

RISTORANTE
ITALIA

VINI AL BICCHIERE

	dl/Flasche
BOLLICINE	
Prosecco di Valdobbiadene Brut Le Case Bianche, Veneto 11.5%	9.-/55.-
BIANCHI	
Pinot Grigio 11, MezzaCorona, Trentino 12%	150cl 5.-/70.-
Roero Arneis 10, Bric Cenciurio, Piemonte 13.5%	7.-/47.-
ROSATO	
Gocciolina 10, la Maddalena, Marche 12.5% Sangiovese rosato	5.-/35.-
ROSSI	
Nero della Casa, De Luca, Sicilia 13% Nero d'Avola	5.-/35.-
Chianti Superiore "Il Primo" 06, Fromm, Toscana 14.5% Sangiovese	8.50/62.-
Ripasso "Il Bugiardo" 07, Buglioni, Veneto 15% Corvina, Rondinella, Corvinone	11.-/75.-
Barbaresco 07, Prod. del Barbaresco, Piemonte 14.5% Nebbiolo	9.-/63.-
DOLCI	
Serelle 06, Vinsanto del Chianti, Ruffino 14.5% Malvasia, Trebbiano	38cl 9.-/45.-

Lieber Gast,

Auf der folgenden Doppelseite finden Sie weitere 24 Weine im Offenausschank in unserer Weindegustationsanlage. Verlangen Sie einen Weinbadge von unserem Servicepersonal – diese Karte wird ausschliesslich für Sie programmiert.

Im ersten und im zweiten Schrank geht's wiederum von Norden in den Süden. Quer durch Italien! Ob weiss oder rot, das ist Ihnen, lieber Gast überlassen. Im dritten Schrank wollen wir Ihnen einen aussergewöhnlichen Winzer aus dem Piemont vorstellen. Natale Simonetta von der Cascina Baricchi. Interessant sind seine Spezialitäten, wie der Pinot Noir, Syrah und Merlot; klassisch und sehr gradlinig seine typischen Sorten wie der Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Auch mal wieder schön, einen gereiften Barbaresco zu kredenzen.

Salute!

ENOMAT

	Flasche
BIANCHI	
Raggio di Sole 09, Tenuta San Giorgio, Ticino 13%	70.–
Sauvignon blanc, Chardonnay; Barrique; Aromen von gelben Äpfeln, Zitrus und Mandeln. Am Gaumen dicht, saftig und lang anhaltend; Fischgerichte, kräftige Vorspeisen	
Zuc di Volpe 07, Volpe Pasini, Friuli 13%	60.–
Friulano; Stahltank; Strukturreich, vollmundig und ausgeglichen. Feiner Bittermandeln Geschmack, doch ungefährlich... ; Aperitif, Fischgerichte, Krustentiere und milder Käse	
Ribolla Gialla 97, Radikon, Venezia Gullia 12.5%	65.–
Ribolla Gialla; klassische Maischengärung, absolut untypisch bei Weissweinen. Nach langer Mazeration (bis 9 Monate) und malolaktischer Gärung kommt der Wein dann in grosse Holzfässer, wo er bis zu 3 Jahren reift. Keine Reinzuchtheften, Enzyme, Schwefel oder Schönungseiweiss; Kalbfleisch, Meeresfrüchte, Fisch. Oder für Experimentierfreudige!	
Collio Sauvignon 08, Mario Schiopetto, Friuli 14%	70.–
Sauvignon blanc; Stahltank; sortentypischer Duft, Apfel, Birnen, ein ausgezeichnetes Beispiel für einen spitzen Sauvignon; Meeresfrüchte, Artischocken, Käse	
Gaiospino dei Castelli di Jesi 07, Coroncino, Marche 14%	65.–
Verdicchio; Barrique; Blumen, exotische Früchte und feine Gewürznoten in der Nase Am Gaumen cremig, dicht und strukturiert.ö ; Kalbfleisch, Fisch- und Krustentiergericht	
Bianco Martina Franca 08, Cantina Bianca, Puglia 13%	
Verdeca, Bianca d'Alessano; Stahl/Prodorglas; Glockenapfel, Quitten, Süßmandeln in der Nase, am Gaumen würzig und kernig. Ein seltener Weisswein aus den autochthonen Sorten des Trullitals; Artischocken. Cicoria, Fisch und Meeresfrüchte	
ROSSI	
Terraferma 08, Christian Zündel, Beride 12.5%	85.–
Merlot; Barrique; reife schwarze Beeren in der Nase, danach elegant harmonisch im Gaumen, schöne Tannine, purer Merlot der Marke Zündel; Fleisch, Brasato, Eintopf	
Saro Djablo, Feudo di San Maurizio, Valle d'Aosta 13%	60.–
10 verschiedene Traubensorten, alte Reben z. Bsp. Petite rouge, Fumin, Freisa, Cornalin; Holzfass; sehr fruchtig, Waldbeeren und Waldboden, komplexe Aromatik mit Druck; zu kräftigen Fleischgerichten, Kalbfleisch, Pasta	
Carnasciale 06, Podere Il Carnasciale, Toscana 13%	98.–
Caberlot; 12 Mte. Im Barrique; Beeren, Kirschen und eine wunderbare Würzigkeit. Am Gaumen dicht, saftig und vielschichtig mit gut eingebundenen Holznoten; dunklem Fleisch, Wild	
Chianti Classico 06, Castello di Ama, Toscana 13%	75.–
Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Merlot; Barrique; Nuancenreich, vielschichtig, sehr gut strukturiert, mit feinem dezentem Barriquearoma; zu Rindfleisch, gebratenem Geflügel	
Brunello di Montalcino 06, Talenti, Toscana 13%	80.–
Sangiovese grosso; 30 Mte. Holzfässer; verführerisch fruchtiger Duft nach Himbeere mit einem Hauch Vanille, das Tannin und die Säure sind gut eingebunden; Fleisch-, Wild-, und Pilzgerichte	

VINI DOLCI

TICINO	
Sémillion meditazione 06, A. Kaufmann 11.5%	3/8 59.–
PIEMONTE	
Moscato d'Asti 08/10, La Morandina 5.5%	3/8 26.–/ 48.–
TRENTINO	
Essenzia 07, Pojer & Sandri 9.5%	3/8 40.–
Chardonnay/Sauvignon/Riesling/Gewürztraminer/Kerner	
FRIULI	
Picolit Colli orientali del Friuli 05, Specogna 13.5%	3/8 65.–
EMILIA ROMAGNA	
Arocco passito 07, Zerbina, 13.5% Albana di Romagna	50cl 55.–
TOSCANA	
Vin Santo 96/00/01, Isole e Olena, 15% Trebbiano/Malvasia	3/8 75.–
DESTILLATI DI FRUTTA 2CL	
Uva Viva, Poli, Veneto 40% Malvasia/Moscato	10.–
Mele cotogne, Pojer & Sandri, Trentino, 46% Quitten	12.–
Lamponi, Pojer & Sandri, Trentino 46% , Himbeeren	12.–
GRAPPE 2CL	
Chianti classico, Distillati A&G, 40% , Sangiovese	6.–
Sarpa Riserva, Poli, Veneto 40% Cabernet/Merlot	10.–
Amarone, Tedeschi, Veneto 45%	10.–
Fragolino, Nonino, Friuli 45%	15.–
Nebbiolo, Berta, Piemonte 40%	10.–
Elisi, Berta, Piemonte 43% Nebbiolo	11.–
Pergole Torte, Monteverdine, Toscana 42% Sangiovese	12.–
Brunello, Talenti, Toscana 45%	10.–
Moscato di Pantelleria, Giovi, Sicilia 42%	10.–
BRANDY 2CL	
Vecchia Romagna 38%	6.50
DIGESTIVI 4CL	
Amaro Averna 29%	8.–
Fernet Branca 39%	8.–
Ramazzotti 30%	8.–
Unicum 40%	8.–
Braulio 21%	8.–

EMILIA-ROMAGNA

Marziano di Marziano 05, Zerbina 14.5%	75.-
Sangiovese/Cabernet Sauvignon	
Marziano di Marziano 06, Zerbina 14.5%	150 cl 140.-
Sangiovese/Cabernet Sauvignon	

TOSCANA

Montevertere 08, Montevertere, 13%	58.-
Sangiovese/Canaiolo	
Brunello di Montalcino 99, Poggio al Vento 14%	150.-
Chianti Classico San Giusto a Rentenano 08, 13.5%	58.-
Sangiovese	
Percarlo 07, San Giusto a Rentenano, 13.5%	105.-
Sangiovese	
Chianti Classico 08, Isole e Olena, 14.5%	60.-
Sangiovese	
Chianti Classico 07, Isole e Olena, 14%	150 cl 120.-
Sangiovese	
Cepparello 00, Isole e Olena, 13.5%	110.-
Sangiovese	
Chianti Classico Vigneto Bellavista 97,	180.-
Castello di Ama, 12.5% Sangiovese/Malvasia nera	
Torrione 08, Tenuta di Petrolo, 14%	70.-
Sangiovese	
Torrione 08, Tenuta di Petrolo, 13.5%	150cl 140.-
Sangiovese	
Torrione 07, Tenuta di Petrolo, 13.5%	300cl 280.-
Sangiovese	
Galatrona 08, Tenuta di Petrolo, 14%	135.-
Merlot	
Morellino di Scansano 08, Podere Casina, 13%	49.-
Sangiovese/Syrah	
Aione 06, Podere Casina, 13.5%	65.-
Sangiovese, Syrah	

MARCHE

Rosso Piceno Villa Bucci 07, Bucci, 13.5%	72.-
San Giovese, Montepulciano	

CAMPANIA

Aglianico 07, Az. Agr. Macchialupa 13%	57.-
Aglianico	
Montevetrano 08, Silvia Imperato 13.5%	115.-
Cabernet Sauvignon/Merlot/Aglianico	

PUGLIA

Fortunato 08; Cantina Bianca 13%	49.-
Primitivo	
Lama del Tenente 08, Castel di Salve 13.5%	65.-
Primitivo/Montepulciano/Malvasia Nera	

BASILICATA

Canneto 07, Casa Vinicola d'Angelo 13.5%	65.-
Aglianico	

SICILIA

Barbazzale Rosso 09, Cottanera, 13.5%	47.-
Sangiovese	
Tancredi 06, Donnafugata, 14%	62.-
Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon	
La Segreta Rosso 10, Planeta, 13%	46.-
Nero d'Avola/Merlot/Syrah	

Sagrantino di Montefalco "Collepiano" 06, Caprai, Umbria 14% 88.-
22 Mte. Barrique; sensationelles Aroma, intensiv, reife Früchte, mächtig und gleichzeitig samtig mit feinem Bitterton; gegrilltes Fleisch, Käse und Wild

Terre Brune 06, Santadi, Sardegna 14% 85.-
Carignano, Bovaleddu; Barrique; reich an Aromen und Struktur, ausgewogen und rund;; Braten, Wild, Käse, gegrilltes Fleisch

Fatagione 08, Cottanera, Sicilia 14% 58.-
Nerello Mascalese; 12 Mte. Barriques; schöne Balance mit Elementen von schwarzen Früchten, Kirschen und Gewürzen. Spitzenwein vom Etna; Fleisch, Pasta

Dolcetto d' Alba 07, Cascina Baricchi, Piemonte 13% 50.-
Stahltank; sehr schöne rotbeerige Frucht, am Gaumen frisch und elegant zugleich; Pasta, weissem Trüffel

Barbera d' Alba 06, Cascina Baricchi, Piemonte 14% 60.-
Grosses Holzfass und gebrauchte Barriques; frische Früchte wie Pflaumen, Kirschen und feiner Holzgeschmack, elegant und aromatisch; Pasta e fagioli, Risotti, Ossobuco

Nebbiolo Langhe 06, Cascina Baricchi, Piemonte 14% 62.-
Grosses Holzfass; zarter Veilchenduft mischt sich mit dunklen Beeren, frisch und kraftvoll zugleich; Risotti, rotem Fleisch, rezentem Käse

Barbaresco 99, Cascina Baricchi, Piemonte 14% 75.-
Nebbiolo; 36 Mte. in slowenischer Eiche; gut ausbalanciert mit fruchtigen, wilden Elementen. Ein nachhaltiger, gereifter Wein der wunderbar das Terroir der Langhe repräsentiert; Geschmortem, rotem Fleisch, Wild

Brigante 04, Cascina Baricchi, Piemonte 13.5% 65.-
Pinot Nero; 24 Mte. Barrique; das Bouquet erinnert an Weichselkirschen und Brombeeren. Ein charaktervoller, grossartiger Rotwein gepaart mit subtiler Eleganz; Fleisch, Eintopf, Pasta

Sharà 05, Cascina Baricchi, Piemonte 13.5% 62.-
Syrah; 24 Mte. Barrique; schöne Röstaromatik, Pflaumen und Marascino Kirschen, komplexer Wein; gegrilltes rotes Fleisch, Wild, rezentem Käse

Bricco dei Bugiardi 04, Cascina Baricchi, Piemonte 14% 95.-
Merlot; 48 Mte. Barrique; dunkle eingemachte Früchte mit gut eingefügter Holzaromatik, der Wein ist sehr komplex und balsamisch; Pilzgerichte, Wild, dunkles Fleisch,

Pirata! Negre de Negres 09, Portal del Priorat, Spanien 13% 75.-
Garnacha, Carinena, Syrah, Cabernet Sauvignon; 14 Mte Barrique; Würzaromen, schwarze Trüffel, dunkle Beeren und elegantes Toasting. Am Gaumen fantastisch konzentriert, opulent und saftig; Geschmortes, Wild und rotes Fleisch

DOLCI

Dolce 97, Cantina Bianca, Puglia 50cl 9.50/36.-
Primitivo; Stahl/Prodorglas; TbA, Süsswürziges Elixier, Brombeerconfit, Rosinen, Trüffel, Lakritz; rezenter Käse, Mandel- und Feigengebäck

Vin Santo 96/00/01, Isole e Olena, 15% 38cl 19.-/75.-
Trebiano, Malvasia; ein wunderbar rosinensüser Vin Santo mir viel Rasse und schöner Balance; Käse und Cantucci

VINI IN BOTTIGLIA

BIANCHI

TICINO

Sauvignon blanc 08, Adrian Kaufmann 12.5% 70.-

Bianco Ticinese 09, Tenimento dell'Ör, 12% 58.-

Merlot, Chardonnay und Chasselas

TRENTINO

Nosiola 09, Pojer & Sandri 12% 49.-

ALTO ADIGE

Pinot Bianco Dellago 10, St. Magdalena, 13.5% 57.-

FRIULI-VENEZIA GULLIA

Ribolla Gialla 09/10, Primosic, Oslavia 12% 58.-

TOSCANA

Al Poggio 09, Castello di Ama, 13% Chardonnay 55.-

Il Templare 03, Montenedoli, Toscana, 13% Malvasia/Trebbiano 55.-

SICILIA

La Segreta Bianco 10, Planeta 12.5% 47.-

Grecanico/Chardonnay/Sauvignon blanc/Viognier

BOLLICINE

FRANCIACORTA

Brut, Majolini, 12.5% Chardonnay/Pinot Nero 60.-

Brut Riserva 99-00, Majolini, 12% Chardonnay/Pinot Nero 80.-

Bellavista Cuvée Brut, 12.5% Pinot Nero/Chardonnay 3/8 36.-

Bellavista Cuvée Brut, 12.5% Pinot Nero/Chardonnay 150 cl 140.-

PIEMONTE

Visages de canaille, Baricchi, 12.5% Nebbiolo 65.-

ROSSI

TICINO

Bondola 07, Peter Gauch 12% 58.-

Merlot 08, R. Knuchel 12.5% 52.-

Crescendo 09, Tenuta San Giorgio, 13% Merlot 70.-

Crescendo 08, Tenuta San Giorgio, 13% Merlot 150 cl 135.-

Il Rubino 08, A. Kaufmann, 13% Merlot 60.-

Pio della Rocca 07, A. Kaufmann, 12.5% Merlot 150 cl 180.-

Rosso di Sera 08, E.F. Klausener, 13% Merlot 80.-

Merlot "I Trii Pin" 09, Mauro Ortelli, Mendrisio 13% 60.-

VALTELLINA

Nebbiolo Olé 09, Dirupi, 13.5% Nebbiolo 62.-

Sassella 07, Mamete Prevostini 13.5% Nebbiolo 57.-

Sassella "Vigna Regina" 99, Ar. Pe. Pe. 13% Nebbiolo 70.-

Sfursat Valtellina Superiore 05, Bettini 15% Nebbiolo 75.-

VENETO

Amarone Classico 06, Fratelli Tedeschi 15.5% 65.-

Corvina/Corvinone/Rondinella/Molinara

Amarone Monte Olmi 05, Fratelli Tedeschi 16% 85.-

Corvina/Corvinone/Rondinella/Molinara

Valpolicella Superiore Lodoletta 03, Romano Dal Forno 15% 130.-

Corvina/Corvinone/Molinara

Amarone Monte Lodoletta 02, Romano Dal Forno 17% 350.-

Corvina/Rondinella/Oseleta/Molinara

ALTO ADIGE

Teroldego Rotaliana 09, Kettmair, Alto Adige 12.5% 50.-

FRIULI

Refosco Colli orientali del Friuli 06, Specogna, 14% 62.-

PIEMONTE

Le Piane 05, La Meridana und le Piane 12.7% Croatina/Nebbiolo 65.-

Bocca 04, La Meridana und le Piane 13% Nebbiolo/Vespolina 115.-

Freisa Langhe "Kye" 99, G:D. Vajra 13% 70.-

Uvaggio Coste della Sesia 06, Sperino 13% Nebbiolo/Croatina 62.-

Siri d'Jermu 07, Pecchenino, Piemonte 14% Dolcetto 62.-

Barbera d'Alba Naunda 07, Bric Cenciurio 14% 60.-

Barolo Costa di Rose 06, Bric Cenciurio 14% Nebbiolo 70.-

Barolo 'Cascina Francia' 98, Giacomo Conterno 14.5% Nebbiolo 240.-

Barolo 'Monprivato' 07, Mauro Mascarello 14.5% Nebbiolo 120.-

Sito Moresco 09, Angelo Gaja 14.5% Nebbiolo/Merlot/Cabernet 85.-

Sito Moresco 08, Angelo Gaja 14.5% Nebbiolo/Merlot/Cabernet 150cl 170.-