

*Fantastico*  
Ristorante • Trattoria



## Weinkarte

Stolz kann Italien auf seine uralte Weinbautradition sein. Schon in der Antike galt sie als legendärer Lieferant für die besten Weine.

Italien liegt weinbautechnisch und klimatisch in perfekter Symbiose mit einem Rebstock-Anbau, was das Optimum für die Trauben darstellt.

Die Vielzahl an Lagen und Anbaugebieten ermöglichen eine große Anzahl an erlesenen Weinen die für Persönlichkeit und Qualität ihresgleichen in der Welt suchen.

Einige davon haben wir für Sie, als Kenner und Geniesser, mit Liebe und Sorgfalt zusammengestellt.

*Fabio Canu*

# Spumanti



0,75 L

## *Spumante Brut Cuvée Rosé* *Dal Din - Venetien*

€ 28,00

**Rebsorte:** Prosecco, Raboso Piave

**Weinbeschreibung:** Leuchtendes, seidiges Zartrosa. Feine und persistente Perlage. Raffiniertes und zartes Bukett mit Noten von roten Beeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen intensiv, trocken, samtig mit Fruchtaromen im Finale.



## *Spumante Metodo Classico Brut* *Costaripa - Lombardei*

€ 45,00

**Rebsorte:** 100% Chardonnay

**Weinbeschreibung:** Strohgelb mit grünem Schimmer. Weißer Schaum und persistente Perlage; feinperlig. Intensives, zartes Bukett mit Noten von frischem Obst, Salbei und Honig. Am Gaumen harmonisch, komplex, frisch. Persistent mit elegantem Finale.



## *Berlucchi '61 Brut, Franciacorta*

*Berlucchi - Lombardei*      0,1 l Glas € 6,50 - Flasche € 43,00

**Rebsorte:** Chardonnay (90 %), Pinot Noir (10 %)

**Weinbeschreibung:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisch, reich, elegant, diskret anhaltend, mit Noten von weissem Fruchtfleisch und Spuren von Zitrusfrüchte. Am Gaumen bemerkenswerte Frische und angenehme Säure; weich und ausgewogen.



## *Berlucchi '61 Rosé, Franciacorta*

*Berlucchi - Lombardei*      0,1 l Glas € 6,50 - Flasche € 43,00

**Rebsorte:** Pinot Noir (60 %), Chardonnay (40 %)

**Weinbeschreibung:** Intensives Rosa. Elegante Noten von Waldfrüchten und reifen Früchten, gepaart mit delikatem Parfüm von Hefe und Brotkruste. Am Gaumen fein und elegant, spritzig und reich am Körper; die mittel-hoch Dosierung des Zuckers wiegt die herfortretende Säure aus.



# I Bianchi



0,75 L

*Lugana D.O.C.*

*Pilandro - Lombardei*

€ 25,00

**Rebsorte:** 100% Turbiana

**Weinbeschreibung:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtiges Bukett, zart und angenehm. Am Gaumen frisch, weich und schmeichelnd.



*Isola dei Nuraghi I.G.T. „Samas“*

*Punica - Sardinien*

€ 25,50

**Rebsorte:** 80% Vermentino und 20% Chardonnay

**Weinbeschreibung:** Zitronengelb. Aromen von reifen tropischen Früchten, gelben Äpfeln, etwas Banane und ein ätherischer Hauch nach marokkanischer Minze. Am Gaumen erfrischt und erfreut er gleichermaßen, Mineralisch, saftig, fruchtig.



*Terre Siciliane I.G.T. Zibibbo*

*Mandarossa - Sizilien*

€ 26,50

**Rebsorte:** 100% Zibibbo

**Weinbeschreibung:** Helles Strohgelb. Intensives Bukett nach Blüten, Zitrusfrüchten und weissen Birnen. Am Gaumen sehr frisch, ausgeglichen und anhaltend



*Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G.*

*Fontanafredda - Piemont*

€ 26,50

**Rebsorte:** 100% Cortese

**Weinbeschreibung:** Hellgelb mit strohernem Glanz. Das blumige Bukett zeigt zudem Aromen von Guave, Litschi, Honigmelone, Brotkruste und mineralische Aromen roter Erde. Am Gaumen unkompliziert, harmonisch, saftig mit eleganter Würze und einem langen Finish das von würzigen Fruchtnoten geprägt ist.



*Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. „I Macchioni“*

*Casa alle Vacche - Toskana*

€ 26,50

**Rebsorte:** 100% Vernaccia

**Weinbeschreibung:** Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Üppiges Bukett mit Noten von reifer Frucht und Mandeln. Am Gaumen trocken, harmonisch mit angenehmer Frische und gut eingebundener Mandelnote.



# I Bianchi



0,75 L

**Falanghina I.G.P. „Rocca dei Leoni“**  
**Villa Matilde - Kampanien**

€ 26,50

**Rebsorte:** 100% Falanghina

**Weinbeschreibung:** Die zarte, strohgelbe Farbe, der intensiv blumige und fruchtige Duft mit Noten nach Banane, tropischen Früchten, weißem Pfirsich und der würzige, ausgewogene Geschmack beschreiben die typischen Wesenszüge eines gefälligen, angenehm frischen und leichten Weins.



**Grillo I.G.P.**  
**Ferreri - Sizilien**

€ 26,50

**Rebsorte:** 100% Grillo

**Weinbeschreibung:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives ausgeglichenes Bukett. Sortentypisches Aroma. Vollmundig mit weichem Körper und lang anhaltendem Finale.



**Inzolia I.G.P.**  
**Ferreri - Sizilien**

€ 27,50

**Rebsorte:** 100% Inzolia

**Weinbeschreibung:** Strahlendes Goldgelb. Sortentypisches Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten, Melonen, Akazien und Kamille. Am Gaumen frisch und zart, anhaltendes Finale



**Pinot Grigio D.O.C.**  
**Alois Lageder - Südtirol**

€ 27,50

**Rebsorte:** 100% Ruländer

**Weinbeschreibung:** Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Ausdruckvolles, ziemlich üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pfirsich, Melonen) und feinen Gewürzen. Voller, ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper. Frischer, etwas „rauchiger“ Nachgeschmack mit erfrischendem Säurespiel.



**Sauvignon D.O.C.**  
**Kurtatsch - Südtirol**

€ 28,50

**Rebsorte:** 100% Sauvignon Blanc

**Weinbeschreibung:** grünlichgelb bis strohgelb. Auf den tiefgründigen, teilweise stark mit Schotter durchzogenen Böden entsteht ein filigraner Sauvignon - Typ mit ausgeprägter Frucht, welche an Holunderblüte, Salbei und Stachelbeere erinnert. Am Gaumen wirkt er ausgewogen und saftig, die lebhaft, nie erlahmende Säure gibt dem Körper einen markanten Umriss.



# I Bianchi



0,75 L

## *Vermentino di Sardegna D.O.C. „Merí“ Argiolas - Sardinien*

€ 28,50

**Rebsorte:** 100% Vermentino

**Weinbeschreibung:** Zart goldgelbe Farbe. Citrisch, elegante, mineralisch und salzig untermalte tropische Aromen. Am Gaumen knackig frisch, elegant.

Auch im Abgang mineralisch zupackend und extravagant.



## *Pecorino D.O.C.*

### *Marramiero - Abruzzien*

€ 29,50

**Rebsorte:** 100% Pecorino

**Weinbeschreibung:** Goldgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Sortentypisches Bukett mit einladenden, fruchtigen Noten von Mango, Melone, Pampelmuse und leichten feinen Gewürznoten. Voller Geschmack, harmonisch und würzig mit lang anhaltendem Abgang.



## *Lugana D.O.C.*

### *Bulgarini - Lombardei*

€ 32,50

**Rebsorte:** 100% Turbiana

**Weinbeschreibung:** Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase facettenreiches und harmonisches Bouquet mit Noten von Pfirsichen, Aprikosen und Mandeln unterstützt von leicht floralen Nuancen. Am Gaumen frisch, spritzig und leicht mineralisch mit hervorragender Struktur, perfekter Balance und anhaltendem Finale.



## *Isola dei Nuraghi I.G.T. „Ragnedda“ Cantina Capichera - Sardinien*

€ 53,00

**Rebsorte:** 100% Vermentino. In barrique vinifiziert.

**Weinbeschreibung:** Strohgelb mit leichten Goldreflexen.

Intensives und komplexes Bukett nach Orangenblüten, Zitronen, Kräutern, Lavendelblüten und Honig. Trocken aber gleichzeitig lebhaft, warm, und reich mit Noten von Zitrusfrüchte und Honig. Lange und persistente Abgang.



## *Chardonnay D.O.C. „Löwengang“ Alois Lageder - Südtirol*

€ 65,00

**Rebsorte:** 100% Chardonnay

**Weinbeschreibung:** Glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer.

Reiches, komplexes, zurzeit noch etwas verhaltenes Aroma mit einer delikaten, leicht „butterigen“ Nase und dem Duft von Vanille. Voller, opulenter aber dennoch eleganter Geschmack. Der feine Holzgeschmack und die Struktur des Weines bilden zusammen geschmacklich eine harmonische Einheit. Lange anhaltender Abgang mit frische und feinem Bittermandelton.



# I Rossi



*Nebbiolo d'Alba D.O.C. „Marne Brune“*  
*Fontanafredda - Piemont* 0,75 L  
€ 28,00

**Rebsorte:** 100% Nebbiolo

**Weinbeschreibung:** Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Duft nach reifen Waldbeeren, Blumen und Kräuternuancen. Saftig am Gaumen, mit zugleich kräftigem Charakter und feinwürzigen Tanninen



*Falerno del Massico D.O.P.*  
*Villa Matilde - Kampanien* € 29,50

**Rebsorte:** 80 % Aglianico, 20 % Piediroso

**Weinbeschreibung:** intensives Rubinrot. Duft von schwarzer Kirschfrucht mit Muskatnuss und Kakao gewürzt, blumig aber im Verbund mit Unterholz und einem Hauch von Brombeeren und Himbeeren. Weicher Körper mit eleganten Tanninen, reich aber nicht aggressiv. Es hält die Gefühle, welche die Nase verspricht.



*Nieddera I.G.T. „Montiprama“*  
*Cantina della Vernaccia - Sardinien* € 29,50

**Rebsorte:** 100% Nieddera

**Weinbeschreibung:** Dunkles Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Gut strukturierter und intensiver Wein. Frisches Bukett mit Noten von roten Früchten und Unterholz. Robuster und persistenter Geschmack.



*Nero d'Avola I.G.T.*  
*Ferreri - Sizilien* € 30,50

**Rebsorte:** 100% Nero d'Avola

**Weinbeschreibung:** Rubinrot mit violetten Nuancen. Reichhaltiges, konzentriertes Bukett mit Noten von reifen roten Früchten und Vanille. Am Gaumen lang anhaltend, weich und voll. Persistentes Finale.



*Valpolicella Ripasso D.O.C. „Le Palé“*  
*Fratelli Giuliari - Venetien* € 30,50

**Rebsorte:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Weinbeschreibung:** rubinrot glänzend. Großzügiges Bouquet von reifen Früchten, süßer Konfitüre und leisen Vanilletönen. Am Gaumen trocken, jedoch nicht streng, auf der Zunge robuster vollmundiger Körper und schön lange im Abgang



# I Rossi



0,75 L

**Primitivo Salento I.G.P. „Santufili“**

**Mocavero - Apulien**

€ 33,00

**Rebsorte:** 100% Primitivo

**Weinbeschreibung:** Violett strahlendes, eindringliches Rot. Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre im intensiven Duft. Ausgewogenes Tannin; sehr langer Nachhall.



**Toscana I.G.T. Rosso „Le Volte“**

**Tenuta dell'Ornellaia - Toskana**

€ 39,00

**Rebsorte:** 50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

**Weinbeschreibung:** Der Wein zeigt sich mit seiner bekannten Farbintensität, sein Bukett ist breit, fruchtig und leicht gewürzt. Im Mund erscheint er mit eleganten, seidigen Tanninen, betont durch eine prickelnde und erfrischende Säure am Gaumen.



**Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. „Inferi“**

**Marramiero - Abruzzan**

€ 43,00

**Rebsorte:** 100% Montepulciano

**Weinbeschreibung:** Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives sortentypisches Bukett mit Vanillenoten. Persistenter Geschmack, warm, körperreich und harmonisch. Vornehmer und Charismatischer Wein.



**Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.**

**Fratelli Giuliari - Venetien**

€ 59,00

**Rebsorte:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Weinbeschreibung:** Der Wein zeigt einen beeindruckenden Duft mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Dörrpflaume, Rauch, Bitterschokolade, Espresso, Bittermandel, Nelken, Lakritz, Zimt, Tabak, Kardamom, Pfeffer, Rosen und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein eindrucksvoll, komplex, samtig, opulente Frucht, würzig, saftig, vielschichtig, bei aller Kraft und Opulenz immer sehr elegant und mit langem warmem Nachhall.



**Brunello di Montalcino D.O.C.G.**

**Banfi - Toskana**

€ 59,00

**Rebsorte:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Weinbeschreibung:** klares Rubinrot. Aromen von dunklen Beeren, Kirsche, etwas Minze u. erdige Noten. Vollmundig u. robust, samtig mit kräftigen aber gut eingebundenen Tanninen, anhaltendes und fruchtiges Finale.



# I Rossi



0,75 L

## *Carmignano D.O.C.G. Riserva „Piaggia“ Mocavero - Apulien*

€ 67,00

**Rebsorte:** 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, 10% Merlot  
**Weinbeschreibung:** Klares, undurchlässiges Rubinrot. Frisches Bukett von reifer Frucht mit eleganten Noten von Tabak, Schokolade, und süßen Gewürzen. Von guter Struktur und Balance, weiche Frucht, rundes und weiches Tannin. Lang anhaltender und fruchtiger Abgang.



## *Isola dei Nuraghi I.G.T. „Barrua“ Agricola Punica - Sardinien*

€ 69,00

**Rebsorte:** 85% autochthone Rebsorten, 15% Francesi  
**Weinbeschreibung:** Intensiv leuchtendes, natürliches Rubinrot. Komplexes Bukett mit Noten von roten, reifen Beeren (überwiegend Amarena-Kirschen), Gewürzen, Lakritze und Myrte. Am Gaumen fein, körperreich, gut strukturiert und warm. Harmonisches und sehr langes Finale.



## *Isola dei Nuraghi I.G.T. „Turriga“ Argiolas - Sardinien*

€ 79,00

**Rebsorte:** 85% Cannonau, 15% Malvasia Nera, Carignano, Bovale Sardo  
**Weinbeschreibung:** Der Turriga ist ein kräftiger Rotwein, der sich im Glas in einem dunklen Rubinrot präsentiert. An der Nase hat der Wein komplexe Aromen und üppige Aromen von Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einer ausgezeichneten Struktur, samtig-weich und einer exzellenten Balance. Nach einiger Zeit in der Flasche offenbart der Turriga vielschichtige Aromen von mediterranen Kräutern, Röstkaffee, Lakritz und roten Früchten.



# I Rosé

## *Lagrein Rosé D.O.C. Alois Lageder - Südtirol*

€ 26,00

**Rebsorte:** 100% Lagrein  
**Weinbeschreibung:** Rosa Farbe mit rubinroten Reflexen, intensiver, fruchtiger Geruch. Voller ziemlich kräftiger Körper; weniger Geschmack mit frischer Säure und feiner Bitternote im Abgang



## *Rosa Mara Rosé D.O.C. Costaripa - Lombardei*

€ 26,50

**Rebsorte:** Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera.  
**Weinbeschreibung:** durch ein besonders schonendes Vinifizierungsverfahren werden die Trauben zu einem Rosé von beinahe einzigartiger Zartheit aufbereitet. Der einladende, elegante Duft suggeriert Noten von Granatapfel, Schwarzkirschen und Hagedorn. Samtige, harmonische Struktur mit starkem Abgang und einen leichten Hauch von Bittermandeln.

