

Carta dei Vini

Besondere Weine sind uns genauso wichtig wie besondere Produkte für unsere Küche.

In der großen Welt des Weins spüren wir mit viel Liebe und Sorgfalt unbekannte Köstlichkeiten auf, die Sie überraschen und begeistern werden. So ist jede Flasche ein "Schatz", der die geschmackliche Vielfalt Italiens, unserem „Bel Paese“, in sich trägt.

Buon viaggio e Salute!

Francesca e Stefano

APERITIVO

<i>Prosecco Extra Dry 100% Glera Ponte (Veneto)</i>	5,00
<i>Spumante Lavì Rosè Extra Dry Colombabianca (Sicilia)</i>	7,00
<i>Campari/Aperol Spritz (mit Prosecco)</i>	7,00
<i>Campari Soda</i>	7,00
<i>Hugo</i>	7,50
<i>Schremser Bier Klein/Groß</i>	3,50/4,40
<i>Martini Bianco</i>	6,00
<i>Negroni</i>	11,00
<i>Gin Tonic (Gin Mare)</i>	13,00
<i>Gin Tonic (Malfy Gin)</i>	13,00
<i>Crodino</i>	3,50

VINI AL BICCHIERE

(GLAS)

<i>Prosecco Extra Dry 100% Glera Ponte (Veneto)</i>	5,00
<i>Spumante Lavi Rosè extra Dry Colombabianca (Sicilia)</i>	7,00
<i>Falanghina Porconero 2019 (Campania)</i>	5,70
<i>Pinot Grigio Ca'di Rajo 2017 (Veneto)</i>	5,40
<i>Peposo Rosso Toscano 2016 (Toscana)</i>	5,70
<i>Valpolicella Val dei Molini 2017 (Veneto)</i>	5,80
<i>Moscato d'Asti Bralda 2019 – Süß (Piemonte)</i>	8,00

Materia Weinbegleitung 39,00

VINI IN BOTTIGLIA

(FLASCHE)

BOLLICINE (Schaumwein)

<i>Champagne Gosset Extra Brut (100% Chardonnay)</i>	83,00
<i>Champagne Pol Roger Reserve</i> <i>(Cuvée: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	97,00
<i>J. de Telmont, Champagne Brut Gran Risperve Magnum</i>	175,00
<i>Champagne Mallol -Gantois Blanc de Blanc Grand Cru</i> <i>(100% Chardonnay Cramant e Chouilly)</i>	75,00
<i>Franciacorta Brut La Montana (Lombardia)</i> <i>(Cuvée: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%)</i>	49,00
<i>Ancestrale Blanc de Blancs Spumante Metodo Classico</i>	59,00
<i>Castello di Stefanago Brut Bio (Lombardia)</i> <i>(Cuvée: Muller Thurgau, Chardonnay und Riesling)</i>	
<i>Spumante Extra Dry Pecorino Magnum Colle Moro (Abruzzo)</i>	60,00
<i>Spumante Brut Rosè Col di Stella (Veneto)</i> <i>(Cuvée: Glera, Raboso del Piave)</i>	45,00
<i>Prosecco Extra Dry 100% Glera Ponte (Veneto)</i>	29,00

ROSATI

(Rosé)

Tintilla del Molise Rosato Unica Vigne del Sorbo 2016 (Molise) 44,00
(100% Tintilla. Himbeere und rosa Grapefruit. Klar und fruchtig. Langer und frischer Abgang mit einem Hauch von wilder Rose.)

Porta del Vento Maqué Rosé Bio 2018 (Sicilia) 48,00
(100% Perricone. Schwarzkirsche, Pflaume, Rose und Veilchen. Spur von Balsamico und mediterran kräftig. Frisch und mit einer sehr definierten Säure. Saftig und rund.)

BIANCHI

(Weißwein)

Klin Primosic 2015 (Friuli Venezia Giulia) 63,00
(Cuvée: Friulano, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla, Chardonnay. Aromen von weißen Blüten, exotischen Früchten und Gewürzen. Ausgewogene Säure, fruchtiger Duft und Röst-Noten.)

Friulano Primosic 2018 (Friuli Venezia Giulia) 42,00
(100% Friulano. Mittlerer bis hoher Alkoholgehalt, sehr runder Körper, mit Bittermandelaroma. Straffe ausgewogene Säure.)

Ribolla Gialla Primosic 2018 (Friuli Venezia Giulia) 40,00
(100% Ribolla Gialla. Junger, frischer und süffiger Weißwein. Zitrusnuancen, frisches Obst und weiße Blumen)

Sauvignon Marca Trevigiana IGT Ca' di Rajo 2019 (Veneto) 36,00
(100% Sauvignon. Zitrusnoten von rosa Grapefruit, Ananas, Pfeffer und eine Spur von Tomatenrispe. Frisch und fruchtig.)

Pinot Bianco Meran 2017 (Alto-Adige Südtirol) 45,00
(100% Pinot Bianco. Frisches und fruchtiges Aroma von grünem Äpfeln und Zitrusfrüchten. Der Geschmack ist voll und ausgewogen, mit deutlich lebhaften Säuretönen.)

Lugana Ca' Lojera 2019 (Lombardia) 37,00*
(100% Turbiana, Trebbiano di Lugana. Melone, Mandarine, Grapefruit, Spur von Minze und einigen floralen Noten. Herzhaft, frisch und mineralisch.)

Langhe Bianco Principiano Ferdinando 2017 (Piemonte) 52,00*
(100% Timorasso. Reich an reifem Steinobst, blumigen Nuancen, Duft von Zeder und Mandel. Vollmundig, gute Säure und Mineralität.)

Gavi Marne Bianco Le Marne <i>Bio</i> 2017 (Piemonte) <i>(100% Cortese. erinnert an weißfleischige Früchte mit floralen Noten und einer klaren Mineralität. Ausgewogene Säure, sehr harmonisch.)</i>	35,00
Pinot Grigio Cà di Rajo 2018 (Veneto) <i>(100% Pinot Grigio. Wilde Rose, Orangenblüte, exotische Früchte, Zitrus und Marille.)</i>	33,00
Bianco Crestan Davide Spillare <i>Bio</i>, 2017 (Veneto) <i>(100% Garganega. Intensiv, mit einem Bouquet, das von würzig bis floral reicht.)</i>	38,00
La Possa, Cinque Terre 2019, <i>Bio</i> (Liguria) <i>(Albarola, Bosco, Rossese Bianco, Frapelao. Barique)</i>	60,00
Vermentino San Ferdinando 2018 (Toscana) <i>(100% Vermentino. Weiße Blüten, Akazienhonig und tropische Früchte. Frisch und trotzdem ausgewogen.)</i>	37,00
Vernaccia San Gimignano Frammenti 2018 (Toscana) <i>(100% Vernaccia. Sehr frisch, mit dem typischen Aroma von Wildblumen und Kräutern.)</i>	36,00
Chardonnay I Maremmani Podere Montale 2020 (Toscana) <i>(100% Chardonnay. Voll im Geschmack, anhaltend, weich aber mit guter Säure)</i>	40,00
Verdicchio Superiore Riserva Stefano Antonucci Santa Barbara 2017 (Marche) <i>(100% Verdicchio. Fruchtig, mit Zitrusnoten und nussigen Aromen. Weicher und intensiver Geschmack.)</i>	41,00
Verdicchio Terre Silvate La Distesa 2019 <i>Bio</i> (Marche) <i>(Cuvée: 95%Verdicchio, 5%Trebiano. Grüner Apfel, frische Wildblumen, Mandeln und frische Kräuter. Würzig, elegant und langanhaltend.)</i>	42,00
Trebiano d'Abruzzo Cirelli <i>Organic Wine</i> 2018 (Abruzzo) <i>(100%Trebiano. Noten von Land und Meer auf einem fruchtigen, fast exotischen Hintergrund.)</i>	38,00*
Trebiano d'Abbruzzo Riserva "Marina Cvetic" Misciarelli 2018 (Abruzzo) <i>(Trebiano 100%. Barique. Noten von großem Charakter, in denen florale Aromen und intensive Empfindungen von Karamell und Honig neben einem Hauch von reifen Früchten zu finden sind)</i>	89,00*
Pecorino Cirelli <i>Organic Wine</i> 2018 (Abruzzo)	38,00

(100% Pecorino. Exotische Früchte und blumige Noten von Weißdorn. Frischer, gut ausgewogener Geschmack.)

Òtre Falanghina Teanum 2019 (Puglia) 39,00

(100% Falanghina. Komplexe fruchtige und blumige Aromen wie Pfirsich, Jasmin und Zitrus. Frisch, mineralisch und mit Kräuternoten von Thymian und Salbei.)

Fiano di Avellino C. Picariello 2018 (Campania) 51,00

(100% Fiano. Wildblumen, Apfel, Rosmarin und Trockenfrüchte. Frisch und würzig.)

Greco di Tufo C. Picariello 2018 (Campania) 48,00

(100% Greco. Zitrusnoten mischen sich perfekt mit ausgewogenen fruchtigen und mineralischen Düften.)

Tupello, Sancho Panza 2017 (Campania) Orange 55,00

(100% Fiano)

Chardonnay Planeta 2018 (Sicilia) 65,00

(100% Chardonnay. In Barrique ausgebaut. Intensiv, breit und komplex, mit einem Hauch von weißen Blüten, exotischen Früchten, Zitruschalen, Butter, Honig und Ingwer. Rund, cremig, aber frisch, mit ausgewogenem, mineralischem Geschmack.)

Quarant'anni Riserva Colombabianca 2017 (Sicilia) 58,00

(Cuvée: 70% Grillo, 30% Zibibbo. In Barrique ausgebaut. Trockenfrüchte gemischt mit reifen Früchten und Vanille. Bemerkenswerte Säurestruktur, gutes Gleichgewicht und gute Mineralität.)

COS Pithos Bianco 100% Grecanico Orange Wein 2018 (Sicilia) 61,00

(100% Grecanico. Amphorenwein. Aromen von gelbem Pfirsich, Aprikose und getrockneten Früchten. Frisch und säurehaltig, aber auch weich und reif.)

Vermentino Orriu 2018 (Sardegna) 39,00

(100% Vermentino. Nuancen von mediterranen Gewürzen und duftenden Aromen, von gelben Früchten, kombiniert mit komplexen Balsamico-Noten im Abgang. Er ist vollmundig und aromatisch, von guter Länge.)

Aldo Viola Biancoviola, 2018, Bio (Sicilia) 43,00

(Grillo, Catarratto, Grecanico)

ROSSI
(Rotwein)

<i>Pinot Nero Riserva Mazon 2014 (Trentino Alto Adige - Südtirol)</i>	65,00
<i>(100% Pinot Noir. Duft nach Unterholz, Beeren und Kirschen, süß und reif. Warm, harmonisch, rund, reich an Nuancen, komplex und samtig im Abgang.)</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Mosconi 2012 (Veneto)</i>	95,00
<i>(Cuvée: 50% Corvinone, 30% Croatina, 5% Osoleta, 5% Rondinella. In Barrique 24 Monate ausgebaut, schwarze Johannisbeere und Brombeere, Wildkräuter, Lakritz und auch schwarzer Pfeffer. Voll, mit weichen Tanninen.)</i>	
<i>Valpolicella Superiore Mosconi 2014 (Veneto)</i>	55,00
<i>(Cuvée: Corvina 50%, Corvinone 30%, Croatina 10%, Oseleta 5%, Rondinella 5%. Reife Pflaumen und Beeren, Pfeffer und Kaffee, Lakritz. Am Gaumen gut strukturiert, mit weichen Tanninen, leicht balsamischer Abgang.)</i>	
<i>Vecchio Grion Rosso Veneto 2016 (Veneto)</i>	90,00
<i>(Cuvée: 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Himbeeren, Vanille, Rosmarin. Sehr eleganter Wein. Ausgewogene Tannine und Säure.)</i>	
<i>Cabernet Franc Tenuta l'Armonia Brio Pop Bio 2016 (Veneto)</i>	37,00
<i>(Cuvée: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Barbera. Nuancen von gelbem Fruchtfleisch. Blumig, leicht würzig. Süffig und dynamisch. Frisch, trocken und vollmundig.)</i>	
<i>Nebbiolo Mesdì 460 Casina Bric 2019 (Piemonte)</i>	44,00
<i>(100% Nebbiolo. Mittlerer Körper, sanfte Tannine, schöne Mischung aus frischem Obst und Gewürzen.)</i>	
<i>Barbaresco Casina Bric Riserva 2013 (Piemonte)</i>	76,00
<i>(100% Nebbiolo. Töne von roten Früchten in Marmelade, Balsamico und leichten Noten geräuchert.)</i>	
<i>Barolo Casina Bric 460 2013 (Piemonte)</i>	84,00*
<i>(100% Nebbiolo. Aromen von roten Früchten und Gewürzen, mit einer schönen mineralischen Textur. Säure ist gut gemischt mit Tanninen, weiche, fruchtige Note.)</i>	
<i>Dolcetto d'Alba Altare Dogliani 2018 (Piemonte)</i>	45,00
<i>(100% Dolcetto. Reife, rote Früchte und zarte blumige Düfte. Am Gaumen ist er frisch, gefällig, mit einem Hauch von Mandeln im Abgang.)</i>	

Barbera d'Alba Bruno Rocca 2017 (Piemonte) <i>(100% Barbera. Pflaumen- und Unterholzaroma. Dominante Säurestruktur.)</i>	46,00
Brunello di Montalcino Casanova dei Neri 2013 (Toscana) <i>(100% Sangiovese Grosso. Marasca-Kirsche, violette und rote Früchte. Große tanninhaltige Finesse. Jung, aber gut ausgebaut und elegant.)</i>	91,00
Chianti San Ferdinando Podere Gamba 2016 (Toscana) <i>(Cuvée: 85% Sangiovese, 15% Pugnitello. Elegante Nuancen von dunkelfleischigen Früchten, Kaffee und Lakritz. Weiche Tannine. Harmonisch und lang anhaltend.)</i>	40,00
Morellino di Scansano Du Galli Bio 2017 (Toscana) <i>(100% Sangiovese. Kirsch- und Veilchenaromen mit einem leicht würzigen Touch. Am Gaumen machen der mittlere Körper und die Frische den Geschmack sehr ausgewogen und süffig.)</i>	35,00
Cesanese Superiore Olevano Romano Giacobbe 2018 (Lazio) <i>(100% Cesanese di Affile. Autochthone Traube. Komplexes und fruchtiges Bouquet, Pfeffer und Eukalyptus. Frischer, dynamischer und tanninhaltiger Wein.)</i>	39,00
Sagrantino di Montefalco "Collenottolo" Tenuta Bellafonte 2013 (Umbria) <i>(100% Sagrantino. Waldeeren, Lavendel, und Weihrauch. Vollmundiger Geschmack, mit dominanten, aber gut abgerundeten Tanninen.)</i>	65,00
Montepulciano d'Abbruzzo Cirelli Bio 2017 (Abruzzo) <i>(100% Montepulciano. Intensiv und elegant. Kleine rote Früchte, blumige Noten, schöne Tiefe. Vollmundig, weich und süffig.)</i>	41,00
Primitivo Lirica Produttori di Manduria 2017 (Puglia) <i>(100% Primitivo. Reichhaltig und würzig mit einem Hauch von roten Früchten, Schokolade und süßen Gewürzen. Aromatische Kräuter und Balsamico. Warme, reichhaltige, gute Tannine.)</i>	38,00
Nero d'Avola Marabino Rosso di Contrada Bio 2016 (Sicilia) <i>(100% Nero d'Avola. Umhüllende Aromen von Sauerkirschen und roten Früchten mit blumigen Noten und Pfeffer. Der Geschmack ist frisch und reichhaltig, gekennzeichnet durch eine lebendige Tanninstruktur.)</i>	42,00
Perricone Resilience Colomba Bianca 2018 (Sicilia) <i>(100% Perricone. Typische Noten von Schwarzkirsche, kleinen Beeren und Hagebutte. Warm und vollmundig mit weichen Tanninen.)</i>	40,00
Etna Rosso Pistus "I Custodi delle Vigne dell'Etna" 2017 (Sicilia) <i>(Cuvée: 80% Nerello Mascarese, 20% Nerello Cappuccio. Fruchtig und erdig mit einer Kirschnote, balsamisch und mit besonderer Würze.)</i>	48,00

VINI DOLCI
(Süßwein)

Gewürztraminer Vendemmia Tardiva “Roen” **55,00**
Tramin 2018(Alto Adige Südtitol)

(Cuvée: 90% Gewürztraminer, 10% Riesling. Kandierte Früchte, und ein Hauch von Honig. Zitrusfrüchte und eine sehr zarte Endschärfe. Im Mund ist er fein und elegant, sehr ausgewogen, mit Weichheit und Frische in perfekter Balance.)

Passito di Pantelleria Ben Rey Donnafugata (Sicilia) **60,00**

(100% Zibibbo. Nuancen von Aprikose und Pfirsich, getrockneten Feigen und Honig, aromatische Kräuter, mit mineralischer Note. Perfekte Verschmelzung von Süße und Vollmundigkeit.)

MATERIA BAR

<i>Amaro Del Capo</i>	5,00
<i>Grappa Verdicchio Major Distillerie</i>	5,00
<i>Grappa Riserva Amarone Barrique Distillerie Bottega</i>	7,00
<i>Grappa Invecchiata da Prosecco 100 anni Maestri</i>	10,00
<i>Sambuca Molinari</i>	5,00
<i>Martini Bianco</i>	6,00
<i>Liquore Amaretto Piolo Max Great Taste</i>	8,00
<i>Vodka Moskovskaya</i>	7,00
<i>The Yamazaki Whisky</i>	18,00
<i>Monkey Shoulder Blended Malt Scotch Whisky</i>	10,00
<i>Coca Cola</i>	3,50
<i>Chinotto Sal Pellegrino</i>	3,60
<i>Crodino</i>	3,50

Caffe

Cappuccino