

Vini Bianchi - Weissweine

1dl

PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT 2016 - Selezione Da Roberto 5.50

Pinot Grigio mit delikatem Bouquet, als Aperitif und Essensbegleiter

CHARDONNAY SICILIA IGT 2016 - Feudo Arancio 6.60

Dieser frische, saftige Wein besitzt Aromen von reifen Äpfeln, etwas Pfirsich und Minze und wird als Aperitif, zu Antipasti und Primi Piatti genossen

Vini Rosé - Roséweine

1dl

PRIMITIVO ROSATO COREROSA IGT 2017 - Due Palme 6.50

Eleganter, fruchtiger, runder, beeriger Rosé aus der beliebten Sorte Primitivo

Vini Rossi - Rotweine

1dl

BARBERA PIEMONTE DOC 2015 - Selezione Da Roberto 6.50

Beeriger, fruchtiger Wein aus der typischen piemonteser Rebsorte

PRIMITIVO SALENTO DONCOSIMO IGP 2015/16 - Due Palme 7.50

Beerig, fruchtig und würzig; ideal zu Primi Piatti, Pizza und Fleischgerichten

TENUTE CHIPURU NEGROAMARO IGP 2016 - Due Palme 6.50

Beerig, fruchtig, weich und rund

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2016 - Benedetti 7.50

Feiner, eleganter, duftiger Wein aus autochthonen Rebsorten der Zone

ROSSO PICENO MARCHE DOC 2015 - Montecapone 7.50

Würziger, beeriger Wein mit Aromen von Kirschen und roten Beeren

MERLOT UMBRIA IGT 2015 - Todini 7.50

Intensiv fruchtiger, beeriger und weicher Wein mit Struktur und Würze

Toskanische TOP-Weine im Offenausschank!

CHIANTI CLASSICO DOCG 2016 - San Fabiano-Calcinai 7.90

Charaktervoller, intensiver und eleganter Classico aus der Gemeinde Castellina im Herzen des Chianti-Classico-Gebietes. Der Wein wird aus Sangiovese und etwas Canaiolo gekeltert und in mittelgrossen Eichenfässern ausgebaut. Er passt wunderbar zu Primi Piatti, Pizza und Fleischgerichten.

LE VOLTE TOSCANA IGT 2015 - Tenuta dell'Ornellaia 8.50

Dieser fruchtige, mittelschwere Wein besteht aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese und reift im kleinen Holzfass.

Vini Bianchi - Weissweine

7.5dl

Piemonte

ARNEIS ROERO DOCG 2017 - Palladino

45.—

Die klassische Piemonteser Weissweinsorte ergibt einen frischen, elegant fruchtigen Wein der sich ideal als Aperowein und Begleiter von Antipasti und Primi Piatti eignet.

Friuli - Venezia - Giulia

FRIULANO COLLIO DOC 2015 - Livon

57.—

Frischer, rassiger, fruchtiger Wein aus der traditionellen Sorte Friulano, angebaut im Stahltank und ideal zu Antipasti, Primi Piatti und weissem Fleisch.

Trentino

PINOT GRIGIO RISERVA DOC 2016 - Mezzacorona

49.—

Würziger, eleganter Pinot Grigio aus dem Trentino, angebaut im Stahltank und ideal zu Antipasti, Primi Piatti und weissem Fleisch.

Sardegna

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2016/17 - Pala

48.—

Delikat fruchtiger, saftiger, ausgewogener Wein mit Aromen von Pfirsichen, Blüten und Sanddorn. Idealer Begleiter von Primi Piatti, Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.

Vini Rossi - Rotweine

7.5dl

Piemonte

DOLCETTO D'ALBA DOC 2016 - Luigi Pira 51.—

Der beerige Dolcetto mit seiner kirschtigen Frucht passt sehr gut zu Antipasti und Primi Piatti, aber auch zu Pizza und Fleischgerichten.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC 2016 - Luigi Pira 68.—

Sehr fruchtige, würzige und elegante Barbera mit Kraft und Körper, ausgebaut in französischen Barriques, passend zu einer Vielzahl verschiedener Vor- und Hauptspeisen.

NEBBIOLO DELLE LANGHE DOC 2016 - Luigi Pira 69.—

Die Trauben für diesen Wein stammen von den jüngeren Rebstöcken aus den Barolo-Lagen. Im Gegensatz zum Barolo wird er nur für etwa ein Jahr im Eichenfass ausgebaut und überzeugt als Begleiter von Fleisch- und Wildgerichten mit klassischer Aromatik, kräftiger Struktur und Ausgewogenheit.

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA DOCG 2013 - Palladino 89.—

Dieser Barolo besitzt eine kräftige Aromatik mit Aromen von Waldbeeren, Teer und Lakritze, Fruchtsüsse, im Gaumen reifes Tannin, Frische und Ausgewogenheit.

Veneto

VALPOLICELLA RIPASSO

CROCE DEL GAL DOC 2011 - Benedetti 69.—

Vinifiziert aus den Sorten Corvina, Molinara, Rondinella und Negrara wird der Wein auf die Trester des Amarone gegeben. Diese „Ripasso“ genannte Massnahme gibt dem Wein etwas mehr Struktur und einen leichten Amarone-Touch. Ein eleganter Wein mit Aromen von Pflaumen, Kirschen und Gewürzen, der zu Vor- und Hauptspeisen passt.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

CROCE DEL GAL DOC 2009 - Benedetti 99.—

Intensiver und kräftiger Amarone, gekeltert aus angetrockneten Trauben der Sorten Corvina, Molinara, Rondinella und Negrara, mit grosser Struktur und Fülle. Passt zu Fleisch- und Wildgerichten und reifem Käse.

Toscana

CHIANTI CLASSICO DOCG 2016 - San Fabiano-Calcinaia 55.50

Charaktervoller, intensiver und eleganter Classico aus der Gemeinde Castellina in Chianti. Aus Sangiovese und etwas Canaiolo gekeltert und in mittelgrossen Eichen-fässern ausgebaut, passt der Wein wunderbar zu Primi Piatti, Pizza und Fleischgerichten.

CHIANTI CLASSICO DOCG 2016 (Magnum 150cl) 125.—

GRAN SELEZIONE CELLOLE DOCG 2013

CHIANTI CLASSICO - San Fabiano-Calcinaia 66.—

Gran Selezione: die Spitze der Qualitätspyramide!

Intensiv beerige Frucht, stützende Säure, präsent, reifes Tannin sowie kräftige Struktur sind die Merkmale dieses Weins, der für 21 Monate in neuen und gebrauchten französischen Eichenbarriques reift. Begleitet kräftige Primi Piatti, Fleischgerichte und Käse.

GRAN SELEZIONE CELLOLE DOCG 2013 (Magnum 150cl) 175.—

SCIRÈ BOLGHERI DOC 2016/17 - Ceralti 54.—

Der Sciré besteht aus 70% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot und wird im Stahltank ausgebaut. Der Wein besticht durch jugendliche Frucht und grosse Trinkbarkeit und passt sehr gut zu vielen Gerichten der klassischen, italienischen Küche.

ALFEO BOLGHERI SUPERIORE DOC 2015 - Ceralti 75.—

Dieser Wein besteht aus 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc und besitzt Harmonie, beerige Frucht und reifes Tannin. Er reift für 12 Monate in teilweise neuen Barriques. Er begleitet kräftige Primi Piatti und Fleischgerichte, Wild und Lamm.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012 - Uccelliera 99.—

Eleganter, vielschichtiger, sortentypischer, charakteristischer Brunello mit allen Feinheiten eines reinsortigen Sangiovese Grosso. Der Ausbau erfolgt im grossen Eichenfass, der Wein harmoniert besonders gut mit Fleischgerichten, Wild, Lamm und Käse.

SANGIOVESE MONTECUCCO DOC 2015 - Amantis 66.—

Die ganze Leidenschaft von Paolo Vagaggini ist der Sangiovese. Mit seinen intensiven, beerigen, würzigen Weinen aus dem Süden der Toskana zeigt er die ganze Bandbreite dieser wunderbaren Rebsorte.

IPERIONE CABERNET FRANC IGT 2013 - Amantis 89.—

Der Iperione ist ausgewogen, sehr fruchtig mit Aromen von Waldbeeren, Minze und Gewürzen, im Gaumen mit angenehmer Fruchtsüsse, reifem Tannin und Frische. Ein harmonischer Wein mit langem Abgang und Struktur.

Puglia

SALICE SALENTINO DIONIS DOC 2014 - Cantine Due Palme 52.50

Die wichtigste Sorte der Region, der Negroamaro, drückt dem Wein ihren fruchtig, würzigen Stempel auf, dazu kommen etwa 20% Malvasia Nera. Ein fruchtiger, runder, weicher Wein der vor allem zu Primi Piatti, Pizza und Fleischgerichten passt.

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

ETTAMIANO DOC 2013 - Cantine Due Palme 69.—

Die Riserva Ettamiano ist eine Selektion der besten Primitivo-Trauben aus der DOC-Region Manduria und wird für 9 Monate in teilweise neuen Barriques ausgebaut. Der Wein ist sehr fruchtig und kraftvoll mit ausgewogener Frische. Er passt ausgezeichnet zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Käse.

Sicilia

NERO D'AVOLA MILONE DOC 2015 - Viticultori Canicattí 65.—

Elegante Frucht- und Gewürzaromen charakterisieren den Nero d'Avola, die typische rote Sorte aus Sizilien. Ein fruchtiger, würziger Wein der zu Primi Piatti, Pizza und Hauptspeisen passt.

Aus unserem Raritätenkeller

I-Toscana

BISERNO TOSCANA IGT 2011 135.—

Tenuta di Biserno

(Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)

IL PINO DI BISERNO TOSCANA IGT 2014 87.50

Tenuta di Biserno

(35% Cabernet Franc, 32% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot)

INSOGLIO DEL CINGHIALE IGT 2015 69.—

Tenuta di Biserno

(45% Cabernet Franc, 30% Syrah, 20% Merlot, 5% Petit Verdot)

ORNELLAIA BOLGHERI DOC 2009 210.—

Tenuta dell'Ornellaia

(54% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot)

LE SERRE NUOVE BOLGHERI DOC 2015 96.50

Tenuta dell'Ornellaia

(57% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 14% Petit Verdot, 12% Cabernet Franc)

LE VOLTE TOSCANA IGT 2015 59.50

Tenuta dell'Ornellaia

(70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese)

SASSICAIA BOLGHERI DOC 2010 195.—

Tenuta San Guido

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc)

LE DIFESE TOSCANA IGT 2015 59.—

Tenuta San Guido

(70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese)

TIGNANELLO TOSCANA IGT 2014 115.—

Marchesi Antinori

(80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc)

I-Südtirol (Dessertwein)

LE PETIT MANINCOR SÜDTIROL DOC 2011 (375ml) 49.—

Manincor

(100% Petite Manseng, 11% Vol Alkohol, restsüss)

CH-Merlot del Ticino

MERLOT DEL TICINO RUBRO DOC 2008 Valsangiacomo	78.—
CASTELROTTO TICINO RISERVA DOC 2009 Tamborini	89.—
MERLOT DEL TICINO LUNA DOC 2011 Zanini	185.—
IL CANTO DELLA TERRA TICINO DOC 2007 Cantina Monti	178.50

F-Bordeaux

CHATEAU GLORIA 2011 AC St. Julien	79.—
CHATEAU BRANAIRE-DUCRU 2004 4 ^{me} Grand Cru Classé, AC St. Julien	97.—
CHATEAU CANTENAC BROWN 2004 Grand Cru Classé, AC St. Margaux	108.—
CHATEAU BEYCHEVELLE 2004/2009 4 ^{me} Grand Cru Classé, AC St. Julien	205.—
CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON 2009 2 ^{me} Grand Cru Classé, AC Pauillac	215.—
CHATEAU TALBOT 2004 4 ^{me} Grand Cru Classé, AC St. Julien	102.50
CHATEAU DUHART-MILON ROTHSCHILD 2004 4 ^{me} Grand Cru Classé, AC Pauillac	102.50