

Cari Amici.

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

Salute! ██████████



VINI AL BICCHIERE

1dl

BOLLICINE

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut 10.50

'Vigna del Cuc' NV, Col Sandago 11,5% (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.-

Lombardei; 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, (78.-/Flasche)
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

Verdeca del Salento '431', Ionis 12,5% 9.-

Apulien; 100% Verdeca, DOC; 6 Mte im Stahltank auf der Feinhefe (52.-/Flasche)

Ein lieblicher Weisswein, komplex mit fruchtigen Aromen von Pfirsich, Birne und Akazienblüten.

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2022, Santa Barbara 13% 9.50

Marken; 100% Verdicchio, DOC; Stahltank (58.-/Flasche)

Ein frischer und knackiger Weisswein, einfach und ausgewogen.

Er passt sehr gut zu «Primi» und «Secondi».

Pecorino Terre di Chieti 'La Canale' 2022, 11.-

Cascina del Colle 13% (65.-/Flasche)

Abruzzen; 100% Pecorino, IGT; Stahltank; Bio

Der Pecorino von Cascina del Colle ist ein frischer und intensiv duftender Weisswein mit Aromen von Holunderblüten, Zitronenschalen, grünem Apfelmarm und Wildblumen.

Nina 2020, Podere La Pace 14% 12.-

Toskana; 100% Viogner, Maremma Toscana DOC; (71.-/Flasche)
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

Toskana; 80% Merlot, 20% Syrah, IGT; Stahltank, Bio (58.-/Flasche)

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.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

ROSSI

Barco Reale di Carmignano 2020, Tenuta di Capezzanai 13,5% **9.-**
 Toskana; Sangiovese, Cab. Sauvignon Cab. Franc, Cannaiolo, DOC; (58.-/Flasche)
 6-8 Mte in grossen Holzfässern

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' 2022, 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.

Etna Rosso 'Pettinociarelle' 2018, Famiglia Statella 13,5% **14.-**
 Sizilien; 90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio; (89.-/Flasche)
 Tonneaux aus französischer Eiche; Bio

Ein granatroter sizilianischer Wein, zeigt Aromen von roten Früchten und mediterraner
 Vegetation. Dank seinen samtigen und leichten Tanninen passt er auch sehr gut zu
 Fischhauptgängen.

Ghiaie della Furba 2020, Tenuta di Capezzana 14,5% **15.-**
 Toskana; 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.

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.