

MIRÓ's

by milloncino

Willkommen in unserem Restaurant, wo jede
Speise und jeder Schluck Wein eine
Geschichte erzählt. Hier verwöhnen wir Ihren
Gaumen, in angenehmer Atmosphäre, mit
mediteranen Speisen aus regionalen
Produkten. Ein Besuch bei uns soll bei Ihnen
einen außergewöhnlichen Eindruck
hinterlassen.

MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

ANTIPASTI

FOCACCIA AL ROSMARINO 6,9

Hausgebackene Focaccia mit nativem Olivenöl extra, Meersalz und frischem Rosmarin

BRUSCHETTA CON BURRATA 12,5

Geröstetes Landbrot, frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, cremige Burrata und kaltgepresstes Olivenöl

VITELLO TONNATO 12,9

Zart rosa gegartes Kalbfleisch mit klassischer Thunfisch-Kapern-Sauce, Kapern und Zitronenzeste

CARPACCIO DI MANZO 15,9

Hauchdünns geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano Reggiano, Pinienkernen, Zitronensaft und nativem Olivenöl extra

INSALATA DI POLPO 12,9

Lauwarmer Pulposalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Petersilie, Zitrone und Olivenöl

INSALATA DI BARBABIETOLA E CAPRINO 12,9

Rote Bete mit cremigem Ziegenkäse, Fenchel, Walnüssen, Honig und Zitronenvinaigrette

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 13,5

Auswahl italienischer Vorspeisen mit luftgetrocknetem Schinken, Salami, gegrilltem Gemüse, Oliven, Käse und hausgemachter Focaccia

SUPPEN

BOUILLABAISSE MARSEILLE 15,9

Provenzalische Fischsuppe
Fisch & Meeresfrüchte, Roullie, Brot

ZUPPA DEL GIORNO 8,9

Täglich frisch aus unserer Küche – inspiriert von der italienischen und mediterranen Küche & abgestimmt auf die Saison.

Was heute im Topf ist, verrät Ihnen unser Serviceteam!

MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

CROSTONI

CROSTONE AI FUNGHI PORCINI 9,9

Geröstetes Bauernbrot mit Steinpilzen, Knoblauch, Petersilie und Parmigiano Reggiano

CROSTONE CON FETA E POMODORINI 8,9

Geröstetes Bauernbrot mit Feta, Kirschtomaten, Oregano, Basilikum und Olivenöl

CROSTONE ALL SARDE 9,5

Geröstetes Bauernbrot mit marinierten Sardellen, Zitronencreme, Rucola und frischem Dill

CROSTONE CON CAPRINO E UVA 9,9

Geröstetes Bauernbrot mit Ziegenkäse, frischen Trauben, Walnüssen, Honig und Thymian

IL NOSTRE INSALATE

Bunter Blattsalat aus Lollo Rosso, Lollo Bionda, Frieze mit Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln und Hausdressing

INSALATA CON BURRATA 16,9

Bunter Blattsalat mit cremiger Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, Pinienkernen

INSALATA CAPRINA 14,9

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig, karamellisierten Walnüssen, Trauben und Balsamico

INSALATA ITALIANA 16,5

Gemischte Blattsalate mit Parmaschinken, Parmigiano Reggiano, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen

INSALATA AL POLLO 12,5

Bunte Blattsalate mit gegrillter Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Gurke, Parmesan

MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

SALATE

INSALATA CON FILETTO DI MANZON 22,9

Bunte Blattsalate mit rosa gebratenen Rinderfiletspitzen, roten Zwiebeln, Parmigiano Reggiano und Balsamico-Vinaigrette

INSALATA CON GAMBERONI 14,9

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten

INSALATA AL TONNO SCOTTATO 20,6

Bunte Blattsalate mit in Sesam gebratenem Thunfisch, Gurke, Kirschtomaten

INSALATA ALL'ANATRA AFFUMICATA 20,3

Bunte Blattsalate mit geräucherter Entenbrust, Feigen, Walnüssen, Orangenfilets

Zu allen Salaten servieren wir warmes Bergbauernbrot,
Hausdressing und Sauce Rouille.

I NOSTRI RISOTTI

Alle Risotti werden nach norditalienischer Tradition mit hochwertigem Carnaroli-Reis frisch zubereitet.

RISOTTO ALLO SCOGLIO 13,8

Cremiges Risotto mit Garnelen, Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln und frischen Kräutern.

RISOTTO AI PORCINI E TAGLIA DI MANZO 18,9

Cremiges Risotto mit Steinpilzen, Rinderfiletspitzen und Parmigiano Reggiano.

RISOTTO CACIO E PEPE CON POLLO 9,9

Cremiges Pecorino-Risotto mit schwarzem Pfeffer, gegrillter Hähnchenbrust und Parmigiano Reggiano.

MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

LE NOSTRE PIZZE – IMPASTO DI PATATE

Alle unsere Pizzen werden aus unserem hausgemachten Kartoffel-Polenta-Teig hergestellt. Durch den hohen Kartoffelanteil wird der Teig besonders luftig, leicht und bekömmlich – eine Spezialität unseres Hauses.

Alle unsere Pizzen werden mit Fior di Latte, San-Marzano-Tomatensauce belegt.

PIZZA PARMA 16,5

Parmaschinken, Rucola, Parmigiano Reggiano, Kirschtomaten und natives Olivenöl extra

PIZZA GAMBERONI E FRIARIELLI 16,5

Black-Tiger-Garnelen, Friarielli, Knoblauch, Zitronenzeste und Chili

PIZZA BURRATA 15,9

Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, Parmigiano Reggiano und Basilikum-Pesto

PIZZA VERDURE GRIGLIATE 12,9

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Provolone Affumicato, frischer Thymian und Olivenöl

PIZZA TARTUFO VEGANA 14,9

Trüffelcreme auf pflanzlicher Basis, Steinpilze, gegrillte Zucchini, Rucola und geröstete Pinienkerne

PIZZA POLLO E FUNGHI 12,9

Gegrillte Hähnchenbrust, Champignons, rote Zwiebeln und frische Petersilie

PIZZA MILANO 13,9

Finocchiona (italienische Fenchelsalami), rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Rucola

MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

LE NOSTRE PIZZE – IMPASTO DI PATATE

Alle unsere Pizzen werden aus unserem hausgemachten Kartoffel-Polenta-Teig hergestellt. Durch den hohen Kartoffelanteil wird der Teig besonders luftig, leicht und bekömmlich – eine Spezialität unseres Hauses.

Alle unsere Pizzen werden mit Fior di Latte, San-Marzano-Tomatensauce belegt.

PIZZA CALABRESE 12,9

Spianata Calabra (scharfe kalabrische Salami), rote Zwiebeln, Peperoncino, und Oregano

PIZZA CALAMARETTI 15,3

Baby-Calamari, Knoblauch, Petersilie, Kirschtomaten, Zitronenzeste und Olivenöl

PIZZA MORTADELLA E PISTACCHIO 17,9

Mortadella Bologna, Burrata, Pistazien und Zitronenzeste

PIZZA PORCINI 15,3

Steinpilze, Provolone Affumicato, Thymian und Parmigiano Reggiano

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 13,3

Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone, Parmigiano Reggiano und Walnüsse

PIZZA TONNO ROSSO 18,8

Kurz gegrillter Thunfisch, rote Zwiebeln, Kapern, Kirschtomaten, Kalamata Oliven und Rucola

MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

LA NOSTRA PASTA FRESCA

Unsere Tagliatelle, Bigoli und Rigatoni werden täglich frisch im Haus hergestellt – nach italienischer Tradition, mit ausgewählten Zutaten und viel Leidenschaft

TAGLIATELLE AL TARTUFO 22,9

Frische Tagliatelle mit cremiger Trüffelsauce, Parmigiano Reggiano und frischem schwarzem Pfeffer

TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA 16,6

Hausgemachte Tagliatelle mit langsam geschmortem Entenragù, Rotwein und frischen Kräutern

BIGOLI AL RAGÙ TOSCANO 12,6

Frische Bigoli mit herzhaftem toskanischem Ragù aus Rind und Schwein, San-Marzano-Tomaten und Parmigiano Reggiano

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 12,3

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, überbacken mit Fior di Late, Pistazien und Parmigiano Reggiano

GNOCCHI AL GRANCHIO 23,9

Kartoffelgnocchi mit Taschenkrebsfleisch, Kirschtomaten, Weißwein, Zitronenzeste und frischen Kräutern

BIGOLI ALLO SCOGLIO 18,5

Frische Bigoli mit vongole, Venusmuscheln, Garnelen, Calamari und Kirschtomaten in Weißwein-Tomatensauce

TAGLIATELLE POLLO E PORCINI 14,9

Hausgemachte Tagliatelle mit gegrillter Hähnchenbrust, Steinpilzen, Schalotten, Weißwein und leichter Rahmsauce

TAGLIATELLE AI PORCINI 13,4

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen, Parmigiano Reggiano, Butter und frischem Thymian

BIGOLI ALL'ASTICE 39

Bigoli mit halbem Hummer in aromatischer Tomaten-Weißwein-Sauce, Knoblauch, Petersilie und frischem Basilikum

MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI LUCIOPERCA AI PORCINI 17,9

Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilz-Ragout , Schalotten und Weißweinjus

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA 15,9

Gegrillte Baby-Calamari auf cremiger Polenta mit Petersilie, Knoblauch, Zitronenzeste und nativem Olivenöl extra

FILETTI DI TRIGLIA ALLA LIVORNESE 19,7

Rotbarbenfilets auf einer fruchtigen Tomaten-Kapern-Oliven-Sauce mit frischen Kräutern

BRANZINO ALLA FORNO 17,5

Ofenwolfsbarsch auf Zucchini, Kirschtomaten und frischem Thymian

ORATA ALLA GRIGLIA 16,6

Gegrillte Dorade auf geschmortem Fenchel, Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Zitronen-Olivenöl

TONNO ROSSO SCOTTATO 19,4

In Sesam gebratener Thunfisch mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 19,4

Black-Tiger-Garnelen vom Grill mit Bauernbrot, Knoblauch, Petersilie, Kirschtomaten und Zitronen-Olivenöl

GRIGLIATA DI PESCE 25,6

Gemischte Fisch- und Meeresfrüchteplatte vom Grill mit Wolfsbarsch, Dorade, Garnelen, Baby-Calamari

PIATTO DEL PESCATORE (FÜR 2 PERSONEN) 45

Große Fischplatte mit wechselnden Filets und Meeresfrüchten - unter anderem Wolfsbarsch, Dorade, Zander, Rotbarbe, Thunfisch, Garnelen, Calamari

Wählen Sie zwischen mediterranen Salzkartoffeln, Ratatouille-Gemüse, Friarielli (italienischer wilder Brokkoli), gemischtem Salat, Dippers-Pommes oder Bigoli Aglio e Olio

Jede Beilage berechnen wir mit 5,90

MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

SECONDI DI CARNE

MEZZA ANATRA AL FORNO 33,3

Knusprig gebratene halbe Ente aus dem Ofen, serviert mit hausgemachten Gnocchi in Salbeibutter (Burro e Salvia), Rotwein-Jus und Rotkohl Arancini

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 31,90

Gegrilltes Rinderfilet mit klassischer grüner Pfeffersauce, saisonalem Gemüse und frischen Kräutern

IBERICO KOTLETT 29

Gegrilltes Kotlett vom Iberico-Schwein auf geröstetem Bergbauernbrot, Kalamata-Oliven und Rosmarinjus

TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI 33,2

Tranchen vom gegrillten T-Bone-Steak auf Rucola mit Steinpilzen, Parmigiano Reggiano, Knoblauch, Rosmarin und nativem Olivenöl extra

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 37

Gegrilltes Rinderfilet mit Cremiger Trüffelsauce, frischem schwarzen Trüffel und Parmigiano Reggiano

BISTECCA ALLA FIORENTINA 99

Das berühmte Toskanische T-Bone Steak vom Grill, mit Rosmarin, Knoblauch, nativem Olivenöl extra und grobem Meersalz – nach traditioneller Art serviert

PICATA ALLA MILANESE 15,9

Hähnchenbrustfilet in einer goldenen Parmesan-Ei-Hülle, serviert auf fruchtiger Tomatensauce mit Basilikum

COSTINE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA 31,90

Gegrilltes Lammkarree auf geröstetem Bergbauernbrot mit Kalamata-Oliven, Rosmarin, Knoblauch

Wählen Sie zwischen mediterranen Salzkartoffeln, Ratatouille-Gemüse, Friarielli (italienischer wilder Brokkoli), gemischtem Salat, Dippers-Pommes oder Bigoli Aglio e Olio

Jede Beilage berechnen wir mit 5,90

MIRO'S BAMBINI

BY MILLONCINO

Für unsere kleinen Gäste – alle Gerichte in kindgerechter Portion

BIGOLI AL POMODORO 6

FrISChe Bigoli mit hausgemachter Tomatensauce und Parmigiano Reggiano

RIGATONI ALLA BOLOGNESE 7

Hausgemachte Rigatoni mit mildem Ragù und Parmigiano Reggiano

TAGLIATELLE AL BURRO 5,9

FrISChe Tagliatelle mit Butter und Parmigiano Reggiano

PIZZA MARGHERITA 7,3

Tomatensauce, Fior di Latte und frisches Basilikum

FILETTI DI PESCE CROCCANTI 7,9

Knusprige Fischfiletstücke mit Dippers-Pommes und Ketchup oder hausgemachter Mayonnaise

Zu jedem Kindergericht servieren wir ein kleines Kinder-Eis als süßen Abschluss.



MIRO'S MENU

BY MILLONCINO

DOLCI

Unsere Desserts werden mit ausgewählten Zutaten und nach traditionellen italienischen Rezepten zubereitet

TIRAMISÙ DELLA CASA 8,9

Hausgemachtes Tiramisù nach traditionellem Familienrezept mit Mascarpone, Espresso und Kakao

CANNOLI SICILIANI 5,9

Knusprige Cannoli, gefüllt mit süßer Ricottacreme, Pistazien und kandierten Zitrusfrüchten

TORTA DELLA NONNA 6,6

Mürbeteig mit feiner Vanillecreme, gerösteten Pinienkernen und Puderzucker

AFFOGATO AL CAFFÈ 6,5

Eine Kugel cremiges Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso

SORBETTO AL LIMONE 7,9

Erfrischendes Zitronensorbet – auf Wunsch mit einem Schuss Limoncello

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 6,5

Hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeerenspiegel und frischen Beeren

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 8,9

Halbgefrorenes Pistaziendessert mit gerösteten Pistazien und Schokoladensauce

MIRO'S GETRÄNKE

BY MILLONCINO

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CREMA	4
ESPRESSO	3,5
DOPPELTER ESPRESSO	4,8
ESPRESSO MACCHIATO	3,8
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO, MILCHKAFFEE	4,9
HEISSER KAKAO	4,9
PORTION SAHNE	1,3
BIO TEE SAMOVA	3,9
High Darling Darjeelin, Maybe Baby	
Früchtetee, LowRider, Grüntee, Team	
Spirit Kräuter, Space Cookie Kräuter,	
Orange Safari Rooibo, Smooth Operator	
Kamille, Master Mint Pfefferminze	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HOME EISTEE 0,4L	5,9
Himbeer, Birne Melisse, Johannisbeere	
HOME LIMONADEN 0,4L	5,9
Mango, Zitrone, Ingwer	
COCA-COLA**, COLA ZERO, MEZZOMIX,	2,6
FANTA, SPRITE 0,2L	
AQUA MILLONI 0,7L	5
TAFELWASSER STILL, SPRUDEL	
SCHORLE <u>0,2L 2,3€</u> & SCHORLE <u>0,4L 4,6€</u>	
SAFT <u>0,2L 2,9€</u> & SAFT <u>0,4L 5,8€</u>	
Apfel, Maracuja, Johannisbeernektar,	
Orange, Rhabarber, Kirsch,	
Bananen Nektar	

MIRO'S GETRÄNKE

BY MILLONCINO

APERITIF

APEROL SPRITZ 0,2L 8,8

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

LILLET WILD BERRY 0,2L 8,8

Lillet, Hibiskus, Himbeeren

ITALICUS SPRITZ 0,2L

Italicus, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze

LIMONCELLO SPRITZ 0,2L 8,8

Limoncello, Prosecco, Soda

SARTI SPRITZ 0,2L 8

Sarti, Prosecco, Soda

DEJAVU SPRITZ 0% 0,2L 7,5

Dejavu 0% ,Soda, Tonic

Prosecco Frizzante

0,11 4,2

BIER

CARLSBERG BEER 0,3l 3,9

0,5l 6

CARLSBERG % 0,33L 3,9

1664 BLANC 0,33L 4,5

ERDINGER WEIZEN 0,5L 6

ERDINGER WEIZEN

ALKOHOLFREI 0,5L 6

Schicky Lucky

0,11 4,7

COCKTAIL

MOIJTO

Bacardi, Lime Juice, Zucker, Limetten, Minze

10

CAIPIRINHA

Cachaca, Lime Juice, Zucker, Limetten

10

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Kaffee Likör, Vodka, Zuckersirup

10

BASIL SMASH

Gin, Zitronensaft, Ananassaft, Zuckersirup, Basilikum, Rosmarin

10,5

PORNSTAR MARTINI

Maracuja, Vanillesirup, Vodka

10

DIGESTIF

GRAPPA NONINO CHARDONNAY 4 CL 9,5

GRAPPA NONINO PROSECCO 4CL 11

MEZCAL TEQUILA 4 CL 11

BCN GIN 4 CL 11

RAMAZOTTI AMARO 2CL 4

LIMONCELLO 2CL 4

MIRO'S

WEISSWEIN

"26° PRIMO" VALDOBBIADENE SUPERIORE RIVE DI COL SAN MARTINO DOCG 2025 EXTRA BRUT 0,75L 42,10

Ein Meisterwerk der Azienda Agricola Andreola, das die Tradition und das Erbe des Weinbaus verkörpert. Hergestellt aus Trauben der ältesten Steillagen in Col San Martino, bietet dieser Extra Brut Sekt frische Zitrusnoten, feine Mineralität und eine lebendige Säure. Der Wein symbolisiert den Übergang zwischen Generationen und ist eine Hommage an das Jahr 2009, als das Weingut an die nächste Generation übergeben wurde. Ideal als Aperitif oder Begleiter zu leichten Speisen. Ein dokumentarischer Ausdruck der Weinbaukunst!

FALANGHINA DEL SANNIO DOC 2025 0,2L 8,4/0,75L 31,5€

Falanghina, Feudi di San Gregorio

Ein eleganter Weißwein aus den kalkhaltigen Hügeln des Sannio. Im Glas zeigt er ein leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißem Pfirsich, Apfelblüte und Limette, begleitet von einem Hauch Ginster. Am Gaumen frisch und fruchtbetont mit feiner Würze und subtiler Mineralität. Perfekt zu Meeresfrüchten und Pasta mit Gemüse.

"TRADITION" WEISSBURGUNDER

ALTO ADIGE DOC 2025 0,75L 43,7

Kellerei Terlan, Südtirol. Ein klarer und langlebiger Pinot Bianco aus den steilen Hängen des Monte Tschögg, wo die Weinberge auf 350 bis 900 Metern liegen. Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Aromen von knackigem Apfel, Birne, Limette und Kamille. Am Gaumen zeigt er Kraft und Spannung. Ideal zu leichten Speisen und Fischgerichten.

PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC 2025 0,2L 8,3/0,75L 31

Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol. Ein Pinot Grigio mit Charakter, der in Höhenlagen zwischen 300 und 500 Metern gedeiht. Helles Strohgelb mit frischen Aromen von Birne und Blüten. Sauber, sortenrein und präzise im Geschmack. Perfekt zu leichten Speisen und Antipasti.

FIANO DI AVELLINO DOCG 2025 0,2L 9,1/0,75L 34,2

Feudi di San Gregorio, Kampanien. Ein nobler Weißwein mit leuchtendem Strohgelb und grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Blüten, Haselnuss, Honig und Zitrusfrüchten. Am Gaumen strukturiert und lebendig mit feiner Mineralität und saftiger Frucht. Die vulkanischen Böden verleihen ihm eine klare Textur und ein langes, mandeliges Finale. Vielseitig einsetzbar, ideal zu Antipasti und Fischgerichten.

MIRO'S

WEISSWEIN

"RJGIALLA" FRIULI COLLI ORIENTALI DOC 2025 0,75L 43,8

Eine elegante Interpretation der autochthonen Ribolla Gialla von Tunella, die die Tradition des Friauls verkörpert. Dieser Weißwein zeigt sich in leuchtendem Strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet verführt mit feinen Aromen von Zitronenzeste, weißem Pfirsich, Blütenhonig, Birne und einer dezenten Kräuterwürze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein schlank, aber charakternvoll, mit lebendiger Säure und zarter Frucht. Der leicht salzige Ausklang rundet das Erlebnis ab. Perfekt zu leichten Sommerspeisen, ist dieser frische, feingliedrige Wein ein Genuss für jeden Anlass.

PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC 2025 0,2L 8,3 / 0,75L 31,3

Eine elegante Interpretation der autochthonen Ribolla Gialla von Tunella. Der Weißwein zeigt sich in leuchtendem Strohgelb mit grünen Reflexen und verführt mit Aromen von Zitronenzeste, weißem Pfirsich, Blütenhonig und einer dezenten Kräuterwürze. Am Gaumen schlank und charakternvoll, mit lebendiger Säure und einem leicht salzigen Ausklang. Ideal zu leichten Sommerspeisen – ein frischer Genuss für jeden Anlass.

"COSTAMOLINO" VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2025

0,2L 7,7 / 0,75L 28,8

Ein charakternvoller Vermentino aus Sardinien, der Frische und Tiefe vereint. Die Trauben gedeihen in den kalk- und tonhaltigen Höhenlagen um Selegas, wo Meeresbrise und Sonne optimale Reifebedingungen bieten. Nach sanfter Pressung und temperaturkontrollierter Vergärung im Edelstahl reift der Wein einige Wochen auf der Feinhefe, was ihm Eleganz und Feinschliff verleiht. Im Glas zeigt er ein helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet entfaltet Aromen von grünem Apfel, Limette, weißen Frühlingsblüten und Kräutern der sardischen Macchia. Ein idealer Begleiter für mediterrane Speisen.

GRECO DI TUFO DOCG 2025 0,2L 9,8 / 0,75L 36,8

Eine Rebsorte mit Geschichte, die im ersten Jahrhundert vor Christus von den Pelasgern nach Irpinien gebracht wurde. Der Greco di Tufo zeigt sich eigenwillig und mineralisch, mit einer beeindruckenden Langlebigkeit. Mastroberardino hat diese Traube nicht nur kultiviert, sondern auch gerettet und zu einem Symbol für Kampanien gemacht. Die Weinberge liegen auf 450 Metern Höhe, südöstlich exponiert, und bieten optimale Bedingungen für diesen charakterstarken Wein. Ideal für Liebhaber mineralischer Weißweine.

MIRO'S

WEISSWEIN

"I FRATI" LUGANA DOC 2025 0,75L 36,8

Der I Frati ist der wohl bekannteste Lugana vom Südufer des Gardasees und ein Aushängeschild des Hauses. Aus 100% Turbiana von kalkhaltigen Moränenböden vinifiziert, vereint er regionale Typizität mit moderner Präzision.

Im Glas strahlt er in einem hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Aromen von frischer Zitrusfrucht, weißen Pfirsichen und Birne, begleitet von einem Hauch Mandelblüte und zarten Kräuternoten, prägen die Nase. Am Gaumen überzeugt er mit Klarheit und Saftigkeit, lebendiger Säure und feiner Würze. Das lange, elegante Finale zeigt sich von zitrischer Frucht geprägt – ein zeitloser Klassiker, der das Terroir perfekt widerspiegelt.

"MONTE DI COLOGNOLA" SOAVE DOC 2025

0,2L 6,3 / 0,75L 23,6

Der Monte di Colognola widerlegt das Image des Soave als blassen Weißwein. Auf vulkanischen Böden mit schwefeliger Mineralik gedeiht hier die Garganega zu einer unerwarteten Präzision.

Gemeinsam mit Trebbiano di Soave vinifiziert, bietet dieser Weißwein eine klare Herkunft: In der Nase entfalten sich Aromen von Holunderblüte, Pfirsichblüte, Zitronenzeste und Zitronengras. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer feinen Mineralität, die das Erlebnis abrundet. Ein Weinerlebnis, das die wahren Qualitäten des Soave zeigt.

"STEIN" SAUVIGNON BIANCO ALTO ADIGE DOC 2025 0,75L 38,4

Ein charaktervoller Sauvignon Blanc aus Südtirol, der auf einem einzigartigen, 150 Meter tiefen Schwemmfächer gedeiht. Der mineralreiche Boden aus alluvialem Gestein, Ton und Mergel verleiht dem Wein eine salzige Mineralität. Die Weinberge in Nalles liegen auf 330 bis 400 Metern Höhe, ost-südöstlich exponiert und profitieren von den typischen Temperaturunterschieden des Südtiroler Klimas. Frisch und lebendig, ideal für Liebhaber mineralischer Weine.

"SAN VINCENZO" VINO BIANCO 2025 0,2L 7,7 / 0,75L 28,8

Feudi di San Gregorio, Kampanien. Ein nobler Weißwein mit leuchtendem Strohgelb und grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Blüten, Haselnuss, Honig und Zitrusfrüchten. Am Gaumen strukturiert und lebendig mit feiner Mineralität und saftiger Frucht. Die vulkanischen Böden verleihen ihm eine klare Textur und ein langes, mandeliges Finale. Vielseitig einsetzbar, ideal zu Antipasti und Fischgerichten.

MIRO'S

ROSEWEIN

ROSATO DI TOSCANA IGT 2024 0,2L 8,5/0,75L 37,9

Ein lachsfarbener, knackiger Rosé, der mit viel Charme begeistert. Fruchtig und schmeichlerisch in Duft und Geschmack, ist er der perfekte Begleiter zu leichter mediterraner Küche, als Aperitif oder auf der Terrasse. Die Spannung zwischen Milde und Substanz verführt zum nächsten Glas. Mit Noten von rosa Kirschen, Pfirsichschalen, Grapefruit und pikanten Kräutern im Bouquet zeigt er einen mittleren Körper, lebendige Säure und einen sauberen, mineralischen Abgang. Hell und fröhlich – ein Genuss, der begeistert.

"ROSA MARA" ROSATO VALTÈNESI DOC 2025 0,75L 42

Rosa Mara ist zweifellos einer der Lieblingsweine von Mattia Vezzola, der sich mit großer Hingabe der Neuinterpretation einer historischen Vinifikation widmet, die in dieser Region bereits seit dem 18. Jahrhundert praktiziert wird. Dieser Chiaretto wird nach dem traditionellen Verfahren "alacrima" hergestellt, bei dem die Trauben sanft und schonend gepresst werden, so dass sie zu weinen" beginnen. Um den perfekten Farbton zu erreichen, wird der Ton des Rosato während der Herstellung ständig kontrolliert. Apropos perfekt: Mit diesem Wein beweist Mattia, wie meisterhaft er dieses Verfahren beherrscht und zur absoluten Perfektion gebracht hat.

Zartrosa mit feinem

"ROSA DEI FRATI" VINO ROSATO VDT 2025

0,2L 6,80/0,75L 25,5

Ein eleganter Ausflug zum Gardasee: Diese harmonische Cuvée vereint die regionaltypischen Rebsorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Im Glas zeigt sich ein zartes Lachsrosa mit feinem Orangeschimmer. In der Nase entfaltet sich ein filigranes Spiel aus Sommerbeeren, Himbeere, roten Johannisbeeren und Holunderblüte, untermalt von Mandelblüte und grünem Apfel. Am Gaumen frisch und lebendig, mit klarer Säure, saftiger Frucht und einer dezent salzigen Mineralität. Das trockene, strukturierte Finale ist lang und einladend. Ein stilvoller Rosé, ideal zu leichten Sommergerichten, Antipasti oder als beschwingter Aperitif.

MIRÓ'S

ROTWEIN

CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 0,75L 44,70

Ein klassischer Chianti aus einer der besten Lagen, kultiviert von Marco Ricasoli Firidolfi. Dieser Wein besteht zu 90 % aus Sangiovese, ergänzt durch handverlesenen Canaiolo. Nach zwölf Monaten Reife in Allier-Eiche besticht er durch ein lebendiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Aromen von Waldbeeren und Sauerkirschen verleihen ihm eine fruchtige Frische und Komplexität. Biologisch bewirtschaftet und unfiltriert abgefüllt, ideal zu italienischen Gerichten oder einfach zum Genießen.

BAROLO DOCG 2021 0,75L 66,20

Aus den renommiertesten Cru-Lagen der Langhe, einschließlich Cerequio und Brunate, stammt dieser exquisite Barolo. Die Nebbiolo-Trauben wachsen auf kalkhaltigen Mergeln und sandig-kalkigen Böden, was zu einem eleganten und tiefen Wein führt. Der Ausbau in großen Eichenfässern bewahrt die charakteristischen Nuancen der Lagen.

Im Glas zeigt sich ein klares Rubin- bis Granatrot. Das Bouquet entfaltet Aromen von reifer Kirsche, Hagebutte und getrockneten Veilchen, ergänzt durch Lakritz, Zedernholz und einen Hauch Trüffel. Am Gaumen präsentiert er sich seidig und komplex, ideal zu kräftigen Speisen oder für besondere Anlässe.

"GIRAVOLTA" PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2020 (BIO) 0,2L 7/0,75L 26,3

Ein Wein mit Geschichte, benannt nach einem legendären Rennpferd. Die Trauben wachsen auf der kalkhaltigen Terra Bianca, die durch das Aufbrechen von Kalkstein geprägt ist. Diese Böden bieten perfekten Wasserabfluss und speichern Feuchtigkeit für die Wurzeln.

Der Giravolta begeistert mit einer betörend fruchtigen Aromatik von schwarzen Kirschen, begleitet von würzigen Nuancen und einem Hauch Schokolade. Vollmundig und geschmeidig im Trunk, ist er ideal zu herzhaften Speisen oder zum puren Genuss.

MIRO'S

ROTWEIN

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2024 0,75L 41,4

Der Brigaldara Ripasso entsteht durch die Nachgärung von Valpolicella-Wein auf den Tretern des Amarone della Valpolicella. Dieser Prozess verleiht ihm eine besondere Tiefe und Komplexität. Im Glas zeigt er ein leuchtendes Rubinrot und begeistert mit einem hellen, heiteren Bouquet, das an getrocknete Kirschen, Pflaumen, Birnen und Aprikosen erinnert.

Die Aromen sind klar definiert, ergänzt durch subtile Nuancen von Tabak, Gewürzen und Rosenblättern. Am Gaumen präsentiert sich der Ripasso elegant und frisch, mit einer glatten, geschliffenen Tanninstruktur. Gut strukturiert und ausgewogen, gewinnt er mit weiterer Flaschenreife an Finesse und Komplexität. Ideal zu italienischen Gerichten oder einfach zum Genießen.

NERO D'AVOLA SICILIA DOC 2023 0,2L 8,2/ 0,75L 30,7

Ein Wein mit Geschichte, benannt nach einem legendären Rennpferd. Die Trauben wachsen auf der kalkhaltigen Terra Bianca, die durch das Aufbrechen von Kalkstein geprägt ist. Diese Böden bieten perfekten Wasserabfluss und speichern Feuchtigkeit für die Wurzeln.

Der Giravolta begeistert mit einer betörend fruchtigen Aromatik von schwarzen Kirschen, begleitet von würzigen Nuancen und einem Hauch Schokolade.

Vollmundig und geschmeidig im Trunk, ist er ideal zu herzhaften Speisen oder zum puren Genuss.

NEBBIOLO INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG 2023 0,75L 39,5

Dieser würzige und dunkle Nero d'Avola begeistert mit einem intensiven Bouquet aus Blutorangen, zerdrückten Brombeeren, Balsamkräutern und Veilchenblüten. Am Gaumen zeigt er sich seidig-weich und dennoch erfrischend kühl, während knackige Waldbeeren und spritzige Zitrusfrüchte einen lebendigen Kontrast bilden.

Die jugendliche Spannung entfaltet sich durch säuerliche Kirschen und Preiselbeeren, die harmonisch mit süßen Tanninen verschmelzen. Der Wein bietet eine beeindruckende Tiefe, Konzentration und Ausgewogenheit, die für diesen Preis außergewöhnlich ist. Ideal zu mediterranen Gerichten oder einfach zum Genießen.

MIRO'S

ROTWEIN

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023 0,75L 44,2

Ein dunkler und jugendlicher Rosso, der mit Nuancen von schwarzen Johannisbeeren und Lakritze beeindruckt, ergänzt durch mineralische Noten. Im Trunk zeigt er sich seidig und umhüllend, mit einem salzigen Kern und hellen Säuren, die herbe rote Beeren begleiten.

Dieser Wein entfaltet sich lang und leicht strukturiert, bleibt dabei frisch und einladend. Er profitiert von einer kurzen Lagerung im Keller, bevor er seinen vollen Charme entfaltet. Reichhaltig und fesselnd, mit Aromen von Pflaume, Schwarzkirsche, Himbeere, Eisen und Tabak, bietet er eine solide Struktur und Eleganz. Ideal zu italienischen Speisen oder zum puren Genuss.

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2024 0,75L 42,1

Der Fanti Rosso di Montalcino verkörpert das, was ein Rosso sein sollte: sorgfältig hergestellt und zugänglich im Genuss. Die Trauben stammen von 15 Hektar Sangiovese-Reben, die zwischen 15 und 20 Jahren alt sind. Nach einer selektiven Handlese erfolgt die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

Im Glas zeigt er sich in einem lebendigen Rubinrot und entfaltet Aromen von roten Früchten, Gewürzen und floralen Nuancen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und elegant, mit einer harmonischen Balance und einem geschmeidigen Abgang. Ideal zu Pasta, Pizza oder einfach zum Genießen.

MONTI GARBI" VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2022 0,75L 37,7

Der Monti Garbi Ripasso stammt aus den steilen, kargen Hängen oberhalb von Mezzane di Sotto, wo die Castagnedi-Brüder seit 1989 auf Charakter statt Quantität setzen. Die Trauben werden von Hand gelesen und sanft gepresst, gefolgt von einer Re-Fermentation auf den Trestern des hauseigenen Amarone – ein wahrer Ripasso im ursprünglichen Sinn.

Im Glas zeigt sich der Wein in einem lebendigen Rubinrot und entfaltet ein saftiges, umhüllendes Mundgefühl. Aromen von roten Früchten und eine würzige Frische prägen das Profil, während die malolaktische Gärung und der Ausbau in 500-Liter-Tonneaux Tiefe verleihen, ohne schwer zu wirken. Ideal zu herzhaften Gerichten oder einfach zum Genießen.

MIRO'S

ROTWEIN

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2021 (BIO) 0,75L 85

Der Ghezzi Brunello di Montalcino vereint die Kraft des Südens mit eleganter Klonselektion. Die Sangiovese Grosso-Trauben wachsen auf tonig-kalkigen Böden am sonnigen Ombrone. Nach 20 bis 30 Tagen Maischekontakt und 24 Monaten in Eichenfässern zeigt der Jahrgang 2021 vielschichtige Aromen von reifen Früchten und Gewürzen. Mit seiner feinen Tanninstruktur ist er ideal zu kräftigen Fleischgerichten oder reifem Käse.

"BADILANTE" SANGIOVESE TOSCANA IGT 2024 (BIO)

0,2L 7/ 0,75L 26

Badilante ehrt die Arbeiter, die das Sumpfland der Maremma urbar machten. Simone Castelli vinifiziert diesen reinsortigen Sangiovese auf dem biologisch bewirtschafteten Weingut Podere 414 bei Scansano. Die Trauben gedeihen auf 230 Metern Höhe in lehmig-tonigen Böden mit hohem Skelettanteil. Die Spontanvergärung in Zement, kombiniert mit 15–18 Tagen Maischestandzeit, sorgt für Tiefe. Im Glas zeigt sich ein leuchtendes Rubinrot, während die Nase von roten Früchten und würzigen Anklängen geprägt ist. Am Gaumen präsentiert er sich mit mittlerem Körper und saftigen Tanninen. Ideal zu italienischen Gerichten oder einfach zum Genießen.