

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

Prosecco Extra Dry 100% Glera Ponte (Veneto)	5,50
Spumante Lavi Rosè Extra Dry Colombbianca (Sicilia)	7,50
Franciacorta Brut La Montina (Lombardia)	12,00
Campari/Aperol Spritz (mit Prosecco)	7,60
Campari Soda	7,00
Materia Kombucha (4 Sorten)	5,00
Hugo	7,50
Schremser Bier Klein/Groß	3,50/4,40
Gold Kehl Chen Cider Apfel	3,50
Martini Bianco	6,00
Negroni	11,00
Gin Tonic (Gin Mare)	13,00
Gin Tonic (Malfy Gin)	13,00
Crodino	4,00
Limonata	3,50

VINI AL BICCHIERE

(GLAS)

Franciacorta Brut La Montina (Lombardia)	12,00
Prosecco Extra Dry 100% Glera Ponte (Veneto)	5,50
Spumante Lavì Rosè extra Dry Colombabianca (Sicilia)	7, 50
Sauvignon Seriate Civa 2023 (Friuli Venezia Giulia)	5,80
Minutolo La Marchesana Valle d'Itria 2023 (Puglia)	5,70
Refosco dal Peduncolo Rosso Civa 2023 (Friuli Venezia Giulia)	6,00
Nero di Troia La Marchesana 2022 (Puglia)	5,90
Principe di Granatey Rosè 2023 (Sicilia)	5,50
Moscato D'Asti Vigne Senza Nome Braida 2021 (Piemonte)	9,00

VINI IN BOTTIGLIA

(FLASCHE)

BOLLICINE (Schaumwein)

Vesselle Georges, Brut Grand Cru, Grand Cru	60,00€
Pommery, Brut Apanage, Champagne	80,00
Pommery, Rosé Apanage, Champagne	120,00
Franciacorta La Montina Brut (Lombardia) (Cuvèe: 85% Chardonnay, Pinot Nero 15%)	65,00
Spumante Metodo Classico Calatroni Pinot64 Cuveè 2022 (Lombardia) (100%Pinot noir)	62,00
Spumante Metodo Classico Extra Brut Davide Spillare (Veneto) (Garganega, Durella)	75,00

ROSATI
(Rosé)

Fabio Ferracane – Camaleonte Natural Wein Rosato 2022 49,00
(Blend: Catarratto, Grillo, Nero d'Avola e Merlot)

La Distesa – Meticcio 2022 56,00
(Blend: San Giovese, Montepulciano, Verdicchio, Trebbiano)

BIANCHI
(Weißwein)

NORDITALIEN

Klin Primosic 2017 (Friuli Venezia Giulia) 90,00
(Blend: Sauvignon 50%, Chardonnay 20%, Ribolla Gialla 15%, Friulano 15%)

Malvasia Isidoro Polencic 2023 (Friuli Venezia Giulia) 41,00
(100% Malvasia)

Friulano Primosic 2022 (Friuli Venezia Giulia) 52,00
(100% Friulano)

Ribolla Gialla Primosic 2022 (Friuli Venezia Giulia) 44,00
(100% Ribolla Gialla)

Soave Classico Foscari Inama 2021 (Veneto) 58,00
(100% Garganega)

Soave Classico La Battistelle Montesei 2023 (Veneto) 49,00
(100% Garganega)

Timorasso Derthona Tenuta Garetto 2021 (Piemonte) 52,00
(100% Timorasso)

Gavi di Gavi La Caplana 2022 (Piemonte) 51,00
(100% Cortese)

Pinot Bianco Meran 2022 (Alto-Adige Südtirol) 46,00
(100% Pinot Bianco)

Lugana Ca' Jolero della Lupa 2022 (Lombardia) 39,00
(100% Turbiana)

Possa, Cinque Terre Bio 2021 (Liguria) 60,00
(Blend: Bosco 80%, Albarola 20%)

MITTELITALIEN

Vistamare Gaja Cà Marcanda 2022 (Toscana) 120,00
(60% Vermentino 40% Viognier)

Vernaccia San Gimignano La Gentilesca 2018 (Toscana) 42,00
(100% Vernaccia)

Vermentino Podere San Cristoforo Luminoso Bio 2023 (Toscana) 75,00
(85% Vermentino, 15% Trebbiano)

Terre Silvate Marche Bianco Bio 2021 (Marche) 43,00
(Blend: 95% Verdicchio, 5% Trebbiano)

**Fattoria Nanni, Arsicci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Superiore DOC, 2023 (Marche)** 45,00
(100% Verdicchio)

Trebbiano Raina Campo di Colonello 2022 (Abruzzo) 46,00
(100% Trebbiano Spoletino)

Pecorino Casadonna Reale Terre Aquilane 2018 (Abruzzo) 121,00
(100% Pecorino)

Pecorino Torre dei Beati Bio 2022 (Abruzzo) 47,00
(100% Pecorino)

SÜDITALIEN

Forastera Cenatiempo 2022 (Campania, Isola d'Ischia) 55,00
(100% Forastera)

Sancho Panza Il Tufiello Bio 2019 (Campania) 76,00
(100% Fiano)

Tocula Bianco Tenuta Conti di Anghirri 2023 (Campania) 53,00
(Blend: 80% Malvasia Candia 18 % Albana 2% Moscatella Gialla)

Greco di Tufo Ferrara 2022 (Campania) 63,00
(100% Greco di Tufo)

Chardonnay Planeta 2021 (Sicilia) 70,00
(100% Chardonnay)

Fiano Menfi Cometa Planeta 2021 (Sicilia) (100% Fiano)	73,00
Il Bianco di Marilina 2018 (Sicilia) (100% Grecanico)	70,00
Vermentino VRM Memorie di Vite 2020 (Sardegna) (100% Vermentino)	55,00
Aranzu Raica 2022 Orange (Sardegna) (Blend: 70% Vermentino, 20% Nuragus, 10% Semidano)	46,00

ROSSI
(Rotwein)

NORDITALIEN

Pinot Nero Riserva Mazon 2018 (Trentino Alto Adige - Südtirol) (100% Pinot Noir)	97,00
Amarone della Valpolicella Mosconi 2016 (Veneto) (Blend: 50% Corvinone, 30% Croatina, 5% Osoleta, 5% Rondinella)	103,00
Valpolicella Superiore Mosconi 2019 (Veneto) (Blend: 50%, Corvina 30% Corvinone, 10%, Croatina 5%, Oseleta 5%, Rondinella)	79,00
Vecchio Grion Rosso Veneto 2020 (Veneto) (Blend: 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc)	91,00
Barolo Gaja Dagromis 2020 (Piemonte) (100% Nebbiolo)	190,00
Barbera d'Alba Angelo Negro Bertu 2022 (Piemonte) (100% Barbera)	60,00
Barolo Gianni Gagliardo La Morra 2019 (Piemonte) (100% Nebbiolo)	96,00
Barolo Diego Conterno 2019 (Piemonte) (100% Nebbiolo)	98,00
Barbaresco Angelo Negro Basarin Riserva 2016 (Piemonte) (100% Nebbiolo)	120,00

MITTELITALIEN

Sassicaia Bolgheri Tenuta San Guido Doc 2021 (Toscana) (80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc)	399,00
Bolgheri Rosso Orio Podere il Castellaccio 2020 (Toscana) (Blend: 60% Cabernet Franc, 20% Merlot, 20% Syrah)	71,00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo Frescobaldi 2016 (Toscana) (100% Sangiovese)	98,00
Brunello di Montalcino Casanova di Neri 2018 (Toscana) (100% Sangiovese Grosso)	160,00
Antinori Tignaniello (79% Sangiovese, 13% Cabernet Sauvignon, 08% Cabernet Franc)	198,00
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020 (Toscana) (Blend: 10% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese)	52,00
Chianti Classico Istine 2019 (Toscana) (Blend: 95% Sangiovese, 5% Merlot)	59,00
Villa Liverzano, Rebello, Ravenna Rosso 2015 (Emilia Romagna) (70% San Giovese, 30% Merlot)	55,00
Villa Liverzano, DON, Ravenna Rosso IGT, 2015 (Emilia Romagna) (60% Cabernet Franc, 40% Carmenere)	64,00

SÜDITALIEN

Felline, Primitivo di Manduria Giravolta, Primitivo di Manduria DOC 2019 (100% Primitivo)	50,00
Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Vigneti Vumbaca 2020 (Calabria) (100% Gaglioppo)	85,00
Nerello Cappuccio I Custodi Bio 2020 (Sicilia) (100% Nerello Cappuccio)	63,00
Syrah Butirah Principi di Buttera 2021 (Sicilia) (100% Syrah)	45,00
Cannonau Memorie di Vite Quartomoro 2019 (Sardegna) (100% Cannonau)	55,00

VINI DOLCI (Süßwein)

Gewürztraminer Vendemmia Tardiva “Roen” Tramin 2014 (Trentino Alto Adige Südtirol) (Blend: 90% Gewürztraminer, 10% Riesling)	54,00
Passito di Pantelleria Ben Rey Donnafugata (Sicilia) (100% Zibibbo)	60,00

MATERIA BAR

Acqua San Pellegrino	6,00
Acqua Panna	5,40
Amaro italiano	6,00
Amara Arance Rosse	10,00
Caffè Borghetti Liquore	5,50
Grappa Sassicaia Jacopo Poli	14,00
Grappa Chardonnay Francoli	9,00
Grappa Nonnino	10,00
Grappa Chianti	7,00
Grappa Ginepro	9,00
Grappa Mugo	9,00
Grappa Giulia Berta Invecchiata Riserva (Nebbiolo, Barbera) 1997	15,00
Sambuca Molinari	5,00
Martini Bianco	6,00
The Yamazaki Whisky	18,00
Monkey Shoulder Blended Malt Scotch Whisky	10,00
Crodino	4,00
Espresso	3,20
Cappuccino	4,00
Americano	4,20