

Distilleria Levi Serafino

WELCHER IST DER EXKLUSIVSTE GRAPPA DER WELT?

Früher galt Grappa als Getränk armer Bauern – heute schätzen Kenner in aller Welt den italienischen Tresterbrand als edle Spirituose. Sammler bevorzugen jedoch einen besonderen Grappa wie keinen zweiten.

Welcher das ist? Wir stellen Ihnen den exklusivsten Grappa der Welt vor: Levi, Italien – Piemont.

„Levi Grappa della Donna Selvatica“

**Rebsorten Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Muscatell
Ausbau im Barrique, Alkoholgehalt 52%, 0,2 cl für 15,00 €**

Distilleria Levi Serafino

Es gibt in Italien einige sehr gute Grappa-Destillieren, vor allem im Piemont, Friaul, Venetien und der Toskana. Aber nur ein Grappa ist so exklusiv, dass Grappa-Fans hunderte von Euro für eine einzige Flasche zahlen. Die Rede ist von den besonderen Bränden des Grappa-Papstes **Romano Levi**.

Die Distilleria Levi Serafino befindet sich in Neive, einer 3000-Seelen-Gemeinde im Piemont, einige Kilometer südlich von Alba. Gegründet wurde sie 1925 von Romanos Vater Serafino Levi. Nach dem Tod seiner Eltern übernahm Romano Levi 1945 mit nur 17 Jahren die Brennerei gemeinsam mit seiner Schwester Lydia.

Signore Levi hat eine besondere Ausstrahlung, die den ganzen Raum erfüllt. Er gilt als unnahbar und kauzig, ist es aber nicht. Vielmehr gewinnt er die Menschen (die er zu sich lässt) im ersten Augenblick. Sein gütiger Blick, seine sanfte Art, seine Besessenheit für Grappa. Und seine Liebe für Katzen.

Kein Hightech-Betrieb, sondern eine Destille wie aus einer anderen Zeit. Der Grappa entsteht aus dem Trester der Topproduzenten des Piemont: Bruno Giacosa, Angelo Gaja, die Etiketten sind liebevoll handgemalt.



La dolce Vita



„Ich habe eine Diät gemacht und
fettem Essen und Alkohol abgeschworen –
in zwei Wochen verlor ich 14 Tage.“

Joe E. Lewis

Dolci del Mese

DESSERT DES MONATS

Sinfonia dei Dolce ^{(a-n), (1-11) kann enthalten sein, bitte fragen Sie nach!} 11,50 €

Dessert-Variation

„Auswahl an Leckereien des Hauses“

Sognino di Chioccolata ^(a,c,e,g,h) 13,50 €

Schokoladen-Variation

Schokoladeneis Trifle, Schokoladensoufflée mit flüssigem Kern, Cafe Crumble, Mousse au Chocolat, Karamellsauce und Früchte

Variazione con Frutta Passione ^(a,c,e,g,h) 13,50 €

Passionsfrucht-Variation

Ziegenmilch Crème Brûlée, Passionsfrucht, Schokoladen-Caramel Crumble, Mangosauce, Früchtesalat und Mangosorbet

Sognino di Fragola ^(a,c,e,g,h) 13,50 €

Erdbeer-Variation

Erdbeeren aus der Region, Schokoladen-Mousse, Erdbeersorbet, Crumble, Erdbeer-Pannacotta und Schokoladensauce

Grappa

WEINGUT FRANCONA

aus dem Piemont

Grappa Francone, 2 cl 5,50 €

Aus Nebbiolotrauben (Trester) für Barbaresco, zwei Jahre in Steineichefässern gelagert. Goldgelb mit blumiger Note von Veilchen und Rosen. Am Gaumen saftig und rund mit einladenden Nuancen von Lakritz und Honig.

GRAPPE DELLA DESTILLERIA BERTA

aus dem Piemont

Bric del Caian, 2 cl 11,00 €

Aus der Traube Moscato d'Asti. 8 Jahre Fasslagerung. Komplex, weich, faszinierend mit großer Persönlichkeit. Unter den vielfältigen gespürten Nuancen stechen der Muskatellersalbei, kleine Waldfrüchte, Grapefruit und Vanille hervor. Reich, einhüllend, samtig, im Mund lang anhaltend.

Monpra, 2 cl 6,00 €

Aus den Trauben Barbera und Nebbiolo. In Eichefässern für 10 – 12 Monate gelagert. Elegant, harmonisch, ausgeprägt. Weich, Aromen von Vanille und Kakao.

Grappa

DESTILERIA ALEXANDER BOTTEGA
aus dem Veneto

Fume Grappa di Prosecco, 2 cl 5,50 €
Feiner Duft nach getrockneten Früchten, Vanille und Gewürzen.

Grappa di Prosecco, 2 cl 5,50 €
Reichhaltig und harmonisch am Gaumen mit weichem langanhaltendem Abgang.

Grappa di Moscato, 2 cl 5,50 €
Pur, zu Eis, in den Kaffee oder als Afterdinner, dieser Grappa passt immer!

Grappa di Barbaresco CA'del Baio Piemont, 2 cl 6,00 €
Der Grappa Amarone wird aus den Trestern berühmter Nebbiolo aus Barbaresco-Weine gebrannt.
Ein Muss für den Kenner und Liebhaber edler Weine und Brände.

Gelati e Dolci

EIS & DESSERT

Sorbetto del Giorno ^(h) 4,00 €
Sorbet des Tages mit einem Schuss Grappa oder Wodka

Tortino dei Tortini ^(a,c,e,g,h) 13,50 €
Kleiner italienischer Gugelhupf
Kleiner Pandorino mit Limone-Vanille-Crème
und weißem Schokoladen-Kokos-Eis,
einer Tiramisu-Schnitte, einer
Pistaccio-Limonen-Schnitte und Früchtesalat



Dolce senza peccati ^(e,g,h) 8,50 €
Süßspeise ohne Sünde
Magerquark mit fein angerichteten Früchten des Tages

Caffè e più

KAFFEE & MEHR

Glas Tee <i>Kamillen-, Schwarz-, Früchte- oder Pfefferminztee, Grüner Tee</i>	1,90 €
Espresso ⁽⁹⁾	1,90 €
Espresso Corretto ⁽⁹⁾ <i>mit Grappa</i>	2,20 €
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾ <i>mit Milchschaum</i>	2,00 €
Espresso, koffeinfrei	1,90 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	2,80 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾	2,10 €
Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,00 €
Cappuccino ⁽⁹⁾ <i>mit Milchschaum</i>	2,30 €
Bacino ^(c,h,9) <i>Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	3,90 €



Grappa

DESTILLERIA MARZADRO

aus dem Piemont

La mia Grappa Affinata, 2 cl	7,00 €
<i>Dieser Grappa Affinata von Marzadro wird aus erlesenen Trentiner Treestern von Merlot und Marzemino gewonnen. Nach einer längeren Lagerung in Fässern aus verschiedenen Holzarten erreicht er seinen aromatischen, weichen Geschmack.</i>	

DESTILLERIA CELLINI

aus dem Veneto

Grappa Cellini Barricata di Prosecco, 2 cl	6,00 €
<i>Äußerst hochwertiger Grappa. 10 Jahre gelagert. Sehr harmonisch, mit Noten von Vanille und leichtem Rauch, was die saubere Traubensüße einrahmt.</i>	

DESTILLERIA GIAROLA

aus dem Piemont

Grappa Piemonte / Acquavite di Vinaccia Giarola, 2 cl	4,50 €
<i>Pur, zu Eis, in den Kaffee oder als Afterdinner, dieser Grappa passt immer! Weich, samtig, harmonisch. In Steineiche 3 Jahre gelagert.</i>	



Grappa

GRAPPE DELLA DESTILLERIA BERTA aus dem Piemont

Tre soli tre, 2 cl 11,00 €

Aus den Rebsorten Nebbiolo, Nebbiolo da Barolo und Nebbiolo da Barbaresco. 8 Jahre Fasslagerung. Reichlich, faszinierend mit großer Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Sinneseindrücke, in dem reifes Obst (Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche), Kakao und Vanille hervorstechen.

Nibbio, 2 cl 6,00 €

Aus der Barbera-Traube. Elegant und harmonisch. Anzeichen von Unterholz und frischer Blumen.

Valdavi, 2 cl 6,00 €

Aus der Moscato-Traube. Klar und farblos. Elegant, ausgeprägt, harmonisch. Weich und angenehm im Geschmack.

Due Bimbe l'affinata Grappa di Barbera Nebbiolo, 2 cl 6,50 €

Die Aromen erinnern an Walderdbeeren und andere Beerenfrüchte, dazu ein Hauch von Rosenblüten. Seine goldene Farbe erhält dieser Grappa durch den Ausbau im Holzfass.

Formaggi

KÄSEAUSSWAHL ^(h)

Käseteller 9,00 €

Gorgonzola Dolce DOP

Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmelkulturen, geschmeidig, süßlich würzig, mind. 48 % i.Tr., Lombardei/Piemont

Grana Padano DOP. Rohmilch

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 16 Monate gereift, strohgelber körniger Teig, würzig, mind. 32 % i.Tr., Lombardei

Stilfser DOP

Schnittkäse aus Kuhmilch, geschmeidig weiche Konsistenz, intensives Aroma, würzig und herzhaft im Geschmack, mind. 50 % i.Tr., Südtirol

Taleggio DOP

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit intensiv rot geschmierter Rinde, delikat, aromatisch würzig, mind. 48 % i.Tr., Lombardei

Pecorino Collesardo. Schafmilch

Hartkäse aus Schafmilch, pikant würzig und herzhaft, mind. 50 % i.Tr., Sardinien

La donna immobile

LIKÖRE

Baileys , 4 cl	3,00 €
Amaretto , 2 cl	2,00 €
Limoncello , 2 cl	2,00 €
Sambucca, weiß oder braun , 2 cl	2,00 €
Marsala , 4 cl	2,50 €

WHISKY

Jack Daniels , 4 cl <i>Bourbon Whiskey</i>	4,50 €
Jim Beam , 4 cl <i>Kentucky straight Bourbon Whiskey</i>	4,50 €
Glenmorangie , 4 cl <i>Single Malt Scotch Whiskey</i>	5,00 €
Vecchia Romagna Etichette Nera , 4 cl	5,50 €
Bushmills , 4 cl <i>Irish Whiskey Single Malt</i>	7,00 €

BITTER

Fernet , 2 cl	2,50 €
Ramazotti , 4 cl	3,50 €
Averna , 4 cl	3,50 €

Feine Brände

SCHNÄPSE VOM WEINGUT HELDE, Kaiserstuhl DESTILERIA HELDE

Zibarten	7,00 €
Spätburgunder Trester , im Eichenfass gereift, 2 cl	7,00 €
Alter Zwetschgenbrand , im Eichenfass gereift, 2 cl	7,00 €
Apfelbrand , von Streuobstwiesen, 2 cl	5,00 €
Ursprung , 2 cl	7,00 €
Williamsbrand , 2 cl	7,00 €
Hefebrand , 2 cl	5,00 €
Apfelbrand , 2 cl	4,50 €

Zum besonderen Steckenpferd von Norbert Helde hat sich die Herstellung von Edelbränden und Fruchtlikören entwickelt. Die Rohstoffe stammen ausschließlich aus eigenem Anbau – auf Streuobstwiesen wachsen alte Apfelsorten, Birnen, wilde Pflaumen, Quitten, Schlehen, schwarze Johannisbeeren und spezielle Kirscharten, die in eigene Destillate eingelegt werden.