

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Spumanti

	75 cl
Prosecco Spumante DOC	58.00

Treviso Extra dry | De Simoni, Veneto | Traubensorte: Glera

Sehr fein zum Apéro. Blasses Strohgelb mit einem typisch fruchtigen Duft, charakteristisch angenehmen, lieblichen Geschmack und feiner Perlage.

Franciacorta DOCG Brut	77.00
-------------------------------	--------------

Antica Fratta | De Simoni, Lombardia | Traubensorte: Chardonnay

Ausgezeichneter Apéro-Spumante. Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen, kräftig und intensiv, voll im Geschmack. Feine und anhaltende Perlage.

Secco by Rimuss	42.00
------------------------	--------------

Rimuss- und Weinkellerei Rahm | Rimuss & Strada Wein, Hallau |
Traubensorte: Edeltraubensaft

Secco by Rimuss ohne Alkohol, präsentiert sich geschmacklich deutlich herber als die anderen Rimuss Produkte. Secco by Rimuss besteht aus alkoholfreiem Wein und gespritztem Edeltraubensaft. 100% natürlich.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini bianchi d'Italia

	75 cl
Chardonnay DOP Collio Bio	47.00
Cadibon, 2020 Friaul Traubensorte: Chardonnay	
Strohgelbe Reflexe, mit deutlicher Note von Brotkrusten, Bananen und Akazienblüten. Weich und angenehm im Geschmack.	
Dessimis Pinot Grigio DOC	72.00
Vie di Romans, 2019 Friaul Traubensorte: Pinot Grigio	
Eindrucksvolles, komplexes Bouquet, Eisenkraut, Feuerstein, Pfirsich, Akazien und Mandeln. Am Gaumen kompakt, sehr fundiert und doch frisch und lebendig.	
Roero Arneis	52.00
DOCG, 2019 Negro Angelo & Figli, Piemonte Traubensorte: Arneis	
Offenes, intensives Bouquet mit Arneis-typischen Fruchtaromen von gelben Pfirsichen, Aprikosen und Birnen. Im Gaumen frisch, elegant und voller Finesse.	

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini bianchi d'Italia

Gemella bianco Toscana IGT **75 cl**
54.00

Tenuta Vallocaia, 2021 | Toscana | Traubensorte: Sauvignon Blanc

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feinduftige Noten von reifer Grapefruit und exotischen Früchten. Im Gaumen saftig und gut strukturiert, mit einer belebenden, gut integrierten Säure. Leckere Zitrus- und Aprikosenaromen, wiederum Grapefruit. Die angenehme Balance und der lange, aromatische Nachhall bleiben sehr positiv in Erinnerung.

Plenio Caselli die Jesi Verdicchio Riserva DOCG **62.00**

DOCG, 2019 | Umani Ronchi, Marche | Traubensorte: Verdicchio

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase ein ausgeprägtes Fruchtbouquet mit Noten von reifen Quitten, Birnen und Bergamotte. Dazu gesellen sich feine, mineralisch anmutende Noten. Im Gaumen satt, geschmeidig und elegant. Ein wuchtiger und intensiver Wein mit wunderbar langem Finale.

Vermentino di Sardegna DOC **49.00**

Tino, 2020 | Mora & Memo, Sardegna | Traubensorte: Vermentino

Elisabeth Pala führt den Familienbetrieb, welcher in der vierten Generation die aussergewöhnlichen Bedingungen dieser Insel nutzt, um der herrlichen Traubenfrucht und der Substanz idealer Böden Ausdruck zu verleihen. Glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase blumiger Duft ergänzt mit Noten von Rosmarin, Thymian und Salbei. Im Gaumen vollmundig und ausgewogen.

Samas Isola dei Nuraghi IGT **49.00**

Agricola Punica, 2020 | Sardegna | Traubensorten: Vermentino, Chardonnay

Kräftige strohgelbe Farbe mit zarten grünlichen Reflexen. In der Nase das typische Bouquet von tropischen Früchten und Zitrusnoten, etwas Salbei. Am Gaumen ist dieser Wein seidig und gut ausgewogen, mit guter Frische.

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rosati d'Italia

75 cl

Centovie Rosato Colli Apruntini IGT

48.00

Umani Ronchi, 2020 | Abuzzi | Traubensorte: Montepulciano

Der neue Bio-Rosé von Umani Ronchi entsteht in den Weinbergen von Montepulciano in Roseto degli Abruzzi. Ein Wein, der die Ausdruckskraft der Montepulciano-Rebe hervorragend zur Geltung bringt. Zart, frisch, fruchtig und trinkfreudig.

Furia di Calafuria 2020 Rosato Salteno IGT

67.00

Tormaresca, Puglia 2020 | Traubensorten: Cabernet franc, Syrah, Negroamaro

Ein fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Kirschen. Der Wein hat eine schöne Cremigkeit und Dichte.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rossi d'Italia

Lombardia

N°1 – Numero Uno

75 cl

105.00

Terrazze Retiche di Sondrio IGT, 2017 | Plozza SA Brusio, Valtellina |

Traubensorte: Nebbiolo

Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Fein und komplex in der Nase mit würzigen Pfefferaromen, Noten von Schwarzbeerenkonfitüre und frischem Grün. Ätherische und balsamische Nuancen zwischen blumigen Veilchenduft und Pflaumenkompottnoten; es folgen Lakritze, Nelke, Zimt und ein Hauch von Holz. Am Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an mit Schokolade, Vanille-Röstaromen und überreifer Frucht schmeichelt und verführt.

Piemonte

Bansella, Nizza DOCG

58.00

Prunotto, 2019 | Piemonte | Traubensorte: Barbera

Intensives Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase dicht und fruchtbetont. Es zeigen sich reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein Bansella kräftig und gut strukturiert. Ein Barbera moderner und gefälliger Machart.

Dolcetto d'Alba DOC

67.00

Luciano Sandrone, 2018 | Luciano Sandrone, Piemonte | Traubensorte: Dolcetto

Ansprechende Aromen von roten Kirschen, dunklen Früchten, im Hintergrund feine Würznoten. Im Gaumen saftig und mit einem hervorragenden Frucht-Säure-Spiel.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rossi d'Italia

Piemonte **75 cl**
Barbaresco DOCG **68.00**

Bric'Micca Dante Rivetti, 2015 | Bric'Micca, Piemonte | Traubensorte: Nebbiolo

Leuchtendes Granatrot mit orangegelben Reflexen. In der Nase intensiv mit blumigen und fruchtigen Brombeer- und roten Johannisbeer-Noten. Im Geschmack reich und trocken, harmonisch mit samtiger Tannin-Struktur.

Barolo La Morra DOCG **78.00**

Poderi Marcarini 2017, Piemonte | Traubensorte: Nebbiolo

Selbstbewusst und puristisch setzt dieser vorbildliche Familienbetrieb am Dorfrand von La Morra auf den traditionellen Barolo. Der Stil tendiert in burgundische Richtung. Lange Gärzeit und klassischer Ausbau im grossen Eichenfass sorgen für milde, «süßere» Tannine und ein eher helles Granatrot, das sich aber für die Reifung als besonders stabil erweist. Mit dem La Morra erzeugt Marcarini einen Zonen-Barolo, einen herrlich würzig-duftigen Nebbiolo aus den Spitzenlagen La Serra und Brunate.

Bricco dell'Uccellone **99.00**

Barbera d'Asti DOCG, 2018 | Braida, Giacomo Bologna, Piemonte | Traubensorte: Barbera

Intensives Rubin mit purpurnen Reflexen. Die Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff mit dunkler Frucht, Kirschen und warmen Gewürzen.

Sito Moresco Langhe DOP **97.00**

Angelo Gaja, 2019 | Angelo Gaja, Piemonte | Traubensorten: Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon

Der Sito Moresco verfügt über eine rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von einer reifen Aromatik nach roten Früchten wie Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen überaus harmonisch, saftig und kompakt mit einer unverwechselbaren Gewürznote von Safran. Langes herzhaftes Finish.

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rossi d'Italia

Veneto **75 cl**
Valpolicella Superiore DOC **69.00**

La Fabriseria, Tedeschi, Pedemonte, 2016 | Tedeschi, Veneto | Traubensorten: Corvina, Corvione, Rondinella, Osoleta

Facettenreiches, nobles, stetig sich veränderndes Bouquet, geröstete Haselnüsse, Holunder, Schokolade, Lilien, Feigen, balsamischer Touch. Am Gaumen wiederum sehr nobel, kompakt, samtig-saftig, perfekt ausbalanciert und sehr langanhaltend. Ein brillanter Valpolicella.

Amarone della Valpolicella DOCG **107.00**

Massimago, 2012 | Massimago, Veneto | Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Kraft und Gleichgewicht. Intensives Rubinrot. In der Nase Noten von Amarenakirschen, Pflaumen und Gewürzen. Im Gaumen ist der Wein komplex, warm und samtig.

«La Fabriseria» Amarone della Valpolicella **280.00**

Classico Riserva DOCG, Tedeschi, 2011 | Tedeschi, Veneto | Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante und duftende Nase nach reifen Pflaumen, Amarenakirschen, Schokolade, im Nachhall Minze und feinste Holznoten. Zeigt sich massiv und mit verführerischer Komplexität. Tiefes Bouquet von schwarzen Beeren und Kakao, Veilchen und Lavendel. Immens fruchtiger Geschmack mit Aromen von Kirsche, Brombeere und Waldbeere, dazu die belebenden Eindrücke von Heilkräutern. Eleganter und langer Abgang mit feiner Süsse und Minze.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rossi d'Italia

Toscana **75 cl**
Le volte dell'Ornellaia **52.00**

Toscana IGT, 2020 | Ornellaia, Toscana | Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Dichtes, sattes Rubinrot. Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet mit einem Hauch Schokolade, mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik. Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.

Imeneo Bolgheri **52.00**

DOC, 2018 | Azienda Agricola Villanoviana, Toscana | Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

Dunkles und dichtes Rubinrot. In der Nase ein Duft von Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen, mit Noten von Kaffee und Schokolade. Im Gaumen samtig, elegante, glatte Tannine. Langer Abgang.

Marchese Antinori **69.00**

Chianti Classico DOCG, Riserva, 2019 | Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana | Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Sattes Rubin mit purpurroten Reflexen. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, Mon Chéri, verführerische Röstnoten. Im Gaumen kräftig gehaltvoll mit viel schwarzer Frucht, edlem Holz, Kaffee und schwarzer Schokolade. Im Abgang aromatisch und sehr harmonisch.

Da Noi Rosso **59.00**

IGT, 2019 | Poggio al Sole, Toscana | Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dicht und finessenreich mit viel frischer Cassisfrucht und Pflaume, in der Nase balsamische Noten. Im Gaumen geschmeidige, präsenste Tannine und kräftiger Abgang.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rossi d'Italia

Toscana **75 cl** **Brunello di Montalcino DOCG** **79.00**

Capanna, 2016 | Tenute Silvio Nardi, Toscana | Traubensorte: Sangiovese

Ein Brunello dieser Klasse zeigt das Potential des Sangioveses für Tiefe, Länge und typische Toscana-Würze. Im Mund Vanille, elegante, volle Struktur mit samtigen Gerbstoffen. Seine Konstitution ist kraftvoll und körperreich, sein Geschmack trocken und warm. Besitzt einen reichen und bezaubernden Duft, der an Veilchen erinnert.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia **99.00**

Bolgheri DOC, 2019 | Ornellaia, Toscana | Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Aussergewöhnliche Eleganz, intensiver Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von kleinen roten Beeren und balsamische Noten, die an die mediterrane Macchia erinnern. Hohe Qualität der Tannine, die glatt und seidig sind.

Cont'Ugo **78.00**

Bolgheri DOC, 2019 | Tenuta Guado al Tasso – Marchesi Antinori, Toscana | Traubensorte: Merlot

Dichter Rubin mit grossem Kern. In der Nase satte Aromen. Fruchtig, würzig, mit Noten von Weichselkirschen, Himbeeren, Mon Chéri, Kräutern, Schwarzbrot, Toast und Vanille. Im Gaumen ein kerniger Auftakt, die Säure ist präsent, lebendig und perfekt eingebaut.

Brancaia il Blu **109.00**

IGT Rosso Toscana, 2018 | Brancaia, Toscana | Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tiefgründiges Bouquet, komplexe Würzaromen, Jasmin, Lakritze, Kaffee, Johannisbeer-gelee, Brombeeren. Am Gaumen saftiger Auftakt, kompakt, strukturiert, enorm fundiert.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rossi d'Italia

Toscana **75 cl**
Magari Bolgheri DOP **92.00**

Ca'Marcanda di Angelo Gaja, 2019 | Castagneto Carducci, Toscana |
Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Der Magari Bolgheri ist ein tiefgründiger, klassischer Spitzenwein von einer Maremma-typischen Ausdruckskraft. Das Bouquet zeigt sich vielschichtig und erinnert an Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Eukalyptus und Zedernholz. Sein Geschmack ist voll und rund aber sehr elegant und fein in der Textur.

Il Pino di Biserno **89.00**

Toscana IGT, 2019 | Tenuta di Biserno, Toscana | Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Im Bouquet süsse, reife Beerenaromatik, Brombeeren und Cassis kombiniert mit leicht würziger Note vom Barrique. Am Gaumen viel Frucht, leichte Röstaromen und Tanninen.

Tignanello **129.00**

Toscana IGT, 2018 | Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana |
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Sattes Rubinrot. Dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller Auftakt. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Topqualität. Zu den Aromen gesellen sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist von langer, aromatischer Nachhaltigkeit.

Guado al Tasso **160.00**

Bolgheri DOC Superiore, 2018 | Tenuta Guado al Tasso – Marchesi Antinori, Toscana |
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Intensives, dichtes Rubinrot. Bouquet von dunklen Beeren. Nuancen von Röstaromen wie Kaffee und dunkler Schokolade, Zigarre und Lakritze.

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rossi d'Italia

Toscana **75 cl**
Sassicaia **219.00**

Tenuta San Guido, 2018 | Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana |
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Anmutende und elegante Nase. Vielschichtig und zart die Aromen. Schwarze Beeren, Cassis, eine kühle Würze. Dazu gesellen sich Noten von geröstetem Holz, aber auch Rauch- sowie Eukalyptustöne. Im Gaumen kompakt und saftig strukturiert. Satte Frucht und viel Gaumenwürze, endend in einem nachhaltigen Finale.

Ornellaia **299.00**

Bolgheri DOC Superiore, 2018 | Tenuta dell'Ornellaia, Toscana |
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Seine gewohnt intensive Farbe weist auf einen Wein mit viel Struktur und Intensität hin. Die Nase wird durch fruchtige, reife, aber gleichzeitig frische Aromen geprägt und von klassischen Balsam- und Gewürznoten abgerundet. Am Gaumen ist er üppig, dicht und ausladend, von einer außergewöhnlichen, herb-würzigen Beschaffenheit, samtig dicht und von einer großen Feinheit, die sich im Mund ausdehnt.

Puglia

Primitivo di Manduria **58.00**

Felline, 2017 | Conte di Campiano Pugli, Puglia | Traubensorte: Primitivo

Ein Wein mit vielen Aromen, würzigen Noten und kaum Bitterkeit. Die Farbe ist ein kräftiges Rubinrot, die Aromen schmecken nach Kirschen, Pflaumen, Zimt und Vanille. Milder und harmonischer Wein mit einem intensiven Finale.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini rossi d'Italia

Sicilia **75 cl**
Baglio Oro Nero d'Avola **59.00**

Guardiani Di Ceppineri, 2017 | Guardiani di Ceppineri, Sicilia |
Traubensorte: Nero d'Avola

In der Nase ausgeprägte Note von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und Veilchen. Am Gaumen weich, sehr aromatisch, elegant und mit einem überraschend langen Finale.

Mille e una Notte IGT **95.00**

Donnafugata, 2018 | Donnafugata, Sicilia | Traubensorten: Nero d'Avola,
Petit Verdot, Syrah

Rubinrote Farbe. In der Nase zeigt sich ein charmantes Bouquet mit Noten von Tabak, Schokolade sowie Maulbeeren und eingelegten Amarenakirschen; eine Eleganz mit perfekt eingebauten Tanninen.

Sardegna
Rocca Rubia Carignano del Sulcis **49.00**

Riserva DOC, 2019 | Cantina di Santadi, Sardegna | Traubensorte: Carignano

Tiefes, glänzendes Rubinrot, intensive, fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Leder und Lakritze; im Gaumen weich und samtig, grosse Struktur, anhaltendes Aroma, körperreicher Wein.

Barrua Isola dei Nuraghi IGT **79.00**

Agricola Punica, 2017 | Agricola Punica, Sardegna | Traubensorten: Carignano,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Intensives purpurrot mit violetten Reflexen. Mit süsslichen, dunklen Früchten, edlen Röstnoten, feiner Kräuterwürze und etwas Tabak. Im Gaumen Aromen von Brombeeren, etwas Zedernholz, dunkler Schokolade, Bergamotte und Eukalyptus.

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Vini aperti

Spumanti 10 cl **Prosecco Spumante DOC 10.00**

Treviso Extra dry
De Simoni, Veneto
Traubensorte: Glera

Franciacorta DOCG Brut 14.00

Antica Fratta
De Simoni, Lombardia
Traubensorte: Chardonnay

Vini bianchi

Chardonnay DOP Collio Bio 9.00

Cadibon, 2020
Cadibon, Friaul
Traubensorte: Chardonnay

Gemella bianco Toscana IGT 11.00

Tenuta Vallocaia, 2021
Tenuta Vallocaia, Toscana
Traubensorte: Sauvignon blanc

Vermentino di Sardegna DOC 10.00

Tino, 2020
Mora & Memo, Sardegna
Traubensorte: Vermentino

Vini rosati 10 cl **Centovie Rosato 9.00**

Colli Apruntini IGT, 2020
Umani Ronchi, Abruzzi
Traubensorte: Montepulciano

Vini rossi **Da Noi Rosso 11.50**

IGT, 2019
Poggio al Sole, Toscana
Traubensorten: Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori 12.50

Chianti Classico DOCG, Riserva, 2019
Tenuta Tignanello – Marchesi
Antinori, Toscana
Traubensorten: Sangiovese,
Cabernet Sauvignon

Vino del giorno Tagespreis

Unsere Gastgeber informieren Sie
gerne über den Tageswein.