



Herzlich Willkommen in unserem Hause. Wir hoffen, dass Sie sich wohlfühlen werden und ein paar schöne Stunden in unserem Hause verbringen werden. Neben unserer Speisekarte möchten wir Ihnen eine Auswahl italienischer Weine anbieten.

Zum Wohl!

Prosecco & Brut 0,75l



2013	Prosecco di Valdobbiadene doc Case Bianche	23,50 €
2013	Brut Rosé Col Sandago doc Case Bianche	26,50 €

Spumante Methodo classico 0,75l



Brut Cuvee Alma	Bellavista	79,00 €
Brut Cuvee Rosé	Bellavista	89,00 €

“ I nostri vini discreti, buonissimi, buoni, ottimi, eccellenti...ma soprattutto beveteli con amore. I buoni vini sono come le belle donne, differenti, misteriosi e volubili. Ed ogni vino come una donna va preso. Comincia sempre col rifiutarsi, con garbo o villania secondo il temperamento, e si concede solo a chi aspira alla sua anima oltre che al corpo. Apparterrà a colui che lo sa scoprire con delicatezza.”

* Tutti vini anche al calice/alle Weine auch im offenen Ausschank

Flaschenweine weiß 0,75l

Alto Adige:

2014 **Chardonnay doc** **Alois Lageder** **25,50 €**



Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Fein-fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhafte Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack. Empfehlenswert als Aperitif, bei Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel, Teigwaren.

2014 **Sauvignon doc** **Kurtatsch** **25,50 €**



Grünelblich bis strohgelbe Farbe. Ausgeprägtes Bouquet, das an Südfrüchte, Salbei und Holunder erinnert. Frischer und mineralischer Geschmack mit lebhafter Säure und feiner Struktur. Auf den tiefgründigen, teilweise stark mit Schotter durchzogenen Böden entsteht ein filigraner Sauvignon-Typ, der im Gaumen ausgewogen und saftig wirkt. Die lebhafte, nie erlahmende Säure gibt dem Körper einen scharfen Umriss.

Veneto:

2014 **Lugana Fossadel doc** **Corte Volponi** **25,50 €**



Er hat eine helle, leuchtende, zarte Strohfarbe mit grüngoldenen Reflexen und besitzt eine sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett. Sein Geschmack ist trocken, frisch und dabei weich und harmonisch. Er passt hervorragend zu allen Vorspeisen und Fischgerichten, wird aber auch als Aperitif geschätzt.

2014 **Bianco di Custoza doc** **Visconti** **23,50 €**



Traubensorte: Trebbiano, Garganega, Cortese. Hellgelbe Farbe. Intensives und anhaltendes Bouquet. Fruchtig, sehr angenehm und harmonisch im Geschmack. Bianco di Custoza ist ein trockener Weißwein mit einem typischen, einladenden Aroma. Von den zur Herstellung des Bianco di Custoza DOC verwendeten Weinreben verleiht hauptsächlich der „Bianca Fernanda“, auch als „Cortese“ bekannt, dem Wein seine markante Persönlichkeit.

Friuli:

2014 **RJ Gialla doc** **La Tunella** **26,50 €**



Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechend und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renettenapfel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv und vollmundig, der geschmeidige Körper spiegelt die charakteristischen Merkmale des Rebstocks wider. Der trockene und würzige Geschmack vermittelt dank der besonderen Weinbereitung eine angenehme Frische.

Flaschenweine weiß 0,75l

Friuli:

2014 **Chardonnay igt** **Silvio Jermann** **35,00 €**



Chardonnay aus Chardonnay-Trauben, ohne Schalen vergoren. Zeigt sich in funkelndem Strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer; der Duft ist intensiv, sehr fruchtig (als Jungwein nach Banane, als gereifter Wein nach Apfel) und leicht aromatisch; am Gaumen ist er lange anhaltend. Er passt zu Fischgerichten aus der klassischen wie aus der modernen Küche, ausgezeichnet auch zu Krustentieren und gebundenen Gemüsesuppen. Hervorragend habe ich ihn zu einer Fischsuppe mit gebratenem Seeteufel in Erinnerung.

Piemonte:

2014 **Gavi di Gavi "Rovereto" doc** **Michele Chiarlo** **28,00 €**



Der aus Cortese-Trauben bereite Wein hat harmonischen Charakter mit vollem Geschmack und starken Blumendüften. Von gelber Farbe mit leichten grünen Reflexen. Im Geschmack exotische Zitrusfrüchte und elegante Säure gepaart mit mineralischem Schmelz und ungewöhnlich weichem Abgang am Gaumen. Ein aufregender, komplexer Wein von seltener Intensität.

Toscana:

2013~ **Terre di Tufi igt** **Teruzzi & Puthod** **35,00 €**



Klare und brillante, intensiv strohgelbe Farbe. Das Bukett zeichnet sich durch große Intensität aus, komplex und lang anhaltender Duft mit einer angenehmen Holznote. Geschmack: kräftiger Körper, voll, weich und ausgeprägt, ohne aggressiv zu wirken. Anhaltend am Gaumen, mit zarten Röstaromen. Passt gut zu kräftigen Reis- und Nudelgerichten, Fisch, Schalentieren, feinem weißem und rotem Fleisch.

Campania:

2014 **Greco di Tufo igt** **Terredora** **24,50 €**



Der Wein beeindruckt mit einer reichen Struktur und aromatischen Vielfalt. Er hat eine strohgelbe intensive Farbe, ein elegantes und vielseitiges fruchtbetontes Bouquet von Melone, Aprikose, Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen voll, weich und ausgewogen, nachhaltig mit Anklängen an reife Früchte, unterstützt durch eine bestens ausbalancierte Säure.

Flaschenweine weiß 0,75l

Sicilia:

2014 **La Segreta Bianco igt** **Planeta** **24,50 €**



Hellgelb mit schwachen grünen Brechungen. In der Nase breit und überschwänglich, mit gut verteilten Aromen von Ananas, Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Ein frischer, ausgeglichener Wein am Gaumen mit vollem, aromatischem Abgang. Gutes Gleichgewicht zwischen Säure, Schmackhaftigkeit und Volumen, voll und aromatisch im Abgang. Der ideale Begleiter für jeden Tag und der mediterranen Küche generell, sehr vielseitig vom Aperitif bis zum Fisch.

Sardegna:

2014 **Vermentino "Costamolino" doc** **Argiolas** **24,50 €**



Im Duft ungemein offen, mit Birnen, Litschi und fein gerösteten Mandeln. Am Gaumen sehr saftig, animierend und mit einer von der Frucht gut gepufferten Säure und einer vielschichtigen Fruchtaromatik. Unkompliziert, aber doch charmant und einnehmend. Perfekt mit asiatisch angehauchten Hühnchen oder saftigen Fischgerichten zu kombinieren.

Flaschenweine rot 0,75l

Veneto:

2010 **Amarone della Valpolicella doc** **Cantina di Soave** **69,00 €**



Die gesunden, ausgesuchten Trauben werden auf besonderen Gestellen nachgetrocknet. Erst im Dezember wird der Most angesetzt, der langsam zu fermentieren beginnt. Das kalte Klima favorisiert eine besondere Flora, die den Duft und den charakteristischen Geschmack des Weines bestimmt.

2011 **Ripasso Valpolicella Rocca Sveva doc** **Cantina di Soave** **33,00 €**



Intensives Rubinrot, nimmt mit zunehmender Reife orangefarbige Reflexe an. Intensives, vielgestaltiges Fruchtbouquet. Im Vordergrund stehen Kirschen, Brombeeren und Vanillenuancen. Nachhaltige, hochtourige Substanz, akzentuiert von harmonisch gewebten seidigen Tanninen. Empfehlenswert zu rotem Fleisch vom Grill und Wildgerichten.

Flaschenweine rot 0,75l

Toscana:

2012 **Chianti Classico riserva docg** **Marchese Antinori** **47,50 €**



Ein Wein von intensiv rubinroter Farbe. Marchese Antinori Riserva 2008 präsentiert sich an der Nase mit schmeichelnden Noten von reifer Frucht, begleitet von Anklängen an Brombeere, Pflaume und Amarena-Kirsche, die absolut unverwechselbarer Ausdruck dieses Jahrgangs sind. Am Gaumen gut strukturiert mit weichen, geschmeidigen und runden Tanninen. Das Finale ist lang und anhaltend, der Nachgeschmack erinnert an reife Frucht und Lakritze.

2011 **Nipozzano Chianti riserva docG** **Frescobaldi** **33,00 €**



Beinahe filigran kommt diese Riserva des Spitzen-Chianti "Castello di Nipozzano" daher. Ein Wein mit überaus geschmeidiger Tanninstruktur von sehr feinem Stil. Rubinrot mit Purpurreflexen. In der Nase deutliche Amarena- und Marasca-Kirschen mit zarter Unterholznote. Anklänge an Veilchen und balsamisch frische Lakritztöne gesellen sich zu würziger Nelke und Muskatnuss. Im Mund angenehm komplexe Tannine. Frisch, üppig, lang im Nachhall. Empfehlenswert zu rotem Grillfleisch, Lamnbraten und jungem Pecorino.

2011 **Nobile di Montepulciano docg** **Boscarelli** **45,00 €**



Sehr runder, harmonischer Wein, feine, aber präsenste Tannine, mittelkräftiger, von Frucht geprägter Körper, gut eingebundene Säure.

2012 **Rosso di Montalcino doc** **Col d'Orcia** **33,50 €**



Die Reben genießen dank der idealen Ausrichtung der Weinberge intensive Sonne bis zur Tagesneige. Damit werden die wichtigsten Komponenten für die Weinstruktur, nämlich Extrakt- und Zuckerkonzentration, äußerst positiv beeinflusst.

2007 **Brunello Montalcino Ugolforte docg** **San Giorgio** **57,00 €**



Leuchtende, granatrote Farbe mit leicht orangenen Reflexen. Er besitzt ein breit gefächertes, komplexes Bouquet mit Noten von Kirschen, Pflaumen, Minze und süßem Tabak. Dieser Wein ist von großer Struktur, harmonisch, seidig und leicht trocken. Im Abgang ist er eindrucklich langanhaltend und angenehm fruchtig.

2013 **Le Volte igt** **Ornellaia** **37,00 €**



Mit zwei Gläsern vom Gambero Rosso belohnt, besticht diese Cuvée aus den typischen Trauben der Toskana (Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot) durch seine intensive, reife Frucht und seine wundervoll runde und weiche Struktur. Der durch gute Konzentration und ausgezeichnete Struktur geprägte Jahrgang verleiht dem Le Volte einen besonders vollmundigen und dichten Charakter. Die Nase präsentiert sich intensiv fruchtbetont, mit Noten von kleinen Waldbeeren und süßen Gewürzen. Der volle und dichte Gaumen besticht mit spürbarem, doch perfekt eingebundenem und weichem Tannin.

Flaschenweine rot 0,75l

Emilia Romagna:

2006 **Sangiovese riserva "Avi" doc** **San Patrignano** **56,50 €**



Dieser Sangiovese wurde dem Gründer von San Patrignano Vincenzo gewidmet (a Vincenzo). Elegant, weich mit weitgefächerter Fruchtnote und langem angenehmen Nachklang gehört. Dieser Wein zählt zu den Besten aus der Emilia Romagna.

Piemonte:

2013 **Barbera d'Alba doc** **Cascina Castlet** **26,50 €**



Die intensive, rubinrot leuchtende Farbe bezeugt die Frische des Weines. Intensiv anhaltender Duft, angenehm fruchtig, die an Blumen und frische Früchte erinnern. Trocken, harmonisch, würzig und ausgeglichen im Geschmack.

2010 **Bricco dell'Uccellone doc** **Braida** **69,00 €**



Mit unermüdlicher Hingabe erfüllt die Familie Bologna das Vermächtnis Giacomo Bolognas, der zu Recht als Vater des modernen Barbera d'Asti bezeichnet wird. Das historische Schmuckstück des Hauses ist der Bricco dell'Uccellone: Dicht und komplex das Bouquet, tanninig und nachhaltig im Geschmack und von hervorragender Struktur.

2010 **Barolo docg** **Pio Cesare** **59,00 €**



Ein angenehmer, voller großer Barolo, vor dem man nicht schon den Hut abnehmen muss, bevor man ihn getrunken hat, aber nachher schon. Der Wein ist bereits jung zugänglich, hat aber ein sehr langes Reifepotenzial. Ein klassischer Barolo: ausgezeichnete Struktur, sehr harmonisch, milde Tannine und eine ausgewogene Frucht. Die meisten Trauben stammen aus den familieneigenen Weinbergen in Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra und Barolo Novello.

Puglia:

2011 **Primitivo Elegia doc** **Consorzio di Manduria** **36,50 €**



Tiefes Rubinrot mit intensiven granatroten Reflexen. Dieser Wein überzeugt mit seinem intensiven und komplexen Bouquet mit Noten von reifen Waldfrüchten, Pflaumen und einer würzigen Vanillenote. Im Geschmack ist er trocken, warm, weich, tanninhaltig, beständig und wird durch einen Hauch einer gerösteten Note abgerundet.

Flaschenweine rot 0,75l

Sicilia:

2013 **Lamuri igt**

Tasca d'Almerita

29,00 €



Ein sortenreiner Wein mit einem genauen organoleptischen Bezug. Er wird aus einer Auswahl an Trauben der Rebsorte Nero d'Avola hergestellt, die in Hochlage zwischen 450 und 750 m angebaut wird. Ein ausgeklügelter Zusammenbau der unterschiedlich alten Eichenfässer verleiht dem Wein einen weichen und eleganten Tanningeschmack im Mund. Intensives Rubinrot. Noten von Brombeere, Maulbeere, Kirsche, Sauerkirschkonfitüre, Zimt, Lorbeer, Kaffee, Vanille, Lakritz. Er besitzt einen geschmeidigen Geschmack und ist im richtigen Maß tanninreich.

Sardegna:

2012 **Korem igt**

Argiolas

52,00 €



Nach Brombeeren und Johannisbeeren duftend und versehen mit einem vollen Geschmack, der in seinem Tannineinsatz genau das richtige Maß hält, erschien uns der Korem überzeugend wie kaum je zuvor." Ein besonderes Merkmal des Korem: die Weinlese erfolgt manuell, jeweils frühmorgens, nur durch geeignete Fachkräfte die eine äußerst sorgfältige Auslese gewährleisten können.

2013 **Cannonau „Costera“ doc**

Argiolas

27,50 €



Im Geschmack warm, herb, harmonisch; mit einer guten Struktur und in seinem unverkennbaren Aroma ein langlebiger Wein. Sattes Rubinrot. Die Rebsorten 92% Cannonau, Carignano, Bovale. Die Trauben dieses edlen Riserva-Weines werden mit großer Sorgfalt in den Weinbergen von Guardia Grande, Villasunta und Porto Conte ausgewählt, von Hand gelesen und in Stahltanks mit kontrollierter Temperatur mazeriert und vergoren. Der Ausbau des Weins erfolgt zum Teil in Eichenfässern und zum Teil in Barrique-Fässern. Verschnitt u. Reifung auf der Flasche unterstreichen die elegante Struktur, die Ausgewogenheit der Aromen.

2011 **Terre Brune igt**

Santadi

57,50 €



Von tiefer und intensiver Farbe ist der superbe Rote mit seinen granatfarbenen Funken. Das rauchige Bouquet mit Noten von Schwarzkirsche ist reich, fast opulent. Im Geschmack voll Finesse mit profiliertem Körper, guter Struktur und moderaten reifen Tanninen. Er besitzt ein besonderes Bouquet mit seltenen und komplexen Noten von Pflaumen und Heidelbeeren. Süße Gewürze, Lorbeer, Wacholderbeer, Tabak und Schokolade unterstreichen die Besonderheit.

Raritäten 0,75l

2006~ Barbaresco docg	Angelo Gaja	286,00 €
2011~ Mormoreto igt	Marchesi di Frescobaldi	69,00 €
2006~ Ornellaia igt	Ornellaia	320,00 €
2012~ Ornellaia igt	Ornellaia	274,00 €
2010~ Tignanello igt	P. Antinori	120,00 €
2009~ Luce igt	Luce della Vita	120,00 €
2007~ Guado al Tasso igt	P. Antinori	108,00 €
2006~ Monprá igt	Conterno Fantino	75,00 €
2008~ Petra igt	Petra	110,00 €
2006~ Sassicaia igt	San Guido	320,00 €



Grappa



Grappa Bric del Gaian

2cl

8,50 €

Grappa di Moscato d'Asti Trester aus den Trauben des Weinguts Tenuta Cà d' Gaian in Mombaruzzo d'Asti, das sich im Besitz der Familie Berta befindet. Ausbau in Barriques aus Aillier Eiche über 8 Jahre.



Grappa Roccanivo

2cl

8,50 €

Grappa di Barbera d'Asti Trester aus den Trauben des Weinguts Tenuta Roccanivo in Mombaruzzo d'Asti, das sich im Besitz der Familie Berta befindet. Ausbau in Barriques aus Aillier Eiche über 8 Jahre.



Grappa Primagioia

2cl

8,50 €

Composito di Aquaviti

Assemblage von jungem und gereiftem Grappa mit altem Weinbrand und zwei Obstbränden. Ausbau in gebrauchten Fässern, in denen vorher Marsala und Passito di Pantelleria lagerten.



Grappa Elisi

2cl

4,50 €

Grappa aus Barbera, Nebbiolo und Cabernet. Die Trester reifen unterschiedlich lange in Barriques aus französischer Eiche, bevor sie zur endgültigen Cuvee zusammengeführt werden (Barbera 10-jährige Fassreife, Nebbiolo 5 Jahre und Cabernet 2 Jahre).

Binweis: Alle unsere Weine sind italienische Qualitätsweine und enthalten Sulfite.

~ Dieses Zeichen bei den Jahrgängen bedeutet, dass der Wein in 225 l Eichenfässern (Barrique) ausgebaut wurde.
Die Preise dieser Karte verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und der gesetzl. MwSt.