

La scelta dei vini bianchi / Die Weisswein-Auswahl

UMBRIA	7,5 dl	
Orvieto classico superiore „Lunato“ DOC MO <i>Tenuta le Velette, Orvieto</i>	38.00	
PIEMONTE		
Gavi di Gavi DOCG MO <i>Bonfante & Chiarle, Bazzana</i>	39.00	
VENETO		
Soave classico superiore „il Roccolo“ DOC MO <i>Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano</i>	39.00	
SICILIA		
Santagostino bianco „Baglio Soria“ IGT MO <i>Cataratto & Chardonnay Casa Vinicola Firriat</i>	42.00	

Spumanti / Schaumweine

Prosecco «Villa Danzia» Extra Dry, MO <i>Villa Danzia - Proprietà Tommasi, Pedemonte</i>	48.00	
	pro Cüpli	8.00

La scelta dei vini rossi / Die Rotwein-Auswahl

TOSCANA	7,5 dl	
Chianti Classico Riserva vigna Nerento DOCG MO <i>Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti</i>	43.00	
„Trasgaia“ – Sangiovese & Cabernet-Sauvignon IGT <i>Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti</i>	51.00	
Vino Nobile di Montepulciano „il Faggeto“ DOCG MO <i>Cantine Baroncini, San Gimignano/Montepulciano</i>	48.00	
Brunello di Montalcino DOCG MO <i>Borgo Villa a Tolli, Montalcino</i>	75.00	
PIEMONTE		
Barolo „Vigna la Volta“ DOCG MO <i>Tenuta la Volta, Barolo</i>	65.00	
Barbera d 'Asti superiore „Gessara“ DOC MO <i>Bonfante & Chiarle, Bazzana</i>	46.00	
UMBRIA		
„Calanco “ Barrique IGT MO <i>Sangiovese & Cabernet-Sauvignon – Tenuta le Velette, Orvieto</i>	52.00	
VENETO		
Amarone della Valpolicella classico DOC MO <i>Vigneto „Bure Alto“ – Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano</i>	77.00	
SARDEGNA		
Cannonau di Sardegna „Marghia“ DOC MO <i>Casa Vinicola Jerzu, Jerzu</i>	42.00	
SICILIA		
Santagostino Rosso „Baglio Soria “ IGT MO <i>Nero d 'Avola & Syrah – Casa Vinicola Firriato, Paceco</i>	46.00	

Für weitere „Spezialitäten/Raritäten“ fragen Sie unser Service-Personal

Le raccomandazioni della casa / Die Empfehlung des Hauses

	pro dl	7,5 dl
ROSSO / ROT Altavilla della Corte IGT MO <i>Casa Vinicola Firriato, Paceco - Sicilia</i>	5.60	38.00
<i>75% Nero d'Avola & 25% Cabernet-Sauvignon. Eine sehr gelungene Assemblage Tiefes, intensives Rubinrot. Sehr angenehmes Aroma nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, eingelegten Pflaumen. Seidig weich mit angenehm langem Abgang. 2 bicchieri im Gambero Rosso 2004/05/06/07</i>		
Montepulciano d'Abruzzo DOC MO <i>Az. Agr. Masciarelli, S.Martino s.M.</i>	5.60	38.00
<i>Etwas nicht alltägliches. Das ist der Beweis, was man Gutes aus der Montepulciano-Traube machen kann. Gambero rosso 2004; Kellerei des Jahres und Oskar für den besten Italienischen Wein in Preis-Leistung.</i>		
Oppidum IGT MO <i>Azienda Vin. Ciù Ciù, S.Maria in Carro, Marche</i>	7.30	48.00
<i>Spätlese aus Montepulciano / Barrique – Mit der Liebe und Zuwendung der Winzer, entsteht ein Produkt, dass keine Vergleiche scheut. Spezielle Bodenbeschaffenheit und Mikroklima, spielen bei diesem Wein eine besondere Rolle. Die Parzelle aus welcher dieser Wein stammt, liegt in der Gemeinde von Acquaviva Picena, auf ca. 250 m über Mer und besteht zum grössten Teil aus Schiefer. Trotz heissem Klima findet die Lese für diesen Wein erst ende Oktober statt.</i>		

Quelli un po più particolari / Die etwas aussergewöhnlichen

Montepulciano d'Abruzzo „Marina Cvetic“ DOC MO <i>Az. Agr. Masciarelli, S. Martino s.M – Abruzzo</i>	58.00
<i>Dieser edle Rotwein wird aus der Traubensorte Montepulciano vinifiziert. Tintiges Purpurrot, mittelintensives Bukett mit dunklen Früchten, Röstaromen, Veilchen. Im Gaumen dichte Struktur, in der Rückaromatik wieder Röstaromen. Präzises, angenehmes Tannin, langer Abgang.</i>	
<i>Die Abruzzesen erwachsen langsam aber sicher aus ihrem Dornrösschenschlaf. Mit ein Verdienst sicher auch von Gianni Masciarelli, der seit Jahren hochklassige, beeindruckende Weine aus der Sorte Montepulciano keltert. Mit Intelligenz und Hartnäckigkeit produzieren er und seine Frau Marina Cvetic Weine, die dem sogenannten neuen italienischen Stil durchaus gerecht werden. Nicht umsonst haben sie für ihre Weine von der nationalen und internationalen Weinpresse schon mehrfach hohe Auszeichnungen erhalten.</i>	
Quater rosso IGT MO <i>Casa Vinicola Firriato, Paceco – Sicilia</i>	56.00
<i>Der neue Wein aus prämierten und bekannten Casa Vinicola Firriato ist eine Hommage an Sizilien. Gleich vier autochthone Rebsorten wurden jeweils für den Quater rosso werden Nero d'Avola, Perricone, Frappato und Nerello Cappuccio vereint. Das Ergebnis ist eine Sinfonie an Geschmack und Genuss. Sizilien im Glas, das darf man sich nicht entgehen lassen! 3 Bicchieri im Gambero Rosso 2008.</i>	
Amarone della Valpolicella classico „Opera di S.Pietro“ DOC MO <i>Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Carino – Veneto</i>	85.00
<i>Für diesen Amarone werden nur die besten Trauben von Villa Girardi für die Herstellung verwendet. Die bereits in den Weinbergen sorgfältig ausgesuchten Trauben werden in Holzkisten gelegt und anschliessend für zirka 5 Monate, von Oktober bis Februar, in trockenen, gut durchlüfteten Räumen gelagert. Im Februar werden die nunmehr getrockneten Trauben gepresst. Nach dem natürlichen Gärungsprozess wird der Amarone in grosse Eichenfässer gefüllt und für mindestens 4 Jahre im Weinkeller gelagert. Der Amarone „Opera di S.Pietro“ ist im eigentlichen „Cru-Riserva“. Geprägt durch eine intensiv rubinrote Farbe, ein ausgeprägtes charakterisches Bukett. Er hat einen trockenen, vollen Geschmack mit einer angenehmen Note und eignet sich hervorragend für schwere Gerichte und Käse.</i>	

Wer sich nur an Bekanntem orientiert, wird keine Enttäuschung erleben;
aber auch keine Überraschungen!

Vini aperti / offene Weine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
BIANCHI / WEISS Pinot bianco dei Trentino DOC	4.00	8.00	12.00	19.00
ROSATO / ROSE Trasquanello Toscano IGT	4.00	8.00	12.00	19.00
ROSSO / ROT Chianti Trasqua DOCG <i>Riserva della Casa</i>	4.50	8.50	12.50	21.50
Merlot dei Piave Veneto DOC <i>leicht süss</i>	4.00	8.00	12.00	18.50
Barbera d'Asti DOC				19.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC				18.50

Le bottiglie aperte / Flaschenweine im Offenausschank

	pro dl	7,5 dl
BIANCO / WEISS Falerio dei Colli Ascolani „Oris“ DOC MO <i>Azienda Vin. Ciù Ciù, S.Maria in Carro -Marche</i>	5.50	37.00
<i>Trebbiano, Passerina & Pecorino – Duft nach frischen Früchten, weich und fruchtig</i>		
ROSATO / ROSE „Trasquanello“ Toscana IGT <i>Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti</i>	5.50	35.00
<i>Sangiovese/Canaiolo – fruchtig, fein und elegant</i>		
ROSSO / ROT Valpolicella classico superiore Ripasso DOC MO <i>Vigneto Bure Alto, Villa Girardi, San Pietro in Cariano</i>	6.50	42.00
<i>Corvina/Rondinella/Molinara – robust und füllig mit traubigem Aroma</i>		
Merlot del Trentino „Santoro“ DOC <i>Ritterhof, Caldaro</i>	6.50	42.00
<i>Granat-rot, angenehm trocken, ausgeprägter Charakter</i>		
Primitivo di Salento „Terragnolo“ IGT MO <i>Casa Vin. Apollonio, Monteroni di Lecce – Puglia</i>	6.50	42.00
<i>Feines Bouquet nach reifen Früchten, warm und voll, langanhaltend mit Gewürznoten im Abgang</i>		