

#### Kontakt

Ansprechperson: Salvatore Nino, Salvatore Loana  
Telefonnummer: 071.642 24 63  
E-Mail: ristorantebelluno@hotmail.com

#### Offerte für Ihren Anlass

Grüezi

Wir freuen uns, dass Sie bei uns eine Offerte fürs Catering gewünscht haben!

Salvatore Nino

Geschäftsleiter

Auf unsere Vorschläge können Sie selbstverständlich alles nach Ihren Wünschen ändern. Lassen Sie uns wissen, was Ihre Wünsche sind. Denn genauso wie Sie, sollte auch Ihr Anlass individuell sein.

## Italienisches Buffet

Vorspeisen Preis pro Person 75.00

sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bresaola mit Ruccola und Parmesan

Meeresfrüchtesalat, Insalata di Polipo, Ostriche

Antipasti misto (Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Mozzarella mit Tomaten, Parmaschinken auf Melone, Rucolasalat., gekochter Lachs im Ganzen angerichtet, Räucherlachs mit Meeretich, Bruschetta)

Vitello Tonnato

Rindscarpaccio mit Rucola & Parmesanblätter

verschiedene Saison- und Blattsalate mit italienischer und französischer Salatsauce

Italienisches, hausgemachtes Brot

## Hauptgerichte

- Tortelloni an einer Hackfleischtomatenrahmsauce mit Käse überbacken
- Risotto mit Steinpilzen in Safransauce
- Linguine mit frische Pfifferlingen in Rahmsauce mit Speck & Zwiebeln
- Saltimbocca alla Romana mit Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse

## Dessert

Panna Cotta

Tiramisu

Frischer Fruchtsalat

Mousse au Chocolat

Profiteroles

Mascarpone mit frische Erbeeren

## Preis für Unsere Mitarbeiter:

Eventleiter 90.00

Service 35.00

Nacht Von 24 00 bis 6 00 Uhr wird ein Nachtzuschlag über 30% verrechnet  
(Pro Stunde)

## Tischwäsche

### Preis pro Stück

Weisse Stofftischwäsche 7.00

Weisse Stoffservietten 1.50

### Teller, Bestecke, Usw

Dessertteller, Hauptspeiseteller, Vorspeiseteller. 0.50

Wasserglas 0.60

Weinglas 0.60

Kaffetasse mit Untertasse 0.75

Gabel,messer,Löffel Kleine Löffel 0.50

### Preis pro Stück

## Küchengeräte

Steamer 300.00

Chevingtisch (für Buffets) 70.00

Kaffe Maschine (300)

## Mobiliar

Preis pro Stück

Stühle ?

Tische ?

## Abfallentsorgung

Preis pro Person

Pauschale 1.00

sämtliche Preise verstehen sich in CHF

Bei Annullierung eines Anlasses nach erfolgter Auftragserteilung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Vorzahlungen.

Ab einem Rechnungsbetrag über CHF 8'000.- wird eine Vorauszahlung über 50% in Rechnung gestellt.

Diese Rechnung ist vor dem Anlass zu begleichen.

Anbei erhalten Sie noch unsere gesamte Speisekarte, für alle Änderungen die Sie vornehmen möchten.

## *Zuppe*

- |  |          |
|--|----------|
| 2. Minestrone                                  | 7.50 CHF |
| ital. Gemüsesuppe                              |          |
| 3. Crema di pomodoro                           | 7.50 CHF |
| Tomatensuppe mit Basilikum & Olio di Oliva DOC |          |
| 4. Zuppa di Fagioli mit Crouton                | 7.50 CHF |
| Bohnensuppe                                    |          |
| 5. Crema di broccoli                           | 7.50 CHF |
| Broccolicrèmesuppe                             |          |
| 6. Tortellini in brodo                         | 7.50 CHF |
| klare Brühe mit Tortellini                     |          |

## *Antipasti*

- |   |           |
|---|-----------|
| 7. Vitello tonnato  | 19.50 CHF |
| Kalbfleisch Mariniert mit Thunfischsauce, Kapern & Sardellen            |           |
| 8. Prosciutto crudo con melone  | 15.– CHF  |
| Honigmelone mit Parmaschinken   |           |
| 9. Antipasto misto all'italiana   | 18.– CHF  |
| Gemischter Vorspeisenteller   |           |
| 10. Antipasto di mare   | 17.50 CHF |
| Gemischte Vorspeisenteller vom Fisch                                    |           |
| 11. Caprese di Bufala   | 13.50 CHF |
| Büffelmozzarella mit Frische Tomatenscheiben, Basilikum & Balsamico     |           |
| 12. Prosciutto crudo  | 14.50 CHF |
| Parmaschinken mit Butter & Gerostete Brot                               |           |
| 13. Salmone affumicato Balik  | 16.– CHF  |
| Balik-Lachs auf Toast mit Sahnemeerrettich                              |           |
| 14. Caprese   | 12.50 CHF |
| Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Aceto Balsamico                    |           |
| 15. Carpaccio di manzo  | 19.50 CHF |
| Rindercarpaccio Mariniert mit Vinaigrette, mit Parmesan und Champignons |           |

## *Paste*

- |  |           |
|--|-----------|
| 16. Risotto ai funghi porcini  | 19.50 CHF |
| Italienische Risotto mit Steinpilzen, Frische Tomaten & Basilikum                          |           |
| 17. Risotto Alla Chef  | 20.50 CHF |
| Italienischer Risotto mit Spargel & Rindsfilet Tranche`                                    |           |
| 18. Orecchiette Barese   | 19.50 CHF |
| Ohrnudeln in Tomatenrahmsauce mit Broccoli, Filetspitzen und mit Käse überbacken           |           |
| 19. Fettuccine Bolognese   | 16.00 CHF |
| Bandnudeln mit Hackfleischtomatensauce   |           |
| 20. Spaghetti Napoli   | 15.00 CHF |
| Spaghetti in Tomatensauce & Basilikum  |           |
| 21. Spaghetti alla Diavola   | 14.50 CHF |
| Spaghetti in Öl und Knoblauch, scharf, mit frischen Tomatenwürfeln                         |           |
| 24. Spaghetti Carbonara  | 16.00 CHF |
| Spaghetti in Rahmsauce mit Speck, Parmesan und Ei  |           |
| 26. Troccoli alla Chef   | 18.50 CHF |
| Hausgemachte Spaghetti mit Frische Tomaten, Rucola & Parmesanscheiben                      |           |
| 27. Fettuccine ai Gamberi  | 22.50 CHF |
| Bandnudeln in pikanter Tomatensauce mit Riesencrevetten (Wild Fang) Black Tiger            |           |
| 28. Fettucine al Salmone   | 19.50 CHF |
| Bandnudeln in Hummersauce mit Frische Lachs und Erbsen                                     |           |
| 29. Gnocchi Sorrentina   | 17.50 CHF |
| Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum                                 |           |
| 30. Gnocchi al Gorgonzola  | 17.50 CHF |
| Kartoffelnudeln mit Gorgonzolarahmsöße   |           |
| 31. Tortellini "Primavera"   | 16.50 CHF |
| Gefüllte Teigtaschen (Fleischfüllung) mit Champignon, Schinken, Erbsen mit Käse Überbacken |           |
| 32. Tortellini Gorgonzola  | 17.50 CHF |

## *Paste*

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 33. Tortellini alla Panna   | 17.50 CHF           |
| Tortellini in Sahnesauce mit Schinkenwürfeln  |                     |
| 35. Tortellini al Forno   | 17.50 CHF           |
| Tortellini in Hackfleischsauce mit Käse überbacken  |                     |
| 36. Linguine alla Pastorella  | 18.50 CHF           |
| Linguine in Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen  |                     |
| 37. Fettuccine ai Funghi Porcini  | 19.50 CHF           |
| Bandnudeln mit Steinpilzen, Frische Tomaten & Basilikum   |                     |
| 38. Linguine ai Frutti di Mare  | 18.50 CHF           |
| Linguine mit Meeresfrüchten in Tomatensauce   |                     |
| 40. Penne all'Arrabiata   | 16.00 CHF           |
| Penne in Scharfer Tomatensauce  |                     |
| 41. Penne all'Amatriciana   | 17.00 CHF           |
| Penne in pikanter Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln   |                     |
| 42. Pasta al Forno  | 18.50 CHF           |
| Nudeln in Hackfleischsahnesauce mit Käse Überbacken   |                     |
| 45. Duetto di Pasta (ab 2 Person)   | Pro Pers. 21.50 CHF |
| Zwei Verschiedene Nudelgerichten nach ihre Wahl (Lassen sie von unsere Mitarbeiter Beraten, oder Wählen sie Zwei, auf wunsch auch Drei Verschiedene Pasta Variation von unsere Karte) |                     |

Alle Nudelgerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen!

*Liebe Gäste, wenn sie besondere wünsche haben, fragen sie einfach unsere Mitarbeiter, unsere Küche ist sehr flexibel.*

## CARNE

77. Costate d'Agnello al Barolo 38.50 CHF  
Lammracks (Neuseland, Hig Quality Beef) in Barolosauce, 200 Gr.  
Beilage: Kroketten, Spinat
78. Bistecca d'Agnello ai Ferri 38.50 CHF  
Gegrilltes Lammsteak (Neuseland, Hig Quality Beef) 200Gr. mit Kräuterbutter  
Beilage: Kartoffeln, Broccoli
83. Piccata alla Milanese 35.00 CHF  
Zwei kleine Kalbssteak mit Ei-Parmesan Paniert  
Beilage: Spaghetti „Napoli“
84. Saltimbocca alla Romana 35.50 CHF  
Drei kleine Kalbssteaks in Weisswein-Salbei-Sauce mit Rohschinken  
Beilage: Risotto
85. Bistecca di Manzo "alla chef" 37.50 CHF  
Gegrilltes Zartes Entrecôte (USA, 200 Gr.) in Rahmsauce mit Pfifferlingen, Speck & Zwiebeln  
Beilage: Kroketten, Spinat
86. Bistecca di Manzo alla Griglia 36.50 CHF  
Gegrilltes Zartes Entrecôte (USA, 200 Gr.) mit Kräuterbutter  
Beilage: Kroketten, Broccoli
87. Tagliata Toscana 37.50 CHF  
Gegrilltes Zartes Entrecôte (USA, 200 Gr.) Tranchiert, mit Rucola, Parmesan & Balsamico  
Beilage: Rosmarinkartoffeln
89. Filetto ai Ferri 40.50 CHF  
Gegrilltes Filetsteak (Premium-quality USA Schweiz, 220 Gr.) mit Kräuterbutter  
Beilage: , Broccoli Rosmarinkartoffeln
90. Filetto Funghi e Panna al Pepe 40.50 CHF  
Pfefferrindsfiletsteak mit Champignonrahmsauce  
Beilage: Kroketten
91. Filetto alla Mafiosa 40.50 CHF  
Rinderfilet (Premium-quality USA Schweiz, 220 Gr.) in Olivenöl und Knoblauch, pikant  
Beilage: Nudelauflauf
92. Filetto al Monterosa 41.50 CHF  
Filetsteak (Premium-quality USA Schweiz, 220 Gr.) in Gorgonzola, & Portweinsauce  
Beilage: Kroketten, Spinat
93. Filet Mignon cafe´ de Paris 34.50 CHF  
Kleines Filetsteak, (Premium-quality USA Schweiz, 220 Gr.) Eine Beilage: nach Wahl

## CARNE

95. Filetto Madagascar 40.50 CHF  
Rindsfiet (Premium-quality USA Schweiz, 220 Gr) mit Grünem Pfeffer-Rahmsauce  
Beilage: Kroketten
96. Scaloppine al Marsala 33.50 CHF  
Drei kleine Schweinssteaks in Marsalasauce  
mit Schinkenstreifen  
Beilage: Kroketten
97. Scaloppine di Vitello ai Funghi 36.50 CHF  
Drei kleine Kalbssteaks in Tomatenrahmsauce  
mit Pfifferlingen und Mozzarella  
Beilage: Kroketten
98. Scaloppine di Vitello al Limone 36.50 CHF  
Drei kleine Kalbssteaks in Zitronensauce  
Beilage: Kroketten, Spinat
99. Paillard di Vitello all'Italiana 37.50 CHF  
Dünnes gegrilltes Kalbssteak  
Beilage: Pommes, Spinat

### Fleischdeklaration

Rind: Schweiz, Brasilien, Argentinien, Südafrika  
Kalb: Schweiz, Argentinien, Südafrika, Brasilien  
Schwein: Schweiz  
Lamm: Australien, Neuseeland, Schweiz  
Geflügel: Schweiz, \*Ungarn  
Bündnerfleisch und Rohschinken: Schweiz, Italien

## *Pesce*

<b>105. Calamari Livornese</b>	<b>26.50 CHF</b>
Calamari in Tomatensauce mit Knoblauch, pikant Beilage: Salat und Brot	
<b>108. Salmone al Vino Bianco</b>	<b>34.50 CHF</b>
Lachssteak in Weißweinsauce Beilage: Kartoffeln, Spinat	
<b>110. Filetti di Sogliola alla Mediterranea</b>	<b>36.50 CHF</b>
Zungenfilet in Weißwein-Sauce, frische Tomaten, Basilikum Beilage: Kartoffeln, Spinat	
<b>111. Filetti di Luccioperca al Limone</b>	<b>33.50 CHF</b>
Zanderfilet in Zitronensauce Beilage: Kartoffeln, Spinat	
<b>112. Filetti di Luccioperca «Burro e Salvia»</b>	<b>33.50 CHF</b>
Zanderfilet in Salbeisauce Beilage: Kartoffeln, Spinat	
<b>113. Salmone alla Siciliana</b>	<b>34.50 CHF</b>
Lachssteak in Olivenöl & Knoblauch mit Frische Tomaten Beilage: Kartoffeln, Spinat	
<b>114. Gamberoni al Balsamico</b>	<b>35.50 CHF</b>
Riesen Garnelen mit Balsamicosauce Beilage: Salat und Brot	
<b>115. Gamberoni Jumbo alla Chef</b>	<b>36.50 CHF</b>
Riesengarnelen (Black Tiger) in Öl und Knoblauch, pikant Beilage: Salat und Brot	
<b>116. Gamberoni alla Siciliana</b>	<b>35.50 CHF</b>
Garnelen(Black Tiger) in Olivenöl und Knoblauch, pikant Beilage: Salat und Brot	
<b>117. Gamberoni alla Provinciale</b>	<b>34.50 CHF</b>
Garnelen(Black Tiger) in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch Beilage: Salat und Brot	
<b>119. Gamberoni all Griglia</b>	<b>34.50 CHF</b>
Gegrillte Garnelen(Black Tiger) mit Knoblauch- und Cocktailsauce Beilage: Salat und Brot	
<b>120. Calamari Fritti</b>	<b>25.50 CHF</b>
Frittierte Calamari mit Knoblauchsauce Beilage: Salat und Brot	

# Belluno Ristorante

## Unsere Küche empfiehlt:

### Vorspeise:

\*\*\*\*

*Thunfischcarpaccio mit Nüsslisalat & Vinaegrett*

*Fr. 19.50*

\*\*\*\*

*Frische Miesmuscheln in Weinsauce*

*Fr. 17.50*

\*\*\*\*

*Frische Austern (5 Stück)*

*Fr. 16.50*

### Hauptspeise:

\*\*\*\*\*

*Spaghetti mit frische Vongole Veraci (Venusmuscheln)* Fr. 21.50

\*\*\*\*\*

*Frische Seezunge Müllerin Art*

*Beilagen: Spinat & Rosmarinkartoffeln*

*Fr. 39.50*

\*\*\*\*\*

*Frische Thunfischsteak Gegrillt mit Oliven & frische Tomaten*

*Beilagen: Rosmarinkartoffeln*

*Fr. 36.50*

\*\*\*\*\*

*Gegrilltes Kalbsfilet mit Speckmantel & frische Pfifferlingen in  
Rahmsauce*

*Beilagen: Risotto alla Milanese*

*Fr. 42.50*

## Unsere Getränkekarte

### *Aperitivo*

Prosecco	0,1 l		5.50 CHF
Kir Royal (Prosecco.creme de Cassisse)	0,1 l		6.– CHF
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl		5.50 CHF
Sherry Medium, Dry	5 cl		4.50 CHF
Campari on the Rocks	4 cl		6.50 CHF
Campari Orange	4 cl		7.50 CHF
Campari Soda	4 cl		7.50 CHF

### *Alkoholfreie Getränke*

Fanta, CocaCola, Sprite, Rivella	1,0 l		7.50 CHF
Cola light, Cola Zero	1,0 l		
San Pellegrino	1 l		7.50 CHF
Henniez ohne Kohlensäure	1 l		7.50 CHF

### *Heisse Getränke*

Cappuccino			4.50 CHF
Espresso			3.60 CHF
Espresso Corretto			5.50 CHF

### *Biere*

Schützengarten vom Fass	0,3 l		3.60 CHF
--------------------------	-------	--	----------

### *Digestivi*

Ramazotti	2 cl	38,5%	5.50 CHF
Averna	2 cl	38,0%	5.50 CHF
Montenegro	2 cl	34,5%	5.50 CHF
Sambuca	2 cl	40,0%	5.50 CHF
Amaretto	2 cl	26,5%	5.50 CHF
Baileys	2 cl	16,5%	5.50 CHF
Vecchia Romagna	2 cl	42,0%	5.50 CHF

### *Grappe*

Grappa della casa	2 cl	37,5%	6.– CHF
-------------------	------	-------	---------

## **Bianchi italiani**

<b>Gavi di Gavi "Etichetta Gialla"</b> Villa Sparina, Piemonte Bouquet complesso ed elegante con un'ottima struttura al palato Elegantes und gut strukturiertes Bouquet	2004	Fr. 38.00
<b>Colomba Platino</b> Duca di Salaparuta, Sicilia Delicato, profumo intenso, sapore fresco e piacevole Intensives Bouquet, frischer angenehmer Geschmack	2004	Fr. 29.50
<b>Arneis Roero "Vigna Bria"</b> Coschia, Piemonte Vino ben strutturato e armonico, fruttato Gut strukturiert, fruchtig, harmonisch	2004	Fr. 34.50
<b>Pinot Grigio Valdadige</b> Santa Margherita, Veneto Profumo pulito e intenso, dal gusto asciutto e marcato Intensiv in der Nase, trocken und markant im Geschmack	2003/04	Fr. 33.00
<b>Vermentino "Cala Silente"</b> Santadi, Sardegna Vino intenso e persistente, fine ed elegante Intensiv und lang anhaltend, fein und elegant	2004	Fr. 38.00
<b>Greco di Tufo "Novaserra"</b> Mastroberardino, Campania Ottima acidità e grande morbidezza Optimale Säure und sehr geschmeidig	2004	Fr. 43.50
<b>Terre di Tufi</b> Teruzzi e Puthod, Toscana Gusto pieno, fresco, di buona persistenza Voller Geschmack, frisch und lang anhaltend	2004	Fr. 45.00
<b>Galestro "Capsula Viola"</b> Antinori, Toscana Leggero e fruttato, di buona acidità Leicht und fruchtig, mit guter Säure	2004	Fr. 25.00

## **Rosato**

**Rosa di Ninfa** Fr. 28.50  
Tenimenti Ruffino, Toscana  
Profumo vinoso, sapore asciutto e vellutato  
Samtig, trocken

## **Rossi italiani**

**Barolo Big del Big** 1997 Fr. 89.00  
Rocche di Manzone  
Profumo intenso e delicato, sapore asciutto e armonico  
Intensiv in der Nase, trocken und harmonisch

**Barolo Cavalier Bartolomeo** 1998 Fr. 49.50  
Piemonte  
Profumo intenso e avvolgente, gusto ricco e persistente  
Intensive Nase, reichhaltiger langer Geschmack

**Barbera d'Alba "Bussia"** 2001 Fr. 28.00  
Fratelli Giacosa, Piemonte  
Elegante al naso, armonico e piacevole al palato  
Elegant, harmonisch, angenehm

**Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone"** 2001 Fr. 85.00  
Braidà, Piemonte  
Profumo ricco e complesso, di gran corpo e struttura  
Reiches, komplexes Bouquet, sehr gute Struktur,

**Amarone della Valpolicella** 2000 Fr. 58.00  
"Conti di Numio", Veneto  
Profumo intenso, gusto marcato e molto persistente  
Intensiver Geruch, markant und lang anhaltender Geschmack

<b>Amarone della Valpolicella</b> Zenato, Veneto Vino corposo e rotondo con aroma pronunciato Körperreich und rund, Kräftig, (Vini D`Italia 3 Gläser)	2000	Fr. 72.00
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b> Lodola Nuova, Toscana Delicato al naso, sapore asciutto, ampio e vellutato Trocken, vollmundig und samtig	2001	Fr. 39.50
<b>Rosso di Montalcino</b> Argiano, Toscana Vino ben strutturato e armonico, fruttato Gut strukturiert, fruchtig, harmonisch	2002	Fr. 39.50
<b>Brunello di Montalcino</b> Argiano, Toscana Dal profumo di frutta matura e dal palato di grande struttura e finezza In der Nase reifer Fruchtgeschmack, fein im Gaumen	1999	Fr. 78.00
<b>Chianti classico</b> Le Corti, Toscana Profumo intenso e gusto delicato e raffinato Intensiv und raffiniert	2003	Fr. 38.00
<b>Chianti classico</b> Tenuta Marchese Antinori, Toscana Vino corposo e rotondo con aroma pronunciato Intensiv rubinrot mit granatroten Nuancen; deutlich an Kirschen und Veilchen erinnernd, mit Noten von Tabak. Körperreicher und runder Wein mit beachtlicher Geschmacksfülle. (INTERNATIONAL WINE CONTEST - ZURICH 2005 Gold Medal Preis)	2000	Fr. 56.00

<b>Sassoalloro</b>	2001/03	Fr. 53.00
Biondi Santi, Toscana		
Profumo intenso, al sapore morbido e vellutato, elegante		
Intensiv, weich, samtig, elegant		
<b>Le Volte</b>	2002 /03	Fr. 38.50
Tenuta dell'Ornellaia, Toscana		
Sempre polposo, ricco, dalla superiore concentrazione estrattiva il bicchiere Ornellaia.		
Ein reichhaltig fruchtiger Wein, überaus gut konzentriert		
<b>Carmignano Rosso</b>	2001	Fr. 42.50
Pratesi, Toscana		
Colore rubino violaceo cupo e fitto; al naso è un vino molto espressivo, quasi travolgente, con grande carico di frutta rivestito da dolcezza roverizzata e da sentori balsamici, il tutto intenso e persistente.		
Farbe tief und dichter violetter Rubin; es ist ein sehr ausdrucksvoller Wein zur Nase, fast fortreißend.		
<b>Sangiovese</b>	2004	Fr. 26.50
La Carraia, Umbria		
Vino fruttato, moderatamente tannico, di buona struttura		
Fruchtig, gut strukturiert		
<b>Vigneto del Solleone San Lorenzo</b>	2001	Fr. 32.50
Marche Rosso		
Bouquet ampio e persistente, sapore asciutto e armonico		
Volle, anhaltende Nase, trocken und harmonisch, Sehr körperreich.		
<b>Rubrato</b>	2001	Fr. 31.50
Feudi di San Gregorio, Campania		
Profumo intenso e fragrante, al palato morbido e piacevole		
Intensiver Geruch, weich und angenehm		

**Primitivo del Salento** 2004 Fr. 29.00  
Luccarelli, Puglia  
Profumo di frutta matura, sapore pieno e corposo  
Reifes Fruchtaroma, vollmundig

**Salice Salentino DOC** 2004 Fr. 29.00  
Luccarelli, Puglia  
Profumo intenso e delicato, sapore asciutto e armonico  
Intensiv in der Nase, trocken und harmonisch

**Donna Lisa** 2000 Fr. 57.50  
Leone de Castris, Puglia  
Profumo intenso e marcato, al palato grande intensità ed eleganza  
Intensive, markante Nase, kräftig, elegant

**Cirò "Duca San Felice"** 2000 Fr. 33.50  
Librandi, Calabria  
Speziato al naso, al gusto è vellutato e armonico  
Würzig in der Nase, samtig und harmonisch

**Nero d'Avola** 2003 Fr. 32.50  
La Casada, Sicilia  
Aromatico e rotondo, di buon corpo e persistenza  
Aromatisch und rund, von gutem Körper & Persistenz

**Santagostino Rosso** 2003 Fr. 38.50  
Casa Vinicola Firriato, Sicilia  
Profumo intenso, gusto marcato e molto persistente  
Fruchtiger Wein, voll und lang anhaltender Geschmack

**Harmonium** 2003 Fr. 58.00  
Casa Vinicola Firriatio, Sicilia  
"questo vino lascia intravedere una longevita` superiore alla media"  
Lässt eine überdurchschnittliche Langlebigkeit erahnen. Vollmundig,  
mit langanhaltendem Abgang

**Tanca Farrà** 2000 Fr. 34,50  
Sella e Mosca, Sardegna  
Profumo intenso, sapore pieno, equilibrato e armonico  
Voller Geschmack, ausgeglichen und harmonisch

**Rocca Rubia** 2002 Fr. 39.50  
Santadi, Sardegna  
Intensamente fruttato e complesso, ha una solida struttura,  
con tannini soffici e finale persistente.  
Reife Fruchtaroma, voller Struktur, Erinnerung an Tanninen  
und sehr körperreich.

## Raritäten

<b>„Solaia“ Antinori</b>	1999	Fr. 180.00
Intensamente fruttato e complesso, ha una solida struttura, con tannini soffici e finale persistente. Reife Fruchtaroma, voller Struktur, Erinnerung an Tanninen und sehr körperreich		
<b>“Sassicaia“ San Guido</b>	1999	Fr. 170.00
“questo vino lascia intravedere una longevita` superiore alla media” Lässt eine überdurchschnittliche Langlebigkeit erahnen. Vollmundig, mit langanhaltendem Abgang		
<b>“Ornellaia“ Bolgheri</b>	1999	Fr. 165.00
Ornellaia 99 è aromaticamente un po` chiuso e dobbiamo essere pazienti e lasciare il tempo per dimostrare la sua piena potenzialita` Sein volles Potenzial , lässt einen vollfruchtigen und finessenreichen Wein erahnen		
<b>Tignanello“ Antinori</b>	1998/99	Fr. 105.00
Intensamente fruttato e complesso al profumo; al gusto presenta Un` ottima struttura; è equilibrato, ha tannini soffici ed un finale Persistente. Eine optimale Struktur , hat weiche Tannine und ein beharrlicher Abgang.		

## Unsere Magnumflaschen (150cl)

<b>Bricco dell'Uccellone</b> Braida, Piemonte Profumo ricco e complesso, di gran corpo e struttura Reiches, komplexes Bouquet, sehr gute Struktur	2000	Fr. 150.00
<b>Amarone della Valpolicella</b> Musella, Veneto Profumo intenso, gusto marcato e molto persistente Intensiver Geruch, markant und lang anhaltender Geschmack	1998	Fr. 135.00
<b>Amarone della Valpolicella "Costaserra"</b> Masi, Veneto Vino corposo e rotondo con aroma pronunciato Körperreich und rund	1998	Fr. 130.00
<b>Brunello di Montalcino</b> Argiano, Toscana Dal profumo di frutta matura e dal palato di grande struttura e finezza In der Nase reifer Fruchtgeschmack, fein im Gaumen	1997	Fr. 155.00
<b>Sassoalloro</b> Biondi Santi, Toscana Profumo intenso, al sapore morbido e vellutato, elegante Intensiv, weich, samtig, elegant	2001	Fr. 110.00
<b>Rocca Rubia</b> Santadi, Sardegna Intensamente fruttato e complesso, ha una solida struttura, con tannini soffici e finale persistente. Reife Fruchtaroma, voller Struktur, Erinnerung an Tanninen Und sehr körperreich.	2001	Fr. 85.00