

## VINO ROSSO SPECIALE

0,75 l

**Montepulciano D'Abruzzo** 36,--  
Leichter, intensiv roter Wein, passt gut auch zur  
Pizza und zu rotem Fleisch, und Käse.

**PRIMITIVO** 36,--  
Voller, trockener, rubinroter Wein aus Apulien  
mit fruchtigem Duft.

**NEU: CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA** 42,--  
kräftig und alkoholstark, samtig und harmonisch, mit  
zartem Pflaumenaroma, besonders geeignet zu herzhaften  
Speisen wie Scaloppina oder Bistecca alla Fiorentina.

**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 33,--

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 36,--

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

PINOT GRIGIO 36,--

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

LEONE TASCA D'ALMERITA 42,--

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

GAVI di Gavi 42,--

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

---

FLASCHE PROSECCO 36,--

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

FLASCHE FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS 51,--

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