons in Weißweinsauce und Kräutern | 6,80 |
| 22 | Funghi al Gorgonzola
Champignons in Gorgonzola-Sahnesauce | 7,50 |
| 23 | Melanzana alla Parmigiana
Auberginen überbacken mit Tomaten und Käse | 6,90 |
| 24 | Scampi Aglio
Krabben in Knoblauch und Sahnesauce | 7,50 |



Kalte Vorspeisen

EURO

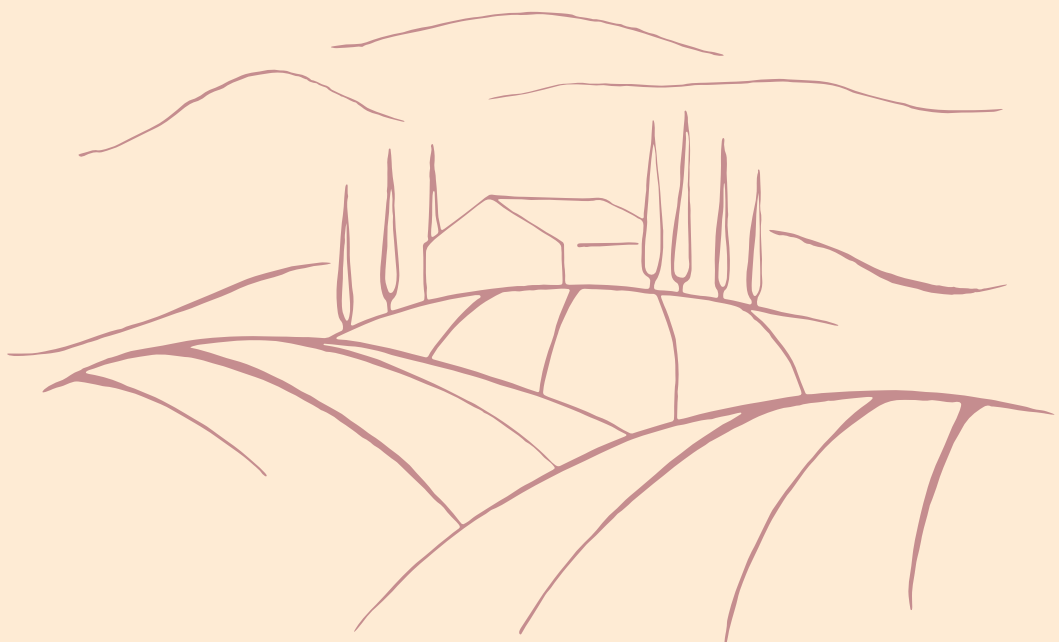
- | | | |
|----|---|-------------|
| 29 | Insalata Mista mit Dressing
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Karotten | klein 4,90 |
| 30 | Insalata Italiana mit Dressing
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schinken, Käse, Ei, Karotten, Thunfisch und Oliven | mittel 6,50 |
| 31 | Insalata di Pomodoro
Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Essig und Öl | 5,20 |
| 32 | Salatplatte „Calimero“
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Schinken, Ei, Karotten, Mozzarella, Krabben, Artischocken, Oliven, grüne Peperoni und Thunfisch, Essig und Öl | 9,00 |
| 33 | Rucola
mit Parmesan und frischen Champignons | 6,50 |
| 35 | Insalata Caprese
Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Olivenöl | 7,40 |
| 37 | Prosciutto Parma con Melone
Parmaschinken mit Melone | 9,50 |
| 38 | Vitello Tonnato
Kalte, dünne Kalbfleisch-Scheiben in Thunfischsauce mit Kapern | 10,00 |
| 39 | Carpaccio
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan | 10,50 |
| 40 | Carpaccio Rucola
mit Rucola und Champignons | 12,00 |
| 41 | Fischcarpaccio
Lachs- und Seeteufelscheiben mit Olivenöl und Zitrone | 11,00 |
| 42 | Insalata di Mare
Meeresfrüchtesalat | 10,50 |



Teigwaren

EURO

- | | | |
|----|---|------|
| 45 | Spaghetti Bolognese
mit Fleischsauce | 6,90 |
| 46 | Spaghetti Aglio Olio
mit Olivenöl, scharfen Peperoni und Knoblauch | 6,90 |
| 47 | Linguine al Pesto
mit Pesto-Sahnesauce | 7,00 |
| 48 | Linguine ai Frutti di Mare
mit Meeresfrüchten | 8,50 |
| 49 | Rigatoni alla Chef
mit Schinken, Champignons, Sahne und Bolognesesauce | 7,00 |
| 50 | Rigatoni ai Formaggi
mit vier Sorten Käse und Sahnesauce | 7,00 |
| 52 | Tortellini ai Pomodoro e Basilico
mit Tomatensauce und Basilikum | 7,20 |
| 53 | Tortellini alla Panna
mit Schinken und Sahnesauce | 7,00 |
| 55 | Gnocchi Sorrentini
mit Mozzarella-Tomatensauce | 7,00 |
| 56 | Gnocchi alla Genovese
mit Steinpilzen, Schinken, Paprika, Sahne und Bolognese | 8,00 |



Hausgemachte Teigwaren

EURO

- | | | |
|----|--|------|
| 57 | Panzerotti ai Spinaci
Weiße Nudeln mit Spinat und Sahnesauce | 8,00 |
| 58 | Panzerotti Contadina
Weiße Nudeln mit frischen Kirschtomaten,
Olivenöl, Basilikum und Champignons | 8,00 |
| 59 | Pappardelle Provinciale
Weiße Bandnudeln mit frischen Tomaten, Basilikum,
Champignons und rosa Sahnesauce | 8,00 |
| 60 | Pappardelle Parabita
mit Champignons, Krabben, Lachsstückchen und rosa Sahnesauce | 9,00 |
| 61 | Fettucine alla Calimero
mit Olivenöl, frischen Champignons, frischen Tomaten und Rucola | 8,00 |
| 62 | Fettucine al Cognac
Weiße Bandnudeln mit Parmaschinken und Champignons in
Cognac-Sahnesauce | 8,50 |
| 63 | Tagliolini al Salmone
Nudeln mit Lachsstückchen in rosa Sahnesauce | 8,50 |
| 64 | Tagliolini ai Porcini
Nudeln mit Kirschtomaten, Steinpilzen und Olivenöl | 9,40 |
| 65 | Mezzelune al Pesto
Mezzelune, gefüllt mit Schafskäse, Ricotta in Pesto-Sahnesauce | 7,50 |
| 66 | Mezzelune alla Chef
Mezzelune, gefüllt mit Schafskäse, Ricotta mit Schinken,
Champignons, Bolognese- und Sahnesauce | 8,00 |
| 67 | Tortelloni gefüllt mit Käse und Spinat
in Butter-Salbeisauce | 8,90 |
| 68 | Tortelloni schwarz, gefüllt mit Lachs
mit Lachsstückchen und rosa Sahnesauce | 9,40 |

Hausgemachte überbackene Teigwaren

- | | | |
|----|---|------|
| 69 | Lasagne
Nudelschichten mit Schinken in Bolognese-Bechamelsauce | 7,40 |
| 70 | Cannelloni
Nudelrollen, gefüllt mit Hackfleisch in Bolognese-Bechamelsauce | 7,40 |
| 72 | Combinazione
Lasagne, Cannelloni, Rigatoni, Tortellini in Bolognese-Bechamelsauce | 7,40 |
| 73 | Crespelle alla Toscana
mit Käse und Spinat gefüllt in rosa Sahnesauce | 7,90 |

Pizza

EURO

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Käse belegt

140	Pizza Margherita mit Tomatensauce	5,90
141	Pizza Napoli mit Salami, Schinken und Champignons	6,90
142	Pizza ai Quattro-Formaggi mit vier Käsesorten	7,00
143	Pizza Calimero mit Salami, Schinken, Champignons, Paprika und Spiegelei	7,40
144	Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	8,00
145	Pizza Contadina mit Thunfisch und Zwiebeln	7,40
146	Pizza Hawaii mit gekochtem Schinken, Ananas und Pfirsich	7,00
147	Pizza Rucola mit Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse und Olivenöl	9,50
148	Pizza Vegetaria mit Zwiebeln, Knoblauch, Spinat, Artischocken und Oliven	7,40
149	Pizza Calzone Teigtasche gefüllt mit Salami, Champignons, Schinken, Peperoniwurst, Paprika und Tomatensauce	7,40
150	Pizza Vier Jahreszeiten Salami, Schinken, Champignons und Paprikaschoten	7,40
151	Pizza Pavarotti mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, Oliven, Salami, Knoblauch	7,40
152	Pizza Vulcano mit Peperoniwurst, gekochtem Schinken, Oliven, Kapern und scharfen Peperoni	7,40
153	Pizza Sole Mio mit Salami, Champignons, Schinken, Peperoniwurst und gek. Ei	7,40

Zusätzlicher Belag nach Wunsch

(Sie können sich Ihre Pizza gerne selbst zusammenstellen)

Extra-Beilage (je 1,00 €): Salami, Pilze, Schinken, Paprikaschoten, Peperoniwurst, Zwiebeln, Oliven, Kapern, grüne Peperoni, Ei, Artischocken.

Extra-Beilage (je 1,50 €): Meeresfrüchte, Mozzarella, Krabben, Thunfisch, Spinat, Broccoli, Gorgonzola.

Fleischgerichte vom Schwein

EURO

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Pailard alla Griglia
Steak vom Grill | 11,90 |
| 81 | Piccata alla Milanese
Steak paniert mit Parmesan und Ei | 12,50 |
| 82 | Scaloppina Valdostana
Steak mit Schinken, Käse und Bolognesesauce überbacken | 13,20 |
| 83 | Scaloppina Leccese
Steak mit Artischocken, Champignons und Sahnesauce | 13,20 |
| 84 | Scaloppina alla Calimero
Steak mit Schinken, Champignons, Paprika,
Sahne und Tomatensauce | 13,20 |
| 85 | Saltimbocca alla Romana
Steak mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce | 13,20 |
| 86 | Involtini Ripieni al Gorgonzola
Steak gefüllt mit Spinat, Käse, Schinken, Knoblauch
mit Gorgonzolasauce | 13,60 |
| 87 | Scaloppina ai Funghi
Steak mit Champignons, Zwiebeln und Sahnesauce | 13,20 |
| 88 | Scaloppina alla Crema
Steak mit Demiglas-Sahnesauce | 13,20 |

Verschiedene Fleischgerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 89 | Kalbsleber vom Grill | 13,00 |
| 90 | Kalbsleber venezianische Art
mit Zwiebeln und Demiglas-Sauce | 13,80 |
| 91 | Babylammrücken vom Grill | 16,90 |
| 92 | Babylammrücken alle Erbe
mit Kräutern und Demiglas-Sauce | 17,40 |
| 93 | Lammfilet ai Rossini
mit Steinpilzen und Rotweinsauce | 19,50 |
| 94 | Lammfilet Provincial
mit frischen Tomaten und Kräutern | 19,00 |
| 95 | Entenbrustfilet al Orange
in Orangensauce | 18,50 |
| 96 | Entenbrustfilet in Pfeffersauce | 18,50 |

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison serviert.

Fleischgerichte vom Rind

EURO

I00	Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	17,00
I01	Bistecca ai Funghi Rumpsteak mit frischen Champignons	18,00
I02	Bistecca Rucola Rumpsteak mit frischen Tomaten und Rucola	18,00
I03	Bistecca Pizzaiola Rumpsteak mit Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch und Sardellen	18,00
I04	Bistecca ai Porcini Rumpsteak mit Kräutern, Steinpilzen und Sahnesauce	19,50
I05	Filetto alla Griglia Filetsteak vom Grill	19,50
I06	Filetto alla Calimero Filetsteak mit Champignons, Schinken, Paprika, Sahne und Tomatensauce	21,50
I07	Filetto al Gorgonzola Filetsteak in Gorgonzola-Sauce	21,50
I08	Filetto al Pepe Filetsteak in Pfeffersauce	21,50
I09	Filetto ai Rossini Filetsteak mit Steinpilzen, Speck und Rotweinsauce	22,50

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison serviert.



Fischgerichte

EURO

- | | | |
|-----|---|-------|
| 115 | Calamari Fritti
Panierte Tintenfischringe | 13,50 |
| 116 | Calamari alla Griglia
Gegrillter Tintenfisch | 14,40 |
| 117 | Scampi alla Griglia
Scampi vom Grill | 18,90 |
| 118 | Scampi alla Provinciale
mit Kräutern und frischen Tomaten | 19,90 |
| 119 | Coda di Rospo al Pepe Verde
Seeteufel in Pfeffersauce | 20,50 |
| 120 | Salmone al Limone
Lachs in Zitronensauce | 17,50 |
| 121 | Salmone Livornese
Lachs mit frischen Tomaten, Weißwein und Kräutern | 17,50 |
| 123 | Sogliola alla Griglia
Seezunge vom Grill mit Knoblauchsauce | 23,50 |
| 124 | Rombo alla Griglia
Gegrillter Steinbutt in Weißwein-Knoblauchsauce | 22,50 |
| 125 | Dorade alla Chef
Gegrillte Königsbrasse mit Sauce nach Wahl | 19,50 |

Alle Fischgerichte werden mit Nudeln und Gemüse der Saison serviert.

Formaggi - Käse

- | | | |
|-----|--------------------------------------|------|
| 127 | Formaggio Misto
Käseplatte | 7,00 |
| 128 | Gorgonzola | 6,90 |



Dessert

EURO

160	Gelato Misto Gemischtes Eis mit Sahne	3,80
161	Cup Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	4,00
162	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,40
163	Tiramisú	4,40
164	Panna Cotta gekochte Sahne mit Honigmelone	4,40
165	Zabaglione mit Vanilleeis	5,60
167	Mousse au Chocolat	5,40

Warme Getränke

175	Espresso	2,00
176	Kaffee	2,00
177	Cappuccino mit geschäumter Milch oder Sahne	2,50
179	Tee mit Milch oder Zitrone	2,00
181	Mafioso Heißer Amaretto mit Sahne	3,20
182	Latte Macchiato	3,00



Digestif

EURO

260	Amaretto di Saronno	2 cl	3,00
261	Sambuca Molinari	2 cl	3,00
262	Limoncello	2 cl	3,00
263	Averna, amaro	2 cl	3,00
264	Ramazotti, amaro	2 cl	3,00

Grappa

275	ÙE® Monovitigni® Uvarossa®	2 cl	3,20
276	AnticaCuvée®	2 cl	3,40
277	Grappa Monovitigno® Lo Chardonnay	2 cl	3,20
278	Grappa Monovitigno® Il Merlot	2 cl	3,20
279	Grappa Monovitigno® Il Moscato	2 cl	3,20
280	Grappa Monovitigno® Il Tocai	2 cl	3,20
281	Gioiello® Destillat aus Akazienhonig	2 cl	4,20
282	Gioiello® Destillat aus Kastanienhonig	2 cl	4,20



“SUPER TUSCANS”

Die Toskana ist mit ihren abwechslungsreichen und malerischen Landschaften, den kunstvollen Städten und der vielgerühmten toskanischen Lebensart eine der faszinierendsten Regionen der Welt.

In der Toskana ist das italienische Phänomen der großen “vini da tavola” entstanden. Die für sie wirklich zutreffende Bezeichnung wurde im englischsprachigen Raum gefunden: “Super Tuscans”.

Sie gehören zu den besten Weinen, die Italien zu bieten hat.

Ihnen, verehrte Gäste, möchten wir die Möglichkeit bieten, diese Weine bei uns zu trinken oder diese auch zu Hause zu genießen!

Brunello di Montalcino Riserva Castell Giocondo



Camartina, Querciabella



Guado al Tasso, Toskana, P. Antinori



Tignanello, Toskana, P. Antinori



Solaia, Toskana, P. Antinori



Barolo Riserva Cruvillero, Vietti



Sassicaia, Toskana, I. della Rocchetta

Preise und Jahrgänge auf Anfrage

