

# 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)

## Toscana

- 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*