



WEIN & BAR

APERITIVI & DRINKS

Americano – 3cl Campari, 3cl Martini Rosso und Selter _____	9,00
Sbagliato – 3cl Campari, 3cl Martini Rosso, Prosecco _____	10,00
Negroni – 1/3 Campari, 1/3 Martini Rosso, 1/3, Tanqueray Dry Gin _____	12,00
Aperol Spritz – 4cl Aperol, Weißwein und Selter (0,2l.) _____	7,00
Prosecco Spritz – 4cl Aperol und Prosecco (0,2l.) _____	7,50
Prosecco Aperol – Prosecco und 3cl Aperol (0,1l.) _____	7,00
Martini – Bianco, Rosso oder Extra Dry _____	5,00
Campari – Campari Red Pur _____	5,00
Campari Soda – 4cl Campari und Selter _____	5,00
Campari O – 4cl Campari und O.Saft _____	6,50
Martini Cocktail – Tanqueray Dry Gin und Martini Dry _____	12,00
Gin Tonic – 5cl Tanqueray Dry Gin und T.H. Tonic Water _____	9,00
Moscow Mule – 5cl Wodka, T.H. Ginger Beer und Gurke _____	9,00
Wodka Lemon – 5cl Wodka und T.H. Bitter Lemon _____	9,00

WEINKARTE

Unsere Weinkarte ist das Ergebnis einer kompetenten und leidenschaftlichen Auswahl. Sie spiegelt in ihrer regionalen Zusammenstellung die Gesamtheit Italiens wieder, in ihren besonderen regionalen Traditionen und einzigartigen klimatischen Bedingungen, Repräsentiert von den Weinen des Alltags wie Chianti oder Vermentino bis zu dem exzellentem wie Brunello und Barolo. Natürlich gilt unsere Aufmerksamkeit in erster Linie den toskanischen Rotweinen, da die Toskana bekanntermaßen die Basis unserer Küche ist. Daneben gesellt sich das Piemont mit seiner Rebsorte Nebbiolo, der Königin der roten Reben Italiens. Eine Sektion mit Besonderheiten befindet sich auf den letzten Seiten, hier finden Sie spezielle Etiketten und Jahrgänge, die auf höchstem Niveau das italienische Weinpotential ausdrücken.

VINI A BICCHIERE - GLASSAUSCHANK _____ 0,IL.

Bollicine - Schaumweine

VENETO

Prosecco Spumante Extra Dry, Terra al Piano _____ 5,50
Zitrusfrüchte und feine Hefenoten | fruchtbetonter Gaumen | ausgewogenes Süße-Säure-Spiel

LOMBARDIA

Testarossa Talento Brut, La Versa _____ 9,00
Cremige Perlage | Lorbeer, Haselnuss & Waldbeeren | passende Säure & Frische

Vini Bianchi - Weissweine

ABRUZZO

Trebbiano 2015, Fantini _____ 4,00
Misteln, Pfirsiche & Orangenblüten | jung, aromatisch & fruchtig | frische Säure

CAMPANIA

Falaghina 2013, Feudi di San Gregorio _____ 4,50
Sauberes Bouquet | Pfirsich, Banane & Birne | sanft und zugleich füllig | trockener Abgang

Rosato - Roséwein

VENETO

Merlot-Pinot Noir Rosato 2015, Sacchetto _____ 4,00

Wenig-fruchtiger Duft | angenehm prickelnd | spritziger & harmonischer Geschmack

Vini Rossi - Rotweine

ABRUZZO

Sangiovese 2014, Fantini _____ 4,50

Dunkle Beeren & Schokolade | holzige Untertöne | Mittlerer Körper & integriertes Tannin.

Montepulciano d'Abruzzo 2015, Fantini _____ 4,50

Wildbeeren, intensiv-nachhaltiges Bouquet | vollmundiger Geschmack & zartes Tannin

UNSERE SELEKTION _____

Bollicine - Schaumweine

Prosecco Spumante, Terra al Piano _____ 25,00

Zitrusfrüchte und feine Hefenote | fruchtbetonter Gaumen | ausgewogenes Süße-Säure-Spiel

Testarossa Talento Brut, La Versa _____ 49,00

Cremige Perlage | Lorbeer, Haselnuss & Waldbeeren | passende Säure & Frische

Champagne De Venoge Cordon Bleu, Brut _____ 89,00

Klassischer etwas oxidativer Champagner | feine Würze | elegante Perlage

Rosati - Roseweine

PUGLIA

Rosato del Salento 2015, Rosa del Golfo _____ 26,00

Intensiv-fruchtige Nase | Erdbeere | Am Gaumen rote Früchte | mittelgewichtig

FRIULI

Merlot Rosato Rosimi 2014, Ronco Del Gelso _____ 34,00

Fruchtig-würzige Nase | Himbeeren und Trockenkräuter | hoher Extraktgehalt sehr cremig

TOSCANA

Rosato 2015, Castello di Ama _____ 35,00

Sangiovese 90% - Merlot 10%

Beerenduft, Pikante Frucht & getrocknetes Obst | kräftige frische Struktur & schöner Abgang

Vini Bianchi - Weisswein

TRENTINO - ALTO ADIGE

Weissburgunder Finado 2015, Andrian _____ 28,00

Äpfel/Birnen Bouquet | fruchtige, ausgewogene Säure | eleganter Körper

Gewürztraminer 2015, Andrian _____ 32,00

Intensives/aromatisches Bukett | nach Rosen duftend | ausgewogen und kräftig

Chardonnay 2015, Pojer & Sandri _____ 30,00

Intensiver Duft von Apfel, Banane & Ananas | am Gaumen voll & gut strukturiert

Müller Turgau 2015, Pojer & Sandri _____ 30,00

Intensiv-aromatischer Duft | Limone & Pfirsich | angenehm spürbare Säure

Sauvignon Lahn 2015, St. Michael Eppan _____ 32,00

Exotische Früchte & Stachelbeeren | mittengewichtiger, intensiver Gaumen | integrierte Säure

Pinot Grigio St. Valentin 2014, St. Michael Eppan _____ 56,00

Aprikose & Vanille | bemerkenswerte Fülle & Struktur | Apfeltarte & rauchige Note

Sauvignon St. Valentin 2014, St. Michael Eppan _____ 58,00

Sortentypischer Duft | Holunderblüte, Brennessel & Johannisbeere | komplex und strukturiert

Terlaner Classico 2015, Terlan _____ 32,00

60% Weissburgunder – 30% Chardonnay – 10% Sauvignon Blanc

Duft von tropischen Früchten & Äpfeln | zarte Hefenote | kräftig und harmonisch

Pinot Bianco Riserva Vorberg 2012, Terlan _____ 59,00

Kräftigen Charakter | reife Äpfel und Birnen | würzige Holznote | nachhaltiger Geschmack

FRIULI

Tocai Friulano Rive Alte 2014, Ronco del Gelso _____ 34,00

Duft von feinen Mandeln, Grapefruit & Kräutern | Zitrusaromen | voluminös und vielschichtig

VENETO

Soave Classico 2015, Pieropan _____ 28,00

Prezise-fruchtige Nase | Aprikose & Birne | Frisch, mineralisch & saftiger Säure

PIEMONTE

Gavi di Gavi "Minaia" 2015, Bergaglio _____ 29,00

Fein-fruchtige Nase | Zitrusfrüchte, Melone & Feige | helle mineralische Noten

LOMBARDIA

Lugana 2015, Pasini _____ 26,00

Saftige Säure & mineralisch | gelbe Früchte & Blüten | Trockenkräuter & Mandelaromen

MARCHE

Verdicchio Superiore 2015, Andrea Felici _____ 26,00

würzige Nase | Äpfel, Sternfrucht & Ananas | konzentriert, vollfruchtig & mineralisch kühl

ABRUZZO

Pecorino d'Abruzzo Giocheremo coi Fiori 2015, Torre dei Beati _____ 32,00

Fruchtig & frisch | exotische Früchte | Anklang von Lavendel & Rosmarin | sehr sortentypisch

CAMPANIA

Falaghina del Sannio 2015, Feudi di San Gregorio _____ 28,00

Verschlossen-würzige Nase | Zitrusfrüchte & frische Kräuter | herrliche mineralische Kühle

Greco di Tufo 2015, Feudi di San Gregorio _____ 34,00

Duftig-kräutige Nase | frische Kräuter und Menthol | mineralischer Gaumen | straffe Säure

Pietra Brox 2015, Biancolella _____ 39,00

Vinifiziert im alten Steinbecken | harmonisch & einzigartig | Lakritze & zarte Hefenote

SARDEGNA

Vermentino Billia 2015, Cherchi _____ 27,00

Frische Nase | gelbe Früchte & Apfel | saftige, integrierte Säure | Ananas, Mango & Mandel

SICILIA

Grillo 2015, Feudo Maccari _____ 26,00

Intensiv-fruchtige Nase | Melone & Mango | mittelgewichtiger Gaumen | saftige Säure.

Chardonnay 2014, Planeta _____ 59,00

Pfirsich & Feige | Anklang von Holz | weich & rund | sehr frankophile

Vini rossi - Rotweine

TOSCANA: CHIANTI

Chianti Classico 2012, Castello di Lucignano _____ 29,00

Intensiver Duft von Sauerkirschen | Pfeffer & Muskat | mittlegewichtig & strukturiert

Chianti Riserva Ser Lapo 2012, Castello di Fonteruotoli _____ 42,00

Reife Kirsche & Pflaumenmus | dunkle Früchte & Tabak | lang & komplex

Chianti Classico 2013, Castello dei Rampolla _____ 46,00

Würzige Nase | reife Kirschen & Zedernholz | Nelken & Tabak | strukturiert & mittlegewichtig

Chianti Villa Antinori Riserva 2012, Marchese Antinori _____ 55,00

Körperreich und rund | 12 Monate ausgebaut in Barriques | Kirschen, Veilchen & Tabak

Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2011, Castello di Ama _____ 75,00

Vollmundig & wunderbar geschichtet | Süßer Tabak, Minze & Lakritz | harmonisch & cremig

Sammarco 2009, Castello dei Rampolla _____ 105,00

Cabernet Sauvignon 90% - Sangiovese 5% - Merlot 5%

Würzig-fruchtige Nase | Kernobst, Trockenfrüchte & Waldbeeren | konzentriert & dicht

Tignanello 2012, Antinori _____ 125,00

Aromatisch harmonisch | Chianti Charakter | weiche Eleganz | Lakritze, Kakao & Süßtoast

Crognolo 2013, Tenuta Sette Ponti _____ 59,00

90% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Fruchtig-würzige Nase | Sauerkirschen & Tabak | fruchtgetragen mit feinkörnigem Tannin

Sangiovese Inarno 2013, Petrolo _____ 28,00

Fruchtig-Würzige Nase | Brombeeren & Muskat | mittlergewicht | gut integrierte Tannine

Torrione 2013, Petrolo _____ 58,00

80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Vollmundig | feine Tanninen & frischen, sauberen Abgang | Johannisbeeren und Himbeeren

TOSCANA: MAREMMA E MONTEPULCIANO

Morellino di Scansano 2014, Terenzi _____ 28,00

Roten Früchte, Kirschen & Blaubeeren | reicher Geschmack | elegantes Tannin

Morellino di Scansano Riserva Purosangue 2013, Terenzi _____ 42,00

Dichte & intensive Nase | Waldbeeren & leichte Rauchnote | elegantes, reifes Tannin

Insoglio del Cinghiale 2014, Tenuta di Biserno _____ 59,00

35%Syrah, 30% Cabernet Franc, 30%Merlot, 5%Petit Verdot

Ausdrucksvolle Persönlichkeit | in französischen Fässern ausgebaut | fruchtig & ausgewogen

Nobile di Montepulciano 2012/13, Canneto _____ 39,00

Brombeere & Pflaume | fein strukturierter Gaumen | angenehme Holzaromen

Nobile di Montepulciano Riserva 2010, Canneto _____ 49,00

Duftige Nase | Brombeere & Cassis | fein strukturierter Gaumen | saftige & präsenre Säure

Nobile di Montepulciano Riserva Santa Pia 2010, La Braccasca _____ 72,00

15 Monate im Barrique gereift | zarte Vanilletöne | exzellente Struktur & Tannine

TOSCANA: MONTALCINO

Rosso di Montalcino 2014, Argiano _____ 35,00
Rote Beeren, Veilchen & Menthol | gut balanciert & elegant | rund mit samtigen Tanninen

Brunello di Montalcino 2011, Argiano _____ 75,00
Blumen & Rote Früchte | extrem elegant mit samtigen Tanninen | ausgewogen & genereuse

Brunello di Montalcino 2010, Villa Poggio Salvi _____ 69,00
Feine, würzige Note von Vanille | trocken, dennoch weich | langes & angenehmes Finale

TOSCANA: BOLGHERI E SUPERTUSCAN

Bolgheri rosso 2014, Le Macchiole _____ 44,00
Merlot 50%, Cabernet Franc 30%, Sangiovese 10%, Syrah 10%
Elegante Nase | Cassis & Pflaume | mittengewichtig & harmonisch | reifes Tannin

Bruciato 2014, Guado al Tasso _____ 56,00
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah
Fruchtiges Bouquet | Holzton & ausgeprägte Struktur | würzige Anspielungen

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba 2015, Moccagatta _____	28,00
Pflaume, Preiselbeere & Pfeffer kräftig & intensive angenehme Tanninstruktur	
Barbera d'Alba Fontanelle 2014, Ascheri _____	29,00
Schwarzkirsche, Brombeere & Gewürznelke vollmundig & kräftig mineralischer Abgang	
Nebbiolo Coste della Sesia 2014, Travaglini _____	30,00
Fruchtig-würzige Nase Mineralisch & floreale Note stürzende Säure & reifem Tannin	
Nebbiolo d'Alba Ochetti 2014, Renato Ratti _____	32,00
Erdbeere und Himbeere feine Tabaknote eleganter Gaumen weiche und reife Tannine	
Nebbiolo Gattinara 2011, Travaglini _____	48,00
100 prozentiger Nebbiolo klare, mineralische Gewürznoten Lakritze, Pflaumen & Leder	
Nebbiolo Gattinara Riserva 2010, Travaglini _____	69,00
sehr komplexe Nase Lakritz, Brombeeren & Himbeeren aromentief & komplex	
Barbaresco Sanadaive 2013, Adriano _____	68,00
Elegant & blumig vollmundig & delikat angenehm harmonisch mit ausgewogenen Tanninen	
Barbaresco Bric Balin 2012 Moccagatta _____	85,00
Duftig-würzige Nase mittelgewichtig & extraktreich Kakao, Teer & Unterholz	
Barolo 2012, Ellena Giuseppe _____	72,00
Veilchen & Rose seidiges Mundgefühl und zarte Tannine Noten von Kaffee & Lakritze	
Barolo Marcanasco 2012, Renato Ratti _____	75,00
Kräftig & fruchtig dunkle Früchte, Zenderholz & Leder ungewöhnlich vollmundig	

ALTO ADIGE

Lagrein Rubeno 2014, Andrian _____ 29,00
Beeren | Veilchen & nach Bitterschokolade erinnernd | samtig & weiche Tanninen

Pinot Noir 2014, Andrian _____ 32,00
Beerenaromen | lebendige Säurestruktur | Frucht & Schokoladennote

Pinot Noir Sanct Valentin 2010, St. Michael-Eppan _____ 69,00
Würzaromen & getrocknete Blüten | kraftvoll & elegant | stützende Struktur & reife Tanninen

VENETO

San Martino 2011, Masari _____ 35,00
Cabernet Sauvignon 50% – Merlot 50%
Fruchtig-würzige Nase | Tabak & mediterrane Kräuter | jugendlich strukturiert

Valpolicella Ripasso 2014, Allegrini _____ 34,00
großzügiges Bouquet | Vanille, Zimt & grüne Haselnussschale | trocken und vollmundig

Amarone Villa Cavarena 2011, Allegrini _____ 79,00
Reife Kirsche & Pflaume | Kakao & Vanille | intensiv & beständig | runde Gerbstoffe

Amarone della Valpolicella 2013, Torre D´Orti _____ 74,00
Getrocknete Früchte, Kräuter & Pflaumenmus | extraktreich, mittelgewichtig & mineralisch

ABRUZZO

Montepulciano d´Abruzzo 2013, Torre dei Beati _____ 29,00
Brombeere, Pflaume & Kräuter | dezente Holzwürze | viel Fruchtdruck & angenehm

UMBRIA

Montefalco Rosso Zigurat 2011, Castelbuono _____ 28,00
Elegant & komplex | Gewürznelke & balsamische Essenzen | rund & zugleich frisch

Sagrantino Carpace 2010, Castelbuono _____ 59,00
Cremig, finessenreich & intensiv | Brombeere & Heidelbeere | Lakritze & Schokolade

CAMPANIA

Aglianico Core 2014, Montevertrano _____ 35,00

Pflaume & Waldbeere | mittelgewichtig | reife Tanninen | rebsortentypisches Finale

Taurasi 2010, Feudi di San Gregorio _____ 55,00

Pflaume & Sauerkirsche | süße Gewürze mit Röstnote | ausgewogen & schmeichelnd

SICILIA

Nero D'Avola 2014/15, Feudo Maccari _____ 28,00

sehr klares und intensives Bouquet | dunkle Früchte | saftig & frisch | reife Beerenfrucht

Nero d'Avola Riserva d'A 2011, Antichi Vinai _____ 34,00

Holunderbeeren & Kirsche | konzentriert, reife Tannine | etwas Vanille & Zenderholz

Nero D'Avola Selezione Saia 2013, Feudo Maccari _____ 49,00

Vollmundiges Extrakt | feinkörnige Tanninstruktur | Pflaumen, Tabak & Holzaromatik

Etna Rosso 2013, Firriato _____ 27,00

Kirsche, Lakritze & Pfeffer | ausgewogene & frische Säure | vulkanische Mineralität

Santagostino 2012, Firriato _____ 38,00

50% Syrah – 50% Nero d'Avola

Rhabarbar & Gewürze | zarte & komplexe Tannine | langer & sanfter Abgang

PUGLIA

Primitivo Bel Noce 2015, Rosa del Golfo _____ 25,00

Reife Rote Beere | mittlergewichtig | saftige Säure | Blaubeeren, Kaffee & Schokolade

Primitivo Torciconda 2013, Tormaresca _____ 39,00

Aromen von Sauerkirschen & Zwetschgen | Weiches Tannin | nachhaltiges Finale

SARDEGNA

Cannonau Riserva Dule DOC 2012, Gabbas _____ 39,00

Duft nach Beerenfrucht | grosse Struktur | fruchtbetonter Körper | angenehme Tanninen

Carignano Riserva Rocca Rubia 2012, Santadi _____ 43,00

Harmonisch & ausgewogen | Waldfrüchte, Leder & Trockenkräuter | samtig & stürzende Säure

Süßwein

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merlino Rosso Fortificato 2013, Pojer & Sandri

Glass 0,1L. _____ 12,00

Flasche 0,5L. _____ 59,00

Maraskakirsche & Brombeere | Feurig, süß mit großer Struktur & Harmonie | Kaffee & Kakao

Große Formate

Nebbiolo Gattinara, Travaglini

2010 Magnum 1,5L. _____ 105,00

100 prozentiger Nebbiolo | klare, mineralische Gewürznoten | Lakritze, Pflaumen & Leder

Chianti Villa Antinori Riserva, Marchese Antinori

2011 Magnum 1,5L. _____ 119,00

Körperreich und rund | 12 Monate ausgebaut in Barriques | Kirschen, Veilchen & Tabak

Barolo Sorano, Ascheri

2007 Doppelmagnum 3L. _____ 190,00

2008 Doppelmagnum 3L. _____ 185,00

2010 Doppelmagnum 3L. _____ 190,00

Erdbeere & Süßholz | Mittlegewichtig & elegant | mineralisch mit komplexen Nachhall

Besonderheits

Bruno Di Rocca 2009, Vecchie Terre Di Montefili _____ 75,00

Cabernet Sauvignon 60% - Sangiovese 40%

Fruchtig würzige Nase | Schwarzkirsche, Cassis & Brombeeren | strukturiert | reife Tanninen

Anfiteatro 2007, Vecchie Terre Di Montefili _____ 95,00

Sangiovese 100%

Fruchtige Nase | Schwarzkirsche & Pflaume | extraktreicher Gaumen | mineralische Note

Brunello Tenuta Nuova 2007, Casanova di Neri _____ 135,00

Rote Beeren, Nüsse & Gewürze | saftig & komplex | super-feine Tannine

Brunello di Montalcino Riserva Santa Caterina D'Oro, Ciacci Piccolomini
2010 _____ 235,00

Seidene-perfekte Struktur | würzig duftend | wunderbar harmonisch

Brunello di Montalcino Tenuta Il Greppo, Biondi Santi

2010 _____ 235,00

2007 _____ 179,00

Rosenblüte & Minz | wahre Schönheit vom Vater des Brunello

Ca' Marcanda Promis 2012, Gaja _____ 75,00

Merlot 55%, Syrah 35%, Sangiovese 10%

Lebendig & Tief | dunkle Beeren, Kirsche & bunter Pfeffer | wunderbar seidige Tannine

Cabernet Franc Paleo 2009, Le Macchiole _____ 115,00

Cassis, grüner Paprika & Graphit | hohe Extrakt & reichlich Säure | mineralische Akzente

Guado al Tasso, Guado al Tasso 2010 _____ 160,00

65% Cabernet, 20% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Brombeer & Johannisbeermarmelade | leichte würzige Nuancen | starke & regionale Identität

Ornellaia 2012, Tenuta dell'Ornellaia _____ 249,00

Cassis & Lakritze | kandierte Veilchen | mineralischer Touch | feine Edelholznote.

Barolo Leon 2008, Cascina Luisin _____ 115,00

Perfekt balanziert | reifes Tannin | schokoladig & weniger scharf | außergewöhnliche Intensität

Barolo Mentin Ginestra 2006, Domenico Clerico ____ 155,00

Leder, Teer & Lakritze | knackige Bitterstoff | Mineralität & Holznoten

Barolo Villero 2011, Mascarello _____ 162,00

Rote Kirsche & Orangenschale | heller Tabak | Tradition | frische & zarte Säure

Amarone Riserva Ambrosan 2006, Nicolis _____ 127,00

hochkonzentriert, komplex & vielschichtig | Waldfrüchten, Eukalyptus & Minze

Montevetrano 2009, Montevetrano _____ 89,00

60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Aglianico Taurasi

Präzise, kühle, fruchtig-würzige Nase | Wildkirschen & Cassis | Tannin auf höchstem Niveau

SCHNAPPS UND DIGESTIVI

GRAPPA & ACQUAVITE 2cl.

Grappa della casa _____ 4,00

Grappa Giacomo Ascheri _____ 7,00

| Dolcetto

| Nebbiolo

| Moscato

| Barolo

Grappa Pojer & Sandri _____ 9,00

| Chardonnay

| Traminer

Acquavite Birne Williams, Pojer & Sandri _____ 9,00

SCHNAPPS

Amari – Averna, Ramazzotti _____ 4,50

Sambuca _____ 4,50

TBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTB
BONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBO
ONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBON
NTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBONT
TBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBONTB
BTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONT
TBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTB
BONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBO
ONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBON
NTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBONT
TBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBONTB
BTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONT
TBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTB
BONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBO
ONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBTBONTBON