

*SPUMANTI*  
*Schaumweine ~ Flasche 0,70 L*

Venetien

- 140 PROSECCO BRUT D.O.C. € 38,-  
"Teresa Rizzi"  
85% Prosecco, 15% Pinot Nero

Trentino-Südtirol

- 143 GAIO ROSÉ BRUT D.O.C. € 48,-  
Metodo Classico  
Secco, "Cantina Rotari"  
75% Pinot Nero, 25% Chardonnay
- 146 FLAVIO CRU RISERVA D.O.C. € 60,-  
Metodo Classico  
Secco, "Cantina Rotari"  
100 % Chardonnay – 5 jährige Hefelagerung
- 149 FERRARI BRUT TRENTO D.O.C. € 55,-  
Metodo Classico "Cantina Ferrari"  
100 % Chardonnay

Lombardei

- 152 BERLUCCHI '61 BRUT D.O.C.G. € 75,-  
"Franciacorta"  
90 % Chardonnay ~ 10% Pinot Nero
- 155 BELLAVISTA ROSE BRUT D.O.C.G. € 85,-  
"Franciacorta"  
90 % Chardonnay ~ 10% Pinot Nero

Frankreich

- 158 CHAMPAGNER MOET & CHANDON ROSÉ € 95,-  
"Moet Chandon"  
Chardonnay ~ Pinot Noir

*VINI BIANCHI*  
*Weißweine – Flasche 0,75L*

*Friaul*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <i>161</i> | <i>IDEALE ALLEGRO I.G.T.</i><br><i>“Ca del Borgo “</i><br><i>100 % Allegro</i>   | <i>€ 29,-</i> |
| <i>164</i> | <i>BIANCO DI VALPANERA ALBUM I.G.T.</i><br><i>“Valpanera “</i><br><i>60 % Chardonnay Sauvignon ~ 30 % Verduzzo ~ 10 % Friulano</i> | <i>€ 38,-</i> |
| <i>167</i> | <i>“TOBLAR” SAUVIGNONAS I.G.T.</i><br><i>“Toblar”</i><br><i>100 % Sauvignon</i>  | <i>€ 38,-</i> |

*Kampanien*

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <i>170</i> | <i>“EUPOSIA” ISCHIA FORASTERA D.O.C.</i><br><i>“Casa d'Ambra ”</i><br><i>100% Forastera</i>       | <i>€ 35,-</i> |
| <i>173</i> | <i>ISCHIA BIANCOLELLA FRASSITELLI D.O.C.</i><br><i>“Casa d'Ambra ”</i><br><i>100% Biancolella</i> | <i>€ 38,-</i> |

*Piemont*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <i>176</i> | <i>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.</i><br><i>“Bera”</i><br><i>100 % Moscato Bianco</i> | <i>€ 38,-</i> |
| <i>179</i> | <i>ARNEIS LANGHE D.O.C.</i><br><i>“Le Roche ”</i><br><i>100 % Arneis</i>       | <i>€ 42,-</i> |

## Lombardei

- 182 LUGANA FIOR DI LAGO D.O.C. € 45,-  
"Bulgarini"  
100 % Trebbiano di Lugana

## Südtirol / Alto Adige

- 185 MÜLLER THURGAU D.O.C. € 75,-  
"Tiefenbrunner, Feldmarschall " von Fenner zu Fennberg"  
100 % Müller Thurgau (Riesling x Madeleine Royal)

## Toscana

- 188 TRASQUANELLO ROSÉ I.G.T. € 38,-  
"Villa Trasqua"  
100% Sangiovese

## Sizilien

- 191 FIANO COMETA I.G.T. € 75,-  
"Planeta"  
100% Fiano ausgebaut in Barrique
- 194 CHARDONNAY I.G.T. € 85,-  
"Planeta"  
100% Chardonnay ausgebaut in Barrique

*VINI ROSSI*  
*Rotweine – Flasche 0,70L*

*Friaul*

- 240 VALPANERA ATRUM I.G.T. € 46,-  
"Valpanera"  
40 % Refosco ~ 30 % Cabernet ~ 30% Merlot
- 243 REFOSCO DAL PEDUNCOLO SUPERIORE D.O.C. € 52,-  
"Valpanera"  
36 Monate im Eichenfass gereift  
100 % Refosco dal Peduncolo Rosso
- 246 SCHIOPPETTINO SELENZE D.O.C. € 65,-  
"La Tunella, Colli Orientali del Friuli"  
2 ½ Jahre in Franz. Tonneaux ausgebaut  
100 % Schioppettino (Autochthon)

*Kampanien*

- 249 AGLIANICO CAMPANIA I.G.T. € 68,-  
"Mastroberardino"  
16 Monate, davon 10 im Holzfass gereift  
100% Aglianico
- 252 LA VIGNA DEI MILLE ANNI D.O.C. € 75,-  
"Casa D'Ambra"  
Piedirosso ~ Cabernet Sauvignon ~ Aglianico
- 255 TAURASI D.O.C.G. € 85,-  
"Mastroberardino"  
12 bis 18 Monate im franz. Eichenfass ausgebaut  
100% Aglianico

## Piemont

- 258 BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE € 38,-  
"Bera"  
100% Barbera
- 261 "IL MIO VINO" NEBBIOLO Langhe D.O.C. € 38,-  
"Le Roche"  
100 % Nebbiolo
264. "BARBARESCO" D.O.C.G. € 55,-  
"Bera"  
36 Monate im Eichenfass  
100 % Nebbiolo
- 267 BAROLO D.O.C.G. € 65,-  
"Bera"  
48 Monate im Eichenfass  
100 % Nebbiolo

## Toscana

- 270 CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. € 52,-  
"Le Corti"  
90 % Sangiovese ~ 10% Canaiolo
- 273 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. € 65,-  
"Poliziano"  
18 Monate in Franz. Tonneaux gereift  
85 % Prugnolo Gentile ~ 15% Colorino, Canaiolo und Merlot
- 276 OLPAIO SUVERETO D.O.C. G. € 60,-  
"Tenuta Rubbia"  
Cuvée nach Bordeaux-Stil, hauptsächlich aus der Merlot-Traube
- 279 BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. € 95,-  
"Pietranera"  
36 Monate in Tonneaux ausgebaut  
100 % Sangiovese Grosso

- 282 TIGNANELLO I.G.T. € 380,-  
 "Marchesi Antinori"  
 80 % Sangiovese, 5 % Cabernet Franc  
 Ausbau: 12-14 Monate in französischer & ungarischer Eiche
- 285 ORNELLAIA BOLGHERI D.O.C. € 480,-  
 ROSSO SUPERIORE  
 "Tenuta dell' Ornellaia"  
 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
- 288 SASSICAIA BOLGHERI D.O.C. € 420,-  
 "Tenuta San Guido"  
 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
 Ausbau: 24 Monate in französischer Eiche

### Marken

- 291 "CUMARO" CONERO RISERVA D.O.C.G. € 65,-  
 "Umani Ronchi"  
 22 Monate, davon 14 in Barriques ausgebaut  
 100 % Montepulciano

### Abruzzen

- 294 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. € 38,-  
 "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 € 42,-  
"Vigneti Zabu"  
8 Monate in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut  
70 % Nero D'Avola (Autochthon) und 30% Merlot
- 303 SANTA CECILIA D.O.C. € 65,-  
"Planeta"  
14 Monate in Barriques gelagert  
100 % Nero d'Avola

## Venetien

- 306 AMARONE VALPOLICELLA D.O.C.G. € 85,-  
"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. € 90,-  
"Masi"  
24 Monate in Franz. Tonneaux ausgebaut  
70 % Corvina ~ 25% Rondinella ~ 5% Molinaro



*Gerne öffnen wir Weine ab einer Bestelleinheit von 0,2L  
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*