

## Vino Rosso:

### Toscana:

**2007 `Badia a Passignano`, Chianti Classico Riserva Toscana** 0,75 68,50  
100% Sangiovese, nur in den besten Jahrgängen erzeugt, kompelt und fein.

## Vino Rosato:

**2011 Branciforti Rosato, Cantina Firriato Sicilia** 0,75 22,00  
100% Sangiovese Trauben, runder, auffalender Geschmack.

**2010 `Rosa Grande´ Sardegna** 0,75 38,50  
Florale Noten von Rosen und zartfruchtige Himbeeraroma, 100% Carignano

**2011 `La Scolca´, Vino Rosato da Tavola Piemonte** 0,75 37,00  
Cuvee aus Nebbiolo und Cortese di Gavi mit intensiven Aromen von Hagebutten und Orangenblüten.

## Vino Dolce:

**Donato degli Antinori, Santa Christina Veneto** 0,05 4,80

**2006 Vinsanto Chianti di Marchese Antinori Toscana** 0,5 36,00  
Aromatischer, reicher Geschmack mit leichter Vanillenote.

## Bitter, Rum & Cognac:

Averna Amaro, Ramazzotti, Limoncello	0,04	3,50
Amaro di Nonino, Amaro Montenegro	0,04	4,00
Fernet Branca, Branca Menta, Sambucca	0,04	3,50
Vecchia Romagna, Galliano Liquore	0,02	4,00
Cognac Henessy VSOP, Carlos I	0,02	4,50
Rum: Ron Zacapa X.O. 25 J. , Pyrat Antilles 15 J.	0,04	8,00 - 16,00

## Grappe:

**Fragen Sie nach unserer Grappa-Auswahl!**

R i s t o r a n t e  
**V!A BENE**

## **Menu delle bevande**

Alle Preise in Euro incl. MwSt und Bedienung

## Aperitivi & Digestivi:

Glas Champagner brut	0,1	9,00
Glas Prosecco Borgo Santo	0,1	5,00
Aperitif della Casa (Prosecco Minz-Holunderblüte)	0,1	5,50
Campari Soda / Orange, Gin-Tonic,	0,3	7,00
Wodka - Cranberry, Orange, Sanbitter od. Tonic	0,3	7,00
Martini D`oro, Bianco, Rosso, Rosé, Extra Dry	0,05	3,50
Pernod, Punt e Mes, Cynar, Baileys	0,04	3,50

## Bevande analcoliche:

Aqua Panna still	0,5	3,70
San Pellegrino	0,25	2,70
San Pellegrino, Aqua Panna stilles Wasser	0,75	6,00
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3	3,60
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	0,2	2,80
Aranciata, Coca Cola, Coca Cola light, Sprite	0,2	2,80
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2	3,00
Sanbitter mit Zitrone, alkoholfreier Aperitiv	0,1	2,50

## Birra:

<b>Peroni</b> vom Fass	0,3	3,20
Becks alkoholfreies Pils	0,33	3,00

## Café:

Espresso		2,30
Espresso doppio		3,30
Latte Macchiato		3,00
Cappuccino		2,80

## Vino Rosso:

### Veneto:

**2008 Benaco Bresciano, Cá dei Frati** Veneto 0,75 39,50  
Rubinrote Farbe mit Geschmack von Beeren und Gewürzen

**2007 Costasera, Amarone di Valpociella, Masi** Veneto 0,75 86,00  
70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara Trauben.  
Fruchtige Aromen, konzentrierte Frucht am Gaumen.

### Puglia:

**2007 Masseria Maimé Salento, Tomaresca** Puglia 0,75 48,50  
100% Negroamaro, dunkle rubinrote Farbe, feine  
Waldbeeraromen und ein voller, weicher Geschmack.

**2010 Primitivo di Manduria, ´Torcioda´** Puglia 0,75 34,50  
Fülliger und intensiver Wein mit einem Hauch Pfeffer, 2 Gläser in Gambero Rosso

### Sardegna:

**2006 `Tanca Farra´, Alghero Sella&Mosca** Sardegna 0,75 38,00  
100% Carignano mit rauchigen Noten, saftige Taninen.

**2008 Cannonau di Sardegna, Cantina Sella&Mosca** Sardegna 0,75 34,50  
100% Cannonau, kraftvoller Duft.

### Piemonte:

**2010 Barbera d´Alba, Cordero di Montezemolo** Piemonte 0,75 37,50  
Intensives Bouquet, dichter, strukturierter Geschmack, weicher Tanine.

**2008 Barbaresco, Angelo Gaja** Piemonte 0,75 205,00  
100% Nebbiolo, aussergewöhnlicher Stil, Charakter  
und Persönlichkeit, komplexe Aromen.

**2007 `Bricco dell´ Uccellone, Giacomo Braida** Piemonte 0,75 81,00  
100% Barbera d´ Asti, komplexes Bouquet, großer Körper.

**2005 Cerequio Barolo, Contratto** Piemonte 0,75 79,00  
18 monatiger Barriqueausbau machen diesen Nebbioli einzigartig!

### Friuli:

**2009 Cabernet Franc, Rossiz Superiore** Friuli 0,75 41,50  
Wundervolle Aromenfülle, 100% Cabernet Franc, vollmundiger Geschmack.

### Umbria:

**2008 Rosso di Montefalco Rosso, T. CastelBuono** Umbria 0,75 28,50  
Dieses Cuvée beeindruckt durch seine Eleganz, 12-monatiger Barriqueausbau.

## Vino Rosso:

**2009 `Harmonium´ IGT, Firriato** **Sicilia** 0,75 49,00

100% Nero d´Avola, ausgewogenen, mit fruchtigem Aroma von Kirschen.

**2009 Chiamonte Nero D´avola** **Sicilia** 0,75 23,00

Ausgeprägt sind die fast violette Farbe sowie die Duftnoten von Beeren.

### Toscana:

**2010 Le Volte, Tenuta Ornellaia** **Toscana** 0,75 42,00

fruchtiges Bouquet, schmeichelnder voller Geschmack.

**2010 Morellino di Scansano DOC, Il Grillesino** **Toscana** 0,75 31,50

100% Sangiovese, vielschichtiges Bouquet.

**2009 Le Serre Nuove, Ornellaia Lodovico Antinori** **Toscana** 0,75 78,50

kleiner Bruder des Ornellaia, kraftvoller Geschmack

**2010 Avignonesi, Vino Nobile di Montepulciano** **Toscana** 0,75 48,50

100% Sangiovese, der wohl beste Vino Nobile Italiens!

**2006 Solaia, Cantina Antinori** **Toscana** 0,75 270,00

Intensiv ausgewogene Struktur, komplexes Bouquet.

**2007 `Guado al Tasso´, Superiore, Antinori** **Toscana** 0,75 118,00

Fruchtig optimal strukturiert, ausgewogene Tanine.

**2007 Marcese Antinori Classico Riserva, Antinori** **Toscana** 0,75 49,50

90% Sangiovese, 10% Cabernet, ein voller Wein mit Kirsch-Aromen.

**2008 Tignanello, Cantina Antinori** **Toscana** 0,75 125,00

Der Klassiker von Antinori, intensiv fruchtig und komplex.

0,375 64,00

**2009 Rosso di Montalcino, Mastroianni** **Toscana** 0,75 36,50

100% Sangiovese, ausdrucksstark, kompakter Geschmack.

**2005 Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino** **Toscana** 0,75 89,00

Groß angelegt mit komplexem Bouquet, 100% Sangiovese.

### Alto Adige:

**2010 St. Magdalener `Häuslerhof´, Cantina Terlan** **Alto Adige** 0,75 27,50

Bouquet von Veilchen und Nußaromen, weiche Tanine mit Kirschnoten.

### Basilikata:

**2004 `La Firma´, Aglianico Vulture, Cantina Notario** **Basilikata** 0,75 66,50

100% Aglianico, komplexes Aromenspektrum von dunklen Waldfrüchten.

## Champagne e Prosecco:

**Glas Prosecco Borgo Santo** **Friuli** **0,1** **5,00**

**Glas Champagner Brut Prestige** **Reims** **0,1** **9,00**

**Flasche Prosecco Borgo Santo** **Friuli** 0,75 34,00

**Taittinger Brut prestige** **Reims** 0,75 75,00

**Champagne Taittinger Rosé** **Reims** 0,375 45,00

**Champagne Taittinger Rosé** **Reims** 0,75 85,00

**Champagne Ruinart Rosé** **Reims** 0,75 105,00

**Laurent Perrier Rosé prestige** **Reims** 0,75 112,00

**2000 Dom Perignon Brut, Möt&Chandon** **Reims** 0,75 225,00

**2002 Cristal Brut, Louis Roederer** **Reims** 0,75 275,00

## Vino Bianco:

### Alto Adige (Südtirol):

<b>2011 „Winkl“ Sauvignon DOC Cantina Terlan</b> 100% Sauvignon Blanc, fein ausgewogen, intensives fruchtiges Bouquet.	<b>AltoAdige</b>	0,75	29,50
<b>2010 Chardonany, Cantina Terlan</b> 100% reiner Chardonany, voluminös mit intensivem, fruchtigem Bouquet, wohl balanciert.	<b>AltoAdige</b>	0,75	27,50
<b>2009 `Quarz´ Sauvignon, Cantina Terlan</b> 100% Sauvignon Blanc, komplexes Bouquet.	<b>AltoAdige</b>	0,75	66,00

### Friaul:

<b>2010 Pinot Grigio, Livio Felluga</b> 100% Pinot Grigio, goldgelber Ton, blumiges Bouquet von Akazien mit Anklängen von Äpfeln.	<b>Friaul</b>	0,75	39,50
<b>2010 Pinot Bianco DOC Collio, Russi Superiore</b> florare und fruchtige Noten, fleischig und vollmundig.	<b>Friaul</b>	0,75	32,00
<b>2010 Sauvignon Blanc, Silvio Jermann</b> 100% Sauvignon Blanc, sehr delikater Geschmack, fülliger Körper, harmonisch und animierend.	<b>Friaul</b>	0,75	40,50
<b>2010 Chardonay, Silvio Jermann</b> vielschichtiges Bouquet, eleganter Geschmack, intensive Frucht und schöne Fülle, 100% Chardonay.	<b>Friaul</b>	0,75	40,50
<b>2009 W...Dreams , Silvio Jermann</b> Pinot Bianco, Tocai und Ribolla Gialla Trauben.	<b>Friaul</b>	0,75	82,50
<b>2010 Pinot Grigio, Anselmi</b> 100% Pinot Grigio, zart und ein wenig spritzig.	<b>Friaul</b>	0,75	24,00

### Sicilia:

<b>2010 Planeta La Segreta</b> Reiche Nase von Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißer Melone Vollmundiger Geschmack mit schöner Säure.	<b>Sicilia</b>	0,75	25,00
<b>2011 Regaleali Bianco, Tasca D´almerita</b> trockener angenehmer Sizilianer mit Aromen von reifer Frucht	<b>Sicilia</b>	0,75	23,00

### Puglia:

<b>2010 Pajara Bianco, Tomaresca</b> Cuvee aus Chardonay und Bombino Trauben.	<b>Puglia</b>	0,75	18,50
--	---------------	------	-------

## Vino Bianco:

### Veneto:

<b>2011 Lugana, San Benedetto, Santa Christina</b> Duftiger Wein mit strohgelber Farbe und interessantem Duft nach Sommerblüten und Aprikose. Frisch und fruchtig am Gaumen.	<b>Veneto</b>	0,75	34,50
<b>2010 Soave Classico, Pieropan</b> Garganega Traube mit fruchtig frischen Noten.	<b>Veneto</b>	0,75	27,50

### Sardegna:

<b>2010 `Monteororo´ Vermentino, Sella &amp; Mosca</b> Ein leichter strohgelber Wein mit leichten Zitrusnoten, Weich am Gaumen mit ausgewogener Säure.	<b>Sardegna</b>	0,75	30,50
--	-----------------	------	-------

### Campagnia:

<b>2011 Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio</b> Ausgeprägtes und nachhaltiges Aromenspektrum, reicher und gleichzeitig frischer Geschmack.	<b>Campagnia</b>	0,75	32,50
---	------------------	------	-------

### Piemonte:

<b>2011 Langhe Arneis DOC, Montezemolo</b> 100% Arneis, außergewöhnlich feine Frucht und sortentypischer Geschmack.	<b>Piemonte</b>	0,75	32,50
<b>2008 `Rossj-Bass´, Langhe, Angela Gaja</b> Chardonay und Cabernet Blanc. Ausladendes Bouquet mit Zitrussfrüchten, blumigen Noten und einer Spur Honig.	<b>Piemonte</b>	0,75	86,50
<b>2010 Gavi dei Gavi `Ettichetta Nera´, La Scolca</b> 100% Cortese, hohe Konzentration an Aromen, fein und raffiniert.	<b>Piemonte</b>	0,75	49,00

### Umbria:

<b>2010 San Giovanni della Sala, Orvieto, Antinori</b> Cuvee aus Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Vignier und Riesling, blumige Noten mit Aromen von Früchten.	<b>Umbria</b>	0,75	32,50
<b>2008 Cervaro Della Sala, Cantina Antinori</b> 85% Chardonay und 15% Grechetto, komplexes Bouquet.	<b>Umbria</b>	0,75	84,50

### Toscana:

<b>2010 Vernaccia di San Gimignano `Titolato´, Strozzi</b> zarter leichter Vernaccia mit strohgelber Farbe	<b>Toscana</b>	0,75	22,50
---	----------------	------	-------