



## *Aperitif*

\*\*\*\*\*

*Cüpli*  
*Prosecco*

*Prosecco Cüpli*  
*Prosecco Hausmarke DOC*

*pro Glas 7,50*  
*pro Flasche 46,00*

## *Weisswein*

\*\*\*\*\*

*Pino Grigio*

*Pino Grigio DOC*  
*Collalto, Veneto*  
*Traubensorte: Pino Grigio*

*42,00*

## *Rosé*

\*\*\*\*\*

*Rosato*

*Rosato senza Parole IGT*  
*Vinosia Kampanien*  
*Traubensorte: Aglianico*

*32,00*

# *Hauswein*



Vino del Chef

Sangiovese Fantini

*Produzent: Luccarelli, Ortona, Abruzzan*

*Produkt: Fantini Daunia IGT*

*Trauben: 100 % Sangiovese*

*Alkohol: ca. 12.5° Vol.*

*Ausbau: Edelstahltanks*

*Degustation: Granatrote Farbe. Intensiver und anhaltender Duft. Fruchtig nach*

*Erdbeeren, Kirschen mit wenig Holznoten.*

*Geschmack ist mittelmundig, tanninhaltig, gut ausgewogen.*

*Passt zu: Teigwaren, Risotto, Wurstwaren, Fleisch*

**Preis**

**Pro dl Fr. 6.10**

**FL Fr. 41.00**



## Barbera d'Alba

### Über den Wein

Neben einer kleinen Ortschaft in der Region Piemont steht der Name Barolo auch für eine faszinierende Weingeschichte, mit der die Cantina Marchesi die Barolo stark verknüpft ist. Es waren die Markgrafen Falletti und ehemaligen Besitzer der Kellerei, die anfangs des 19. Jahrhunderts der Wein der Könige – den Barolo – kreierten. Unter den Persönlichkeiten, die mit dem Namen Barolo verbunden sind, gibt es einige wenige, die als historisch, ja als wirkliche Pioniere bezeichnet werden können. Diese Vorreiterrolle gebührt auch dem Commendatore Pietro Emilio Abbona – ein Vorfahre der heutigen Besitzer-Familie - der als unumstrittener Pionier den Wein seines Landstrichs und mit ihm die Cantina Marchesi di Barolo auf der ganzen Welt bekannt machte.

Von den Flaschenpöstlern empfohlen: Barbera d'Alba DOC Ruvei,

Holzkrone harmonisiert ausgezeichnet mit kräftigem,

dunklem Fleisch, Pasta und Antipasti

[Marchesi di Barolo](#)

Rotwein | 75cl  
Italien, Piemont  
14.5

***Barbera d'Alba DOC, Ruvei***

**45,00**

*Marchesi di Barolo*

*Traubensorte: 100% Barbera Barrique*



## Ripasso

### Über den Wein

Der Winzer vom italienischen Weingut Recchia beherrscht absolut sein Handwerk. Stil und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, der in der schönen und blühenden Landschaft in Venetien seinen Ursprung hat. Dieser dominante Corvina 2014 – Ripasso Valpolicella Classico DOC Le Muraie krönt jedes festliche Mahl mit Eleganz und Finesse. Die Flaschenpöstler versprechen ein kulinarisches Erlebnis, wenn Sie diesen Corvina zu Braten oder kräftigen Fleischgerichten anbieten.

Farbe: Sattes Dunkelrot mit mittleren Violettreflexen. Aromatik: Intensive, kompottartige Noten nach Kirschen und Cassis, feine röstige Ausbauaromen nach Kaffee, Dörrnote, erdig im Finale mit einem animalischen Hauch, Leder. Körper: Langer, weicher Anstrich, kräftige Säure, präsenter Gaumen, leicht wärmend, retronasal eine feine Ausbaunote, feine vegetale Nuance. Qualität: Ein kleiner Amarone - vinöser Charakter.

[Recchia](#)

Rotwein | 75cl  
Italien, Veneto  
14.5

Corvina, Rondinella, Molinara

***Ripasso Le Muraie, Valpolicella Classico Superiore DOC*** 55,00

*BarriqueAz. Recchia, Masua di Jago, Negrar, Veneto Traubensorten: Corvina, Rondinella, Sangiovese*



# Amarone della Valpolicella

## Über den Wein

Im Herzen des Tals Valpantena nordöstlich von Verona liegt die Cantina Sociale della Valpantena. 1958 als Genossenschaft aus dem Zusammenschluss einiger Veroneser Weinbauern gegründet, zählt die Cantina Sociale heute etwa 300 Mitgliedsbetriebe und 600 Hektaren Rebberge. Hier werden mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung des Veroneser Hügellands vorwiegend die autochthonen Sorten Corvina und Rondinella angebaut. Engagement und professionelle Sorgfalt begleiten alle Produktionsphasen, in deren Tradition und technische Innovation verschmelzen. Das hervorragende Qualitätsniveau der Produkte beweist, dass alle Eigenschaften der von den Mitgliedsbetrieben angelieferten Weintrauben und Oliven von der Cantina Sociale Valpantena aufs Beste verarbeitet werden.

Ausgewogen, fruchtig, gehaltvoll und nachhaltig ist dieser typische Amarone, im Glas granatrot mit einigen Violettreflexen. Mittelkräftig steigt sein Bukett von Dörripflaume, Feige und Rosine in die Nase, ergänzt von Steinobst- und Beerennoten. Im Gaumen ist er leicht süsslich, frisch und aromatisch, recht weich, füllig und harmonisch. Auch hier präsentiert er seine Beeren- und Dörfruchtnoten, hinzu kommen Andeutungen von Gewürznelke, Pfeffer und Toastbrot sowie ein angenehmer Abgang

Cantina Valpantena  
Rotwein | 75cl  
Italien, Veneto  
 14.5

***Amarone della Valpolicella DOC***

**68,00**

*Terre di Verona, Valpantena Veneto Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella*



# Primitivo Puglia

## Über den Wein

Der provokante Rotwein 2011 – Primitivo IGT Puglia Luccarelli Terre di Sava ist das fehlende Puzzleteil in Ihrem Weinregal. Sonnige und fruchtbare Landschaften in Apulien schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Farnese Vini Ortona mit Raffinesse und Erfahrung diesen Rotwein hervorzaubert. Flaschenpöster-Tipp: Kombinieren Sie diesen Primitivo zu Pizza oder Brasato.

Farnese Vini Ortona  
Rotwein | 75cl  
Italien, Apulien

14.0

100% Primitivo

***Primitivo del Salento IGT***

**39,50**

*Casa Vinicola Luccarelli, Apulien*

*Traubensorte: 100% Primitivo*

# Chiantari Nero d'Avola

Über den Wein

Dieser provokante Rotwein 2016 – Chiantari Nero d'Avola/Merlot Sicilia IGP ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Triumph bis zum letzten Tropfen! Der Winzer vom italienischen Weingut Vigneti Zabù beherrscht absolut sein Handwerk. Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Rotweins, der in der blühenden und fruchtbaren Landschaft auf Sizilien seinen Ursprung hat. Flaschenpöster-Tipp: Kombinieren Sie diesen Merlot zu Geflügel oder leicht scharfem, rotem Fleisch.



Vigneti Zabù Rotwein

75cl

Italien, Sizilien

13.0

Nero d'Avola, Merlot

***Nero d'Avola, Chiantari IGT, 44,00***

*Barrique Vinteti Zabu, Sambuca di Sicilia,  
Agrigento*

*Traubensorte: 100% Nero d'Avola*



Salute !

# Ribelle

**grande vino italiano**

**Primitivo amabile Puglia, Italia**



**Produkt:** RIBELLE Igt

**Trauben:** 100 % Primitivo (Cuvée)

**Jahrgang:** 2022

**Alkohol:** 14.0%

**Ausbau:** Edelstahltanks

**Degustation:** Der Ribelle begeistert junge Erwachsene und Leute welche die Einfachkeit und das Geschmeidige an einem Wein suchen und lieben. Schönes Violett, mit einem vielschichtigem, fruchtigem Duft. Noten von getrockneten Früchten, im Gaumen rund und mit Erdbeere und Kirscharomen. Beeindruckt mit feinen, weichen Tanninen.

**Passt zu** Begleitet bestens die mediterrane Küche wie Antipasti, Aufschnitt wie Carpaccio oder Schinken, Fleisch-, Geflügel- und Pasta, Eintopf, Pizza, Käse oder einfach zum Geniessen. Ein Alleskönner!

**Preis:**

**Pro dl  
Flasche 75 cl**

**Fr. 6.10  
Fr. 41.00120h**

**5b**