

SPUMANTI

Schaumweine ~ Flasche 0,75 L

Venetien

- 140 PROSECCO BRUT D.O.C. € 23,-
"Teresa Rizzi"
85% Prosecco, 15% Pinot Nero

Trentino-Südtirol

- 143 GAIO ROSÉ BRUT D.O.C. € 35,-
Metodo Classico
Secco, "Cantina Rotari"
75% Pinot Nero, 25% Chardonnay
- 146 FLAVIO CRU RISERVA D.O.C. € 42,-
Metodo Classico
Secco, "Cantina Rotari"
100% Chardonnay ~ 5 jährige Hefelagerung
- 149 FERRARI BRUT TRENTO D.O.C. € 35,-
Metodo Classico "Cantina Ferrari"
100% Chardonnay

Lombardei

- 152 BERLUCCHI '61 BRUT D.O.C.G. € 55,-
"Franciacorta"
90% Chardonnay ~ 10% Pinot Nero
- 155 BELLAVISTA ROSE BRUT D.O.C.G. € 75,-
"Franciacorta"
90% Chardonnay ~ 10% Pinot Nero

Frankreich

- 158 CHAMPAGNER MOET & CHANDON ROSÉ € 85,-
"Moet Chandon"
Chardonnay ~ Pinot Noir

VINI BIANCHI
Weißweine – Flasche 0,75L

Friaul

- 161 IDEALE ALLEGRO I.G.T. € 19,-
"Ca del Borgo"
100 % Allegro
- 164 BIANCO DI VALPANERA ALBUM I.G.T. € 23,-
"Valpanera"
60 % Chardonnay Sauvignon ~ 30 % Verduzzo ~ 10 % Friulano
- 167 "TOBLAR" SAUVIGNONAS I.G.T. € 25,-
"Toblar"
100 % Sauvignon

Kampanien

- 170 "EUPOSIA" ISCHIA FORASTERA D.O.C. € 24,-
"Casa d'Ambra"
100% Forastera
- 173 ISCHIA BIANCOLELLA FRASSITELLI D.O.C. € 28,-
"Casa d'Ambra"
100% Biancolella

Piemont

- 176 MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. € 23,-
"Bera"
100 % Moscato Bianco
- 179 ARNEIS LANGHE D.O.C. € 23,-
"Le Roche"
100 % Arneis

Lombardei

- 182 LUGANA FIOR DI LAGO D.O.C. € 27,-
"Bulgarini"
100% Trebbiano di Lugana

Südtirol/Alto Adige

- 185 MÜLLER THURGAU D.O.C. € 56,-
"Tiefenbrunner, Feldmarschall "von Fenner zu Fennberg"
100% Müller Thurgau (Riesling x Madeleine Royal)

Toskana

- 188 TRASQUANELLO ROSÉ I.G.T. € 23,-
"Villa Trasqua"
100% Sangiovese

Sizilien

- 191 FIANO COMETA I.G.T. € 44,-
"Planeta"
100% Fiano ausgebaut in Barrique
- 194 CHARDONNAY I.G.T. € 48,-
"Planeta"
100% Chardonnay ausgebaut in Barrique

VINI ROSSI
Rotweine – Flasche 0,75L

Friaul

- 240 *VALPANERA ATRUM I.G.T.* € 23,-
"Valpanera"
40 % Refosco ~ 30 % Cabernet ~ 30% Merlot
- 243 *REFOSCO DAL PEDUNCOLO SUPERIORE D.O.C.* € 28,-
"Valpanera"
36 Monate im Eichenfass gereift
100 % Refosco dal Peduncolo Rosso
- 246 *SCHIOPPETTINO SELENZE D.O.C.* € 38,-
"La Tunella, Colli Orientali del Friuli"
2 ½ Jahre in Franz. Tonneaux ausgebaut
100 % Schioppettino (Autochthon)

Kampanien

- 249 *AGLIANICO CAMPANIA I.G.T.* € 32,-
"Mastroberardino"
16 Monate, davon 10 im Holzfass gereift
100% Aglianico
- 252 *LA VIGNA DEI MILLE ANNI D.O.C.* € 42,-
"Casa D'Ambra"
Piedirosso ~ Cabernet Sauvignon ~ Aglianico
- 255 *TAURASI D.O.C.G.* € 62,-
"Mastroberardino"
12 bis 18 Monate im franz. Eichenfass ausgebaut
100% Aglianico

Piemont

- 258 *BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE* € 25,-
"Bera"
100% Barbera
- 261 *"IL MIO VINO" NEBBIOLO Langhe D.O.C.* € 24,-
"Le Roche"
100% Nebbiolo
- 264 *"BARBARESCO" D.O.C.G.* € 38,-
"Bera"
36 Monate im Eichenfass
100% Nebbiolo
- 267 *BAROLO D.O.C.G.* € 48,-
"Bera"
48 Monate im Eichenfass
100% Nebbiolo

Toscana

- 270 *CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.* € 25,-
"Le Corti"
90% Sangiovese ~ 10% Canaiolo
- 273 *VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.* € 38,-
"Poliziano"
18 Monate in Franz. Tonneaux gereift
85% Prugnolo Gentile ~ 15% Colorino, Canaiolo und Merlot
- 276 *OLPAIO SUVERETO D.O.C.G.* € 33,-
"Tenuta Rubbia"
Cuvée nach Bordeaux-Stil, hauptsächlich aus der Merlot-Traube
- 279 *BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.* € 57,-
"Pietranera"
36 Monate in Tonneaux ausgebaut
100% Sangiovese Grosso

282 TIGNANELLO I.G.T. € 169,-
"Marchesi Antinori"
80 % Sangiovese, 5 % Cabernet Franc
Ausbau: 12-14 Monate in französischer & ungarischer Eiche

285 ORNELLAIA BOLGHERI D.O.C. € 264,-
ROSSO SUPERIORE
"Tenuta dell'Ornellaia"
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

288 SASSICAIA BOLGHERI D.O.C. € 264,-
"Tenuta San Guido"
85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Ausbau: 24 Monate in französischer Eiche

Marken

291 "CUMARO" CONERO RISERVA D.O.C.G. € 40,-
"Umani Ronchi"
22 Monate, davon 14 in Barriques ausgebaut
100 % Montepulciano

Abruzzen

294 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. € 23,-
"Caldora"
100 % Montepulciano

Sardinien

297 CORASH RISERVA € 28,-
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.
"Cantina Sociale della Vernaccia Oristano"
12 Monate im Eichenfass gereift
100 % Cannonau

Sizilien

- 300 *CHIANTARI I.G.T* € 23,-
"Vigneti Zabu"
8 Monate in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut
70 % Nero D'Avola (Autochthon) und 30% Merlot
- 303 *SANTA CECILIA D.O.C.* € 42,-
"Planeta"
14 Monate in Barriques gelagert
100 % Nero d'Avola

Venetien

- 306 *AMARONE VALPOLICELLA D.O.C.G.* € 52,-
"Tenuta Sant' Antonio"
24 Monate in Franz. Tonneaux ausgebaut
70 % Corvina ~ 20% Rondinella ~ 5% Croatina ~ 5% Oseleta
- 309 *AMARONE COSTASERA CLASSICO D.O.C.G.* € 58,-
"Masi"
24 Monate in Franz. Tonneaux ausgebaut
70 % Corvina ~ 25% Rondinella ~ 5% Molinaro



*Gerne öffnen wir Weine ab einer Bestelleinheit von 0,2 L
Ausgeschlossen sind Weine des hohen Preissegments.*

Alle Weine bieten wir auch zum Mitnahmepreis an.

*Gutscheine zum Verschenken für ein kulinarisches Intermezzo entweder
hier im Restaurant oder über unsere Homepage.*

*Partyservice
Bitte fragen Sie unseren Service*