

## 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 Lavi 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)

Prosecco Extra Dry 100% Glera Ponte (Veneto)	5,00
Spumante Lavì Rosè extra Dry Colombabianca (Sicilia)	7,00
Pinot Grigio Cà di Rajo 2022 (Veneto)	5,40
Souvigner Gris 2021 (Veneto)	5,60
Montepulciano D'Abruzzo Feudo Antico 2018 Bio (Abruzzo)	5,70
Aglianico Vigne Sannite 2016 (Campania)	5,80
Moscato D'Asti Vigne Senza Nome Braida 2021 (Piemonte)	8,00

## VINI IN BOTTIGLIA

(FLASCHE)

BOLLICINE (Schaumwein)

Spumante Prosecco di Valdobbiadene-Conegliano Giustino B. (Veneto) (100% Glera)	50,00
Champagne Gosset Extra Brut (100% Chardonnay)	83,00
Champagne Pol Roger Brut Vintage Blanc 2013 (60% Pinot Noir und 40% Chardonnay)	140,00
Champagne Louis Roederer Brut Premier (40% Pinot noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier)	80,00
Franciacorta Brut La Montina (Lombardia) ( <u>Cuvée</u> : Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%)	60,00
Ancestrale Blanc de Blancs Spumante Metodo Classico Castello di Stefanago Brut Bio (Lombardia) ( <u>Cuvée</u> : Muller Thurgau, Chardonnay und Riesling)	62,00
Spumante Extra Brut Rosè Cà di Rajo Millesimato (Veneto) ( <u>Cuvée</u> : Glera, Raboso del Piave)	38,00
Prosecco Extra Dry Ponte 100% Glera (Veneto)	30,00

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 2020 (Friuli Venezia Giulia)** 42,00  
(100% Friulano. Mittlerer bis hoher Alkoholgehalt, sehr runder Körper, mit Bittermandelaroma. Straffe ausgewogene Säure.)

**Ribolla Gialla Primosic 2019 (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 2019 (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' Jolero della Lupa 2020 (Lombardia)** 38,00  
(100% Turbiana, Melone, Mandarine, Grapefruit, Spur von Minze und einigen floralen Noten. Herzhaft, frisch und mineralisch.)

<b>Gavi di Gavi La Caplana 2021 (Piemonte)</b>	<b>50,00</b>
(100% Cortese, strohgelbe Farbe von guter Intensität und guter Konsistenz. In der Nase ist er intensiv, komplex mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, weißen Blumen und reifen Früchten mit starken, fast aromatischen Noten. Im Mund ist er angenehm frisch, schmackhaft, ausgewogen, mit einer bemerkenswerten Struktur und einer guten Nachhaltigkeit am Gaumen)	
<b>Pinot Grigio Cà di Rajo 2020 (Veneto)</b>	<b>33,00</b>
(100% Pinot Grigio. Wilde Rose, Orangenblüte, exotische Früchte, Zitrus und Marille.)	
<b>Bianco Crestan Davide Spillare Bio, 2017 (Veneto)</b>	<b>39,00</b>
(100% Garganega. Intensiv, mit einem Bouquet, das von würzig bis floral reicht.)	
<b>Possa, Cinque Terre 2019, Bio (Liguria)</b>	<b>60,00</b>
(Albarola, Bosco, Rossese Bianco, Frapelao. Barique. frisch und leicht, mit einem würzigen Nachgeschmack und mediterranen Noten.)	
<b>Vermentino San Ferdinando 2019 (Toscana)</b>	<b>38,00</b>
(100% Vermentino. Weiße Blüten, Akazienhonig und tropische Früchte. Frisch und trotzdem ausgewogen.)	
<b>Vernaccia San Gimignano La Gentilesca 2018 (Toscana)</b>	<b>41,00</b>
(100% Vernaccia. Sehr frisch, mit dem typischen Aroma von Wildblumen und Kräutern.)	
<b>Verdicchio Superiore Riserva Stefano Antonucci Santa Barbara 2017 (Marche)</b>	<b>41,00</b>
(100% Verdicchio. Fruchtig, mit Zitrusnoten und nussigen Aromen. Weicher und intensiver Geschmack.)	
<b>Verdicchio Terre Silvate La Distesa 2020 Bio (Marche)</b>	<b>42,00</b>
(Cuvée: 95%Verdicchio, 5%Trebbiano. Grüner Apfel, frische Wildblumen, Mandeln und frische Kräuter. Würzig, elegant und langanhaltend.)	
<b>Verdicchio Gli Eremi, La Distesa 2020 Bio (Marche)</b>	<b>50,00</b>
(100% Verdicchio. Dieser Wein stammt aus einem 0,5 ha großen Weinberg, der 1980 gepflanzt wurde und im Cru San Michele nach Süden ausgerichtet ist. Er ist der ikonischste Weißwein des Sortiments, des Gebiets und der höchste Ausdruck des Verdicchio in seiner ganzen Entwicklungsfähigkeit. Spontan im Holz vergoren und mindestens 18 Monate in Eichenfässern gereift, vereint er in sich alles, was zu einem der besten italienischen Weißweine gehört: Kraft, Komplexität, Vitalität und Geschmack. Weltweit werden nur 3500 bt produziert).	

<b>Trebbiano d'Abruzzo Cirelli Organic Wine 2020 (Abruzzo)</b> (100% Trebbiano. Noten von Land und Meer auf einem fruchtigen, fast exotischen Hintergrund.)	<b>38,00</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe 2017 Bio (Abruzzo)</b> (Trebbiano 100%. Strohgelb, in der Nase ein Bouquet von gelben Früchten und aromatischen Kräutern. Am Gaumen öffnet er sich mit großer Frische und Geschmack und guter Struktur. Er entwickelt sich mit deutlichen Fruchtnoten, die mit großer mineralischer, harmonischer und anhaltender Dynamik abschließen. Großer Geschmacks Genuss)	<b>98,00</b>
<b>Pecorino Casadonna Reale Terre Aquilane</b> (100% Pecorino. Ein hochgelegener Pecorino, der zwischen dem Alto Sangro und dem Altopiano delle Cinque Miglia aus der Begegnung mit dem tristellierten Chefkoch Niko Romito entstanden ist. Limitierte Auflage für einen Sammlerwein)	<b>120,00</b>
<b>Pecorino Cirelli Organic Wine 2018 (Abruzzo)</b> (100% Pecorino. Exotische Früchte und blumige Noten von Weißdorn. Frischer, gut ausgewogener Geschmack.)	<b>38,00</b>
<b>Falanghina del Sannio Lazzarella 2021 (Campania)</b> (100% Falanghina. Komplexe fruchtige und blumige Aromen wie Pfirsich, Jasmin und Zitrus. Frisch, mineralisch und mit Kräuternoten von Thymian und Salbei.)	<b>33,00</b>
<b>Fiano di Avellino C. Picariello 2020 (Campania)</b> (100% Fiano. Wildblumen, Apfel, Rosmarin und Trockenfrüchte. Frisch und würzig.)	<b>45,00</b>
<b>Greco di Tufo C. Picariello 2020 (Campania)</b> (100% Greco. Zitrusnoten mischen sich perfekt mit ausgewogenen fruchtigen und mineralischen Düften.)	<b>43,00</b>
<b>Tufiello, Sancho Panza 2017 (Campania) Orange</b> (100% Fiano. Bouquet von reifen Zitrusfrüchten, Heu, Salz und gelben Blüten auf einem Hintergrund von Trockenfrüchten)	<b>55,00</b>
<b>Fiano Menfi Planeta Cometa 2016 (Sicilia)</b> (100% Fiano. Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Zwischen Ginsterblüten und Thymian lassen sich zarte Aromen von Kamille, Heu und Mandarine ausmachen. Mineralischer Gaumen mit Spuren von lebendiger Würze)	<b>63,00</b>
<b>Chardonnay Planeta 2020 (Sicilia)</b> (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.)	<b>65,00</b>

<b>Quarant'anni Riserva Colombabianca 2017 (Sicilia)</b> (Cuvée: 70% Grillo, 30% Zibibbo. In Barrique ausgebaut. Trockenfrüchte gemischt mit reifen Früchten und Vanille. Bemerkenswerte Säurestruktur, gutes Gleichgewicht und gute Mineralität.)	<b>58,00</b>
<b>Magico Bianco Fabio Ferracane 2022, Bio (Sicilia)</b> (100% Grillo. Einzigartiger Geschmack, würzig und richtig aromatisch, mit angenehmen Zitrus- und Pfirsichnoten. Das Ergebnis ist ein Wein, der am Gaumen ein angenehmes Gefühl von Frische vermittelt.	<b>43,00</b>
<b>Lucido Resilience, Colombabianca, 2020 (Sicilia)</b> (100% Catarratto. Herzhaft und ganz frisch, blumen- und fruchtig.)	<b>45,00</b>
<b>Il Bianco di Marilina 2016 (Sicilia)</b> (100% Grecanico. Im Barrique. Gelbe Blüten, wunderschöne Töne von reifen Früchten Geschmack: Rund, voll, konsistent, würzig, würzig.)	<b>80,00</b>
<b>Aranzu, Raica, 2020, Bio (Sardegna)</b> (Vermentino, Samidano, Nuragus. Ein angenehmer Zitrusduft, durchsetzt mit salzigen Wellen, versetzt Sie sofort in die Inselatmosphäre, das Gefühl von Salzigkeit und Sand ist sehr markant, es scheint, als wären Sie wirklich am Meer, um Tellins aufzusammeln; ein Hauch von Macchia, Lentisk, Thymian, Lorbeer, dann gelbe Orange und Mandarine, ein Hauch von Haselnuss kommt hinzu)	<b>44,00</b>
<b>Vermentino Orriu 2018 (Sardegna)</b> (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.	<b>39,00</b>

**ROSSI**  
(Rotwein)

<b>Pinot Nero Riserva Mazon 2014 (Trentino Alto Adige - Südtirol)</b>	<b>80,00</b>
(100% Pinot Noir. Duft nach Unterholz, Beeren und Kirschen, süß und reif. Warm, harmonisch, rund, reich an Nuancen, komplex und samtig im Abgang.)	
<b>Teroldego Foradori 2021 (Trentino Alto Adige - Südtirol)</b>	<b>58,00</b>
(100% Teroldego. Intensives, dichtes Bouquet, in dem der weinige Auftakt allmählich in deutlicher ausgeprägte Noten von Graphit, Beeren und Erde übergeht. Am Gaumen ist er breiig, aber gleichzeitig agil und spritzig, mit einer fast unwiderstehlichen Trinkbarkeit. Frucht, salzige Dehnung, angenehme tanninhaltige Reibung: eine vollständige und zentrierte Flüssigkeit. Ein Beispiel dafür, wie landwirtschaftliche Gesten in Kreativität umgewandelt werden können.	
<b>Amarone della Valpolicella Mosconi 2012 (Veneto)</b>	<b>95,00</b>
(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.)	
<b>Valpolicella Superiore Mosconi 2014 (Veneto)</b>	<b>55,00</b>
(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.)	
<b>Vecchio Grion Rosso Veneto 2016 (Veneto)</b>	<b>90,00</b>
(Cuvée: 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Himbeeren, Vanille, Rosmarin. Sehr eleganter Wein. Ausgewogene Tannine und Säure.)	
<b>Cabernet Franc Tenuta l'Armonia Brio Pop Bio 2016 (Veneto)</b>	<b>45,00</b>
(Cuvée: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Barbera. Nuancen von gelbem Fruchtfleisch. Blumig, leicht würzig. Süffig und dynamisch. Frisch, trocken und vollmundig.)	
<b>Nebbiolo Mesdi 460 Casina Bric 2019 (Piemonte)</b>	<b>48,00</b>
(100% Nebbiolo. Mittlerer Körper, sanfte Tannine, schöne Mischung aus frischem Obst und Gewürzen.)	
<b>Nebbiolo d'Alba Bruno Giacosa 2018 (Piemonte)</b>	<b>70,00</b>
(Intensiv, zart, nach Veilchen und anderen Trockenblumen, süßen Gewürzen und balsamischen Noten. Geschmack: Voll, angenehm tanninhaltig, fein, elegant und ausgewogen.)	

<b>Barolo 460 Casina Bric 2015 (Piemonte)</b>	<b>105,00</b>
(100% Nebbiolo. Traditionell sowohl bei der Zusammenstellung der verschiedenen Weinberge von Casina Bric als auch bei der Weinbereitung, die 35/40 Tage lang in Beton mit eingetauchter Kappe (Zaun) stattfindet. Verfeinerung in slawonischen Eichenfässern. Streng und elegant, lila und Unterholz. Sehr langer Abgang.)	
<b>Barolo Diego Conterno 2017 (Piemonte)</b>	<b>97,00</b>
(100% Nebbiolo. Die Aromen sind tief und anhaltend, mit Noten von Pflaume und reifer Schwarzkirsche, die sich mit würzigen Noten von Vanille und Kaffee vermischen.)	
<b>Barbera d'Alba Bruno Rocca 2017 (Piemonte)</b>	<b>46,00</b>
(100% Barbera. Pflaumen- und Unterholzaroma. Dominante Säurestruktur.)	
<b>Brunello di Montalcino Villa Poggio Salvi 2016 (Toscana)</b>	<b>91,00</b>
(100% Sangiovese Grosso. Marasca-Kirsche, violette und rote Früchte. Große tanninhaltige Finesse. Jung, aber gut ausgebaut und elegant.)	
<b>Brunello di Montalcino Casanova di Neri 2015 (Toscana)</b>	<b>110,00</b>
(100% Sangiovese. Nach 45-monatiger Reifung in großen Fässern drückt er sich in einem reichen Bouquet aus roten Früchten, Feuerstein, Tabak und Unterholz und in einem harmonischen, robusten und konsistenten Schluck aus)	
<b>Chianti San Ferdinando Podere Gamba 2016 (Toscana)</b>	<b>46,00</b>
(Cuvée: 85% Sangiovese, 15% Pugnitello. Elegante Nuancen von dunkelfleischigen Früchten, Kaffee und Lakritz. Weiche Tannine. Harmonisch und lang anhaltend.)	
<b>Chianti Classico Istine 2019 (Toscana)</b>	<b>58,00</b>
(95% Sangiovese, 5% Merlot. Fruchtig, wo die Kirsche im Alkohol hervortritt, aber auch Spuren von Veilchen und Johannisbeeren, ein Hauch von Tabak, Rustikal mit großen und weichen Früchten)	
<b>Morellino di Scansano Du Galli Bio 2017 (Toscana)</b>	<b>39,00</b>
(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.)	
<b>Cesanese Superiore Olevano Romano Giacobbe 2018 (Lazio)</b>	<b>47,00</b>
(100% Cesanese di Affile. Autochthone Traube. Komplexes und fruchtiges Bouquet, Pfeffer und Eukalyptus. Frischer, dynamischer und tanninhaltiger Wein.)	
<b>Sagrantino di Montefalco "Collenottolo" Tenuta Bellafonte 2013 (Umbria)</b>	<b>65,00</b>
(100% Sagrantino. Waldeeren, Lavendel, und Weihrauch. Vollmundiger Geschmack, mit dominanten, aber gut abgerundeten Tanninen.)	

<b>Sagrantino di Montefalco Il Domenico Adanti 2009 (Umbria)</b>	<b>77,00</b>
(In großen Holzfässern für 30 Monate. Der Montefalco Sagrantino "Il Domenico" von Adanti ist eine Hommage an das umbrische Land, das rustikal, echt, intensiv und ausdrucksstark ist. Geschmack warm, robust, weich, elegant tanninhaltig und sehr harmonisch)	
<b>Montepulciano D'Abruzzo Emidio Pepe 2017</b>	<b>125,00</b>
(100% Intensives Rubinrot. In der Nase entwickeln sich Aromen von reifen roten Früchten mit einer weinigen und krautigen Note. Im Mund großer mineralischer Schwung, gute Tanninstruktur und voller Körper. Er verbreitet sich mit Ausgewogenheit und Kühnheit über fruchtige Schwingungen. Hartnäckig und harmonisch).	
<b>Primitivo Lirica Produttori di Manduria 2017 (Puglia)</b>	<b>43,00</b>
(100% Primitivo. Reichhaltig und würzig mit einem Hauch von roten Früchten, Schokolade und süßen Gewürzen. Aromatische Kräuter und Balsamico. Warme, reichhaltige, gute Tannine.)	
<b>Perricone Resilience Colomba Bianca 2019 (Sicilia)</b>	<b>40,00</b>
(100% Perricone. Typische Noten von Schwarzkirsche, kleinen Beeren und Hagebutte. Warm und vollmundig mit weichen Tanninen.)	
<b>Etna Rosso Pistus "I Custodi delle Vigne dell'Etna" 2017 (Sicilia)</b>	<b>46,00</b>
(Cuvée: 80% Nerello Mascarese, 20% Nerello Cappuccio. Fruchtig und erdig mit einer Kirschnote, balsamisch und mit besonderer Würze.)	

**VINI DOLCI**  
(Süßwein)

<b>Gewürztraminer Vendemmia Tardiva "Roen" Tramin 2014 (Alto Adige Südtirol)</b>	<b>55,00</b>
(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.)	
<b>Passito di Pantelleria Ben Rey Donnafugata (Sicilia)</b>	<b>60,00</b>
(100% Zibibbo. Nuancen von Aprikose und Pfirsich, getrockneten Feigen und Honig, aromatische Kräuter, mit mineralischer Note. Perfekte Verschmelzung von Süße und Vollmundigkeit.)	

## MATERIA BAR

Amaro italiano	6,00
Caffè Borghetti Liquore	1,50
Grappa Diciotto Lune	8,00
Grappa di Amarone Giare	15,00
Grappa Berta Invecchiata Riserva (Nebbiolo, Barbera) 1997	14,00
Grappa Nonnino Bianca	6,00
Sambuca Molinari	5,00
Martini Bianco	6,00
Liquore Amaretto del Duca	8,00
Vodka Moskovskaya	7,00
The Yamazaki Whisky	18,00
Monkey Shoulder Blended Malt Scotch Whisky	10,00
Coca Cola	3,50
Chinotto Sal Pellegrino	3,60
Crodino	3,50
Caffè	2,50
Cappuccino	3,60