



**RISTORANTE
PIZZERIA
GELATERIA
CATERING**

La Sorrisa
RISTORANTE

Weinkarte

*Benvenuto und herzlich willkommen im Ristorante
LA SORRISA: ein Stück Italien in der Bahnhofstraße 12
in Schönaich.*

*Familie Casciello mit ihrem Team freut sich über Ihren
Besuch.*

*In unserer umfangreichen Weinkarte
finden Sie eine große Auswahl an köstlichen
italienischen Weinen und Prosecco.*

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.





Amarone

49,00

Anbaugebiet:	Italien - Venetien		
Erzeuger:	Cá de Rocchi		
Rebsorten:	Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%		
Alkoholgehalt	15.00%	Farbe Rot	Bezeichnung Dop / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Intensive rubinrote Farbe

Duft von reifen Früchten, Pflaumen und Vanille mit leichten balsamico-nuancen

Kraftvolle und ausbalancierte Struktur, samtiger Abgang

Serviertemperatur	18.00 ° - 20.00 °C
Serviovorschlag	Optimal zu gebratenem und gegrilltem Fleisch,



Barbera D'alba

19,00

Anbaugebiet:	Italien - Piemont		
Erzeuger:	Valdinera		
Rebsorten:	100% Barbera		
Alkoholgehalt	13.50%	Farbe Rot	Bezeichnung Doc / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Geschmack: Ausgezeichnete breitgefächerte und umhüllende Geschmacksstruktur mit süßen mineralisch anklingenden Tönen, die sich im Finale von beachtlicher Länge bestatigt.

Serviertemperatur	16.00 – 18.00 °C
Serviovorschlag	gut zu Pasta Gerichten oder gebratenem roten Fleisch, Lamm



Barolo

24,00

Anbaugebiet:	Italien - Piemont		
Erzeuger:	Cavalieri di Moasca		
Rebsorten:	100% Nebbiolo		
Alkoholgehalt	14.00%	Farbe Rot	Bezeichnung Doc / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Buket verströmt ätherische Duftnoten von Kräutern, reifen Kirschen und Pflaumen, untermalt von erdig-würzigen Aromen. Im Geschmack zeigt er sich trocken, kraftvoll-vollmundig und mit einem nicht enden wollenden Abgang.

Serviertemperatur	18.00 – 20.00 °C
Serviovorschlag	Pizza und Pasta, Trüffelgerichten, Wild, Schmorgerichten und Braten.



Primitivo Soffio

19,00

Anbaugbiet:	Italien - Apulien		
Erzeuger:	Colle al vento		
Rebsorten:	100% Primitivo		
Alkoholgehalt	15.00%	Farbe Rot	Bezeichnung Doc / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

intensives rot mit violetten Spiegelungen, aromatisch nach roter Frucht wie Himbeere und Kirschen und Vanille, vollmundig, angenehm und samtig, lang anhaltendes Finale

Serviertemperatur	18.00 ° - 20.00 °C
Serviervorschlag	hervorragend zu dunklen Fleischgerichten, Wild und zu reifem Käse



Sherazade

19,00

Anbaugbiet:	Italien - Sizilien		
Erzeuger:	Donnafugata		
Rebsorten:	100% Nero D'Avola		
Alkoholgehalt	13.0 0%	Farbe Rot	Bezeichnung Doc / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Der Sherazade von Donnafugata zeigt sich in konzentriertem Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein Wechselspiel von fruchtigen, balsamischen und mineralischen Noten.

Serviertemperatur	16.00 – 18.00 °C
Serviervorschlag	Prima Begleiter zu kräftigen Nudelgerichten sowie gebratenen Fleisch.



Nebbiolo

19,00

Anbaugbiet:	Italien - Piemont		
Erzeuger:	Azienda Agricola Careglio G.		
Rebsorten:	Nebbiolo		
Alkoholgehalt	14.00%	Farbe Rot	Bezeichnung Doc / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Der Nebbiolo ist für viele Weinkenner die edelste, feinste und hochwertigste Rebsorte Italiens. Die Farbe dieses Weines erinnert an ein dunkles Karmesinrot mit orange-bräunlichen Einschlüssen.

Serviertemperatur	18.00 – 20.00 °C
Serviervorschlag	Pizza und Pasta, Wild, Schmorgerichten und Braten.



Istá (Pinot Bianco & Pinot Grigio)

15,00

Anbaugebiet:	Italien - Venetien		
Erzeuger:	Cá de Rocchi		
Rebsorten:	Pinot Bianco 70% und Pinot Grigio 30%		
Alkoholgehalt	12.50%	Farbe Weiss	Bezeichnung Igp / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Der Gaumen erfreut sich über ein elegantes und weiches Geschmackserlebnis, das an grüne Äpfel und Ananas erinnert. Ein feiner, langer Abgang mit einer schönen harmonischen Säure komplettiert diesen positiven Eindruck.

Serviertemperatur	6.00 ° - 8.00 °C
Serviovorschlag	Vorspeisen wie Risotto, hellem Fleisch und Fischgerichten.



Pinot Grigio

18,00

Anbaugebiet:	Italien - Venetien		
Erzeuger:	Cá de Rocchi		
Rebsorten:	100% Pinot Grigio		
Alkoholgehalt	12.50%	Farbe Weiss	Bezeichnung Igp / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Feines, elegantes, sauberes und intensives Aroma, Trockener Geschmack mit typischem Aroma des Pinot Grigio. Lebendig und einfach zu trinken

Serviertemperatur	6.00 – 8.00 °C
Serviovorschlag	als Aperitiv und Perfekt zu weißem Fleisch und leichten Gerichten



Roero Arneis

18,00

Anbaugebiet:	Italien - Piemont		
Erzeuger:	Azienda Agricola Careglio G.		
Rebsorten:	Roero Arneis		
Alkoholgehalt	13.50%	Farbe Weiss	Bezeichnung Doc / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Buket verströmt ätherische Duftnoten von Kräutern, reifen Kirschen und Pflaumen, untermalt von erdig-würzigen Aromen. Im Geschmack zeigt er sich trocken, kraftvoll-vollmundig und mit einem

Serviertemperatur	10.00 – 12.00 °C
Serviovorschlag	zu weißem Fleisch, Käse und leichten Gerichten



Fragolino

9,00

Anbaugebiet:	Italien - Venetien		
Erzeuger:	Corte Viola		
Rebsorten:	Sangiovese Uva Fragola		
Alkoholgehalt	10.00%	Farbe Rot	Bezeichnung Perlwein
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

So duftig als würde man in einem Erdbeer-Feld sitzen und in frische, saftige Erdbeeren beißen. Verführerisch und lieblich empfiehlt sich der Corte Viola Fragolino Rosso beispielsweise eisgekühlt, ein Genuß für Weinfreunde die es etwas lieblicher mögen.

Serviertemperatur	10.00 ° - 12.00 °C
Serviervorschlag	Als Aperitiv, oder leichte Speisen



Chiaro di Luna

19,00

Anbaugebiet:	Italien - Piemont		
Erzeuger:	Valdinera		
Rebsorten:	100% Nebbiolo		
Alkoholgehalt	13.00%	Farbe Rosé	Bezeichnung Igt / Trocken
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Der Chiaro di Luna besitzt einen ausgeprägten Duft nach gerade gereiften Himbeeren mit einem Hauch von Erdbeeren. Im Geschmack ist er kräftig und fruchtig, wie man einen Rosé erwartet.

Serviertemperatur	6.00 – 12.00 °C
Serviervorschlag	Salaten, Vorspeisen und gegrilltem Fisch



Prosecco

16,00

Anbaugebiet:	Italien - Venetien		
Erzeuger:	Cantina Montelliana		
Rebsorten:	Prosecco Traube		
Alkoholgehalt	11.50%	Farbe Weiss	Bezeichnung Doc / Extra Dry
Flascheninhalt	0,75 L		

Beschreibung

Montellianas Prosecco Extra dry ist Aufgrund seiner gehaltvoll-würzigen Art, auch ein hervorragender Essensbegleiter, z.B. zum Spargel.

Serviertemperatur	Eiskalt
Serviervorschlag	als Aperitiv, oder Vorspeisen