

Prosecco

Prosecco Veneto IGT, Vigna Dogarina

28,50 €

Region:	Venetien
Rebsorte:	Prosecco
Art:	herzhaft- saftig, markant, füllig, gute Säure
Empfehlung:	als Aperitif, zu Nudelgerichten, Meeresfrüchtesuppen, frischem Käse und hellem Fleisch

Vini Bianchi *Weissweine*

Chardonnay Veneto IGT, Vigna Dogarina

23,00 €

Region:	Venetien
Rebsorte:	Chardonnay
Art:	füllig, kräftig, blumig- aromatisch
Empfehlung:	zu Gemüse, Kalbfleisch und kräftigen Fischarten

Verdicchio Castelli di Jesi Cl. sup. „Macrina“ DOC, Garofoli

23,00 €

Region:	Marken
Rebsorte:	Verdicchio
Art:	strukturiert, zurückhaltend, elegant, feingliedrig, frisch
Empfehlung:	zu Fisch, Salaten und Gemüse

Vini Bianchi *Weissweine*

Vermentino di Sardegna „Crabilis“ DOC, Pala 23,00 €

Region: Sardinien
Rebsorte: Vermentino
Art: warm voll, weich, herzhaft, mit langem Abgang
Empfehlung: zu Meeresfrüchten, Reis und Nudelgerichten

Pinot Grigio Veneto IGT, Vigna Dogarina 23,90 €

Region: Venetien
Rebsorte: Pinot Grigio
Art: herb, kräftig, würzig
Empfehlung: zu Fisch, hellem Fleisch und Antipasti

Sauvignon Veneto IGT, Vigna Dogarina 23,90 €

Region: Venetien
Rebsorte: Sauvignon
Art: aromatisch, blumig, intensiv, lebendig
Empfehlung: zu Eierspeisen, Geflügel, Fischgerichte mit Saucen und Gemüseaufläufe

Grego Di Tufi, Vesevo 28,50 €

Region: Kampanien
Rebsorte: Grego Di Tufo
Art: intensiv, fruchtig, ausgewogen, gute Säure
Empfehlung: zu Fischgerichten, hellem Fleisch und als Aperitiv

Vini Bianchi *Weissweine*

Malvasia Bianca „Giancola“ Tenute Rubino 28,50 €

Region: Apulien
Rebsorte: Malvasia Bianca
Art: elegant, rund, tief, ausgewogen
Empfehlung: zu Meeresfrüchten , Reis und Nudelgerichten

La Segreta Bianco Sicilia IGT, Pianeta 28,50 €

Region: Sizilien
Rebsorte: 60% Gracanico, 20% Chardonnay, 10% Viognier,
5% Sauviegnon Blanc, 5% Fiano
Art: sanft, weich, strahlend, duftig
Empfehlung: zu pikanten bis scharfen Speisen, Salaten,
Gemüse und Fisch

Lugana „Vigneto Massoni“ DOC, Santa Christina/ Zenato 28,50 €

Region: Venetien
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Art: hervorragend, elegant, fein, tief
Empfehlung: zu hellem Fleisch, fisch Gemüse, Salaten
und Nudelgerichten

Roero Arneis „Pradalupo“ Docg, Fontanafredda 29,00€

Region: Piemont
Rebsorte: Arneis
Art: angenehm trocken, guter Körper,
mit Mandelgeschmack
Empfehlung: zu Meeresfrüchten, Reis und Nudelgerichten
auf Fischbasis und als Aperitif

Vini Rossi *Rotweine*

Merlot Veneto IGT, Vigna Dogarina 22,50 €

Region: Venetien
Rebsorte: Merlot
Art: weich, unbelastend, typisch, lebendig
Empfehlung: zu Braten, geschmortem Geflügel und Kaninchen

Cabernet Veneto IGT, Vigna Doragina 25,00 €

Region: Venetien
Rebsorte: Cabernet
Art: robust, würzig, kräftig
Empfehlung: zu Braten, Fleisch, Nudelgerichte und Aufläufe

Rosso Conero „San Lorenzo“ DOC, Umani Ronchi 25,50 €

Region: Marken
Rebsorte: Montepulciano
Art: warm, vollmundig, rund
Empfehlung: zu dunklem Fleisch, geschmortem Geflügel und Kaninchen

Dolcetto d'Alba DOC, Alfredo Prunotto 28,00€

Region: Piemont
Rebsorte: Dolcetto
Art: erdig, füllig, saftig, beerig, vollmundig, sanft
Empfehlung: zu Braten, geschmortem Geflügel und Kaninchen

Chianti Classico DOCG, Villa Cerna 28,50 €

Region: Toskana
Rebsorte: Sangiovese
Art: kräftige Struktur, trotzdem elegant, weich, rund, lang anhaltend im Abgang
Empfehlung: zu dunklem Fleisch, gegrillt oder gebraten, Hartwürsten und Käse

Vini Rossi *Rotweine*

Nero D'Avola Morgante 29,50 €

Region: Sizilien
Rebsorte: Nero D'Avola
Art: dunkel, junges Rubin, saftig, voll, Frucht,
gute herbe
Empfehlung: zu Fleisch, reifem Käse und Nudelgerichten

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Polziano 39,00 €

Region: Toskana
Rebsorte: Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo Nero,
Colorino, Merlot
Art: harmonisch, intensiv, kräftig
Empfehlung: zu dunklem Fleisch, Wild und Käse

Aglianico del Vulture „Re Manfredi“ DOC, Terre degli Svevi 44,00€

Region: Basilicata
Rebsorte: Aglianico
Art: körperreich, kräftig, elegant, würzig
Empfehlung: zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse

Primitivo Di Manduria „Sessantanni“, San Marzano 54,00 €

Region: Apulien
Rebsorte: Primitivo
Art: intensiv, schwarz, weich, voll im Geschmack, tief
Empfehlung: zu dunklem Fleisch, Wild und reifem Käse

Vini aperti *offene Weine*

	0,20 l	0,25 l	0,50 l	1,0 l
Soave Weiss, herb	4,10 €	4,95 €	9,40 €	17,40 €
Trebbiano D'Abruzzo Weiss, herb	4,20 €	5,10 €	9,60 €	17,60 €
Pinot Grigio Weiss, herb	4,30 €	5,20 €	9,80 €	18,00 €
Cerasuolo Rose, herb	4,20 €	5,10 €	9,60 €	17,60 €
Negroamaro Rot, herb	4,50 €	5,50 €	10,30 €	19,00 €
Montepulciano D' Abruzzo Rot, herb	4,70 €	5,70 €	10,60 €	19,40 €
Primitivo Rot, herb	5,40 €	6,40 €	11,80 €	22,00 €
Lambrusco Rot, lieblich	3,50 €	4,10 €	7,50 €	14,20 €