

## Spumante (*Wie Champagne*)

*Ferrari Maxmum Glas 0,1 7,50€ Flasche 0,75 48,00*

## Weißwein

*Flasche 0,75 Euro*

*2016er Bianco di Custoza DOC L'alfiere Venetien 19,50*

*Sacchetto gefällig, mit einem sanften Charakter.12%*

*2016er Pinot grigio IGT „L'Elfo“ Venetien 19,50*

*Sacchetto trocken, füllig, seidig, elegant, finessenreich, 12%*

*2016er Pinot grigio DOC Venetien 19,50*

*Vigna dogarina mit feinen Aromen und geringer Säure, würzig und delikat.12,5%*

*2016er Vitiano Bianco IGP Umbrien 19,50*

*Falesco „Verdicchio & Vermentino“ saftig, frisch und harmonisch, 12,5%*

*2016er Sauvignon Blanc „Bottega vinai“ Trentino 23,50*

*Armani elegantes Fruchtspiel, mit saftig-frischer Säure, gute Länge im Finish.13%*

*2016er Catarratto IGT Sizilien 19,50*

*Firriato elegant und delikat mit zarter Fruchtsäure und feinem schmelz.12,5%*

## Rosèwein

*Flasche 0,75 Euro*

*2016er Rosè IGP „miravigna“ Abruzzen 19,50*

*Casal thaulero Frisch, zart und fruchtig. 12%*

*2016er Chiaretto DOC „Vigne alte“ Venetien 21,00*

*Zeni Leicht, beerenfruchtig und lebendig im Mund. 12%*

*96 Punkte für 2016"der bester Chiaretto vom Gardasee"*

## Rotwein

*Flasche 0,75 Euro*

*2015er Lagrein dunkel IGT“ Trentino 23,50*

*Armani*

*Duft von Waldfüchten mit einem Hauch von Vanille; von Einer gewissen Vielschichtigkeit. 13%*

*2015er Lacrima di morro DOC Marken 26,00*

*Velenosi „Lacrima“ weich fleischig fruchtig seidig.12,5%*

*2015er Casale Vecchio Montepulciano DOC Abruzzen 27,00*

*Farnese „Montepulciano“ voll und rund, mit einer hervorragenden Länge.13%*

<b>Rotwein</b>	<i>Flasche 0,75</i>	<i>Euro</i>
<i>2016er Nero d'avola „Branciforti“ IGT Sizilien</i>		<i>19,50</i>
<i>Firriato fruchtig weich warm und rund 13,5%</i>		
<i>2014er Edone IGT Sizilien</i>		<i>21,50</i>
<i>Vallovin „Nero d'avola &amp; Cabernet“ Samtig harmonisch, vollmundig und robust.13%</i>		
<i>2016er Primitivo IGP „Alceo“ Apulien</i>		<i>19,50</i>
<i>Produttori manduria voll und schmackhaft mit einem intensiven, sehr komplexen Geschmack. 13,5%</i>		
<i>2016er Primitivo Puglia IGT Apulien</i>		<i>19,50</i>
<i>Farnese fleischig, saftig, samtig, 13,5%</i>		
<i>2005er Rosso di cerignola DOC Apulien</i>		<i>28,00</i>
<i>La Manna „Negroamaro und Malbech“ wündervoll, weich, ausgewogener Tanningehalt mit einer großen Stoffigkeit am Gaumen.13%</i>		
<i>2006er Teutonico IGT Apulien</i>		<i>35,00</i>
<i>La Manna „Nero di Troia“ wündervoll, weich, ausgewogener Tanningehalt mit großem körper.</i>		
<i>2013er Teodosio DOC Basilisco Kampanien</i>		<i>29,50</i>
<i>Feudi di San Gregorio „Aglianico del Vulture“ Gute Balance, voller Körper mit langanhaltendem Abgang.13,5%</i>		
<i>2015er Piano del Cerro DOC Basilikata</i>		<i>39,00</i>
<i>Vigneti del Vulture Aglianico del vulture fleischig, dichte Frucht, viel süßliches Tannin, samtig, vielschichtig, saftig,14% 93 Punkte vom Wine Spectator und Platz 86 in den Top 100. 13,5%</i>		
<i>2013er Possessioni IGT „Serego alighieri“ Venetien</i>		<i>28,00</i>
<i>Masi „Corvina Sangiovese Molinara“ trocken warm fruchtig 13%</i>		
<i>2014er Costalago IGT Venetien</i>		<i>26,00</i>
<i>Zeni Corvina Veronese (70%), Merlot (15%) und Cabernet (15%) wenig, weich und lang anhaltend im Abgang 13,8%</i>		
<i>2013er Amarone della valpolicella DOCG Venetien</i>		<i>48,00</i>
<i>Carlo Scala.Der Amarone ist ein genussvoller Cuvée, „Corvina, Corvinone und Rondinella“.15%</i>		