

Ristorante - Pizzeria
Calimero



Speisen und Getränke



Ristorante - Pizzeria Calimero

Liebe Gäste, buongiorno!

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 erst einmal in aller Ruhe in unsere Speisen- und Getränkekarte. Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden und guten Appetit - „Buon appetito“.

Ihr Andrea Feline mit seinem Team

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir **Kreditkarten** (VISA, MasterCard, American Express usw.) erst ab einem Rechnungsbetrag von **mindestens 30,- €** annehmen können. Das Bezahlen beliebiger Beträge mit **EC-Karte** ist natürlich weiterhin möglich.

Möchten Sie Ihre übrig gebliebenen Speisen mitnehmen, berechnen wir **1,- €** für die **Verpackung**.

Öffnungszeiten:

11.30 bis 14.00 Uhr • 17.30 bis 22.30 Uhr

Donnerstag Ruhetag

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

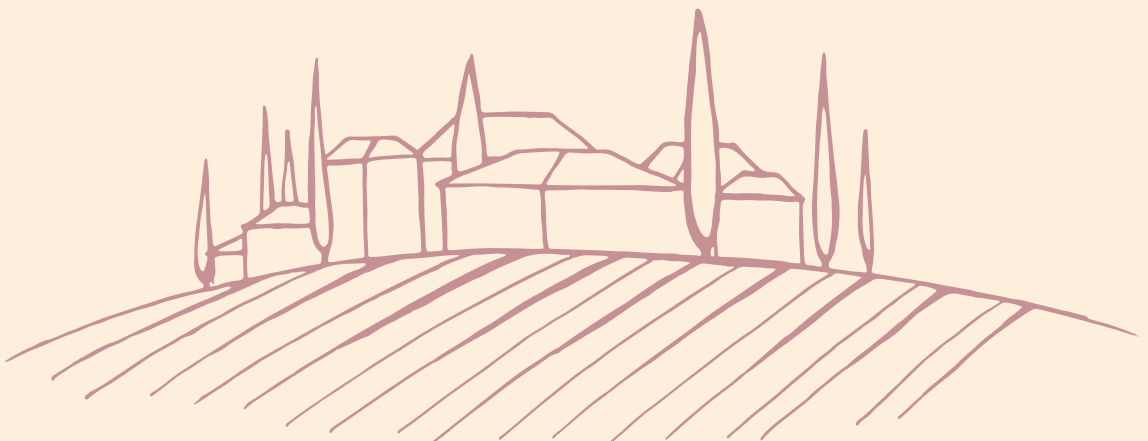
Aperitifs & Longdrinks

EURO

1	Prosecco „Testa Verde“	0,1 l	3,60
3	Kir Cassis / Prosecco frizzante	0,1 l	3,80
4	Aperol mit Sekt	0,1 l	3,90
8	Martini bianco / rosso / extra dry	0,5 cl	3,50
10	Campari Soda	0,1 l	4,50
11	Campari Orange	0,1 l	4,80

Alkoholfreie Getränke (in Flaschchen)

191	Coca Cola (mit Coffein)	0,2 l	2,50
192	Fanta	0,2 l	2,50
193	Sprite	0,2 l	2,50
194	Coca Cola light	0,2 l	2,50
195	Acqua Panna Stilles Wasser	0,25 l	2,50
200	Acqua Panna - groß	0,75 l	5,90
196	San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l	2,50
197	San Pellegrino - groß	0,75 l	5,90
201	Karamalz	0,33 l	2,90
205	Bitter Lemon (mit Chinin)	0,2 l	2,50
206	Tonic Water (mit Chinin)	0,2 l	2,50



Säfte

EURO

198	Apfelsaft	0,2 l	2,50
199	Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle, Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,80
204	Orangensaft	0,2 l	2,50
202	Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
203	Traubensaft rot	0,2 l	2,50

Biere

185	Bitburger vom Faß	0,3 l	3,10
722	Bitburger vom Faß	0,5 l	5,10
186	Bitburger Drive - alkoholfrei	0,33 l	3,10
187	Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,10
188	Maisel's Weisse Kristall	0,5 l	4,00
189	Maisel's Weisse Original (Hefe)	0,5 l	4,00
190	Maisel's Weisse Original (Hefe) - alkoholfrei	0,5 l	4,00

Prosecco

700	Prosecco di Conegliano, valdobbiadene spumante	0,75 l	24,50
-----	--	--------	-------

Champagner

702	Champagner	0,75 l	65,00
-----	------------	--------	-------

Weissweine im offenen Ausschank

EURO

704	Frascati Colli Albani, trocken	0,2 l	3,80
706	Pinot Grigio, trocken	0,2 l	4,00
707	Chardonnay, halbtrocken	0,2 l	3,80
708	Rosé Colli Albani, trocken	0,2 l	3,80

Weissweine

709	Grillo Feudo Arancio, Sizilien Das sortentypische Aroma erinnert an tropische Früchte (Mango, Papaya) und an Jasmin. Ein körperreicher Wein, fruchtig und im Abgang ein Anklang von Zitrusfrüchten. Harmonisch und ausgeglichen.	0,75 l	19,50
710	Torre di Giano Bianco di Torgiano Lungarotti, Umbrien frische aromatische Noten	0,75 l	28,50
711	Sauvignon Blanc Borgo Molino, Venetien frisch und aromatisch mit Duft von Stachelbeere, Kräutern und Zitrusfrüchten	0,75 l	29,50
712	Pinot Grigio Borgo Molino, Venetien florales Bouquet nach reifen Aprikosen, trocken, leicht und fruchtig	0,75 l	29,50
713	Regaleali Bianco Regaleali, Sizilien duftiges Bouquet mit zitronigen Noten	0,75 l	29,50
714	Chardonnay Collio Livon Livon, Friaul Julisch Venetien intensive Fruchtaromen von knackigen Äpfeln und tropischem Obst	0,75 l	30,50
715	Pinot Bianco Weißburgunder Lageder / Südtirol ausgewogen fruchtig und lebhaft frisch	0,75 l	30,50
716	Lugana le Fornaci Tommasi, Venetien fruchtig-lebendig mit Aromen von reifen Pfirsichen, fein-würzig, mineralisch elegant	0,75 l	33,50

Roséweine

723	Rosa i Rosa Borgo Molino, Venetien elegant, geschmeidig mit einem Bouquet von Veilchen und Brombeeren	0,75 l	29,50
-----	--	--------	-------

Rotweine im offenen Ausschank

EURO

717	Lambrusco Medici, mild	0,2 l	3,80
718	Chianti D.O.C. Vecchia Cantina, trocken	0,2 l	3,80
719	Primitivo, trocken	0,2 l	4,80
720	Bardolino, halbtrocken	0,2 l	3,80
721	Merlot, Venedig, trocken	0,2 l	3,80

Rotweine

726	È Arte Primitivo Torrevento, Apulien ausbalanciert und körperreich mit fruchtigen Aromen von reifen Kirschen	0,75 l	18,00
727	Montepulciano d'Abruzzo Pulcino Pulcino, Abruzzen fruchtig aromatischer Duft nach roten Beeren, weich, geschmeidig mit angenehmer Fülle	0,75 l	19,50
728	Merlot Friuli Isonzo Lorenzon, Venetien Aromen von roten Beeren und Süßkirschen, filigran mit ansprechender Mineralität	0,75 l	20,50
729	Chianti Classico Zingarelli Rocca delle Macie, Toscana feine Aromen von schwarzen Beeren und schwarzem Tee, langanhaltend mit kräftigem Nachhall	0,75 l	30,50
730	Lavignone Pico Maccario, Piemont fruchtige Aromen, rote Früchte	0,75 l	36,50
731	Brancaia Tre Brancaia, Toscana trocken, fein und aromatisch mit Fruchtaromen, elegant und von guter Länge	0,75 l	36,50



Rotweine

EURO

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 732 | Hebo
Petra, Toscana
intensiver Duft von roten Beeren mit zarten Noten
von Eichenholz, harmonisch und würzig | 0,75 l | 36,50 |
| 733 | Pievi Bolgheri Rosso
Fabio Motta, Bolgheri.
Im Glas schimmert er in einem kraftvollen Rubinrot und
duftet nach schwarzen Früchten, Veilchen, Tabak, Schokolade
und Gewürzen. Am Gaumen zeigt er frische Frucht, reife
Tannine und eine ausgewogene Balance von Alkohol und
Säure; aromatisch, elegant, komplex und weich. | 0,75 l | 38,50 |
| 734 | Bindella
Tenuta Vallocaia, Toscana
elegantes, florales Bouquet mit sortentypischen Noten von
roten Früchten, Rosenblüten und balsamischen Tönen, die sich
nach ein paar Jahren Flaschenreife offenbaren. Im Gaumen aus-
gewogen und fein strukturiert mit wunderbar runden Tanninen. | 0,75 l | 46,50 |
| 735 | Le Volte dell'Ornellaia
Tenuta dell'Ornellaia, Toscana
intensive Aromen von reifen Schattenmorellen, feinwürziger
Schokoladenduft, saftige Fülle am Gaumen | 0,75 l | 48,50 |
| 736 | Lucente
Luce, Toscana
komplex mit Noten von Sauerkirsche, komplex, ausgewogen,
mit seidigen Tanninen | 0,75 l | 55,50 |
| 737 | Barolo
Pico Maccario, Piemont
kräftig rubinrot mit balsamischen Noten, im Geschmack
vielschichtig mit ausgewogenen, reifen Tanninen | 0,75 l | 56,50 |
| 738 | Brunello di Montalcino
Capanna, Toscana
kraftvoll und knackig mit Anklängen von dunklen Kirschen,
Pflaumen und Veilchen, langer Nachhall | 0,75 l | 80,00 |
| 739 | Le Serre Nuove
Tenuta dell'Ornellaia, Toscana
intensiver, reifer Fruchtgeschmack, würzig, harmonisch
und perfekt abgerundet | 0,75 l | 105,00 |
| 740 | Tignanello
Antinori, Toscana
facettenreiches Bouquet mit intensiven Fruchtaromen | 0,75 l | 195,00 |

Suppen

EURO

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | Zuppa di Pomodoro
Tomatencremesuppe | 4,50 |
| 17 | Minestrone
Gemüsesuppe | 5,00 |
| 19 | Stracciatella alla Romana
Bouillon mit Ei und Parmesankäse | 4,50 |

Warme Vorspeisen

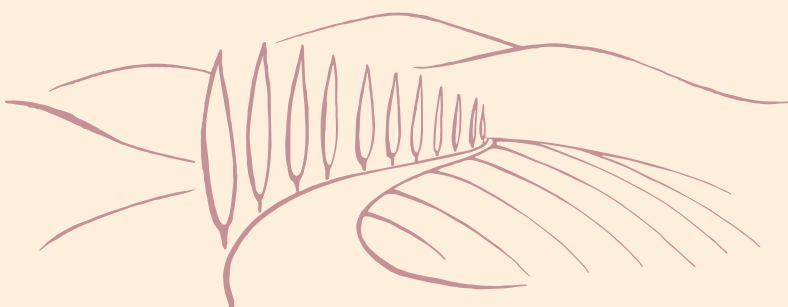
- | | | |
|----|--|------|
| 20 | Pizza Bruschetta
mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl | 6,50 |
| 21 | Funghi Trifolati
Champignons in Weißweinsauce und Kräutern | 7,50 |
| 22 | Funghi al Gorgonzola
Champignons in Gorgonzola-Sahnesauce | 7,90 |
| 23 | Melanzana Parmigiana
Auberginen überbacken mit Tomaten und Käse | 7,50 |
| 24 | Scampi Aglio
Krabben in Knoblauch und Sahnesauce | 7,90 |
| 25 | Bruschetta-Mix
4 knusprige leckere Ciabatta-Scheiben, verschieden belegt mit Tomaten, Pesto und Parmaschinken, Vitello Tonnato sowie scharfer Ndjua mit Parmesankäse | 7,90 |



Kalte Vorspeisen

EURO

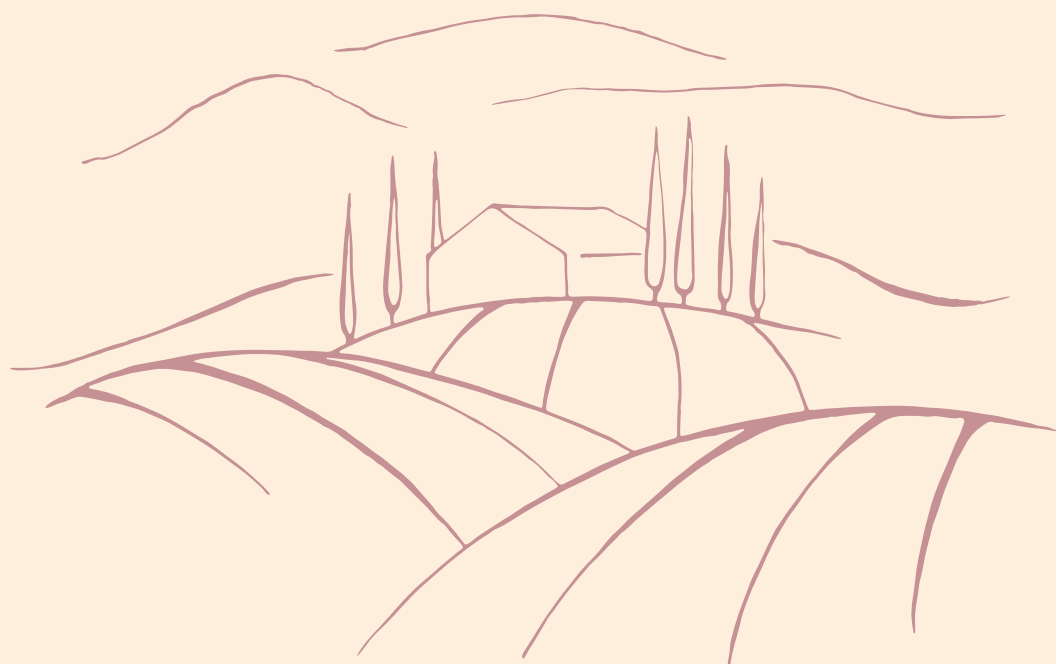
- | | | |
|----|---|-------------|
| 29 | Insalata Mista mit Dressing
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Karotten | klein 4,90 |
| 30 | Insalata Italiana mit Dressing
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schinken, Käse, Ei, Karotten, Thunfisch und Oliven | mittel 7,90 |
| 31 | Insalata di Pomodoro
Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Essig und Öl | 6,50 |
| 32 | Salatplatte „Calimero“
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Schinken, Ei, Karotten, Mozzarella, Krabben, Artischocken, Oliven, grüne Peperoni und Thunfisch, Essig und Öl | 10,90 |
| 33 | Rucola
mit Parmesan und frischen Champignons | 6,50 |
| 35 | Insalata Caprese
Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Olivenöl | 8,50 |
| 37 | Prosciutto Parma con Melone
Parmaschinken mit Melone | 10,00 |
| 38 | Vitello Tonnato
Kalte, dünne Kalbfleisch-Scheiben in Thunfischsauce mit Kapern | 10,50 |
| 39 | Carpaccio
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan | 11,00 |
| 40 | Carpaccio Rucola
mit Rucola und Champignons | 12,50 |
| 41 | Fischcarpaccio
Lachs- und Seeteufelscheiben mit Olivenöl und Zitrone | 11,50 |
| 42 | Insalata di Mare
Meeresfrüchtesalat | 11,00 |
| 43 | Insalata Pugliese
Grüne Blattsalate mit Kirschtomaten, Oliven, Burrata und Parmaschinken, garniert mit Essig-Öl-Dressing | 11,50 |



Nudelgerichte

EURO

- | | | |
|----|--|-------|
| 44 | Linguine Licata
mit einer Pistaziencreme, Cherry-Tomaten und Burrata | 11,00 |
| 45 | Spaghetti Bolognese
mit Fleischsauce | 7,50 |
| 46 | Spaghetti Aglio Olio
mit Olivenöl, scharfen Peperoni und Knoblauch | 7,50 |
| 47 | Linguine al Pesto
mit Pesto, Olivenöl und Parmesan | 8,00 |
| 48 | Linguine ai Frutti di Mare
mit Meeresfrüchten | 10,50 |
| 49 | Rigatoni alla Chef
mit Schinken, Champignons, Sahne und Bolognesesauce | 8,50 |
| 50 | Rigatoni ai Formaggi
mit vier Sorten Käse und Sahnesauce | 8,50 |
| 52 | Tortellini Pomodoro e Basilico
mit Tomatensauce und Basilikum | 9,00 |
| 53 | Tortellini alla Panna
mit Schinken und Sahnesauce | 9,50 |
| 55 | Gnocchi Sorrentini
mit Mozzarella-Tomatensauce | 8,00 |
| 56 | Gnocchi al Gorgonzola
mit Speck und Steinpilzen in einer Gorgonzola-Weißwein-Sauce | 11,50 |



Nudelgerichte

EURO

- | | | |
|----|--|-------|
| 57 | Orecchiette Rape e Salsiccia
Nudeln mit Stängelkohl und italienischer Wurst, mit Olivenöl verfeinert | 11,90 |
| 58 | Orecchiette Pugliesi
Nudeln mit frischen Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Champignons | 10,90 |
| 59 | Maccheroni Carbonara
Nudeln mit einer Ei-Pecorino-Creme und Guanciale (Schweinebacke) | 11,90 |
| 60 | Maccheroni Parabita
Nudeln mit Champignons, Krabben, Lachs und rosa Sahnesauce | 10,90 |
| 61 | Fettucine Calimero
Weiße Bandnudeln mit Olivenöl, frischen Champignons, frischen Tomaten und Rucola | 9,90 |
| 62 | Fettucine al Cognac
Weiße Bandnudeln mit Parmaschinken und Champignons in Cognac-Sahnesauce | 9,90 |
| 63 | Tagliolini al Salmone
Bandnudeln mit Lachs in rosa Sahnesauce | 10,90 |
| 64 | Tagliolini ai Porcini
Bandnudeln mit Kirschtomaten, Steinpilzen und Olivenöl | 10,90 |
| 65 | Mezzelune Burro e Salvia
Mit Mozzarella und Tomaten gefüllte Nudeln in einer Butter-Salbei-Sauce und Parmesan | 10,50 |
| 66 | Mezzelune della Casa
Mit Mozzarella und Tomaten gefüllte Nudeln, mit gebratenen Zwiebeln, Cherry-Tomaten und italienischer Wurst (Salsiccia) in Weißwein-Sauce | 11,90 |
| 67 | Tortelloni gefüllt mit Käse und Spinat
in Butter-Salbeisauce | 10,90 |
| 68 | Tortelloni schwarz, gefüllt mit Lachs
mit Lachs und rosa Sahnesauce | 11,90 |

Hausgemachte überbackene Nudelgerichte

- | | | |
|----|--|------|
| 69 | Lasagne
Nudelschichten mit Schinken in Bolognese-Bechamelsauce | 8,90 |
| 70 | Cannelloni
Nudelrollen, gefüllt mit Hackfleisch in Bolognese-Bechamelsauce | 8,90 |
| 72 | Combinazione
Verschiedene Nudeln in Bolognese-Bechamelsauce | 8,90 |
| 73 | Crespelle alla Toscana
Gerollter Teig mit Käse und Spinat gefüllt in rosa Sahnesauce | 8,90 |

Pizza

EURO

Alle unsere neapolitanischen Pizzen haben einen Durchmesser von 30 cm und sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

I40	Pizza Margherita mit Tomatensauce	7,50
I41	Pizza Napoli mit Salami, Schinken und Champignons	9,50
I42	Pizza ai Quattro-Formaggi mit vier Käsesorten	9,50
I43	Pizza Napoletana mit Sardellen, Oliven, Oregano, Knoblauch und Basilikum	10,00
I44	Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	10,50
I45	Pizza Contadina mit Thunfisch und Zwiebeln	10,00
I46	Pizza Calabrese mit scharfer Salami, Nduja und Zwiebeln	10,50
I47	Pizza Rucola mit Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse und Olivenöl	12,50
I48	Pizza Vegetaria mit Zwiebeln, Knoblauch, Spinat, Artischocken und Oliven	10,00
I49	Pizza Calzone Teigtasche gefüllt mit Schinken, Champignons, Peperoniwurst und Artischocken	10,50
I50	Pizza Quattro Stagioni mit Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken	10,00
I51	Pizza Pavarotti mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, Oliven, Salami, Knoblauch	10,00
I52	Pizza Vulcano mit Peperoniwurst, gekochtem Schinken, Oliven, Kapern und scharfen Peperoni	10,00
I53	Pizza Bufalina mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum	9,50

Zusätzlicher Belag nach Wunsch

(Sie können sich Ihre Pizza gerne selbst zusammenstellen)

Extra-Beilage (je 1,50 €): Salami, Pilze, Schinken, Peperoniwurst, Zwiebeln, Oliven, Kapern, grüne Peperoni, Ei, Artischocken.

Extra-Beilage (je 2,00 €): Meeresfrüchte, Mozzarella, Krabben, Thunfisch, Spinat, Gorgonzola, Salsiccia, Nduja.

Extra-Beilage (je 3,00 €): Burrata, Büffelmozzarella.

Pizza Speciale Bianca (ohne Tomatensauce) EURO

- | | | |
|-----|---|-------|
| 139 | Pizza Tricolore
mit Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum-Pesto | 12,50 |
| 154 | Pizza Friarielli e Salsiccia
mit Mozzarella, Stängelkohl und italienischer Wurst (Salsiccia) | 12,50 |
| 155 | Pizza Caprese
Pizzabrot mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum | 12,50 |
| 156 | Pizza Porcini
mit Mozzarella, italienischer Wurst (Salsiccia), Steinpilzen, Cherry-Tomaten und Parmesankäse | 12,90 |
| 157 | Pizza Casareccia
mit Mozzarella, Peperoniwurst, Oliven und Spinat | 10,00 |
| 158 | Pizza Siciliana
mit einer Pistaziencreme, Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Parmaschinken | 13,50 |
| 159 | Pizza Cotto
mit Mozzarella, gekochtem Schinken, Basilikum-Pesto und Burrata | 12,90 |

Unsere Spezial-Pizzen wurden kreiert, um Ihnen maximalen Geschmack zu garantieren. Deswegen empfehlen wir, diese Pizzen nicht zu verändern.

Fleischgerichte vom Schwein

- | | | |
|----|---|-------|
| 81 | Piccata Milanese
Steak paniert mit Parmesan und Ei | 16,90 |
| 82 | Scaloppina Valdostana
Steak mit Schinken, Käse und Bolognesesauce überbacken | 15,90 |
| 83 | Scaloppina al Gorgonzola
Steak mit Gorgonzola-Sauce | 15,90 |
| 85 | Saltimbocca alla Romana
Steak mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce | 16,90 |
| 86 | Involtini Ripieni al Gorgonzola
Steak gefüllt mit Spinat, Käse, Schinken, Knoblauch mit Gorgonzolasauce | 16,90 |
| 87 | Scaloppina ai Funghi
Steak mit Champignons, Zwiebeln und Sahnesauce | 15,90 |
| 88 | Scaloppina alla Crema
Steak mit Demiglas-Sahnesauce | 15,90 |

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison serviert.

Verschiedene Fleischgerichte

EURO

89	Kalbsleber vom Grill	15,90
90	Kalbsleber venezianische Art mit Zwiebeln und Demiglas-Sauce	16,50
91	Babylammrücken vom Grill	21,50
92	Babylammrücken alle Erbe mit Kräutern und Demiglas-Sauce	22,50
93	Lammfilet ai Rossini mit Steinpilzen und Rotweinsauce	22,50
94	Lammfilet Provincial mit frischen Tomaten und Kräutern	22,50

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison serviert.

Fleischgerichte vom Rind

100	Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	19,90
101	Bistecca ai Funghi Rumpsteak mit frischen Champignons	21,90
102	Bistecca Rucola Rumpsteak mit frischen Tomaten und Rucola	21,90
103	Bistecca Pizzaiola Rumpsteak mit Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch und Sardellen	21,90
104	Bistecca ai Porcini Rumpsteak mit Kräutern, Steinpilzen und Sahnesauce	22,90
105	Filetto alla Griglia Filetsteak vom Grill	23,50
107	Filetto al Gorgonzola Filetsteak in Gorgonzola-Sauce	25,50
108	Filetto al Pepe Filetsteak in Pfeffersauce	25,50
109	Filetto ai Rossini Filetsteak mit Steinpilzen, Speck und Rotweinsauce	26,50

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison serviert.

Fischgerichte

EURO

- | | | |
|-----|---|-------|
| 116 | Calamari alla Griglia
Gegrillter Tintenfisch | 16,90 |
| 117 | Scampi alla Griglia
Scampi vom Grill | 19,90 |
| 118 | Scampi Provinciale
mit Kräutern und frischen Tomaten | 20,90 |
| 119 | Coda di Rospo al Pepe Verde
Seeteufel in Pfeffersauce | 28,50 |
| 120 | Salmone al Limone
Lachs in Zitronensauce | 19,90 |
| 121 | Salmone Livornese
Lachs mit frischen Tomaten, Weißwein und Kräutern | 19,90 |
| 123 | Sogliola alla Griglia
Seezunge vom Grill | 33,50 |
| 124 | Pesce Spada alla Griglia
Schwertfisch vom Grill | 28,50 |
| 125 | Dorade alla Chef
Gegrilltes Doraden-Filet | 26,00 |

*Alle Fischgerichte werden mit Nudeln **oder** Gemüse der Saison serviert.*



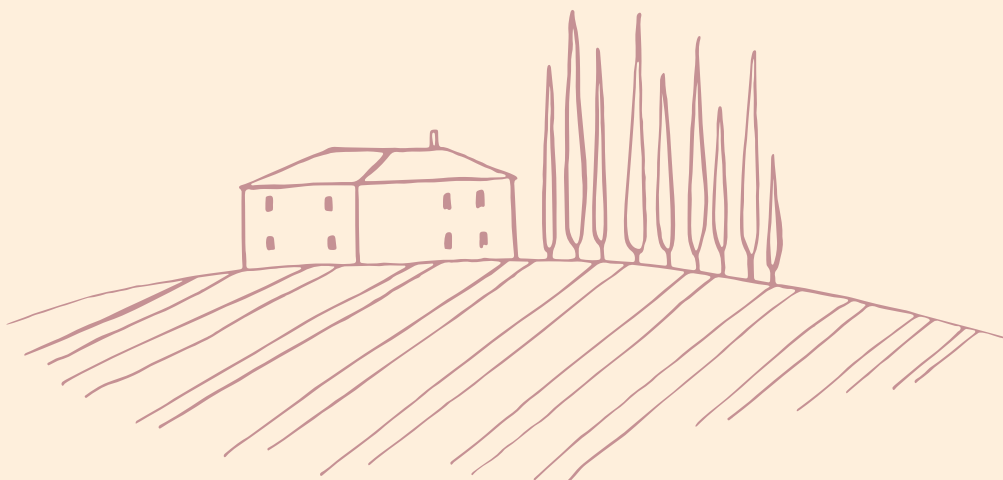
Dessert

EURO

160	Gelato Misto Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
161	Cup Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	4,90
162	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,50
163	Tiramisú	4,90
164	Panna Cotta	4,90
165	Pizza Nutella Ø 26 cm	6,50
167	Mousse au Chocolat	5,90

Warme Getränke

174	Espresso	2,20
175	Espresso Macchiato	2,30
176	Kaffee	2,40
177	Cappuccino mit geschäumter Milch oder Sahne	2,90
179	Tee mit Milch oder Zitrone	2,40
181	Mafioso Heißer Amaretto mit Sahne	3,60
182	Affogato Espresso-Shot mit Nusseis und Sahne	4,00



Digestif

EURO

260	Amaretto di Saronno	2 cl	3,50
261	Sambuca Molinari	2 cl	3,80
262	Limoncello	2 cl	3,50
263	Averna, amaro	2 cl	3,80
264	Ramazotti, amaro	2 cl	3,80

Grappa

275	Grappa Prosecco	2 cl	4,20
276	Grappa Cuvée	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



Ristorante - Pizzeria Calimero, Gerbhausstr. 5, 55411 Bingen
Tel. 0 67 21 / 1 49 93, Fax 1 49 93, www.ristorante-calimero.de

Speisekarte und Website: WOLF websolutions GmbH • www.wolf-websolutions.de