

# VINO ROSSO SPECIALE

0,75 l

Montepulciano D'Abbruzzo 39,--

Leichter, intensiv roter Wein, passt gut auch zur Pizza und zu rotem Fleisch, und Käse.

PRIMITIVO 45,--

Voller, trockener, rubinroter Wein aus Apulien mit fruchtigem Duft.

AMARONE della Valpolicella 60,--

Vollmundiger Wein, von kräftigem Geschmack, gereift in kleinen Eichenfässern.

Perfekte Begleitung zum Fleisch und gereiften Käse 14,5 vol.%.

LIANO 60,--

Eine Cuvée von Sangiovese- und Cabernet Sauvignon Trauben aus der Emilia Romagna. In kleinen Eichenfässern gereift, rubinrote, kräftige Farbe. Besonders geeignet zur Bistecca Fiorentina.

BAROLO 70,--

Granatroter, sehr trockener Rotwein, ein Spitzenwein aus dem Piemont (Alba)  
Empfehlung: zu Fleisch und Hartkäse (Parmesan)

BRUNELLO DI MONTALCINO 94,--

Der beste Rotwein Italiens aus der Toskana  
(Hügelwein aus Montalcino)  
Empfehlung: zur Bistecca Fiorentino oder anderen Fleischgerichten. Hervorragend auch zu einer Käsevariation.

**Alle Weine enthalten Sulfite!**

## VINO ROSÉ 0,75 l

NEU: PINOT GRIGIO - ROSATO 36,--

Lachsrosafarbener Rosewein, in der Nase blumige Note, am Gaumen Frisch mit knackiger Säure und saftigen Abgang. Er harmoniert besonders mit gegrillten Fisch aber auch mit Kalbfleisch und vielen Gemüsesorten. Auch ideal zu Dolci, wie Panna Cotta mit Waldfrüchten.

## VINO BIANCO SPECIALE 0,75 l

FALANGHINA 39,--

Intensiver Weinduft, überraschend frisch und Ausgewogen. Abgang wirkt klar ist ideal auch als Aperitif. Passt sehr gut zu Fischen und Meeresfrüchten.

## PINOT GRIGIO 45,--

Frischer und fruchtiger Wein  
Passt hervorragend zu Vorspeisen,  
Fischgerichten und zartem Fleisch.

## LEONE TASCA D'ALMERITA 45,--

aus Catarratto und Chardonnay, intensives strohgelb, fruchtig, duftend, ausgeglichene Säure, trocken und aromatisch, 6 Monate in Eichenfässern ausgebaut

## GAVI di Gavi 45,--

Einmaliger unverwechselbarer  
Weißwein aus dem Piemont  
(Hügelwein aus Gavi)  
Empfehlung: harmonischster Wein zum Fisch.

---

## FLASCHE PROSECCO 39,--

Einmaliger Prosecco Superiore aus dem Veneto.  
Passt als Aperitiv und als Begleiter zu den  
Hauptspeisen sowie zum Dessert.

## FLASCHE FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS 54,--

80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 24 Monate Reifung  
In der Flasche, strohgelbe Farbe, feine Perlage,  
frisch und ausgewogen.