

# LUNICO

## BAR RESTAURANT

### Getränke

#### Alkoholfreies

Aqua Panna / San Pellegrino	0,25 l	€ 3,50
Aqua Panna / San Pellegrino	0,7 l	€ 6,50
Coca Cola <sup>1,2</sup> / Light / Zero <sup>1,2,6</sup>	0,33 l	€ 4,00
Mezzo Mix <sup>1,2</sup>	0,33 l	€ 4,00
Fanta <sup>1,4</sup>	0,33 l	€ 4,00
Rapp´s Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Rapp´s Orangensaft	0,4 l	€ 5,00
Rapp´s Apfelsaft	0,2 l	€ 3,00
Rapp´s Apfelsaft	0,4 l	€ 5,00
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 5,00
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4 l	€ 5,00
Rapp´s Tomatensaft	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	€ 3,00
Bitterino <sup>1</sup>	0,098 l	€ 3,00

#### Bier / Apfelwein

Erdinger Kristallweizen	0,5 l	€ 4,00
Licher Hefeweizen vom Fass	0,5 l	€ 4,50
Licher Pils vom Fass	0,4 l	€ 3,50
Licher Pils	0,5 l	€ 4,50
Köstritzer	0,3 l	€ 4,00
Licher Bier alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Licher Radler	0,3 l	€ 3,50
Licher Radler	0,5 l	€ 4,50

#### Aperitif

Prosecco	0,1 l	€ 7,00
Martini bianco / rosso <sup>1,5,6</sup> / dry	0,04 l	€ 6,50
Campari Orange <sup>1</sup>	0,02 l	€ 7,00
Campari Soda <sup>1</sup>	0,02 l	€ 6,00
Cynar <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,00
Sherry medium / fino	0,05 l	€ 6,50

#### Warme Getränke

Kaffee	0,1 l	€ 3,00
Espresso	0,04 l	€ 2,50
Espresso Doppio	0,05 l	€ 4,00
Cappuchino <sup>b</sup>	0,1 l	€ 3,50
Milchkaffee <sup>b</sup>	0,2 l	€ 4,00
Tee	0,2 l	€ 2,50

#### Digestif

Amaro Ramazotti <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,50
Fernet Branca <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,50
Alpestre <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,50
Amaro Averna <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,50
Amaretto <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,50
Sambuca	0,04 l	€ 6,50
Amaro Ramazotti <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,50
Amaro Montenegro <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,50
Limoncello <sup>1</sup>	0,04 l	€ 6,50
Vecchia <sup>1</sup>	0,04 l	€ 7,50

#### Champagner

Lanson Extra Age	0,1 l	€ 14,50	Lanson Extra Age	0,75 l	€ 98,00
Lanson Rose Brut	0,1 l	€ 16,50	Lanson Rose Brut	0,75 l	€ 129,00

Inhalt/Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel 6 = Phenylalaninquelle  
Allergene: a = Sulfite, b = Milch

# Weißwein



## **Pinot Bianco / Weißburgunder DOC**

Leuchtend, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Elegantes, blumig-mineralisches Aroma kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Im Geschmack und Duft sehr ausgeprägt. Eleganter, ausgewogener Körper. Lebhaft frischer, mittellanger Nachgeschmack.

**Flasche 0,75 l - 34,50 €**

## **Roero Arneis DOCG „Anterisio“ - Cascina Chicco**

Strohgelb mit grünem Schimmer. Intensives und persistentes Bukett mit Noten von Aprikose, Apfel und dezente Anklängen von Kamille und Gewürzen. Am Gaumen würzig, gut strukturiert und harmonisch. Langer Abgang.

**Flasche 0,75 l - 32,50 €**



## **Gavi DOCG „Servaio“ - San Bartolomeo**

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feines Bukett nach reifen Früchten und Herbstblumen. Im Geschmack voll, sehr fruchtig mit einer feinen Säure. Perfekt ausgewogen. Angenehmer Abgang.

**Flasche 0,75 l - 29,50 €**

## **Valle del Tirso IGT „Terresinis“ - Cantina della Vernaccia**

Leuchtend strohgelbe Farbe. Raffiniertes Bukett mit dezente Frucht- und Holznoten. Mittlerer Körper und trocken. Am Gaumen weich und warm. Persistenter Nachhall.

**Flasche 0,75 l - 29,50 €**



## **Falanghina del Sannio DOP „Svelato“ - Terre Stregate**

Der grünliche Schimmer in seiner Farbgebung unterscheidet ihn von anderen Weinen, der markante Säuregehalt verleiht ihm außerdem eine angenehme Frische. Ausladende Fruchtnoten bestimmen seinen feinen Duft, Apfel und Banane stechen besonders hervor und werden begleitet vom blumigen Duft des Veilchens.

**Flasche 0,75 l - 29,50 €**

## **Vernaccia di San Gimignano DOCG „I Macchioni“ - Casa alle Vacche**

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.

**Flasche 0,75 l - 29,50 €**



## **Lugana DOC „Pievecroce“ - Costaripa**

Strohgelb mit hellen grünlich bis gelben Reflexen. Aromatisches Bukett mit dezente Noten von reifen Äpfeln und Birnen. Exzellente Struktur, wohlschmeckend, frisch und persistent im Nachhall. Besonders bei diesem Wein; er hat maximal 3% Restzucker und ist angenehm trocken

**Flasche 0,75 l - 34,50 €**

# Weißwein



## **Pecorino DOC - Marramiero**

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.

**Flasche 0,75 l - 39,50 €**

## **Fiano di Avellino DOCG „Radici“ - Mastroberardino**

Strohgelbe Farbe. Breitgefächertes Bukett mit Noten von Birne, Ananas, Akazie, geröstete Haselnuss, Honig und Weißdorn. Gut eingebundene Säure und dennoch von großer Weichheit. Im Mund finden sich die Aromen des Buketts wieder.

**Flasche 0,75 l - 39,50 €**



## **Trebbiano d'Abruzzo DOC „Altare“ - Marramiero**

Leuchtende gelbe Farbe. Breitgefächertes und intensives Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen wohl schmeckend, ausbalanciert mit sehr guter Struktur und Persistenz.

**Flasche 0,75 l - 45,00 €**

## **Langhe DOC Azienda Agricola Albino Rocca**

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Trocken, weich, frisch, wohlschmeckend und ausgeglichen. Intensives Bouquet mit Düften nach gelben Blumen, angenehm im Abgang.

**Flasche 0,75 l - 49,50 €**



## **Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva „Crocus“ - Casa alle Vacche**

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, die mit der Alterung goldfarbenen werden. Üppiges, feines, fruchtiges und langlebiges Bukett. Am Gaumen trocken, voll, samtig mit Aromen von reifer Frucht, Vanille und Mandel.

**Flasche 0,75 l - 39,50 €**

## **Pinot Grigio / Grauburgunder DOC Collio „Jesera“ - Venica & Venica**

Strohgelb. Intensives Bukett mit blumigen Noten (Akazienblüte). Am Gaumen voll, trocken, weich, ausbalanciert mit gut eingebundener Säure. Langer Nachhall.

**Flasche 0,75 l - 49,50 €**



## **Chardonnay IGP - Jermann**

Der Wein hat eine strohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichem Glanz, eine intensive, fruchtige Duftnote (wenn er jung ist Banane, golden und reif), leicht aromatisch. Hervorragende Persistenz. Dieser Wein unterstreicht das natürliche Aroma der Weinrebe deutlich wahrnehmbar.

**Flasche 0,75 l - 49,50 €**

# Weißwein



## **Sauvignon Collio DOC - Sturm**

Temperamentvoll, pikant, balsamisch. Goldgelbe Farbe. An der Nase reicht das Bouquet von tropischer Frucht und Hollunderblüten, über Zitrusfrüchte bis zu Salbei und Tomatengrün. Am Gaumen beeindruckt seine große Weichheit und gleichzeitig sein aromatischer Charakter.

**Flasche 0,75 l - 39,50 €**

## **Sauvignon DOC Collio „Ronco del Cerò“ - Venica & Venica**

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Pfirsich und Paprika. Am Gaumen aromatisch, zart, trocken, samtig, weich mit dezenter Mandelnote.

**Flasche 0,75 l - 49,50 €**



## **Chardonnay DOC „Löwengang“ - Alois Lageder**

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, begleitet von einer frischen, angenehmen Säure.

**Flasche 0,75 l - 89,00 €**

## **Isola dei Nuraghi IGT „Capichera“ - Tenuta di Capichera**

Leuchtendes Strohgelb mit hellen goldfarbenen Reflexen. Feines Bukett mit dezenten Noten von Orangenblüte, Weißdorn, Glyzinie, Rosmarin, Banane und gegen Ende mineralische Noten. Am Gaumen komplex, vollmundig mit einzigartiger Balance zwischen Geschmack und Aroma.

**Flasche 0,75 l - 79,50 €**



# Weißwein



## **Pinot Grigio / Grauburgunder Venezia DOC - Tenuta San Giorgio**

Strohgelb mit leuchtenden Reflexen. Komplexes Bukett mit fruchtigen Noten von Birne, Golden Delicious und Banane. Am Gaumen trocken, frisch, würzig und persistent. Gut strukturiert mit angenehmen Abgang.

**Glas - 7,50 €      Flasche 0,75 l - 19,50 €**



## **Chardonnay del Salento IGP „Sire“ - Mocavero**

Verlockend transparent schimmerndes Strohgelb; Eleganz und Finesse im ausladenden und nachhaltigen Bukett; herzhafter, runder und nuancenreicher Geschmack.

**Glas - 7,50 €      Flasche 0,75 l - 19,50 €**



## **Cattaratto IGT „7 Vigne“**

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.

**Glas - 7,50 €      Flasche 0,75 l - 19,50 €**



## **Verdicchio di Jesi DOC „Quota 311“ - Piersanti**

Strohgelb mit hellen grünlichen Reflexen. Dezent, frisches Bukett mit Noten von frischen Früchten. Der Geschmack ist ausbalanciert mit gut eingebundener Mandelnote.

**Glas - 7,50 €      Flasche 0,75 l - 21,50 €**



## **Garganega Veronese IGT „Bellidea“ - Le Batistelle**

Frisch & Fruchtig. Handverlesener Weisswein der Rebsorte „Garganega“.

**Glas - 7,50 €      Flasche 0,75 l - 21,50 €**



## **Trebbiano d'Abruzzo DOC „Dama“ - Marramiero**

Helles Strohgelb mit dezenten, grünlichen Reflexen. Frisch-blumiges Bukett mit fein-fruchtigen Noten. Trockener und frischer Geschmack. Helles Strohgelb mit dezenten, grünlichen Reflexen. Frisch-blumiges Bukett mit fein-fruchtigen Noten. Trockener und frischer Geschmack.

**Glas - 7,50 €      Flasche 0,75 l - 21,50 €**

# Roséwein



## **Valtènesi Charetto DOC „RosaMara“ - Costaripa**

Zartrosa. Einladendes, prachtvolles und dennoch sehr elegantes Bukett mit zarten Noten von Weißdorn, Amarenakirschen und Granatapfel. Seidige Textur, harmonisch, voll, persistent mit leichter Mandelnote im Finale.

**Flasche 0,75 l - 29,50 €**

# Rotwein



## **Nero d'Avola IGT - Ferreri**

Weinbereitung: Nach sanftem Reben und Keltern folgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Verkostungsnotizen: Intensives Rubinrot mit violetter Schimmer. Großzügiges Bukett mit Noten von Pflaume, Amarenakirsche, wilden Veilchen und süßen Gewürzen. Sehr gut strukturierter Körper mit weichen Tanninen. Im Nachhall dezente Anklänge von reifer Kirsche und roter Johannisbeere. Speiseempfehlung: Bandnudeln mit Pilzen und Salsiccia. Qualitätsbezeichnung: IGP Terre Siciliane.

**Flasche 0,75 l - 29,50 €**

## **Cabernet Sauvignon IGT - Ferreri**

Weinbereitung: Nach sanftem Reben und Keltern folgt eine lange Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Verkostungsnotizen: Dunkles Rubinrot. Intensives Bukett mit Noten von Unterholz, Pfeffer, Farn, reifen Pflaumen und gemähtem Gras. Am Gaumen intensiv und reich an Struktur, mit einer guten Balance zwischen Weichheit und komplexen Tanninen. Speiseempfehlung: Lammkeule und Hammelfleisch.

**Flasche 0,75 l - 29,50 €**



## **Toscana IGT Rosso „Lagone“ - Aia Vecchia**

Intensives Dunkelrot. Frisches Bukett mit dezenten Noten von Waldbeeren, Holz und Vanille. Der Geschmack ist strukturiert und elegant von einzigartiger Weichheit und Persistenz im Zusammenspiel mit Gewürz- und Kirscharomen.

**Flasche 0,75 l - 35,50 €**

## **Dogliani DOCG „Briccolero“ - Chionetti Quinto & Figlio**

Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von kleinen, reifen, roten Früchten. Komplexe Struktur mit gut eingebundenen Tanninen. Persistentes Finale.

**Flasche 0,75 l - 37,50 €**



## **Primitivo Salento IGP „Santufili“ - Mocavero**

Bei der Vinifikation wird besonders aufmerksam auf die Temperaturkontrolle geachtet. Die Maischung dauert so lange, wie auch die alkoholische Gärung in Anspruch nimmt: Erst nach deren Abschluss wird der Wein von der Maische abgezogen. Nach dem Abpressen reift der Wein 7-8 Monate in Barriques und neuen Tonneaux, wobei er in regelmäßigen Abständen aufgerührt wird. Die Merkmale: Violett strahlendes, eindringliches Rot; Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre im intensiven Duft; ausgewogenes Tannin.

**Flasche 0,75 l - 45,50 €**

## **Rosso di Montalcino DOC - Casanova di Neri**

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von Maraskakirschen, Veilchen und roten Früchten. Am Gaumen von großer Eleganz mit jungem aber exzellentem Tannin. Lang, fein und persistent.

**Flasche 0,75 l - 49,00 €**



## **Barbera d'Asti DOCG „Montebruna“ - Braida Giacomo Bologna**

Leicht violetter Rubinrot. Sehr klarer Duft nach reifen Kirschen und kleinen roten Früchten. Am Gaumen vollmundig, harmonisch mit einem langen Nachgeschmack, der die geschmackliche Persistenz beibehält und mit Mandel abschließt. Exzellent, ausgewogen, duftend, sehr gut trinkbar.

**Flasche 0,75 l - 45,00 €**

# Rotwein



## **Chianti Classico DOCG „Brolio“ - Barone Ricasoli**

Intensives Rubinrot. Lebhafter Wein von großer Persönlichkeit. In der Nase üppig und konsistent mit Noten von Kirsche, Lakritze, Veilchen und reifer Brombeere. Im Mund sehr gut strukturiert, harmonisch und vielschichtig. Im Abgang Anklänge an reifen roten Früchten und Gewürzen.

**Flasche 0,75 l - 45,00 €**

## **Montepulciano d'Abruzzo DOC „Inferi“ - Marramiero**

Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives, sortentypisches Bukett mit Vanillenoten. Persistenter Geschmack, warm, körperreich und harmonisch. Vornehmer und charismatischer Wein.

**Flasche 0,75 l - 49,50 €**



## **Bolgheri DOC Superiore „SorUgo“ - Aia Vecchia**

Intensives Dunkelrot. Üppiges Bukett mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen. Lang, tief, komplex und vollmundig mit mineralischen Noten. Sehr gute Struktur und Konzentration.

**Flasche 0,75 l - 65,00 €**

## **Amarone della Valpolicella Classico DOC „Reius“ - Sartori**

Dunkelrot mit granatroten Reflexen. Ätherisches und einnehmendes Bukett mit Noten von Gewürzen und getrockneten Früchten. Am Gaumen voll mit sehr guter Struktur. Langes Finale.

**Flasche 0,75 l - 73,00 €**



## **Carmignano DOCG Riserva „Piaggia“ - Piaggia**

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.

**Flasche 0,75 l - 89,00 €**

## **Toscana IGT Rosso „Poggio de' Colli“ - Piaggia**

Intensives und dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Frisches Bukett mit Noten von Himbeere, Brombeere, orientalische Gewürze, Kaffee und Lakritze. Am Gaumen elegant, seidige Tannine. Im Abgang weich und rein.

**Flasche 0,75 l - 89,00 €**



## **Barbera d'Asti DOCG „Bricco dell'Uccellone“ - Braida Giacomo Bologna**

Sehr intensives Rubinrot mit Granatschimmer. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Vorherrschend sind die Noten nach rotem Obst und kleinen Früchten; im Hintergrund einige Pfefferminzgewürze, Vanille und Lakritze. Trockener, großzügiger Geschmack mit gutem Körper und einer bemerkenswerten Struktur, eine perfekte Verbindung der Eigenschaften von Weinrebe und dem Beitrag des Holzes zu einem Ganzen von großer Weichheit und Klasse, sehr lange anhaltendes Aroma.

**Flasche 0,75 l - 95,00 €**

# Rotwein



## **Barbaresco DOCG „Ronchi“ - Albino Rocca**

Kräftiges Rubinrot, intensives fruchtiges Bukett mit angenehmen Anklängen nach Süßholz und Veilchen und reifen Obst. Im Gaumen warm mit angenehmen Röstaromen, weiche Tannine und spürbare Struktur.

**Flasche 0,75 l - 98,00 €**

## **Barolo DOCG - Gianfranco Alessandria**

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Frisches Bukett. Am Gaumen schöne Finesse mit Aromen von reifen Früchten mit einer Note von Lakritze. Weich und ausgeglichen mit gut dosierten Tanninen.

**Flasche 0,75 l - 85,00 €**



## **Brunello di Montalcino DOCG - Casanova di Neri**

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives Bukett mit Noten von Maraskakirsche, Veilchen und reifen roten Beeren. Im Mund sehr elegant mit gut eingebundenen Tanninen. Langlebig und von einzigartiger Klasse.

**Flasche 0,75 l - 95,50 €**

## **Barolo DOCG „San Giovanni“ - Gianfranco Alessandria**

Lebendiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives, fruchtiges Bukett. Am Gaumen angenehme Frische nach Hagebutten und roten Früchten. Delikat und elegant mit rund eingebundenen Tanninen.

**Flasche 0,75 l - 119,50 €**



## **Tignanello Toscana IGT - Tenuta Tignanello - Antinori**

In der Farbe intensiv rubinrot. An der Nase starke rebsortentypische Expressivität, mit reichen Noten roter Frucht, Himbeere und Lakritz. Am Gaumen trotz seiner Jugend bereits harmonisch, fein, mit geschmeidigen Tanninen, guter Säure, Würzigkeit und Mineralnoten, die ihm ein langes und nachhaltiges Finale verleihen.

**Flasche 0,75 l - 169,00 €**



# Rotwein



## **Chianti Colli Senesi DOCG - Casa alle Vacche**

Rubinrot mit intensivem purpurfarbenem Schimmer. Üppiges, weiniges und fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere. Am Gaumen harmonisch, trocken, leicht tanninhaltig, mit der Zeit samtig und weich.

**Glas - 8,50 €      Flasche 0,75 l - 21,50 €**

## **Negroamaro del Salento IGP „Curtirussi“ - Mocavero**

Intensives Dunkelrot mit dezenten, violettfarbenen Reflexen. Ausbalanciertes Tanningerüst mit Gewürznoten; im Mund harmonisch und reichhaltig.

**Glas - 7,50 €      Flasche 0,75 l - 21,50 €**



## **Nero d'Avola IGT „7 Vigne“ - Ferreri**

Rubinrote Farbe. Reiches Bukett nach Waldfrüchten und roten Beeren mit Vanillenote. Vollmundig, kompakt, reichhaltig, mit delikaten Fruchtaromen. Lang anhaltendes Finale.

**Glas - 7,50 €      Flasche 0,75 l - 21,50 €**

## **Barbera d'Alba DOC - Gianni Gagliardo**

Dunkles Rubinrot. Bouquet von Früchten, Himbeermarmelade und Heu. Die richtige Frische am Gaumen und gute Länge.

**Glas - 9,50 €      Flasche 0,75 l - 25,50 €**



## **Primitivo Salento IGP - Mocavero**

Um den charakteristischen Merkmalen der uralten Rebsorte zu vollem Ausdruck zu verhelfen, ist gerade bei der Vinifikation besondere Sorgfalt geboten. So wird während der Maischung regelmäßig Luft zugeführt und die Temperatur akribisch überwacht. Der zu guter Letzt von den Schalen getrennte Most beendet die Gärung in Edelstahlbehältern.

**Glas - 9,50 €      Flasche 0,75 l - 25,50 €**

## **Morellino di Scansano DOCG - Aia Vecchia**

Rubinrote Farbe. In der Nase frisch und fruchtig. Am Gaumen gut strukturiert mit runden, weichen Tanninen. Der fruchtige Geschmack breitet sich mit frischen und persistenten Aromen aus.

**Glas - 9,50 €      Flasche 0,75 l - 25,50 €**

