

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Spumanti

<b>Prosecco Spumante doc</b>	<b>75 cl</b> <b>58.00</b>
------------------------------	------------------------------

Treviso Extra dry | De Simoni, Veneto | Traubensorte: Glera

Sehr fein zum Apéro. Blasses Strohgelb mit einem typisch fruchtigen Duft, charakteristisch angenehmen, lieblichen Geschmack und feiner Perlage.

<b>Franciacorta DOCG Brut</b>	<b>77.00</b>
-------------------------------	--------------

Antica Fratta | De Simoni, Lombardia | Traubensorte: Chardonnay

Ausgezeichneter Apéro-Spumante. Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen, kräftig und intensiv, voll im Geschmack. Feine und anhaltende Perlage.

<b>Secco by Rimuss</b>	<b>42.00</b>
------------------------	--------------

Rimuss- und Weinkellerei Rahm | Rimuss & Strada Wein, Hallau |  
Traubensorte: Edeltraube

Secco by Rimuss ohne Alkohol, präsentiert sich geschmacklich deutlich herber als die anderen Rimuss Produkte. Secco by Rimuss besteht aus alkoholfreiem Wein und gespritztem Edeltraubensaft. 100 % natürlich.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Bianchi d'Italia

<b>Chardonnay DOP Collio Bio</b>	<b>75 cl</b> <b>47.00</b>
----------------------------------	------------------------------

Cadibon, 2020 | Cadibon, Friaul | Traubensorte: Chardonnay

Strohgelbe Reflexe, mit deutlicher Note von Brotkrusten, Bananen und Akazienblüten. Weich und angenehm im Geschmack.

<b>Dessimis Pinot Grigio DOC</b>	<b>72.00</b>
----------------------------------	--------------

Vie di Romans, 2019 | Vie di Romans, Friaul | Traubensorte: Pinot Grigio

Eindrucksvolles, komplexes Bouquet, Eisenkraut, Feuerstein, Pfirsich, Akazien und Mandeln. Am Gaumen kompakt, sehr fundiert und doch frisch und lebendig.

<b>Roero Arneis</b>	<b>52.00</b>
---------------------	--------------

DOCG, 2019 | Negro Angelo & Figli, Piemonte | Traubensorte: Arneis

Offenes, intensives Bouquet mit Arneis-typischen Fruchtaromen von gelben Pfirsichen, Aprikose und Birne. Im Gaumen frisch, elegant und voller Finesse.

<b>Vermentino di Sardegna DOC</b>	<b>52.00</b>
-----------------------------------	--------------

Tino, 2019 | Mora & Memo, Sardegna | Traubensorte: Vermentino

Elisabeth Pala führt den Familienbetrieb, welcher in der vierten Generation die aussergewöhnlichen Bedingungen dieser Insel nutzt, um der herrlichen Traubenfrucht und der Substanz idealer Böden Ausdruck zu verleihen. Glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase blumiger Duft ergänzt mit Noten von Rosmarin, Thymian und Salbei. Im Gaumen vollmundig und ausgewogen.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Rosati d'Italia

<b>Calafuria Rosato Salento IGT</b>	<b>75 cl</b> <b>48.00</b>
-------------------------------------	------------------------------

Tormaresca, 2020 | Tormaresca, Puglia | Traubensorte: Negroamaro

Sattes, leuchtendes Rosa. Herrlich frisch und fruchtbetont. In der Nase duftet er nach rosa Grapefruit, reifer Pfirsich und roten Beeren, im Gaumen glänzt er mit Zitrusaromen und einer pikanten Note.

## Vini Rossi d'Italia

<b>Lombardia</b> <b>N°1 – Numero Uno</b>	<b>75 cl</b> <b>95.00</b>
---	------------------------------

Terrazze Retiche di Sondrio IGT, 2017 | Plozza SA Brusio, Valtellina |  
Traubensorte: Nebbiolo

Glänzendes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Fein und komplex in der Nase mit würzigem Pfefferaromen, Noten von Schwarzbeerenkonfitüre und frischem Grün. Ätherische und balsamische Nuancen zwischen blumigen Veilchenduft und Pflaumenkompottnoten; es folgen Lakritze, Nelke, Zimt und ein Hauch von Holz. Am Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an mit Schokolade, Vanille-Röstaromen und überreifer Frucht schmeichelt und verführt.

### **Piemonte**

<b>Dolcetto d'Alba DOC</b>	<b>65.00</b>
----------------------------	--------------

Luciano Sandrone, 2018 | Luciano Sandrone, Piemonte | Traubensorte: Dolcetto

Ansprechende Aromen von roten Kirschen, dunklen Früchten, im Hintergrund feine Würznote. Im Gaumen saftig und mit einem hervorragenden Frucht-Säure-Spiel.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Rossi d'Italia

---

**Piemonte** **75 cl**  
**Barbaresco DOCG** **68.00**

---

Bric'Micca Dante Rivetti, 2015 | Bric'Micca, Piemonte | Traubensorte: Nebbiolo

Leuchtendes granatrot mit orangegelben Reflexen. In der Nase intensiv mit blumigen und fruchtigen Brombeer- und roten Johannisbeer-Noten. Im Geschmack reich und trocken, harmonisch mit samtiger Tannin-Struktur.

**Barolo DOCG** **78.00**

---

Serralunga d'Alba, 2016 | Giovanni Rosso, Piemonte | Traubensorte: Nebbiolo

Sehr klare Aromen mit blumigen und fruchtigen Noten. Im Gaumen fein und elegant, sehr sauber mit schönen Tanninen und langem Abgang.

**Bricco dell'Uccellone** **92.00**

---

Barbera d'Asti DOCG, 2018 | Braida, Giacomo Bologna, Piemonte |  
Traubensorte: Barbera

Intensives Rubin mit purpurnen Reflexen. Die Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff mit dunkler Frucht, Kirschen und warmen Gewürzen.

**Sito Moresco Langhe DOP** **97.00**

---

Angelo Gaja, 2019 | Angelo Gaja, Piemonte | Traubensorten: Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon

Der Sito Moresco verfügt über eine rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von einer reifen Aromatik nach roten Früchten wie Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen überaus harmonisch, saftig und kompakt mit einer unverwechselbaren Gewürznote von Safran. Langes herzhaftes Finish.

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Rossi d'Italia

---

**Veneto** **75 cl**  
**Valpolicella Superiore DOC** **62.00**

---

La Fabriseria, Tedeschi, Pedemonte, 2012 | Tedeschi, Veneto | Traubensorten: Corvina, Corvione, Rondinella, Osoleta

Facettenreiches, nobles, stetig sich veränderndes Bouquet, geröstete Haselnüsse, Holunder, Schokolade, Lilien, Feigen, balsamischer Touch. Am Gaumen wiederum sehr nobel, kompakt, samtig-saftig, perfekt ausbalanciert und sehr langanhaltend. Ein brillanter Valpolicella.

**Amarone della Valpolicella DOCG** **105.00**

---

Massimago, 2012 | Massimago, Veneto | Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Kraft und Gleichgewicht. Intensives Rubinrot. In der Nase Noten von Amarenakirschen, Pflaumen und Gewürzen. Im Gaumen ist der Wein komplex, warm und samtig.

**«La Fabriseria» Amarone della Valpolicella** **280.00**

---

Classico Riserva DOCG, Tedeschi, 2011 | Tedeschi, Veneto | Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante und duftende Nase nach reifen Pflaumen, Amarenakirschen, Schokolade, im Nachhall Minze und feinste Holznoten. Zeigt sich massiv und mit verführerischer Komplexität. Tiefes Bouquet von schwarzen Beeren und Kakao, Veilchen und Lavendel. Immens fruchtiger Geschmack mit Aromen von Kirsche, Brombeere und Waldbeere, dazu die belebenden Eindrücke von Heilkräutern. Elegant und lang der Abgang mit feiner Süsse und Minze.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Rossi d'Italia

**Toscana** **75 cl**  
**Le volte dell'Ornellaia** **52.00**

Toscana IGT, 2019 | Ornellaia, Toscana | Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Dichtes, sattes Rubinrot. Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet mit einem Hauch Schokolade, im Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik. Ausgesprochen ausgeglichen, zugänglich und harmonisch.

**Imeneo Bolgheri** **52.00**

DOC, 2018 | Azienda Agricola Villanoviana, Toscana | Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

Dunkles und dichtes Rubinrot. In der Nase ein Duft von Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen, mit Noten von Kaffee und Schokolade. Im Gaumen samtig, elegante, glatte Tannine. Langer Abgang.

**Marchese Antinori** **68.00**

Chianti Classico DOCG, Riserva, 2018 | Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana | Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Sattes Rubin mit purpurroten Reflexen. Kleine, schwarze Beeren, etwas Cassis, Mon Chéri, verführerische Röstnoten. Im Gaumen kräftig gehaltvoll mit viel schwarzer Frucht, edlem Holz, Kaffee und schwarzer Schokolade. Im Abgang aromatisch und sehr harmonisch.

**Da Noi Rosso** **58.00**

IGT, 2018 | Poggio al Sole, Toscana | Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dicht und finessenreich mit viel frischer Cassisfrucht und Pflaume, in der Nase balsamische Noten. Im Gaumen geschmeidige, präsenste Tannine und kräftiger Abgang.

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Rossi d'Italia

**Toscana** **75 cl**  
**Brunello di Montalcino DOCG** **69.00**

Capanna, 2016 | Tenute Silvio Nardi, Toscana | Traubensorte: Sangiovese

Ein Brunello dieser Klasse zeigt das Potential des Sangioveses für Tiefe, Länge und typische Toscana-Würze. Im Mund Vanille, elegante, volle Struktur mit samtigen Gerbstoffen. Seine Konstitution ist kraftvoll und körperreich, sein Geschmack trocken und warm. Besitzt einen reichen und bezaubernden Duft, der an Veilchen erinnert.

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia** **95.00**

Bolgheri DOC, 2019 | Ornellaia, Toscana | Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Aussergewöhnliche Eleganz, intensiver Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von kleinen roten Beeren und balsamische Noten, die an die mediterrane Macchia erinnern. Hohe Qualität der Tannine, die glatt und seidig sind.

**Cont'Ugo** **78.00**

Bolgheri DOC, 2019 | Tenuta Guado al Tasso – Marchesi Antinori, Toscana | Traubensorte: Merlot

Dichter, fast undurchdringlicher Rubin mit grossem Kern. In der Nase satte Aromen. Fruchtig und würzig, mit Noten von Weichselkirschen, Himbeeren, Mon Chéri, Kräutern, Schwarzbrot, Toast und etwas Vanille. Im Gaumen ein kerniger Auftakt, die Säure ist präsent, lebendig und perfekt eingebaut.

**Brancaia il Blu** **109.00**

IGT Rosso Toscana, 2018 | Brancaia, Toscana | Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tiefgründiges Bouquet, komplexe Würzaromen, Jasmin, Lakritze, Kaffee, Johannisbeergelee, Brombeeren. Am Gaumen saftiger Auftakt, kompakt, strukturiert und enorm fundiert.

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Rossi d'Italia

**Toscana** **75 cl**  
**Magari Bolgheri DOP** **88.00**

---

Ca' Marcanda di Angelo Gaja, 2018 | Castagneto Carducci, Toscana |  
Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Der Magari Bolgheri ist ein tiefgründiger, klassischer Spitzenwein von einer Maremma-typischen Ausdruckskraft. Das Bouquet zeigt sich vielschichtig und erinnert an Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Eukalyptus und Zedernholz. Sein Geschmack ist voll und rund aber sehr elegant und fein in der Textur.

**Il Pino di Biserno** **89.00**

---

Toscana IGT, 2019 | Tenuta di Biserno, Toscana | Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Im Bouquet süsse und reife Beerenaromatik, Brombeeren und Cassis kombiniert mit leicht würziger Note vom Barrique. Am Gaumen viel Frucht, leichte Röstaromen und Tanninen.

**Tignanello** **119.00**

---

Toscana IGT, 2018 | Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toscana |  
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Sattes Rubinrot. In der Nase eine dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Komponenten von Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Topqualität. Zu den Aromen der Nase gesellen sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist ausgewogen und von langer, aromatischer Nachhaltigkeit.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Rossi d'Italia

---

**Toscana** **75 cl**  
**Sassicaia** **190.00**

---

Tenuta San Guido, 2018 | Bolgheri Sassicaia DOC, Toscana |  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Anmutende und elegante Nase. Vielschichtig und zart die Aromen. Schwarze Beeren, Cassis, eine kühle Würze. Dazu gesellen sich Noten von geröstetem Holz, aber auch Rauch- sowie Eukalyptustöne. Im Gaumen kompakt und saftig strukturiert. Satte Frucht und viel Gaumenwürze, endend in einem nachhaltigen Finale.

**Ornellaia** **290.00**

---

Bolgheri DOC Superiore, 2018 | Tenuta dell'Ornellaia, Toscana |  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Seine gewohnt intensive Farbe weist auf einen Wein mit viel Struktur und Intensität hin. Die Nase wird durch fruchtige, reife, aber gleichzeitig frische Aromen geprägt und von klassischen Balsam- und Gewürznoten abgerundet. Am Gaumen ist er üppig, dicht und ausladend, von einer außergewöhnlichen, herb-würzigen Beschaffenheit, samtig dicht und von einer großen Feinheit, die sich im Mund ausdehnt.

**Puglia**  
**Primitivo di Manduria** **58.00**

---

Felline, 2016 | Conte di Campiano Pugli, Puglia | Traubensorte: Primitivo

Ein Wein mit vielen Aromen, würzigen Noten und kaum Bitterkeit. Die Farbe ist ein kräftiges Rubinrot, die Aromen schmecken nach Kirschen, Pflaumen, Zimt und Vanille. Milder und harmonischer Wein mit einem intensiven Finale.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Rossi d'Italia

---

### Sicilia

75 cl

#### Baglio Oro Nero d'Avola

---

59.00

Guardiani Di Ceppineri, 2016 | Guardiani di Ceppineri, Sicilia |

Traubensorte: Nero d'Avola

In der Nase ausgeprägte Note von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und Veilchen. Am Gaumen weich, sehr aromatisch, elegant und mit einem überraschend langen Finale.

#### Mille e una Notte IGT

---

95.00

Donnafugata, 2017 | Donnafugata, Sicilia | Traubensorten: Nero d'Avola,

Petit Verdot, Syrah

Rubinrote Farbe. In der Nase zeigt sich ein charmantes Bouquet mit Noten von Tabak, Schokolade sowie Maulbeeren und eingelegten Amarenakirschen, eine Eleganz mit perfekt eingebauten Tanninen.

### Sardegna

75 cl

#### Rocca Rubia Carignano del Sulcis

---

48.00

Riserva DOC, 2018 | Cantina di Santadi, Sardegna | Traubensorte: Carignano

Tiefes, glänzendes Rubinrot; intensive, fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Leder und Lakritze; im Gaumen weich und samtig, grosse Struktur, anhaltendes Aroma, körperreicher Wein.

#### Barrua Isola dei Nuraghi IGT

---

78.00

Agricola Punica, 2017 | Agricola Punica, Sardegna | Traubensorten: Carignano,

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Intensives purpurrot mit violetten Reflexen. Mit süsslichen, dunklen Früchten, edlen Röstnoten, feiner Kräuterwürze und etwas Tabak. Im Gaumen Aromen von Brombeeren, etwas Zedernholz, dunkler Schokolade, Bergamotte und Eukalyptus.

Toni Curdin Foppa hat noch weitere Spezialitäten und Raritäten im Weinkeller, unsere Gastgeber im Service beraten Sie gerne. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

# D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

## Vini Aperti

**Spumanti** **10 cl**  
**Prosecco Spumante DOC** **10.00**

Treviso Extra dry  
De Simoni, Veneto  
Traubensorte: Glera

**Franciacorta DOCG Brut** **14.00**

Antica Fratta  
De Simoni, Lombardia  
Traubensorte: Chardonnay

### Vini Bianchi

**Chardonnay DOP Collio Bio** **9.00**

Cadibon, 2019  
Cadibon, Friaul  
Traubensorte: Chardonnay

**Dessimis Pinot Grigio DOC** **12.00**

Vie di Romans, 2017  
Vie di Romans, Friaul  
Traubensorte: Pinot Grigio

**Vermentino di Sardegna DOC** **10.00**

Tino, 2019  
Mora & Memo, Sardegna  
Traubensorte: Vermentino

**Vini Rosati** **10 cl**  
**Calafuria Rosato Salento IGT** **10.00**

Tormaresca, 2019  
Tormaresca, Puglia  
Traubensorte: Negroamaro

### Vini Rossi

**Marchese Antinori** **12.00**

Chianti Classico DOCG, Riserva, 2017  
Tenuta Tignanello –  
Marchesi Antinori, Toscana  
Traubensorten: Sangiovese,  
Cabernet Sauvignon

**Da Noi Rosso** **11.00**

IGT, 2018  
Poggio al Sole, Toscana  
Traubensorten: Sangiovese, Merlot,  
Cabernet Sauvignon

**Vino del giorno** **10.00**

Unsere Gastgeber informieren Sie  
gerne über den Tageswein.