

V I N I

Italianische Weine
Italian wines

IM GLAS UND IN DER FLASCHE

By the glass and by the bottle

PROSECCO · FRANCIACORTA · SPUMANTE · SPARKLING

	Glas 0,1 l glass 0.1 l	Flasche bottle
Prosecco		
Prosecco Extra Dry – SACCHETTO <i>Glera; frisch, fruchtig, feine Perlage – der klassische Aperitif · Fresh and fruity, fine bubbles – the classic aperitif</i>	6,00	26,00
Prosecco Brut – CONCA D'ORO	6,50	27,00
Prosecco Rosé – CONCA D'ORO <i>Glera & Pinot Nero; Walderdbeere, zart und trocken · Wild strawberry, delicate and dry</i>	6,50	28,00
Prosecco DOC Extra Dry – SACCHETTO	7,00	28,00
Prosecco Superiore – CONCA D'ORO <i>Knochentrocken, mineralisch, Zitrus · Bone dry, mineral, citrus</i>	7,00	29,00
Franciacorta		
Franciacorta Brut – LANTIERI <i>Flaschengärung, Chardonnay-betont; Brioche, Apfel, feine Mousse · Traditional method; brioche, apple, fine mousse</i>	9,00	45,00
Franciacorta „Arcadia“ Rosé – LANTIERI <i>Pinot Nero; Johannisbeere, feine Perlage · Pinot Noir rosé; redcurrant, fine bubbles</i>	9,00	45,00
Extra brut – LANTIERI	10,00	50,00
Franciacorta Satèn – LANTIERI <i>Blanc de Blancs mit sanfter Perlage; cremig, Mandel · Soft, creamy bubbles; almond</i>	10,00	50,00

WEISSWEIN · WHITE

	Glas 0,2 l glass 0.2 l	Flasche bottle
Südtirol · South Tyrol		
Chardonnay – KELLEREI KALTERN <i>Saftig, gelbe Früchte, ausgewogen · Juicy, yellow fruit, balanced</i>	8,50	28,00
Weißburgunder – KELLEREI KALTERN <i>Apfel, Birne, cremig-frisch · Apple, pear, creamy and fresh</i>	8,50	28,00
Sauvignon – KELLEREI KALTERN <i>Holunder, Stachelbeere, alpine Frische · Elderflower, gooseberry, alpine freshness</i>	8,50	28,00
Friaul · Friuli		
Chardonnay – PIERPAOLO PECORARI <i>Frisch und unkompliziert; Apfel, Zitrus, zarte Blüte · Fresh and easy; apple, citrus</i>	7,50	25,00
Ribolla Gialla – PIERPAOLO PECORARI <i>Zitrus, grüner Apfel, lebendig · Citrus, green apple, lively</i>	7,50	25,00
Pinot Grigio – PIERPAOLO PECORARI <i>Birne, Mandel, frisch · Pear, almond, fresh</i>	7,50	25,00

Friulano – LA TUNELLA	10,00	32,00
<i>Friauls typische Sorte; Mandel, Wiesenkräuter · Friuli's signature grape; almond, meadow herbs</i>		
Chardonnay – LA TUNELLA	10,00	32,00
<i>Saftig; Apfel, Birne, ausgewogen · Juicy; apple, pear, balanced</i>		
Pinot Grigio – LA TUNELLA	10,00	32,00
Sauvignon – LA TUNELLA	10,00	32,00
Venetien · Veneto		
Soave Classico – PIEROPAN	8,50	28,00
<i>Garganega; Mandel, Holunderblüte, schlank · Almond, elderflower, light</i>		
Lombardei · Lombardy		
Lugana „Pievecroce“ – COSTARIPA	10,00	32,00
Piemont · Piedmont		
Roero Arneis „Cayega“ – TENUTA CARRETTA	8,50	28,00
<i>Weißer Blüten, Birne, Mandel · White flowers, pear, almond</i>		
Marken · Marche		
Pecorino Falerio – TENUTE SAN SISTO	7,50	25,00
<i>Kräuter, Zitrus, saftige Säure · Herbs, citrus, juicy acidity</i>		
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico „Misco“ – TENUTA DI TAVIGNANO	11,00	34,00
<i>Frisch, Mandel, mineralisch · Fresh, almond, mineral</i>		
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva „Misco“ – TENUTA DI TAVIGNANO	11,50	36,00
<i>Kraftvoll und mineralisch; Mandel, Fenchel · Powerful and mineral; almond, fennel</i>		
Abruzzen · Abruzzo		
Trebbiano d'Abruzzo 1,5 l – MASCIARELLI	6,00	32,00
<i>Leicht und frisch; Zitrus, Apfel · Light and fresh; citrus, apple</i>		
Kampanien · Campania		
Greco di Tufo – MASTROBERARDINO	8,50	28,00
<i>Pfirsich, Mandel, vulkanische Mineralität · Peach, almond, volcanic minerality</i>		
Fiano di Avellino – MASTROBERARDINO	8,50	28,00
<i>Haselnuss, Honig, Kräuter; vielschichtig · Hazelnut, honey, herbs; layered</i>		
Sizilien · Sicily		
Dianthà – PELLEGRINO	7,50	25,00
<i>Sizilianischer Weißwein; frisch, Zitrus, Blüten · Sicilian white; fresh, citrus, blossom</i>		
Grillo „Il Salinaro“ – PELLEGRINO	7,50	25,00
<i>Grillo; frisch, Zitrus, Meeresbrise · Fresh, citrus, sea breeze</i>		
Regaleali Bianco – TASCA D'ALMERITA	7,50	25,00
<i>Sizilianischer Klassiker; Zitrus, weiße Blüten, mediterrane Frische · Sicilian classic; citrus, white flowers</i>		
Gibèlè Zibibbo trocken – PELLEGRINO	8,50	28,00
<i>Trockener Muskateller; aromatisch, Zitrusblüte, Salbei · Dry Muscat; aromatic, orange blossom, sage</i>		
Leone d'Almerita – TASCA D'ALMERITA	10,00	32,00
<i>Aromatisch und frisch; Pfirsich, Kräuter · Aromatic and fresh; peach, herbs</i>		
Sant'Agostino Bianco – FIRRIATO	10,00	32,00
<i>Catarratto & Chardonnay; reif; Zitrus · Catarratto & Chardonnay; ripe, citrus</i>		
Nozze d'Oro – TASCA D'ALMERITA	10,00	32,00
Sardinien · Sardinia		
Pedraia – SANTADI	7,50	25,00
Vermentino „Villa Solais“ – SANTADI	7,50	25,00
<i>Frisch, Zitrus, mediterrane Kräuter · Fresh, citrus, Mediterranean herbs</i>		

Vermentino „Cala Silente“ – SANTADI	8,50	27,00
<i>Vollmundig, gelbe Früchte, salzig · Full-bodied, yellow fruit, salty finish</i>		
Samas Isola dei Nuraghi – PUNICA	10,00	32,00
<i>Vermentino & Chardonnay; elegant, mineralisch · Vermentino & Chardonnay; elegant, mineral</i>		

ROSÉ WEIN · ROSÉ

	Glas 0,2 l glass 0.2 l	Flasche bottle
Rosalba – PIERPAOLO PECORARI	7,50	25,00
<i>Himbeere, frisch, trocken · Raspberry, fresh, dry</i>		
Langhe Rosato „Cereja“ – TENUTA CARRETTA	8,00	27,00
<i>Nebbiolo-Rosé; Kirsche, zart · Nebbiolo rosé; cherry, delicate</i>		
RosaMara – COSTARIPA	10,00	32,00
<i>Vom Gardasee (Valtènesi); Rosenblüte, rote Johannisbeere, salzig-frisch · Lake Garda rosé; rose petals, redcurrant, crisp</i>		

ROT WEIN · RED

	Glas 0,2 l glass 0.2 l	Flasche bottle
Südtirol · South Tyrol		
Lagrein – KELLEREI KALTERN	9,00	30,00
<i>Dunkle Kirsche, Veilchen, Kakao · Dark cherry, violet, cocoa</i>		
Friaul · Friuli		
Merlot – PIERPAOLO PECORARI	7,50	25,00
<i>Weich, Pflaume, rund · Soft, plum, round</i>		
Refosco dal Peduncolo Rosso – LA TUNELLA	10,00	32,00
<i>Friauler Rarität; Waldbeere, pfeffrig · Rare Friulian red; wild berries, pepper</i>		
Venetien · Veneto		
Valpolicella Superiore – ALLEGRINI	10,00	32,00
<i>Corvina; Sauerkirsche, frisch, elegant · Sour cherry, fresh, elegant</i>		
Lombardei · Lombardy		
Marzemino „Mazane“ – COSTARIPA	10,00	32,00
<i>Vom Gardasee; frisch, rote Beeren · From Lake Garda; fresh red berries</i>		
Piemont · Piedmont		
Dolcetto d'Alba – TENUTA CARRETTA	7,50	25,00
<i>Saftig, Brombeere, leichte Bittermandel · Juicy blackberry, hint of bitter almond</i>		
Barbera d'Alba – TENUTA CARRETTA	7,50	25,00
Barbera d'Asti – TENUTA CARRETTA	7,50	25,00
Nizza „Bricco Manera“ – TENUTA CARRETTA	9,50	30,00
Nebbiolo d'Alba „Podio“ – TENUTA CARRETTA	9,50	30,00
<i>Rose, Kirsche, feine Tannine · Rose, cherry, fine tannins</i>		
Toskana · Tuscany		
Chianti „Vernaiolo“ – ROCCA DELLE MACIE	7,50	25,00
Chianti Classico – ROCCA DELLE MACIE	8,50	28,00
Chianti Classico „Tenuta Sant'Alfonso“ – ROCCA DELLE MACIE	10,00	32,00
Chianti Classico Riserva – ROCCA DELLE MACIE	10,00	32,00

Morellino di Scansano „Bronzone“ – MAZZEI <i>Sangiovese aus der Maremma; Kirsche, Kräuter, rund · Maremma Sangiovese; cherry, herbs, round</i>	9,00	30,00
„Frank“ (Cabernet Franc – Sangiovese) – FRANK E SERAFICO <i>Maremma-Cuvée; reife Frucht, würzig · Maremma blend; ripe fruit, spicy</i>	12,00	34,00
Kampanien · Campania		
Aglianico – MASTROBERARDINO <i>Kirsche, Tabak, feine Säure · Cherry, tobacco, fresh acidity</i>	8,00	27,00
Apulien · Apulia		
Primitivo Puglia (Bio) – VIGLIONE	7,50	25,00
Primitivo di Manduria „Notte Rossa“ – TERRE DI SAVA <i>Dunkle Beeren, Pflaume, samtig · Dark berries, plum, velvety</i>	7,50	25,00
Negroamaro „Sud“ – FEUDI DI SAN MARZANO <i>Dunkle Beeren, würzig, weich · Dark berries, spicy, soft</i>	8,00	27,00
Primitivo di Manduria „Sud“ – FEUDI DI SAN MARZANO <i>Reife Pflaume, Schokolade · Ripe plum, chocolate</i>	8,50	28,00
Primitivo Gioia del Colle Riserva (Bio) – VIGLIONE	13,00	42,00
Kalabrien · Calabria		
Gravello – LIBRANDI <i>Gaglioppo & Cabernet; gereift, Leder, Trockenfrucht · Gaglioppo & Cabernet; mature, leather, dried fruit</i>	13,00	42,00
Sizilien · Sicily		
Nerè – Nero d'Avola – FEUDO MACCARI <i>Kirsche, Gewürze, weich · Cherry, spice, soft</i>	7,50	25,00
Nero d'Avola „Saia“ – FEUDO MACCARI <i>Kraftvoller Nero d'Avola; Brombeere, Gewürze · Powerful Nero d'Avola; blackberry, spice</i>	11,00	34,00
Sardinien · Sardinia		
Cannonau „Le Bombarde“ – SANTA MARIA LA PALMA <i>Grenache aus Sardinien; Himbeere, mediterrane Kräuter · Sardinian Grenache; raspberry, herbs</i>	7,50	25,00
Grotta Rossa – SANTADI	7,50	25,00

DESSERTWEIN · DESSERT WINE

	<i>Glas 0,1 l glass 0.1 l</i>	<i>Flasche bottle</i>
Zibibbo – PELLEGRINO <i>Süß; Aprikose, Orangenblüte · Sweet; apricot, orange blossom</i>	5,00	25,00
Vin Santo del Chianti 0,375 l – ROSSETTI <i>Zu Cantucci; Nuss, Honig, Trockenfrüchte · With cantucci; nuts, honey, dried fruit</i>	7,00	32,00
Passito di Pantelleria 0,5 l – PELLEGRINO <i>Aprikose, Honig, Feige – zu Käse und Dessert · Apricot, honey, fig – with cheese or dessert</i>	7,00	42,00

NUR IN DER FLASCHE

By the bottle only

PROSECCO · FRANCIACORTA · SPUMANTE · SPARKLING

Flasche
bottle

Spumante

Spumante Extra Dry – SACCHETTO 24,00

Perlé Brut Millesimato – FERRARI 60,00

Jahrgangs-Blanc-de-Blancs aus Chardonnay; elegant, lange Hefereife · Vintage Blanc de Blancs; elegant, long lees ageing

Franciacorta

Franciacorta Satèn – CA' DEL BOSCO 75,00

Franciacorta Dosage Zéro – CA' DEL BOSCO 80,00

WEISSWEIN · WHITE

Flasche
bottle

Südtirol · South Tyrol

Sauvignon „Quintessenz“ – KELLEREI KALTERN 44,00

Friaul · Friuli

Sauvignon Blanc – PIERPAOLO PECORARI 25,00

Venetien · Veneto

Soave Classico „La Rocca“ – PIEROPAN 47,00

Lagen-Soave, im Holz gereift; reich, Honig, Mandel · Single-vineyard Soave, oak-aged; rich, honey

Piemont · Piedmont

Gavi dei Gavi „Etichetta Nera“ – LA SCOLCA 44,00

Ikone aus Cortese; elegant, mineralisch, lang · Iconic Cortese; elegant, mineral, long

Toscana · Tuscany

Vernaccia di San Gimignano – GUICCIARDINI STROZZI 27,00

Toskanas berühmter Weißwein; mineralisch, leicht bitter · Tuscany's famous white; mineral, slightly bitter

Kampanien · Campania

Falanghina – MASTROBERARDINO 26,00

Birne, Blüten, salzige Mineralität · Pear, blossom, salty minerality

ROSÉWEIN · ROSÉ

Flasche
bottle

Rosé „Molmenti“ – COSTARIPA 63,00

Rosé-Riserva vom Gardasee; Kirsche, Mandel, elegant · Lake Garda rosé riserva; cherry, almond, elegant

Venetien · Veneto

Cabernet 2013 – MACULAN	32,00
<i>Cabernet aus Breganze; Johannisbeere, frisch · Breganze Cabernet; blackcurrant, fresh</i>	
Palazzotto 1995 – MACULAN	50,00
<i>Cabernet Sauvignon aus Breganze; gereift · Breganze Cabernet Sauvignon; mature</i>	

Piemont · Piedmont

Barbaresco 2012 – GAJA	398,00
<i>Gajas Barbaresco – eine Ikone des Piemont · Gaja's Barbaresco – a Piedmont icon</i>	

Toskana · Tuscany

Passi di Orma 2022 – TENUTA SETTE PONTI	42,00
<i>Bolgheri-Stil; Cabernet & Merlot, dunkle Frucht · Bolgheri style; Cabernet & Merlot, dark fruit</i>	
Crognolo 2022 – TENUTA SETTE PONTI	42,00
<i>Sangiovese & Merlot; Kirsche, Veilchen, samtig · Sangiovese & Merlot; cherry, violet, silky</i>	
Lucente 2006 – TENUTA LUCE	45,00
<i>Zweitwein von Luce; Merlot & Sangiovese, samtig · Luce's second wine; Merlot & Sangiovese, velvety</i>	
Poggio Valente 2022 – LE PUPILLE	50,00
<i>Sangiovese aus der Maremma; Kirsche, saftig · Maremma Sangiovese; cherry, juicy</i>	
Chianti Classico „Castello di Fonterutoli“ 2019 – MAZZEI	57,00
<i>Sangiovese aus Castellina; Kirsche, Kräuter, Struktur · Castellina Sangiovese; cherry, herbs, structure</i>	
Oreno 2007 – TENUTA SETTE PONTI	95,00
<i>Super-Tuscan; Merlot, Cabernet, Petit Verdot · Super Tuscan; Merlot, Cabernet, Petit Verdot</i>	
Oreno 2011 – TENUTA SETTE PONTI	105,00
<i>Super-Tuscan; Merlot, Cabernet, Petit Verdot · Super Tuscan; Merlot, Cabernet, Petit Verdot</i>	
Chianti Classico Vigneto La Casuccia 1997 – CASTELLO DI AMA	125,00
<i>Lagen-Chianti von Castello di Ama; gereift, tief · Single-vineyard Chianti from Ama; mature, deep</i>	
Brunello di Montalcino 1994 – SIRO PACENTI	130,00
<i>Moderner Brunello; dicht, dunkle Kirsche · Modern Brunello; dense, dark cherry</i>	
Luce della Vite 1998 – TENUTA LUCE	168,00
<i>Sangiovese & Merlot von Frescobaldi & Mondavi · Sangiovese & Merlot by Frescobaldi & Mondavi</i>	
L'Apparita 1996 – CASTELLO DI AMA	195,00
<i>Legendärer Merlot aus dem Chianti · Legendary Chianti Merlot</i>	
Ornellaia 2018 – ORNELLAIA	280,00
<i>Bolgheri-Legende; Cassis, Graphit, große Länge · Bolgheri legend; cassis, graphite, long finish</i>	
Ornellaia 2017 – ORNELLAIA	285,00
<i>Bolgheri-Legende; Cassis, Graphit, große Länge · Bolgheri legend; cassis, graphite, long finish</i>	
Masseto 2012 – ORNELLAIA	1.050,00
<i>Italiens berühmtester Merlot; opulent, samtig · Italy's most famous Merlot; opulent, velvety</i>	

Abruzzen · Abruzzo

Edizione Cinque Autoctoni 2019 – FANTINI	42,45
<i>Südtalientische Kult-Cuvée; dicht, Pflaume, Vanille · Cult southern blend; dense, plum, vanilla</i>	
Montepulciano d'Abruzzo „Opi“ Riserva 2014 – FANTINI	42,45
<i>Kraftvoll, Brombeere, Lakritz · Powerful; blackberry, liquorice</i>	
Montepulciano „Marina Cvetic“ 2018 – MASCIARELLI	42,45
<i>Dicht, schwarze Kirsche, Eiche · Dense, black cherry, oak</i>	

Apulien · Apulia

Fichimori – Negroamaro 2022 – TORMARESCA	22,45
<i>Leicht gekühlt serviert; frisch, Kirsche, Hibiskus · Served lightly chilled; fresh cherry, hibiscus</i>	

Negroamaro Puglia (Bio) 2024 – VIGLIONE	22,45
---	-------

Sizilien · Sicily

Maharis – Syrah 2017 – FEUDO MACCARI	62,45
--------------------------------------	-------

Kraftvoller Syrah; Pfeffer, dunkle Beeren · Powerful Syrah; pepper, dark berries

Etna Rosso „Calderara Sottana“ 2018 – TERRE NERE	78,00
--	-------

Nerello Mascalese vom Vulkan; Rauch, Kirsche, Finesse · Volcanic Nerello Mascalese; smoke, cherry, finesse

Etna rosso Prefillossera 2019 – TERRE NERE	145,00
--	--------

Nerello von wurzelechten, über 100 Jahre alten Reben · Nerello from ungrafted vines over 100 years old

Sardinien · Sardinia

Rocca Rubia 2023 – SANTADI	35,00
----------------------------	-------

DESSERTWEIN · DESSERT WINE

Moscato d'Asti – TENUTA CARRETTA	27,45
----------------------------------	-------

MAGNUM · 1,5 L

Lugana „Pievecroce“ 2025 1,5 l – COSTARIPA	48,45
--	-------

Cabernet Sauvignon „Vigna San Francesco“ 2007 1,5 l – TASCA D'ALMERITA	95,00
--	-------

Sizilianischer Cabernet; dicht, Cassis, mediterrane Kräuter · Sicilian Cabernet; dense, cassis, Mediterranean herbs

Orma 2023 1,5 l – TENUTA SETTE PONTI	195,00
--------------------------------------	--------

Bolgheri-Cuvée in der Großflasche; dunkle Frucht · Bolgheri blend in a large bottle; dark fruit

BIER · AMARI · DISTILLATI

Beer · bitters & liqueurs · spirits

BIER · BEER

Birra Moretti	0,33 l	3,50
Birra Peroni	0,33 l	3,50
Birra Ichnusa	0,33 l	3,50
Nastro Azzurro – alkoholfrei / alcohol-free	0,33 l	3,50
Erdinger Weißbier	0,5 l	5,00
Erdinger Weißbier Kristall	0,5 l	5,00
Erdinger Weißbier – alkoholfrei / alcohol-free	0,5 l	5,00

AMARI E LIQUORI · BITTERS & LIQUEURS · 4 CL

Limoncello	4,00
Amaro Averna	4,00
Amaro Lucano	4,00
Amaro Montenegro	4,00
Ramazzotti	4,00
Vecchio Amaro del Capo	5,00
Braulio	5,00
Amaro Nonino	5,00
Cynar	4,00
Amaretto di Saronno	4,00
Fernet Branca / Branca Menta	4,00
Sambuca Molinari	4,00

DISTILLATI · GRAPPA & BRANDY · 2 CL

Brandy Vecchia Romagna	4,00
Brandy Stravecchio	4,00
Grappa di Moscato – MARCATO	4,00
Grappa Le Diciotto Lune – MARZADRO	4,00
Grappa Artigianale – NONINO	5,00
Acquavite d'Uva Viva – POLI	5,00
Grappa La Centenara – AQUILEIA	6,00
Grappa Riserva – NARDINI	6,00

*Jahrgänge und Verfügbarkeit können sich ändern.
Vintages and availability may change.*