

Cari Amici.

**Unsere Auswahl an Schaumweinen, Weiss- und
Rotweinen und Spezialitäten al Bicchiere.**

Salute! ██████████



VINI AL BICCHIERE

1dl

BOLLICINE

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut 11.5% **10.50**
'Vigna del Cuc' NV, Col Sandago (62.-/Flasche)

Venetien; 100% Glera, DOCG; Tankgärung

Ein frischer und fruchtiger Schaumwein mit einer feinen Perlage. Ein ausgezeichneter Tropfen, der sich sehr gut als Apéritif oder als Begleiter von delikaten Vorspeisen eignet.

Franciacorta Brut 'Vintage' 2018, Majolini 12,5% **13.-**
(78.-/Flasche)

Lombardei; 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, DOCG; 42 Mte Flaschengärung, Bio

Ein reichhaltiger und eleganter Schaumwein, mit fruchtigen Nuancen und Gebäcknoten. Er passt ausgezeichnet als Apéritif oder auch gut zu Fisch und hellem Fleisch.

BIANCHI

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2021, Santa Barbara 13% **9.50**
(58.-/Flasche)

Marken; 100% Verdicchio, DOC; Stahltank

Ein frischer und knackiger Weisswein, einfach und ausgewogen. Er passt sehr gut zu «Primi» und «Secondi».

Nina 2020, Podere La Pace 14% **12.-**
(71.-/Flasche)

Toskana; 100% Viogner, Maremma Toscana DOC; 10 Mte im Barrique, Bio

Ein komplexer Weisswein, der wunderbare Zitrusfrüchte Aromen, Aprikose und kandierte Orange aufweist, dazu ein Hauch von mediterranem Busch und zartes Holz sowie Vanilleschoten.

Dank seiner schmackhaften und würzigen Struktur passt er perfekt zu geschmacksvollem Fisch und hellem Fleisch.

ROSATO

Costa Toscana Rosato 2022, Tenuta Le Colonne 13% **9.50**
(58.-/Flasche)

Toskana; 80% Merlot, 20% Syrah, IGT; Stahltank, Bio

Ein zarter und feiner Roséwein, der mit seinen Noten von kleinen Früchten und Blüten an den Frühling erinnert. Ausgezeichnet als Apéritif und zu delikaten Vorspeisen.

1dl

ROSSI

Barco Reale di Carmignano 202, Tenuta di Capezzanai 13,5% **9.-**
Toscana; Sangiovese, Cab. Sauvignon Cab. Franc, Cannaiolo, DOC; (58.-/Flasche)
12 Mte im Barrique

Der Barco Reale ist ein rubinroter Wein mit violetten Reflexen.
Aromen von roter Beere und Rosen sind die Merkmale dieses Rotweins.
Ausgewogen, mit anhaltenden mittleren und weichen Tanninen im Gaumen.
Passt zu Fleischvorspeisen, Pasta mit Fleischsauce und weissem Fleisch.

Langhe Nebbiolo 2020, Garesio 14% **11.-**
Piemont; 100% Nebbiolo, DOC; 6 Mte in Eichenfässern (69.-/Flasche)

Ein granatroter, mittelkräftiger Nebbiolo mit intensiven Noten von roten Früchten,
weissem Pfeffer und Veilchen.
Er ist der perfekte Begleiter zu Fleisch und Gemüse Vorspeisen, Pasta mit
piccante Saucen, weissem und rotem Fleisch.

SPECIALITÀ

Hermau 'Orange Anfora' 2021, Agriturismo Hermau 13% **14.50**
Lombardei, 90% Gewürztraminer, 10% Piwi, IGT; (88.-/Flasche)
120 Tage Mazeration auf den Schalen in Tonamphoren

Ein aromatischer Orange Wine, der aus dem Grenzgebiet zwischen Italien und
der Schweiz stammt. Ein Meisterwerk exotischer Essenzen, das gut zu Käse oder zu würzigen
Gerichten passt.

Ghiaie della Furba 2019, Tenuta di Capezzana 14,5% **15.-**
Toscana; 40% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 25% Merlot; IGT (94.-/Flasche)
18 Mte im Barrique

Intensives rubinrot, reich und konzentriert. Der Ghiaie della Furba weist
Noten von Waldbeeren, aromatischen Kräutern, schwarzem Pfeffer,
Unterholz und Schokolade auf.
Er wird empfohlen mit rotem Fleisch, Braten, Schmorgerichten und gereiftem Käse,
dank seiner kräftigen Struktur eignet er sich auch ideal zu Wildgerichten.

**Exquisiter Tropfen zum Verkosten, serviert mit dem CoraVin,
fragen Sie unseren Sommelier!**

Vini selezionati dalla Buonvini

RISTORANTE 
ITALIA

Ristorante Italia
Zeughausstrasse 61
8004 Zürich

Telefon: +41 (0)43 233 88 44

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.