

Carta dei Vini

Vino Bianco

0,75l Flaschen

230. **Soave Classico D.O.C.** 28,00

Rebsorte: Garganega

Frischer, leichter Weißwein mit Noten von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und Mandelblüten. Am Gaumen lebendig und elegant, ideal zu Fischgerichten und Antipasti.

231. **Cà dei Frati – I Frati Lugana DOC** 39,50

Turbiana (Trebbiano di Lugana)

Feinfruchtiger Weißwein mit Aromen von Pfirsich, Zitrus und Mandelblüte. Samtig, frisch und elegant – ideal zu Fisch, Risotto oder milden Käsesorten.

232. **Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.** 26,50

Ein frischer, leichter Weißwein mit Noten von grünem Apfel, Birne und Zitrus, trocken und lebendig im Abgang. Ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten.

Vini Rossi

233. **Chianti D.O.C.G.** 27,00

Rebsorte: Sangiovese

Rubinroter Rotwein mit Aromen von Kirschen und roten Beeren, trocken und ausgewogen im Abgang. Passt zu Pasta, gegrilltem Gemüse und Fleischgerichten.

234. **Montepulciano d’Abruzzo D.O.C.** 26,50

Rebsorte: Montepulciano

Kräftiger Rotwein mit Noten von Pflaume, Kirsche und dezenten Gewürzen, vollmundig und harmonisch. Ideal zu herzhaften Gerichten und Käse.

Vino Rosato

235. **Rosato del Garda D.O.C.** 24,00

Frischer, fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeeren und roten Beeren, trocken und lebendig im Abgang. Ideal als Aperitif oder zu leichten Sommergerichten.

