

## Offene Weine

<span>WEISS</span>					
<b>Soave Classico «Terre di Monteforte»</b>	pro dl	<b>6.00</b>			
Veneto, Cantine Sociale della Valpantena	2.5 dl	<b>15.00</b>	5 dl	<b>30.00</b>	

<b>Chardonnay Alto Adige</b>	pro dl	<b>5.80</b>			
Südtirol, Hofstätter	2.5 dl	<b>14.50</b>	5 dl	<b>29.00</b>	

<b>Catarratto "Terre di Ginestra"</b>	pro dl	<b>6.80</b>			
Sicilia, Calatrasi	2.5 dl	<b>17.00</b>	5 dl	<b>34.00</b>	

<span>ROT</span>					
<b>Chianti Classico "Argenina"</b>	pro dl	<b>6.80</b>			
Toscana, Alessandro e Andrea Sclerci	2.5 dl	<b>17.00</b>	5 dl	<b>34.00</b>	

<b>Ripasso della Valpolicella</b>	pro dl	<b>7.20</b>			
Veneto, Cantina Sociale della Valpantena	2.5 dl	<b>18.00</b>	5 dl	<b>36.00</b>	

<b>Nebbiolo</b>	pro dl	<b>6.50</b>			
Valtellina, Vinautori	2.5 dl	<b>16.20</b>	5 dl	<b>32.50</b>	

## Schaumweine

<b>Prosecco «Rivalta», brut</b>	<b>54.00</b>				
Valdobbiadene, Azienda Agricola DEA					
Frisch, fruchtig, ausgewogen					

<b>Franciacorta Gran Cuvée Brut</b>	<b>69.00</b>				
Bellavista					
Besser als viele Champagner, Flaschengärung					

<b>Lambrusco «L' Ancestrale»</b>	<b>52.00</b>				
Francesco Bellei (100% Sorbara, Flaschengärung)					
Trockener, fruchtiger, eleganter Lambrusco					

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

# Flaschen Weine

<span>TICINO</span>					
---------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Bianco Ticinese</b>	2007	<b>49.00</b>			
Tenimento dell'Ör (Chardonnay, Chasselas, P.B., Merlot)					
Frisch, fruchtig, ausgewogen					

<b>Velabona</b>	2003	<b>62.00</b>			
Christian Zündel (Chardonnay, Barrique)					
Subtiler Chardonnay von burgundischer Qualität					

<b>Corteglia</b>	2008/09	<b>49.00</b>			
Mauro Ortelli (Sauv. blanc, Semillon, Chasselas, Chard.)					
Für einmal ein Tessiner Weisswein mit Kraft und Eleganz					

<span>ROT</span>					
<b>La Carrà</b>	2007/09	<b>49.00</b>			
Stefano Haldemann (Merlot)					
So ist Merlot wenn er Merlot sein darf. Gradlinig, bekömmlich und ein hervorragender Begleiter zum Essen					

<b>Scintilla</b>	2009	<b>54.00</b>			
Azienda Mondò (Merlot)					
Gut strukturierter Merlot mit viel Schmelz					

<b>Genestrerio</b>	2006	<b>54.00</b>			
Meinrad Perler (Merlot)					
Fruchtig, leicht würzig, samtig und von guter Struktur					

<b>I trii Pin</b>	2009	<b>52.00</b>			
Mauro Ortelli (Merlot)					
Der ultimative Merlot eines feinsinnigen, kultivierten Mannes					

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

<b>Bondola «Del Nonu Mario»</b>	2007/08	<b>58.00</b>			
Azienda Mondò					
Exemplarischer Bondola, komplex und kraftvoll					

<span>VALLE D'AOSTA</span>					
----------------------------	--	--	--	--	--

<span>ROT</span>					
<b>Saro Djablo</b>		<b>52.00</b>			
Feudi di San Maurizio (Petit rouge, Barbera, Pinot Nero, Fumin, Ciliegiolo, Gamay, Vien de Nus)					
Traubiger Wein voller Mineralität-ein Feuerwerk von Aromen					

<b>Cornalin</b>	2009	<b>54.00</b>			
Feudi di San Maurizio					
Sehr fruchtig und typisch, mit pfeffrigen Noten					

<span>PIEMONTE</span>					
-----------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Roero Arneis «Trinità»</b>	2008	<b>49.00</b>			
Malvirà					
Florale und fruchtige Noten, frisch, blitzsauber, trocken					

<span>ROT</span>					
<b>Barbera d’Alba superiore</b>	2006	<b>54.00</b>			
G.D. Vaira					
Ausgewogener, vielschichtiger Barbera mit saftiger Struktur					

<b>Dolcetto d'Alba</b>	2008	<b>49.00</b>			
G.D. Vaira					
Robuster und konzentrierter Dolcetto mit grosser Typizität					

<b>Le Piane</b>	2004/05	<b>62.00</b>			
Colline novaresi, La Boca (Croatina, wenig Nebbiolo)					
Ein grossartiger Wein aus der anspruchsvollen Croatino-Traube					

<b>Barbaresco «Rio Sordo»</b>	2004	<b>79.00</b>			
Produttori del Barbaresco (Nebbiolo, 36 Mt Fassausbau)					
Kräftig, vollmundig, robust und geschmeidig					

<span>LOMBARDIA</span>					
------------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Saga</b>	2010	<b>54.00</b>			
Vinautori (Sauvignon blanc, Barrique)					
Eleganter, typischer Sauvignon aus dem Veltlin					

<span>ROT</span>					
<b>Nebbiolo «Virtù»</b>	2005	<b>56.00</b>			
Vinautori (24 Mt Barrique und Holzfass)					
Nebbiolo in Reinkultur aus über 50-jährigen Reben					

<b>Masuccio</b>	2004	<b>49.00</b>			
Vinautori (Nebbiolo mit 1/3 Sforzato )					
Der elegante "Ripasso" aus dem Veltlin					

<b>Sassella «Ultimi Raggi»</b>	2002	<b>76.00</b>			
Arturo Pelizzatti Peregno (Nebbiolo)					
Vendemmia Tardiva. Hochkonzentriert und beerig					

<span>VENETO</span>					
---------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Soave</b>	2007	<b>49.00</b>			
Tamellini (Garganega)					
Aussergewöhnlich elegant und kraftvoll					
<span>ROT</span>					
<b>Bardolino Superiore «Santa Lucia»</b>	2010	<b>49.00</b>			
Cavalchina (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)					
Gehaltvoll, saftig, mit ausgeprägter, beeriger Frucht					

<b>Amarone della Valpolicella Classico</b>	2006	<b>73.00</b>			
Ca' La Bionda (Corvina, Corvinone, Rondinella)					
Harmonischer Amarone mit rosiniger Frucht und kräftiger Struktur					

<span>TOSCANA</span>					
----------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Vernaccia di San Gimignano «Fiore</b>	2006	<b>52.00</b>			
Elisabetta Fagiuoli, Montenidoli					
Weich, fruchtig, voluminös, aus Vorlaufmost gekeltert					

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

<span>ROT</span>					
------------------	--	--	--	--	--

<b>Cepparello</b>	2002	<b>84.00</b>			
Isole e Olena (Sangiovese, Barrique)					
Frucht und Holz stehen in wunderbarem Einklang					

<b>Brunello di Montalcino</b>	2006	<b>69.00</b>			
Collemattoni (Sangiovese Grosso, 3 Jahre Fassausbau)					
Klare, saubere Frucht, komplexe, angenehme Struktur					

<b>Rosso di Montalcino</b>	2009	<b>52.00</b>			
Collemattoni (100% Sangiovese)					
Dezent und angenehm bitter im Abgang					

<b>Bolgheri Rosso</b>	2009	<b>58.00</b>			
Podere Grattamacco (Sangiovese, C.S., Merlot, Barrique)					
«Bordeaux» mit viel Italianità					

<span>MARCHE</span>					
---------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi</b>	2007	<b>52.00</b>			
Acienda Agricola Bucci					
Traditioneller, trockener Verdicchio mit vollem Körper					

<span>ROT</span>					
<b>Rosso Piceno «Pongelli»</b>	2007	<b>54.00</b>			
Acienda Agricola Bucci (Sangiovese, Montepulciano)					
Feiner, angenehmer Wein mit burgundischem Schmelz					

<span>UMBRIA</span>					
---------------------	--	--	--	--	--

<span>ROT</span>					
<b>Sagrantino di Montefalco</b>	2006	<b>69.00</b>			
Antonelli					
Der beste Sagrantino, mit kräftigem, vielschichtigem Körper					

<span>ABRUZZO</span>					
----------------------	--	--	--	--	--

<span>ROT</span>					
<b>Montepulciano d'Abruzzo «Sunnae»</b>	2007/09	<b>47.00</b>			
Col del Mondo					
Rote Frucht, saftig, mit rundem Körper					

<span>CAMPANIA</span>					
-----------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Taburno</b>	2007/10	<b>48.00</b>			
Fontanavecchia di Libro Rillo (Falanghina)					
Klare Fruchtnoten, mineralisch und angenehm trocken					
<span>PUGLIA</span>					

<span>WEISS</span>					
<b>Tufjano</b>	2010	<b>49.00</b>			
Colli della Murgia (Fiano, Bio)					
Diese alte Rebsorte ergibt einen sehr aromatischen Wein					

<span>ROT</span>					
<b>Nero di Troja «Bottaccia»</b>	2008	<b>49.00</b>			
Torre Quarto (Troja, 6 Mt grosses Eichenfass)					
Typischer, fruchtiger Südwein mit Klasse					

<b>Primitivo del Salento «Pietrafitta»</b>	2007/08	<b>45.00</b>			
Acienda Vinicola Mocavero					
Gut gemachter, sauberer Primitivo					

<span>SICILIA</span>					
----------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Chardonnay</b>	2009	<b>47.00</b>			
Feudo Disisa					
Sortentypisch und erstaunlich filigran					

<span>ROT</span>					
<b>Cerasuolo di Vittoria</b>	2007	<b>52.00</b>			
Planeta (60% Nero d’Avola, 40% Frappato)					
Üppige, vielschichtige Aromatik, angenehme Struktur					

<b>Nero d’Avola</b>	2008	<b>49.00</b>			
Castelluccimiano					
Endlich ein blitzsauberer und eleganter Nero d’Avola					

<span>SARDEGNA</span>					
-----------------------	--	--	--	--	--

<span>WEISS</span>					
<b>Vermentino di Sardegna «Cala Silente»</b>	2010	<b>52.00</b>			
Cantina di Santadi (10% Barrique)					
Intensiv, Zitrusnoten, dicht und ausgewogen					

<span>ROT</span>					
<b>Cannonau di Sardegna «Moro»</b>	2010	<b>52.00</b>			
Cantina Mesa					
Warm, gehaltvoll, angenehme Tannine					

<b>Buio</b>	2010	<b>54.00</b>			
Cantina Mesa (Carignano)					
In diesem Jahr übertrumpft er alle anderen im Keller					

<b>Buio Buio</b>	2009	<b>58.00</b>			
Cantina Mesa (Carignano, 8 Mt Barrique)					
Aromen von roten Früchten, komplex, balsamische Noten					

# Dessert Weine

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

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

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