

# VINO APERTO | OFFENWEINE | VINO APERTO

10cl      50cl      75cl

## Schaumwein

<b>Prosecco extra dry</b> <b>Le Contesse, Veneto</b> Klassisch italienisch! Feinfruchtiges frisches Bouquet nach gelben Äpfeln und feiner Mandelnote. Am Gaumen feinperlig mit intensiven Fruchtaromen, feiner Säure und einem frischen anhaltenden Abgang.	<b>7.50</b>	<b>45.00</b>
---	-------------	--------------

## Weisswein

<b>Pinot Grigio Grave del Friuli DOC</b> Angenehm trockener leichter Weisswein aus dem Norden Italiens. Ausgezeichnet zum Apéro, leichten Vorspeisen oder Fischgerichten.	<b>4.50</b>	<b>22.50</b>
<b>Féchy AOC, Sélection La Côte, Zweifel Weine</b> Im Bouquet feine Heublume und schöne Zitrusaromen, weich und vollmundig, mit schöner Würze und viel Charakter.	<b>4.50</b>	<b>22.50</b>

## Rosato

<b>Rosato di Toscana IGT</b> Trockener feinfruchtiger Rosé mit mittlerem Körper und würzigem Abgang. Zum kräftigen Vorspeisen, grilliertem Fisch oder Pizza.	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>
---	-------------	--------------

## Rotweine

<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Gehaltvoller würziger Wein mit angenehmen Gerbstoffen und rundem Abgang. Zu kräftigen Fleischgerichten und Pasta.	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>
<b>Primitivo Salento Rosso IGT</b> <b>Tenuta San Marco, Puglia</b> Intensiv fruchtiger Rotwein mit milden Gerbstoffen und langem Abgang. Zu dunklem Fleisch, Pizza oder Pasta an kräftiger Sauce.	<b>5.50</b>	<b>39.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella DOC</b> Dunkelfarbiger, wuchtiger Rotwein mit viel Frucht und intensivem Abgang. Zu kräftigen Braten, Pizza oder Wild- und Pilzgerichten.	<b>7.00</b>	<b>35.00</b>
<b>Chianti DOCG</b> <b>Castello di Gabbiano, Toscana</b> Der Klassiker, mit schönem Sauerkirsch- und Brombeer-Aroma, würzig und elegant. Zu würzigen Pastagerichten, Pizza und Geflügel.	<b>5.00</b>	<b>35.00</b>
<b>Solatio IGT, Syrah/Cabernet/Sangiovese</b> <b>Castello di Gabbiano, Toscana</b> Dunkle süsse Fruchtaromen, Kaffee- und Schokoladennote, weich und rund. Zu Pizza, Braten und Käse	<b>6.00</b>	<b>42.00</b>

Preise in CHF und inkl. 7.6 % MwSt.

# WEISSWEINE | VINO BIANCO | WEISSWEINE

75cl

## Schweiz

### Zürcher Weiss, Zürich AOC, Zweifel Weine

Traubensorten: R-S, Vidal bl., Johanniter, Sauvignon bl.  
Im Bouquet süss-würzig, mit feinem Zitrusaroma und etwas Muskat, rund und ausgewogen, sehr süffig.



38.00

### Féchy AOC, Sélection La Côte, Zweifel Weine

Traubensorte: Chasselas (Gutedel)  
Im Bouquet feine Heublume und schöne Zitrusaromen, weich und vollmundig, mit schöner Würze und viel Charakter.



35.00

### St-Saphorin AOC, Vignefol, J.&M. Dizerens

Traubensorte: Chasselas (Gutedel)  
Im Bouquet üppige florale Noten, feinmineralisch, elegant, und weich, mit gut strukturiertem Körper und schöner Länge.



42.00

## Italien

### Pinot Grigio delle Venezie IGT Castello di Gabbiano, Toscana

Traubensorte: Pinot Grigio (Grauburgunder)  
Der Lieblingsweisswein der Italiener. Trockener, leichter und angenehm süffiger Begleiter zu leichten Vorspeisen, Pasta mit hellen Saucen und pochiertem Fisch.



39.00

### Grillo, Sicilia IGT Terre di Campo Sasso, Sicilia

Traubensorte: Grillo  
Ausgewogener milder Weisswein von der grössten Insel des Mittelmeers. Sehr süffig und mit viel Frucht ausgestattet, passt dieser Wein hervorragend zu Pasta mit hellen Saucen, Kalbfleisch und reifem Käse.



39.00

# ROSÉWEINE | VINO ROSATO | ROSEWEINE

## Italien

### Rosato di Toscana IGT

Castello di Gabbiano, Toscana  
Trockener feinfruchtiger Rosé mit mittlerem Körper und einem würzigen Abgang. Zum Apéro, kräftigen Vorspeisen, grilliertem Fisch oder Pizza.



37.00

# ROTWEINE | VINO ROSSO | ROTWEINE

75cl

## Italien

### **Barbera d'Alba DOC Azienda Parusso, Piemonte**

Traubensorte: Barbera  
Ausgewogener gehaltvoller Rotwein. Intensiver Duft nach dunklen Beeren und Gewürzen. Perfekt zu allen Sorten Pizza, Braten und Pasta an pikanten Saucen.



46.00

### **Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC, Riserva Santadi, Sardegna**

Traubensorte: Carignano (Carignan)  
Gehaltvoller, fruchtiger und angenehm weicher Rotwein mit einem langen würzigen Abgang. Sehr gut zu Lamm, Rind und allen Sorten von Pizza.



55.00

### **Liano, Rubicone IGT Umberto Cesari, Emilia Romagna**

Traubensorten: Sangiovese und Cabern et Sauvignon  
Volles Bouquet mit reifen roten Früchten, Vanille und Kakao, weich und elegant. Schöner Begleiter zu Wild, rotem Fleisch, Lamm und Ente.



62.00

### **Rosso di Montalcino DOC Terralsole, Toscana**

Traubensorte: Sangiovese Grosso  
Konzentrierte Aromen von Lakritze und Gewürzen, elegant und komplex. Wunderbar zu dunklem Fleisch und würzigem Käse.



59.00

### **Terra di Monteverro, IGT Toscana Rosso Monteverro, Toscana**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot. Nach 20 Monaten im Barrique präsentiert sich der Wein mit feinem Cassis- und Cigarbox-Aroma. Schön zu rotem Fleisch und Wilddelikatessen.



79.00

# ROTWEINE | VINO ROSSO | ROTWEINE

75cl

## Italien – Tenuta Tinazzi

### **Cabernet Sauvignon Corvina del Veneto IGT Tenuta Tinazzi, Veneto**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Corvina  
Opulentes Bouquet mit feiner Würze, schönem Vanilleton, etwas Lakritze und Schokolade. Füllig und wuchtig. Perfekt zu Wild und rotem Fleisch.



43.00

### **Valpolicella DOC Superiore, Ripasso Tenuta Tinazzi, Veneto**

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara  
Herrlicher Duft von Pflaumen und Amarenenkirschen. Satt, dicht und kraftvoll, mit feinem Tannin und langem Finish. Perfekt zu Risotto, Braten und reifem Käse.



56.00

### **Amarone della Valpolicella DOC Tenuta Tinazzi, Veneto**

Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella  
Wuchtiger, ausdrucksstarker Wein mit viel beeriger Frucht, angenehmer Süsse und einem sehr langen Abgang. Perfekt zu Rind-, Wild- und Lammgerichten.



69.00

## Schweiz

### **Solo, Pinot Noir Zürich Zweifel Weine**

Traubensorte: Pinot Noir aus vier Reblagen  
Komplexes Bouquet mit Waldbeeren, reifen Brombeeren und angetönte Toastigkeit, voll und reif. Ideal zu Grilladen, Braten und würzigem Hartkäse



42.00

### **Merlot del Ticino DOC, Tre Valli Viti Gialdi**

Traubensorte: Merlot  
Aromen von Waldfrüchten und leicht Röstaromen. Voll und fruchtig, mit weichen Tanninen, anhaltend. Zu Pizza, Pasta und dunklem Fleisch.



42.00