

## ROTWEINE

0,75 l Flaschen

		€
`12	<b>Cabernet Sauvignon, D.O.C.</b> (14,5% vol.) <i>S. Cristina, Peschiera del Garda, Veneto</i> 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc	33,00
`10	<b>Spezia I.G.T.</b> (13,5% vol.) <i>Bortoli e Maculan, Breganze, Veneto</i> 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot	32,00
`13	<b>Ripassa, Valpolicella – Barrique – D.O.C.</b> (14,00% vol.) <i>Zenato, Peschiera del Garda, Veneto</i> 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Sangiovese	33,00
`12	<b>Amarone della Valpolicella D.O.C.</b> (16,5% vol.) <i>Zenato, Peschiera del Garda, Veneto</i> 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara	59,00
`14	<b>Ronchedone I.G.T.</b> (14,5% vol.) <i>Ca dei Fratti, Lugana di Sirmione, Veneto</i> Sangiovese, Marzemino, Cabernet Sauvignon	37,00
`13	<b>Merlot D.O.C.</b> (14 %vol.) <i>Perusini, Friuli Colli Orientali</i> Merlot	33,00
`13	<b>Rubesco D.O.C.</b> (13,5% vol.) <i>Rosso di Torgiano, Lungarotti, Umbria</i> Sangiovese und Canajolo	23,00
`09	<b>Barbaresco D.O.C.G.</b> (14% vol.) <i>Prunotto, Alba, Piemonte</i> Nebbiolo	55,00
`07	<b>Barolo D.O.C.G.</b> (13,5% vol.) <i>Prunotto, Alba, Piemonte</i> Nebbiolo	75,00
`95	<b>Bricco Manzoni V.d.T.</b> (13,5% vol.) <i>Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba, Piemonte</i> 80% Nebbiolo e 20% Barbera	46,00
`14	<b>Morellino di Scansano D.O.C.G</b> ( 13% vol.) <i>Doga delle Clavule, Toscana</i> 85% Sangiovese ,15% Merlot und Alicante	25,00
`14	<b>IL Bruciato D.O.C</b> (14%vol. ) <i>Bolgheri, Tenuta Guado al Tasso, Toscana</i> Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	39,00
`12	<b>Chianti Classico Riserva D.O.C.G.</b> (13,5 % vol.) <i>Antinori, Toscana</i> Sangiovese	33,00
`14	<b>Rosso di Montalcino D.O.C.</b> (14 % vol.) <i>Caparzo, Montalcino, Toscana</i> Sangiovese	31,00

`11	<b>Brunello di Montalcino D.O.C.G.</b> (14% vol.) <i>Tenuta Caparzo, Montalcino-Siena, Toscana</i> Sangiovese grosso	58,00
`14	<b>Le Volte I.G.T.</b> (13,5% vol.) <i>Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana</i> 60% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 10% Merlot	38,00
`13	<b>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.</b> (14% vol.) <i>Poliziano, Montepulciano, Toscana</i> 85% Prugnolo Gentile; 15% Merlot	38,00
`14	<b>Primitivo I.G.T.</b> (14,5% vol.) <i>A-Mano, Apulien</i> 100% Primitivo	33,00
`07	<b>Taurasi Radici Riserva D.O.C.G</b> (13,5% vol.) <i>Mastroberardino, Kampanien</i> Aglianico	65,00
`11	<b>Il Moro I.G.T.</b> (13,5% vol.) <i>Valle dell'Acate, Sicilia</i> 100% Nero d'Avola	27,00
`14	<b>Benuara I.G.P.</b> (14,5% vol.) <i>Cusumano, Sicilia</i> Syrah e Nero d'Avola	27,00
`11	<b>Cannonau D.O.C. –Riserva-</b> (14 % vol.) <i>Sella &amp; Mosca, Alghero, Sardegna</i> Cannonau	26,00
`12	<b>Montessu I.G.T.</b> (14% vol.) <i>Agricola Punica, Santadi, Sardegna</i> 60% Carignano, 10% Syrah, 10% Cabernet S., 10% Cabernet Franc, 10% Merlot	33,00
`04	<b>Barrua I.G.T.</b> (14% vol.) <i>Agricola Punica, Santadi (Tenuta s. Guido), Sardegna</i> 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot	59,00
`13	<b>Rocca Rubia Riserva D.O.C</b> (14% vol.) <i>Santadi, Sardegna</i> Carignano	33,00
`11	<b>Terre Brune D.O.C</b> (15% vol.) <i>Carignano del Sulcis, Santadi, Sardegna</i> Carignano	59,00
`11	<b>Turriga I.G.T</b> (14,5% vol.) <i>Isola dei Nuraghi, Argiolas</i> 85% Cannonau, 15% Malvasia ,2,5% Carignano , 2,5% Bovale	85,00

## ROSÉWEINE

0,75 l Flaschen

		€
`15	<b>Rosa dei Frati D.O.C</b> (13 % vol.) <i>Ca dei Frati, Lugana di Sirmione, Veneto</i>	27,00

## Die Weinkarte des Medici

### PROSECCO

0,75 l Flaschen	€
<b>Prosecco Mionetto D.O.C. (11% vol.) extra dry</b> <i>Valdobbiadene</i>	31,00
<b>Franciacorta Berlucchi Rose '61 D.O.C. (12,5% vol.)</b> <i>Metodo Classico, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir</i> <i>Lombardi</i>	45,00
<b>Ferrari Maximum Brut D.O.C. (12,5% vol.)</b> <i>Metodo Classico, 100% Chardonnay</i> <i>Trento</i>	49,00
<b>Ferrari Maximum Rose D.O.C. (12,5% vol.)</b> <i>Metodo Classico, 60 % Blauburgunder, 40 % Chardonnay</i> <i>Trento</i>	49,00

### CHAMPAGNER

<b>0,75 l Flaschen</b>	
<b>Veuve Cliquot – brut</b>	75,00

### WEISSWEINE

0,75 l Flaschen	€
<b>15 Gavi di Gavi D.O.C.G. (12% vol.)</b> <i>Castellari Bergaglio, Piemonte</i> <i>100% Cortese</i>	26,00
<b>15 Insofia D.O.C (13% vol.)</b> <i>Cusumano, Sicilia</i> <i>Insofia</i>	24,00
<b>15 Soave Clasico D.O.C (12,00% vol.)</b> <i>Inama, Veneto</i> <i>100% Garganega</i>	24,00
<b>15 Lugana, D.O.C. (13% vol.)</b> <i>S. Cristina, Peschiera del Garda, Veneto</i>	27,00
<b>15 Chardonnay D.O.C. (12,5% vol.)</b> <i>S. Cristina, Peschiera del Garda, Veneto</i>	25,00
<b>15 Lugana I Frati, D.O.C. (13% vol)</b> <i>Ca dei Frati, Lugana di Sirmione, Veneto</i>	31,00
<b>14 Brolettino Lugana I Frati, D.O.C. (13,5%)</b> <i>Ca dei Frati, Lugana di Sirmione, Veneto</i>	33,00
<b>15 San Vincenzo I.G.T (12,5% vol.)</b> <i>Anselmi, Monteforte d'Alpone, Veneto</i> <i>Garganega, Trebbiano, Chardonnay</i>	27,00
<b>15 Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G (12,5% vol.)</b> <i>Teruzzi e Puthod, San Gimignano, Toscana</i> <i>Vernaccia</i>	25,00
<b>14 Terre di Tufo – Barrigue – I.G.T. (13% vol.)</b> <i>Teruzzi e Puthod, San Gimignano, Toscana</i> <i>Vernaccia</i>	33,00
<b>14 Torre di Giano D.O.C. (12% vol.)</b> <i>Lungarotti, Torgiano, Umbria</i> <i>Trebbiano e Grechetto</i>	24,00
<b>15 Vermentino Di Sardegna D.O.C (14,5% vol.)</b> <i>Is Argiolas, Sardegna</i> <i>100% Vermentino</i>	27,00
<b>15 Pinot Grigio D.O.C (13% vol.)</b> <i>Collio, Marco Felluga, Friuli</i>	32,00
<b>15 Sauvignon D.O.C. (13% vol.)</b> <i>Collio, Marco Felluga, Friuli</i>	32,00
<b>15 Chardonnay I.G.T. (13% vol.)</b> <i>Vinaioli Jermann, Villanova di Farra, Friuli</i>	35,00