

CARTA DEI VINI

BOTTEGA VENTISEI



ITALIEN, VENEZIEN

PROSECCO TERREDIRAI EXTRA DRY DOC

Traubensorte: Glera

Dieser Jahrgangsprosecco hat eine gute Struktur, ist weich mit aufkommenden fruchtigen Noten nach Grapefruit und Holunderblüte. Ein ausgewogener, vollmundiger, angenehmer und harmonischer Schaumwein.

Passt zu: Apéro, Geflügel, Fisch

10 cl Fr. 9.–
75 cl Fr. 38.50

ITALIEN, LOMBARDEI

**FRANCIACORTA 61 EXTRA BRUT DOCG,
GUIDO BERLUCCHI**

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir

Dieser strohgelbe Franciacorta mit leicht grünlichen Reflexen, weicher und langanhaltender Perlage hat einen schönen Duft nach gelben Früchten und Blumen mit dezenten Aromen von Hefe und knusprigem Brot.

Passt zu: Apéro, Fischgerichte, Krustentiere

75 cl Fr. 61.–

ITALIEN, PIEMONTE

MOSCATO D'ASTI DOCG, FRATELLI BARALE

Traubensorte: Moscato

Dieser Wein mit dem Geschmack von süßem Honig ist ausgewogen und samtig.

Passt zu: Dessert, Panettone

75 cl Fr. 45.–

ITALIEN, APULIEN

**FIVE ROSES 77 ANNIVERSARIO ROSATO IGT,
SALENTO 2021**

Traubensorte: Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce

Dieser Rosé ist einer der beliebtesten in Italien, nicht zuletzt aufgrund seines wunderschönen leuchtenden Lachsrosa und der breiten Aroma Palette. Der Wein wird aus über 50-jährigen Rebstöcken erzeugt. Die Aromen Vielfalt variiert zwischen Pfirsich, Heidelbeeren, Kirschen und Himbeeren. Ein wunderschöner Begleiter für den Apéro.

Passt zu: Apéro, Fischgerichte

75 cl Fr. 45.50

CARTA DEI VINI

SCHAUMWEIN | ROSÉ



ITALIEN, FRIAUL

PINOT GRIGIO DOCG, 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

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 41.–

ITALIEN, APULIEN

**MESSAPIA VERDECA BIANCO IGT,
SALENTO 2021**

Traubensorte: Verdeca

Ein trockener mineralischer Wein und typischer Repräsentant aus Apulien. Das Bouquet überzeugt mit Noten von Feuersteinen, Bergamotte, Feldblumen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert sich der Messapia durch seine Frische und vielseitige Frucht, gefolgt von einem langanhaltenden Finale.

Passt zu: Fischgerichte, Krustentiere, Muscheln, gereifter Käse

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 42.50

ITALIEN, PIEMONTE

**BLANGÉ ARNEIS LANGHE DOC,
AZIENDA CERETTO (BIO)**

Traubensorte: Arneis

Schön blütenduftig mit den typisch würzigen, an Weihrauch und Tannenharz erinnernden Noten. Unbeschwert und angenehm trinkbar dank milder Säure, einer Spur Kohlensäure, kräuterigen Würze und leichter Herbe.

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

75 cl Fr. 51.–

ITALIEN, APULIEN

**«SALE» MALVASIA E FIANO IGT,
SALENTO 2021**

Traubensorte: Fiano, Malvasia Bianca

Das Weingut von Cantine Menhir liegt mitten im Herzen des historischen Zentrums von Lecce Minervino. 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

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 42.50

SCHWEIZ, TESSIN

BIANCO ROVERE TICINO DOC, BRIVIO

Traubensorte: Merlot

Dieser weisse Merlot hat Aromen von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten mit fein eingebundenen Rösttönen von Vanille.

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte, Antipasti, helle Fleischgerichte

10 cl Fr. 10.50
75 cl Fr. 58.–

CARTA DEI VINI

WEISSWEIN



ITALIEN, APULIEN

PER TUTTI PRIMITIVO SALENTO IGP

Traubensorte: Primitivo

Ein sehr fruchtiger und bekömmlicher Primitivo aus dem sonnigen Süditalien. Die tolle Qualität wieder spiegelt sich im tiefen rubinrot und der schönen Balance zwischen Frucht, Säure und Tanninen.

Passt zu: Antipasti, Pizza, Pasta, Risotto, Rind, Lamm, Grill & Barbecue

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 43.–

ITALIEN, APULIEN

«IL LEMOS» SUSUMANIELLO IGT, SALENTO 2020

Traubensorte: Susumaniello

Ein «Insider Tipp» aus Apulien und empfehlenswert für alle Gäste, welche sich gerne etwas mehr Kraft gegenüber unserem Primitivo wünschen und dennoch nicht auf die schöne Fruchtnote verzichten möchten. Der Wein hat eine angenehme Säure und ausgewogene Tannine.

Passt zu: Rind, Schmorgerichte, Lamm

10 cl Fr. 7.50
75 cl Fr. 44.–

ITALIEN, PIEMONT

BARBERA D'ASTI NOBBIO DOCG, ROBERTO FERRARIS

Traubensorte: Barbera

Hervorragender Barbera aus dem Piemont mit wuchtigen Fruchtaromen von Pflaumen und einem Hauch Vanille.

Passt zu: Käse, Pasta, Geflügel, Kalb, Lamm

75 cl Fr. 45.50

ITALIEN, TOSKANA

ITALO CHIANTI RISERVA DOCG, AZIENDA 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 weicher Tanninen, die durch die feine Säure ausgeglichen werden.

Passt zu: Pizza, Fleischgerichte und unsere Bruschetta Apéro Platte

75 cl Fr. 47.50

ITALIEN, SARDINIEN

SAPIENTI ISOLA DEI NURAGHI IGT, 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

10 cl Fr. 13.50
75 cl Fr. 68.–

CARTA DEI VINI

ROTWEIN



ITALIEN, PIEMONTE

**BAROLO DOCG, AZIENDA MARIO
GIRIBALDI (BIO)**

Traubensorte: Nebbiolo

Dieser rubinrote Barolo hat einen schönen Duft von roten Früchten, Erdbeeren, Kirschen und Waldbeeren mit einem Hauch von weissem Pfeffer. Im Geschmack mit vollem Körper, kräftigen Tanninen, äusserst ausgewogen und harmonisch. Der Abgang ist intensiv und langanhaltend.

Passt zu: Rotes Fleisch, Grillgerichte, kräftige Pilzgerichte

75 cl Fr. 70.–

ITALIEN, TOSKANA

**SOMNIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG,
AZIENDA TAMBURINI**

Traubensorte: Sangiovese

Eine wahre Perle aus der Toskana. Der Wein reift 4 Jahre lang in Tonneau aus französischer Eiche und geht anschliessend 12 Monate in die Flaschenreifung. Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Ätherisches breites Bouquet, mit Vanille, Kirsch und Zedernoten. Der Geschmack ist voll und intensiv, mit samtigen Tanninen und einem langen würzigen Abgang.

Passt zu: Kräftige Fleischgerichte

10 cl Fr. 14.50
75 cl Fr. 74.50

ITALIEN, VALPOLICELLA

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG,
AZIENDA CAMPO REALE**

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Die besten Trauben, die in den Hügeln von Corvina, Corvinone und Rondinella ausgewählt wurden, werden in kleine Kisten gelegt und für 3-4 Monate auf dem Dachboden getrocknet. Der Wein wird 26 Monate im Eichenfass ausgebaut. Der Duft ist warm und komplex mit den typischen Aromen von Kirschen, Trockenfrüchten, Marmelade und Gewürzen.

Passt zu: Kräftige Fleischgerichte

75 cl Fr. 75.–

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO

HACIENDA MONASTERIO CRIANZA

**Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Merlot**

Der Hacienda Monasterio Crianza zeigt eine ausgewogene Nase mit Aromen von roten und blauen Früchten, Veilchen und mineralischen Noten. Am Gaumen ist er bestens ausbalanciert, konzentriert mit verlockend süssen Tanninen, lebendig und würzig.

Passt zu: Grillgerichte, rotes Fleisch, Schmorgerichte

75 cl Fr. 81.–

CARTA DEI VINI

ROTWEIN

