

Lista dei vini

Weinkarte



*Nimmst du täglich deinen Tropfen,
wird dein Herz stets freudig klopfen.
Wirst im Alter wie der Wein,
stets begehrt und heiter sein.*

VINI APERTI / OFFENE WEINE

BIANCO / WEISS

		PER DL
LUINS L'ETRAZ		3.90

ROSATO / ROSÉ

ROSATO DEI COLLI TOSCANI		3.90
--------------------------	--	------

ROSSO / ROT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	DOC	4.10
MERLOT IL PICCHIO ROSSO TICINO		4.30
LAMBRUSCO AMABILE		3.60

VINI IN BOTTIGLIA APERTI FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

PROSECCO / SPUMANTE

PROSECCO	DOC	6.50
MIONETTO / SERGIO		
PROSECCO KIR ROYAL	DOC	7.50
MOSCATO D'ASTI	DOCG	6.50
BRICCO QUAGALIA / LA SPINETTA		

BIANCO / WEISS

		PER DL
PINOT GRIGIO	DOC	5.20
CABERT		
LANGE BIANCO L'ALMAN	DOC	5.30
Anna Maria Abbona (Riesling Renano)		

ROSATO / ROSÉ

VINO ROSATO	IGT	5.40
ANNA MARIA ABBONA (NEBBIOLO)		

Weinempfehlung zu unseren Saisongerichten

Weisswein :

Langhe Bianco 2010	1dl	5.40	7.5dl	38.-
Anna Maria Abbona				
Piemont (Riesling Renano)				

Rotwein:

Zingari IGT 2008	1dl	6.80	7.5dl	48.-
Toscana/Maremma (Merlot, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese)				

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA APERTI ROTE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Rosso / Rot

		PER DL
NERO D'AVOLA	IGT	5.20
DANELLO, NERO D'AVOLA		
PRIMITIVO SALENTO "ADAGE"	IGT	5.20
AZ. AGR. VITO SAN MARZO, PRIMITIVO		
SALICE SALENTINO	IGT	5.40
GIOVANNI PETRELLI, NEGROAMARO/MALVASIA NERO		
CHIANTI	DOCG	5.-
CAVATINA, SANGIOVESE		
BARBERA D'ALBA	DOC	6.50
FRATELLI GIACOSA, BARBERA		
BIRILLO	IGT	6.60
LE CORTI, CABERNET SAUVIGNON/MERLOT		
CANNONAU	IGT	5.40
BARONCELLI, CANNONAU		

Prosecco/Spumante

Prosecco DOC Fr. 46.00
Mionetto / Sergio

Moscato D` Asti DOCG Fr. 45.00
Bricco Quaglia/ La Spinetta

Weissweine Italien

Pinot Grigio "CABERT" Cabert DOC 2010 Fr. 36.00
Rebsorte: 100% Pinot Grigio
Herkunft: Friaul
Harmonischer, ausgewogener Wein mit Aromen nach Zitrusfrüchten

Arneis "Trinita" Malvirà DOC 2010 Fr. 45.00
Rebsorte: 100% Arneis
Herkunft: Piemonte
Exotische Früchte zu Beginn. Am Gaumen ausgewogen und bekömmlich

Langhe Bianco L` Alman Anna Maria Abbona 2010 Fr. 38.00
Rebsorten: Riesling Renano
Herkunft: Piemont
Ein Wein mit ansehnlicher Fülle und weichen Rundungen. Seine Aromen sind von ausgeprägter Sortentypizität. Ein charaktvoller Weisswein, der grösste Sympathie gewinnt durch gradlinige, klare Aromen, die von einer eigenständigen Persönlichkeit zeugen.

Weissweine Schweiz

Dézaley "Cuvée de Philosophe" AOC 2010 Fr. 56.00
Rebsorte: 100% Chasselas
Herkunft: Waadt
Kräftiger Dézaley mit guter Struktur.

Rotweine Italien

Piemont

Dolcetto d`Alba <i>Rebsorte: 100% Dolcetto</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Geschmack erinnert an blaue Beeren und Kirschen.</i> <i>Seine leicht herbe Art macht ihn zu einem Lebhaften Wein.</i>	Rocche dei Manzoni DOC 2009	Fr. 49.00
Barbera d'Alba Bussia <i>Rebsorte: 100% Barbera</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Intensiver, dennoch eleganter Wein. Herrlich duftend nach roten Beeren.</i>	Fratelli Giacosa DOC 2009	Fr. 45.00
Barbera d'Alba "Suculé" <i>Rebsorte: 100% Barbera</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Ausbau: 18 Monate Barrigue</i> <i>Gehaltvoller, harmonischer Barbera mit Düften nach Beeren, Vanille und Gewürzen.</i>	Cascina Lo Zoccolao DOC 2007	Fr. 63.00
Nebbiolo Langhe <i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Ausbau: 12 - 15 Monate Barrigue</i> <i>Blumige Düfte. Am Gaumen Röstaromen, gut eingebundene Tannine, sehr harmonisch.</i>	Armando Parusso DOC 2009	Fr. 54.00
Nebbiolo Langhe <i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i> <i>Herkunft: Piemonte</i> <i>Ausbau: 8 Monate Barrigue</i> <i>Schöne Rubinrote Farbe. Das Bouquet erinnert an Pflaumen, Holunder, Schwarzen Kirschen und einen Hauch Minze.</i> <i>Am Gaumen präsentiert er sich warm und Extrem elegant mit perfekt eingebundenen Tanninen.</i>	La Spinetta DOC 2009	Fr. 57.00

Barolo	Ruggeri Corsini	DOCG 2004	Fr. 78.00
<i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i>			
<i>Herkunft: Piemonte</i>			
<i>Ausbau: 24 Monate Barrigue, 12 Monate Flaschenlagerung</i>			
<i>Lebhafter und dennoch eleganter Barolo mit grossartiger Struktur.</i>			
Barolo Vigna D'la Raul	Rocche dei Manzoni	DOCG 2001	Fr. 95.00
<i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i>			
<i>Herkunft: Piemonte</i>			
<i>Ausbau: 24 Monate Barrigue, 24 Monate Flaschenlagerung</i>			
<i>Grosser Barolo mit Nuancen von Röstaromen, Schokolade und Trüffeln am Gaumen. sehr elegant und lang.</i>			
Barbaresco "Vigna Erte"	Fratelli Cigliuti	DOCG 2003	Fr. 75.00
<i>Rebsorte: 100% Nebbiolo</i>			
<i>Herkunft: Piemonte</i>			
<i>Ausbau: 12 Monate Barrigue</i>			
<i>Dichter Wein mit angenehm süsser Nebbiolofrucht am Gaumen.</i>			
<i>Lang und harmonisch.</i>			
Barbaresco "Starderì"	La Spinetta	DOCG 2003	Fr. 145.00
<i>Rebsorte: 100% Nebbiolo aus mindestens 12 Jahren alten Reben</i>			
<i>Herkunft: Piemonte</i>			
<i>Ausbau: 18 Monate in neuen Barriques</i>			
<i>Wunderschöne Röstaromen mit einem Hauch von Vanille und zarter Nebbiol-Süsse. Am Gaumen süsser Antrunk gefolgt von vielschichtigen Fruchtaromen. Sehr intensiv sehr langer Abgang.</i>			
Langhe Rosso "Quatr Nas"	Rocche dei M.	DOC 2004	Fr. 78.00
<i>Rebsorten: Nebbiolo, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>			
<i>Herkunft: Piemonte</i>			
<i>Ausbau: 24 Monate Barrigue und 6 Monate Flasche</i>			
<i>Bouquet nach Rosen, Veilchen und Mandelblüten.</i>			
<i>Am Gaumen elegant und gehaltvoll.</i>			

***Köstlicher Rebensaft, herrlicher Wein,
Spender der Freude sollst du mir sein.
Bringst du der Jugend die träume vom Glück,
gibst du dem alter die Jugend zurück.***

Toscana

Chianti Cavatina DOCG 2007 Fr. 35.00
Rebsorte: Sangiovese
Herkunft: Toscana
Kräftig und samtig zugleich typischen Fruchtaromen nach roten Beeren.

Chianti Classico Rampolla DOCG 2009 Fr. 54.00
Rebsorte: Sangiovese
Herkunft: Toscana
Der kleine Anteil Cabernet Sauvignon (ca. 15%), bei Rampolla schon seit über 20 Jahren inbegriffen, prägt weiterhin die raffinierte Aromatik und gibt der Fülle im Gaumen den perfekten Schliff.

Chianti Classico Riserva "Le Baròncole" DOCG 2008 Fr. 58.00
Rebsorte: Sangiovese
Herkunft: Toscana
Ausbau: 12 Monate in Eichenholzfässern
Blumig dominierte Noten, hell, klar frisch und feingliedrig. Herrliches Aromadefilee, erinnernd u.a. an Rosinen, Schokolade, Lebkuchen.
Weicher Schmelz am Gaumen, elegante Geschmeidigkeit.
Wein ganz grosser Klasse.

Birillo Le Corti IGT 2009 Fr. 46.00
Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot
Herkunft: Maremma, Toscana
Ausbau: 12 Monate Barrique
Fruchtige und würzige Aromen verbinden sich harmonisch.
Sehr dichter Wein voll und rund.

Rosso Toscana "Le Volte" Tenuta Ornellaia IGT 2009 Fr. 59.00
Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Herkunft: Maremma Toscana
Feine Fruchtaromen mit floralen Noten. Am Abgang samtig und harmonisch.

Il Nero di Casanova **La Spinetta** **IGT 2007** **Fr. 55.00**

Rebsorten: Sangiovese wenig Colorino

Herkunft: Südliche Toscana

Ausbau: 9 Monate Barrique

Voller Körper mit süssen Tanninen, sehr schöne Balance von Frucht- und Holzaromen.

Mezzopane **Poggio San Polo** **IGT 2004** **Fr. 68.00**

Rebsorten: 80% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon

Herkunft: Toscana

Die intensive rubinrote Farbe funkelt im Glas. Im Bukett ist der Mezzopane ausbalanciert und von grosser Eleganz. Im Mund überraschen die süssen und perfekt eingebundenen Tannine. Seine wärme, Harmonie und Struktur gipfeln in einer erstaunlichen Länge.

Morellino di Scansano **Capatosta** **IGT 2005** **Fr. 65.00**

Poggio Argentiere

Rebsorten: 95% Sangiovese, 5% Alicante

Herkunft: Toscana

Ausbau: 1 Monate Barrique

*Kräftiger Wein mit typischen Noten von Tabak und Kaffe
Harmonisch und elegant.*

Brunello di Montalcino **Il Maronetto** **DOCG 2003** **Fr. 69.00**

Rebsorte: Sangiovese

Herkunft: Montalcino, Toscana

Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässern

Raffinierter Brunello. Am Gaumen Gewürz-und Kaffeearomen, ausgewogen und harmonisch.

Brunello di Montalcino **Lisini** **DOCG 1998** **Fr. 74.00**

Rebsorte: Sangiovese

Herkunft: Montalcino, Toscana

Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässern

Der Lisini ist ein lebhafter, eleganter und verführerischer Tropfen mit frischen, roten Früchten im Bukett. Am Gaumen ein wuchtiger, typischer, warmer Wein.

Brunello di Montalcino **Poggio Antico** **DOCG 2001** **Fr. 85.00**

Rebsorte: Sangiovese

Herkunft: Montalcino, Toscana

Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässer

Dichter Wein mit Fruchtaromen. Lang und Harmonisch

Volpola **Podere Sapaio** **DOC 2009** **Fr. 65.00**

Rebsorte: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

Herkunft: Bolgheri, Toscana

Ausbau: 14 Monate Eichenfässer

*In der Nase dominieren wilde Kirschen und Cassis, zu den sich ,
etwas verborgen, Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille gesellen.
Was zuerst fein beim Antrunk beginnt, explodiert im Mund nach
wenigen Sekunden und hält für Minuten an. Am vollen Gaumen
überwältigt einem die Dichte.*

Sapaio **Podere Sapaio** **DOC 2005** **Fr. 95.00**

Rebsorte: 70% Cabernet S., 10% Cabernet F., 10% Petit Verdot, 10% Merlot

Herkunft: Bolgheri, Toscana

Ausbau: 18 Monate Barrique, 10 Monate Flasche

*Sattes Rubinrot und die undurchsichtige, kompakte Farbe lassen die
Konzentration dieses Weines erahnen. In der Nase Pflaume, dunkle
Kirschen, Würze, gepaart mit Vanille und etwas Holunder machen
diesen Wein unverwechselbar. Ein grosser Wein der Seinesgleichen sucht.*

*Wasser macht weise, fröhlich der Wein,
drum trinke sie beide, um beides zu sein.*

Veneto

Valpolicella Classico **Latium** **DOC 2010** **Fr. 37.00**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft: Valpolicella, Veneto

Ein jugendlicher Wein, der mit seinem geschmeidigen Körper begeistert und dessen zarte Frucht verzaubert. Samtige Tannine und eine üppige Frucht charakterisieren einen weichen harmonischen Wein, der jung zu trinken sein will.

Ripasso di Valpolicella **San Rocco** **DOC 2009** **Fr. 49.00**

Tedeschi

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft: Valpolicella, Veneto

Ausbau: 12 Monate Barrique

Aroma von reifen, trockenen Beeren und Früchten, klar definiert, gute Intensität. Mittleres Gewicht, schön abgerundet.

Amarone Classico **Fratelli Speri** **DOC 2006** **Fr. 79.00**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft: St. Urbano, Veneto

Ausbau: 4 Jahre im Holzfass, 12 Monate Flaschenlagerung

Ein grossartiger Wein mit Düften nach reifen Trauben und einem Hauch Vanille.

Amarone della Valpolicella **Santa Sofia** **DOC 2006** **Fr. 68.00**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft: Valpolicella, Veneto

Ausbau: 3 Jahre im Holzfass, 12 Monate Flaschenlagerung

Voller, warmer, samtiger Geschmack, leichter Vanillegeschmack im Abgang.

Alto Adige

Urban Lagrein **Tramin** **2008** **Fr. 59.00**
Rebsorte: 100% Lagrein
Herkunft: Südtirol
Trocken, warm und sehr ausgewogen im Geschmack.

Lombardia

Terre di Franciacorta **Ca'del Bosco** **DOC 2007** **Fr. 48.00**
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Barbera
Herkunft: Erbusco
Ausbau: 16 Monate Eichenholzfässer
Brombeere- und Kirschendüfte zeichnen diesen Wein aus. Elegant und zart.

Puglia

Primitivo di Manduria Luccarelli **IGT 2007** **Fr. 58.00**
Rebsorte: Primitivo
Herkunft: Apulien
Voller Körper, weich und warm, sehr feine Gerbsäure, Kaffee und Vanille.

Primitivo Salento "Adage" **IGT 2009** **Fr. 37.00**
Az. Agr. Vito San Marzano
Rebsorte: Primitivo
Herkunft: Apulien
Feine, leicht würzige Blume, harmonischer Wein mit langem Abgang.

Salice Salentino **Giovanni Petrelli** **DOC 2008** **Fr. 38.50**
Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera
Herkunft: Apulien
Ein ausgewogener Wein mit einer würzig-fruchtiger Aromatik.
Angenehmes, feines Finale.

Salice Salentino Riserva Cantele IGT 2007 Fr. 43 .00

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera

Herkunft: Apulien

Ausbau: 8 Monate in kleinen Eichenholzfässer

In der Nase hat der Wein einen feinen Fruchtgeschmack mit dezent nach Vanille duftender Eichenfassnote. Auf dem Gaumen sind floralen und fruchtigen Noten der Negroamaro Traube präsent. Die Malvasia Nera Traube ist der klassische Partner und bereichert den Wein mit Aromatik und Farbe. Der langanhaltende Abgang krönt das Trinkvergnügen.

Sicilia

Corte dei Mori Az. Agr. Minini IGT 2009 Fr. 42.00

Rebsorte: Nero d'Avola

Herkunft: Sizilien

Für alle Liebhaber sizilianischer Weine. Rein, intensiv, vollkommen rund und fruchtig.

Nero D`Avola Danello IGT 2009 Fr. 37.00

Rebsorte: Nero d'Avola

Herkunft: Sizilien

Sehr fruchtig und rund.

Bacca Rossa Maurigi IGT 2008 Fr. 48.00

Rebsorte: 60% Nero d'Avola, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon

Herkunft: Sizilien

Zu 60% aus Nero d'Avola und zu je 20% Syrah und Cabernet Sauvignon vinifiziert verführt der Bacca Rossa mit einem intensiven Bouquet von roten Früchten, untermalt von floralen Noten und Anklängen von aromatischen Kräutern. Ein frischer aber dennoch ein eleganter Wein mit einem lebendigen Finale.

Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC 2010 Fr. 38.50
Baroncelli

Rebsorte: Cannonau

Herkunft: Sardinien

Dichtes Rot. Fruchtig, beeriges Aroma mit etwas Würze. Am Gaumen weiche Auftakt, Harmonische Wein.

Rocca Rubia Carignano Riserva DOC 2008 Fr. 46.00
Cantina di Santadi

Rebsorte: Carignano

Herkunft: Sardinien

Ausbau: 8-12 Monate Eichenholzfässer

Opulent und von intensiver Farbe waren die Carignano-Weine schon immer. Was ihnen fehlte war Feinheit, klare Definition im Ausdruck und der Schliff, der aus dem rohen Stein ein Schmuckstück macht. Der Carignano Riserva Rocca Rubia hat diese Eigenschaften. Es ist eine von sehr alten Reben, die alle noch nach der antiken Anbaumethode kultiviert und nur sehr kleine Mengen erzeugen.

Schweiz

Merlot Punto 902 Monticello AOC 2009 Fr. 43.00

Rebsorte: Merlot

Herkunft: Tessin

Die Weinberge, die am Fusse des San Giorgio gedeihen, schöpfen aus diesem antiken Boden und dem ihm typischen milden Klima nur das Beste, das sich ein guter Weinbauer überhaupt wünschen kann. Dieser Wein ist dem Ausgrabungsort des fossilienreichsten Gebiets gewidmet, dem „Punto 902“, der sich gleich unter dem Berggipfel befindet.

Merlot Incanto Monticello AOC 2010 Fr. 52.00

Rebsorte: Merlot

Herkunft: Tessin

Ausbau: 6 Monate Eichenholzfässer

Warmer, weicher und harmonischer Wein, ausgewogener Tanningehalt.

Silberdiplom Wein- Prämierung Zürich 2005

Aperitivi Aperitif

<i>Campari</i>	23,0%	4cl	6.50
<i>Cynar</i>	16.5%	4cl	6.50
<i>Martini Bianco</i>	15.0%	4cl	6.-
<i>Pastis</i>	45.0%	2cl	6.-
<i>Sherry Tio Pepe</i>	15.0%	4cl	6.50
<i>Averna</i>	32,0%	4cl	6.50
<i>Appenzeller</i>	29%	4cl	6.50
<i>Ramazotti</i>	30%	4cl	6.50
<i>Braulio</i>	21%	4cl	6.50
<i>Fernet Branca</i>	40%	2cl	6.50
<i>Crodino</i>		10cl	4.30
<i>San Bitter</i>		10cl	4.30

Bibite fredde Kalte Getränke

<i>San Pellegrino/ Panna</i>		50cl	5.70
<i>San Pellegrino/ Panna</i>		100cl	10.80
<i>Coca Cola/ Coca Cola Light/ Coca Cola Zero</i>		33cl	4.20
<i>Cazosa Bitter Orange</i>		33cl	4.20
<i>Cazosa Citro</i>		33cl	4.20
<i>Rivella rot/ Rivella blau</i>		33cl	4.20
<i>Ramseier Apfelsaft</i>		30cl	4.20
<i>Schweppes Tonic/ Schweppes Bitter Lemon</i>		20cl	4.10
<i>Valser Naturelle/ Valser Silence</i>		33cl	4.20
<i>Ice Tea</i>		30cl	4.-
<i>Orangensaft/ Tomatensaft</i>		20cl	4.60

Birra Bier

vom Fass

<i>Eichhof Braugold</i>	<i>Stange/Panachée</i>	30cl	4.20
<i>Eichhof Braugold</i>	<i>Stange/Panachée</i>	20cl	3.30

In Flaschen

<i>Eichhof (alkoholfrei)</i>		33cl	4.20
<i>Eichhof Klosterbräu</i>		33cl	4.30
<i>Eichhof Klosterbräu</i>		50cl	6.-

Liquori Spirituosen

<i>Amaretto di Saronno</i>	28%	2cl	5.50
<i>Sambuca Molinari</i>	42%	2cl	6.00
<i>Baileys</i>	17%	2cl	5.50
<i>Vieille poire</i>	40%	2cl	6.50
<i>Limoncella</i>	30%	2cl	5.50
<i>Calvados</i>	40%	2cl	6.00
<i>Williamine</i>	43%	2cl	6.00
<i>Kirsch</i>	40%	2cl	5.20
<i>Bäzi</i>	40%	2cl	5.00
<i>Chrütter</i>	40%	2cl	5.50
<i>Rum Baccardi</i>	37.5%	4cl	7.00
<i>Vodka</i>	40%	4cl	7.00
<i>Gordons Dry Gin</i>	37.5%	4cl	7.00

Cognac Brandy

<i>Vecchia Romagna</i>	38%	2cl	6.50
<i>Remy Martin</i>	40%	2cl	8.50

Whisky

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	40%	4cl	8.00
<i>Ballantines</i>	40%	4cl	8.00
<i>Canadian Club</i>	40%	4cl	8.00
<i>Chivas Regal</i>	40%	4cl	10.00

Long Drinks

<i>Gin Tonic</i>	37.5%	4cl	9.50
<i>Baccardi Cola</i>	37.5%	4cl	9.50
<i>Whisky Cola</i>	40%	4cl	9.50
<i>Vodka Orange</i>	40%	4cl	9.50

Grappa

PIEMONTE

<i>Gran Moscato Bocchino</i>	40°	2cl	5.50
<i>Berta Elisi</i>	43°	2cl	12.00
<i>Quattr Nas R. d.Manzoni</i>	45°	2cl	12.00
<i>Barolo Rocche dei Manzoni</i>	45°	2cl	12.00
<i>Sperss Gaja</i>	45°	2cl	14.50
<i>Grappa di Barbera</i>	42°	2cl	8.00
<i>Romano Levi</i>	50°	2cl	16.00

TOSCANA

<i>Nardini</i>	50°	2cl	7.50
<i>Nardini Riserva</i>	50°	2cl	8.50
<i>Grappa di Brunello</i>	41°	2cl	7.50
<i>Brunello CastelGiocondo</i>	45°	2cl	9.50
<i>Brunello Poggio Antico</i>	42°	2cl	11.50
<i>Brunello Lisini</i>	44°	2cl	11.50
<i>Brunello Ciacci Piccolomini</i>	45°	2cl	9.50
<i>Grappa Ornellaia</i>	42°	2cl	14.00
<i>Grappa Sassicaia</i>	40°	2cl	16.00
<i>Grappa Luce</i>	40°	2cl	12.50
<i>Grappa Tignanello</i>	42°	2cl	14.00

VENETO

<i>Grappa di Amarone</i>	41°	2cl	8.50
<i>Grappa di Amarone Most</i>	40°	2cl	9.50

FRIULI - VENEZIA GIULIA

<i>Bepi Tosolini Riserva</i>	40°	2cl	7.50
<i>Most Bepi Tosolini</i>	40°	2cl	7.50
<i>Grappa Nonino (Merlot)</i>	41°	2cl	8.50

LOMBARDEI

<i>Fior di vite</i>	40°	2cl	5.50
---------------------	-----	-----	------