



SPUMANTI & CHAMPAGNE
SCHAUMWEINE

	0,75 l
PROSECCO VALDOBBIODENE DOC. <i>Excellente Frucht und wunderbar anhaltende Perlage</i>	42,00
FERRARI TRENTO BRUT <i>Klassischer Schaumwein, besticht mit großer mineralischer Intensität und frischer, feinsten beller Frucht und duftigen Noten</i>	60,00
FERRARI TRENTO BRUT ROSÉ <i>Feinperliger rosa Spumante. Der Rosé Brut ist im Mund ebenso trocken wie elegant, mit einem Hauch süßer Mandeln, Moos und einem langem, sehr milden Abgang</i>	69,00
MOET & CHANDON BRUT <i>Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier, delikates Fruchtaroma, Nuancen von Blüten und Brioche</i>	120,00
MOET & CHANDON BRUT ROSÉ <i>Pinot Noir; mit einem zartrosa Glanz, im Duft von reifen, frisch gepflückten Walderdbeeren, großartige Geschmeidigkeit</i>	135,00
RUINART BRUT <i>frisch mit fruchtigen Noten von Brioche, Birne, Aprikosen, Mandeln, Mokka und Karamell.</i>	135,00
LOUIS ROEDERER BRUT <i>Pinot Noir & Chardonnay, vereint die fruchtigen Aromen und die Frische der Jugend mit dem Geschmack vollkommen gereifter Weine</i>	145,00
RUINART BRUT ROSÉ <i>Eine Mischung von Cabrdonnay und Pinot Noir. Der Ruinart Rosé wirkt unwahrscheinlich fein und seine Anklänge von roter Frucht sind verführerisch. Den besonderen Reiz erhält dieser Rosé durch die besonders sorgfältig ausgewählte Cuvée.</i>	155,00
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier, feine Perlage, intensives Geschmackserlebnis mit langem Nachhall</i>	550,00





VINI BIANCHI – WEISSWEINE

	0,75 l
GRILLO DOC	34,00
<i>Trockener Wein mit hauchdünnen Noten von Kräutern und Zitrusfrüchten.</i>	
LUGANA DOC,	36,00
<i>Lombardei; aromatisch mit mineralischer Finesse und fruchtiger Note.</i>	
CHARDONNAY DOC	40,50
<i>Südtirol Alto Adige; kräftig typische Frucht und exotische Nuancen</i>	
PINOT GRIGIO DOC	42,00
<i>100% Pinot Grigio ergeben diesen saftigen Wein mit würzigen Aromen von Honig und Heu.</i>	
GAVI DI GAVI DOCG	42,50
<i>Piemont; trocken, feinfruchtig mit Noten von Mandeln und Nüssen.</i>	
SAUVIGNON IGT	42,50
<i>Aldo Adige; feinfruchtig und doch rassig, hat viel Mineralität und ist dabei sehr delikat und anhaltend.</i>	
LUGANA CÀ DEI FRATI DOC	48,00
<i>Trebbiano; die fruchtige Frische und cremigen Schmelz ganz wunderbar miteinander verbinden die knackigen Trauben hauchdünn und fruchtig.</i>	
VERMENTINO BOLGHERI	52,00
<i>Der Vermentino Antinori ist ein Weiß-Stilwein, jung und durststillend, ohne Holz gealtert.</i>	
GAJA – LANGHE DOP	185,00
<i>Chardonnay Trauben; das Aromaprofil ist facettenreich von Brine - über weißen Blüten - zu dezenten Vanille- und Karamellnoten. Wunderbar cremig und elegant.</i>	
COSTAMOLINO	40,50
VERMENTINO DI SARDEGNA	





VINI ROSSI – ROTWEINE

0,75 l

PRIMITIVO DI MANDURIA IGT

36,00

Apulien; würzig, beerig, kräftig und trocken.

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

38,00

Sardinien; Starker Duft ausgereifte Weintrauben, der gehaltvolle Körper ist ausgewogen und hat ein großes Potential.

CABERNET SAUVIGNON DOC

46,00

Dunkler rubinroter Wein mit üppigen vielschichtigen Fruchtaroma und dem reichen schmeichlerischen Körper.

PRIMITIVO DI MANDURIA GOLD IGT

48,00

Leicht, sanft, trocken und weich mit hauchdünnem Fruchtgeschmack.

CHIANTI CLASSICO DOCG

48,00

Toscana; Intensiver rubinroter Wein, typisch in Duft, reich an Gewürz und Aromen tief und langanhaltend.

BARBERA D'ALBA DOC

50,50

Piemont; würzig und trocken.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

54,00

Charakteristisch, mit angenehmen Duft, voll samtig, körperreich.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

56,00

Toscana; Von besten Trauben, dicht intensiver Duft nach Moos, Leder & Vanille harmonisch und kraftvoll mit würzigem Geschmack.

CHIANTI CLASSICO ANTINORI RISERVA

68,00

Toscana Sangiovese und andere komplementäre Rebsorten verweisen einen historischen Etikett und einem Wein von langer Tradition die Ehre.





VINI ROSSI – ROTWEINE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 98,00

Toscana; Klassischer Vertreter der Brunello, Granatrot elegant und Kraftvoll mit Aromen von Kirsche, Johannisbeere, Holz, Lakritz und einem feurigen Finale.

BAROLO DOCG 98,00

Piemont; Intensives Bouquet, erinnert an Wildrose und Veilchen. Ein trockener Wein großer Struktur, der Holzaromen und Fruchtnoten gut verbindet.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 130,00

Venetien; Sehr körperreich, ungemein Fruchtig, dabei wird der Gaumen von einer lebendigen mineralischen Stoffigkeit umspült. Raffiniert und ausgewogen.

TURRIGA DEI NURAGHI IGT 210,00

Im Bouquet präsentiert er sich mit Aromen von Tabak, Kakao, Baumrinde und Maccia. Am Gaumen, sehr komplex.

GUADO AL TASSO, BOLGHERI DOC 420,00

Antinori - Toscana; Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet, Petit Verdot

TIGNANELLO IGT 420,00

Antinori - Toscana; Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet

ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC 620,00

Tenuta Ornellaia - Toscana; Cabernet Sauvignon, Cabernet, Petit Verdot

ANGELO GAJA DOCG 620,00

Piemont; 100% Barbaresco

AMARONE MAGNUM 580,00

Speri, Venetien Sehr körperlich, ungemein fruchtig, dabei wird der Gaumen von einer lebendigen mineralischen Stoffigkeit umspült. Raffiniert und Ausgewogen



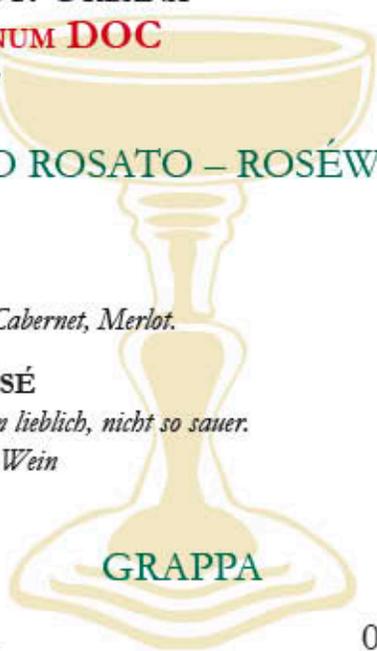


VINI ROSSI – ROTWEINE

	0,75 l
SASSICAIA	860,00
<i>Kräftig und elegant, mit gut strukturierten Tanninen und einer angenehmen Säure. Im Abgang ist er langanhaltend und entwickelt Aromen von dunkler Schokolade und Tabak</i>	
VALPOLICELLA DOPPELMAGNUM	750,00
<i>Cantina Marion, Venetien</i>	
AMARONE “ST. URBANA” DOPPELMAGNUM DOC	980,00
<i>Fili Speri, Venetien</i>	

VINO ROSATO – ROSÉWEIN

	0,75 l
ROSÉ^L	35,50
<i>Leicht und trocken Cabernet, Merlot.</i>	
MIRAVAL ROSÉ	62,50
<i>Provence; Angenehm lieblich, nicht so sauer. Ausgewogener Rosé Wein</i>	



GRAPPA

HAUS GRAPPA	0,2 cl	5,00
GRAPPA NARDINI	0,2 cl	7,50
GRAPPA PROSECCO	0,2 cl	8,50
GRAPPA NON MERLOT	0,2 cl	9,00
GRAPPA NON MOSCATO	0,2 cl	9,00
GRAPPA NON CHARDONNAY	0,2 cl	9,00
GRAPPA POLI	0,2 cl	8,50
GRAPPA NONINO RISERVA 5A	0,2 cl	9,50
GRAPPA DI AMARONE	0,2 cl	10,50
GRAPPA DI BAROLO	0,2 cl	10,50
GRAPPA TIGNANELLO	0,2 cl	10,50
GRAPPA MOSCATO RISERVA	0,2 cl	8,50
GRAPPA SASSICAIA - BOLGHERI	0,2 cl	18,50
GRAPPA DELL ORNELLAIA	0,2 cl	15,00





LIEBE GÄSTE,

SIE KÖNNEN SICH VON UNSEREN ANGESTELLTEN

GERNE ZU DEN WEINEN BERATEN LASSEN.



WIR WÜNSCHEN IHNEN BEI UNS

EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND SAGEN

„SALUTE E BUON APPETITO!“

