



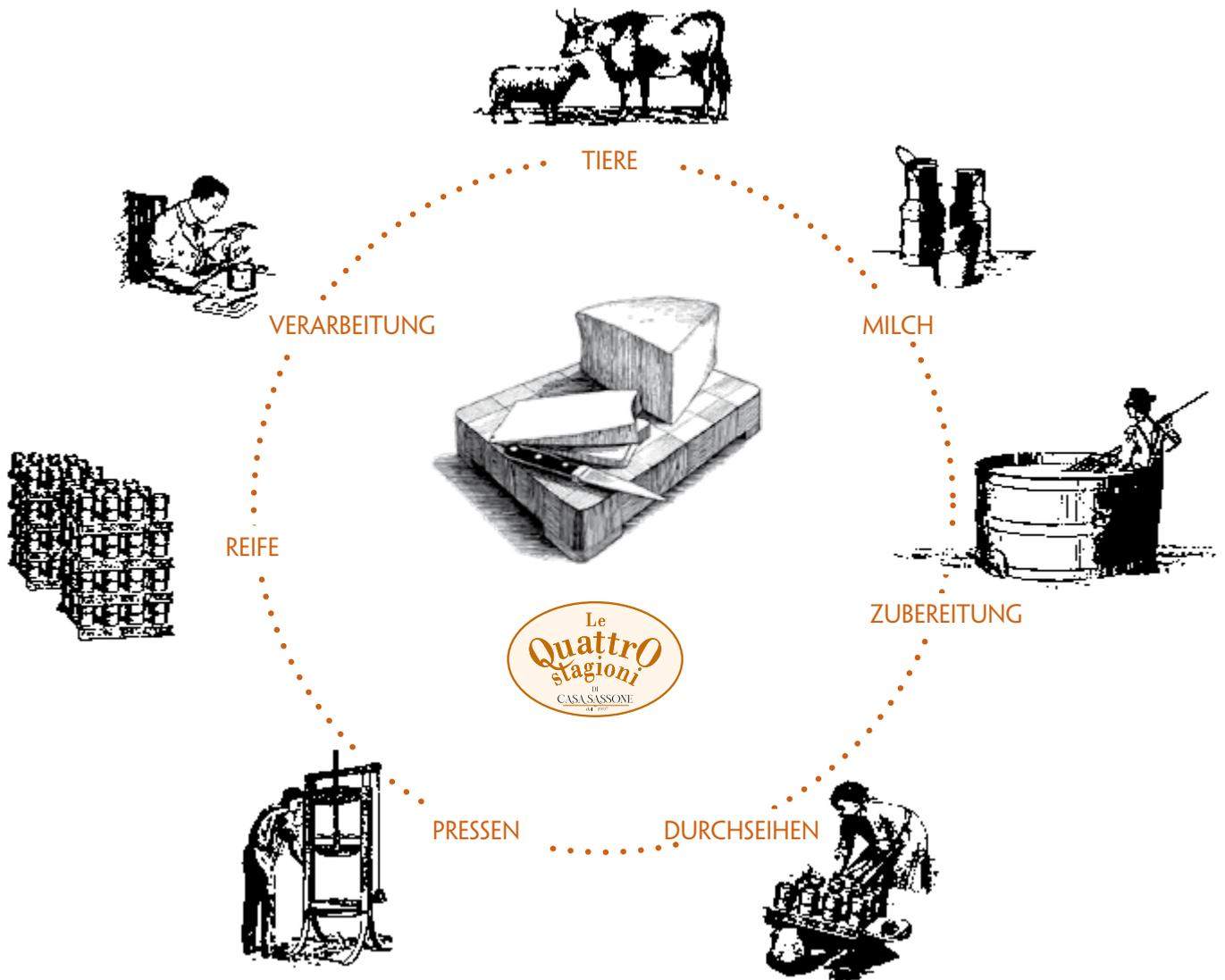
## DIE FARBEN DER JAHRESZEIT NEHMEN BEI UNS GESCHMACK AN

VIER JAHRESZEITEN ist Teilnehmer der Qualitätscharta,  
die von der Handelskammer in Cuneo gefördert wird.

Es ist wichtig, die Ressourcen des Gebiets zu nutzen und aufzuwerten,  
wobei die Transparenz und Authentizität des önologischen Angebots  
bevorzugt werden sollte: Deshalb setzen wir uns dafür ein, die Verwendung  
der typischen Qualitätsprodukte lokalen Ursprungs zu gewährleisten,  
wobei wir ihrer richtigen Saisonabhängigkeit und ihrer Rückverfolgbarkeit  
besondere Aufmerksamkeit widmen. Außerdem folgen wir einem  
Weg für den Erhalt spezifischer Zertifizierungen: Wir beabsichtigen,  
nicht nur mit vollständiger Beachtung der Qualität sondern auch der  
Ernährungsbedürfnisse aller Personen zu arbeiten,  
die der Wahl der Nahrungsmittel eine besondere Aufmerksamkeit widmen  
müssen, zum Beispiel aufgrund von Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
oder religiösen Anforderungen. Deshalb arbeiten wir gemäß  
den Prozeduren, die von den Zertifizierungen GLUTENFREI für  
Nahrungsmittelunverträglichkeiten,  
HALAL für die islamische Küche  
und KOSHER für die hebräische Küche vorgesehen sind.



# AUSWAHL DER KÄSESORTEN



Unsere Käsehandwerker sind die Hauptdarsteller der Umwandlung von Milch in Käse und bieten uns sehr besondere Genüsse, die sicher aus unserem Land stammen.

Wir möchten in unseren Kunden die Leidenschaft für Käse wecken und somit hat unser Fachmann-Team eine Spitzenproduktauswahl getroffen, in der verschiedene Sorten und Qualität herausgestellt wurden.

Über die Auswahl des Ristorante le Quattro Stagioni d' Italia möchten wir Sie dazu bringen, einige Gebiete und Regionen zu entdecken, die unser Land bestens vertreten.

Das Hauptziel des Ristorante le Quattro Stagioni war von Beginn an, die Qualität aller unserer Produkte zu gewährleisten, was eine konstante Bewertung unserer Käsesorten und die ständige Suche nach unbekanntem Sorten mit sich führt, um dann das marktweit beste Produkt bieten zu können.

Die Qualität und der Service sind unser Kennzeichen.

N° 1  
7€

KÄSENAME	RÉGION	D.O.P.	MILCH	REIFUNG	TIER	INTENSITÄT
TESTUN DELLE VINACCE	 Piemont		Schaf-, Ziegenmilch	140 Tage		Nebbiolo-Most
TOUMIN DAL MEL	 Piemont		100% Kuhmilch	frisch		zart
BRA DOP	 Piemont	D.O.P.	10% Schafs- 90% Kuhmilch	180 Tage Härting		intensiv

KÄSENAME	RÉGION	D.O.P.	MILCH	REIFUNG	TIER	INTENSITÄT
OTTAVIO	 Piemont		100% Kuhmilch + Bier	1 bis 3 Monate		zart mit Malzgeschmack
GRAN KINARA	 Piemont	D.O.P.	100% Kuhmilch	24 Monate		schmackhaft und anhaltend
LOU BERGIER PICHIN	 Piemont	D.O.P.	100% Kuhmilch	2 Monate		zart

N° 2  
9€

N° 3  
10€

KÄSENAME	RÉGION	D.O.P.	MILCH	REIFUNG	TIER	INTENSITÄT
PECORINO SARDO	 Sardinien	D.O.P.	100% Schafsmilch	5 bis 8 Monate		intensiv, fumé
ROCCAVERANO	 Piemont	D.O.P.	100% Ziegenmilch	15 bis 60 Tage		zart weich
CROTTIN	 Piemont		100% Ziegenmilch	2 Wochen bis 3 Monate		zart wenn frisch, intensiv wenn gewürzt
FORMAGGIO DI FOSSA	 Toskana  Marken		100% Schafsmilch	3 Monate		entschieden stark

KÄSENAME	RÉGION	D.O.P.	MILCH	REIFUNG	TIER	INTENSITÄT
PECORINO TOSCANO	 Toskana	D.O.P.	100% Schafsmilch	über 10 Monate		zart
RASCHERA	 Piemont	D.O.P.	100% Kuhmilch	30 bis 60 Tage		elegant
BLU MONVISO	 Piemont		100% Kuhmilch	über 30 Tage		angenehmer Kräuter- geschmack
CASTELMAGNO	 Piemont	D.O.P.	90% Kuh-, 10% Schafs- oder Ziegenmilch	60 Tage		angenehm, intensiv

N° 4  
11€

KÄSENAME	RÉGION	D.O.P.	MILCH	REIFUNG	TIER	INTENSITÄT
TESTUN DELLE VINACCE	 Piemont		Schaf-, Ziegenmilch	140 Tage		Nebbiolo-Most
TOUMIN DAL MEL	 Piemont		100% Kuhmilch	frisch		zart
<b>N° 5</b> 13€ BRA DOP	 Piemont	D.O.P.	10% Schafs- 90% Kuhmilch	180 Tage Härtung		intensiv
OTTAVIO	 Piemont		100% Kuhmilch + Bier	1 bis 3 Monate		zart mit Malzgeschmack
GRAN KINARA	 Piemont	D.O.P.	100% Kuhmilch	24 Monate		schmackhaft und anhaltend
LOU BERGIER PICHIN	 Piemont	D.O.P.	100% Kuhmilch	2 Monate		zart

KÄSENAME	RÉGION	D.O.P.	MILCH	REIFUNG	TIER	INTENSITÄT
PECORINO SARDO	 Sardinien	D.O.P.	100% Schafsmilch	5 bis 8 Monate		intensiv, fumé
ROCCAVERANO	 Piemont	D.O.P.	100% Ziegenmilch	15 bis 60 Tage		zart weich
CROTTIN	 Piemont		100% Ziegenmilch	2 Wochen bis 3 Monate		zart wenn frisch, intensiv wenn gewürzt
FORMAGGIO DI FOSSA	 Toskana  Marken		100% Schafsmilch	3 Monate		entschieden stark
PECORINO TOSCANO	 Toskana	D.O.P.	100% Schafsmilch	über 10 Monate		zart
RASCHERA	 Piemont	D.O.P.	100% Kuhmilch	30 bis 60 Tage		elegant
BLU MONVISO	 Piemont		100% Kuhmilch	über 30 Tage		angenehmer Kräuter- geschmack
CASTELMAGNO	 Piemont	D.O.P.	90% Kuh-, 10% Schafs- oder Ziegenmilch	60 Tage		angenehm, intensiv

**N° 6**  
15€

# PIZZAS

<b>MARGHERITA</b>	Ⓞ ( Tomaten, Milchrahm-Mozzarella )	<b>7,00 €</b>
<b>SCHINKEN UND PILZE</b>	( Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Schinken )	<b>9,50 €</b>
<b>KÄSEFONDUE UND PILZE</b>	( Mozzarella, Fondue, Steinpilze )	<b>10,00 €</b>
<b>VALDOSTANA</b>	( Mozzarella, Fondue-Käse, Speck )	<b>10,50 €</b>
<b>VALVARAITA</b>	( Mozzarella, Tumin del Mel, gekochte Kartoffeln, Grana Padano Käse )	<b>9,00 €</b>
<b>CALZONE</b>	( Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Schinken )	<b>9,00 €</b>
<b>MC-MED</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, Pommes )	<b>8,00 €</b>
<b>SCHINKEN</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken )	<b>8,50 €</b>
<b>GORGO UND BIRNEN</b>	( Mozzarella, Gorgonzolakäse, Birnen )	<b>9,00 €</b>
<b>WEISS-GRÜN</b>	Ⓞ ( Mozzarella, Weichkäse, Rucola )	<b>9,50 €</b>
<b>ORTOLANA</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, gekochtes Gemüse, Granakäse )	<b>9,00 €</b>
<b>NAPOLI</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, Sardellen )	<b>8,50 €</b>
<b>VIENNESE</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, Würstel )	<b>8,00 €</b>
<b>NORDICA</b>	Ⓞ ( Mozzarella, geräucherter Lachs )	<b>9,50 €</b>
<b>VIER KÄSEORTEN</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten )	<b>9,50 €</b>
<b>GRANA PADANO</b>	Ⓞ ( Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Granakäse, Rucola )	<b>9,00 €</b>
<b>SPECK UND BRIE</b>	( Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie )	<b>10,00 €</b>
<b>SICILIANA</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen )	<b>9,00 €</b>
<b>CAPRICCIOSA</b>	( Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Steinpilze, Artischocken )	<b>9,00 €</b>
<b>BAMBO</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, Wurst, Auberginen, Granakäse )	<b>10,00 €</b>
<b>BISMARCK</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ei )	<b>9,00 €</b>
<b>DYNAMIT</b>	( Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami )	<b>8,50 €</b>
<b>VIER JAHRESZEITEN</b>	( Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Steinpilze, Oliven, Artischocken )	<b>9,00 €</b>
<b>GIUDEA</b>	( Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Granakäse )	<b>9,00 €</b>
<b>THUNFISCH</b>	( Tomaten, Mozzarella, Thunfisch )	<b>8,50 €</b>
<b>CIME DI RAPA UND SALSICCIA</b>	( Mozzarella, Rapini, Bra Wurst )	<b>9,00 €</b>
<b>RUSTICHELLA</b>	( Tomaten, Mozzarella, Wurst, schafe Salami, Zwiebeln, Artischocken, gehobelter Granakäse )	<b>10,00 €</b>
<b>TIROLER ART</b>	Ⓞ ( Tomaten, Mozzarella, Pommes, Würstchen )	<b>9,00 €</b>
<b>LANGAROLA</b>	( Mozzarella, Brokkoli, Wurst von Bra, gehobelter Granakäse )	<b>9,00 €</b>
<b>LA GRANDA MIT BLAUEM LANGA-KÄSE</b>	( Tomaten, Mozzarella, gekochte Kartoffeln, blauer Langa-Käse )	<b>9,00 €</b>
<b>KLASSISCHE FOCACCIA</b>	Ⓞ ( natives Olivenöl extra, Oregano )	<b>4,50 €</b>
<b>MEDITERRANE FOCACCIA</b>	( Mozzarella Caprese, frische Tomaten, Rohschinken, Rucola, Oliven )	<b>9,50 €</b>
<b>FOCACCIA ALPINA</b>	( Mozzarella Caprese, frische Tomaten, luftgetrocknetes Rindfleisch Bresaola, Rucola, dünn geschnittene Grana-Käsescheiben )	<b>9,50 €</b>
<b>FOCACCIA BUFALBRA</b>	( Büffelmozzarella, Bra Rohwurst, Rucola )	<b>10,00 €</b>
<b>SPEZIELLE PIZZAS</b>		
<b>PIEMONT</b>	( Büffelmozzarella, gegrillte Paprika, Bagna Cauda )	<b>10,00 €</b>
<b>TROPEA</b>	( Büffelmozzarella, Tropea Zwiebeln, Gorgonzola )	<b>10,00 €</b>
<b>FISCHER</b>	* ( Tomaten, Garnelen, Garnelen, Tintenfische, Moscardini, Muscheln, Muscheln, Kirschtomaten, taggiasche Oliven, Knoblauch, natives Olivenöl extra )	<b>12,00 €</b>
<b>TRÜFFEL</b>	Ⓞ ( Mozzarella, Fondue und schwarzer Trüffel )	<b>14,00 €</b>
<b>PRAGA UND TRÜFFEL</b>	( Büffelmozzarella, Trüffelcreme, Pragerschinken, Parmesan )	<b>11,00 €</b>
<b>NDUJA KALABRIEN</b>	( Büffelmozzarella, Tomaten, nduja Kalabrien )	<b>10,00 €</b>

Alle Pizzas können mit Vollkornmehl zubereitet werden (ohne Aufschlag)

Ⓞ Die markierten Gerichte können mit einem Aufschlag von 2 € glutenfrei serviert werden.  
Aufschlag für Mozzarella aus Büffelmilch 2 € • Aufschlag für rohen Schinken / Speck 2 €

\* Einige Zutaten können tief gefroren sein.

Die Gerichte können mit laktosefreiem Mozzarella zubereitet werden mit einem Aufschlag von 2 €

# VEGANE GERICHTE

<b>FALAFELS</b>	Kleine Kichererbsenkroketten auf israelischem Salat mit Tofu und Tahinisauce	GF	13,00 €
<b>HUMMUS</b>	Kichererbscreme mit Zwiebeln und Steinpilzen	GF	13,00 €

# GETREIDESPEZIALITÄT

<b>DIE ROTE</b>	Gerste und Dinkel auf grünen Spinatblättern, Sardellen, Garnelen und Kirschtomaten	12,00 €
<b>DIE GELBE</b>	Gerstenkroketten mit Spinat & Hirse - und Brokkolikroketten	
	Perlgraupe, Dinkel auf Spinatblättern, gegrilltes Hähnchen, Emmental, Kirschtomaten, Mais und Oliven	12,00 €

# SALATE (Einzelgericht)

<b>CONTADINA</b>	Grüner Salat, Radicchio, Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Karoten, Ei, Rucola	GF	13,00 €
<b>PIEMONTESE</b>	Grüner Salat, Baldrian-Salat, rohes Fleisch, Parmesankäse, Sellerie, Ei, Rucola	GF	13,00 €
<b>DELIZIOSA</b>	Grüner Salat, Radicchio, Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Ei, Mais, Oliven, Sardellen, Rucola	GF	13,00 €
<b>NORVEGESE</b>	Grüner Salat, Radicchio, geräucherter Lachs, geröstete brotwürfel, Palmenhertz, Rucola	GF	13,00 €
<b>CAESAR SALAD</b>	Grüner Salat, Radicchio, Rucola, Grillhähnchen, Kirschtomaten, Karoten, geröstete brotwürfel	GF	13,00 €
<b>VEGETARIANA</b>	Gemischter grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten, Karoten, Zwiebeln, Mais, Oliven	GF	11,00 €
<b>VERSCHIEDENES GEGRILLTES ODER GEMÜSE</b>		GF	11,00 €
Alle können klein angefordert werden			GF 7,00 €

# KINDERMENÜ

**EIN ERSTER UND ZWEITER GANG NACH WAHL** 14,00 €

## ZWISCHENGERICHTE

Kartoffelklösschen mit Käse GF

Nüdeln mit Tomatensauce GF

## HAUPTGANG

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Hühner-Naggy \* mit Pommes Frites

Gegrille Würstchen mit Pommes Frites GF

GF Die markierten gerichte können glutenfrei zubereitet werden.

Hal Die gerichte mit diesem Symbol weden entsprechend dem Halal-Zertifikat hergestellt.

\* Einige Zutaten können tief gefroren sein.

Die Gerichte können mit laktosefreiem Mozzarella zubereitet werden mit einem Aufschlag von 2 €

# OLIVENÖLE

## LIGURIEN

### **RAINERI**

FARBE: Goldgelb | AROMA: Mandel und Artischocke | GESCHMACK: Volles Aroma, aber mild und auserlesen | EMPFEHLUNG: Optimal roh, um jedes Gericht zu verfeinern

### **TERRE BORMANE**

FARBE: gelb neigt zu grün | GESCHMACK: süß, duftend und mandelig  
EMPFEHLEN: Fischgerichte und gekochtes oder gegrilltes Gemüse

### **ARDOINO**

FARBE: Goldgelb | GESCHMACK: süß, mandelig, leicht fruchtig  
EMPFEHLEN: ideal für feinfeiner Küche und vor allem fischbasierte

## TOSKANA

### **TENUTA BANFI**

SÄUREGEHALT: 0,3% | FARBE: Goldgrün | GESCHMACK: Intensiv, bitter und scharf  
EMPFEHLUNG: Optimal roh, um jedes Gericht zu verfeinern

### **PEPPOLI MARCHESI ANTINORI**

FARBE: hellgrün | GESCHMACK: fruchtig und scharf | EMPFEHLEN: rotes Fleisch und Gemüse

## LATIUM

### **IL MOLINO DOP**

SÄUREGEHALT: 0,18% | ENTKERNT: Ölmühle | FARBE: Gelb mit Tendenz zum Grünen | AROMA: Grünes Gras und Tomaten | GESCHMACK: Mandelgebäck | EMPFEHLUNG: Auf Suppen und gegrilltem Fleisch

## UMBRIEN

### **TRACE BIO MARFUGA**

AROMA: Angenehm, mit Olivenduft | GESCHMACK: Leicht | EMPFEHLUNG: Roh auf Salat, Pfeffer und Salz

### **TERRE FRANCESCANE**

AROMA: fruchtig, mit einem Hauch frisch gepresster grüner Oliven | GESCHMACK: leicht würzig  
EMPFEHLEN: weißes Fleisch, Fisch und Gemüse

## ABRUZZEN

### **AZ. AGRICOLA MARINA PALUSCI**

SÄUREGEHALT: 0,8% | FARBE: Goldgelb | AROMA: Artischocke und Tomaten | GESCHMACK: Intensiv, bitter und scharf | EMPFEHLUNG: Auf dunklem Fleisch, Gemüse und Gerichten mit einem intensiven Geschmack

### **MONOCULTIVAR LECCINO PERSIANI BIOLOGICO**

FARBE: Gelb mit goldene Schattierungen | GESCHMACK: licht bitter und würzig mit Noten von Mandeln und Artischocke. Intensiv und harmonisch. | EMPFEHLUNG: mit allen Fischgerichten  
( von der gleichen Firma, die wir auch empfehlen: MONOCULTIVAR DRITTA, BLEND SAN MARTINO und PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE DOP )

## APULIEN

### **MURAGLIA**

SÄUREGEHALT: 0,3 % | FARBE: Goldgrün | GESCHMACK: zart, mittel fruchtig  
AROMA: Auf dunklem Fleisch | EMPFEHLUNG: Auf Gemüse und Fisch

## BASILIKATA

### **AZ. AGRICOLA MARVULLI BIO**

SÄUREGEHALT: 0,17% | FARBE: Grüngelb | GESCHMACK: Gras, Artischocke und grüne Mandel  
EMPFEHLUNG: Auf dunklem Fleisch, rohem Gemüse und Hülsenfrüchten.

## KALABRIEN

### **AZ. AGRICOLA CERAUDO BIO**

SÄUREGEHALT: 0,3% | FARBE: Strohgrün | GESCHMACK: Nachgeschmack Mandel und Rosmarin  
EMPFEHLUNG: rohe Fischgerichte und untergekochtes Fleisch.

## SIZILIEN

### **DONNAFUGATA MILLEANNI 2014**

FARBE: Goldgelb | GESCHMACK: harmonisch, mild-fruchtig  
EMPFEHLUNG: Roh auf Fleisch, Fisch und Hülsenfrüchten

### **LU TRAPPITU**

FARBE: Gelb neigt zu Grün | GESCHMACK: mittlere Intensität mit einem Hauch von reifen Tomaten und aromatischen Kräutern | EMPFEHLUNG: Suppen und weißes Fleisch

Von Sizilien bis Ligurien hat jedes Öl seine eigene genaue Identität, die in seinem Geschmack die Düfte seines Landes bringt. Unsere Auswahl an italienischen Ölen eignet sich gut für die Würzung aller Arten von Gerichten, naber das gleiche Gericht mit einem anderen Öl könnte angenehme Überraschungen offenbaren. Allen unsere Öle sind zum Probieren und Kauf verfügbar.

# VORSPEISEN

## DIE VORSCHLÄGE DES CHEFKOCHS ANDREA

### ROTER THUN FILET

Sahne aus Kichererbsen und karamellisierten roten Zwiebeln

GF

15,00 €

CASA SASSONE SCHLÄGT EINE PAARUNG MIT GIN TONIC VOR

6,00 €

### FRITIERTE SARDELLEN GEFÜLLT

mit Kräuter-ricotta

❄️

14,00 €

### GEFÜLLTER TINTENFISCH MIT EINTOPF AUS MUSCHELN UND MIESMUSCHELN

GF

❄️

14,00 €

### GERÄUCHERTE ENTENBRUST

und gemischter Gemüsesalat

GF

13,00 €

## ZEITLOSE REZEPTE

### ROHES FLEISCH AUS PIEMONTSISCHER ZUCHT

GF

11,00 €

### DÜNNE ROHE FLEISCHSCHEIBEN AUS DEM PIEMONTESISCHEN FASSONE-RIND

mit Thunfischsauce

GF

11,00 €

### CERVERE-LAUCHTÖRTCHEN

mit Raschera-Käsefondue

GF

10,00 €

### EI IN COCOTTE MIT KÄSEFONDUE UND SCHWARZEM TRÜFFEL

GF

13,00 €

## TRADITION DER REGIONALEN ITALIENISCHEN KÜCHE

### VORSPEISE DEGUSTATION

GF

16,00 €

### BABYKRAKEN KOCHTOPF

mit kartoffeln und aromen

GF

❄️

13,00 €

### ROHSCHINKEN VON CUNEO D.O.P. UND BÜFFELMOZZARELLA

GF

12,00 €

### TELLER TYPISCHER AUFSCHNITTPLATE (FÜR EINE PERSON)

GF

12,00 €

### TELLER TYPISCHER AUFSCHNITTPLATE (FÜR ZWEI PERSONEN)

GF

18,00 €

### TRIO VON FISH (FÜR EINE PERSON)

mit Lachsforelle an Moscato, geräuchertem Kabeljau und Schwertfischrolle

14,00 €

### TRIO VON FISH (FÜR ZWEI PERSONEN)

mit Lachsforelle an Moscato, geräuchertem Kabeljau und Schwertfischrolle

20,00 €

GF Die markierten gerichte können glutenfrei zubereitet werden.

❄️ Einige Zutaten können tief gefroren sein.

Hinweis: auf wunsch serviren wir einge unserer gerecht mit weissen trüffeln, ja nach verfügbarkeit des markts.



# ZWISCHENGERICHTE

## DIE VORSCHLÄGE DES CHEFKOCHS ANDREA

<b>”CALAMARATA” PASTA MIT TINTENFISH UND SCHWEINEBACKE</b>	✳	<b>14,00 €</b>
<b>GOBBI DI SALUZZO GEFÜLLT MIT KÜRBIS UND NÜSSE</b>		
mit Roccaverano Fondue		<b>13,00 €</b>
<b>MITTERNACHTS-SPAGHETTI</b> Spezialität des Hauses		
Teigwaren von Gragnano mit Kräutern, in Extravergine-Olivenöl und Tomaten, leicht pikant		<b>11,00 €</b>

## ZEITLOSE REZEPTE

### KARTOFFELKLÖSSCHEN MIT TUMIN AUS MELLE

Spezialität des Varaita-Tals Ⓜ GF **11,00 €**

### GERÜHRTES RISOTTO

mit fonduekäse und schwarzem Trüffel Ⓜ GF **16,00 €**

## TRADITION DER REGIONALEN ITALIENISCHEN KÜCHE

### PACCHERI AUS GRAGNANO MIT MEERESFRÜCHTEN

✳ **15,00 €**

### KICHERERBSEN-SUPPE MIT SCHWEINESCHWARTEN

mit rosmarin Ⓜ GF **10,00 €**

### SPAGHETTI AUS GRAGNANO

mit roten Datteltomaten, Basilikum und salzigem Ricotta-Käse **11,00 €**

Ⓜ GF Die Gerichte mit diesem Symbol können ohne Gluten angefordert werden; auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit können andere Teigwarenarten erhalten werden (Mais/weißer Mais/Reis) in verschiedenen Formaten und mit Gluten Free – Saucen.

✳ Einige Zutaten können tief gefroren sein.

*Hinweis: auf wunsch serviren wir einge unserer gerechte mit weissen trüffeln, ja nach verfügbarkeit des markts.*



# HAUPTGERICHTE mit Beilage

## DIE VORSCHLÄGE DES CHEFKOCHS ANDREA

### GEMISCHTER GEGRILLTER FISCH

Schwertfisch, Lachs, Oktopus und Garnelen



25,00 €

### LACHSFILET IN HASELNUSSKRUSTE

auf gedünstetem feinem Gemüse



17,00 €

### SEEBRASSE IN SALZKRUSTE

mit Saisongemüse

20,00 €

### LAMMCARRE "SCOTTADITO" mit Beilage

Spezialtät unseres Chefs



20,00 €

## ZEITLOSE REZEPTE

### SCHWEINEFILET MIT HÜHNERPILZEN

mit Pfifferlingen, Orangen-Kartoffelpüree und knackigen Zwiebeln



15,00 €

### OSSOBUCO DI VITELLO - KALBSHAXE MIT STEINPILZEN

mit gebratener polenta



16,00 €

### GEGRILLTE PIEMONTESE FASSONE RINDERSTEAK

auf gedünstetem feinem Gemüse



25,00 €

### IN BAROLO GEGARTER BRATEN

mit Kartoffelpüree und gebratenem süßer Grieß



17,00 €

## TRADITION DER REGIONALEN ITALIENISCHEN KÜCHE

### RINDFLEISCHSTÜCK

mit Spinat und Kartoffeln



18,00 €

### KALBSFILET GEGRILLT

mit Beilage



20,00 €

### FRITIERTE TINTENFISCH UND GARNELEN



15,00 €

### RINDERFILET GEGRILLT

mit Beilage



16,00 €

Die markierten gerichte können glutenfrei zubereitet werden.

Einige Zutaten können tief gefroren sein.

*Hinweis: auf wunsch serviren wir einige unserer gerechte mit weissen trüffeln, ja nach verfügbarkeit des markts.*



# NACHSPEISEN UND KAFFEE

## DIE VORSCHLÄGE DES CHEFKOCHS ANDREA

<b>ORANGEN UND MANDEL-TORTE</b> mit Vanilleeis und gesalzene Karamell		<b>8,00 €</b>
<b>KARAMELCREME</b> Spezialität des Hauses	GF	<b>6,00 €</b>
<b>MANGO KÄSEKUCHEN MIT KOKOSÖL</b>		
nur mit pflanzlichen Lebensmitteln hergestellt, enthält keine Eier und Milchprodukte	GF	<b>7,00 €</b>

## ZEITLOSE REZEPTE

<b>PARFAIT MIT WARMEM SCHOKOLADENÜBERZUG</b>	GF	<b>6,00 €</b>
<b>MERINGATA MIT MARRON GLACÉE</b>	GF	<b>7,00 €</b>
<b>APFELKUCHEN MIT ÄPFELN VON SALUZZO UND VANILLESAUCE</b>		
Spezialität des Hauses		<b>6,00 €</b>
<b>NUSSTÖRTCHEN MIT NÜSSEN AUS ALBA UND ZABAGLIONE</b>	GF	<b>7,00 €</b>

## TRADITION DER REGIONALEN ITALIENISCHEN KÜCHE

<b>DESSERT ZU TEILEN</b>		<b>16,00 €</b>
<b>DESSERTAUSWAHL DES HAUSES</b>	GF	<b>9,00 €</b>
<b>KÖSTLICHKEIT MIT SCHOKOLADE</b> Spezialität der Küchenchefinnen		<b>7,00 €</b>
<b>TIRAMISÙ KUCHEN</b>	GF	<b>6,00 €</b>
<b>PROFITTEROL MIT WARMEM SCHOKOLADENÜBERZUG</b> (Windbeutel)		<b>6,00 €</b>
<b>FRISCHE OBSTMISCHUNG</b> (Obstsalat)	GF	<b>5,00 €</b>
mit Eis	GF	<b>6,00 €</b>
<b>EISKAFFEE</b>	GF	<b>6,00 €</b>
mit schlagsahne		<b>7,00 €</b>
<b>EIS</b>		
Schokolade, Vanille, Zitrone, Haselnuss (IGP-Haselnuss)	GF	<b>5,00 €</b>
mit Schlagsahne		<b>6,00 €</b>
<b>AMALFI ZITRONE SORBET</b>	GF	<b>5,00 €</b>
<b>SAISONALES FRUCHTSORBET</b> (nach Verfügbarkeit)	GF	<b>5,00 €</b>

<b>KAFFEE MIT HEISSER SCHOKOLADE, SCHLAGSAHNE UND NOUGAT</b>		<b>3,50 €</b>
<b>KAFFEE MIT EIS ODER SCHLAGSAHNE</b>		<b>3,00 €</b>
<b>ESPRESSO / GERSTENKAFFEE</b>		<b>2,00 €</b>
<b>GINSENG KAFFEE</b>		<b>2,00 €</b>
<b>TEE</b>		<b>2,00 €</b>
<b>GEDECK/BEDIENUNG</b>		<b>2,50 €</b>
<b>SERVICE FÜR VOM KUNDEN MITGEBRACHTEN KUCHEN</b>		<b>1,00 €</b>

GF Die markierten gerichte können glutenfrei zubereitet werden.

# MINERALWÄSSER

## MINIMAL MINERALISIERTES WASSER

<b>LURISIA QUELLE SANTA BARBARA</b> STILLES WASSER, SPRUDELWASSER	0,75 l	3,50 €
Das Wasser wird in Roccaforte di Mondovì (CN) abgefüllt und kann harntreibende Wirkungen haben. Es ist für natriumarme Diäten angezeigt.		
<b>SAN BERNARDO SORGENTE ROCCIAVIVA</b> NATURALE, LIEVEMENTE FRIZZANTE	0,75 l	4,00 €
Das Öl wird in Gressio (CN) abgefüllt, kann harntreibende Wirkungen haben sowie die Harnsäureausscheidung begünstigen. Es ist für die Ernährung von Neugeborenen und für natriumarme Diäten angezeigt.		
<b>SPAREA SPLENDIDA</b> STILLES WASSER, SPRUDELWASSER	0,75 l	4,00 €
Es steigt in Luserna San Giovanni (TO) aus reiner alpiner Quelle mit seinem festen Rückstand von 20,3 mg/l es gehört zu den leichtesten Gewässern Italiens.		
<b>ACQUA EVA</b> STILLES WASSER, SPRUDELWASSER	0,75 l	4,00 €
Sie entspringt vom Monviso, der höchsten Quelle Europas, 2042 m. Es ist in Paesana (CN) abgefüllt. Es ist unter den Gewässern mit weniger Natrium in der Welt, und es ist für die Ernährung von Neugeborenen angezeigt.		
<b>NATÜRLICHE PANNA</b>	0,75 l	4,00 €
Der Name stammt aus der Villa Panna, ein antikes Jagdgebiet der Medici, 35 km von Florenz entfernt. Sie zeichnet sich durch einen ausgeglichenen Inhalt von Mineralsalzen und einen niedrigen Natriumgehalt aus.		

## MINERALISIERTES WASSER

<b>SAN PELLEGRINO</b> SPRUDELWASSER	0,75 l	4,00 €
Das Wasser wird in San Pellegrino Terme (BG) abgefüllt, kann harntreibende Wirkungen haben und die Harnsäureausscheidung unterstützen. Es regt die Verdauung an und kann die Leber-Gallen-Funktion begünstigen.		
<b>FERRARELLE</b> LEICHT PRICKELND	0,75 l	4,00 €
Riardo (CE) Von den Hängen des Vulkans zum unnachahmlichen Geysir aus kaltem Wasser: Ferrarelle explodiert nach langer Reise unter der Erde an der Oberfläche und landet mit seinen 100% natürlichen Mikrobblasen auf italienischen Tischen.		
<b>PERRIER</b> LEICHT PRICKELND	0,75 l	5,00 €
Die Quelle entspringt in Vergèze in der Umgebung von Nîmes.		
<b>PLOSE</b> NATURAL, SPARKLING	0,75 l	4,00 €
Geboren auf der Plose in Südtirol, aus einer Quelle in 1.870 m in den Dolomiten. ist eines der leichtesten Gewässern der Welt dank geringer Härte und Salzgehalt und Sauerstoff.		

# GETRÄNKE

<b>CHINOTTO LURISIA</b> IN DER FLASCHE	0,25 l	4,00 €
<b>COCA COLA</b> VON AUTOMAT	0,40 l	4,50 €
	0,20 l	3,50 €
<b>COCA COLA</b> DOSE	0,33 l	3,00 €
<b>COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE</b> IN DER FLASCHE	0,33 l	3,50 €
<b>ESTATHÈ (ZITRONE, PFIRSICH)</b> IN DER FLASCHE	0,33 l	3,00 €
<b>OBSTÄFTE (ORANGE, ANANAS, APFEL, HEIDELBEERE)</b>	0,25 l	3,00 €

# BIERHANDWERK

<b>BIRRIFFICIO DI PEDAVERA DOLOMITI SPECIALE (BELLUNO - ITALIA)</b> Blond. Alkoholgehalt: 5,9%. Helle Farbe mit goldenen Reflexen. Voller und leicht fruchtiger Geschmack.	0,75 l	13,00 €
<b>BIRRIFFICIO DI PEDAVERA DOLOMITI ROSSA (BELLUNO - ITALIEN)</b> Traditionelles rotes Bier. Alkoholgehalt: 6,7% Zartes Aroma und karamellisierte Noten. Zu Fleisch und getrockneten Früchten genießen.	0,75 l	13,00 €
<b>BIRRIFFICIO DELLA GRANDA AERO (LAGNASCO, CN - ITALIEN)</b> <sup>GF</sup> Blond. Alkoholgehalt: 5%. Auf jeden Fall bitterer Geschmack mit einem kräuterigen und fruchtigen Aroma.	0,75 l	13,00 €
<b>BIRRIFFICIO DELLA GRANDA SWEETCH (LAGNASCO, CN - ITALIEN)</b> Weiß. Alkoholgehalt: 5%. Leicht bitterer Geschmack mit einem Zitrus- und Blumenduft.	0,75 l	13,00 €
<b>COLLESI IMPERIALE BLOND (PESARO URBINO - ITALIEN)</b> Blondine, Sturmbräu nicht pasteurisiert mit Duft von frische Hefe und Vanille. Empfohlen für jede Mahlzeit. Alkoholgehalt: 6%	0,75 l	13,00 €
<b>COLLESI IMPERIALE ROT (PESARO URBINO - ITALIEN)</b> Farbe: rot. Nicht pasteurisiert, intensiv, aromatisch und würzig. Ein Bier von großer Länge. Alkoholgehalt: 8%	0,75 l	13,00 €
<b>BIRRA TOSO "LE 2 SORELLE" (SANTO STEFANO BELBO, CN - ITALIEN)</b> Farbe: hell, nicht pasteurisiert. Alkoholgehalt: 5,5%	0,75 l 0,33 l	13,00 € 5,00 €
<b>BIRRIFFICIO LAVAL "ALBA" (senza glutine) (AVIGLIANA, TO - ITALIEN)</b> <sup>GF</sup> Farbe: hell Bernstein. Alkoholgehalt: 4,8%	0,33 l	5,00 €
<b>AFFLIGEM DOUBLE (OPWIJK - BELGIEN)</b> Farbe: rot. Alkoholgehalt: 6,8%	0,30 l	5,00 €
<b>MAISEL &amp; FRIENDS BAVARIAN ALE (BAYREUTH - DEUTSCHLAND)</b> Farbe: Amaranthrot mit Noten von Rosinen, Orange und Lakritz. Alkoholgehalt: 7,1%	0,75 l	14,00 €
<b>MAISEL &amp; FRIENDS INDIAN ALE (BAYREUTH - DEUTSCHLAND)</b> Farbe: kupferblond. Frische Aromen von Vanille, Zitrone und Orange. Alkoholgehalt: 7,3%	0,75 l	14,00 €
<b>BLANCHE DE SILLY (BRUXELLES - BELGIEN)</b> Farbe: blass strohgelb. Alkoholgehalt: 5%	0,75 l	14,00 €
<b>WESTMALLE TRIPLE (QUENAST - BELGIEN)</b> Farbe: klar. Alkoholgehalt: 9,5%	0,75 l	14,00 €
<b>GENEVIÈVE DE BRABANT BLANCHE (GENVAL - BELGIEN)</b> Farbe: weiß. Es zeichnet sich durch sein leicht verschleiertes und sehr durstlöschendes Aussehen aus. Alkoholgehalt: 5%	0,75 l	14,00 €
<b>WATERLOO TRIPLE BLONDE (GENVAL - BELGIEN)</b> Hochgärungsbier reiner belgischer Tradition goldgelber Farbe. Alkoholgehalt: 8%	0,75 l	14,00 €

## BIER

<b>BIER NASTRO AZZURRO GEZAPFT (ITALIEN)</b>	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,00 €
<b>BIER PERONI GRAN RISERVA DOPPELMALZ GEZAPFT (ITALIEN)</b> Farbe: intensives Licht. Alkoholgehalt: 6,6%	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,50 €
<b>BIER PERONI RED GRAN RISERVA GEZAPFT (ITALIEN)</b> Farbe: bernstein. Alkoholgehalt: 5,2%	0,20 l 0,40 l	3,50 € 5,50 €
<b>ALKOHOLFREIES BIER NASTRO AZZURRO</b>	0,33 l	4,00 €

<sup>GF</sup> Die markierten Bier wie glutenfrei

# SEKT

<b>BRUT VALENTINO RISERVA ELENA</b>	Rocche dei Manzoni	2018	<b>30,00 €</b>
<b>BRUT NATURE GIUSEPPE GALLIANO</b>	Borgo Maragliano	2015	<b>32,00 €</b>
<b>BRUT LUIGI COPPO METODO CLASSICO</b>	Coppo Flli		<b>32,00 €</b>
<b>BRUT RISERVA COPPO METODO CLASSICO</b>	Coppo Flli	2009	<b>50,00 €</b>
<b>ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. TOTO CORDE</b>	Cocchi	2015	<b>38,00 €</b>
<b>ALTA LANGA MILLESIMATO D.O.C.G.</b>	Contratto	2016	<b>36,00 €</b>
<b>ALTA LANGA MILLESIMATO D.O.C.G.</b>	Marco Alberto	2017	<b>36,00 €</b>
<b>ALTA LANGA BRUT D.O.C.G.</b>	Paolo Berutti	2017	<b>32,00 €</b>
<b>ALTA LANGA EXTRA BRUT D.O.C.G.</b>	Ettore Germano	2017	<b>36,00 €</b>
<b>ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. 100% CHARDONNAY</b>	Fratelli Abrigo	2016	<b>32,00 €</b>
<b>ALTA LANGA ROSÈ 100% PINOT NERO D.O.C.G.</b>	Paolo Berutti	2017	<b>35,00 €</b>
<b>METODO CLASSICO SOLO NOIR 100% PINOT NERO</b>	Az. Agricola Réva		<b>28,00 €</b>
<b>CARTIZE VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. DRY</b>	Bisol		<b>33,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE ASOLO BRUT </b>	Prapian		<b>20,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE D.O.C.G.</b>	Bianca Vigna	2020	<b>20,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE D.O.C.G. MAGNUM</b>	Bianca Vigna	2020	<b>38,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. BOSCO DI GICA</b>	Adami		<b>20,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. BOSCO DI GICA MAGNUM</b>	Adami		<b>40,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT SUPERIORE D.O.C.G.</b>	Andreola		<b>20,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY RUGE</b>	A. Agricola Ruggeri		<b>20,00 €</b>
<b>GIULIO FERRARI - RISERVA DEL FONDATORE</b>	Ferrari Flli Lunelli	2008	<b>150,00 €</b>
<b>TRENTO D.O.C. EXTRA BRUT MILLESIMATO CUVÉE N.3</b>	Etyssa	2016	<b>42,00 €</b>
<b>TRENTO D.O.C. BRUT</b>	Terre dell'Orso		<b>28,00 €</b>
<b>TRENTO D.O.C. BRUT 51,151</b>	Moser		<b>36,00 €</b>
<b>METODO CLASSICO EXTRA BRUT FARFALLA 100% PINOT NERO</b>	Ballabio		<b>36,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE D.O.C.G.</b>	Cà del Bosco		<b>45,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE D.O.C.G. MAGNUM</b>	Cà del Bosco		<b>90,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA CUVÉE EXTRA BRUT ANNAMARIA CLEMENTI</b>	Cà del Bosco	2011	<b>140,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. HALBE FLASCHE</b>	Contadi Castaldi		<b>17,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.</b>	Contadi Castaldi		<b>30,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. MAGNUM</b>	Contadi Castaldi		<b>60,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS D.O.C.G.</b>	Cavalleri		<b>40,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G.</b>	Vezzoli		<b>35,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G.</b>	Contadi Castaldi		<b>34,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G. HALBE FLASCHE</b>	Contadi Castaldi		<b>19,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT ROSÈ D.O.C.G.</b>	Stefano Camillucci	2015	<b>40,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA CUVÉE ROSÈ PRESTIGE D.O.C.G.</b>	Cà del Bosco		<b>58,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.</b>	Stefano Camillucci	2017	<b>35,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA SATEN BRUT D.O.C.G.</b>	Stefano Camillucci	2016	<b>40,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO D.O.C.G.</b>	Vezzoli		<b>32,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO D.O.C.G. MAGNUM</b>	Vezzoli		<b>60,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA DOSAGIO ZERO D.O.C.G.</b>	Vezzoli		<b>33,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. EDIZIONE TEATRO ALLA SCALA</b>	Bellavista	2015	<b>60,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS D.O.C.G.</b>	Monogram		<b>30,00 €</b>

# CHAMPAGNE

CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE	Veuve Ambal	33,00 €
CREMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE ROSÉ	Veuve Ambal	36,00 €
LAURENT-PERRIER BRUT	Laurent-Perrier	55,00 €
BRUT CUVÉE 72	Bruno Paillard	90,00 €
BLANC DE BLANCS BRUT MILLÉSIMÉ 1ER CRU	Mandois	65,00 €
EXTRA BRUT COUP DE COEUR 1ER CRU	Monmarthe	70,00 €
BRUT	Ruinart	80,00 €
BRUT	Delamotte	80,00 €
GRANDE RÉSERVE	Alexandre Bonnet	70,00 €
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT	Alexandre Bonnet	80,00 €

# WEISSWEINE

## PIEMONTE

NAS-CETTA DEL COMUNE DI NOVELLO D.O.C.	Az. Agr. Le Strette	2020	22,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. HALBE FLASCHE	Marco Porello	2020	10,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. HALBE FLASCHE	Michele Taliano	2019	10,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Marchesi di Barolo	2020	20,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. SEMINARI	Nino Costa	2020	16,00 €
ARNEIS BRICCO CILIEGIE D.O.C.G.	Almondo	2020	22,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Seghesio	2020	22,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G. CAMESTRI	Marco Porello	2020	20,00 €
ROERO ARNEIS D.O.C.G.	Matteo Correggia	2020	21,00 €
LANGHE ARNEIS BLANGÉ D.O.C. 	Ceretto	2020	26,00 €
FAVORITA SARVAJ D.O.C. HALBE FLASCHE	Carlo Deltetto	2020	10,00 €
LANGHE FAVORITA D.O.C. HALBE FLASCHE	Michele Taliano	2019	10,00 €
FAVORITA D.O.C.	Marco Porello	2020	16,00 €
FAVORITA SARVAJ D.O.C.	Carlo Deltetto	2020	18,00 €
FALLEGRO FAVORITA LANGHE D.O.C.	G. Gagliardo	2020	22,00 €
GAVI D.O.C.G.	Tenuta Santa Seraffa	2020	20,00 €
CHARDONNAY LANGHE BOTTICELLA 	Massimo Rivetti	2019	26,00 €
CHARDONNAY LANGHE D.O.C.	Franco Conterno	2020	20,00 €
CHARDONNAY LANGHE EDUCATO D.O.C.	Elio Grasso	2020	25,00 €
ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.	Giacometto Bruno	2020	20,00 €
LANGHE D.O.C. RIESLING HERZU D.O.C.	Ettore Germano	2019	32,00 €
TIMORASSO DERTHONA D.O.C.G.	Claudio Mariotto	2018	32,00 €

## VOSTA-TAL

CHARDONNAY D.O.P.	Les Cretes	2018	24,00 €
-------------------	------------	------	---------

## LIGURIEN

PIGATO D.O.C.	Aschero	2020	25,00 €
VERMENTINO D.O.C.	Aschero	2020	24,00 €

## LOMBARDEI

LUGANA D.O.C. HALBE FLASCHE	Ca' dei Frati	2020	10,00 €
LUGANA D.O.C.	Ca' dei Frati	2020	20,00 €

## TOSKANA

VERMENTINO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2020	24,00 €
----------------------------	-----------------------	------	---------

# WEISSWEINE

## SÜDTIROL - VENETIEN - FRIAUL-JULISCH VENETIEN

MOSCATO GIALLO (SECCO) I.G.T.	Franz Hass	2018	33,00 €
RIBOLLA GIALLA D.O.C.	Felluga	2020	22,00 €
RIBOLLA BRUT SPUMANTIZZATA COLLIO D.O.C.	Borgo Conventi	2017	20,00 €
CHARDONNAY I.G.T.	Jermann	2018	27,00 €
TERLANER AROMATICO D.O.C.	Terlano	2020	23,00 €
MALVASIA SOLUNA D.O.C.G.	Cantina Livon	2018	25,00 €
RIESLING D.O.C.	Peter Zemmer	2019	23,00 €
PINOT BIANCO D.O.C.	Peter Zemmer	2019	20,00 €
BEYOND THE CLOUDS D.O.C.	Elena Walch	2019	60,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	Elena Walch	2020	22,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C. HALBE FLASCHE	Elena Walch	2020	12,00 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.	Terlano	2020	22,00 €
TERLANER AROMATICO D.O.C. HALBE FLASCHE	Terlano	2020	12,00 €
MULLER THURGAU D.O.C.	Elena Walch	2020	20,00 €
SAUVIGNON WINKL D.O.C.	Terlano	2020	27,00 €
SAUVIGNON D.O.C.	Felluga	2020	20,00 €
SAUVIGNON SOLARIS PLONER I.G.T.	Plonerhof	2018	38,00 €
VORBERG RISERVA 100% PINOT BIANCO D.O.C.	Terlano	2018	35,00 €
SYLVANER D.O.C.	Köfererhof	2020	26,00 €
KERNER D.O.C.	Köfererhof	2020	26,00 €
RIESLING D.O.C.	Köfererhof	2020	30,00 €
RIESLING D.O.C.	Falkenstein	2019	30,00 €

## UMBRIEN

CERVARO DELLA SALA I.G.T.	Villa Antinori	2019	60,00 €
---------------------------	----------------	------	---------

## KAMPANIEN

FALANGHINA I.G.P.	Guido Marsella	2020	23,00 €
GRECO DI TUFO D.O.C.G.	Guido Marsella	2019	25,00 €
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.	Guido Marsella	2018	26,00 €

## BASILIKATA

IL PRELIMINARE I.G.T.	Cantine del Notaio	2020	24,00 €
-----------------------	--------------------	------	---------

## SIZILIEN

GRECANICO - COSTADUNE D.O.C.	Mandarossa	2019	20,00 €
LIGHEA D.O.C.	Donnafugata	2020	20,00 €
GRILLO D.O.C. 	Feudo Montori	2019	24,00 €
INSOLIA - CHARDONNAY CALANICA I.G.T.	Duca di Salaparuta	2019	22,00 €

## SARDINIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.	Argiolas	2020	20,00 €
-------------------------------	----------	------	---------

## FRANKREICH

CHABLIS	Daniel Dampt	2019	39,00 €
SANCERRE	Domaine Laporte	2019	40,00 €
BORDEAUX BLANC (100% SOUVIGNON BLANC)	Dourthe	2019	25,00 €
POUILLY-FUMÉ	Dagueneau	2020	36,00 €
GEWÜRZTRAMINER 	Neumeyer	2016	37,00 €
BOURGOGNE BLANC COTES D'AUVERNE	Domaine Grand-Roche	2019	28,00 €

## ÖSTERREICH UND DEUTSCHLAND

GRUNER VALTINER 	Karl Fritsch	2017	27,00 €
RIESLING RED STONE	Gunderloch	2017	26,00 €
RIESLING TROCHEN	Von Winning	2019	26,00 €
RIESLING JUST	Gut Hermannsberg	2019	28,00 €

## SÜDAFRIKA

GEWÜRZTRAMINER	Bergsig	2019	26,00 €
----------------	---------	------	---------

# ROTWEINE

## PIEMONTE

PELAVERGA DI VERDUNO D.O.C.	Diego Morra	2020	18,00 €
PELAVERGA DELLE COLLINE SALUZZESI D.O.C.	Maero	2019	16,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 	Chiara Boschis	2019	20,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. HALBE FLASCHE	Franco Conterno	2019	10,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Franco Conterno	2020	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA BRICCO BASTIA D.O.C. 	Conterno Fantino	2020	19,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Elio Altare	2019	20,00 €
DOLCETTO D'ALBA MADONNA DEL DONO D.O.C.	Marchesi di Barolo	2019	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA MADONNA DEL DONO D.O.C. HALBE FLASCHE	Marchesi di Barolo	2019	10,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Mauro Veglio	2017	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C. MORESCO	Prunotto	2018	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Renato Ratti	2019	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Az. Agr. Pira Luigi	2020	18,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Pio Cesare	2019	20,00 €
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	Cantina Vajra	2018	19,00 €
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G.	Abbona Marziano	2018	18,00 €
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G. HALBE FLASCHE	Abbona Marziano	2018	10,00 €
DOGLIANI SORI' DIJ BUT D.O.C.G.	Anna Maria Abbona	2020	17,00 €
DOGLIANI SAN LUIGI D.O.C.G. 	Chionetti	2019	20,00 €
DOGLIANI VIGNA MAESTRA D.O.C.G.	Gillardardi	2017	20,00 €
FIORE DI HARIS D.O.C.	Gillardardi	2017	28,00 €
BARBERA D'ALBA VIGNA FRANCIA D.O.C.	Giacomo Conterno	2018	70,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C. HALBE FLASCHE	Franco Conterno	2018	10,00 €
BARBERA D'ALBA RUVEI D.O.C. HALBE FLASCHE	Marchesi di Barolo	2018	10,00 €
BARBERA DEL MONFERRATO GOJ D.O.C. (KNACKIG) HALBE FLASCHE	Cascina Castlet	2020	10,00 €
BARBERA D'ALBA CONCA TRE PILE D.O.C.	Poderi Aldo Conterno	2016	50,00 €
BARBERA D'ALBA MOMMIANO D.O.C. HALBE FLASCHE	Marco Porello	2018	10,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.	Franco Conterno	2019	22,00 €
BARBERA D'ALBA PIANI D.O.C.	Pelissero	2018	21,00 €
BARBERA D'ALBA BATTAGLIONE D.O.C.	Renato Ratti	2019	23,00 €
BARBERA D'ALBA VIGNOTA D.O.C.	Conterno Fantino	2018	25,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C.	Sandrone	2018	40,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C.	Az. Agr. Pira Luigi	2019	23,00 €
BARBERA LA MATTACCHIONA VIVACE D.O.C.	Accornero	2020	18,00 €
BARBERA LA MONELLA VIVACE D.O.C.	G. Bologna Braidà	2020	16,00 €
BARBERA D'ALBA MOMMIANO D.O.C.	Marco Porello	2020	17,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.	Oddero	2017	25,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. 	Chiara Boschis	2019	30,00 €
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. 	Enrico Rivetto	2018	30,00 €
BARBERA D'ALBA D.O.C.	Matteo Correggia	2018	20,00 €
BARBERA D'ALBA TRE VIGNE D.O.C.	Domenico Clerico	2018	25,00 €
BARBERA D'ASTI CA' DE PIAN D.O.C.	La Spinetta	2018	32,00 €
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.	Bruno Rocca	2019	27,00 €
BARBERA D'ASTI BRICCO DELL'UCCELLONE D.O.C.G.	G. Bologna	2016	65,00 €
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS D.O.C.G.	Coppo Flli	2018	24,00 €
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS D.O.C.G. HALBE FLASCHE	Coppo Flli	2018	12,00 €
BARBERA POMO ROSSO D.O.C.G.	Coppo Flli	2018	65,00 €
BARBERA D'ASTI LAVIGNONE D.O.C.G.	Pico Maccario	2018	25,00 €
BARBERA D'ASTI SUPERIORE VALRIONDA D.O.C.G.	Dacapo	2016	23,00 €
BARBERA D'ASTI NIZZA D.O.C.G.	Franco Mondo	2015	32,00 €
BARBERA D'ASTI CASASCARPA D.O.C.G.	Scarpa	2019	24,00 €
BARBERA D'ASTI D.O.C. LA BOGLIONA D.O.C.G.	Scarpa	2015	44,00 €

# ROTWEINE

<b>RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.</b>	Dacapo	2019	<b>22,00 €</b>
<b>RUCHÉ LACCENTO D.O.C.G.</b>	Montalbera	2019	<b>25,00 €</b>
<b>NEBBIOLO D'ALBA MICHEL D.O.C.</b> HALBE FLASCHE	Marchesi di Barolo	2018	<b>12,00 €</b>
<b>NEBBIOLO D'ALBA VIGNA VALMAGGIORE D.O.C.</b>	M. Marengo	2019	<b>26,00 €</b>
<b>NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE D.O.C.</b>	Sandrone	2017	<b>42,00 €</b>
<b>NEBBIOLO D'ALBA MICHEL D.O.C.</b>	Marchesi di Barolo	2018	<b>24,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b> 	Enrico Rivetto	2019	<b>28,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Az. Agr. Pira Luigi	2019	<b>26,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO IL FAVOT D.O.C.</b>	Podere Aldo Conterno	2016	<b>65,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Paolo Scavino	2018	<b>26,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Pecchenino	2018	<b>25,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Chiara Boschis	2018	<b>35,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Pellissero	2017	<b>25,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Bruno Rocca	2019	<b>30,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	La Spinetta	2017	<b>33,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO RURI D.O.C.</b>	Seghesio	2016	<b>28,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO GINESTRINO D.O.C.</b>	Conterno Fantino	2018	<b>30,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Mauro Veglio	2018	<b>26,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Massolino	2019	<b>25,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO BARILÀ D.O.C.</b>	Dosio	2017	<b>30,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO GAVARINI D.O.C.</b>	Elio Grasso	2020	<b>27,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Cavallotto	2018	<b>36,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO PERBACCO D.O.C.</b>	Vietti	2017	<b>26,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Elio Altare	2018	<b>25,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO CLARÉ J.C. D.O.C.</b>	Cantina Vajra	2019	<b>20,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Franco Conterno	2018	<b>23,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b> HALBE FLASCHE	Franco Conterno	2018	<b>10,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Cantina Vajra	2019	<b>25,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Pio Cesare	2018	<b>30,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Oddero	2017	<b>26,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO OCHETTI D.O.C.</b>	Prunotto	2018	<b>25,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO OCHETTI D.O.C.</b>	Renato Ratti	2019	<b>26,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b>	Marco Porello	2020	<b>20,00 €</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C.</b> HALBE FLASCHE	Marco Porello	2020	<b>10,00 €</b>
<b>LANGHE IL NEBBIO D.O.C.</b>	Pio Cesare	2018	<b>20,00 €</b>
<b>PINOT NERO RE NOIR D.O.C.</b>	Lo Zoccolaio	2015	<b>27,00 €</b>
<b>FREISA VIVACE D.O.C.</b>	Cascina Gilli	2019	<b>16,00 €</b>
<b>BONARDA VIVACE D.O.C.</b>	Cascina Gilli	2020	<b>16,00 €</b>
<b>GRIGNOLINO LIMONTE D.O.C.</b>	G. Bologna Braida	2020	<b>15,00 €</b>
<b>ROERO D.O.C.G.</b>	Matteo Correggia	2016	<b>24,00 €</b>
<b>ROERO TORRETTA D.O.C.G.</b>	Marco Porello	2016	<b>25,00 €</b>
<b>SITO MORESCO D.O.C.</b>	Angelo Gaja	2017	<b>63,00 €</b>
<b>LONG NOW D.O.C.</b>	Pelissero	2014	<b>42,00 €</b>
<b>GATTINARA D.O.C.G.</b>	Roberto Conterno	2017	<b>65,00 €</b>
<b>BARBARESCO D.O.C.G.</b>	Bruno Rocca	2017	<b>58,00 €</b>
<b>BARBARESCO GALLINA D.O.C.G.</b>	Oddero	2016	<b>56,00 €</b>
<b>BARBARESCO D.O.C.G.</b>	Socré	2016	<b>48,00 €</b>
<b>BARBARESCO NUBIOLA D.O.C.G.</b>	Pelissero	2016	<b>48,00 €</b>
<b>BARBARESCO RISERVA D.O.C.G.</b>	Cantina Francone	2018	<b>40,00 €</b>
<b>BARBARESCO RISERVA VIGNETO BORDINI D.O.C.G.</b>	La Spinetta	2016	<b>70,00 €</b>

# ROTWEINE

BARBARESCO D.O.C.G. 	Massimo Rivetti	2017	42,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Vignaioli	2016	35,00 €
BARBARESCO PALAS D.O.C.G.	Michele Chiarlo	2015	37,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. 500 ml	Vignaioli	2015	23,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. HALBE FLASCHE	Cantina Francone	2018	18,00 €
BARBARESCO D.O.C.G. 	Ceretto	2017	65,00 €
BARBARESCO MARCARINI D.O.C.G. 	Enrico Rivetto	2018	60,00 €
BARBARESCO D.O.C.G.	Gaja	2018	260,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Oddero	2015	55,00 €
BAROLO FOSSATI D.O.C.G.	Dosio	2012	60,00 €
BAROLO PANAROLE D.O.C.G. HALBE FLASCHE	Franco Conterno	2016	23,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Flli Barale	2016	53,00 €
BAROLO MARCENASCO D.O.C.G.	Renato Ratti	2015	70,00 €
BAROLO MARCENASCO D.O.C.G. HALBE FLASCHE	Renato Ratti	2015	35,00 €
BAROLO TENUTA ALBE D.O.C.G.	G.D. Vajra	2015	50,00 €
BAROLO REVERDITO D.O.C.G.	Az. Agr. Reverdito	2016	45,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Renato Corino	2015	48,00 €
BAROLO DAGROMIS D.O.C.G.	Gaja	2015	120,00 €
BAROLO PANAROLE D.O.C.G.	Franco Conterno	2015	50,00 €
BAROLO CASTIGLIONE D.O.C.G.	Vietti	2014	50,00 €
BAROLO LA SERRA D.O.C.G.	Roberto Voerzio	2016	75,00 €
BAROLO SAN LORENZO D.O.C.G.	Flli Alessandria	2016	70,00 €
BAROLO SAN GIUSEPPE D.O.C.G.	Pecchinino	2015	50,00 €
BAROLO D.O.C.G.	Abbona Marziano	2017	55,00 €
BAROLO BUSSIA D.O.C.G.	Prunotto	2015	70,00 €
BAROLO VIA NUOVA D.O.C.G. 	Chiara Boschis	2016	85,00 €
BAROLO CASTELLETTO VIGNA PRESSEDA D.O.C.G.	Conterno Fantino	2016	85,00 €
BAROLO ARBORINA D.O.C.G.	Az. Agr. Bovio	2017	65,00 €
BAROLO PARUSSI D.O.C.G.	Az. Agr. Bovio	2017	70,00 €

## AOSTA-TAL

PINOT NERO D.O.P.	Elio Ottin	2018	28,00 €
PINOTE NERO D.O.P.	Les Cretes	2019	27,00 €
SYRAH D.O.P.	Les Cretes	2017	34,00 €

## LOMBARDEI

SASSELLA NEBBIOLO VALTELLINA D.O.C.G.	Nino Negri	2018	27,00 €
CURTEFRANCA D.O.C.	Ca del Bosco	2016	40,00 €

## VENETIEN

AMARONE D.O.C.G.	Villa Arvedi Bertani	2016	65,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.	Fuminelli	2018	23,00 €
RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.	Fuminelli	2019	26,00 €

## SÜDTIROL

PINOT NERO MINUET D.O.C.	Alois Lageder	2018	30,00 €
PINOT NERO D.O.C.	Elena Walch	2018	26,00 €
PINOT NERO D.O.C.	Peter Zemmer	2019	24,00 €
PINOT NERO MANZON D.O.C.	Kollerhof	2017	35,00 €
LAGREIN D.O.C.	Franz Haas	2019	26,00 €
LAGREIN D.O.C.	Alois Lageder	2018	24,00 €
MERLOT D.O.C.	Elena Walch	2017	20,00 €
SCHIAVA D.O.C.	Elena Walch	2018	20,00 €
TEROLDEGO ROTALIANO I.G.P.	Endrizzi	2019	23,00 €

# ROTWEINE

## TOSKANA

SANGIOVESE I.G.T.	Petra	2017	35,00 €
MORELLINO DI SCANSANO SANTA MARIA D.O.C.G.	Frescobaldi	2019	20,00 €
ORNELLO MAREMMA TOSCANA D.O.C.	Rocca di Frassinello	2016	24,00 €
CHIANTI GINEPRONE D.O.C.G.	Col d'Orcia	2017	22,00 €
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 	Poggio Sanpolo	2017	38,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	Cascina Mellini	2015	60,00 €
IL BRUCIATO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2019	35,00 €
TIGNANELLO I.G.T.	M. Antinori	2016	125,00 €
ORNELLAIA D.O.C.	Tenuta dell'Ornellaia	2013	215,00 €
SASSICAIA D.O.C.	Tenute San Guido	2014	200,00 €
LE VOLTE I.G.T.	Tenuta dell'Ornellaia	2019	40,00 €
GUIDALBERTO I.G.P.	Tenute San Guido	2019	70,00 €

## ABRUZZEN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA D.O.C.	Fattoria La Valentina	2016	30,00 €
--	-----------------------	------	---------

## APULIEN

PRIMITIVO SALENTO I.G.T.	Masseria Li Veli	2018	21,00 €
NEGRAMARO MALVASIA NERA I.G.T.	Masseria Li Veli	2018	20,00 €
SALICE SALENTINO PASSAMANTE D.O.C.	Masseria Li Veli	2018	23,00 €

## SIZILIEN UND SARDINIEN

NERO D'AVOLA PASSO DELLE MULE I.G.T.	Duca di Salaparuta	2017	22,00 €
NERELLO MASCALESE LÀ VICO I.G.T.	Duca di Salaparuta	2015	23,00 €
CANNONAU DI SARDEGNA SURRAU D.O.C.	Az. Agr. Pala	2019	20,00 €
CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G.	Donnafugata	2017	23,00 €
ETNA ROSSO D.O.C.	Passo Pisciaro	2018	32,00 €

## BASILIKATA UND KALABRIEN

L'ATTO AGLIANICO DEL VULTURE I.G.T.	Cantina del Notaio	2018	25,00 €
CIRÒ ROSSO RISERVA DUCA SAN FELICE D.O.C.	Librandi	2017	23,00 €

## FRANKREICH

BORDEAUX SUPERIOR	Monplaisir	2018	40,00 €
SANCERRE ROUGE	Delaporte	2015	40,00 €
BOURGOGNE	Domaine Alain Michelot	2015	45,00 €
BOURGOGNE PINOT NOIR	Taupenot-Merme	2017	43,00 €
CORNAS	Domaine Vincent èParis	2019	70,00 €
PINOT NERO BORBOGNE	Jean Chartron	2019	42,00 €

## ARGENTINIEN

MALBEC	Altos Las Hormigas	2018	25,00 €
--------	--------------------	------	---------

## AUSTRALIEN

SHIRAZ	Yalumba	2018	23,00 €
--------	---------	------	---------

# ROSÉWEINE

PELAVERGA ROSATO COLLINE SALUZZESI D.O.C.	Produttori Castellar	2020	15,00 €
VITAE (BOLLICINA DI PELAVERGA SALUZZESE) D.O.C.	Az. Agr. Maero Emidio	2020	17,00 €
IL ROSATO D.O.C.	Roberto Conterno	2020	26,00 €
CHIARETTO ROSA DEI FRATI D.O.C. <small>HALBE FLASCHE</small>	Cà dei Frati	2020	10,00 €
CHIARETTO ROSA DEI FRATI D.O.C.	Cà dei Frati	2020	20,00 €
SCALABRONE ROSATO BOLGHERI D.O.C.	Tenuta Guado al Tasso	2020	22,00 €
NERELLO MASCALESE ROSÉ D.O.C. 	Feudo Montori	2019	21,00 €
ROSÉ DELLE DOLOMITI I.G.T.	Elena Walch	2020	23,00 €
GRIS BLAC	Gerard Bertrand	2020	25,00 €
WHISPERING ANGEL	Château d'Esclans	2020	30,00 €

# DESSERTWEINE

QUAGLIANO COLLINE SALUZZESI D.O.C.	Bonatesta Paolo	2019	15,00 €
BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.	Giacomo Bologna	2020	16,00 €
BAROLO CHINATO <small>GLAS</small>	Franco Conterno		6,00 €
MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA D.O.C.G.	Az. Agr. La Caudrina	2019	16,00 €
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.	Casetta Pierluigi	2020	13,00 €
MOSCATO D'ASTI	Paolo Saracco	2020	17,00 €
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. BIANCO SPINO	La Spinetta	2019	20,00 €
L'AUTENTICA BASILICATA I.G.T. <small>(MOSCATO UND MALVASIA) 50 cl</small>	Cantine del Notaio	2007	36,00 €
DON PX <small>GLAS</small>	Pedro Ximenez	2017	7,00 €
MOSCATO PASSITO D.O.C. <small>HALBE FLASCHE</small>	Forteto Luja		40,00 €
MOSCATO PASSITO (MARSALA) I.G.P.	Cantine Alagna		18,00 €
MOSCATO ROSA (VIGNETI DELLE DOLOMITI) D.O.C. <small>500 ml</small>	Franz Haas		36,00 €
PASSITO DI PANTELLERIA I.G.P. <small>50 cl</small>	Zighidi		30,00 €
TOKAJI UNGHERESE <small>500 ml</small>	Royal Tokaji		26,00 €

# WEINAUSWAHL IM GLAS

DOLCETTO D'ALBA € 3,50 / BARBERA D'ALBA € 4,00 / NEBBIOLO D'ALBA € 5,00

PROSECCO € 4,00 / ALTA LANGA € 6,00 / ARNEIS € 4,00 / FAVORITA € 4,00 / MULLER € 5,00 /  
GEWURZTRAMINER € 6,00 / CHARDONNAY € 4,50 / FRANCIACORTA € 7,00 / ROSÈ € 4,00

# OFFENER WEIN

WEIN OFFEN WEISS / ROT 1,00 L / 0,50 L / 0,25 L 10,00 € / 6,00 € / 4,00 €

## RUM AUSWAHL

RUM DON PAPA	Filippine	Aged in oak 40°	10,00 €
RUM DON PAPA LIMITED EDITION	Filippine	Aged 10°	14,00 €
RON MILLONARIO RESERVA ESPECIAL XO	Perù	Agricole 40°	15,00 €
RUM HELENA FUENTE	Nicaragua	Aged 15 43°	13,00 €
RUM AGRICOLE JACQUES TREFOIS	Guadalupe	Reserve Speciale 43°	15,00 €
RON ZACAPA	Guatemala	Etiqueta Negra Reserve 43°	12,00 €
RON ZACAPA CENTENARIO XO	Guatemala	40°	15,00 €
RON DEMERARA	Guyana	15 anos 40°	10,00 €
RHUM J.M. AGRICOLE 1997	Martinica	48°	15,00 €
RHUM CLEMENT AGRICOLE XO	Martinica	42°	12,00 €
RHUM DOORLY'S	Barbados	48° 14 anos	13,00 €
RHUM BOLOGNE AGRICOLE XO	Guadalupe	42°	15,00 €
RUM NATION XO	Barbados	Anniversary Edition 40°	12,00 €
RUM DON Q GRAN ANEJO	Porto Rico	40°	10,00 €
RUM THE ARCANE EXTRA ROMA	Mauritius	18 anos	12,00 €
RUM SINGLE ORIGIN 2008	Belize	42°	12,00 €
RON ANTIGUO DIPLOMATICO RISERVA	Venezuela	Exklusive Reserve 40°	14,00 €
RON VIGIA GRAN RESERVA	Cuba	18 anos 40°	12,00 €
RHUM RYOMA 7 ANS	Japanais	40°	15,00 €
RUM ESPLORER	Australien	43°	10,00 €
RUM DOS MADERAS PX TRIPLE AGED 5+5 ANOS	Spagna	40°	13,00 €

## GRAPPA-AUSWAHL

### GRAPPA PIEMONTE

COSTA RUSSI GAJA	Gaja		8,00 €
GRAPPA DI BARBARESCO	Gaja		10,00 €
GRAPPE SIBONA DI: DOLCETTO, BARBERA, MOSCATO, CHARDONNAY, ARNEIS, NEBBIOLO, BAROLO			5,00 € 6,00 €
GRAPPE RISERVA SIBONA XO'		Im Alter von 6 Jahren	8,00 €
GRAPPE RISERVA SIBONA IN BOTTI DI: PORTO, SHERRY, MADEIRA, WHISKY, BAROLO, RUM, LA SPEZIATA, SAUTERNES			7,00 €
GRAPPE INVECCHIATE SIBONA MILLESIMATE:			
MOSCATO DEL 2010			10,00 €
BARBERA DEL 2009			10,00 €
NEBBIOLO DEL 2008			11,00 €
BARBARESCO DEL 2007			12,00 €
BAROLO DEL 2007			13,00 €

### GRAPPA-AUSWAHL VENETE DISTILLERIA BOTTEGA

GRAPPA TARDIVA DI UVE PASSITE		38°	7,00 €
GRAPPA FRAGRANZE		38°	10,00 €
GRAPPA BARRICATA RISERVA AMARONE		43°	9,00 €
GRAPPA PRIMO ASSAGGIO PURO GRADO		60°	7,00 €

## NACH DEM ABENDESSEN

<b>MOJITO NACH ITALIENISCHER ART</b> mit Moscato d'Asti, Wodka und frischer Minze aus unserem Garten	5,00 €
<b>GIN TONIC</b>	6,00 €
<b>GIN LEMON</b>	6,00 €
<b>NEGRONI</b>	7,00 €

## MAGENBITTER

### PIEMONT

<b>VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO</b>	Berto	6,00 €
<b>RATAFIÀ DI LAMPONI O MIRTILLI DI ENVIE</b>	Agridelizie	5,00 €

### SIZILIEN

<b>AMARO NÉPETA "SAPORI, PROFUMI E PASSIONI SICILIANE"</b> 	5,00 €
---	--------

### COGNAC UND BRANDY

<b>PAYROT V.S.O.P.</b>	10,00 €
<b>J. DUPONT</b>	7,00 €
<b>ARMAGNAC</b>	7,00 €
<b>BOWMORE N.1</b>	7,00 €
<b>CALVADOS</b>	6,00 €
<b>FRAPIN VSOP</b>	7,00 €
<b>COURVOISIER</b>	7,00 €
<b>CARLOS 1º</b>	6,00 €
<b>CARDINAL MENDOZA</b>	6,00 €
<b>L'ORGANIC JEAN-LUC-PASQUET</b>	8,00 €

### BOURBON

<b>PEAKY BLINDER</b>	6,00 €
<b>EAGLE RARE</b>	6,00 €
<b>KNOB CREEK</b>	7,00 €
<b>WILLIAM LAWSON'S</b>	7,00 €
<b>CAOL ILA SINGLE MALT SPECIAL BARREL 2011</b>	7,00 €

### WHISKY MALTO

<b>LAPHROAIG</b>	8,00 €
<b>LAGAVULIN</b>	10,00 €
<b>OBAN</b>	10,00 €
<b>GLENLIVET</b>	6,00 €
<b>JAMESON</b>	6,00 €
<b>THE IRISH MAN</b>	7,00 €
<b>TALISKER SKYE SINGLE MALT</b>	9,00 €
<b>TAMDHU SINGLE MALT</b>	10,00 €
<b>GLENGOYNE SINGLE MALT</b>	9,00 €

## AUSWAHL AN JAPANISCHER WHISKEYS

<b>NIKKA FROM THE BARREL</b>	12,00 €
<b>TOKINOKA BLENDED WHISKY</b>	12,00 €
<b>AKASHI BLENDED WHISKY</b>	12,00 €
<b>THE TOTTORI BLENDED AGED IN BAURBON BARREL</b>	13,00 €
<b>KURAYOSHI PURE MALT WHISKY AGED 12 YEARS</b>	15,00 €
<b>YAMAZAKURA BLENDED WHISKY</b>	13,00 €
<b>TENJAKU BLENDED WHISKY</b>	12,00 €
<b>HATOZAKI BLENDED WHISKY</b>	12,00 €
<b>NIKKA COFFEY WHISKY</b>	12,00 €
<b>THE NIKKA TAILORED</b>	15,00 €
<b>MIYAGIKYO NO AGE</b>	13,00 €
<b>YOICHI SINGLE MALT</b>	12,00 €