

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 (Parmigiana di melanzane, Antipasto Bottega)

10 cl Fr. 9.–
75 cl Fr. 39.50

ITALIEN, VENEZIEN

PROSECCO TERREDIRAI SUPERIORE BRUT DOCG

Traubensorte: Glera

Dieser Prosecco besitzt ein intensives Bouquet, das an Apfel, Zitrone und Grapefruit erinnert und ist aufgrund seines geringen Restzuckers trocken und angenehm fruchtig.

Passt zu: Apéro, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte (Parmigiana di melanzane, Antipasto Bottega)

75 cl Fr. 42.–

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 (alle Desserts)

10 cl Fr. 7.50
75 cl Fr. 44.50

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 (Penne all'arrabiata)

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 39.50

ITALIEN, FRIAUL

CHARDONNAY DOC FERNANDA CAPPELLO

Traubensorte: Chardonnay

Ein frischer Weisswein mit den Geschmacksnoten nach Apfel und Akazienblüte. Durch die Verfeinerung im Holzfass spürt man im Gaumen sogar den Geschmack von süßer Vanille.

Passt zu: Pasta, Risotto, Fisch, Meeresfrüchte (Polentina bianca, Frittura di pesce, Pizza bianca, Zucchini e salmone)

75 cl Fr. 39.50

ITALIEN, SARDINIEN

SMERALDA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Traubensorte: Vermentino

Frischer und eleganter Geheimtipp von der Trauminsel Sardinien. Ein strohgelber, sonnenverwöhnter Vermentino mit dem Geschmack von reifen Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und einem exzellenten Bouquet.

Passt zu: Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Käse (Tagliere di salumi, Spaghetti al primitivo)

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 43.–

CARTA DEI VINI
SCHAUMWEIN | WEISSWEIN



SPANIEN, SORIA

VERDEJO DO BLANCO COMINO SORIA

Traubensorte: Verdejo

Dieser Wein besticht durch Frische und Volumen sowie den Geschmacksnoten von Fenchel, Steinobst und Zitrusfrüchten.

Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte (I marinati, Tagliolino fantasia di mare)

75 cl Fr. 39.50

SCHWEIZ, TESSIN

TERRE ALTE ROSATO DI MERLOT

Traubensorte: Merlot

Ein delikater und feiner Rosé aus Merlot-Trauben mit frischen, harmonischen und fruchtigen Geschmacksnoten von Waldbeeren.

Passt zu: Tapas, Antipasti, Lachs (Antipasto Bottega, Pacchero in bisque)

75 cl Fr. 43.50

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 (Tonno del Chianti, Pacchero in bisque)

75 cl Fr. 57.50

CARTA DEI VINI

WEISSWEIN | ROSÉ



ITALIEN, PUGLIA

**ATE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
CANTINE BALDASSARE**

Traubensorte: Primitivo

Der aTe überzeugt durch die Kombination der fruchtigen Aromen von roten Beeren und der typischen Restsüsse. Im Gegensatz zu vielen Primitivos ist dieser Rotwein nicht überzuckert, sondern wurde lediglich mit dem traubeneigenen Fruchtzucker hergestellt.

Passt zu: Käse, Pasta, Grill (Polentina bianca, Frittino misto, Spaghetti al primitivo)

10 cl Fr. 6.50
75 cl Fr. 42.50

ITALIEN, TOSKANA

**CHIANTI RISERVA COLLI SENESI DOPG
FRATTORIA MONTEPESCINI**

Traubensorte: Sangiovese

Dieser würdige Vertreter der Toskana hat ein intensives Bouquet mit anhaltenden Fruchtnoten von reifen Beeren und Kirschen sowie harmonisch feinem Tannin.

Passt zu: Pasta, Rind (alle Pizzas)

75 cl Fr. 44.50

ITALIEN, PIEMONTE

**BARBERA D'ASTI NOBBIO DOPG ROBERTO
FERRARIS**

Traubensorte: Barbera

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

Passt zu: Käse, Pasta, Geflügel, Kalb, Lamm (Tagliere di salumi)

75 cl Fr. 44.50

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, Tannin und der natürlichen Frucht.

Passt zu: Rind, Schmorgerichte, Lamm, Wild, gereiftem Käse (Grigliata mista)

10 cl Fr. 13.50
75 cl Fr. 64.50

CARTA DEI VINI

ROTWEIN



ITALIEN, PIEMONT

BAROLO DOCG CASTELLERO FRATELLI BARALE

Traubensorte: Nebbiolo

Nach 36 Monaten Ausbau im grossen Holzfass schmeckt dieser Barolo nach reifen roten Beeren, wie auch nach holzigen, erdigen und ledrigen Tönen.

Passt zu: Rind, Lamm, Käse (Tagliatella stracotto di manzo)

75 cl Fr. 69.50

ITALIEN, TOSKANA

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
COLLEMATTONI**

Traubensorte: Sangiovese

Nach 30 Monaten Reifung in grossen französischen Eichenfässern entsteht ein wunderbarer Brunello mit Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren, feinem Leder und mediterranen Gewürzen. Reife und feine Tannine, ein kraftvoller Körper und ein langer Abgang runden diesen mehrfach prämierten Wein ab.

Passt zu: Rind, Schmorgerichte, Lamm, Wild, gereiftem Käse (Grigliata mista)

10 cl Fr. 14.50

75 cl Fr. 74.50

ITALIEN, VENEZIEN

**AMARONE RISERVA VALPOLICELLA DOCG
CAMPO REALE**

Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Nach 2 Jahren im Eichenfass und weiteren 2 Jahren Reifung in der Flasche, entstand ein kräftiger Wein mit einer hervorragenden Struktur. Dieser Amarone mit den typischen Aromen von Kirschen, getrocknetem Obst, Marmelade und Gewürzen zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit und Eleganz aus.

Passt zu: Kalb, Rind, Schwein, Lamm (Pepero con patate)

75 cl Fr. 79.–

CARTA DEI VINI

ROTWEIN

