

liebe gäste, wir haben eine kleine auswahl an weinen aus den bekannten weinregionen aus italien zusammengestellt.



vino bianco / prosecco

|   | 1dl   | 7.5dl |
|---|-------|-------|
| venetien   prosecco<br><b>prosecco treviso, extra dry</b><br>borgovecchio<br>klassischer prosecco, angenehm prickelnd.  | 9.00  | 63.00 |
| südtirol   spumante<br><b>altemasi brut trento, 36 monate flaschengärung</b><br>borgovecchio<br>klassische methode, im stil champagner.   |       | 66.00 |
| friaul   ribolla gialla<br><b>ribolla gialla 2022</b><br>cantina puiatti<br>frisch, trocken, lebendig, angenehm harmonisch & lang anhaltend.  |       | 64.00 |
| friaul   sauvignon blanc<br><b>sauvignon blanc 2023</b><br>cantina puiatti<br>blumiger geht's nicht mehr, macht grosse freude.  | 8.50  | 59.00 |
| kampanien   greco di tufo<br><b>l'ariella 2023</b><br>cantina vinosia<br>trocken & ausgewogen, ein klassischer greco di tufo.   | 8.50  | 59.00 |
| trentino   schiava, teroldego<br><b>norico rosé 2023</b><br>cavit<br>spritzig & leicht süsslich, harmonisch, recht weich & füllig, ein guter begleiter zu antipasto.                            | 8.50  | 59.00 |
| sizilien   chardonnay<br><b>chardonnay 2023</b><br>mandrarossa<br>fruchtig, so soll ein chardonnay sein, macht grosse freude.   | 8.00  | 55.00 |
| sizilien   malvasia, corinto 3,75 dl<br><b>malvasia delle lipari 2018</b><br>tenuta di castellaro<br>angenehme balance zwischen süsse & säure, ein typischer passito, passend zu unserem dolce. | 10.00 | 70.00 |

| <b>vino rosso</b>   | <b>1dl</b>   | <b>7.5dl</b>                   |
|---|--------------|--------------------------------|
| piemont   barbera alba<br><b>dina 2023</b><br>angelo negro<br>unser liebbling, der name sagt schon einiges, sicher kein normaler barbera, unbedingt probieren.  | <b>9.00</b>  | <b>63.00</b>                   |
| piemont   barbera d'alba<br><b>bertu 2021</b><br>angelo negro<br>unser liebbling, der name sagt schon einiges, sicher kein normaler barbera, unbedingt probieren.   |              | <b>78.00</b>                   |
| venetien   corvina, rondinella, merlot<br><b>ripasso valpantena 2020</b><br>bertani<br>fruchtig & süss, angenehm zu trinken & mit langen abgang ein nachhaltiger genuss.  | <b>9.50</b>  | <b>66.00</b>                   |
| venetien   corvina, rondinella<br><b>amarone valpantena 2018</b><br>bertani<br>schwer & fruchtig, vollmundig & mit langem abgang, eine wahre freude.  |              | <b>84.00</b>                   |
| toskana   cabernet sauvignon, merlot, syrah<br><b>moreccio bolgheri 2022</b><br><b>moreccio bolgheri 2022 magnum 1.5l</b><br>casa di terra<br>dieser wein ist unser absoluter favorit, einfach vertrauen & geniessen. | <b>10.00</b> | <b>70.00</b><br><b>125.00</b>  |
| toskana   sangiovese, merlot<br><b>gherardino chianti classico riserva 2017 magnum 1.5l</b><br>azienda agricola vignamaggio<br>typischer chianti classico riserva, weich, mit schöner eleganz & vielen aromen.        |              | <b>140.00</b>                  |
| campanien   aglianico<br><b>taurasi 2019</b><br><b>taurasi 2018 magnum 1.5l</b><br>azienda agricola antonio caggiano<br>füllig & samtig, ein traum, wer ihn kennt, freut sich auf den wein.                           |              | <b>78.00</b><br><b>165.00</b>  |
| sizilien   merlot, alicante, bouschet<br><b>cavadiserpe terre siciliane 2019</b><br>mandarossa<br>am gaumen voll, intensives bukett, harmonisch, ein typischer nebbiolo.  |              | <b>66.00</b>                   |
| sizilien   nero d'avola<br><b>bonera 2020</b><br>mandarossa<br>voller geschmack, fruchtig & süss, langer abgang.  | <b>8.00</b>  | <b>55.00</b>                   |
| sardinien   carignano<br><b>rocca rubia riserva 2020</b><br><b>rocca rubia riserva 2020 magnum 1.5l</b><br>cantina santadi<br>sehr viel charakter & klasse, da macht trinken freude.                                  | <b>9.50</b>  | <b>66.00</b><br><b>125.00</b>  |
| südafrika   cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, merlot, petit verdot<br><b>fusion 5 2020</b><br><b>fusion 5 2020 magnum 1.5l</b><br>de toren<br>gehaltvoll, unser geheimtipp.                                 |              | <b>105.00</b><br><b>205.00</b> |