

## Vino Rosato:

### **Feudi Branciforte dei Bordonaro Rosato, Sicilia**

Merlot, Nero d'Avola. Intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten.

0,75 25,50

### **La Scolca', Vino Rosato da Tavola, Piemonte**

Harmonisch, sanfter Geschmack mit Aromen von Orangenblüten und Hagebutten.

0,75 39,00

## Bitter, Rum & Cognac:

Averna, Ramazzotti, Cynar	0,04	5,50
Amaro Montenegro	0,04	6,50
Amaretto di Saronno	0,04	5,50
Fernet Branca	0,04	5,50
Sambucca	0,02	5,50
Vecchia Romagna, Galliano Liquore, Carlos I	0,02	6,00
Havanna 3 J.	0,04	6,50
Ron Zacapa 3 J. X.O. 23 J.	0,04	13,00
Cognac Hennessy VSOP, Remy Martini	0,04	8,50
Lemoncello	0,04	5,50

## Grappe:

**Ein Auszug aus unserem Grappa Sortiment.  
Gerne beraten wir Sie hierzu!**

Grappa Terre Antiche	0,04	8,50
Moscato Bocchino	0,04	7,00
Sarpa di Poli	0,04	9,50
Grappa Bricco dell Uccellone	0,04	14,50
Chardonnay Nonino	0,04	13,50
Ziegler, Alter Apfel	0,04	13,50

# Ristorante **VIA BENE**



## **Menu delle bevande**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienung

## Aperitivi & Digestivi:

<b>Gl. Champagne Coq Rouge Brut</b>	0,1	10,00
Gl.Prosecco Live Brune	0,1	6,00
Aperol Spritz, Hugo	0,2	8,00
Prosecco mit Waldbeeren & frischer Minze	0,1	7,50
Campari Soda / Orange	0,3	8,50
Gin Tonic	0,3	8,50
Gin & Tonic / Hendricks / Monkey / Tanqueray	0,3	12,50
Grey Goose Tonic / Lemon / Red Bull / Sprite	0,3	8,50
Martini Bianco / Rosso / Rosé / Extra Dry	0,05	5,50
Pernod / Punt e Mes	0,04	5,50
Bitterino auf Eis alkoholfreier Aperitiv	0,1	3,50

## Bevande analcoliche:

Coralba Frizzante / Naturale	0,25	2,90
Coralba Frizzante / Naturale	0,75	8,00
Coca Cola / Coca Cola light / Cola Zero	0,2	3,00
Orangina Limonade / Sprite	0,2	3,00
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3	3,80
Apfelsaft naturtrüb / Orangensaft	0,2	3,20
Thomas Henry Lemon / Tonic / Ginger Ale	0,2	3,00

## Birra:

<b>Peroni</b> vom Fass	0,3	4,00
Becks alkoholfreies Pils	0,33	3,80

## Café:

Espresso		2,50
Espresso Macchiato		2,60
Espresso doppio		3,60
Cappuccino		2,80
Latte Macchiato		3,30

## Vino Rosso:

### Veneto:

**Costasera, Amarone di Valpociella, Masi** 0,75 92,00  
Die historischen Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara verleihen dem Amarone ein intensives Bouquet nach Kirschkompott.

### Sardegna:

**Buio, Carignano del Sulcis Cantina Mesa,** 0,75 39,00  
100% Carignano. Sein Bouquet ist ein beeindruckendes Zusammenspiel von roten Früchten, Blüten und einer komplexen Gewürznote.

**Barrua Isola dei Nuraghi** 0,75 62,00  
Im Bouquet vereinen sich Noten von reifen, dunklen Früchten mit einer wunderbaren Würze sowie Anklängen von Lakritz.

### Puglia:

**Masseria Maimé Salento, Tomaresca** 0,75 59,00  
100% Negroamaro. Der Masseria Maimé besticht durch ein Bouquet von roten Beeren. Süße und sanfte Tannine runden diesen Wein ab.

**Primitivo di Manduria, 'Torcioda'** 0,75 38,00  
Der reinsortige Primitivo bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen.

### Piemonte:

**Barbera d'Alba, Cordero di Montezemolo** 0,75 38,50  
Eine Vielzahl von Aromen (Früchte, Gewürze, Schokolade, Lakritz), eingebunden in warme, weichen Tannine zeichnen diesen Rotwein aus.

**Nebbiolo d'Alba, Bruno Giacosa** 0,75 41,00  
Bruno Giacosas Nebbiolo gehört zu den besten Vertretern seiner Art und bietet einen feinen Duft nach roten Kirschen, Blumen und Gewürzen.

**Barbaresco, Angelo Gaja** 0,75 285,00  
Ein eleganter, feingliedriger Nebbiolo mit blumigen Noten von hellen roten Früchten und Lakritz.

**'Bricco dell' Uccellone, Giacomo Braidà** 0,75 110,00  
Der reinsortige Barbera besticht durch sein komplexes Bouquet von Heidelbeeren, Johannisbeeren, Anis und einem Hauch Vanille und Lakritz.

**Barolo Monfalletto D.O.C.G, Montezemolo** 0,75 88,00  
Der Barolo überzeugt durch seinen weichen und blumigen Geschmack sowie seinen Aromen von roten Beeren und Gewürzen.

## Vino Rosso:

### Toscana:

**Le Volte, Tenuta Ornellaia** 0,75 52,00

Fruchtiges Bouquet nach süßen roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zusätzliche Nuancen von Holunder und Schokolade.

**Morellino di Scansano, Le Pupille** 0,75 32,00

Das Bouquet begeistert mit Aromen von reifen Sauerkirschen sowie roten und schwarzen Beeren mit einem Hauch Veilchen.

**Le Serre Nuove, Tenuta di Ornellaia** 0,75 82,00

Wunderschöne Cuveé der Extraklasse. Nuancierte Aromen erinnern an dunkle Beeren und Kirschen.

**Il Bruciato, Guado al Tasso - Antinori** 0,75 56,00

Diese Cuveé präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet. Er besticht durch seine gute Struktur und sein weiches Tannin.

**Insoglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno** 0,75 41,00

Wunderbar ausgewogener Wein, fruchtig und verführerisch.

**Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne- Antinori** 0,75 93,00

Reiches Duftbouquet mit Noten von Kirsche und Himbeere. Am Gaumen ist der Wein umhüllend mit weichen seidigen Tanninen.

**Solaia, Cantina Antinori** 0,75 295,00

Sein Bouquet prägen Aromen reifer roter Früchte untermalt von balsamischen Noten wie Lakritze und Minze. Nuancen von Vanille und Rauch spenden ein sehr attraktives Dufterlebnis.

**'Guado al Tasso', Superiore, Antinori** 0,75 149,00

Eleganter Wein mit aromatisch frischen Aromen von schwarzen Beeren.

**Marcese Antinori Classico Riserva, Antinori** 0,75 49,50

Fruchtige Aromen mit vanilligen Untertönen bescheren ein wahres Geschmackerlebnis.

**Tignanello, Cantina Antinori** 0,375 69,00  
0,75 135,00

Der Klassiker von Antinori. Harmonischer Zusammenklang der Noten von reifer roter Frucht, schwarzen Johannisbeeren und Brombeere.

### Umbria:

**Rosso di Montefalco, Tenuta Castel Buono** 0,75 31,50

Verführerische Kirscharomen im perfekten Einklang mit Noten von Gewürznelken und balsamischen Essenzen.

## Offene Weine-Vini aperto:

### Bianco

**Branciforti dei Bordonaro Bianco** **Sicilia** 0,1/ 0,2 4,00 / 7,80

**Gavi di Gavi, La Scolca** **Piemont** 0,1/ 0,2 4,00 / 7,80

**Leone Bianco, Tasca** **Sicilia** 0,1/ 0,2 4,00 / 7,80

**Lugana, Ottella** **Piemont** 0,1/ 0,2 4,80 / 9,00

### Rosato

**Branciforti dei Bordonaro Rosato** **Sicilia** 0,1/ 0,2 3,70 / 7,00

### Rosso

**Primitivo di Manduria, Farnese** **Puglia** 0,1/0,2 4,00 / 7,60

**Chiaromonte Nero d'Avola, Firriato** **Sicilia** 0,1/0,2 3,90 / 7,50

**Montepulciano, Rocca dei Bottari** **Abruzzo** 0,1/0,2 3,50 / 6,80

**Aglianico, Pipoli** **Vulture** 0,1/0,2 4,20 / 8,00

## Champagne e Prosecco:

**Prosecco Live Brune** **Friuli** 0,75 39,00

**Coq Rouge Champagne** **Reims** 0,75 75,00

**Taittinger Comtes de Champagne** **Reims** 0,75 170,00

**Taittinger Brut Prestige** **Reims** 0,75 79,00

**Champagne Taittinger Rosé** **Reims** 0,375 48,00

**Champagne Taittinger Rosé** **Reims** 0,75 95,00

**Champagne Ruinart Rosé** **Reims** 0,75 125,00

**Moet Ice Imperial Champagne** **Reims** 0,75 105,00

**Dom Perignon Brut** **Reims** 0,75 240,00

**Cristal Brut, Louis Roederer** **Reims** 0,75 295,00

## Vino Bianco:

### Sicilia:

**Alta Villa della corte, Grillo Bianco** 0,75 32,00  
Schönes Aroma von Mandeln, Äpfeln und Kräutern. Besticht durch seine Balance zwischen Frucht und delikater Säure.

### Alto Adige (Südtirol):

**„Winkl“ Sauvignon, Cantina Terlan** 0,75 36,00  
100% Sauvignon Blanc. Intensiv fruchtiges Bouquet mit Nuancen von Holunderblüte und reifen Früchten.

**Chardonay, Cantina Terlan** 0,75 29,50  
100% reiner Chardonay. Sein intensiv-fruchtiges Bouquet erinnert an reife Bananen und tropische Früchte.

**Weißburgunder, Hofstätter** 0,75 36,00  
Finessenreicher Duft mit floralen Anklängen und Noten von Pfirsich im Zusammenspiel mit Apfel und Birne. Elegante und harmonische Struktur.

**‘Quarz’ Sauvignon, di Terlan** 0,75 89,00  
100% Sauvignon Blanc. Verlockend exotischer Duft. Ein harmonisches Zusammenspiel saftiger Fruchtaromen und einer feingliedrigen Mineralität.

### Friaul:

**Pinot Grigio, Livio Felluga** 0,75 39,00  
100% Pinot Grigio. Eleganter Wein mit dem Duft wilder Rosen und feinen, tropischen Aromen von Akazien mit Anklängen von Äpfeln.

**Vette di San Leonardo** 0,75 40,00  
100% Sauvignon Blanc, mit einem wunderbaren Duft nach weißem Pfirsich, grünem Pfeffer und Salbei.

**Chardonnay, Jermann** 0,75 41,00  
100% Chardonnay. Ein fruchtig, frischer Weißwein, mit einer tollen Balance zwischen Säure und Süße.

**W...Dreams, Jermann** 0,75 92,00  
97% Chardonnay. Aromen exotischer Früchte. Vollmundig & elegant.

**Pinot Grigio, Eugenio Collavini** 0,75 28,00  
100% Pinot Grigio. Fruchtig, blumiges Bouquet von Birnen, Apfel, Mirabellen, Mandeln und Frühlingsblumen.

## Vino Bianco:

### Lombardei:

**Lugana, Ca Maiol, Vigneti Storici** 0,75 36,00  
Betont frisch mit Anklängen von gelben Früchten, aromatischen Kräutern, mit einem leicht spitzen Finish. Schöne Konsistenz mit Eindrücken von Kiwi, Lavendel und frischen Mandeln.

### Veneto:

**San Vincenzo, Anselmi** 0,75 27,50  
San Vincenzo besticht durch Nuancen von feinen Kräutern, die sich mit den Aromen von Pfirsich und Mandeln vereinen.

### Umbria:

**San Giovanni della Sala, Orvieto, Antinori** 0,75 31,50  
Schöner Cuvee mit blumigen Noten, die wunderbar ergänzt werden durch Aromen von reifen Früchten. Am Gaumen rund und angenehm nachhaltig.

### Piemonte:

**Roero Arneis, Bruno Giacosa** 0,75 42,00  
100% Arneis. Intensives, feines und dezent fruchtiges Bouquet mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchte und Akazienblüten.

**‘Rossj-Bass’, Langhe, Angela Gaja** 0,75 124,00  
Sein Bouquet entlädt sich mit reifen Pfirsichen, Mangos, süßem Zitronenquark, gerösteten Mandeln und Spuren von frischen Blumen und Bergkräutern.

**Gavi di Gavi ‘Ettichetta Nera’, La Scolca** 0,75 56,00  
100% Cortese. Intensives Bouquet mit fruchtigen und blumigen Noten. Am Gaumen voll, würzig und wohlschmeckend. Nussige Note im Finale.

### Toscana:

**Vermentino Bolgheri, Guado al Tasso** 0,75 39,50  
Der Vermentino wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Mango, Grapefruit, Apfel, Johannesbeere, Mandeln, Broiche, Kräutern und Frühlingsblumen.

### Sardegna:

**Giunco, Vermentino di Sardegna, Mesa** 0,50 19,50  
Eine explosiv spritzige Zitrusnote und ein frischer Blütenduft dominieren das Bouquet. Der Geschmack ist einfach köstlich mit einem langanhaltenden, knackig mineralischen Finish.