

Weinkarte

FRANCO



FRANCO



Offene Weine - Weiß

Pinot Grigio „Friuli“ Latisana

€ 5,20

Trockener Weißwein, Strohgelb mit leichten bernsteinfarbenen Reflexen. Fruchtige und blumige Noten von Bananen, Ananas. Nachhaltig, prächtiger Korpus und ausgewogene Harmonie. Empfohlen zu Fischgerichten, passt hervorragend zu Risotti und Gemüsesuppen, ideal auch zu weißem Fleisch und süßlichem Käse.

Chardonnay di Lenardo Venezia Friaul

€ 5,20

Kräftiges Strohgelb, trocken, Chardonnay aus Norditalien duftet nach Apfel und Pfirsich. Er empfiehlt sich besonders zu Fisch und Schalentieren, Gemüsegerichten wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Geflügel und hellem Fleisch.

Corvo Bianco Sizilien

€ 5,20

Strohgelbe Farbe, trocken mit einem grünlichen Schimmer, intensives und elegantes Bukett, reich an Noten von reifen Früchten wie Apfel, Zitrone und Grapefruit. Der Geschmack ist lebhaft, deutlich fruchtig und mit klarer Frische, passt sehr gut zu Fisch und hellem Fleisch.

Regareali Bianco Sizilien

€ 5,20

Im Glas strohgelb mit grünlichen Reflexen, trocken mit einem wohlduftenden fruchtigen Bouquet von Äpfeln, Pfirsichen, Bananen und Grapefruit. Intensiver Geschmack nach süßen und reifen Früchten. Passt aufgrund seiner leichten Art hervorragend zu Vorspeisen mit Fisch, Gemüsegerichten, hellen Fleischsorten und Salaten.

Vermentino di Sardegna „La Cala“ Sardinien

€ 5,40

Ein klarer strohgelber trockener Weißwein mit leichten grünlichen Reflexen. Dieser sardische Klassiker bezaubert mit einem intensiven, mediterranen Bouquet. Im Mund ist er leicht strukturiert und zeigt Anklänge von Meersalz. Ein jung zu trinkender Sommerwein. Er ist ein hervorragender Begleiter zu hellen Fleischgerichten, zu Geflügel und zu Käse.

Vernaccia di San Gimignano Toskana

€ 5,90

Heller goldgelber trockener Weißwein. Intensiver Duft nach Vanille sowie Anklänge an Honig und Feuerstein Vollmundig, würzig und weich, zugleich aber auch lebhaft frisch und angenehm elegant mit einem fruchtig-würzigen Abgang. Eignet sich besonders zu Krustentieren hellem Fleisch und Pasteten.

Gavi di Gavi „Enrico Serafino“ Pimont

€ 6,90

Der Gavi di Gavi präsentiert sich trocken in einer hellen strohgelben Farbe mit grünlichen Schattierungen. Die Nase wird erfüllt von einem wunderschön Bouquet mit einer fruchtigen, leichten Aromatik nach Birnen, Apfel und Zitrusfrüchten sowie zarten Blütenanklängen. Wir empfehlen ihn zu weißem Fleisch, Risotto und Fisch.

Villa Antinori Bianco Toskana

€ 6,20

Strohgelb in der Farbe zeichnet sich dieser Wein durch einen intensiv blumigen Duft mit Noten von Banane, Orange und Rosen aus. Im Geschmack trocken frisch, ausgewogen mit einem aromatischen Nachhall. Er ist ein herrlicher Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch, Geflügel und Kalbfleisch mit heller Sauce.

FRANCO



Offene Weine - Rot

Lambrusco „Rosso dell'emilla“

€ 4,80

Ein Lambrusco nach traditioneller Herstellungsart, rubinrot leuchtend, feinperlig mit leichtem rosa Schaum, fruchtig und lebhaft leicht prickelnd im Geschmack, der nach Waldbeeren und Kirsche duftet. Passt sehr gut zu Antipasti und Pasta Gerichten.

Chianti Borghi D'Elsa Toskana

€ 5,20

Glänzend rubinrot. Intensives Himbeer- und Brombeerbouquet mit Nuancen von Veilchen und Schwertlilien. Trocken, voll und sauber im Geschmack. Würzig, ausgewogen, Tannin betont und langanhaltend im Abgang mit Waldfrucht- und Mandeltönen. Passt zu Grillgerichte, Geflügel, Lamm und Käse.

Corvo Rosso Sizilien

€ 5,20

Dieser beliebte Rotwein aus Sizilien bleibt ca. 10 Monate im Eichenfass und bringt dadurch seinen harmonischen, lebendigen und gut strukturierten Geschmack hervor. Rubinrot mit granatfarbigen Reflexen im Bukett intensiv, komplex, fruchtig, dessen Aromen besonders nach Kirschen an Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen erinnern, im Hintergrund dann herzhaftes Zedernholz am Gaumen trocken, wenig, ausgeglichen, lang anhaltend. Am besten passt der Wein zu Gegrilltem, roten Braten und Fleischgerichten, sowie mittelreifem Käse.

Regareali Rosso Sizilien

€ 5,20

Brillant, intensiv rubinrot, nach Kirsche, Sauerkirsche und Maulbeere duftend, mit Anklang von Vanille, Zimt, Salbei, Minze und Tabak. Geschmeidig und im richtigen Maß Tannin reich. Im Nachgeschmack angenehmer Eindruck von reif gepflückter Frucht. Passt super zu Antipasti und rotem gebratenem Fleisch.

Cannonau di Sardegna „Sella & Mosca“ Sardinien

€ 6,90

Er leuchtet im Glas granatrot mit violetten Reflexen. Angenehmes Bukett von Preiselbeere und roter Johannisbeere, mit einer feinen Rauch- und Gewürzanklingen. Am Gaumen entfaltet sich die volle Frucht, wiederum reife Beeren, dazu ein leichter Hauch von Pflaumenmus der Abgang ist kraftvoll und samtig. Er eignet sich als Begleiter zu Pasta gebratenen Rindfleisch oder würzigen Käse.

Primitivo „Salento Villa Larena“ Apulien

€ 6,90

Intensiv rubinrot. Bouquet von roten Früchten, Pflaumen und Gewürzen. Elegant, vollmundig und weich im Geschmack und ein charakteristisches Aroma, das an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnert. Am besten lässt sich dieser Primitivo mit gegrilltem Fleisch oder Geflügel genießen.

Ritocco dell'Amarone Veneto

€ 6,90

Der Valpolicella ist voll und samtig zugleich, sehr fruchtig, und hat eine erfrischende Säure mit langem Nachhall. Intensiv nach Kirschen und Waldfrüchten duftend, Rubin mit Granatreflexen, tiefdunkel und glanzvoll. Nach der einsetzenden zweiten Gärung wird der Ritocco ein Jahr in kleinen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

Villa Antinori Rosso Toskana

€ 7,90

Der Wein kreist rubinrot im Glas. Er duftet wundervoll nach reifen, roten Beeren und edlem Holz. Am Gaumen sind Noten von Brombeeren und Schwarzkirschen wahrnehmbar. Der Rotwein passt sehr gut zu gebratenem Fleisch mit kräftiger Soße auch kräftiger Käse harmonisiert ausgezeichnet.

FRANCO

Vini in Bottiglia Flaschenweine weiß

Chardonnay di Lenardo Venezia Friaul

0,75 L € 30,00

Kräftiges Strohgelb, trocken, Chardonnay aus Norditalien duftet nach Apfel und Pfirsich. Er empfiehlt sich besonders zu Fisch und Schalentieren, Gemüsegerichten wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Geflügel und hellem Fleisch.

Corvo Bianco Sizilien

0,75 L € 30,00

Strohgelbe Farbe, trocken mit einem grünlichen Schimmer, intensives und elegantes Bukett, reich an Noten von reifen Früchten wie Apfel, Zitrone und Grapefruit. Der Geschmack ist lebhaft, deutlich fruchtig und mit klarer Frische, passt sehr gut zu Fisch und hellem Fleisch.

Regareali Bianco Sizilien

0,75 L € 30,00

Im Glas strohgelb mit grünlichen Reflexen, trocken mit einem wohlduftenden fruchtigen Bouquet von Äpfeln, Pfirsichen, Bananen und Grapefruit. Intensiver Geschmack nach süßen und reifen Früchten. Passt aufgrund seiner leichten Art hervorragend zu Vorspeisen mit Fisch, Gemüsegerichten, hellen Fleischsorten und Salaten.

Vermentino di Sardegna „La Cala“ Sardinien

0,75 L € 31,90

Ein klarer strohgelber trockener Weißwein mit leichten grünlichen Reflexen. Dieser sardische Klassiker bezaubert mit einem intensiven, mediterranen Bouquet. Im Mund ist er leicht strukturiert und zeigt Anklänge von Meersalz. Ein jung zu trinkender Sommerwein. Er ist ein hervorragender Begleiter zu hellen Fleischgerichten, zu Geflügel und zu Käse.

Vernaccia di San Gimignano Toskana

0,75 L € 34,00

Heller goldgelber trockener Weißwein. Intensiver Duft nach Vanille sowie Anklänge an Honig und Feuerstein Vollmundig, würzig und weich, zugleich aber auch lebhaft frisch und angenehm elegant mit einem fruchtig-würzigen Abgang. Eignet sich besonders zu Krustentieren hellem Fleisch und Pasteten.

Gavi di Gavi „Enrico Serafino“ Pimont

0,75 L € 39,90

Der Gavi di Gavi präsentiert sich trocken in einer hellen strohgelben Farbe mit grünlichen Schattierungen. Die Nase wird erfüllt von einem wunderschön Bouquet mit einer fruchtigen, leichten Aromatik nach Birnen, Apfel und Zitrusfrüchten sowie zarten Blütenanklängen. Wir empfehlen ihn zu weißem Fleisch, Risotto und Fisch.

Pinot Grigio „di Lenaro“ Venedig

0,75 L € 32,00

Dieser Pinot Grigio hat einen ätherisch frischen Duft. Seine Früchte reichen von Honig- Wassermelone bis hin zur Papaya, Kiwi und Ananas. Er passt perfekt zu Vorspeisen wie Antipasti oder Tapas, Fisch und Schalentiere, Salate, Nudelgerichte mit hellen Soßen, Gemüsegerichte, Gratin, Risotto, Geflügel und hellem Fleisch.

Villa Antinori Bianco Toskana

0,75 L € 36,00

Strohgelb in der Farbe zeichnet sich dieser Wein durch einen intensiv blumigen Duft mit Noten von Banane, Orange und Rosen aus. Im Geschmack trocken frisch, ausgewogen mit einem aromatischen Nachhall. Er ist ein herrlicher Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch, Geflügel und Kalbfleisch mit heller Sauce.

FRANCO

Vini in Bottiglia Flaschenweine Rot

Corvo Rosso Sizilien

0,75 L € 30,00

Dieser beliebte Rotwein aus Sizilien bleibt ca. 10 Monate im Eichenfass und bringt dadurch seinen harmonischen, lebendigen und gut strukturierten Geschmack hervor. Rubinrot mit granatfarbigen Reflexen im Bukett intensiv, komplex, fruchtig, dessen Aromen besonders nach Kirschen an Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen erinnern, im Hintergrund dann herzhaftes Zedernholz am Gaumen trocken, wenig, ausgeglichen, lang anhaltend. Am besten passt der Wein zu Gegrilltem, roten Braten und Fleischgerichten, sowie mittelreifem Käse

Regareali Rosso Sizilien

0,75 L € 30,00

Brillant, intensiv rubinrot, nach Kirsche, Sauerkirsche und Maulbeere duftend, mit Anklang von Vanille, Zimt, Salbei, Minze und Tabak. Geschmeidig und im richtigen Maß Tannin reich. Im Nachgeschmack angenehmer Eindruck von reif gepflückter Frucht. Passt super zu Antipasti und rotem gebratenem Fleisch.

Cannonau di Sardegna „Sella & Mosca“ Sardinien

0,75 L € 39,90

Er leuchtet im Glas granatrot mit violetten Reflexen. Angenehmes Bukett von Preiselbeere und roter Johannisbeere, mit einer feinen Rauch- und Gewürzanklänge. Am Gaumen entfaltet sich die volle Frucht, wiederum reife Beeren, dazu ein leichter Hauch von Pflaumenmus der Abgang ist kraftvoll und samtig. Er eignet sich als Begleiter zu Pasta gebratenen Rindfleisch oder würzigen Käse

Ritocco dell'Amarone Veneto

0,75 L € 39,90

Der Valpolicella ist voll und samtig zugleich, sehr fruchtig, und hat eine erfrischende Säure mit langem Nachhall. Intensiv nach Kirschen und Waldfrüchten duftend, Rubin mit Granatreflexen, tiefdunkel und glanzvoll. Nach der einsetzenden zweiten Gärung wird der Ritocco ein Jahr in kleinen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

Primitivo „Salento Villa Larena“ Apulien

0,75 L € 39,90

Intensiv rubinrot. Bouquet von roten Früchten, Pflaumen und Gewürzen. Elegant, vollmundig und weich im Geschmack und ein charakteristisches Aroma, das an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunkle Waldfrüchte erinnert. Am besten lässt sich dieser Primitivo mit gegrilltem Fleisch oder Geflügel genießen.

Rosso di Montalcino Toskana

0,75 L € 48,00

Er wartet Rubinrot mit einer klaren und betonten Frucht auf, ist wunderbar ausbalanciert, harmonisch und ein Hauch Veilchen vermischt sich mit himbeeriger Frucht und zarten Andeutungen mediterranen Kräutern. Empfiehlt sich zu Pasta und gebratenem Fleisch.

Chianti Classico Borgo Scopeto Toskana

0,75 L € 42,00

Seine Aromen sind Kirsche, Waldbeeren, Lorbeer, Veilchen und Lakritze, reif und samtig im Geschmack, mit gezähmter Säure und frischer Mineralität, die wunderbar zur reifen Frucht passt. Ein köstlicher Rotwein zu Pasta Gerichten, Pizza oder gebratenem Rindfleisch

Villa Antinori Rosso Toskana

0,75 L € 46,00

Der Wein kreist rubinrot im Glas. Er duftet wundervoll nach reifen, roten Beeren und edlem Holz. Am Gaumen sind Noten von Brombeeren und Schwarzkirschen wahrnehmbar. Der Rotwein passt sehr gut zu gebratenem Fleisch mit kräftiger Soße auch kräftiger Käse harmonisiert ausgezeichnet

Barolo – Enrico Serafino Piemont

0,75 L € 85,00

Der Enrico Serafino Barolo wird drei Jahre lang ausgebaut. Davon zwei Jahre in Eichenfässern und eins in der Flasche. So präsentiert er sich Granatrot mit orangefarbenen Reflexen und ein intensives, elegantes Bouquet mit Noten von Lakritze, Tabak und Vanille. Ein großer Wein der Hervorragend zu Braten, dunklem Fleisch und Wild passt

FRANCO

Grappa

Antico Castello 38%
Veneto

Glas € 4,40

Grappa di Poli 40%
Veneto

Glas € 4,10

Grappa Riserva il Bacio Delle Muse 40%
Veneto

Glas € 5,20

Grappa Nanino Antica riserva 43%
Udine

Glas € 5,90

Grappa Amarone Barrique
Verona

Glas € 7,20

Grappa Berta Tre Soli Tre
Mombaruzzo

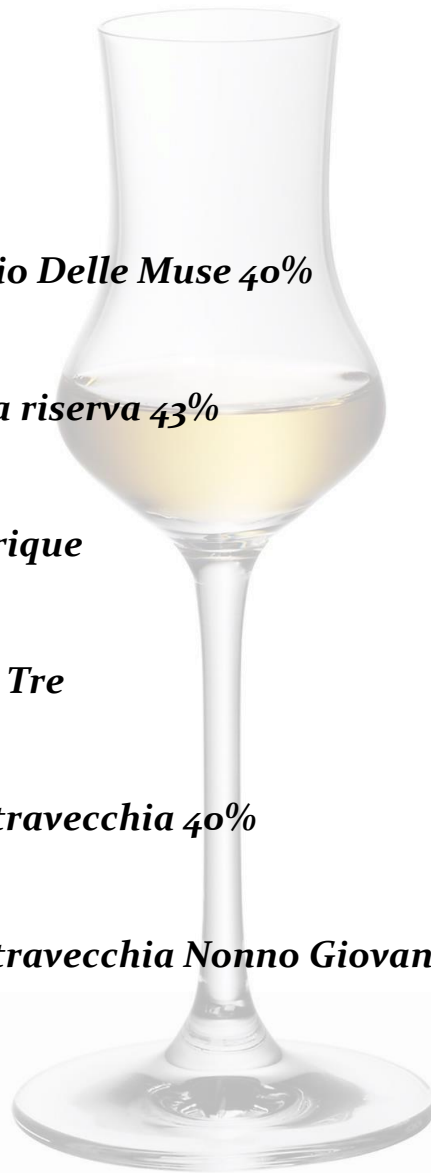
Glas € 8,90

Grappa Gran Cuvée Stravecchia 40%
Trento

Glas € 9,90

Grappa Gran Cuvée Stravecchia Nonno Giovanni 40%
Trento

Glas € 10,90



Alle Preise inkl. aller Abgaben