

CARTA DEI VINI

BOTTEGA VENTISEI



WEISS

LUGANA DI SIRMIONE, AVANZI

Traubensorte: Trebbiano

10 cl Fr. 7.–

ROSÉ

TJ ROSATO, EMANUELA TAMBURINI

Traubensorte: Sangiovese

10 cl Fr. 7.50

WEISS

«SALE» MALVASIA E FIANO, CANTINE MENHIR

Traubensorte: Fiano, Malvasia Bianca

10 cl Fr. 7.–

ROTWEIN

SOLE PRIMITIVO, LA PRUINA

Traubensorte: Primitivo

10 cl Fr. 7.–

WEISS

NOCTUA VERMENTINO, PIANIROSSI

Traubensorte: Vermentino

10 cl Fr. 8.50

ROTWEIN

LUCIANA CORDIOLI CORVINO, BRUNELLI

Traubensorte: Corvino

10 cl Fr. 8.50

SCHAUMWEIN

PROSECCO EXTRA DRY, TERRE DI RAI

Traubensorte: Glera

10 cl Fr. 9.–

ROTWEIN

**ASSIOLO BOLGHERI ROSSO, CAMPO
AL NOCE**

Traubensorte: Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Merlot

10 cl Fr. 11.–

CARTA DEI VINI

OFFENAUSSCHANK



ITALIEN, VENEZIEN

PROSECCO EXTRA DRY, TERRE DI RAI

Traubensorte: Glera

Dieser Prosecco hat eine schöne Struktur, ist weich mit aufkommenden fruchtigen Noten von Grapefruit und Holunderblüte. Ein ausgewogener, vollmundiger, angenehmer und harmonischer Schaumwein.

Passt zu: Apéro, Geflügel, Fisch

75 cl Fr. 41.–

ITALIEN, LOMBARDEI

VIVA FRANCIACORTA BRUT, ROMANTICA

Traubensorte: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Ein einzigartiger Franciacorta Brut mit feiner Perlage und Noten von Zitrus, gelbem Apfel und gerösteten Mandeln. 30 Monate Flaschenreife sorgen für Komplexität. Frisch, cremig und elegant mit harmonischer Balance.

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte, vegetarische Speisen

75 cl Fr. 65.–

ITALIEN, PIEMONTE

MOSCATO D'ASTI, GAGGINO

Traubensorte: Moscato

Ein duftiger, leicht perlender Moscato mit Aromen von weissen Blüten, Pfirsich und Muskat. Am Gaumen fein süss, saftig und frisch, mit lebendiger Säure und zarter Perlage, elegant und ausgewogen.

Passt zu: Apéro, Dessert, Panettone

75 cl Fr. 47.–

ITALIEN, VENEZIEN

PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY, TERRE DI RAI

Traubensorte: Glera, Pinot Noir

Ein eleganter Prosecco Rosé mit Noten von frischen Brombeeren, Himbeeren und Apfelblüten. Am Gaumen frisch, fein strukturiert, ausgewogen und mit einer angenehmen, feinherben Süsse. Elegant und animierend im Abgang.

Passt zu: Apéro, frittierte Speisen, Fisch

75 cl Fr. 45.–

ITALIEN, LOMBARDEI

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT, ROMANTICA

Traubensorte: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Ein edler Franciacorta Rosé mit eleganter Perlage und Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und Brioche. Fein strukturiert, frisch und ausgewogen, mit langem Abgang.

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte, vegetarische Vorspeisen

75 cl Fr. 69.–

CARTA DEI VINI
SCHAUMWEIN



ITALIEN, ABRUZZEN

PECORINO D'ABRUZZO BIO, VIGNETI RADICA

Traubensorte: Pecorino

Ein frischer Bio-Weisswein mit Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Am Gaumen mineralisch, ausgewogen und mit angenehmer Länge. Ein authentischer Ausdruck der Abruzzen, ideal für Fischgerichte.

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte, vegetarische Vorspeisen

75 cl Fr. 46.–

ITALIEN, GARDA

LUGANA DI SIRMIONE, AZIENDA AVANZI

Traubensorte: Trebbiano

Ein frischer und mineralischer Weisswein mit Noten von grünem Apfel, Vanille und Stachelbeeren. Seine elegante Struktur und Vielseitigkeit machen ihn zu einem idealen Begleiter für leichte mediterrane Gerichte.

Passt zu: Apéro, Fisch, Salate

75 cl Fr. 47.–

ITALIEN, APULIEN

NON T'ASPETTI NEGROAMARO BIANCO, LA PRUINA

Traubensorte: Negroamaro

Aus Negroamaro weiss gekeltert, zeigt sich dieser Wein hell und frisch. Aromen von Zitrus, floralen Noten und Exotik. Am Gaumen lebendig, mineralisch und trocken – ein spannendes Statement aus Apulien.

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte, Pasta mit leichten Saucen, Käse

75 cl Fr. 44.–

ITALIEN, FRIAUL

PINOT GRIGIO, FERNANDA CAPPELLO

Traubensorte: Pinot Grigio

Durch seine Frische und Aromen von Äpfeln, reifer Melone und geröstetem Brot ist dieser Pinot Grigio der perfekte Begleiter zu (fast) jeder Gelegenheit.

Passt zu: Apéro, Suppen, Geflügel

75 cl Fr. 44.–

ITALIEN, MAREMMA

NOCTUA VERMENTINO, PIANIROSSI

Traubensorte: Vermentino

Dieser elegante Weisswein besticht durch seine Frische, feine Zitrusnoten und eine schöne Mineralität, die das maritime Terroir der Maremma widerspiegelt. Ein ausgewogener und harmonischer Wein, der sowohl mit Struktur als auch mit Eleganz überzeugt.

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte, Salate

75 cl Fr. 49.–

ITALIEN, KAMPANIEN

FALANGHINA COLLE IMPERATRICE, CANTINE ASTRONI

Traubensorte: Falanghina

Ein charaktvoller Falanghina aus vulkanischem Boden, der mit Aromen von Steinobst, Zitrusnoten und einem Hauch von Kräutern überzeugt. Am Gaumen frisch, mineralisch, mit salziger Note und lebendiger Säure. Ein authentischer Ausdruck der Campi Flegrei.

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte, vegetarische Vorspeisen

75 cl Fr. 49.–

CARTA DEI VINI

WEISSWEIN



ITALIEN, PIEMONT

ROERO ARNEIS, RENZO SEGHEISIO

Traubensorte: Arneis

In der Nase weisser Pfirsich, Aprikose, Zitrus und florale Noten. Am Gaumen saftig, fein mineralisch und elegant strukturiert, mit lebendiger Säure und klarer Finesse – ein Weisswein mit Tiefe und piemontesischem Charakter.

Passt zu: Apéro, Salat, Vorspeisen, Krustentiere, Fisch

75 cl Fr. 54.–

ITALIEN, MARKEN

OPERE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, FEDERICO MENCARONI

Traubensorte: Verdicchio

Ein Verdicchio mit Aromen von weissem Pfirsich und einem Hauch Mandeln. Am Gaumen frisch, präzise und mineralisch, mit feiner Kräuterwürze und salziger Note. Die viermonatige Reifung auf der Feinhefe verleiht ihm Struktur und Tiefe. Ein authentischer Ausdruck der Region.

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte, vegetarische Gerichte, Spargel

75 cl Fr. 49.–

ITALIEN, APULIEN

«SALE» MALVASIA E FIANO, CANTINE MENHIR

Traubensorte: Fiano, Malvasia Bianca

Aus einer sorgfältigen Selektion von Fiano und Malvasia bianca Trauben entsteht ein erfrischender Wein, welcher mit Aromen von Mango, Melone, Pfirsich und Honigblüten heraussticht. Die Vielschichtigkeit widerspiegelt sich auch im langen Abgang.

Passt zu: Fischgerichte, Krustentiere, Muscheln, gereifter Käse

75 cl Fr. 42.50

ITALIEN, TOSCANA

TJ ROSATO, EMANUELA TAMBURINI

Traubensorte: Sangiovese

Ein lebendiger Rosato mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Zitrus. Am Gaumen frisch, elegant und fein strukturiert, mit lebendiger Säure und dezenter Würze, ausgewogen und mit schöner Tiefe.

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte, Pizza

75 cl Fr. 46.–

FRANKREICH, PROVENCE

VIVA ROSÉ, SELECTION EVOVINO

Traubensorte: Syrah, Grenache, Cinsault

In der Nase Himbeeren, weisse Blüten und ein Hauch Brombeere. Am Gaumen geschmeidig, knackig und präzise, mit lebendiger Frische und feiner Mineralität. Besonders ist die Kombination aus Frucht und Trinkfluss – leichtfüssig, aber mit Struktur und Spannung.

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchte

75 cl Fr. 49.–

ITALIEN, ABRUZZEN

ROSATO D'ABRUZZO BIO, VIGNETI RADICA

Traubensorte: Montepulciano

Ein Rosato, der Lust aufs Glas macht. Fruchtig-exotische Noten von Papaya und Litschi, ein Hauch rosa Grapefruit, dazu Frische, Schmelz und eine feine mineralische Ader – sauber, ausgewogen, klar im Abgang.

Passt zu: Apéro, Pasta, Pizza, Frischkäse, Meeresfrüchte

75 cl Fr. 57.–

CARTA DEI VINI

WEISSWEIN | ROSÉ



ITALIEN, APULIEN

SOLE PRIMITIVO PUGLIA, LA PRUINA

Traubensorte: Primitivo

Ein jugendlicher Primitivo mit rubinroter Farbe und Aromen von Erdbeeren, Kirschen und roten Waldbeeren, begleitet von einem Hauch Veilchen. Am Gaumen weich und mittelgewichtig, mit frischer Säure, feiner Würze und einem fruchtigen, saftigen Finale. Ein unkomplizierter Wein voller mediterraner Leichtigkeit und Lebensfreude.

Passt zu: Apéro, Pasta, Pizza, gebratenem Gemüse, gegrilltem Fleisch, mittelreifem Käse

75 cl Fr. 42.–

ITALIEN, VALPOLICELLA

CAMPO DEL MAESTRO, AZIENDA BRUNELLI

Traubensorte: Corvina Veronese, Oseleta, Rondinella, Negrara, Corvinone, Croatina, Forselina, Sangiovese, Cabernet Franc

Ein meisterhaft nach dem Amarone Verfahren komponierter Rotwein mit reifen roten Fruchtnoten, dezenten Gewürzen und einer samtigen Tanninstruktur. Er ist ein ausdrucksstarker Begleiter für kräftige Gerichte und genussvolle Momente.

Passt zu: Fleischgerichte, Wild, kräftige Pasta

75 cl Fr. 78.–

ITALIEN, VALPOLICELLA

LUCIANA CORDIOLI CORVINO, AZIENDA BRUNELLI

Traubensorte: Corvina

Ein eleganter und charaktvoller Corvina mit Noten von reifen Kirschen, Veilchen und einer dezenten Würze. Ein Wein voller Finesse, der sich perfekt für kräftige Pasta Gerichte und milde Käsesorten eignet.

Passt zu: Pasta, Risotto, mildem Käse

75 cl Fr. 52.–

ITALIEN, TOSKANA

ITALO CHIANTI RISERVA, EMANUELA TAMBURINI

Traubensorte: Sangiovese

«Italo» zeigt eine intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensives, würziges, weiches und elegantes Aroma mit typischen Noten von Veilchen, roten Früchten, Kirschen und Sauerkirschen. Im Mund ist er schön strukturiert und ausgewogen, dank seidigen Tanninen, die durch die feine Säure ausgeglichen werden.

Passt zu: Pizza, Fleischgerichte und unsere Bruschetta Apéro Platte

75 cl Fr. 48.–

CARTA DEI VINI

ROTWEIN



ITALIEN, TOSKANA

EVO TOSCANA, EMANUELA TAMBURINI

Traubensorte: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Ein kraftvoller Rotwein mit rubinroter Farbe und Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, Veilchen und einem Hauch Lakritz. Die 8-monatige Reifung in französischen Barriques verleiht ihm elegante Noten von Vanille und Holz, die harmonisch eingebunden sind. Am Gaumen zeigt er sich strukturiert, ausgewogen und mit langem Abgang.

Passt zu: rotem Fleisch, Pasta, gereiftem Käse, Wildgerichten

75 cl Fr. 74.–

ITALIEN, MAREMMA

SIDUS, PIANIROSSI

Traubensorte: Sangiovese, Montepulciano

Ein harmonischer, saftiger Toscana-Blend mit klarer Frucht und Struktur. In der Nase Kirsche, Waldbeeren und Veilchen, ergänzt durch feine Würze und dezente Holznoten. Am Gaumen ausgewogen, mit lebendiger Säure, weichen Tanninen und saftigem Trinkfluss. Besonders ist die Kombination aus Eleganz (Sangiovese) und Tiefe (Montepulciano) – zugänglich, aber mit Länge und Charakter.

Passt zu: Käse, Pasta, Kalb, Lamm

75 cl Fr. 59.–

ITALIEN, TOSKANA

SOMNIO BRUNELLO DI MONTALCINO, EMANUELA TAMBURINI

Traubensorte: Sangiovese

Ein kraftvoller Brunello mit tiefem Rubinrot und komplexen Aromen von Pflaume, Kirsche, Brombeere und Himbeerkonfitüre, ergänzt durch Noten von Schokolade, Tabak, Vanille und Lakritz. Am Gaumen muskulös und zugleich geschmeidig, mit süssen, feinen Tanninen und langem Abgang.

Passt zu: Wild, Rind, Lamm, gereiftem Käse, festlichen Anlässen

75 cl Fr. 75.–

ITALIEN, BOLGHERI

ASSIOLO BOLGHERI ROSSO, CAMPO AL NOCE

Traubensorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Ein harmonischer Rotwein mit intensiven Noten von dunklen Beeren, zarten Gewürzen und einer samtigen Struktur. Er bringt die Einzigartigkeit der Region Bolgheri perfekt zum Ausdruck und bietet ein elegantes Geschmackserlebnis.

Passt zu: Fleischgerichte, Pasta, Käse

75 cl Fr. 62.–
150 cl Fr. 120.–

CARTA DEI VINI

ROTWEIN



ITALIEN, ABRUZZEN

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO,
VIGNETI RADICA**

Traubensorte: Montepulciano

Ein charaktvoller Bio-Rotwein mit Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und dunkler Pflaume, untermalt von Noten von Tabak, Kakao und getrockneten Kräutern. Am Gaumen saftig mit rundem Tannin, angenehmer Frische und einem feinwürzigen, leicht balsamischen Finale. Die 15-monatige Reifung Holzfässern verleiht ihm Struktur und Tiefe.

Passt zu: geschmortem Rindfleisch, Lammkoteletts, Pasta mit Salsiccia, Steinpilzrisotto, gereiftem Käse, Wildragout

75 cl Fr. 48.–

ITALIEN, SARDINIEN

**SAPIENTI ISOLA DEI NURAGHI,
TENUTE SMERALDA**

Traubensorte: Barbera Sarda, Cabernet Sauvignon und Merlot

Die sardische Weinkultur vermischt sich hier mit dem traditionellen Stil eines Bordeaux Blends – eine einzigartige Perle, welche es zu entdecken gilt. Der limitierte Wein besticht durch seine feinen Pflaumen- und Kirsch-Aromen sowie die ausgesprochene schöne Balance zwischen Säure, Tannine und der natürlichen Frucht.

Passt zu: Rind, Schmorgerichte, Lamm, Wild, gereifter Käse

75 cl Fr. 78.–

ITALIEN, KAMPANIEN

**PIEDIROSSO COLLE ROTONDELLA,
CANTINE ASTRONI**

Traubensorte: Piedirosso

Ein authentischer Rotwein aus den vulkanischen Böden der Campi Flegrei. In der Nase komplexe Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Minze und Rosmarin, ergänzt durch mineralische Noten und einen Hauch von Nelke. Am Gaumen frisch, mit feinen Tanninen und würzigem, mineralischem Abgang.

Passt zu: gegrilltem Fleisch, Wildgerichten, Pilzrisotto, mediterranen Schmorgerichten

75 cl Fr. 64.–

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO

EVO SELECCIÓN ESPECIAL, EVOVINO

Traubensorte: Tempranillo

Im Glas präsentiert sich der Wein in intensivem Rubinrot mit lebhaften violetten Nuancen. In der Nase entfalten sich feine Aromen von Waldbeeren, Kirschen und einem Hauch Balsamico. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und strukturiert, mit eleganten Tanninen. Der seidige Abgang wird begleitet von langanhaltenden Noten von Kakao, Zeder und einer fein abgestimmten Würze.

Passt zu: Tapas, gegrilltes Fleisch, würzige Gerichte

75 cl Fr. 75.–

CARTA DEI VINI

ROTWEIN



ITALIEN, BOLGHERI

**RIVERBERO BOLGHERI SUPERIORE 2020,
CAMPO AL NOCE**

**Traubensorte: Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon**

Ein kraftvoller Bolgheri mit klarer Struktur und Tiefe. In der Nase schwarze Johannisbeeren, dunkle Kirschen, Schokolade und Zedernholz. Am Gaumen dicht, saftig und elegant, mit feinkörnigen Tanninen, würziger Komplexität und langem, präzisiertem Finale. Besonders ist die Balance aus Druck und Finesse – ein moderner Supertuscan mit echter Spannung.

Passt zu: Fleischgerichte, Pasta, Käse

75 cl Fr. 89.–
150 cl Fr. 179.–

ITALIEN, MAREMMA

ARMIGERO 2015, AZIENDA RISTELLA

Traubensorte: Cabernet Sauvignon

Ein gereifter Cabernet aus dem herausragenden Jahrgang 2015. In der Nase reife rote Früchte, Gewürze und feine Holznoten. Am Gaumen weich, vollmundig und harmonisch, mit integrierten Tanninen und samtiger Textur. Besonders ist die Verbindung von Reife und Eleganz – komplex, zugänglich und mit langem Abgang.

Passt zu: Fleischgerichte, Wild, Käse

75 cl Fr. 98.–

ITALIEN, PIEMONTE

AMISTÀ BARBERA RISERVA 2020, AMISTÀ

Traubensorte: Barbera

Ein kraftvoller, tiefgründiger Barbera aus alten 75-jährigen Reben mit beeindruckender Konzentration. In der Nase dunkle Kirschen, Brombeeren, würzige Noten und feines Zederholz. Am Gaumen dicht, saftig und strukturiert, mit reifer Frucht, lebendiger Säure und gut eingebundenen Tanninen.

Passt zu: Fleischgerichte, kräftige mediterrane Gerichte

75 cl Fr. 125.–

ITALIEN, TOSKANA & DOURO

DOUSCANA 2020, EMANUELA TAMBURINI

Traubensorte: Sangiovese, Touriga Nacional

Ein kraftvoller, einzigartiger Blend aus zwei Top-Regionen Europas. In der Nase Kirsche, Brombeere und Pflaume, ergänzt durch Veilchen, Minze, Tabak und feine Vanille. Am Gaumen lebendig, dicht und mineralisch, mit präziser Frische und gut eingebundenen Tanninen. Besonders ist die Kombination aus Struktur und Eleganz – komplex, langlebig und mit würzigem, langem Finale.

Passt zu: Fleischgerichte, Wild, Käse

75 cl Fr. 105.–

CARTA DEI VINI

RARITÄTEN

