

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>	5,50
<i>Spumante Lavi Rosè Extra Dry Colombabianca (Sicilia)</i>	7,00
<i>Franciacorta Brut La Montina (Lombardia)</i>	10,00
<i>Campari/Aperol Spritz (mit Prosecco)</i>	7,60
<i>Campari Soda</i>	7,00
<i>Hugo</i>	7,50
<i>Schremser Bier Klein/Groß</i>	3,50/4,40
<i>Gold Kehl Chen Cider Apfel</i>	3,50
<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>	4,00
<i>Limonata</i>	3,50

VINI AL BICCHIERE

(GLAS)

Prosecco Extra Dry 100% Glera Ponte (Veneto)	5,50
Spumante Lavì Rosè extra Dry Colombabianca (Sicilia)	7,50
Sauvignon Cà di Rajo 2021 (Veneto)	5,80
Catarratto Farah, Musita 2022 (Sicilia)	5,70
Valpolicella Val dei Mulini 2017 (Veneto)	6,00
Nero d'Avola Rabàh Musita (Sardegna)	5,70
Aglianico Rosato Vigne Sannite 2022 (Campania)	5,50
Moscato D'Asti Vigne Senza Nome Braida 2021 (Piemonte)	8,00

VINI IN BOTTIGLIA

(FLASCHE)

BOLLICINE (Schaumwein)

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) (Cuvée: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%)	60,00
Ancestrale Blanc de Blancs Spumante Metodo Classico Castello di Stefanago Brut Bio (Lombardia) (Cuvée: Muller Thurgau, Chardonnay und Riesling)	65,00
Castello di Stefanago- Ancestrale Brut Pinot Noir 48 (100% Pinot Nero. Ausgewogen. Reife, saftige Frucht und Briochenoten)	58,00

ROSATI

(Rosé)

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 Rostnoten.)

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

Ribolla Gialla Gigante 2022 (Friuli Venezia Giulia) 40,00
(100% Ribolla Gialla. Junger, frischer und süffiger Weißwein. Zitrusnuancen, frisches Obst und weiße Blumen)

Inama Soave Classico Foscari 2020 (Veneto) 49,00
(100% Garganega. Er öffnet sich frisch, mineralisch, tiefgründig, mit Aromen von Wildblumen (Holunderblüten, Iris, Kamille). Am Gaumen ist er reichhaltig, komplex und vielschichtig mit einem Nachgeschmack von Mandeln)

Timorasso Derthona Tenuta Garetto 2021 (Piemonte) 51,00
(100% Timorasso. Er duftet nach Weißdornblüten und gelben Früchten: Am Gaumen ist er schlank und duftig mit einer feinen würzigen Note, die auch im zitrusartigen Abgang dominant bleibt. Der Timorasso ist eine der alten weißen Rebsorten, die das Piemont bevölkern).

Sauvignon Marca Trevigiana IGT Ca' di Rajo 2019 (Veneto) 35,00
(100% Sauvignon. Zitrusnoten von rosa Grapefruit, Ananas, Pfeffer und eine Spur von Tomatenrispe. Frisch und fruchtig.)

Pinot Bianco Meran 2022 (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 2022 (Lombardia) (100% Turbiana. Melone, Mandarine, Grapefruit, Spur von Minze und einigen floralen Noten. Herzhaft, frisch und mineralisch)	38,00
Gavi di Gavi La Caplana 2021 (Piemonte) (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)	50,00
Vitovska Kante 2019 (Friuli-Venezia Giulia) (100% Vitovska. Der Wein ist sehr strukturiert und von ausgezeichneter Geschmeidigkeit. Seine Eigenschaften von Geschmack und Frische machen ihn zum idealen Begleiter von Fischgerichten.	65,00
Pinot Grigio Jermann 2022 (Friuli-Venezia Giulia) (100% Pinot Grigio. Frisch in seinen Erinnerungen an Zitrusfrüchte und endet dann in Richtung aromatischer Kräuter und mineralischer Noten. Der Geschmack ist weich, in enger Balance mit der würzig-mineralischen Kombination und mit einem angenehm fruchtigen Abgang..)	57,00
Kellerei Terlan Terlaner Cuvèe 2022 (Südtirol) (30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc, 60% Weißburgunder. Der Terlaner Cuvée zeichnet sich vor allem durch ein Bouquet von grünem Apfel und weißem Pfirsich, aber auch durch eine feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze aus. Geschmack: Das Pfirsicharoma ist auch am Gaumen deutlich spürbar, was diesem Wein viel Lebendigkeit verleiht)	55,00
Possa, Cinque Terre 2019, Bio (Liguria) (Albarola, Bosco, Rossese Bianco, Frapelao. Barrique. frisch und leicht, mit einem würzigen Nachgeschmack und mediterranen Noten.)	60,00
Vernaccia San Gimignano La Gentilesca 2018 (Toscana) (100% Vernaccia. Sehr frisch, mit dem typischen Aroma von Wildblumen und Kräutern.)	41,00
Verdicchio Superiore Riserva Stefano Antonucci Santa Barbara 2020 (Marche) (100% Verdicchio. Fruchtig, mit Zitrusnoten und nussigen Aromen. Weicher und intensiver Geschmack.)	50,00
Terre Silvate Marche Bianco 2020 Bio (Marche) (Cuvée: 95% Verdicchio, 5% Trebbiano. Grüner Apfel, frische Wildblumen, Mandeln und frische Kräuter. Würzig, elegant und langanhaltend.)	42,00
Verdicchio Gli Eremi, 2020 Bio (Marche) (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).	51,00

Pecorino Casadonna Reale Terre Aquilane 2018 (Abruzzo)	120,00
(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)	
Falaghina del Sannio Lazzarella 2021 (Campania)	33,00
(100% Falaghina. Komplexe fruchtige und blumige Aromen wie Pfirsich, Jasmin und Zitrus. Frisch, mineralisch und mit Kräuternoten von Thymian und Salbei.)	
Fiano di Avellino Picariello 2022 (Campania)	50,00
(100% Fiano. Wildblumen, Apfel, Rosmarin und Trockenfrüchte. Frisch und würzig.)	
Tufiello, Sancho Panza 2019 Orange (Campania)	55,00
(100% Fiano. Bouquet von reifen Zitrusfrüchten, Heu, Salz und gelben Blüten auf einem Hintergrund von Trockenfrüchten)	
Chardonnay Planeta 2020 (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.)	
Fiano Menfi Cometa Planeta 2021 (Sicilia)	63,00
(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.)	
Etna Bianco Alta Mora Cusumano 2021 (Sicilia)	56,00
Alta Mora" von Cusumano ist ein vulkanischer und mineralischer Wein aus Carricante, der an den Hängen des Vulkans angebaut, vinifiziert und in Stahl ausgebaut wird. Im Geruch zeigt er sich mit Noten von weißen Früchten, Feuerstein und aromatischen Kräutern. Der Geschmack bestätigt die rauchigen und mineralischen Empfindungen, kombiniert mit schöner Frische und Mineralität)	
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.)	
Il Bianco di Marilina 2018 (Sicilia)	70,00
(100% Grecanico. Im Barrique. Gelbe Blüten, wunderschöne Töne von reifen Früchten Geschmack: Rund, voll, konsistent, würzig, würzig.)	

ROSSI
(Rotwein)

Pinot Nero Riserva Mazon 2018 (Trentino Alto Adige - Südtirol)	96,00
(100% Pinot Noir. Duft nach Unterholz, Beeren und Kirschen, süß und reif. Warm, harmonisch, rund, reich an Nuancen, komplex und samtig im Abgang.)	
Teroldego Foradori 2021 (Trentino Alto Adige - Südtirol)	62,00
(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.	
Amarone della Valpolicella Mosconi 2013 (Veneto)	95,00
(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.)	
Valpolicella Superiore Mosconi 2017 (Veneto)	55,00
(Cuvée: 50%, Corvina 30% Corvinone, 10%, Croatina 5%, Oseleta 5%. Rondinella. Reife Pflaumen und Beeren, Pfeffer und Kaffee, Lakritz. Am Gaumen gut strukturiert, mit weichen Tanninen, leicht balsamischer Abgang.)	
Vecchio Grion Rosso Veneto 2020 (Veneto)	90,00
(Cuvée: 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Himbeeren, Vanille, Rosmarin. Sehr eleganter Wein. Ausgewogene Tannine und Säure.)	
Nebbiolo d'Alba Bricco Maiolica 2021 (Piemonte)	43,00
(rülpsend mit Noten von Himbeeren, Erdbeeren und roten Johannisbeere Geschmack: weich, frisch, delikat mit leichter Tanninstruktur)	
Barolo Elio Altare 2019 (Piemonte)	130,00
(100% Nebbiolo. voluminös & kräftigtanninreich & würzig)	
Barolo 460 Casina Bric 2015 (Piemonte)	105,00
(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.)	
Barolo Diego Conterno 2019 (Piemonte)	97,00
(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.)	
Barbaresco Fausoni Guido Rivella 2016 (Piemonte)	120,00
(Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. Die Nase ist voll und reichhaltig; sie äußert sich insbesondere durch Noten von kleinen roten Früchten, Lakritz und Kakao).	
Barbera d'Alba Bruno Rocca 2021 (Piemonte)	56,00
(100% Barbera. Pflaumen- und Unterholzaroma. Dominante Säurestruktur.)	

Brunello di Montalcino Castel Giocondo Frescobaldi 2016 (Toscana)	98,00
(100% Sangiovese. Angenehme fruchtige Noten (Beeren, reife rote Früchte) mit einer subtilen blumigen Note. Nach der Belüftung gibt der Wein würzige und balsamische Noten frei. Umhüllend und harmonisch und überrascht mit seiner Mineralität!)	
Brunello di Montalcino Casanova di Neri 2018 40 Anniversary (Toscana)	140,00
(Sangiovese Grosso 100%. gekennzeichnet durch Noten von kleinen roten Früchten, Granatapfel, Minze und Veilchen. Am Gaumen ist er lang, elegant und außerordentlich schmackhaft. Aristokratisch in seiner tanninhaltigen Textur, von großer Präzision).	
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019 (Toscana)	50,00
(10% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese. Der fruchtige Auftakt mit Noten von Brombeere und Schwarzkirsche weicht eleganten Vanillenoten mit leichten Nuancen von Tabak und weißem Pfeffer. Am Gaumen ist er warm, weich und rund).	
Chianti Classico Istine 2019 (Toscana)	58,00
(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)	
Montepulciano D'Abruzzo Cirelli 2021	35,00
(100% Intensives Rubinrot. Kleine rote Früchte in Konfitüre werden von pflanzlichen Noten flankiert, die eine schöne Tiefe erzeugen. usgewogen und zufriedenstellend, schließt er mit einem ausgezeichneten und anhaltenden Abgang.)	
Primitivo Lirica Produttori di Manduria 2017 (Puglia)	43,00
(100% Primitivo. Reichhaltig und würzig mit einem Hauch von roten Früchten, Schokolade und süßen Gewürzen. Aromatische Kräuter und Balsamico. Wärme, reichhaltige, gute Tannine.)	
Nero D'Avola Marabino Contrada 2018 (Sicilia)	50,00
(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.)	
Perricone Resilience Colomba Bianca 2019 (Sicilia)	40,00
(100% Perricone. Typische Noten von Schwarzkirsche, kleinen Beeren und Hagebutte. Warm und vollmundig mit weichen Tanninen.)	
Etna Rosso Alta Mora Cusumano 2019 (Sicilia)	46,00
(80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio. Fruchtig und erdig mit einer Kirschnote, balsamisch und mit besonderer Würze.)	
MAGNUM-FLASCHEN (1,5 lt)	
Schioppettino Bressan 2011	130,00
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018	80,00

VINI DOLCI (Süßwein)

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

MATERIA BAR

Acqua San Pellegrino	6,00
Acqua Panna	5,40
Amaro italiano	6,00
Amara Arance Rosse	8,00
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
Crodino	3,50
Espresso	3,20
Cappuccino	3,60
Americano	4,20