

## PROSECCO (o) & CHAMPAGNER (o)

<b>Prosecco DOC Spumante Fili</b>	0,1 l	€ 4,50
Extra Dry	0,75 l	€ 32,00
Cantine Sacchetto, Trebaseleghe/Venetien		
<i>- Helles Strohgelb, intensiver Duft nach Pfirsich, Birne, Banane und Apfel, feines Zusammenspiel.</i>		
<b>„R“ de Ruinart Brut</b>	0,75 l	€ 110,00
Ruinart, Reims – Champagne/Frankreich		
<i>- Hellgolden, feine Perlage, zartes Fruchtbukett, etwas Biskuit mit nussigen Anklängen.</i>		

## VINI BIANCHI – WEISSWEIN (o)

1 Glas = 1/8

<b>Chardonnay</b>	1 Glas	€ 5,00
Tormaresca, Apulie, Puglia IGT	0,75 l	€ 29,00
<i>- Hellgelb mit grünen Reflexen; Pfirsich, exotische Früchte.</i>		
<b>Pinot Grigio</b>	1 Glas	€ 5,00
del Veneto IGT	0,75 l	€ 29,00
Cantina Sacchetto, Trebaseleghe/Venetien		
<i>- Leuchtendes Strohgelb, in der Nase sehr elegant mit reifen Marillen und Lindenblüten.</i>		
<b>Gavi</b>	0,75 l	€ 38,00
San Pietro DOCG		
San Pietro, Azienda Agricola SRL, Tassarolo, Piemont/Italien		
<i>- Strohgelb, im Duft florale Noten und frische Steinfrucht, am Gaumen erfrischende, exzellente Struktur kombiniert mit eleganter und angenehmer Säure, langer Abgang.</i>		
<b>Greco di Tufo DOCG</b>	0,75 l	€ 39,00
Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico, Irpinia/Kampanien/Italien		
<i>- Strahlendes Goldgelb, das elegante Bukett erinnert intensiv an reife Früchte wie Datteln und Feigen, mit feinen Mandelnuancen.</i>		
<b>Riesling</b>	0,75 l	€ 36,00
Alsegg		
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien		
<i>- Strohgelb, in der Nase Duft nach Marille und zartem Weingartenpfirsich, am Gaumen knackiges Säurespiel mit feiner Fruchtsüße, enorme Mineralik mit fein salziger Note.</i>		

## GRAPPE & RUM

<b>Poli Barrique</b>	2 cl	€ 5,00	<b>Nonino Moscato</b>	2 cl	€ 8,00
<i>Duft nach exotischen Früchten, Zitrone, Lakritze, Vanille.</i>			<i>Hellgoldene Farbe. Würziges Aroma mit zarten Holznoten.</i>		
<i>Voller Geschmack</i>			<b>Gaja Brunello</b>	2 cl	€ 9,00
<b>Cellini Amarone Invecchiata</b>	2 cl	€ 5,50	<i>Elegant, aber trotzdem kräftig und klassisch.</i>		
<i>Die lange Reifung in kleinen Barrique-</i>			<b>Braida</b>	2 cl	€ 12,00
<i>Eichenholz fässern garantiert die harmonische</i>			<i>Frisch, fruchtig mit typischer Stilistik.</i>		
<i>Länge mit viel Charakter und Ausdruck.</i>					

<b>Berta</b>	2 cl	€ 12,00	<b>Angostura 1919 Rum</b>	4 cl	€ 6,00
<i>Bernsteinfarbig; komplexer, weicher Duft</i>			<i>Diplomatico Reserva</i>		
<i>von Orangenblüten mit Tabaknoten.</i>			<i>12 Y Exclusiva</i>		
<b>Grappa di Sassicaia</b>	2 cl	€ 12,00	<b>Diplomatico Rum Single Vintage</b>	4 cl	€ 10,50
<i>Elegante, fein strukturierte Frucht, wird</i>			<i>durch die Toast- u. Vanillearomen des Eichfasses verfeinert.</i>		

## VINI ROSSI – ROTWEIN (o)

<b>Nero d'Avola</b>	1 Glas	€ 5,00
Boccantino IGT	0,75 l	€ 29,00
<i>kräftige rubinrote Farbe, intensives angenehmes Bukett.</i>		
<b>Merlot</b>	1 Glas	€ 5,00
Cantine Sacchetto, Trebaseleghe/Venetien IGT	0,75 l	€ 29,00
<i>Intensiv anhaltend mit Aromen nach komplexen Gewürzen, harmonisch.</i>		
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>	1 Glas	€ 5,50
Azienda Agricola Camillo Montor	0,75 l	€ 32,00
<i>Intensiv kräftig nach Brombeeren und Cassis, sehr ausgewogen.</i>		
<b>Vitiano Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</b>	1 Glas	€ 5,50
Falesco, Montefiascone Umbria IGT	0,75 l	€ 33,00
<i>Tiefes Rubin/Purpurrot, reiches Bukett nach Schwarzkirschen und Johannisbeeren.</i>		
<b>Da Vinci Chianti DOCG</b>	1 Glas	€ 5,50
Cantine Leonardo da Vinci, Vinci/Florenz, Toskana/Italien	0,75 l	€ 33,00
<i>- Rubinrot, in der Nase Schwarzkirsch, rote Beeren und florale Veilchennoten, fein-würzig, am Gaumen reife Frucht, exzellente Balance, geschmeidige Tanninstruktur, elegante Stilistik, gute Länge.</i>		
<b>Torcicoda Primitivo</b>	0,75 l	€ 39,00
Salento IGT		
Tormaresca, Castel del Monte, Salento, Apulien/Italien		
<i>- Rubinrot, in der Nase reife Pflaumen- und Kirschanklänge, gut integrierte Holznoten, florale Anklänge, zarte Vanille, am Gaumen saftig, ausgewogen, tiefer, opulenter Fruchtschmelz, samtiges Tannin, würzige Noten mit sehr langem Nachhall.</i>		
<b>Chianti Classico DOCG Riserva</b>	0,75 l	€ 49,00
Marchesi Antinori, Firenze/Toskana		
<i>- Rubinrot, in der Nase rote Früchte, Himbeeren, Heidelbeeren und Nelken, am Gaumen gut eingebundene Tannine, fruchtiges Finish mit leichten Holznoten.</i>		
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	0,75 l	€ 79,00
Azienda Lisini Montalcino/Toscana		
<i>Vielschichtige Aromatik, intensive und würzige Noten nach dunklen Waldbeeren.</i>		
<b>Sassicaia DOC</b>	0,75 l	€ 220,00
Tenuta San Guido, Bolgheri/Toskana		
<i>Intensives Rubinrot, sehr komplex und elegant in der Nase, mit einem Hauch von roten Früchten.</i>		

(o) = enthält Sulfite