

VINI BIANCHI

0,75 l

2022 Chardonnay Menfi	78.00
Planeta, Sicilia 11 Monate Barrique - Aromen von Pfirsich, Mandelcreme & Akazienhonig, zarte Rostnote mit einer feinen Mineralität & kräftigem Abgang.	
2023 Grillo Antura	BIO 34.00
Maggio Vini, Sicilia Aromen von reifen Früchten, Mirabelle, Birne, Zitronenzeste, nussige Würze, cremig, schöne Fülle ohne schwer zu sein.	
2023 Pecorino Bar Centrale	42.00
Colli Aprutini IGT Le Murate Nicodemi, Abruzzo 100% Pecorino, stahltank, duftig, weiße Blumen, Minze, Salbei, rosa Grapefruit, gut strukturiert mit erfrischender Säure.	
2023 Re Famoso Ravenna Bianco IGT	36.00
Treere, Emilia-Romagna Sommerliche Noten von exotischen Früchten nach Zitrus & Ginster. Komplexer & erfrischender Wein.	
2022 Rossj-Bass Chardonnay	149.00
Gaja, Piemont Teilweise im Barrique ausgebaut (ca. 6–7 Monate). Aromen von weißem Pfirsich, reifer Zitrusfrucht & dezenten Röstaromen. Strukturiert & zugleich frisch mit eleganter Mineralität.	
2025 Vermentino di Sardegna „Villa Solais“	48.00
Santadi, Sardinien Im Edeltank ausgebaut. Noten von mediterranen Kräutern, Zitrusfrüchten & weißem Steinobst. Frisch, saftig & mit feiner Salzigkeit im Abgang.	
2024 Friulano	53.00
La Tunella, Friaul Im Edeltank ausgebaut. Blütennoten, Birne & frische Mandel. Weich & zugleich lebendig mit typisch leicht mandeligem Finale.	
2024 Ribolla Gialla „RJgialla“	52.00
La Tunella, Friaul Im Edeltank ausgebaut. Zitrusfrüchte, grüner Apfel & florale Noten. Schlank, mineralisch & sehr trinkfreudig.	
2024 Roero Arneis DOCG „Tistin“	60.00
Abbona, Piemont Im Edeltank mit kurzer Hefelagerung. Aromen von Birne, weißem Pfirsich & Wiesenblumen. Frisch, ausgewogen & elegant.	

BOLLICINE / PRICKELNDES

Spumante - Dru el Crù	0,1l 6.90 / 0,75l 45.00
Franciacorta - Berlucchi Saten	0,1l 13.00 / 0,75l 79.00
Franciacorta - Berlucchi Saten	1,5l 145.00
Franciacorta - Berlucchi Rosè	0,1l 14.50 / 0,75l 95.00
Franciacorta - Berlucchi Rosè	1,5l 165.00
Champagner - Deuz Brut	0,75l 99.00
Champagner - Deuz Rosè	0,75l 119.00

BAR CENTRALE

VINI ROSSI

0,75 l

2022 Rosso Bolgheri Argentiera, Toscana	54.00
Klare Frucht von Brombeeren & Heidelbeeren, feines Tanningerüst, sehr charmant.	
2018 Brunello di Montalcino Casanova di Neri, Toscana	110.00
45 Monate Barrique - Traditionell ausgebaut, Rosen & Waldkirschen im Bouquet, Kraftvoll & samtig, tief.	
2020 Barbera D'Asti Montebruna Braidà, Piemonte	59.00
12 Monate großes Holzfass - Duftig, Kirsch & Pflaumennoten, sehr harmonisch, Eleganz ohne Wucht, angenehm trocken	
2022 Nebbiolo Langhe DOC Cascina Fontana, Piemonte	89.00
12 Monate im Eichenfass, Waldbeeren gepaart mit etwas Gewürzen, präsenze Tannine, superelegant	
2021 Nero D'Avola Antura Maggio Vini, Sicilia	37.00
Charmant, verhalten bodenständig, würzig, reife rote Beere.	
2023 Primitivo, Versante Vallone, Puglia	34.00
Junger, fruchtiger Rotwein, leuchtendes Rubinrot im Glas, Aroma von Amarenakirschen & Pflaumen, frisch mit zurückhaltenden Tanninen.	
2020 Ripasso San Rocco, Valpolicella	49.00
Komplexes Bukett mit Noten von Kirschen, roten Johannisbeeren, Himbeeren. Schöne Dichte, rund, samtig, voll im Geschmack. Noten von Milkschokolade & Kirschen. Weiches Tannin, gute Balance, fruchtig, lang.	
2022 Torrione Toscana IGT Petrolo, Toskana	65.00
Im Barrique (ca. 15 Monate). Strukturierter Blend mit Aromen von Brombeere, Johannisbeere & feinen Graphitnoten. Seidige Tannine & langer Nachhall.	
2019 Barolo DOCG „Prapò“ Ettore Germano, Piemont	99.00
Im großen Holzfass (24 Monate). Nebbiolo von großer Tiefe mit Noten von getrockneter Rose, Kirsche & feinen Gewürzen. Kraftvoll, elegant & mit sehr langem Finale.	

VINI ROSÉ

0,75 l

2022 Tre Rosé Ravenna Rosato IGT Trete, Emilia-Romagna	39.00
Bittere Süße in der Nase, kleine roten Früchte, Orange, Mandarine, Granatapfel, Melone, dunkle Noten von Rhabarber & Wurzeln. Anfangs weich am Gaumen, dann belebt das Spiel der Kontraste mit würzigen Empfindungen den Mund, erfrischt bei jedem Schluck.	

ÄNDERUNG DER JAHRGÄNGE VORBEHALTEN

Unsere Weine enthalten Sulfite