

Prosecco

Prosecco Veneto IGT, Vigna Dogarina

34,50 €

Region:	Venetien
Rebsorte:	Prosecco
Art:	Herzhaft- saftig, markant, füllig, gute Säure
Empfehlung:	Als Aperitif, zu Nudelgerichten, Meeresfrüchte, frischem Käse und hellem Fleisch

Vini Bianchi *Weissweine*

Grillo Vigneti Zabù

23,90 €

Region:	Sizilien
Rebsorte:	Grillo
Art:	Frisch und fruchtig mit genialen Aromen. Am Gaumen saftig und knackig mit herrlichem Abgang.
Empfehlung:	Passt zu Salatvariationen, Antipasti, leichten Suppen, Spargel

Pinot Grigio Borgo Molino I Ciari Venezia DOC.

24,90 €

Region:	Venetien
Rebsorte:	Pinot Grigio
Art:	Gut strukturiert, eine schöne, belebende Frische, präzise, elegante Fruchtigkeit, milde Säure, feine Würze mit feiner Mandelnote.
Empfehlung:	Ideal zu Suppen, Fisch- und Nudelgerichten

Vini Bianchi *Weissweine*

Sauvignon Blanc Borgo Molino I Ciari Venezia DOC 25,90 €

Region: Venetien
 Rebsorte: Sauvignon Blanc
 Art: Saftig und frisch am Gaumen, mit schöner Struktur, aromatisch, leichte Zitrusnote, mineralisch und lebendig.
 Empfehlung: Schalentieren, Pasta und Gerichten mit leichter Schärfe

Verdicchio Castelli di Jesi CL.sup. "Macrina" DOC, Garofoli 25,90 €

Region: Marken
 Rebsorte: Vermentino
 Art: Frisch und fruchtig, mit feiner Würze und guter Struktur, zeigt sich in hellem Strohgelb.
 Empfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse/vegetarischen Gerichten

Vermentino di Sardegna „Crabilis“ DOC, Pala 27,50 €

Region: Sardinien
 Rebsorte: Vermentino
 Art: Elegant und äußerst angenehm, mit einer schönen Säure, die seine Frische erhöht und mit einer langen geschmacklichen Nachhaltigkeit.
 Empfehlung: Zu Meeresfrüchten, Reis und Nudelgerichten

Lugana „ Vigneto Massoni“ DOC, Santa Cristina / Zenato 31,50 €

Region: Venetien
 Rebsorte: Trebbiano di Lugana
 Art: Beeindruckendes, duftig frisches Bouquet sonnengereifter Früchte und Zeder. Vollmundig und cremig und einer aparten Mandelnote.
 Empfehlung: Passt sehr gut zu hellem Fleisch, Nudelgerichten, Salaten

Roero Arneis „ Pradalupo“ DOCG , Fontanafredda 31,50 €

Region: Piemont
 Rebsorte: Arneis
 Art: Am Gaumen einfach nur bestechend angenehm, weich und voll im Geschmack mit erfrischender Fruchtsäure die perfekt mit den würzigen Aromen harmoniert.
 Empfehlung: Exzellent als Aperitif, wird am besten zu Vorspeisen und Fisch serviert

Vini Rossi *Rotweine*

Cabernet Sauvignon Borgo Molino Scuri Venezia DOC 24,50 €

Region: Venetien
Rebsorte: Cabernet
Art: Ein fruchtbetonter Cabernet, der nach reifen Beeren und delikaten Gewürzen duftet und den Gaumen mit präsent weichen Tanninen verwöhnt.
Empfehlung: Zu Braten, Geflügel und Wild, sowie Hartkäse

Rosso Conero „San Lorenzo“ DOC, Umani Ronchi 28,50 €

Region: Marken
Rebsorte: Montepulciano
Art: Granatrot mit fast schwarzen Reflexen, intensive und edel anmutendes Bouquet, weich und rund der Geschmack.
Empfehlung: Passt zu Rind, Barbecue, Wild, Steak, Hartkäse, Lamm

Cannonau Pala I Fiori 29,50 €

Region: Sardinien
Rebsorte: Cannonau
Art: Duftet nach roten Beeren und frischem Gemüse. Im Geschmack wiederum Aromen von Beerenfrüchten und gerösteten Gewürzen. Kompakt, kraftvoll und samtig im Abgang.
Empfehlung: Rindfleisch, Pasta, Wild, Geflügel

Nero D'Avola Morgante 30,50 €

Region: Sizilien
Rebsorte: Nero D'Avola
Art: Dichtes Rubin, viel Kirschfrucht, Himbeeren. Rund und geschmeidig am Gaumen, voller Frucht und viel Kraft. Von schöner Konzentration im temperamentvollen Finale.
Empfehlung: Gerichten mit dunklem Fleisch. Spannend auch zu Grillspeisen, Kaninchen, Leber

Dolcetto D'Alba DOC, Alfredo Prunotto 30,50 €

Region: Piemont
Rebsorte: Dolcetto
Art: Am Gaumen weich, würzig, sehr harmonisch mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Tannin, Süße und Säure.
Empfehlung: Geschmortes, Pasta, Pizza, würzigen Käse

Vini Rossi *Rotweine*

Chianti Classico DOCG Le Corti Principe Corsini 32,00 €

Region: Toskana
Rebsorte: Sangiovese, Cannaiolo
Art: Kaminrot mit purpurroten Reflexen und ein intensives Bouquet Waldbeeren, Kirsche und Vanille. Würzig, schöne Kraft, milde Säure, gut ausbalanciert.
Empfehlung: Zu Braten, Wildgeflügel, hellem Fleisch vom Grill und mittelgereiften Käsesorten

Primitivo Di Manduria „ Sessantanni“ , San Marzano 49,00 €

Region: Apulien
Rebsorte: Primitivo
Art: Am Gaumen ist er äußerst fleischig, saftig, sehr samtig und verfügt über einen süßlichen Kern. Sehr üppig mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, Tabak, Kakao und Nelken. Absolut ausgewogen, mit verführerischem Charme.
Empfehlung: Passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Kaninchen, Roastbeef oder Lamm

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG, Poliziano 45,50 €

Region: Toskana
Rebsorte: Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo Nero, Colorino, Merlot
Art: Delikate Aromen von Beeren, Kirsche, Veilchen und Tabak. Geschmeidig, aristokratisch.
Empfehlung: Zu würzigen Gerichten und gereiften Käse

Il Bruciato Bolgheri Quado al tasso II Antinori 53,00 €

Region: Toskana
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah
Art: Dunkle rubinroten Töne. Fruchtbetont mit leichten Holz-Aromen und ein Hauch Mokka. Strukturiert, weich, feinkörnige Tannine.
Empfehlung: Fleisch, Wildgerichten und deftig geschmorten Gemüsesorten

Vini aperti *offene Weine*

	0,20 l	0,25 l	0,50 l	1,0 l
Trebbiano d'Abruzzo Bove Weiß, trocken, feinfruchtig von gediegener Eleganz	5,20 €	6,20 €	11,50 €	21,50 €
Pinot Grigio Giuseppe & Luigi Weiß, frisch, lebendig, fruchtig, feinwürzig	5,00 €	6,00 €	11,50 €	21,00 €
Lugana Gambellara Weiß, zart, angenehm, weich, harmonisch	6,00 €	7,00 €	13,00 €	25,00 €
Cerasuolo d'Abruzzo Bove Rose, angenehm fruchtig, weich, fein	5,20 €	6,20 €	11,50 €	21,50 €
Negroamaro Barocco Rot, frisch und leicht, kirschfruchtig, trocken	5,30 €	6,30 €	12,00 €	23,00 €
Montepulciano d'Abruzzo Bove Rot, intensiv, ätherisch, voll, trocken	5,50 €	6,50 €	12,50 €	24,00 €
Primitivo Colle al Vento Rot, intensiv, kräftig und samtig, trocken	5,90 €	6,90 €	12,90 €	24,50 €
Lambrusco Medici Ermete Rot, lieblich, fruchtig, leicht, aromatisch	4,30 €	5,30 €	10,00 €	19,00 €

