

ROTWEINE

0,75 l Flaschen	€
`20 Cabernet Sauvignon, D.O.C. (14,5% vol.) <i>S. Cristina, Peschiera del Garda, Veneto</i> 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc	36,00
`18 Ripassa, Valpolicella – Barrique – D.O.C. (14,00% vol.) <i>Zenato, Peschiera del Garda, Veneto</i> 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Sangiovese	38,00
`17 Amarone della Valpolicella D.O.C. (16,5% vol.) <i>Zenato, Peschiera del Garda, Veneto</i> 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara	75,00
`19 Ronchedone I.G.T. (14,5% vol.) <i>Ca dei Fratti, Lugana di Sirmione, Veneto</i> Sangiovese, Marzemino, Cabernet Sauvignon	42,00
`21 Lagrein D.O.C. (13 % vol.) <i>Kurtatsch, Südtirol</i> Lagrein	35,00
`15 Merlot D.O.C. (14 % vol.) <i>Perusini, Friuli Colli Orientali</i> Merlot	35,00
`19 Barbera D'Alba D.O.C. (14,5% vol.) <i>Gigi Rosso, Piemont</i> 100% Barbera	38,00
`18 Bricco del Uccellone D.O.C. (16,00% vol.) <i>Braida Giacomo Bologna, Piemont</i> 100% Barbera	98,00
`16 Barbaresco D.O.C.G. (14% vol.) <i>Prunotto, Alba, Piemonte</i> Nebbiolo	95,00
`17 Barolo La Spinetta D.O.C.G. (14,5% vol.) <i>Garretti, Alba, Piemonte</i> Nebbiolo	95,00
`21 Morellino di Scansano D.O.C.G. (13,5% vol.) <i>Frescobaldi, Toscana</i> 85% Sangiovese, 15% Merlot und Alicante	35,00
`21 IL Bruciato D.O.C. (13,5% vol.) <i>Bolgheri, Tenuta Guado al Tasso, Toscana</i> Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	44,00
`20 Chianti Classico Riserva D.O.C.G. (13,5 % vol.) <i>Antinori, Toscana</i> Sangiovese	42,00
`20 Le Serre Nuove dell Ornelaia D.O.C. (14,5 % vol.) <i>Bolgheri, Toscana</i> 44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet-Franc, 13% Petit-verdot	130,00

`20 Ziggurat Montefalco Rosso D.O.C. (15% vol.) <i>Tenuta Castelbuono, Umbria</i> 70% Sangiovese, 15% Sagrantino. 15% Merlot & Cabernet	32,00
`20 Rosso di Montalcino D.O.C. (14 % vol.) <i>Caprili, Montalcino, Toscana</i> Sangiovese	36,00
`15 Brunello di Montalcino D.O.C.G. (14,5% vol.) <i>Caprili, Montalcino, Toscana</i> Sangiovese grosso	75,00
`21 Le Volte I.G.T. (13,5% vol.) <i>Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana</i> 60% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 10% Merlot	44,00
`19 Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. (14,5% vol.) <i>Poliziano, Montepulciano, Toscana</i> 85% Prugnolo Gentile; 15% Merlot	42,00
`19 Primitivo di Manduria -Riserva D.O.C. (15,00% vol.) <i>Conte di Campiano, Apulien</i> 100% Primitivo	36,00
`07 Taurasi Radici Riserva D.O.C.G. (13,5% vol.) <i>Mastroberardino, Kampanien</i> Aglianico	65,00
`19 Benuara I.G.P. (15% vol.) <i>Cusumano, Sicilia</i> Syrah e Nero d'Avola	32,00
`20 Cannonau D.O.C. –Riserva- (14 % vol.) <i>Argiolas, Sardegna</i> Cannonau	33,00
`20 Montessu I.G.T. (14,5% vol.) <i>Agricola Punica, Santadi, Sardegna</i> 60% Carignano, 10% Syrah, 10% Cabernet S., 10% Cabernet Franc, 10% Merlot	39,00
`11 Barrua I.G.T. (14,5% vol.) <i>Agricola Punica, Santadi (Tenuta s. Guido), Sardegna</i> 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot	74,00
`19 Rocca Rubia Riserva D.O.C. (14,5% vol.) <i>Santadi, Sardegna</i> Carignano	39,00
`16 Terre Brune D.O.C. (15% vol.) <i>Carignano del Sulcis, Santadi, Sardegna</i> Carignano	84,00

ROSÉWEINE

0,75 l Flaschen	€
`22 Rosa dei Frati D.O.C. (13 % vol.) <i>Ca dei Frati, Lugana di Sirmione, Veneto</i>	35,00

Die Weinkarte des Medici

PROSECCO

0,75 l Flaschen	€
Prosecco Bortolomiol D.O.C.G (11.5% vol.) extra dry <i>Valdobbiadene</i>	36,00
Franciacorta Berlucchi Brut `61 D.O.C. (12,5% vol.) <i>Metodo Classico, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir</i> <i>Lombardei</i>	55,00
Franciacorta Berlucchi Rose `61 D.O.C. (12,5% vol.) <i>Metodo Classico, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir</i> <i>Lombardei</i>	55,00
Ferrari Maximum Brut D.O.C. (12,5% vol.) <i>Metodo Classico, 100% Chardonnay</i> <i>Trento</i>	55,00
Ferrari Maximum Rose D.O.C. (12,5% vol.) <i>Metodo Classico, 60 % Blauburgunder, 40 % Chardonnay</i> <i>Trento</i>	55,00

CHAMPAGNER

0,75 l Flaschen	€
Veuve Cliquot – brut	85,00
Moët & Chandon Imperial – brut	90,00

Abweichungen im Jahrgang möglich

Alle Weine und Schaumweine können Sulfate enthalten

WEISSWEINE

0,75 l Flaschen	€
Roero Arneis Tistin D.O.C.G. (14% vol.) <i>Marziano Abbona, Piemonte</i> <i>100% Arneis</i>	33,00
Gavi di Gavi D.O.C.G. (13% vol.) <i>Castellari Bergaglio, Piemonte</i> <i>100% Cortese</i>	29,00
Soave Clasico D.O.C (12,00% vol.) <i>Inama, Veneto</i> <i>100% Garganega</i>	30,00
Lugana, D.O.C. (13,5% vol.) <i>S. Cristina, Peschiera del Garda, Veneto</i>	32,00
Lugana I Frati, D.O.C. (13% vol) <i>Ca dei Frati, Lugana di Sirmione, Veneto</i>	35,00
Brolettino Lugana I Frati, D.O.C. (13%) <i>Ca dei Frati, Lugana di Sirmione, Veneto</i>	42,00
Chardonnay D.O.C. (13% vol.) <i>Tunella, Friuli</i>	32,00
Ribolla Gialla D.O.P (13% vol.) <i>Tunella, Friuli</i> <i>Ribolla Gialla</i>	35,00
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G (12,5% vol.) <i>Teruzzi e Puthod, San Gimignano, Toscana</i> <i>Vernaccia</i>	30,00
Terre di Tufi – Barrigue – I.G.T. (12,5% vol.) <i>Teruzzi e Puthod, San Gimignano, Toscana</i> <i>Vernaccia</i>	42,00
Orvieto Classico Superiore D.O.C. (12,5% vol.) <i>Antinori, San Giovanni della Sala, Umbria</i> <i>50% Grechetto, 25% Pinot Bianco, 25% Procanico</i>	36,00
Vermentino Di Sardegna D.O.C (14,5% vol.) <i>Is Argiolas, Sardegna</i> <i>100% Vermentino</i>	35,00
Pinot Grigio D.O.C (13,5% vol.) <i>Terlan, Südtirol-Alto Adige</i>	39,00
Sauvignon Winkl D.O.C. (14% vol.) <i>Terlan, Südtirol-Alto Adige</i>	42,00
Chardonnay I.G.T. (13% vol.) <i>Vinaïoli Jermann, Villanova di Farra, Friuli</i>	42,00