

Vino Rosé

2008 Branciforti Rosato, Cantina Firriato

100% Sangiovese Trauben, runder, auffalender Geschmack.

2007 `La Scolca', Vino Rosato da Tavola

Cuvee aus Nebbiolo und Cortese di Gavi mit intensiven Aromen von Hagebutten und Orangenblüten.

2008 Rosato di Feudi di San Gregorio

glänzender Rosé aus 100% Aglianico Trauben, erinnert im Duft an Erdbeeren und Schattenmorellen.

Sicilia 0,75 25,00

Piemonte 0,75 35,00

Campagnia 0,75 29,50

Vino Dolce

Vinsanto Chianti Classico, Fattoria Montellori

Toscana 0,05 4,80

2004 Gambellara Recioto, Argicola Cavazza

Aromatischer, reicher Geschmack mit leichter Vanillenote.

Veneto 0,5 36,00

Café

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

Grappe

Chardonnay Nonino, Bocchino Moscato+Nebbiolo di Terre Antiche, Sassicaia Nardini Riserva, Barbaresco di Gaja, Ornellaia, Tignanello, Moscato di Poli, Levi

3,50 - 12,50 EUR

Ristorante **V!A BENE**



Rotelle



Farfalle



Pipe Rigate



Fusilli



Capelli d'angelo



Fettuccine

Menu delle bevande

Alle Preise in Euro incl. MwSt und Bedienung

Aperitivi & Digestivi

Glas Champagne Taittinger brut	0,1	9,50
Glas Prosecco Borgo Santo	0,1	5,00
Hausaperitiv (Prosecco mit 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

Birra

Peroni vom Fass	0,3	3,20
Pilsner Urquell	0,33	3,20
Becks alkoholfrei	0,33	3,00

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, Chinotto	0,2	2,80
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2	3,00

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

Vino Rosso

2004 Solaia, Cantina Antinori Intensiv ausgewogene Struktur, komplexes Bouquet.	Toscana	0,75	220,00
2006 `Guado al Tasso´, Superiore, Antinori Fruchtig optimal strukturiert, ausgewogene Tanine.	Toscana	0,75	115,00
2005 Marcese Antinori Classico Riserva, Antinori 90% Sangiovese, 10% Cabernet, nur in guten Jahren produziert, ein voller Wein im Aroma an Kirschen.	Toscana	0,75	49,50
2003 Brunello di Montalcino, Mastroianni 100% Sangiovese, ausdrucksstark, kompakter Geschmack.	Toscana	0,75	84,00
2005 Barolo `Monfalletto´, Cordero Montezemolo 100% Sangiovese, ausdrucksstark, kompakter Geschmack.	Piemonte	0,75	85,00
2006 Costasera, Amarone di Valpociella, Masi 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara Trauben. Fruchtige Aromen, konzentrierte Frucht am Gaumen.	Veneto	0,75	86,00
2004 `La Firma´, Aglianico Vulture, Cantina Notario 100% Aglianico, komplexes Aromenspektrum an dunkle Waldfrüchte, im Hintergrund Lakritze und Johannisbrot.	Basilikata	0,75	67,50
2006 `Badia a Passignano`, Chianti Classico Riserva 100% Sangiovese, nur in den besten Jahrgängen erzeugt komplex und fein, langer Abgang, weiches Tannin.	Toscana	0,75	71,00
2004 Pian delle Vigne, Brunello Montalcino Groß angelegt mit komplexem Bouquet, volle, samtige Struktur am Gaumen mit 100% Sangiovese Trauben.	Toscana	0,75	89,00
2008 Merlot del Lazio, Monte Giove 100% merlot, dunkle rubinrote Farbe, feine Waldbeeraromen und ein voller, weicher Geschmack.	Veneto	0,75	29,00
2007 `Buio´ Rosso Carignano del Sulcis, Mesa 100% Carignano mit rauchigen Noten, saftige Taninen.	Sardegna	0,5	29,00
2006 Cannonau di Sardegna, Cantina Sella&Mosca 100% Cannonau, kraftvoller Duft.	Sardegna	0,75	36,00
2004 Ornellaia, Bolgheri, Lodovico Antinori Voluminöser Geschmack, knackiger Abgang, floraler Duft.	Toscana	0,75	195,00
2005 Guidoalberto IGT, Tenuta San Guido Der kleine Bruder des Sassicaia, herzaftes Tanin.	Toscana	0,75	81,00

Vino Rosso

2007 Le Volte, Tenuta Ornellaia fruchtiges Bouquet, schmeichelnder voller Geschmack.	Toscana	0,75	44,00
2004 Sassica Bolgheri, Tenuta San Guido Am Gaumen sehr elegantes feinkörniges Tannin.	Toscana	0,75	220,00
2007 Il Bruciato Bolgheri DOC, Antinori 60% Cabernet, 30% Merlot, 10% Syrah, fruchtiges Bouquet.	Toscana	0,75	44,50
2007 Morellino di Scansano DOC, Il Grillesino 100% Sangiovese, vielschichtiges Bouquet.	Toscana	0,75	34,50
2006 Vino Nobile di Montepulciano, La Braccasca Intensives Bouquet, dichter, strukturierter Geschmack.	Toscana	0,75	48,50
2006 ` Harmonium´ IGT, Firriato 100% Nero d´Avola, ausgewogener, gefälliger Charakter mit fruchtigem Aroma von Kirschen.	Sicilia	0,75	52,00
2007 Cabernet Franc, Collio, Russiz Superiore Wundervolle Aromenfülle, 100% Cabernet Franc Vollmundiger Geschmack mit sanften Untertönen.	Friuli	0,75	44,50
2008 Barbera d´Alba, Cordero di Montezemolo Intensives Bouquet, dichter, strukturierter Geschmack. Geschmeidiger Nachgeschmack mit weicher Tanine.	Piemonte	0,75	39,50
2007 Benaco Bresciano, Cá dei Frati Rubinrote Farbe mit Geschmack von Beeren, Gewürzen und balsamischen Noten. Saftig und frisch am Gaumen.	Veneto	0,75	39,50
2004 Barbaresco, Angelo Gaja 100% Nebbiolo, aussergewöhnlicher Stil, Charakter und Persönlichkeit, komplexe Aromen.	Piemonte	0,75	175,00
2006 `Bricco dell´ Uccellone, Giacomo Braida 100% Barbera d´Asti, komplexes Bouquet, großer Körper.	Piemonte	0,75	78,00
2006 Tignanello, Cantina Antinori Der Klassiker von Antinori, intensiv fruchtig und komplex.	Toscana	0,75	125,00

Offene Weine

Bianco

2008 Vermentino di Gallura	Cant.Vermentino	Sardegna	0,1	3,20
2008 Regaleali bianco	Tasca d´Almerita	Sicilia	0,1	3,60
2008 Sauvignon blanc	Torre di Visconti	Vincenza	0,1	3,50
2008 Branciforti rosé	Firriato	Sicilia	0,1	3,50

Rosso

2007 Chiaramonte Nero d´Avola	Firriato	Sicilia	0,1	3,60
2006 Merlot Colli Berici	Argicola Cavazza	Veneto	0,1	3,20
2008 Montepulciano D´Abruzzo	Feudi Saraceni	Abruzzo	0,1	3,50

Champagne e Prosecco

Glas Prosecco Borgo Santo	Friuli	0,1	5,00
Glas Taittinger Brut prestige	Reims	0,1	9,50
Flasche Prosecco Borgo Santo	Friuli	0,75	35,00
Spumante Rive Brune Rosé	Friuli	0,75	32,00
Taittinger Brut prestige	Reims	0,75	69,00
Taittinger Rosé	Reims	0,75	78,00
Champagne Ruinart Rosé	Reims	0,375	47,00
Champagne Ruinart Rosé	Reims	0,75	89,00
Louis Roederer Brut Premier	Reims	0,75	69,00
2000 Dom Perignon, Möet&Chandon	Reims	0,75	205,00
2002 Louis Roederer Cristal	Reims	0,75	255,00

Vino Bianco

2008 `Rossj-Bass´, Langhe, Angela Gaja Chardonnay und Cabernet Blanc. Ausladendes Bouquet mit Zirtusfrüchten, blumigen Noten und einer Spur Honig.	Piemonte	0,75	86,50
2008 Zuani, Collio Bianco, Patrizia Felluga Weisser Verschnitt aus Friulano mit Zitrusfrüchten-Noten.	Friuli	0,75	37,50
2008 Fiano di Avellino, Feudi di San Gregorio 100% Fiano, leicht mineralischer Duft, angenehm trocken	Friaul	0,75	34,50
2008 „Winkl“ Sauvignon DOC Cantina Terlan 100% Sauvignon Blanc, fein ausgewogen, intensives fruchtiges Bouquet.	AltoAdige	0,75	29,50
2008 Pinot Grigio, Livio Felluga 100% Pinot Grigio, goldgelber Ton, blumiges Bouquet von Akazien mit Anklängen von Äpfeln.	Friaul	0,75	41,00
2008 Pinot Bianco DOC Collio, Russi Superiore florare und fruchtige Noten, fleischig und vollmundig.	Friaul	0,75	34,00
2008 Sharis IGT, Livio Felluga Ribolla Gialla und Chardonnay Traube, fruchtig frisches Bouquet von Ananas	Friaul	0,75	39,50
2008 Santagostino Baglio Soria, Cantina Firriato Aromen von Frühblühen im perfektem Einklang mit fruchtigen Noten.	Sicilia	0,75	32,00
2008 Sauvignon Blanc, Silvio Jermann 100% Sauvignon Blanc, sehr delikater Geschmack, fülliger Körper, harmonisch und animierend.	Friaul	0,75	42,50
2008 Chardonnay, Silvio Jermann vieschichtiges Bouquet, eleganter Geschmack, intensive Frucht und schöne Fülle, 100% Chardonnay.	Friaul	0,75	42,50
2008 Gavi dei Gavi `Ettichetta Nera´, La Scolca 100% Cortese, hohe Konzentration an Aromen, fein und raffiniert.	Piemonte	0,75	48,00

Vino Bianco

2008 Pinot Grigio, Anselmi 100% Pinot Grigio, zart und ein wenig spritzig.	Friaul	0,75	26,50
2007 `Quarz´ Sauvignon, Cantina Terlan 100% Sauvignon Blanc, komplexes Bouquet.	AltoAdige	0,75	60,00
2004 Vintage Tunina, Silvio Jermann Pinot Bianco, Tocai und Ribolla Gialla Trauben.	Friaul	0,75	82,50
2007 Cervaro Della Sala, Cantina Antinori 85% Chardonnay und 15% Grechetto, komplexes Bouquet.	Umbria	0,75	84,50
2008 Lugana, Azienda Agricola Cá dei Frati Duftiger Wein mit Noten von Mandeln, Blumen und Kräutern, vollmundig, mit elegantem Abgang.	Veneto	0,75	36,50
2008 Soave Classico, Pieropan Garganega Traube mit fruchtig frischen Noten.	Veneto	0,75	28,50
2008 `Giunco` Vermentino di Sardegna, Mesa 100% Vermentino Trauben mit floralen Noten, exotisch im Geschmack mit kräftiger Struktur.	Sardegna	0,5 0,75	24,50 32,50
2008 Chardonnay, Cantina Terlan 100% reiner Chardonnay, voluminös mit intensivem, fruchtigem Bouquet, wohl balanciert.	AltoAdige	0,75	31,50
2008 Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio Ausgeprägtes und nachhaltiges Aromenspektrum, reicher und gleichzeitig frischer Geschmack.	Campagnia	0,75	32,50
2008 Langhe Arneis DOC, Montezemolo 100% Arneis, außergewöhnlich feine Frucht und sortentypischer Geschmack.	Piemonte	0,75	32,50
2008 San Giovanni della Sala, Orvieto, Antinori Cuvee aus Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier und Riesling, blumige Noten mit Aromen von Früchten.	Toscana	0,75	33,50