

# Weissweine offen

<b>Schweiz</b>	10cl
Riesling-Silvaner <i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i> 100% Riesling-Silvaner <i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>	6.5
<b>Italien</b>	
Pinot Grigio DOC (Hauswein) <i>Borgo Molino, Veneto</i> 100% Pinot Grigio	7
Chardonnay Langhe DOC <i>Massolino, Piemont</i> 100% Chardonnay	7.9
<b>Spanien</b>	
Habla de ti <i>Habla, Extremadura</i> 100% Sauvignon Blanc <i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>	7.4

# Schaumwein offen

## Italien

10cl

Prosecco Treviso DOC – Extra Dry millesimato  
*L'Anima di Vergani, Veneto*  
100% Glera

8.5

# Rotweine offen

## Schweiz

Weininger Pinot Noir Sélection  
*Hs-Hch Haug, Weiningen*  
100% Pinot Noir

7.1

Rosso del Ticino DOC – TRA NOI  
*Guido Brivio, Tessin*  
100% Merlot

7.3

## Italien

Primitivo di Manduria DOC (Hauswein)  
*Puglia*  
100% Primitivo, Stahltank

7.6

## Spanien

Habla del Silencio  
*Habla, Extremadura*  
50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo  
13 Monate in Barriques

7.4



# Darf es etwas mehr sein – unsere speziellen Rotwein Tipps.

<b>Italien</b>		75cl
Merlot Belcompare <i>Caprai Arnaldo, Umbrien</i> 100% Merlot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	245 210
Costa Russi Gaja <i>Gaja, Piemont</i> 95% Nebbiolo, 5% Barbera 12 Monate in Barriques, 12 Monate in Eichenfässern	Restaurant über dGass	365 330
Sagrantino Spinning Beauty <i>Caprai Arnaldo, Umbrien</i> 100% Sagrantino, 8 Jahre in franz. Barriques	Restaurant über dGass	314 279
Barolo Cannubi <i>Altare Elio, Piemont</i> 100% Nebbiolo, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	221 186
Brunello Piero <i>Talenti, Toskana</i> 100% Sangiovese 24 Monate in Tonneaux aus franz. Eiche	Restaurant über dGass	157 122

# Weissweine

<b>Schweiz</b>		75cl
Riesling-Silvaner <i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i> 100% Riesling-Silvaner <i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>	Restaurant über dGass	48.5 13.5
Bianco del Ticino DOC – TRA NOI <i>Guido Brivio, Tessin</i> 100% Merlot	Restaurant über dGass	54.7 19.7
<b>Italien</b>		
Pinot Grigio DOC <i>Borgo Molino, Veneto</i> 100% Pinot Grigio	Restaurant über dGass	52.6 17.6
Sauvignon Schiopetto <i>Schiopetto, Friaul</i> 100% Sauvignon Blanc <i>während 18 Monaten auf der Feinhefe ausgebaut</i>	Restaurant über dGass	64 29
Chardonnay Langhe DOC <i>Massolino, Piemont</i> 100% Chardonnay	Restaurant über dGass	59 24
Roero Arneis DOCG <i>Porello Marco, Piemont</i> 100% Arneis	Restaurant über dGass	51 16
<b>Spanien</b>		
Habla de ti <i>Habla, Extremadura</i> 100% Sauvignon Blanc <i>kühle Vergärung in Stahltanks</i>	Restaurant über dGass	54.9 19.9

# Rotweine

Schweiz		50cl	75cl	150cl
Pinot Noir Sélection <i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i> 100% Pinot Noir	Restaurant über dGass		53 18	106 38
Pinot Noir Barrique <i>Hs-Hch Haug, Weiningen</i> 100% Pinot Noir	Restaurant über dGass		58.5 23.5	
Merlot – Sinfonia Barrique Ticino DOC <i>Chiericati, Tessin</i> 100% Merlot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	56 28	73 38	
Merlot – Ultima Goccia Ticino DOC <i>Chiodi, Tessin</i> 100% Merlot, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		70 35	
Merlot – Sassi Grossi Ticino DOC <i>Gialdi, Tessin</i> 100% Merlot, 15 Monate in Barriques	Restaurant über dGass		89 54	178 110
Rosso del Ticino DOC – TRA NOI <i>Guido Brivio, Tessin</i> 100% Merlot	Restaurant über dGass		54.4 19.4	

# Rotweine

Italien		50cl	75cl	150cl	300cl
Barbera d' Asti superiore DOCG – Pörlapà <i>Boeri, Piemont</i> 100% Barbera, 18 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	61.5 26.5			
Barolo DOCG <i>Josetta Saffirio, Piemont</i> 100% Nebbiolo, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	80 45			
Merlot Notte a San Martino IGT <i>Olivini, Lombardei</i> 100% Merlot, teilweise angetrocknete Trauben 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	70.5 35.5	141 75	282 156	
Ripasso Valpolicella classico superiore DOC <i>Corte Figaretto, Veneto</i> 50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara, 3% Croatina, 18 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	54.9 19.9			
Amarone della Valpolicella classico DOCG <i>L'Anima di Vergani, Veneto</i> 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella	Restaurant über dGass	53 25	70 35	140 80	280 180
Amarone della Valpolicella classico DOCG – Vigna Jago <i>L'Anima di Vergani, Veneto</i> 70% Corvina Veronese, 15%, Molinara, 15% Rondinella 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	96 61			
Torrepasso Montepulciano D'Abruzzo DOP <i>Codicevino, Abruzzen</i> 100% Montepulciano	Restaurant über dGass	63.6 28.6			
Roma Rosso classico DOC <i>Damiano Federici, Lazio</i> 70% Montepulciano, 25% Cesanese, 5% Merlot 6 Monate Barriques	Restaurant über dGass	77 42			
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva Kuentu <i>Atha Ruja, Sardinien</i> 100% Cannonau, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	66 31			

# Rotweine

Italien		37,5cl	75cl	150cl	300cl
Primitivo di Manduria DOC (Hauswein) <i>Puglia</i> 100% Primitivo, Stahltank	Restaurant über dGass	56.5 21.5			
Collazzi <i>I Collazzi, Toskana</i> 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 18 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	49 25	82 47	164 97	328 214
Toscana IGT <i>L'Anima di Vergani, Toskana</i> 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	77.7 42.7	155.4 87	310.8 204	
Bolgheri Piastraia <i>Satta Michele, Toskana</i> 25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	77.5 42.5			
Merlot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toskana</i> 100% Merlot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	100 65			
Petit Verdot Sopra (Bio) <i>Colline di Sopra, Toskana</i> 100% Petit Verdot, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	100 65			
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva <i>Talosa, Toskana</i> 100% Sangiovese, 3 Jahre im Holzfass	Restaurant über dGass	62 27			
Brunello di Montalcino DOCG <i>La Rasina, Toskana</i> 100% Sangiovese grosso, 30 Monate in Holzfässer	Restaurant über dGass	89 54			

# Rotweine

Spanien		75cl	150cl
Rioja Reserva DOCa <i>Ontañón, Rioja</i> 95% Tempranillo, 5% Garciano, 24 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	59.9 24.9	
Mas de la Abundància <i>Mas de la Abundancia, Monsant</i> 60% Garnacha, 40% Cariñena 12 Monate in französischen Barriques	Restaurant über dGass	74.9 39.9	
Mas Sinén CLOS <i>Bodegas Burgos Porta, Priorat</i> 48% Garnacha Noire, 15% Cariñena, 17% Syrah 20% Caberent Sauvignon, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	80.9 45.9	
Los Tres Dones (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 18 Monate in französischen Barriques	Restaurant über dGass	89 54	
La Vertical (Bio) <i>Valdemonjas, Ribera Del Duero</i> 100% Tempranillo, 21 Monate in französischen Barriques	Restaurant über dGass	93.5 59.5	
Mas de Mancuso <i>Mas de Mancuso, DO Cariñena</i> 100% Garnacha, 24 Monate in französischen Barriques	Restaurant über dGass	71.9 36.9	
Habla del Silencio <i>Habla, Extremadura</i> 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo 13 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	54.9 19.9	109.8 44.9
Àurea Ribera del Duero do Lynus <i>Valladolid, Ribera del Duero</i> 100% Tempranillo, 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	79.9 44.9	
Licina ORO <i>Licina, Madrid</i> 60% Tempranillo, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon 12 Monate in Barriques	Restaurant über dGass	71.9 36.9	
Binissalem DO – P. DE MARIA <i>La Vinoteca Balear, Mallorca</i> 50% Manto Negro, 25% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 12 Monate in Holzfässern	Restaurant über dGass	68.9 33.9	



## Roséwein

37,5cl 50cl 75cl

Rosato Conte Lemár  
*Tenute Gregu, Sardinien*  
85% Cannonau, 15% Vermentino  
*spontan vergoren*

Restaurant 59  
über dGass 24

## Schaumweine

Prosecco Treviso DOC – Extra Dry millesimato  
*L'Anima di Vergani, Veneto*  
100% Glera

Restaurant 49  
über dGass 14

Franciacorta cuvée prestige  
*Cà del Bosco, Lombardei*  
75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Noir

Restaurant 48.9  
über dGass 24.9

## Süssweine

Passito di Noto DOC  
*Planeta, Sizilien*  
100% Moscato Bianco

Restaurant 60.5  
über dGass 32.5

Moscato d'Asti DOCG  
*La Morandina, Piemonte*  
100% Moscato

Restaurant 33.6  
über dGass 9.6