

## **Cari Amici del Ristorante ITALIA**

**Um dem rapiden Anstieg aller Produkt- und Betriebskosten entgegenzuwirken, passen wir unsere Preise generell um 6.8% an. Wir sind überzeugt, dass wir damit unsere Standards halten und Du weiterhin auf unsere Qualität zählen kannst. Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und Deine Treue.**

**Wir kellern rund 100 Weine aus Italien und dem Tessin. Raritäten und Kultweine, aber auch geradlinige                      Vini da Tavola.**



## VINI AL BICCHIERE

1dl/Flasche

### BOLLICINE

<b>Franciacorta Brut 'Vintage' Ris. 18, Majolini, Lombardia</b> 12,5%	<b>12.90/72.70</b>
Chardonnay, Pinot Nero; 48 Mte Flaschengärung	<b>Mag 16 136.80</b>
<b>Prosecco di Valdobbiadene Brut 21, Col Sandago, Veneto</b> 11,5%	<b>10.20/62.-</b>
Glera; Tankgärung	

### BIANCHI

<b>Gewürztraminer 'Stoass' 20, Tenuta Pfitscher, Alto Adige</b> 13,5%	<b>9.60/64.10</b>
Stahltank	
<b>Fiano di Avellino 21, Vini Palma, Campania</b> 13,5%	<b>8.90/62.-</b>
Stahltank	
<b>Arcaica 18, Paolo Francesconi, Emilia Romagna</b> 12,5% Orange Wine	<b>9.80/68.-</b>
Albana; 6 Monate auf den Weintrauben in Stahl	

### ROSATO

<b>Fuori Misura Rosato 21, San Giusto a Rentannano, Toscana</b> 14%	<b>9.20/64.10</b>
93% Sangiovese, 5% Canaiolo, 2% Merlot; Stahltank, vegan	

### ROSSI

<b>Novello 22, Antonutti, Friuli</b> 12%	<b>6.50/45.50</b>
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot; Stahltank	
<b>Pignatello 'Rosso di Marco' 18, Marco De Bartoli, Sicilia</b> 12%	<b>9.20/64.10</b>
Pignatello/Perricone; 12 Mte in frz. Eichenfässern, 6 Mte. in Flaschen und Stahl	
<b>Poveriano 18, Selvagrossa, Marche</b> 14%	<b>10.30/71.60</b>
Cabernet Franc; Stahltank	
<b>Barbaresco Ris Rose della Casasse 15, Casc. Baricchi, Piemonte</b> 14%	<b>12.-/83.-</b>
Nebbiolo; 48 Mte in Eichenfässern	

### BOTTIGLIE PICCOLE

#### ROSSI

<b>Sito Moresco 20, Angelo Gaja, Piemonte</b> 14%	<b>3/8 46.-</b>
Nebbiolo, Merlot, Cab. Sauvignon; 12 Mte im Barrique, 6 Mte Flaschenreifung	
<b>Vino Nobile di Montepulciano 19, Boscarelli, Toscana</b> 14%	<b>3/8 37.40</b>
Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo, Mammolo; 18-24 Mte im Eichenfass	
<b>Magari 19, Ca'Marcanda, Angelo Gaja, Toscana Maremma</b> 14,5%	<b>3/8 53.40</b>
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; 12 Mte im Barrique, 6 Mte Flaschenreifung	

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## VINI IN BOTTIGLIA

### BOLLICINE

<b>Franciacorta Pas Dosé Nature 21</b> , ohne Sulfite, <b>Majolini, Lombardia</b> 12,5%	<b>72.70</b>
Chardonnay; 42 Mt. Flaschengärung	
<b>Franciacorta Rosé Brut Altèra 21</b> , <b>Majolini, Lombardia</b> 12,5%	<b>72.70</b>
Pinot Noir; 24 Mt. Flaschengärung	

### VINI BIANCHI

#### PIEMONTE

<b>Langhe Arneis 'Barivel' 21</b> , <b>Cascina Galarin</b> 13%	<b>62.-</b>
Stahltank	
<b>Derthona Costa del Vento 16</b> , <b>Massa</b> 15%	<b>87.60</b>
Timorasso; Stahltan	

#### ALTO ADIGE

<b>Pinot Bianco 'Langfeld' 20</b> , <b>Tenuta Pfitscher</b> 12,5%	<b>59.90</b>
<b>Chardonnay 'Arvum' 20</b> , <b>Tenuta Pfitscher</b> 12,5%	<b>62.-</b>
<b>Gewürztraminer 'Rutter' 16</b> , <b>Tenuta Pfitscher</b> 15%	<b>67.30</b>
Alle Stahltank	

#### FRIULI

<b>Sauvignon 20/21</b> , <b>Magnás Az. Agr.</b> 13,5%; Stahltank	<b>62.-</b>
<b>Flors di Uis 18</b> , <b>Vie di Romans, Mariano del Friuli</b> 13,5%	<b>82.30</b>
Malvasia, Riesling, Friulano; Stahltank	
<b>Capo Martino 15</b> , <b>Vie di Romans, Silvio Jermann</b> 13,5%	<b>98.30</b>
Friulano, Picolit, Malvasia, Ribolla Gialla; 12 Mte Holzfass	

#### VENETO

<b>Orto di Venezia 18</b> 13,5%	<b>76.90</b>
Malvasia Istriana, Vermentino, Fiano; Stahltank	
<b>Musa Lugana 21</b> , <b>Buglioni</b> 12,5%	<b>62.-</b>
Trebiano di Lugana; Stahltank	

#### TOSCANA

<b>Vernaccia di San Gimignano Ostrea 20</b> , <b>Mormoraia</b> 12,5%	<b>66.30</b>
4-5 Mte im Barrique, mind. 3 Mte in der Flasche	
<b>Capezzana 20</b> , <b>Conte Contini Bonacossi</b> 13,5%	<b>66.30</b>
Trebiano; 5 Mte im Barrique; vegan/Bio	

#### UMBRIA

<b>Cervaro della Sala 20</b> , <b>Antinori</b> 12,5%	<b>98.30</b>
90% Chardonnay, 10% Grechetto; Barrique	

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

MARCHE

**Verdicchio dei Castelli di Jesi 20, Bucci** 13% **66.30**  
6 Mte im Eichenfass, mind. 12 Mte in der Flasche

SARDEGNA

**Vermentino di Gallura DOCG Sup 'Maia' 19, Siddùra** 14% **67.30**  
Stahltank

ROSATO

LOMBARDIA

**Valtènesi Charetto Bio 21, Cascina Belmonte** 13% **64.10**  
50% Gropello, 45% Barbera, 5% Sangiovese; Stahltank

VINI ROSSI

TICINO

**Balin 19, Kopp von der Crone Visini, Sementina** 13,5% **101.50**  
Merlot, Arinarnoa, Cab. Sauvignon; 18 Mte im Barrique

**Merlot Ris. La Prella 18, Tenimento dell'Ör, Mendrisio** 13% **78.-**  
24 Mte in neuen frz. Barriques

**Ronco delle Noci 20, Tenuta Agr. Luigina** 13% **72.70**  
Merlot; 8 Mte in Eichenfässern

PIEMONTE

**Langhe Rosso Monprà 19, Conterno Fantino** 14,5% **83.40**  
Nebbiolo, Barbera; 18 Mte im Barrique

**Dolcetto d'Alba 'Piana dei Fichi' 18, Casc. Baricchi** 12,5% **62.-**  
12 Mte im Holzfass

**Barbera d'Alba 'Riva della Coda' 18, Casc. Baricchi** 14% **67.30**  
12 Mte im Holzfass

**Barolo Mosconi Vigna Ped 17, Conterno Fantino** 14,5% **112.20**  
Nebbiolo; 18 Mte in neuen frz. Eichenbarriques

**Barolo Marcenasco 18, Cantina Ratti** 14% **Mag 165.60/84.40**  
Nebbiolo; 24 Mte im Holzfass

**Barbaresco Annata 18, Prod. del Barbaresco** 15% **Mag 165.60/84.40**  
Nebbiolo; 20 Mte im Holzfass

**Barbaresco Ris. Pora 17, Prod. del Barbaresco** 14,5% **91.90**  
Nebbiolo; 36 Mte im Holzfass

**Sito Moresco 20, Angelo Gaja** 14% **Mag 180.50**  
Nebbiolo, Merlot, Cab. Sauvignon; 12 Mte im Barrique, 6 Mte Flaschenreifung

**Gattinara 18, Nervi di Giacomo Conterno** 14,5% **112.20**  
Nebbiolo; 24 Mte in grossen Eichenfässern

**Piane Vino Rosso 17, Le Piane** 14% **81.20**  
90% Croatina, 10% Andere; 24 Mte im Barrique

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## PIEMONTE

**Boca 13, Le Piane** 12,5% **102.60**  
85% Nebbiolo, 15% Vespolina; 36 Mte im Barrique

## LOMBARDIA

**Rosso di Valtellina 20, Barbacàn** 13% **68.40**  
Nebbiolo; 12 Mte in kleinen Holzfässern

**Maurizio Zanella Rosso del Sabino 18, Ca' del Bosco** 13,5% **112.20**  
Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot; 12 Mte in Barriques

**Sfursat 5 Stelle 18, Nino Negri** 16% **101.50**  
Nebbiolo; 20 Mte in neuen frz. Barriques

## LIGURIA

**Rossese di Dolceacqua Sup. Luvaia 20** **71.60**  
**Maccario-Dringenberg** 14%; 12 Mte im Stahltank

## TRENTINO

**Granato 19, Elisabetta Foradori** 13% **98.30**  
Teroldego; 15 Mte frz Barriques und Holzfass, 6 Mte in der Flasche

## ALTO ADIGE

**Cabernet Riserva Mumelter 17, Kellerei Bozen** 14% **81.20**  
12 Mte im Barrique

**Lagrein 'Rivus' 21, Tenuta Pfitscher** 13% **62.-**  
6 Mte in kleinen Eichenfässern

**Pinot Nero 'Fuxleiten' 20, Tenuta Pfitscher** 13% **66.30**  
12 Mte Barrique

## VENETO

**Valpolicella sup. Ripasso 'Campo Ciotoli' 17, I Campi Flavio Prà** 14,5% **66.30**  
85% Corvina und Corvinone, 10% Rondinella, 5% Croatino; 6 Mte. im Holzfass

**Amarone della Valpolicella 'Campi Lunghi' 16, I Campi Flavio Prà** 16% **93.-**  
80% Corvina und Corvinone, 15% Rondinella, 5% Croatino; 6 Mte. im Holzfass

**Valpolicella Sup. Lodoletta 15, Romano Dal Forno** 15% **122.90**  
Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina; 36 Mte im Barrique

**Amarone Monte Lodoletta 13, Romano Dal Forno** 16,5% **255.30**  
Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina; 36 Mte im Barrique

## FRIULI

**Refosco 13, Zuc di Volpe** 12,5%; 12 Mte im Barrique **70.50**  
**Schioppettino 18, Angoris** 13%; 12 Mte im Holzfass **62.-**

ROMAGNA

**Marziano di Marziano 16, Zerbina 15%** **Mag 13 145.30/72.70**  
 Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah, Ancellotta;  
 15 Mte im Barrique, 12 Mte Flaschenausbau

TOSCANA

**Percarlo 18, San Giusto a Rentennano, Toscana Centrale 15%** **115.40**  
 Sangiovese; 20-22 Mte im Barrique

**Filetta di Lamole Chianti Cl. 18, Fontodi, Tosc. Centrale 14%** **76.90**  
 Sangiovese; 12 Mte im Barrique

**Chianti Classico San Lorenzo 18, Cast. di Ama, Tosc. Centr. 13,5%** **91.90**  
 Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera; 12 Mte im Barrique

**Carnasciale 18, Podere Il Carnasciale, Toscana Centrale 13%** **98.30**  
 Caberlot; 12 Mte im Barrique

**Cepparello 17/18, Isole e Olena, Toscana Centrale 15%** **122.90**  
 Sangiovese; 18 Mte im Barrique

**Monte Vertine Annata 18 Tosc. Centr. 14%** **Mag 19 173.10/90.80**  
 90% Sangiovese, Canaiolo, Colorino; 24 Mte im Holzfass

**Le Pergole Torte 18, Montevertine, Toscana Centrale 14%** **219.-**  
 Sangiovese; 12 Mte Barrique, 12 Mte im Holzfass

**Galatrona 19, Petrolo, Toscana Centrale 14%** **141.-**  
 Merlot; 18 Mte Barrique

**Sammarco 16/17, Castello dei Rampolla, Toscana Centrale 14,5%** **104.70**  
 Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot; 24 Mte Holzfass

**Paleo Rosso 17, Le Macchiole, Toscana Maremma 14,5%** **144.20**  
 Cabernet Franc; 14 Mte im Barrique

**Brunello di Montalcino 17, Podere Brizio 14%** **80.10**  
 Sangiovese Grosso; 38 Mte im Holzfass

**Brunello di Montalcino Ris. 12, Podere Brizio 14,5%** **98.30**  
 Sangiovese Grosso; 48 Mte im Holzfass

**Vino Nobile di Montepulciano 18, Boscarelli 14%** **Mag 19 133.50/68.40**  
 Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo, Mammolo; 18-24 Mte im Eichenfass

**Bolgheri Superiore 17, Tenuta Le Colonne, Toscana Maremma 13,5%** **89.80**  
 80% Cabernet Franc., 10% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot ; 24 Mte im Barrique

**Canaiolo 'I Veroni' 17, Soc. Agricola, Toscana Centr. 15%** **93.-**  
 Canaiolo Nero; 18 Mte im Barrique; Bio

UMBRIA

**Trias 19, Decugnano 14,5%** **66.30**  
 Syrah, Sangiovese, Montepulciano; 1/3 während 12 Mten im Barrique

ABRUZZO

**Montepulciano d'Abruzzo 19, Torre dei Beati 14%** **62.-**  
 12 Mte. in gebrauchten Barriques und in 3000-Liter-Fässern

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

MARCHE

**Sassi neri Rosso Conero Ris. 18, Le Terrazze** 13,5% **76.90**  
Montepulciano; 12 Mte im Barrique

MOLISE

**Tintilia del Molise 17, Cantine Catabbo** 14,5% **62.-**  
Stahltank

CAMPANIA

**Taurasi 17, Vini Palma** 14% **66.30**  
Aglianico; 36 Mte auf der Flasche, 12 Mte im Eichenbarriques

**Montevetrano 17, Silvia Imparato** 13,5% **98.30**  
Cab. Sauvignon, Merlot, Aglianico; 8-12 Mte in frz. Eichenbarriques

PUGLIA

**Negroamaro JO 19, Gianfranco Fino** 14% **105.60**  
12 Mte Barrique

BASILICATA

**Titolo 19, Elena Fucci** 14% **87.60**  
Aglianico; Fermentation im Stahltank und 12 Mte in frz. Barriques; 6 Mte in der Flasche

CALABRIA

**Magliocco Rossoviola 14, Luigi Viola** 12,5% **62.-**  
9 Mte. in frz. Barriques

SICILIA

**Nerello Mascalese 16, Az. Agr. Lisciandrello** 13,5% **62.-**  
12 Mte Holzfass

**Il Frappato BIO 19, Arianna Occhipinti** 12,5% **82.30**  
16-22 Mte im Eichenfass

**Siccagno BIO 18, Arianna Occhipinti** 12,5% **82.30**  
Nero d'Avola; 16-22 Mte im Eichenfass

SARDEGNA

**Roccalmar Carignano del Sulcis Ris 18, Santadi** 14,5% **68.40**  
90% Carignano, 10% Merlot; 24 Mte im Barrique

## VINI DOLCI

<b>Moscato d'Asti 20, La Morandina, Piemonte</b> 5,5%	<b>3/8 27.90 75cl/51.30</b>
Stahltank	
<b>Essenzia 16, Pojer&amp;Sandri, Trentino</b> 9,5%	<b>0,5dl/5.90 38cl/42.80</b>
Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling, Gewürztraminer, Kerner; Stahltank	
<b>Serelle 17, Vin Santo, Ruffino, Toscana</b> 15,5%	<b>1dl/9.70 38cl/34.20</b>
Malvasia, Trebbiano; 3 Jahre im Barrique	
<b>Ben Rye 19/20, Donnafugata, Sicilia</b> 14,5%	<b>0,5dl/8.10 38cl/53.40</b>
Zibibbo; Stahltank	

## DESTILLATI DI FRUTTA 2CL

<b>Uva Viva, Poli, Veneto</b> 40% Malvasia, Moscato	<b>11.80</b>
<b>Acquavite di Prugne, Pojer&amp;Sandri, Trentino</b> 46% Zwetschgen	<b>10.70</b>
<b>Acquavite di Lamponi, Pojer&amp;Sandri, Trentino</b> 46% Himbeeren	<b>12.90</b>
<b>Acquavite di Pesche, Giovi, Sicilia</b> 43% Pfirsich	<b>11.80</b>
<b>Acquavite di Ciliegie Dell'Etna, Giovi, Sicilia</b> 45% Kirschen	<b>12.90</b>

## GRAPPE 2CL

<b>Grappa Giovi, Sicilia</b> 42% Grappino della casa; Nero d'avola, Inzolia	<b>7.-</b>
Stahltank; kalt	
<b>Grappa di Barbaresco, Prod. del Barb., Piemonte</b> 42% Nebbiolo; Fass	<b>12.90</b>
<b>Verdicchio, Villa Bucci, Piemonte</b> 42% Stahltank	<b>11.80</b>
<b>Moscato d'Asti, Saracco, Piemonte</b> 43% Stahltank	<b>12.90</b>
<b>Chardonnay, Majolini, Lombardia</b> 45% Fass	<b>12.90</b>
<b>Nosiola, Pojer&amp;Sandri, Trentino</b> 48% Stahltank	<b>10.70</b>
<b>Amarone Riserva, Villa de Varda, Trentino</b> 40%	<b>10.70</b>
Corvina, Rondinella, Molinara, Fass	
<b>Sarpa Riserva, Poli, Veneto</b> 40% Cabernet, Merlot; Fass	<b>11.80</b>
<b>Le Pergole Torte Ris (acqua vitae), Monteverdine, Toscana</b> 42%	<b>17.10</b>
Sangiovese; Fass	
<b>Magari, Gaja, Toscana</b> 45% Merlot, Cabernet; Fass	<b>12.90</b>
<b>Moscato di Pantelleria, Giovi, Sicilia</b> 42% Stahltank	<b>10.70</b>

## BRANDY 2CL

<b>Vecchia Romagna</b> 38%	<b>7.50</b>
----------------------------	-------------

## DIGESTIVI 4CL

<b>Amaro Averna</b> 29%	<b>8.60</b>
<b>Reset Amaro Amaro</b> 40%	<b>10.70</b>
<b>Fernet Branca</b> 39%	<b>8.60</b>
<b>Ramazzotti</b> 30%	<b>8.60</b>
<b>Braulio</b> 21%	<b>8.60</b>
<b>Lemoncello di Sicilia, Fattoria Trinacria</b> 30%	<b>8.60</b>

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.