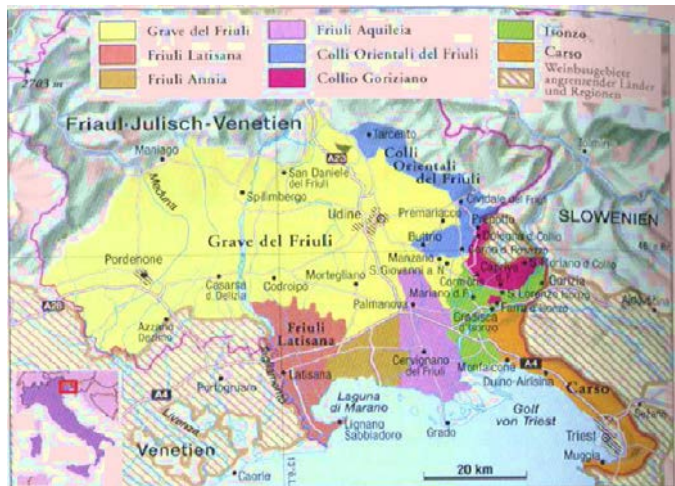


Angelo Gaja: l'uomo ed  
il suo vino.  
Fotografie: Roger Phillips.  
Foto scattate presso  
Ristorante Stefano  
Cavallini, The Halkin  
Hotel, Londra.



San Daniele - FRIULI

# NORD - ITALIEN

## WEISSWEINE

I Frati Lugana, Ca dei Frati oder Rosa dei Frati	0,75 l	EUR 28,50
Der Cru unter Lugana Weinen		
<b>IOI</b> ausgezeichnet zu allem. Trinken und Geniesen		
Chardonnay Alois Lageder, Südtirol	0,75 l	EUR 27,50
klassisch gemacht, erfrischende Zitrusfrucht. Nuancen von Banane, Vanille und Ananas, zart und doch mit Pepp		
<b>IOI</b> ausgezeichnet zu Geflügel, Käse und Fisch.		
Lageder, Pinot Grigio, Südtirol	0,75l	EUR 27,50
Cremig, lang, frisch und sehr lebhaft. Dezentestes Blumenaroma.		
<b>IOI</b> gut zu Fisch und Geflügel.		
Löwengang Chardonnay, Barrique	0,75 l	EUR 55,00
in der Nase reichhaltig und komplex mit Aromen von Vanille, im Gaumen elegant, lang, körperreich und sehr harmonisch, Fruchtaromen, gut stützende Säure und dezente Bittermandelton im Hintergrund.		
<b>IOI</b> passt zu Spargel, Fisch und feine Gerichte.		
Sauvignon St.Valentin, Epan	0,75l	EUR 49,00
Weich und elegant, im Gaumen sehr blumig, Florales, reifes, dichtes, offenes Aroma.		
<b>IOI</b> ausgezeichnet zu allem worauf sie Lust haben. Trinken und Geniesen.		
Weissburgunder St.Michael, Epan	0,75l	EUR 27,50
Weich und rund, im Gaumen sehr elegant, reifes, dichtes, offenes Aroma.		
<b>IOI</b> ausgezeichnet zu allem worauf sie Lust haben. Trinken und Geniesen.		
Illivio, Barrique, Livio Felluga	0,75l	EUR 45,00
Trocken und elegant, blumig, Florales volles Aroma		
<b>IOI</b> ausgezeichnet zu Geflügel, Käse und Fisch		
Gavi Gold, La Scolca Piemonte	0,75 l	EUR 29,50
Feines delikates anhaltendes Bukett; trocken, frisch, leicht und elegant.		
<b>IOI</b> ausgezeichnet zu Scampi und Salaten.		
Sharis, Livio Felluga	0,75 l	EUR 29,50
Trocken und elegant ein Renner von der Familie Fellug.		
<b>IOI</b> Ein absoluter Begleiter zu Fisch.		
Terre Alte, Livio Felluga	0,75 l	EUR 69,00
Ein Massstab für Italiens Weissweine Cuvee aus Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Tocai		
<b>IOI</b> ausgezeichnet zu allem worauf sie Lust haben. Trinken und Geniesen.		

# ROTWEINE

- 2004 Riff Rosso, Lageder, (Südtirol) 0,75 l EUR 21,00  
Intensives Rubinrot, leicht würziger Duft, trocken, harmonisch, voll im Geschmack.  
🍷 ausgezeichnet zu Lamm, Gegrillten Fleisch, Nudeln und Käse..
- 2002 Teroldego Rotaliano, Foradori (Trentino) 0,75 l EUR 27,50  
erdiger Duft nach Gewürzen, Trocken und elegant. Klasse geraten.  
🍷 ausgezeichnet zu Steaks und Wildgerichten.
- 2011 Merlot Pravis, (Trentino) 0,75 l EUR 21,50  
Schöne Frucht, unkompliziert, trocken, harmonisch und fein.  
🍷 hervorragend zu Pizza und Nudeln.
- 2001 Vertigo, Livio Felluga 0,75 l EUR 34,00  
Rubinrot, erdiger Duft nach Gewürzen, Pfeffer, Haselnuß u. Vanille.  
Eine Neuheit im Trentino. Ein junger Weinberg aus dem Hause Pravis.  
🍷 bestens zu rotem und gut gewürztem Fleisch, aber auch zu Pasta.
- 2006 Barolo Classico Prunotto, Piemonte 0,75 l EUR 69,00  
Berühmter Wein Italiens, anspruchsvoll, ein Genuss für Weinliebhaber.  
Kräftig, geschmeidig, sehr langer Abgang.  
🍷 braucht ein entsprechendes Feingericht.
- 2008 Palazzo della Torre, Allegrini 0,75 l EUR 39,00  
Einer der modernsten Weine von Allegrini, sehr konzentriert u. mineralisch,  
schwarze Johannisbeere, ein sehr reichhaltiger Wein, volle Power und Finesse  
🍷 Pass zu jeder Art von Speisen, ein Wein nach Lust und Laune.
- 2003 Amarone, Allegrini 0,75 l EUR 89,00  
Berausches Bouquet von Kirsche, Brombeere, Pflaume, Rosinen und Trüffel.  
Sehr voll, reichhaltig und konzentriert, üppig, feine aber auch etwas flüchtige Säure,  
typisch für Amarone.  
🍷 Ein Wein der besonderen Art und Genuss, passt hervorragend zu rotem Fleisch.

# ITALIA – CENTRALE – TOSKANA

## WEISSWEINE

### Vernaccia di Gimignano, Alata

0,75 l EUR 22,50

Weich und elegant, im Gaumen sehr blumig, Florales, reifes, dichtes, offenes Aroma.


 von Pasta bis Fisch, absoluter Renner.

## ROTWEINE

### 2005 Le Volte, IGT, Ornellaia

0,75 l EUR 55,00


Weingut von Ludovico Antinori bei Bolgheri an der Toscanischen Küste. Zweite Wein von Ornellaia. Trocken und gehaltvoll.

 ausgezeichnet zu Fleisch, Pizza und Nudeln.

### 2003 Chianti Brolio, Ricasoli

0,75 l EUR 27,50

Warme Noten, leichter Charakter, elegant, Nuance von Schattenmorellen, Veilchen und Mandeln stehen im Vordergrund.

 hervorragend zu Nudelgerichten oder Lammgerichten.

### 2011 Chianti Classico Riserva Rocca Guicciarda

0,75 l EUR 35,00


Erstklassiger Barrique-Wein, eleganter Duft, dezente Vanille- und Himbeernote, langer Abgang, fein und weich.

 hervorragend zu dunklem Fleisch oder Prosciutto San Daniele.

### 2011 Morellino di Scansano, Le Pupille

0,75 l EUR 28,00

Ein saftiger Wein mit voller, intensiver und vielschichtiger Frucht. Angenehm weich. Von Familie Rizzi jedes Jahr ein Volltreffer.

 ein guter Begleiter zu Pasta, Pizza, Fleisch und Käse..

# ITALIA - CENTRALE

## ROTWEINE

- 2007 Rosso di Montepulciano, de Ferrari (Boscarelli) 0,75 l EUR 29,50  
feinwürzig mit leicht animalischem Anflug durch die Reife, harmonisch und dicht. Nuancen von Beerenfrüchten, Pflaumen und Kirschen.  
 passt zu Fleisch, Antipasti, Lamm und Pasta.
- 2008 Vino Nobile di Montepulciano,(Avignonesi) 0,75 l EUR 55,00  
Klassiker von Avignonesi, den man mal probieren muss. Saftig, würzig, tolle Nase. 0,75 l EUR 29,00  
 hervorragend zu Kalbs- und Lammgerichten .
- 2010 Vino Nobile di Montepulciano (Boscarelli) 0,75 l EUR 53,00  
sehr feines Buket, Duft von Veilchen und sehr sanft in Geschmack.  
 außer zu Fisch, passend zu jedem Gericht.
- 2001 Rosso di Montalcino, (Banfi) 0,75 l EUR 31,00  
Nicht so kraftvoll wie sein großer Bruder Brunello aber sehr weiche Tanine. Geschmack von Sauerkirsche und Lakritze  
 geeignet zu Vorspeisen, Pasta und leichten Fleischgerichte.
- 2001 Brunello di Montalcino,DOGG (Castello Banfi) 0,75 l EUR 73,00  
Berühmter Wein Italiens, nicht nur für Weinkenner, elegant, voluminös, mit langen Abgang. Ein Genuss.  
 Lassen Sie sich von unseren Kellnern ein passendes Gericht empfehlen.
- 2010 Promis Rosso della Toscana , Angelo Gaja 0,75 l EUR 63,00  
90% Sangiovese, 10% Cab.Sauvignon, mit langen Abgang. Ein Genuss  
 Lassen Sie sich von unseren Kellnern ein passendes Gericht empfehlen.
- 2006 Cum Laude, (Castello Banfi) 0,75 l EUR 39,00  
Ein Genuss aus dem Castello Banfi, voll im Geschmack, elegant  
 passt zu Fleisch, Pasta Pizza und Käse, lässt keinen Wunsch offen.

# ITALIA DEL SUD e ISOLE (Süditalien u. Inseln)

## WEISSWEINE


Greco di Tufo Mastroberardino, Campania 0,75 l EUR 32,00

Frisches Bukett mit Aroma-Anklängen an Pfirsichen und Mandeln; trocken, delikates und elegant.

 absoluter Begleiter zu Fischgerichten.

Alta Villa, Firriato Sicilien 0,75 l EUR 25,00

Reifes Buket, kräftig im Aroma von der Sonne Siciliens


 absoluter Begleiter zu allem wozu Sie Lust haben

## ROTWEINE

1998 Gravello, Librandi, Kalabrien 0,75 l EUR 47,00


Leuchtend rubinrote Farbe mit purpur Reflexionen. Johannisbeeraroma

Von Cabernet Sauvignon mit einem leichten Charakter von schwarzen Kirschen.

 eignet sich hervorragend zu Wild, rotem Fleisch und reifen, pikanten Käse.

2010 Sedara, Donnafugata, Nero Tavola, Sizilien 0,75 l EUR 29,50

Rubinrote Farbe mit intensivem Duft nach Veilchen u. Sauerkirschen

 passt zu allem wozu sie Lust haben.

2010 Morgante Nero d'Avola, Sizilien 0,75 l EUR 26,50

Lang fein und sehr besonders. Aromen von gerösteten Nüssen und Aromatische Rosinen.

 perfekt zu Fleischgerichten Antipasti und Käse

2011 Morgante Don Antonio, Barrique 0,75 l EUR 51,00

Diese sizilianische Nero d'Avola ist einfachfaszinierend mit seinem individuellen Stil, der süße, fast an Likör erinnernde Fruchtaromen mit den Vanillearomen der neuen Eiche vereint, ungeheuer reif, tief und extrem lang.

 perfekt zu kräftige Fleischgerichte, Käse und Desserts.

2004 Montessu, Isola dei Nuraghi 0,75 l EUR 34,50

Diese sizilianische, Lang fein und sehr besonders. Fruchtaromen,

 perfekt zu Fleischgerichten Antipasti und Käse

2010 Altavilla, Firriato 0,75 l EUR 29,80


saftiger Typ (Kirsch, Pflaume und Waldbeeren) mit viel Würze, harmonisch gereift.

 ideal zu Pasta und Pizza.

2003 Barrau, Isola dei Nuraghi IGT 0,75 l EUR 69,00


saftiger Typ (Kirsch, Pflaume und Waldbeeren) mit viel Würze,

harmonisch gereift. Spannend, aromatisch, runde Fülle

 ideal zu Pasta und Pizza.

2008 Villa Matilde, Camarato 0,75 l EUR 69,00

kräftiger Typ) mit viel Würze, harmonisch gereift, der Name spricht f Qualität

 rein genialer Begleiter f. Fleisch und Käse


# SPANIEN



## 2010 Rioja Crianza Vina Herminia

0,75l EUR 21,00

Sattes, brillantes Kirschrot mit granatroten Reflexen. Tolle schwarze Beerenfrucht, fruchtig, trocken, gehaltvoll einer der Besten Weine Spaniens.

 ideal zu jeder Art von Fleischgerichten und würzigen Käse und unserem San Daniele.

## 2008 Rioja Reserva Vina Herminia

0,75l EUR 32,00


Dem Auge präsentiert sich ein mittleres Kirscharoma mit leichten purpurnen Nuancen, die Nase eine feine, aber dezente Holznote, im Mund weich, Schokolade, Kakao, Leder.

 vorzüglich zu Lamm, roten Fleisch, Wild und überbacken Gerichten.

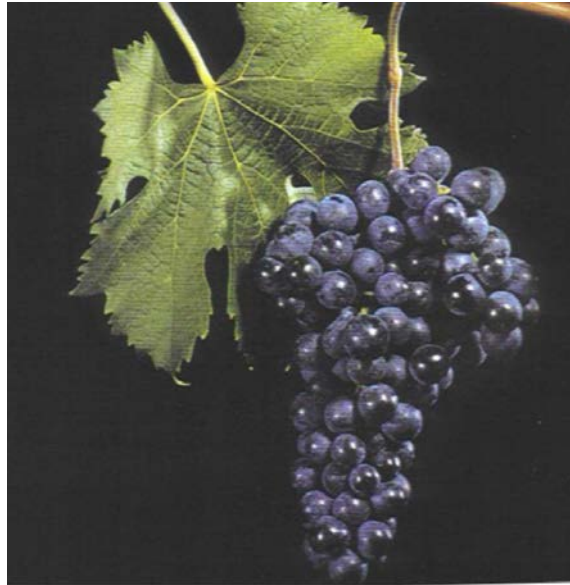
## 1998 Rioja Crianza C.de Valdemar, Martinez Bujanda

0,75l EUR 25,00

Würzig-Wild aromatisch, elegant, kraftvoll mit tollen Abgang. Nuancen von Pflaumen und Kakao.

 hervorragend zu feinwürzigen Lammgerichten, Leber und Wild.

# FRANKREICH



## Rotweine – Bordeaux

### 1993 Chateau Duhart Milon, Rothschild

0,75 l EUR 59,00

Reife Beerenfrüchte, etwas Mediterrane Würze; rund durch Schmelz, solide Gebaut.

 ausgezeichnet zu roten Fleisch mit würzigen Soßen.

### 1993 Chateau Gazin

0,75 l EUR 58,00

Leckeres Beeren-Aroma, mit viel Vanille, durchgesteilt und harmonisch gereift.

 passt zu dezent gewürztem Fleisch und Edelpilzen oder Trüffel.

### 1995 Chateau Clerc Million

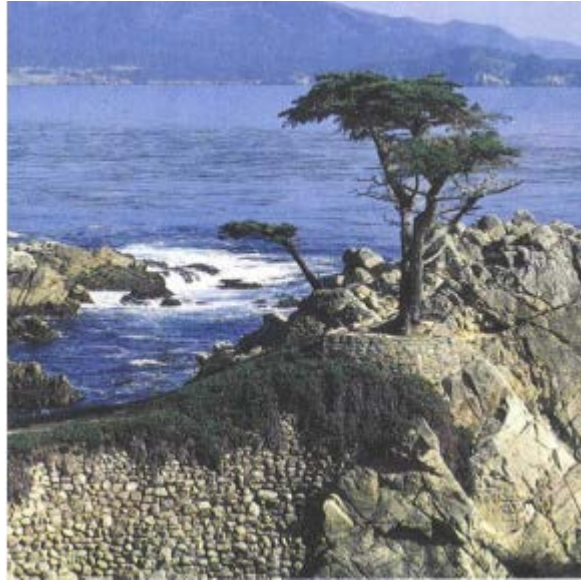
0,75 l EUR 85,00

Dichter reifer Roter mit leichter schokoladiger Frucht und harmonischen Tanine. Von der Zeitschrift Wein Spectator als einer der Besten Bordeaux 95 gewählt.

 sehr gut zu Lamm, roten Fleisch und überbackenden Gerichten.



# WEINE aus ÜBERSEE



## Süd Afrika – Rotweine

### Shiraz – Boschendal Stellenbosch

0,75 l EUR 39,00

Extrem viel Beerenfrucht und Würze, saftig, dezente Holznote

 perfekt zu Risotto und Antipasti

## Süd Afrika – Weissweine

### Chardonnay – Boschendal Stellenbosch

0,75 l EUR 32,00


Frisches Bukett mit Aroma-Anklängen an Pfirsichen und Mandeln; trocken, delikates und elegant.

 absoluter Begleiter zu Fischgerichten.

### Sauvignon Blanc – Boschendal Stellenbosch

0,75 l EUR 32,00

Reifes volles Bukett der Barriquefässer, Honig und Blüten


 absoluter Begleiter zu allem wozu Sie Lust haben

## Deutschland – Weissweine

### Riesling, trocken Philipp Kuhn

0,75 l EUR 24,50

Ein hervorragender Riesling aus der Pfalz

 ideal zu jeder Art von Speisen

### Riesling, halbtrocken Robert Weil

0,75 l EUR 29,50

Rheingau Riesling (dt. Spitzenwein)

 elegant u voll im Geschmack

## Deutschland – Rotweine

### Mano Negro, Philipp Kuhn, Rotweincuvee, trocken

0,75 l EUR 29,50

Saftig, trocken, weich, harmonisch, Nuancen von Waldbeeren

 ideal zu Pizza, Pasta.....

# GRAPPA u. DISTILLATI

Grappa della Casa	0,2cl	EUR	3,30
Grappa Nardini Bianca	0,2cl	EUR	3,80
Grappa Alexander Magnum	0,2cl	EUR	3,80
Grappa Alexander Moscato	0,2cl	EUR	4,30
Grappa Alexander Amarone	0,2cl	EUR	4,30
Grappa Alexander Exquisite (Invecchiata)	0,2cl	EUR	5,50
Grappa di Marzado Müller Thurgau	0,2cl	EUR	4,50
Grappa di Marzado Prosecco	0,2cl	EUR	4,50
Grappa di Enrico Seratino Chardonney	0,2cl	EUR	4,50
Grappa Friulana	0,2cl	EUR	4,50
Grappa Sarpa di Poli	0,2cl	EUR	6,50
Grappa GAJA & Rey	0,2cl	EUR	7,00
Grappa GAJA Rossj-Bass	0,2cl	EUR	7,00
Berta " Elisi" Grappa di Barbera e Cabernet	0,2cl	EUR	7,00
Berta " Unica" Grappa di Barbera e Pinot Nero	0,2cl	EUR	7,00
Morand Williamsbirne	0,2cl	EUR	6,50
Ziegler Wald Himbeergeist	0,2cl	EUR	6,50
Ziegler Alte Zwetschge	0,2cl	EUR	6,50
Dreheck Brombeere	0,2cl	EUR	5,50
Remy Coeur de Cognac 40,0	0,2cl	EUR	5,50
Cognac Remy Martin XO	0,2cl	EUR	9,50

# PROSECCO – CHAMPAGNER

VALDO Prosecco	0,75 l	EUR	21,50
Moet & Chandon	0,2 l	EUR	24,50
Moet & Chandon, (Weiss, Rose)	0,75 l	EUR	71,00
Veuve Clicquot Ponsardin	0,375l	EUR	43,00
Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 l	EUR	75,00
Ca' del Bosco, Franciacorta	0,75 l	EUR	59,00

Alle in dieser Karte angegebenen Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Vom Kampf- zum Feintrinker

