



Herzlich willkommen im Romana!

Mitten in Valbella – nur knapp fünf Gehminuten vom Heidsee entfernt – geniessen unsere Gäste ein perfekt grilliertes Steak zu einem guten Tropfen Wein.

Wir heissen Euch herzlich willkommen im Romana Grill & Bar.
Bitte haltet Euch an die BAG-Vorgaben und an die Abstandsregeln.

En Guata wünscht Euch Stefanie Maissen, unser Küchenchef Ondrej Brudna und das ganze Romana-Team!

Öffnungszeiten

Freitag - Dienstag
Ab 11.00 Uhr - 22.00 Uhr

081 384 26 16
info@restaurantromana.ch
restaurantromana.ch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 7.7% MwSt.



AlpinTrend

ERWARTEN SIE MEHR.

SPEISEKARTE

ZUM APERO

Aperoplättli pro Person ^{1,2,4,7,9,10,11,12} 23.00

Mini Burger, Roastbeef, Spare-Ribs

Unsere Fleischklassiker als Minivariation. Perfekt für einen Apero.

Bündnerplättli ^{7,9,10,11} 130g 24.50

Luftgetrocknete Fleischspezialitäten vom Bischofsberger aus Churwalden, würzigem Lenzerheidner Bergkäse und klassischen Garnituren

210g 34.50

STARTERS

Bunter Blattsalat 11.00

Gemischter Salat 13.00

Dressings: mit Thousand Island ^{1,7,9,10,11} , Joghurtdressing ^{1,7,9,10,11} , Bärlauch-Vinaigrette ^{1,9,10,11}

Roastbeef - Teller mit Sauce Remoulade ^{1,7,9,10,11} 19.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit frischen Kräutern und einem Hauch Cognac

Handgeschnittenes Beef Tatar ^{1,4,7,9,10,11} 80g 27.00

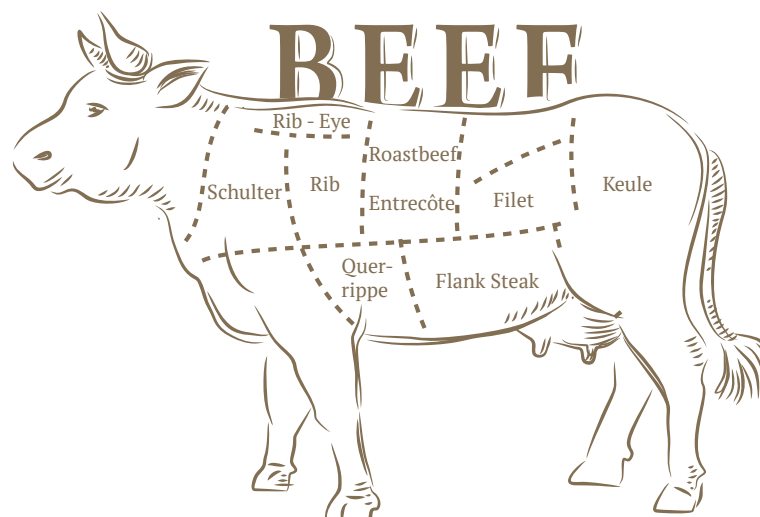
Handgeschnittenes Tatar vom Wagyu-Rind von Nina Hitz aus Churwalden, verfeinert mit frischen Kräutern und auserlesenen Gewürzen

130g 38.00

SUPPE

Rinds-Consommé mit Gemüseeinlage ^{1,9,10,11,13} 15.00

Klassische kräftige Rinderbrühe die aus unseren Wagyu-Knochen schonend hergestellt wird.



Romana

Grill & Bar

ROMANA KLASSIKER

Beef-Burger vom Wagyu-Rind aus Churwalden ^{1,4,7,8,9,10,11} 27.00
*mit Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln und Essigkurken
Dazu Cole Slaw*

Durch das marmorierte Fleisch mit hohem Fettgehalt, liefert das Wagyu-Rind das perfekte Hackfleisch für unseren Burger. Saftig und einzigartig im Geschmack.

Pulled Beef-Burger ^{1,4,7,8,9,10,11} 29.00
Langsam gegarte, gezupfte Rinderschulter mit hausgemachter BBQ-Sauce, Spinatsalat und gebratenen Zwiebeln im Brioche-Bun

Slow & Low ist das Motto beim Pulled Wagyu-Beef Burger. Der Schulterbraten wird während 1 Stunde auf dem Big Green Egg gesmoked und wird anschliessend über Nacht bei niedriger Temperatur gegart.

Schweinskotelett mit Panko-Panade ^{1,4,7} 37.00
*In Butter gebratenes Swiss Prime Gourmet Schweinkotelett
Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln*

FLEISCHGERICHTE AUS DEM BIG GREEN EGG

Die folgenden Fleischgerichte werden alle auf Holzkohle im Big Green Egg zubereitet, wodurch das einzigartige Grillaroma entsteht.

Durch die High-tech Keramik die zur Herstellung der Big Green Eggs verwendet wird, wird die Hitze absorbiert und gibt die erwünschte Kochtemperatur konstant wieder ab. So bleibt das Fleisch zart und saftig.

Rib-Eye Steak	250g	49.00
Entrecôte	200g	40.00
Spare Ribs	500g	39.00
Flank-Steak	250g	31.00
Kalbspaillard	180g	39.00

HAUPTGÄNGE AB ZWEI PERSONEN

Hauptgänge ab zwei Personen auf dem Holzbrett serviert zum Selber schneiden aus dem BIG BREEN EGG.

Tomahawk-Steak ca. 1000g 150.00
Stark marmoriertes Rinderkotelett mit dem langen Rippenknochen

Entrôte Double 250g/Person 48.00
Doppeltes Rinds-Entrecôte, teilweise aufgeschnitten auf dem Holzbrett

Romana

Grill & Bar

VEGETARISCH

Tortillas ^{2,4,7,9,10}

28.00

mit Avocados, Tomaten, grilliertem Gemüse, Cheddar und Sauerrahm-Dip

Auch unser Grillgemüse hat einen festen Platz im Big Green Egg.

SAUCEN

Eine Sauce pro Hauptgang inklusive, weitere Saucen

5.00

- Café de Paris ^{1,2,7,8,9,10,11}
- Pfeffersauce ^{7,8,9,10,11,13}
- Hausgemachte BBQ-Sauce ^{9,10,11,12,13}
- Dreierlei Grillbutter (Kräuter, Tomate, Knoblauch) ^{1,2,7,8,9,10,11,12,13}
- Chimichurri ^{8,9,10,11,12,13}
- Teriyaki ^{2,3,4,8,12,13}

BEILAGEN

Pro Beilage

5.00

- Pommes frites im Körbchen ⁴
- Kartoffelgratin ⁷
- Grilliertes Gemüse
- Sweet Potato Püree ⁷
- Red Cole Slaw ^{1,2,7,9,10,11}
- Rosmarinkartoffeln
- Risotto mit Gorgonzola ^{7,9,10}

Romana

Grill & Bar

HAUSGEMACHTE DESSERTS

New York Cheese Cake ^{1,2,4,7,8} <i>Hausgemachter Klassiker aus New York</i>	13.00
Pancakes mit Schokoladensauce ^{1,2,4,7,8} <i>Luftige amerikanische Pfannkuchen mit hausgemachter Schokoladensauce</i>	11.00

GLACE



Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden. Für Sie, als unser Gast, ist nur das Beste gut genug!

Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt.

Glace

- Vanille
- Schokolade
- Mocca
- Stracciatella
- Nussglace
- Tiramisu
- Bananen

Sorbet (vegan)

- Zitrone
- Erdbeere
- Waldbeere
- Mango
- Blutorange

1 Kugel Glace aus eigener Herstellung ^{1,2,7,8} mit Rahm	3.50 +1.50
--	---------------

COUPES

Coupe Havanna <i>Mangosorbet, Zitronensorbet, Blutorangensorbet, Havanna-Rum, frische Früchte</i>	12.00
Coupe Chiquita <i>Vanilleglace, Bananenglace, frische Bananen, Schokoladensauce, Schlagrahm</i>	12.50
Coupe Dänemark <i>Vanilleglace, Schokoladenglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, Mandeln</i>	10.00
Coupe Bueno <i>Vanilleglace, Schokoladenglace, Nussglace, Kinder Bueno, Schlagrahm</i>	11.50
Eiskaffee gerührt	9.50

Über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - Glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch /
8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

GETRÄNKEKARTE

PROSECCO & CHAMPAGNER

Kir Royal 14.00
Cassislikör und Champagner

Aperol Spritz 11.00

Hugo 10.00

PROSECCO

Naonis Spumante Brut	10 cl	9.00
Trockener Prosecco, mit feiner und beständiger Perlage. Strohgelbe leuchtende Farbe mit goldenen Reflexen. Besticht durch Eleganz und Charakteristik.	75 cl	59.00

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier Brut	10 cl	14.00
Ein eleganter, frischer Champagner mit vollmundigen Fruchtaromen. Der Geschmack erinnert an grünen Apfel, Mispel und Quitte. Noten von geröstetem Brot runden seinen Charakter ab.	75 cl	97.00
	37 cl	51.00

APERITIF

Gespritzter Weisswein 7.00

Sanbitter ohne Alkohol 10 cl 5.00

Sanbitter Orange 10 cl 6.50

Campari 25.0% 4 cl 6.50

Campari Orange 25.0% 4 cl 9.00

Martini bianco 15.0% 4 cl 6.50

Martini rosso 15.0% 4 cl 6.50

Cynar 16.5% 4 cl 6.50

Cynar Orange 16.5% 4 cl 9.00

Pastis 45.0% 4 cl 6.50

Tio Pepe Sherry 15.0% 4 cl 6.50

Sandeman Porto 19.5% 4 cl 6.50

Romana

Grill & Bar

BIER & MOST

Calanda Edelbräu vom Fass	2.0 dl	3.80
	3.0 dl	4.80
	5.0 dl	6.50
Panaché	2.0 dl	3.80
	3.0 dl	4.80
	5.0 dl	6.50
Edelbräu	3.3 dl	5.00
Chopfab Draf	3.3 dl	5.00
	5.0 dl	6.50
Chopfab Summer	3.3dl	5.50
Chopfab Amber	3.3 dl	5.50
Chopfab Bleifrei	3.3 dl	5.00
Doppelleu Indian Pale Ale	3.3 dl	6.50
Erdinger Weissbier	5.0 dl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Möhl Saft vom Fass mit Alkohol	5.0 dl	6.50
Möhl Saft vom Fass ohne Alkohol	5.0 dl	6.50

Romana

Grill & Bar

SCHNÄPSE

Averna	29.0%	4 cl	7.50
Braulio	21.0%	2 cl	4.50
Bündner Röteli	22.0%	4 cl	7.50
Amaretto Disaronno	28.0%	4 cl	7.50
Baileys	17.0%	4 cl	7.50
Zimtlikör	25.0%	2 cl	4.50

DIGESTIV & GRAPPA

Cognac Hennessy V.S.	40.0%	2 cl	10.50
Cognac Hennessy «Fine de Cognac» V.S.O.P.	40.0 %	2 cl	13.50
Calvados, Morin	40.0%	2 cl	9.50
Vielle Prune, Morin	41.0%	2 cl	10.50
Maienfelder Marc Barrique	41.0%	2 cl	8.50
Berta Monprà Grappa di Barbera	40.0%	2 cl	12.50
Berta Duesorelle Grappa di Moscato	40.0%	2 cl	11.50

SPIRITUOSEN

Dalwhinnie Highland Single Malt	43.0%	4 cl	15.00
Tullamore Dew	40.0%	4 cl	9.50
Glendfiddich Single Malt	40.0%	4 cl	14.50
Scapa The Orcadian	40.0%	4 cl	16.00
Gin Mare	42.7%	4 cl	14.00
Tangeray Nummer 10 Gin	47.3%	4 cl	11.00
Tangeray	43.0%	4 cl	10.50
Appenzeller Gin 27	43.0%	4 cl	12.00
Rum Havana Club Añejo 3 años	40.0%	4 cl	8.50
Diplomático Reserva Exclusiva	40.0%	4 cl	11.00
Ron Zacapa Centenario 23 años	40.0%	4 cl	23.00
Absolut Vodka	40.0%	4 cl	9.50
Willisauer Chrüter, Kirsch, Zwetschge Kernobst, Pflümli	37.5%	2 cl	5.50

Romana

Grill & Bar

MINERAL

Passugger mit Kohlensäure	3.3 dl	5.00
	4.7 dl	6.50
	7.7 dl	9.00
Allegra (Stilles Wasser)	3.3 dl	5.00
	4.7 dl	6.50
	7.7 dl	9.00
El Tony Mate	3.3 dl	6.00
El Tony Mate & Ginger	3.3 dl	6.00
Coca Cola, Cola Zero	3.3 dl	5.00
Fanta, Ice Tea	3.3 dl	5.00
Rivella rot, blau	3.3 dl	5.00
Apfelschorle	3.3 dl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2.0 dl	5.00
Michel Fruchtsäfte	2.0 dl	5.00
Tomate , Bodyguard		

KAFFEE

Kaffee		4.90
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		5.50
Ristretto		4.90
Milchkaffee		4.90
Cappuccino		5.20
Kaffee Mélange		5.50
Latte Macchiato		5.50

Romana

Grill & Bar

KAFFEE MIT SCHUSS

Coretto Grappa	6.50
Coretto Cognac	6.50
Kaffee Luz	7.50
Kaffee Fertig	7.50
Kaffee "Romana"	8.50
Kaffee Schümli-Pflümli	8.50
Irish Coffee	10.50

TEE

Tasse Tee	5.00
Portion Tee	8.50

Unsere Teearomen:

Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Silberlindenblüte, Kamille, Grünte Asia Superior, Grüntee mit Minze, Detox Grüntee mit Ingwer, Pfefferminze, Bio Verveine, Alpenkräuter, Vita Orange, Hagenbutte mit Hibiskus, Kaminfeuer

WARME GETRÄNKE

Glühwein	6.50
Tee Rum	7.50
Holdrio	7.50
Rum Punsch	7.50
Punsch «alkoholfrei» Apfel, Orange und Rum	4.90

MILCH

Heisse oder kalte Ovo	4.90
Heisse oder kalte Caotina Schokolade	4.90
Ovo oder Caotina mit Schlagrahm	5.50
Glas Milch	3.50
Lumumba Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm	8.50

WEINKARTE

OFFENWEINE 5DL QUALITÄT

WEISSWEIN

Féchy AOC	10 cl	5.20
Testuz, Waadt - Schweiz	50 cl	25.00

Ein weicher, fruchtiger, harmonischer, luftiger Wein von einem verspielten Charme, der den Liebhaber von schmeichelnden Weinen nur verführen kann.

ROSÉWEIN

Bündner Schiller Rosé AOC	10 cl	6.40
von Salis, Graubünden - Schweiz	50 cl	32.00

Beerenfruchtige Nase nach Erdbeeren sowie reifem Holunder; am Gaumen frisch und fein, ausgewogen mit einer dezent süssen Fruchtnote.

ROTWEIN

Maienfelder Blauburgunder AOC	10 cl	6.20
von Salis, Graubünden - Schweiz	50 cl	30.00

Weich mit einer leichten Crèmigkeit.
Der mittelkräftige Körper ist sehr ausgewogen.

7DL-QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEIN

Schloss Salenegg Cuvee Blanche	10 cl	7.90
Weingut Schloss Salenegg, Graubünden - Schweiz	75 cl	59.00
Blauburgunder und Chardonnay Stachelbeere, Zitrus, frische Säure.		
Sauvignon Blanc AOC	10 cl	7.20
Weingut Lindenhof, Schaffhausen - Schweiz	75 cl	49.00
Stachelbeere, Zitrus, frische Säure.		
Solaris AOC	10 cl	7.00
Weingut Roth, Hohenrain, Schweiz	75 cl	52.00
Der Solaris ist ein absoluter Geheimitipp. Der Wein hat eine ausgeprägte Fruchtigkeit nach Quittten, Mirabellen und Mandeln.		
Hess Select Monterey Chardonnay	10 cl	6.70
Hess Collection Winery, Nappa Valley, USA	75 cl	48.00
Tropische Früchte, geschmeidig Weich. Erfrischende Säure.		

ROTWEIN

Wein einfach Fein	10 cl	9.10
von Salis, Graubünden - Schweiz	75 cl	63.00
Feine Fruchtnoten von reifen Zwetschgen und dunklen Beeren, hervorgehoben von etwas Kandiszucker und verfeinert mit Wildkräutern.		
Gago Tinto	10 cl	8.20
Telmo Rodriguez, Toro – Spanien	75 cl	57.00
Traditionell schwarze Fruchtaromen, kräftiger Geschmack, leichte Aromatik.		
Malbec Familgia	10 cl	6.20
Valentin Bianchi, Argentinien	75 cl	46.00
Kräftig und Rund, Weich zugleich. Mittelkräftig mit schönen Aromen.		

WEISSWEIN

SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

Malanser Chardonnay AOC 2019 75 cl 67.00
 von Salis, Malans

Im Bouquet Banane und Ananas, etwas würzige Vanille und ein leichter mineralischer Touch; am Gaumen cremig, voll und rund, sehr fruchtig und mit einer guten Balance.

Riesling Silvaner AOC 2018 75 cl 56.00
 Georg Schlegel, Jenins

Die traubeneigenen Muskataromen, welche vom Kellermeister gekonnt erhalten wurden und die saftige Säure bereiten einen spritzig-fruchtige Apérowein.

Fläscher Sauvignon Blanc AOC 2019 75cl 70.00
 Andrea Davaz, Fläsch

Würzige, von reifen Stachelbeeren dominierte Aromatik, die belebend wirkt. Im Gaumen zeigt der Wein eine edle Eleganz mit schmeichelnder Extrasüsse. Das leichttrocknende Finale wirkt saftig erfrischend.

TESSIN

Terre Alte, Bianco di Merlot, Ticino DOC 2019 75 cl 53.00
 Gialdi, Mendrisio

Traubensorte: Merlot

Im Bouquet fein und elegant, fruchtig mit Noten von Lindenblüten. Im Gaumen frisch und trocken von guter Struktur. Fruchtig, harmonisch mit saftiger Säure und langem, mineralischem Abgang.

WAADT

Dézaley AOC Médinette Grand cru 2019 37 cl 39.00
 Louis Bovard, Chasselas 2019 70 cl 75.00

Traubensorte: Chasselas

Helles, blasses Gelb. Feines nach Feuerstein duftendes Bouquet. Im Gaumen rassig, Honig- und Mandelaromen, mineralisch, lang anhaltend.

WALLIS

Heida 2019 75 cl 59.00
 Albert Mathier, Valais

Ein eleganter Wein mit einer guten Säure.

Die Frischfruchtigkeit geht im Mund in exotische Arom.

Romana

Grill & Bar

ITALIEN

SÜDTIROL

Terlan Sauvignon Winkel DOC Kellerei Terlan, Alto Adige, Südtirol Strohgelb, feinfruchtige Note von Pfirsich und Banane, leichte Nuancenvon Blumendüften. Schmeichelnder, frischer Auftakt, rund und lang im Abgang mit wenig Säure.	2019	75 cl	59.00
---	------	-------	-------

ÖSTERREICH

WACHAU

Knoll Grüner Veltliner Federspiel Emmerich Knoll, Loibner Wachau Extrem frisch und knackiger Ausdruck in der Nase nach süßer Stachelbeere und Golden Delicious. Mittengewichtig am Gaumen mit wiederum frischer Säure, harmonisch, fruchtbetont und würziges Finish.	2019	75 cl	56.00
---	------	-------	-------

DEUTSCHLAND

MOSEL

St.Urbans-Hof Piesporter Goldtröpfchen Spätlese Nik Weis, Leiwen Traubensorte: Riesling Eine Spätlese mit einem breit gefächertem Aromaspektrum von tropischen Früchten über Gelbfrüchte bis zur schwarzen Johannisbeere.	2017	75 cl	79.00
---	------	-------	-------

ROSÉWEIN

ÖSTERREICH

HANNES REEH IN BLOOM ROSE

Hannes Reeh, Adenau Traubensorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon Duftend nach Aromen wie rote Beeren, Kirschen und Nektarinen. Ein herrlicher Apérowein, der zum Verweilen einlädt. Sehr saftig und fruchtig und doch in seiner Art komplex und einzigartig. All diese verschiedenen Facetten hat auch der Künstler Axel Schindler, mit in die Gestaltung der Etikette einfließen lassen.	2020	75 cl	42.00
---	------	-------	-------

ROTWEIN

SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

Maienfelder Pinot Noir AOC Matthias und Sina Gubler-Möhr, Maienfeld	2018	75 cl	67.00
Sattes Kirschrot. Einladende Aromen nach roten und blauen Beeren, Süße Frucht. Im Gaumen zeigt sich eine samtige Eleganz, so garnicht aufdringlich. Ideal zu kalten leichten Speisen, oder einfach so.			
Fläscher Pinot Noir H Christian Hermann, Fläsch	2018	75 cl	98.00
	2017	150 cl	200.00
Saftiger, unheimlich komplexer, vielschichtiger Gaumen, man könnte Dutzende von Früchten aufzählen, die harmonisch miteinander verbunden sind, diese klingen im minutenlangen Abgang nach, welche die Perfektion eines grossen Pinot-Noirs andeuten.			
Fläscher Pinot Noir Grand AOC Andrea Davaz, Fläsch	2019	75 cl	75.00
	2018	150 cl	
154.00			
Die anspringende Burgunderfrucht ist klar und frisch. Intensiv, würzig mit gut eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.			
Fläscher Pinot Noir AOC Thomas Marugg, Fläsch	2019	75 cl	56.00
In der Nase intensive und klare Noten nach Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen angenehm fruchtig, runder Körper sowie geschmeidige Tannine und saftigem Schmelz.			
Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique AOC von Salis	2019	50 cl	46.00
	2019	75 cl	69.00
Kleinbeerige Trauben von älteren Rebstöcken mit reduzierten Erträgen bilden die Grundlage für diesen außergewöhnlichen Rotwein. Durch Ausbau in französischen Barriques wird der Wein verfeinert und verleiht ihm seine vielfältige, komplexe Aromatik. Ein dichter Wein mit viel Potenzial.			
Malanser Grand Cru Pinot Noir AOC Giani Boner, Malans	2015	75 cl	82.00
Trotz seinem kleinen Anteil ist der Syrah sehr präsent mit seinen würzigen Aromen nach Zimtstängel, Leder, getrockneten Kräutern und weißem Pfeffer, wunderbar unterlegt mit beerigen Noten des Pinot Noir. Am Gaumen kräftig und doch weich im Auftakt, schwarze Beeren, Lakritze, würzig und breit fließend.			

Romana

Grill & Bar

TESSIN

Terre Alte Rosso DOC Gialdi Vini SA, Mendrisio Traubensorte: Merlot Ein Wein von charaktervoller Eigenart: vordergründige Aromen von roten Beeren, Menthol und Röstnoten. Frisch, fruchtig und komplex. Frisch und fruchtig. Voll, mit einer mittleren Struktur und guten Ausgewogenen Tanninen. Frischer und langer Abgang.	2018	75 cl	54.00
--	------	-------	-------

WALLIS

Cornalin du Valais AOC Albert Mathier SA, Salquenen/Salgesch Wilde Beeren gepaart mit feinen Kräuternoten, mit schöner Mineralik. Mit Nelken und Schwarzkirscharomen.	2019	75 cl	63.00
--	------	-------	-------

Humagne Rouge du Valais AOC Albert Mathier SA, Salquenen/Salgesch Dunkles Rubinrot. In der Nase intensiv, fruchtig und blumig. Noten von roten Beeren, Lakritze, Tabak und Schokolade. Im Gaumen ein weicher Auftakt, rustikaler, saftiger Körper mit leicht trocknenden Tanninen, langer, anhaltend und aromatischer Abgang.	2019	75 cl	65.00
--	------	-------	-------

FRANKREICH

BORDEAUX

Château Phelan Segur AOC Saint - Estephe Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot Im Gaumen samtiger Fluss, elegant und ausgewogen mit weichen Konturen und toller Konzentration. Robert Parker: 90 Punkte	2015	75 cl	98.00
--	------	-------	-------

ITALIEN

SÜDTIROL

Lagrein Riserva Gries Alto Adige DOC Kellerei Terlan, Alto Adige Rebsorte: Lagrein Die Kellerei Terlan zählt zu den führenden Winzer – Genossenschaften in Südtirol. Der Lagrein hat eine Tiefrote Farbe, ist samtig mit weichen Tanninen hat eine ausgeprägte Struktur und ist sehr nachhaltig im Geschmack.	2017	75 cl	65.00
---	------	-------	-------

Romana

Grill & Bar

VALTELLINA

Corte di Cama, Sforzato di Valtellina DOCG 2017 75 cl 82.00
Mamete Prevostini, Mese
Traubensorte: Nebbiolo
Die Trauben werden 2 Monate getrocknet, 15 Monate Ausbau im Barrique - Dunkles Granatrot. Duft von Waldbeeren und eingemachtem Obst. Er wirkt warm, trocken, verführerisch mit lang anhaltendem Abgang.

VENETO

Tedeschi Capitel San Rocco Ripasso DOC 2016 75 cl 56.00
Tedeschi
Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella
Kräftige granatrote Farbe. Schöne Kirschnoten, harmonischer, kräftiger Körper mit einer guten Struktur.

Tedeschi Amarone Valpolicella Classico DOC 2015 75 cl 89.00
Tedeschi
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvinone
Dieser Amarone zeigt viel reife Frucht, Pflaumen, Rosinen und Schokolade mit einem Hauch Zimt. Am Gaumen samtiger Auftakt, dann starker Körper, mit einer feinen Würze, viel Wärme und fein integrierte, reife Frucht.

PIEMONTE

„Albarola“ Barbera del Monferrato DOC 2014 75 cl 62.00
Luigi Tacchino, Castelletto d'Orba
Dieser Barbera vereint die Frische für Alltagstauglichkeit mit starker Struktur, um die rustikale Küche des Monferrato zu begleiten. Von konzentrierter Frucht nach Brombeeren und einem weichen Abgang von mittlerer Länge.

„Bricco dell'Uccellone“ Barbera d'Asti DOC 2016 37 cl 54.00
Braida, Giacomo Bologna 2016 75 cl 105.00
Betörende, reiche Nase mit Edelholznoten, vollreifen Waldbeeren und einem Hauch Pfefferminze. Im Gaumen vollmundig mit seidigen Tanninen und gutem Schmelz, dunklen Kirschen, noblen Barrique-Aromen und einer betörend nuancenreichen Aromenvielfalt. Langes und sehr harmonisches Finale.

Sito Moresco DOC 2018 75 cl 98.00
Angelo Gaja, Langhe
Traubensorte: Nebbiolo, Merlot, Cabernet
Sito Moresco vereint die Komplexität und Lagerfähigkeit des Nebbiolo mit der Finesse und der Geschmeidigkeit von Merlot und Cabernet. Feiner Duft nach roten Beeren; eleganter Stil mit Kraft und feiner Herbe.

Romana

Grill & Bar

TOSKANA

Gagliole Valletta Toscana IGT	2017	75 cl	75.00
Weingut Gagliole, Monika und Thomas Bär			
Traubensorte: Merlot, Sangiovese			
Beeindruckt mit einem enorm breiten und komplexen Aromabild von reifer, schwarzer Frucht, Lakritze, Gewürznoten und Tabak. Sehr seidig im Auftakt und von schöner Dichte. Breite Frucht nach Zwetschgen und Brombeeren, im opulenten Körper schwingen Noten von Kaffee und dunkler Schokolade.			
Gagliole Balisca	2016	75 cl	98.00
Weingut Gagliole, Monika und Thomas Bär			
Rebsorte: Cabernet Sauvignon			
Vom Balisca werden pro Jahr nur maximal 1200 Flaschen produziert. Der Balisca beeindruckt mit seiner perfekten Struktur und Aromen von Cassis und Amarena. Am Gaumen spürt man den gut ausbalancierten Säuregehalt, der von dichten Tanninen begleitet wird.			
ROBERT PARKER: 92 PUNKTE			
Serpaiole Maremma IGT	2018	75 cl	52.00
Serpaia Maremma di Endrizzi & Kemmler,			
Fonteblanda			
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			
Ein Cuvée aus französischen Rebsorten, lebhaft, frisch und zugleich mit grosser Finesse im Nachhall.			
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2016	35 cl	38.00
Avignonesi, Montepulciano			
Traubensorten: Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero Mammolino			
Ausbau für zwei Jahre im Fass. Herrliches Granatrot mit einem mitreissendem Aroma, am Gaumen brillant mit moderater Weinsäure und samtigen Tanninen. Passend zu Kalb- und Rindfleisch.			
Robert Parker: 91 Punkte			
Brunello di Montalcino DOCG	2015	75 cl	96.00
Casanova di Neri			
Rebsorte: Sangiovese grosso			
Im Bouquet wird das ungeheure Potenzial deutlich: intensiv und dicht, Vanille Eiche und reife Zwetschgen. Am Gaumen geschliffen und ausgewogen, mit viel Schmelz Wunderbar gewoben, elegant, reifes Tannin und eine ungeheure Länge im Finale.			
Robert Parker: 92 Punkte			
Magari IGT	2017	37 cl	51.00
Camaranda Bolgheri, Angelo Gaja			
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			
Mit seiner üppigen Merlot-Frucht und den würzigen Cabernet-Aromen repräsentiert Magari die Quintessenz der oberen Maremma: Schwarze Beere und frische Minze mit einer Kaffeernote. Sein Geschmack ist voll und rund.			
	2017	75 cl	98.00

Romana

Grill & Bar

Leon de Castris Villa Santera 2016 75 cl 45.00
Primitivo di Manduria

Leon de Castris

Tiefes Rubinrot mit Violettreflexen, zeigt Noten von reifen roten Früchten, Wachholder, Brombeeren, Zimt, elegante Tannine, zeigt Tiefe und Kraft, langes Finale. Ideal zu Wild, Braten und gegrilltem Fleisch sowie zu Käse.

SIZILIEN

Mille e una Notte Terre Siciliane IGT 2014 75 cl 101.00

Tenuta di Donnafugata

Traubensorte: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

Der Top-Wein von Donnafugata wird 14 Monate im Barrique gereift. Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Veilchen, Graft, Tabak, Kardamom. Am Gaumen voluminös, druckvoll, fast schon cremig und doch sehr nobel Sturckturiert.

150 cl 206.00
300 cl 416.00
600 cl 836.00

Harmonium IGT 2013 75 cl 69.00

Firriato, Paceco

Traubensorten: Nero d'Avola

Wunderbare Noten von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen unterlegt mit schwarzer Schokolade und Gewürzaromen. Sehr konzentriert, kräftig, warm mit perfekt eingebundenen Tanninen, harmonisch und ausgewogen.

SARDINIEN

Agricola Punica Barrua Isola dei Nuraghi IGT 2016 75 cl 75.00

Agricola Punica

Traubensorte: Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Dichtes tiefes Purpurrot. In der Nase dominieren verführerische Röstnoten, Kräuter, süßliche dunkle Beeren und einen Hauch Tabak. Im Gaumen kräftig, dicht und die Tannine sind präsent.

2015 150 cl 154.00

ÖSTERREICH

Merlot Unplugged 2018 75 cl 69.00

Hannes Reeh, Andau

2018 150 cl 142.00
In der Nase rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz; am Gaumen sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin, Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken, im beerigen Finale dann Tabak- und Kaffeenoten. Langer würziger Abgang.

Romana

Grill & Bar

SPANIEN

RIOJA

Izadi Rioja Reserva	2016	75 cl	56.00
Bodegas Izadi	2013	150 cl	116.00

Traubensorte: Tempranillo

Fruchtbetont, saftig und gehaltvoll am Gaumen, mit nahtlos integriertem Tannin und einer frischen Säure. Ein angenehmes, leicht florales Finish.

NAVARRA

La Dama	2017	75 cl	85.00
Domaines Lupier		150 cl	174.00
		300 cl	352.00
		500 cl	584.00

Traubensorte: Granacha

Die Granacha-Reben für La Dame sind rund 75 Jahre alt. Die Parzellen liegen auf 600 bis 750 Metern über Meer. Graziöses, differenziertes Bouquet, Granatapfel, Mandeln, Thymian, Rosmarin, Bergamotte. Am Gaumen seidig, feinste Konturen, sehr Präzision, tiefgründig und facettenreich.

MALLORCA

Bodega Biniagual Veran	2017	75 cl	59.00
Bodega Bilingual			

Traubensorten: Monte Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah
Intensive Nase, Heidelbeeren und Schwarzkirschen mit einem Hauch Lakritze und Kräuter wie Rosmarin und Thymian. Die markanten Tannine zeugen von langer Lebenserwartung und Frische. Im Abgang geröstete Nüsse und Lakritz. Voluminös und nachhaltig.

RIBERA DEL DUERO

Cepa 21	2016	75 cl	75.00
Bodegas Cepa 21		150 cl	154.00
		300 cl	312.00
		500 cl	517.00

Traubensorte : Tempranillo

Einheimisches Bouquet, schwarze und blaue Beerennote, Wachholder, Sandelholz, Mokka, mineralisch untermalt. Am Gaumen saftiger Auftakt, vielschichtig, kompakte Textur und mit einem langen, fruchtbetonten Finale.

Alion	2016	75 cl	159.00
Bodegas y Viñedos Alion			

Traubensorten: Tempranillo

Plaumen und Kaffee in der tiefgründigen Nase, schwarze Frucht und feine Tabaksüsse runden das dichte Nasenbild ab. Samtiger Auftakt mit elegantem Tannin und der typischen Tempranillo-Süsse, schwarze Kirschen, getrocknete Küchenkräuter.

Robert Parker: 94 Punkte

Romana

Grill & Bar

Pruno Villacreces Tinto Cosecha DO 2018 75 cl 63.00
Finca Villacreces
Traubensorten: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Ausbau für 12 Monate in französischen Barricas. Dunkles
Kirschrot. In der Nase Aromen von roter Frucht.

Hacienda Monasterio Crianza DO 2017 75 cl 91.00
Bodegas Hacienda Monasterio 2017 150 cl 185.00
Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
18 Monate Ausbau in neuen französischen Barricas. Intensives
dunkles Rot. Sehr reife Aromen nach Lakritze und Eukalyptus.
Das Holz ist sehr gut in die Frucht eingebunden.

PORTUGAL

DOURO VALLEY

Quinta do Vallado Duoro DOC 2017 75 cl 69.00
Quinta do Vallado
Traubensorten: Touriga Nacional
Das Weingut Quinta do Vallado gibt es schon seit 1716.
Der Wein hat hervorragende samtige und Reife Tannine ist
Vollmundig.

BAIRRADA

Marques de Marialva Grande Reserva 2015 75 cl 84.00
Marques Marialva
Traubensorten: Baga, Touriga Nacional
In der Nase komplex und elegant, von dunklen Beeren und
warmen Noten von edlen Eichenfässern. Eine lange Reifung
in Französischen Eichenfässern geben den tollen Geschmack.