

Offene Weine

WEISS

Soave Classico «Terre di Monteforte» pro dl 6.00
Veneto, Cantine Sociale della Valpantena 2.5 dl 15.00 5 dl 30.00

Chardonnay Alto Adige pro dl 5.80
Südtirol, Hofstätter 2.5 dl 14.50 5 dl 29.00

Catarratto "Terre di Ginestra" pro dl 6.80
Sicilia, Calatrasi 2.5 dl 17.00 5 dl 34.00

ROT

Chianti "Fiasco grande" pro dl 5.00
Toscana, Montenedoli 2.5 dl 12.50 5 dl 25.00

Ripasso della Valpolicella pro dl 6.80
Veneto, Cantina Sociale della Valpantena 2.5 dl 17.00 5 dl 34.00

Nebbiolo pro dl 6.50
Valtellina, Vinautori 2.5 dl 16.20 5 dl 32.50

Schaumweine

Prosecco «Rivalta», brut 54.00
Valdobbiadene, Azienda Agricola DEA
Frisch, fruchtig, ausgewogen

Cartizze Prosecco di Valdobbiadene 59.00
Masuret
Üppiger, sinnlicher Prosecco mit leichter Süsse

Vino Spumante, brut 54.00
Antonio Roncolato (Garganega, Trebbiano)
Sehr weiniger Spumante

Moscato d'Asti «Saracco» 49.00
Castiglione Tinella, Paolo Saracco
Sehr würzig, aromatisch, leicht süss aber frisch,
zum Apéro oder nach dem Essen

Flaschen Weine

TICINO

WEISS

Bianco Ticinese 2007 49.00
Tenimento dell'Ör (Chardonnay, Chasselas, P.B., Merlot)
Frisch, fruchtig, ausgewogen

Velabona 2003 62.00
Christian Zündel (Chardonnay, Barrique)
Subtiler Chardonnay von burgundischer Qualität

Corteglia 2008 48.00
Mauro Ortelli (Sauv. blanc, Semillon, Chasselas, Chard.)
Für einmal ein Tessiner Weisswein mit Kraft und Eleganz

ROT

La Carrà 2007 49.00
Stefano Haldemann (Merlot)
So ist Merlot wenn er Merlot sein darf. Gradlinig, bekömmlich
und ein hervorragender Begleiter zum Essen

Scintilla 2008 54.00
Azienda Mondò (Merlot)
Gut strukturierter Merlot mit viel Schmelz

I trii Pin 2008 49.00
Mauro Ortelli (Merlot)
Der ultimative Merlot eines feinsinnigen, kultivierten Mannes

Merlot Riserva "Trementino dell'Ör" 2006 85.00
Meinrad Perler
Das Meisterstück vom Winzer des Jahres 2010

Novi dal Drunpa 2007 60.00
Mauro Ortelli (Merlot 95%, C.S., C.F. Carminoir, Barrique)
Dieser vollmundige Wein nimmt es mit jedem
noch so kräftigen Fleischstück auf

Bondola «Del Nonu Mario» 2007 58.00
Azienda Mondò
Exemplarischer Bondola, komplex und kraftvoll

PIEMONTE

WEISS

Roero Arneis «Trinità» 2007 49.00
Malvirà
Florale und fruchtige Noten, frisch, blitzsauber, trocken

ROT

Barbera d'Asti «Vigneto Gustin» 2004/06 54.00
Fratelli Rovero
Kräftiger Bio-Wein mit saftiger Struktur

Dolcetto d'Alba 2007 49.00
G.D. Vaira
Robuster und konzentrierter Dolcetto mit grosser Typizität

Le Piane 2005 62.00
Colline novaresi, La Boca (Croatina, wenig Nebbiolo)
Ein grossartiger Wein aus der anspruchsvollen Croatino-Traube

Barbaresco «Riserva Moccagatta» 2001 79.00
Produttori del Barbaresco (Nebbiolo, 36 Mt Fassausbau)
Kräftig, vollmundig, robust und geschmeidig

LOMBARDIA

WEISS

Saga 2007 54.00
Vinautori (Sauvignon blanc, Barrique)
Eleganter, typischer Sauvignon aus dem Veltlin

ROT

Nebbiolo «Virtù» 2004 56.00
Vinautori (24 Mt Barrique und Holzfass)
Nebbiolo in Reinkultur aus über 50-jährigen Reben

Masuccio 2003 49.00
Vinautori (Nebbiolo mit 1/3 Sforzato)
Der elegante "Ripasso" aus dem Veltlin

Syrah 2007 49.00
Vinautori
Der Erste und der Beste Syrah aus dem Veltlin

Rosso d'Asia 2005 52.00
Andrea Picchioni (90% Croatina, 10% Ughetta di Solina)
Körperreicher, gut strukturierter Wein mit schöner Frucht

Sassella «Ultimi Raggi» 2002 76.00
Arturo Pelizzatti Peregrino (Nebbiolo)
Vendemmia Tardiva. Hochkonzentriert und beerig

VENETO

WEISS

Soave 2007 49.00
Tamellini (Garganega)
Aussergewöhnlich elegant und kraftvoll

Bianco delle Venezia «Capel del Prete» 2006 **49.00**
Antonio Roncolato (Garganega, Trebbianella)
Komplex, fruchtig und dicht, aus 75-jährigen Reben

ROT
Bardolino Superiore «Santa Lucia» 2006 **49.00**
Cavalchina (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)
Gehaltvoll, saftig, mit ausgeprägter, beeriger Frucht

Valpolicella Ripasso «San Rocco» 2006 **52.00**
Antonio Roncolato (Corvina, Rondinella, Molinara)
Voller, eleganter Wein mit leichter Restsüsse
aus teilweise getrockneten Trauben

Amarone della Valpolicella Classico 2004 **73.00**
Ca' La Bionda (Corvina, Corvinone, Rondinella)
Harmonischer Amarone mit rosiniger Frucht und kräftiger Struktur

TOSCANA

WEISS
Vernaccia di S. Gimignano «Fiore» 2006 **49.00**
Elisabetta Fagioli, Montenedoli
Weich, fruchtig, voluminös, aus Vorlaufmost gekeltert

Maremma Bianco 2006 **49.00**
Tenuta Perolla (85% Vermentino, 15% Sauvignon Blanc)
Fruchtig, floral, mit würziger Note und feiner Struktur

ROT
Chianti Classico «Argenina» 2006 **54.00**
Alessandro e Andrea Sderci (Sangiovese)
Exemplarischer Chianti mit fruchtvollem Körper

Cepparello 2002 **84.00**
Isole e Olena (Sangiovese, Barrique)
Frucht und Holz stehen in wunderbarem Einklang

Brunello di Montalcino 2004 **75.00**
Talenti (Sangiovese Grosso, 3 Jahre Fassausbau)
Klare, saubere Frucht, komplexe, angenehme Struktur

Bolgheri Rosso 2007/08 **58.00**
Podere Grattamacco (Sangiovese, C.S., Merlot, Barrique)
«Bordeaux» mit viel Italianità

MARCHE

WEISS
Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi 2007 **52.00**
Acienda Agricola Bucci
Traditioneller, trockener Verdicchio mit vollem Körper

ROT
Rosso Piceno «Pongelli» 2007 **52.00**
Acienda Agricola Bucci (Sangiovese, Montepulciano)
Feiner, angenehmer Wein mit burgundischem Schmelz

UMBRIA

ROT
Sagrantino di Montefalco 2004/06 **67.00**
Antonelli
Der beste Sagrantino, mit kräftigem, vielschichtigem Körper

ABRUZZO

ROT
Montepulciano d'Abruzzo «Sunnae» 2006/07 **45.00**
Col del Mondo
Rote Frucht, saftig, mit rundem Körper

CAMPANIA

WEISS
Taburno 2007 **48.00**
Fontanavecchia di Libro Rillo (Falanghina)
Klare Fruchtnoten, mineralisch und angenehm trocken

PUGLIA

WEISS
Tufjano 2008 **49.00**
Colli della Murgia (Fiano, Bio)
Diese alte Rebsorte ergibt einen sehr aromatischen Wein

ROT
Nero di Troja «Bottaccia» 2006 **47.00**
Torre Quarto (Troja, 6 Mt grosses Eichenfass)
Typischer, fruchtiger Südwein mit Klasse

Primitivo del Salento «Pietrafitta» 2007 **44.00**
Acienda Vinicola Mocavero
Gut gemachter, sauberer Primitivo

SICILIA

WEISS
Chardonnay 2007 **47.00**
Castelluccimiano
Sortentypisch und erstaunlich filigran

ROT
Cerasuolo di Vittoria 2007 **52.00**
Planeta (60% Nero d'Avola, 40% Frappato)
Üppige, vielschichtige Aromatik, angenehme Struktur

Nero d'Avola 2007 **49.00**
Castelluccimiano
Endlich ein blitzsauberer und eleganter Nero d'Avola

SARDEGNA

WEISS
Vermentino di Sardegna «Cala Silente» 2007 **48.00**
Cantina di Santadi (10% Barrique)
Intensiv, Zitrusnoten, dicht und ausgewogen

ROT
Cannonau di Sardegna «Moro» 2008 **51.00**
Cantina Mesa
Warm, gehaltvoll, angenehme Tannine

Buio 2009 **52.00**
Cantina Mesa (Carignano)
In diesem Jahr übertrumpft er alle anderen im Keller

Buio Buio 2007/08 **55.00**
Cantina Mesa (Carignano, 8 Mt Barrique)
Aromen von roten Früchten, komplex, balsamische Noten

Dessert Weine

Vin Santo del Chianti Classico 2000 3/8 **59.00**
Toscana, Isole e Olena (Malvasia, Trebbiano)
Nach Trockenbeeren, Nüssen und Honig duftender Nektar

Recioto di Soave «Il Fiore» 2001 5 dl **52.00**
Veneto, Antonio Roncolato
Frische, ausgewogene und würzige Frucht

Passito di Pantelleria «Bukkuram» 2003 2,5 dl **52.00**
Sicilia, Marco de Bartoli (Zibibbo, kleine Eichenholzfüsser)
Grossartiges Elixier mit allen süssen Aromen des Südens