

Aperitifs

| | | |
|-----------------------------------|--------|--------|
| Aperitivo della Casa | 0,10 l | € 6,90 |
| Glas Prosecco | 0,10 l | € 6,90 |
| S.Bitter ^F Alkoholfrei | 0,10 l | € 3,50 |
| Campari ^F | 4cl | € 5,50 |
| Matini Bianco / Rosso / Dry | 4cl | € 5,50 |
| Cherry | 5cl | € 5,50 |

Spumanti & Champagner 0,75l

| | | |
|---------------------------|------------|----------|
| Prosecco Case Bianche Doc | Veneto | € 48,00 |
| Billercart-Salmon Réserve | Frankreich | € 85,00 |
| Berlucchi Franciacorta´61 | Lombardei | € 62,50 |
| Champagner Ruinart | Frankreich | € 99,00 |
| Brut Laurent Perrier Rosé | Frankreich | € 120,00 |
| Champagner Cristall 2006 | Frankreich | € 299,90 |
| Dom Perignon Vintage 2009 | Frankreich | € 290,00 |
| Brut Ferrari | Trentino | € 65,00 |

Magnum Bianchi

1,51

2016 **Biancosesto** La Tunella € 79,00

Ein echter Friulaner ist der Biancosesto aus gleichen Teilen Ribolla Gialla und Friulano

Magnum Rossi

1,51

2015 **Bacialé** Braida € 79,00

Il Bacialé aus 60 Prozent Barbera sowie Pinot Nero, Cabernet Sauvignon und Merlot.

2013 **Barolo „Arione“** Gigi Rosso € 120,90

Er besticht durch seinen komplexen Duft nach roten Früchten, Gewürzen und balsamische Noten.

2014 **Nobile di Montepulciano** Boscarelli € 99,00

Edles, dunkelleuchtendes Rubinrot. Öffnet sich am Gaumen mit schmelzigem Touch.

2013 **Ripassa Valpolicella** Zenato € 89,00

Viefältige Aromen dunkler Früchte, Kaffee, Lakritze und Gewürze.

2011 **Amarone Valpolicella** Rocca Sveva € 170,00

Das Karussell dreht sich hauptsächlich um sehr fruchtige, würzige und röstige Aromen. Kirsche, wilde Erdbeeren und Zartbitterschokolade.

2014 **Primitivo „Lirica“** Produttori Vini € 70,00

Geschmacklich ist er trocken, warm mit weichen Tanninen, nachhaltig, spricht den Geruchs- und Geschmacksinn in vollem Maße an

2014 **Curtefranca** Cá del Bosco € 85,00

Das geradezu Magische an den Franciacorta-Weinen ist ihre einmalige Eleganz!

Vini Bianchi

Piemont

0,75l



2019 **Roero Arneis** Gigi Rosso € 34,50

Reich und lecker im Gaumen, vereint dieser Weißwein Glattheit mit einem trockenen und leicht mineralischen Abgang. Farbe ist Strohgelb bis grünlich



2019 **Gavi di Gavi** Michele Chiarlo € 39,00

Vielschichtiges, elegantes, komplexes, anhaltendes Duftbouquet mit Noten von Grapefruit, weißen Blüten und Anis. Im Geschmack trocken



2019 **Gavi di Gavi** La Scolca € 59,00

Aus Trauben von uralten Reben mit niedrigen Erträgen wird der La Scolca Etichetta Nera Gavi gekeltert und gilt gemeinhin als der beste und berühmteste Gavi der Welt!



2018 **Rossj e Bass** Gaja € 109,00

Strahlend goldgelb, feines Bouquet nach Zitrusfrüchten und Wiesenblumen mit einer zarten Honignote. Elegant am Gaumen und von bemerkenswerter Tiefe, Komplexität und Länge.

Friaul



2019 **Tocai Friulano** La Tunella € 37,00

Weißwein von feinem harmonischem Duft, blumig und fruchtig, mit der typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert.



2019 **Sauvignon** La Tunella € 39,00

Der Geschmack überzeugt mit seinem perfekt ausgewogenen Verhältnis zwischen Frische und würziger Fülle. Intensives und Gaumen umhüllendes Bukett



2019 **Rjgialla** La Tunella € 37,50

Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechend und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Am Gaumen intensiv und vollmundig.

Vini Bianchi



2019 **Pinot Grigio** Silvio Jermann € 45,50

Exotische Früchte und feine Aromen von Sommerblüten. Ausgedehntes, kraftvoll-fruchtiges, sortentypisches Finale.



2019 **Chardonnay** Silvio Jermann € 53,00

Hell strohgelb und intensiv fruchtig nach Banane und Zitrus duftend. Schön aromatisch und doch nicht zu schwer im Geschmack zeigt der Wein eine ausgezeichnete Beständigkeit.

2017 **Chardonnay** Vie De Romans € 69,00



2019 **Sauvignon** Silvio Jermann € 45,50

Am Gaumen stoffig, elegante Textur, feines Säurespiel, mineralisch, rassig und sehr trinkanimierend. Ein Sauvignon mit tollem Sortencharakter



2018 **Dreams** Silvio Jermann € 95,00

Die zarte Vanille vom Holz passt hervorragend mit der Passionsfrucht und Aprikose zusammen, ein Hauch Zitronenabrieb bewahrt die Frische.



2019 **Friuli Colli Orientali** L. Felluga € 42,50

Auf der Zunge ist Livio Fellugas Pinot Grigio ein eleganter Charmeur, sehr ausgeglichen, wunderbar strukturiert, vielschichtig mit einer gut eingebundenen Säure, welche einen langen Nachhall beschert.


Trentino / Südtirol



2019 **Chardonnay „Caliz“** Kurtatsch € 33,90

Im Edeltank ausgebaut besitzt der Wein einen dichten Geschmack und präsentiert sich herrlich straff


Lombardei



2019 **Lugana** **Cá dei Frati** € 39,00

Im Mund ist er dank seiner würzigen Essenz, begleitet von lebhafter und überschwänglicher Säure fähig, den ganzen Gaumen zu umfassen.


Toskana



2019 **Vernaccia S. Gimignano** **Terruzzi** € 33,90

Im Abgang präsentiert er sich erneut sehr fruchtig und mit seinen typischen Mandelnoten.


Umbrien



2018 **Cervaro della Sala** **Antinori** € 110,00


Der Wein eröffnet eine komplexe Gaumenfreude mit Spuren von gelben Früchten, Vanille, Kokos und Rauch. Vor allem seine Eleganz und Finesse machen diesen Wein so beliebt.

Kampanien



2019 **Falanghina** **F. S. Gregorio** € 29,50


Er erscheint in hellem Strohgelb und seine aquamarinfarbenen Reflexe sind eine Wohltat für das Auge. Sein intensives und aromatisches Bukett betört die Sinne.



2019 **Greco di Tufo** **Terradora** € 33,50

Der Wein beeindruckt mit einer reichen Struktur und aromatischen Vielfalt. Er hat eine strohgelbe intensive Farbe, ein elegantes und vielseitiges fruchtbetontes Bouquet

Sardinien



2019 **Vermentino** **Costamolino** € 33,00

Cremiger, ungemein duftiger Weißer. Ein Traum ist das feinblumige Bouquet mit einem Hauch von Zitrusblüte und zarter Mandelnote.

Vini Rossi

Piemont



2016 **Bacialé** Braida € 39,00

Il Bacialé aus 60 Prozent Barbera sowie Pinot Nero, Cabernet Sauvignon und Merlot lockt mit intensiver Farbe und adrettem Duft. Der geradlinige Geschmack ist rund, höchst gehaltvoll und nachhaltig.



2015 **Barolo Arione** Gigi Rosso € 109,00

Er besticht durch seinen komplexen Duft nach roten Früchten, Gewürzen und balsamische Noten sowie dezente Röstaromen.



2015 **Barbaresco** Pio Cesare € 109,00

Im Bouquet süße rote Kirschen, Tabak, Minze, Anis und weißer Pfeffer. Am Gaumen mittelschwer und anmutig mit einer guten Balance aus Parfüm, Säure und Struktur



2016 **Bricco dell'Uccellone** Braida € 109,00

Eine perfekte kleine Symbiose aus einem Musigny Grand Cru und einem Cote Rotie, begeistert wie kaum ein anderer Barbera!



2014 **Barolo Ornato** Pio Cesare € 149,00

Rote Steinfrüchte, zerkleinerter Schotter, Orangenzeste, Gewürze und weißer Pfeffer schaffen einen geradezu exotischen Barolo voller Chame und mit hohem Wiedererkennungswert.



2017 **Sito Moresco** Angelo Gaja € 99,00

Eleganz und Geschmeidigkeit kann der Tropfen dank Merlot und Cabernet Sauvignon bieten. In der Nase offenbart der Sito Moresco feine Aromatik mit wunderbar fruchtigen Empfindungen und feiwürzigen Noten.



2016 **Bricco della Bigotta** Braida € 109,00

Im Gaumen herrlich dicht und satt. Feinkörnige Tannine von hoher Qualität. Saftige, gut eingebundene Säure mit Pflaumen- und Kirschenaromen. Dazu gesellen sich Röstaromen.



2012 **Barbaresco** Angelo Gaja € 250,00

Eines der großen piemontesischen Phänomene!



2014 **Barolo Sperss** Angelo Gaja € 299,00

Sperss heißt auf piemontesisch „Sehnsucht“.

Venetien



2015 **Amarone Classico** Zenato € 85,00

Viefältige Aromen von feiner Würze, schwarzen Beeren und Pflaumen entströmen zuerst dem Glas. Danach folgt eine zweite Welle mit Aromen von Mokka, dunkler Schokolade, Dörripflaume und Feigenkonfitüre.



2016 **Ripassa Valpolicella** Zenato € 39,00

Der Wein duftet mit einer kräftigen aromatischen Intensität nach Anklängen von dunklen Beerenfrüchten (Cassis, Brombeeren), Pflaumen, getrockneten Himbeeren und feiner Würze.

Friaul



2018 **Cabernet Sauvignon** Tunella € 38,00

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet fruchtig und, erinnert an frische Waldfrüchte und Pflaumen, umhüllt von einem feinen Geschmack von schwarzem Pfeffer.



2015 **Merlot „Maurus“** Vie di Romans € 48,00

18 Monate in Barriques, anschließend bis zum Abschluss der Klärung 8 Monate in Edelstahl!
Ein rubinroter Wein mit Noten von Minze und eingelegten Kirschen.



2014 **Sossó** **L.Felluga** € 99,00

Roter Spitzenwein aus Refosco, Merlot und Pignolo. Der überaus artikulierte Geschmack schultert eine überzeugende Tanninportion und steuert dennoch in ein intensiv fruchtiges Finale mit grandioser Länge.

Toskana



2016 **Chianti Classico** **Villa Cafaggio** € 39,00

Das Bukett weiß zu überzeugen: schön harmonisch und mit reicher Fruchtnote von verschiedenen Waldbeeren, dann Schokolade und Lakritz und einen Hauch Himbeeren am Ende.



2013 **Mormoreto** **Frescobaldi** € 98,00

Der Gaumen erinnert an die dichten Blumen- und Fruchtaromen, die bereits in der Nase vernommen wurden. Die Struktur des Weins entwickelt sich harmonisch.



2015 **Montesodi** **Frescobaldi** € 96,00

Die Nase bestätigt diese Allüre, indem sie sich mit Kirsch-, Veilchen- und Hibiskusblüte öffnet. Es folgen kleine, knackige Früchte wie Cassis und Brombeere.



2017 **Nobile di Montepulciano** **Boscarelli** € 47,00

Edles, dunkelleuchtendes Rubinrot. Verschlussene Nase, zarte überreife Pflaume, getrocknete Rosenblätter. Öffnet sich am Gaumen mit schmelzigem Touch



2017 **Chianti Riserva** **Antinori** € 75,00

Die Trauben für diesen Chianti Classico Riserva stammen erstmals ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in deren Keller er auch für 14 Monate im Barrique ausgebaut wird.



2017 **Sor Ugo Bolgheri** **Aia Vecchia** € 69,00

Er ist wichtig, kraftvoll, mit großer Tiefe und lange nachklingendem Geschmack. Bei aller Kraft ist er fruchtig, hat eine komplexe Aromatik und wunderbar reife Gerbstoffe.



2016 **Il Bruciato** **Guado al Tasso** € 52,00

Feinfruchtig, harmonisch und frisch ist dieser Toskana-Wein von moderner Machart und erzählt auf seine Art und Weise vom einzigartigen Terroir in Bolgheri.

2017 **Lucente** **Tenuta Luce** € 69,00



Lucente ist eine kernige Cuvée aus Merlot und Sangiovese. Tiefes Rot, schmeichlerisches Bouquet, reife Kirscharomen, schwarze Beeren, delikate Gewürze und ein Hauch von Minze, am Gaumen harmonisch und seidig, dicht, perfekte Balance, lang anhaltend.



2014 **Cá Marcanda Bolgheri** **Angelo Gaja** € 199,00

Ein überaus ausdrucksstarker Rotwein, der mit großer Komplexität den Raum betritt



2014 **Brunello di Montalcino** **Angelo Gaja** € 125,00

Satte dunkle Farbe, ausgeprägte Aromen von reifen Waldhimbeeren und Kirschen, feine Veilchennote. Am Gaumen saftige Frucht, gut gereifte, feinkörnige, dichte Tannine, überaus langer Nachhall mit wunderbarer Fruchtsüße.



2013 **Brunello di Montalcino** **Fanti** € 85,00

Ein fruchtiger Duft mit würzigen Noten, leuchtend rubinrote Farbe, ein seidiges Tanningerüst, das noch jahrelange Lagerfähigkeit verspricht und am Gaumen dicht, konzentriert und fruchtsüß, aber dennoch elegant!



2016 **Brunello di Montalcino** **Tenuta Luce** € 189,00

Dunkles Rubin, fleischiges Aroma dunkler Früchte, Kirsche, mit Anklängen an Pilze, Tabak, Teer und Schokolade. Selten einen so hoch konzentrierten Sangiovese im Glas gehabt.



2017 **Luce** **Tenuta Luce** € 189,00

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Feine Aromen von kleinen schwarzen Beeren und Sauerkirschen vermischen sich mit subtilen Noten von Kakao und Kaffee.



2018 **Magari Cá Marcanda** **Angelo Gaja** € 120,00

Ein fantastischer Supertoskaner von Angelo Gaja. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und ein Schuss Petit Verdot ergeben ein fruchtig, würziges Feuerwerk!



2016 **Ornellaia** Ornellaia € 275,00

Ein Wein von grandioser, mehrdimensionaler Struktur und Konzentration, dabei geradlinig, elegant und extrem lang.



2017 **Sassicaia** San Guido € 250,00

Unglaublich seidiges Mundgefühl, etwas grüner Paprika, reife Pflaume, Zedernholz, eine Spur Tabak. Das alles in einem sexy Korsett



2016 **Le Serre Nuove** Ornellaia € 110,00

Persönlichkeit, Struktur und Ausgewogenheit. Einfach verführerisch!

Campanien



2012 **Taurasi** F.S.Gregorio € 42,50

Brillantes Rubinrot mit granatroten Reflexen, ein einhüllendes Bouquet von Schattenmorellen und Marascakirschen im Einklang mit Noten von Zimt und Muskat, Vanille und Anis.

Sardinien



2015 **Turriga** Argiolas € 109,00

Am Gaumen sehr komplex, vielschichtig und einzigartig. Eine extreme Dichte von Aromen mit perfekt eingebundenen Tanninen die in einem unglaublich langen Nachhall enden.



2015 **Terre Brune** Santadi € 99,00

Am Gaumen entfaltet er seine Vorzüge im Ausdruck und weichen, runden Charakter. Die Tannine sind kraftvoll und gekonnt eingebunden. Er hat ein langes Finale und wohlige Röstnoten im Abgang.

Vini Rossi

Sizilien



2015 Sedára Donnafugata € 32,00

Das ausgewogene, von roten Früchten geprägte Geschmacksbild beeindruckt am Gaumen mit Brombeer- und Weichseltönen und klingt in einem Finale von guter Länge aus.

Raritäten

2013 Masseto Tenute Ornellaia € 999,90

1995 Luce Tenute Luce € 199,00

2016 Solaia Antinori € 590,00

2016 Tignanello Antinori € 199,00

Getränke

| | Aperitivo | € |
|-------------------------------------|-----------|------|
| Acqua San Pellegrino | 0,25 l | 2,90 |
| Acqua Panna | 0,25 l | 2,90 |
| Acqua San Pellegrino | 0,50 l | 4,00 |
| Acqua Panna | 0,50 l | 4,00 |
| Acqua San Pellegrino | 0,75 l | 6,40 |
| Acqua Panna | 0,75 l | 6,40 |
| | Aperitivo | |
| Coca Colaf ^F | 0,33 l | 3,50 |
| Coca Cola light ^{FC} | 0,33 l | 3,50 |
| Fanta ^F | 0,33 l | 3,80 |
| Schweppes Bitter Lemon ¹ | 0,20 l | 3,30 |
| Schweppes Tonic Water ¹ | 0,20 l | 3,30 |
| Spezif ^C | 0,40 l | 3,80 |
| Apfelschorle | 0,40 l | 3,80 |
| | Aperitivo | |
| Apfelsaft | 0,25 l | 3,00 |
| Orangensaft | 0,25 l | 3,00 |
| Kl. Schorle | 0,25 l | 2,40 |
| Schorle | 0,40 l | 3,80 |
| | Aperitivo | |
| Tegernseer | 0,33 l | 3,60 |
| Schlappe Seppel Pils | 0,33 l | 3,90 |
| Hacker Pschorr Weissbier | 0,50 l | 4,20 |
| Paulaner alkoholfrei Münchner Bier | 0,33 l | 3,90 |
| | Aperitivo | |
| Tasse Tee (div. Sorten) | | 3,50 |
| Tasse Kaffee | | 2,70 |
| Espresso | | 2,60 |
| Espresso Corretto | | 3,70 |
| Espresso Doppio | | 4,00 |
| Cappuccino | | 3,50 |
| Latte Macchiato | | 3,70 |

Alle preise inkl. MwSt. in Euro-
Fmit Farbstoff CCoffeinhaltig 1Chininhaltig