

Weißweine-Vini Bianchi

Offen

Pinot Grigio-Catarratto „Cicale“

0,2l - 4,20 €

0,5l - 9,00 €

Frascati Fontana

0,2l - 4,00 €

0,5l - 8,50 €

Frizzantino

0,2l - 3,90 €

0,5l - 8,00 €

Rotweine -Vini Rossi

Chianti

0,2l - 4,40 €

0,5l - 9,00 €

Primitivo

0,2l - 4,40 €

0,5l - 9,00 €

Montepulciano d'Abruzzo

0,2l - 4,20 €

0,5l - 8,50 €

Lambrusco

0,2l - 4,00 €

0,5l - 8,50 €

Roseweine-Vino Rosato

0,2l - 4,10 €

0,5l - 8,50 €

Weißweine

Vino Bianco

0,75l / Flasche

Gavi di Gavi D.o.c.g. 36,50 €

Rebsorte: Cortese

Ein eleganter Weißwein aus der Cortese-Traube mit feinen Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen frisch, mineralisch und harmonisch mit zarter Mandelnote im Abgang. Perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen

Fiano di Avellino D.o.c.g. 38,50 €

Rebsorte: Fiano

Komplexer, aromatischer Wein mit Noten von Honig, Haselnuss und reifen Früchten. Kräftig, vollmundig und elegant mit langem Nachhall. Ein ausgezeichneter Begleiter zu edlen Fischgerichten, Geflügel und mildem Käse.

Pinot Grigio delle Venezie D.o.c 25,90 €

Rebsorte: Pinot Grigio (Grauburgunder)

Leichter, fruchtiger Weißwein mit Noten von grünem Apfel, Birne und Zitrus. Trocken, frisch und lebendig – ein idealer Aperitifwein und Begleiter zu Antipasti und Salaten.

Cà dei Frati – I Frati Lugana D.o.c 43,50 €

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Feinfruchtiger Weißwein mit Aromen von Pfirsich, Zitrus und Mandelblüte. Samtig, frisch und elegant – ideal zu Fisch, Risotto oder milden Käsesorten.

Vermentino di Sardegna D.o.c 33,00 €

Rebsorte: Vermentino

Charaktervoller Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten, mediterranen Kräutern und einer feinen salzigen Note. Frisch, elegant und mineralisch – hervorragend zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und sommerlichen Gerichten.

Falanghina del Sannio D.o.c 32,00 €

Rebsorte: Falanghina

Aromatischer Weißwein mit Duft von reifen Äpfeln, Blüten und einem Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen lebendig, vollmundig und harmonisch. Passt wunderbar zu Pasta mit Meeresfrüchten oder hellem Fleisch.

Rotweine

Vini Rossi

0,75l Flaschen

Chianti DOCG – Toscana, Italien *27,50 €*

Rebsorte: Sangiovese

Rubinrote Farbe mit dem typischen Duft nach Kirschen und roten Beeren, feinen Kräuter- und Erdnoten. Am Gaumen trocken, ausgewogen mit lebhafter Säure und fein eingebundenem Tannin

Lambrusco – Emilia-Romagna, *22,50 €*

Rebsorte: Lambrusco Sorbara

Leicht prickelnder, fruchtiger Rotwein in Varianten von schlank bis kräftig, mit Aromen von Erdbeere, Himbeere und roten Früchten, teils mit frischer Säure und sanftem Tanningerüst.

Monte Pietroso Primitivo di Puglia IGT *30,50 €*

Rebsorte: Primitivo

Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, Aromen von Pflaumen, Waldbeeren und einer würzigen Note. Am Gaumen vollmundig, harmonisch und angenehm strukturiert.

Nero d'Avola *31,50 €*

Rebsorte: Nero d'Avola

Tief dunkle Kirsch- und Pflaumenaromen verbinden sich mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Tabak. Am Gaumen samtiger Körper, gut eingebundene Tannine und eleganter Abgang.

Montepulciano d'Abruzzo DOC *26,50 €*

Rebsorte: Montepulciano

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; Aroma von reifen Kirschen, Pflaumen, roten Beeren sowie dezenten Gewürz und Kräuternoten. Am Gaumen kräftig und dennoch ausgewogen mit angenehmer Säure und weichen Tanninen.

Brunello di Montalcino DOCG *86,50 €*

Rebsorte: Sangiovese Grosso

Kräftiger, eleganter Rotwein mit tief rubinroter Farbe, komplexen Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, Tabak, Leder und feinen Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig, gut strukturiert mit kräftigen, samtigen Tanninen und langem Abgang.

Roseweine

Vino Rosato

0,75l/Flasche

Negroamaro Rosato IGT

23,50 €

Rebsorte: Negroamaro

euchtendes Rosé mit Aromen von roten Früchten, Pfirsich und einem Hauch Kräuter. Am Gaumen rund, frisch und fruchtbetont. Perfekt zu mediterranen Gerichten, gegrilltem Gemüse oder Antipasti.

Lambrusco Rosato

20,50 €

Rebsorte: Salamino

leicht prickelnder Roséwein mit fruchtigen Noten von Erdbeeren und Himbeeren, frisch und lebendig am Gaumen. Besonders geeignet als Aperitif oder zu sommerlichen Gerichten.

Rosa dei Frati

27,50 €

Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Zart lachsfarbener Rosé aus der renommierten Lugana-Region. In der Nase frische Waldbeeren, rosa Grapefruit und Mandeln. Am Gaumen lebendig mit klarer Frucht, eleganter Säure und feiner Mineralität.

Lagrein Rosato D.o.c

26,50 €

Rebsorte: Lagrein

Intensive rosa Farbe mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen und leichter Würze. Am Gaumen saftig, frisch und harmonisch. Passt zu Salaten, Antipasti und leichten Fleischgerichten.

Etna Rosato D.o.c

29,50 €

Rebsorte: Nerello Mascalese

Eleganter Rosé aus Sizilien mit leuchtend hellem Rosa. In der Nase Aromen von roten Früchten und feinen Blütennoten, unterlegt von mineralischen Akzenten vulkanischen Ursprungs. Am Gaumen frisch, harmonisch und lebendig, mit klarer Frucht und langem, eleganten Abgang.

Prosecco und Champagner

0,75l / Flasche

Moët & Chandon – Brut Impérial.....115,00 €

Moët & Chandon Ice Impérial120,00 €

Prosecco Valdo D.o.c.g.....36,50 €