



# Carta dei Vini

WEINKARTE

---

VINI D'ITALIA · SELEZIONE DELLA CASA

# L'Italia del Vino

Die Herkunft unserer Weine



## LAGO DI GARDA

- 1 Lugana Ca' dei Frati
- 5 Bardolino Chiaretto
- 7 Lugana Rosato Ca' dei Frati

## PIEMONTE

- 4 Gavi di Gavi

## VENETO

- 3 Pinot Grigio
- 14 Prosecco Valdo

## PUGLIA

- 8 Primitivo
- 11 Primitivo „Anno 60“
- 12 Primitivo di Manduria Riserva

## ABRUZZO

- 13 Montepulciano d'Abruzzo

## SICILIA

- 10 Nero d'Avola

## VINI BIANCHI

# Weißweine

Frische Weiße vom Gardasee bis ins Piemont.

## 1 **Lugana Ca' dei Frati** ..... 38,50 €

LOMBARDIA · LAGO DI GARDA · TURBIANA · DOC

Eleganter, mineralischer Weißwein aus der autochthonen Rebsorte Turbiana, gewachsen auf eiszeitlich geprägten Böden am Südufer des Gardasees. Das Familienweingut der Familie Dal Cero besteht in Sirmione seit 1939 und zählt heute zu den Aushängeschildern der Lugana-Region. Noten von Steinobst, Mandel und Zitrus, feine Frische im Abgang.

**DAZU** *Fisch und Meeresfrüchte, Risotto, helle Pastagerichte.*

## 2 **Brezza Bianco** ..... 22,50 €

CUVÉE · FRISCH & AROMATISCH

Unkomplizierter, duftiger Weißwein mit Aromen von Sommerobst und Kräutern - der Name bedeutet „Brise“ und beschreibt den Charakter treffend: leicht, lebendig, erfrischend. Ein idealer Einstieg in den Abend.

**DAZU** *Aperitivo, Antipasti, leichte Vorspeisen und Salate.*

## 3 **Pinot Grigio** ..... 21,50 €

VENETIEN · PINOT GRIGIO

Der Klassiker unter Italiens Weißweinen, zu Hause vor allem im Nordosten des Landes. Strohgelb im Glas, trocken und geradlinig, mit Birne, Apfel und einem Hauch Wiesenkräuter. Ein Wein, der sich durch den ganzen Abend begleiten lässt.

**DAZU** *Antipasti, Geflügel, Pasta mit hellen Saucen, Pizza Bianca.*

## 4 **Gavi di Gavi** ..... 26,90 €

PIEMONTE · CORTESE · DOCG

Aus der Cortese-Traube rund um das Städtchen Gavi im südlichen Piemont, seit 1998 als DOCG die höchste Qualitätsstufe Italiens. Trocken, feingliedrig und mineralisch, mit Zitrus, grünem Apfel und typisch salziger Note - der große Weißwein einer Rotweinregion.

**DAZU** *Vitello Tonnato, Crudo di Pesce, Meeresfrüchte, Ziegenkäse.*

## VINI ROSATI

## Roséweine

Italienischer Rosato: kräftiger in Farbe und Frucht als sein französischer Vetter.

### 5 **Bardolino Chiaretto** ..... 21,50 €

VENETIEN · LAGO DI GARDA · CORVINA-CUVÉE · DOC

Der traditionsreiche Rosé vom Ostufer des Gardasees, gekeltert vor allem aus Corvina. „Chiaretto“ kommt von chiaro – hell – und steht für zartes Korallenrosa, Aromen von Erdbeere, Kirsche und Zitrus und einen trockenen, animierenden Stil.

DAZU Antipasti, gegrillter Fisch, Pizza, sommerliche Pasta.

### 6 **Brezza Rosato** ..... 22,50 €

CUVÉE · FRISCH & FRUCHTIG

Das Rosé-Pendant zu unserem Brezza Bianco: duftig nach roten Beeren und Blüten, am Gaumen saftig und trocken, mit belebender Frische. Ein Wein für laue Abende auf der Terrasse.

DAZU Aperitivo, Bruschetta, Salumi, leichte Sommergerichte.

### 7 **Lugana Rosato Ca' dei Frati** ..... 38,50 €

LOMBARDIA · LAGO DI GARDA

Der Rosé aus dem Hause Ca' dei Frati am Gardasee: feine Beerenfrucht, elegante Struktur und die für das Weingut typische Präzision. Ein Rosato mit dem Anspruch eines großen Weißweins.

DAZU Gambas, Thunfisch, Geflügel, gereifter Weichkäse.

## SPUMANTE

## Prosecco

Perlage aus den Hügeln von Valdobbiadene.

### I 4 **Prosecco Valdo** ..... 24,50 €

VENETIEN · VALDOBBIADENE · GLERA

Das Haus Valdo produziert seit 1926 im Herzen von Valdobbiadene und gehört zu den Pionieren des Prosecco. Aus der Glera-Traube: feine, anhaltende Perlage, Noten von Apfel, Birne und Akazienblüte – festlich und zugleich unkompliziert.

DAZU Als Aperitivo, zu Antipasti oder einfach zum Anstoßen.

## VINI ROSSI

## Rotweine

Von der Sonne Apuliens und Siziliens bis in die Berge der Abruzzen.

- 
- 8 Primitivo** ..... 25,50 €  
APULIEN · PRIMITIVO  
Apuliens Paradesorte, wörtlich „der Frühreife“. Tiefdunkel im Glas, warm und samtig, mit reifer Pflaume, Kirschkonfitüre und süßem Gewürz.  
*DAZU* Pasta mit kräftigen Saucen, Salsiccia, Pizza Diavola.
- 
- 9 Cabernet Sauvignon** ..... 32,50 €  
INTERNATIONALE REBSORTE  
Die große Rotweintraube der Welt, in Italien mit mediterraner Handschrift: Cassis, dunkle Beeren, feine Tanninstruktur und ein langer, würziger Abgang.  
*DAZU* Gegrilltes Rind, Lamm, Bistecca, gereifte Hartkäse.
- 
- 10 Nero d'Avola** ..... 24,50 €  
SIZILIEN · NERO D'AVOLA  
Siziliens wichtigste rote Rebsorte, benannt nach der Stadt Avola im Südosten der Insel. Saftige Brombeere und Kirsche, weiche Tannine, mediterrane Würze.  
*DAZU* Pasta alla Norma, Involtini, gegrilltes Gemüse, Pecorino.
- 
- 11 Primitivo „Anno 60“** ..... 65,50 €  
APULIEN · PRIMITIVO · ALTE REBEN  
Unser großer Primitivo aus alten Rebbeständen: konzentriert und vielschichtig, mit dunkler Frucht, Schokolade, Tabak und einem beeindruckend langen Finale. Der Wein für den besonderen Anlass.  
*DAZU* Ossobuco, Brasato, Wild, kräftige Schmorgerichte.
- 
- 12 Primitivo di Manduria Riserva** ..... 34,50 €  
APULIEN · MANDURIA · DOC RISERVA  
Aus dem Herzstück des Primitivo rund um Manduria, als Riserva länger gereift. Dicht und warm, mit getrockneter Pflaume, Kakao und feiner Holzwürze - die edle Ausbaustufe der Sorte.  
*DAZU* Agnello al Forno, Rinderfilet, gereifter Caciocavallo.
- 
- 13 Montepulciano d'Abruzzo** ..... 22,50 €  
ABRUZZEN · MONTEPULCIANO · DOC  
Der ehrliche Alltagsrote Mittelitaliens, gewachsen zwischen Apennin und Adria. Rubinrot, saftige Kirsche, milde Tannine - unkompliziert und ungemein trinkfreudig.  
*DAZU* Pasta al Ragù, Pizza, Parmigiana di Melanzane.
-