

casa da nico

RISTORANTE PIZZERIA LOUNGE BAR

CARTA DEI VINI

WEINKARTE



ZWEIFEL
WEINE

VINO APERTO | OFFENWEINE | VINO APERTO

	10cl	50cl	75cl
Schaumwein			
Prosecco Extra Dry Le Contesse, Veneto	7.50		45.00
Klassisch italienisch! Feinfruchtiges frisches Bouquet nach gelben Äpfeln und feiner Mandelnote. Am Gaumen feinperlig mit intensiven Fruchtaromen, feiner Säure und einem frischen anhaltenden Abgang.			
Weisswein			
Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	4.50	22.50	
Angenehm trockener leichter Weisswein aus dem Norden Italiens. Ausgezeichnet zum Apéro, leichten Vorspeisen oder Fischgerichten.			
Féchy AOC, Sélection La Côte, Zweifel Weine	4.50	22.50	
Im Bouquet feine Heublume und schöne Zitrusaromen, weich und vollmundig, mit schöner Würze und viel Charakter.			
Rosato			
Rosato di Toscana IGT	4.00	20.00	
Trockener feinfruchtiger Rosé mit mittlerem Körper und würzigem Abgang. Zum kräftigen Vorspeisen, grilliertem Fisch oder Pizza.			
Rotweine			
Montepulciano d'Abruzzo DOC	4.00	20.00	
Gehaltvoller würziger Wein mit angenehmen Gerbstoffen und rundem Abgang. Zu kräftigen Fleischgerichten und Pasta.			
Primitivo Salento Rosso IGT Tenuta San Marco, Puglia	5.50		39.00
Intensiv fruchtiger Rotwein mit milden Gerbstoffen und langem Abgang. Zu dunklem Fleisch, Pizza oder Pasta an kräftiger Sauce.			
Amarone della Valpolicella DOC	7.00	35.00	
Dunkelfarbiger, wuchtiger Rotwein mit viel Frucht und intensivem Abgang. Zu kräftigen Braten, Pizza oder Wild- und Pilzgerichten.			

Preise in CHF und inkl. MwSt.

casa da nico

RISTORANTE PIZZERIA LOUNGE BAR

Unsere Weinempfehlung



Negro Amaro Barrique Salento IGT Feudo di Santa Croce

Das Weingut Feudo di Santa Croce befindet sich in der Provinz Taranto. Das Besitzerhaus ist jedoch das Weingut Tinazzi aus dem Veneto. Die Erfahrung aus Norditalien mit dem Potenzial aus Süditalien ist eine ideale Kombination!

Intensives Rubin; im Bouquet süsse Frucht mit schwarzen Beeren; am Gaumen füllig und weich, mit intensiv langem Abgang.

1 dl Fr. 6.00
75cl Fr. 38.50



Lugana Limne Tenuta Rovaglia – Zweifel

Die Tenuta Rovaglia entstand in den 1930er Jahren aus der Liebe des Schweizer Textilindustriellen Friedrich Zweifel zu Verona. Deshalb sind die Weine auch mit dem Glamer Zweifel-Wappen geschmückt. Ursprünglich wurde der Wein nur für Freunde produziert.

Dieser strohgelbe Wein duftet nach Blüten und grünen Äpfeln, besticht durch einen kräftigen Körper mit erfrischender Säure und viel Finesse

1 dl Fr. 5.50
75cl Fr. 38.50