

ristorante italiano nobile

Lui

Rotwein

2006 Lambrusco Terre Verdiane amabile Emilia IGT, Frizzante

Purpurrote Farbe. Der fruchtige Geschmack erinnert an Erdbeeren und Kirschen – frisch aus dem Garten. Weich, süffig und trotzdem im Abgang nicht zu süß ist er der ideale Lambrusco.

0,75 l Flasche **23,95 Euro**

2007 Merlot IGT „La Cortigiana, Cantine Sacchetto

Rebsorte: Merlot. Der Wein ist dicht, kompakt und generös im Aroma, dabei weich und saftig. Das würzige Bouquet erinnert an Brombeeren und Kirschen.

0,1 l **3,80 Euro** 0,75 l Flasche **23,95 Euro**

2006 Sicilia Rosso IGT, Nero Dávola Barrique, Sizilien

Rebsorte: Nero Dávola. Dieser Wein ist angenehm trocken, mit einer zarten, fruchtigen Note und einem weichen Bouquet. Sizilien läßt grüßen.

0,1 l **4,20 Euro** 0,75 l Flasche **26,10 Euro**

Rotwein

2007 Tormaresca Néprica IGT, Tormaresca, Apulien

Rebsorten: 40% Negroamaro, 30% Primitivo und 30% Cabernet. Mit einer erstaunlich satten, dunkelpurpurroten Farbe präsentiert sich diese Cuvée, mit einem samtigen, vollmundigen Geschmack nach Waldbeeren und Lakritze.

0,1 l 4,60 Euro 0,75 l Flasche 28,80 Euro

2005 Villa Antinori Rosso Toscana IGT, Marchesi Antinori, Toscana

Rebsorten: Sangiovese mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Der Wein reift 12 Monate in kleinen Eichenfässern und danach 8 Monate in der Flasche. Dieser Rotwein ist von einem intensiven rubinrot, er ist extraktreich mit ausgewogenen Tanninen, samtig, elegant und nachhaltig.

0,1 l 5,50 Euro 0,75 l Flasche 36,00 Euro

Rotwein

2006 Barbera D'Asti, Marco Bonfante, Piemont

Rebsorte: Barbera. Dieser klassische Barbera-Wein bleibt 10 Monate in Eichenholzfüßern und bekommt durch die Reifung in diesem Holz seinen leichten und charakteristischen Tanningeschmack, der anschließend in der Flasche nachreift. Er hat eine ausgeprägte Traubennote und erinnert an rote Früchte, Veilchen und Himbeere.

0,75 l Flasche **27,90 Euro**

2007 Lagrein, DOC, Cantina Terlan, Südtirol

Rebsorte Lagrein. Eine 16-monatige Holzfaßreife verleiht diesem Wein seine samtig, weiche Struktur und die ausgesprochen zarten Tannine. Im Duft erinnert er an Beeren und Veilchen und mündet in einen sehr nachhaltigen, angenehmen Geschmack.

0,75 l Flasche **28,50 Euro**

Rotwein

2006 Rosso di Montefalco DOC, Tenuta Castelbuona, Umbrien

Rebsorten: Sangiovese, Sagrantino, Merlot. Diese Cuvée beeindruckt durch ihre Eleganz und Komplexität. Die verführerischen Kirsch- und Sauerkirscharomen stehen in perfektem Einklang mit Noten von Gewürznelke und balsamischen Essenzen. Wunderschön ausgewogen, frisch und kraftvoll verwöhnt dieser 12 Monate im Barrique gereifte Rosso den Gaumen.

0,75 l Flasche **29,20 Euro**

2007 Rosso di Montepulciano DCG, Sabazio-Tenuta la Braccessa, Toscana

Rebsorte: Prugnolo Gentile, im 18. Jahrhundert aus der Sangiovese Traube abgewandelt. Klarer und intensiver Duft von reifem Obst. Reift 4 Monate in großen Eichenfässern. Für einen Rosso di Montepulciano besitzt er eine optimale Struktur und sanfte Tannine.

0,75 l Flasche **29,80 Euro**

Rotwein

2007 Meno Buijo Rosso, Carignano del Sulcis DOC, Mesa, Sardinien

Rebsorte: Carignano. Von einer funkelnd rubinroten Farbe präsentiert sich dieser reinsortige Carignano im Glas. Unverwechselbar sind seine rauchigen Noten, die übergehen in ein Aroma von roten Früchten und überreifen Pflaumen. Kräftig ist er im Geschmack, der mit einem sanft eingebundenen Tannin verführt.

0,5 l Flasche **29,80 Euro**

2006 Campofiorin, Rosso del Verones IGT, Masi

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara. Dieser Wein wird auch als der kleine Amarone bezeichnet. Er macht eine zweite Fermentation auf dem Amarone Trester, zeichnet sich durch seine rubinrote Farbe, würzige Aromen mit Anklängen von reifen Früchten und Veilchen aus. Am Gaumen ist er sanft und warm mit dem typischen Geschmack nach schwarzen Kirschen.

0,75 l Flasche **32,00 Euro**

Rotwein

2005 Chianti Classico Riserva DCG, Marchese Antinori, Toscana

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon. Die Antinori-Weingüter Tignanello, Badia a Passignano und Pèppoli liefern ausschließlich die besten Trauben für diesen nur in guten Jahrgängen produzierten Chianti Classico Riserva. Ein körperreicher und runder Wein von intensiv rubinroter Farbe mit granatroten Nuancen. 14 Monate ausgebaut in Barriques.

0,75 l Flasche **43,50 Euro**

2003 Brunello di Montalcino DCG, „Villa Poggio Salvi“, Biondi Santi

Rebsorte: 100 % Brunello (edle Variante des Sangiovese). Dieser Wein ist 2 Jahre in Holzfässern gereift. Intensiv rubinrot mit granitfarbenen Reflexen. Feine würzige Noten von Vanille, weiche Gaumen mit langem, angenehmen Finale.

0,75 l Flasche **59,00 Euro**

Rotwein

2005 Barolo „Monfaletto“ DOCG, Cordere di Montezemolo, Piemont

Rebsorte: Nebbiolo. Tiefrot mit Granatreflexen in der Farbe, weich, saftig und blumig im Geschmack, mit wunderschön eingebundenen Tanninen und einem Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen überzeugt der Barolo mit einem kraftvollen Körper sowie einem wunderschönen Gleichgewicht.

0,75 l Flasche **69,00 Euro**

2006 Tignanello, Tenuta Tignanello, Toscana

Rebsorte: Sangiovese mit einem kleinen Anteil Cabernet. Der Weinberg Tignanello wird besonders spät gelesen und die Trauben werden ausschließlich per Hand selektiert. Intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, zeigt er im Geschmack eine optimale Struktur, mit ausgewogenen, sanften Tanninen und langem Nachhall. Der Inbegriff für die Renaissance der italienischen Weine und der erste „Supertuscan“.

0,75 l Flasche **89,00 Euro**

Rosé

2008 „Oleandro“ Alghero DOC Sella & Mosca, Sardinien

Die Cabernet Sauvignon Trauben werden ausschließlich in den frühen Morgenstunden gelesen. Der so gewonnene Wein ist von jugendlich strahlender Roséfarbe mit Spuren von Kardinalsrot. In der Nase fruchtig-herb, besticht er durch eine frische Leichtigkeit.

0,1l **4,20 Euro** 0,75 l Flasche **26,10 Euro**

2008 „Santa Cristina“ Rosato Cipresseto Toscana IGT, Antinori

Der „Cipresseto“ zeichnet sich durch seine intensive Rosé-Farbe mit kirschroten Nuancen aus. Sein feiner, eleganter Duft erinnert an Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen ist er weich und wohlschmeckend.

0,1l **4,40 Euro** 0,75 l Flasche **27,80 Euro**

Weißwein

2008 Alcamo Bianco DOC, Casa Vinicola Firriato, Sizilien

Der „Alcamo“ Bianco ist ein klassischer Sizilianer. Er präsentiert sich mit Duftnoten von Wiesenblumen, Mandeln und frischen Birnen. Ein süffiger und eleganter Weißwein.

0,1 l **3,90 Euro** 0,75 l Flasche **23,95 Euro**

2008 Vernaccia di San Gimignano DOCG, Teruzzi & Puthod

Intensives und nachhaltiges, fein mineralisch und fruchtig ausgewogenes Bouquet. Kräftig und gut strukturiert mit einem angenehmen Nachgeschmack von Mandeln.

0,1 l **4,40 Euro** 0,75 l Flasche **27,90 Euro**

2008 Villa an Tionori Bianco, Toscana IGT

Mit einem kleinen Anteil Chardonnay erhält dieser Wein eine zusätzliche Dimension. Er zeichnet sich durch einen blumigen Duft und einen ausgewogenen Geschmack aus.

0,1 l **4,50 Euro** 0,75 l Flasche **28,10 Euro**

Prosecco
Champagner

Scavi & Ray, Prosecco Frizzante Rosé und Gold

Gastronomen und Top-Entscheider der Getränkebranche wählten den Finest Prosecco mit deutlichem Abstand zur Konkurrenz auf Platz 1 zum besten Produkt des Jahres.

0,1 l 3,20 Euro 0,75 l Flasche 19,50 Euro

Zonin Prosecco Spumante, Brut Special Cuvée, DOC

Helle und leuchtend strohgelbe Farbe mit feiner weißer „Mousse“. Sehr fruchtig, mäßig trocken mit Mandel-Nuancen, typisch für die Prosecco-Traube. Die Casa Vinivola Zonin im italienischen Veneto ist ein mit Emotionen geführtes Familienunternehmen, das unter anderem 1.88 Hektar familieneigene Weinberge, 10 Güter in den 7 besten Weinregionen erfaßt und über ein Technikerteam von 32 Önologen und Agronomen verfügt.

0,75 l Flasche 28,50 Euro

Moët et Chandon Brut Imperial Champagner

Ausdrucksstark, aber dennoch sehr elegant. Eine feine Mousseaux, mittlerer Körper und nuancierte Frucht zeichnen diesen Champagner aus. Moët & Chandon wurde 1743 von einem Nachkommen holländischer Einwanderer gegründet, erwarb sich schnell einen hervorragenden Ruf und wurde sogar zum Lieblingchampagner Napoleons.

0,75 l Flasche 89,50 Euro

Grappa

Grappa di Chardonnay Roner-Südtirol

Ein sehr guter Grappa aus Pinot Trauben. Weich und blumig im Geschmack.

2 cl **2,80** Euro

Nonino Grappa Friulana

Ein außergewöhnlicher Grappa der aus dem Trester bester Proseccotrauben hergestellt wird.

2 cl **3,30** Euro

Grappa Gran Moscato Stravecchia Bocchino

Warm gelb präsentiert sich dieser Grappa aus dem Traditionshaus Bocchino. Eine angenehme Schärfe und ein wohltuender Abgang machen ihn für Grappa-Neulinge interessant.

2 cl **3,50** Euro

Nonino Grappa Antica Cuvee in Barrique

Ein ganz erlesener und seltener Grappa. Bernsteinfarben schimmert diese erlesene Komposition im Glas.

2 cl **6,40** Euro

Spirituosen

Fernet Branca	40%	2 cl	2,20 Euro
Vecchia Romagna	38%	2 cl	2,20 Euro
Limoncello	28%	2 cl	2,20 Euro
Sambuca Bianca	40%	2 cl	2,20 Euro
Sambuca Nera	35%	2 cl	2,20 Euro
Montenegro	22%	2 cl	2,20 Euro
Amaro Averna	32%	2 cl	2,20 Euro
Ramazotti	30%	4 cl	3,80 Euro
Amaretto	21%	4 cl	3,80 Euro

Aperitivi

Sherry Osborne Fino Quinta	4 cl	3,60 Euro
Martini Bianco	5 cl	3,60 Euro
Campari on ice	4 cl	3,60 Euro
Campari Soda	4 cl	4,20 Euro
Campari Orange	4 cl	4,60 Euro
Shaerino (Prosecco mit Aperol)	10 cl	4,80 Euro
Gingerino (Alkoholfrei)	10 cl	3,20 Euro
Glas Prosecco	10 cl	2,80 Euro