

# Modesto's

Tradizionale Italiano

## PROSECCO & BRUT 0,75



Prosecco

- Cant. Case Bianche

€ 23,50



Brut Franciacorta Rosè - Cant. Berlucchi

€ 45,00



Brut Alma Cuvé

- Cant. Bellavista

€ 69,00



Brut Prestige

- Cant. Ca' del Bosco

€ 69,00

## CHAMPAGNER 0,75



Champagner

- Cant. Moët Chandon

€ 79,50



Champagner

- Cant. Ruinart

€ 79,50



Champagner Rosé

- Cant. Ruinart

€ 99,00

# VINI BIANCHI 0,75

## Alto Adige:



Chardonnay doc – Cant. Alois Lageder

€ 28,50

*Ein sehr persönlicher, fruchtiger Wein mit elegantem Bukett, der mit einem zart-bitteren Unterton uns mit seiner leichten Säure ideal fettarme Vorspeisen und Fischgerichte begleitet.*

## Lombardia:



Lugana doc – Cant. Ca dei Frati

€ 33,00

*Helle Früchte, Blüten und ein Hauch von Feuerstein in der Nase, wie am Gaumen. Vollmundig, köstliche Frucht, cremig, sehr weich, feinst strukturiert durch die mineralische Säure, sehr harmonisch, äußerst elegant und mit einer auffälligen Länge im Abgang.*



Lugana doc – Cant. Bulgarini

€ 28,50

*Strohgelbe Farbe mit brillanten Goldreflexen. Fruchtiges Bukett mit Aprikosen,- und Pfirsich-Noten. Gute Struktur. Im Geschmack weich und lange anhaltend. Passend zu Fischgerichten, Vorspeisen und ersten Gängen und zu hellem Fleisch. Passt hervorragend auch als Aperitif.*



Curtefranca Bianco doc – Cant. Ca' del Bosco

€ 37,00

*Helle Früchte, Blüten mit einer angenehmen Frische in der Nase, wie am Gaumen. Ein lebendiges, fruchtiges und sehr komplexes Cuvee aus Pinot blanc und Chardonnay mit feinstem Holz perfekt unterlegt.*

## Piemonte:



Gavi docg – Cant. Michele Chiarlo

€ 24,50

*Strohgelb, mit grünlich schimmernden Reflexen präsentiert sich dieser reinsortige Cortese. Aus dem Glas steigt ein delikates Bouquet mit Noten von Lindenblüten, Zitrusfrüchten und Mineralien. Am Gaumen mit saftiger Frucht und frischer Säure.*



Arneis Occhiotti docg – Cant. Abbona

€ 27,50

*Der Name stammt aus dem piemontesischen Dialekt und bedeutet soviel wie "launisch", eben wie diese typische Rebsorte des Roero ist. Er ist ein Wein von strohgelber bis grünlichen Farbe, mit dem Duft wilder Blumen, trockenem Geschmack und mandelartigem Abgang. Er ist ein charaktvoller Weißwein, ideal als Aperitif und zu Vorspeisen.*

## Piemonte:



Chardonnay Ataj doc – Cant. Cascina Castlet

€ 23,50

*Wunderschöne, strohgelbe Farbe mit kaum wahrnehmbarem grünlichem Schimmer. Kräftiger, intensiver Duft, fruchtig und blumig, sehr angenehm und lang anhaltend. Trocken, gut strukturiert und angenehm säuerlich. Delikat und elegant.*

## Friuli:



Sauvignon igt – Cant. Jermann

€ 38,50

*Eine Kombination aus Ananas dazu Akzente von Stachelbeeren. Im Mund frisch und saftig, aber viel weicher und runder als man es von einem Sauvignon gewohnt ist. Eine typische Balance die immer wieder in den Jermann Weine anzutreffen ist.*



Pinot Grigio igt – Cant. Jermann

€ 38,50

*Zeigt sich in hellem Strohgelb mit leicht kupfernen Nuancen; im Duft ist er intensiv, sehr fruchtbetont und nachhaltig; am Gaumen ist er trocken, weich, von vollem Körper und überaus harmonisch. Man genießt ihn am besten zu Fischsuppe, gegrilltem Fisch sowie Gerichten mit Champignons oder Steinpilzen.*



Sauvignon igp – Cant. Tunella

€ 27,50

*Der Wein zeichnet sich durch einen sehr intensiven und beständigen Duft und eine für ihn typische Vielfalt in der Nase aus. Es herrschen intensive und feine Duftnoten mit typisch pflanzlichen Aromen wie Salbei und Tomatenblatt vor, die sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen von Honigmelone und gelbem Paprika vermischen.*

## Toscana:



Vernaccia di San Gimignano doc – Cant. Casa alle Vacche

€ 23,50

*Der Wein ist zartgelb mit grünlichen Reflexen, mit nach längerer Lagerung zu goldgelb tendierend. Sein Geruch ist intensiv, elegant und fruchtig. Mit einem trockenen, vollen Geschmack und Noten von reifen Früchten, und Pfirsichernen. Vorzüglich zu Meeresantipasti, halbgereitem Käse, Krebstieren, gebackenem Fisch.*

## Abruzzo:



Pecorino BIO doc – Cant. Jasci e Marchesani

€ 24,50

*Dieser Weisswein aus der Rebsorte Pecorino hat nichts mit dem bei uns bekannten Schafskäse zu tun. Sehr seltene autochthone Rebsorte dieser Region. Der Wein lagert 6 Monate in grossen Eichenfässern. Ein sehr fruchtiger und kräftiger Weisswein mit goldener Farbe und langem Abgang.*

## Sicilia:



### Lighea igp – Cant. Donnafugata

€ 27,50

Die trocken ausgebaute Zibibbo-Version präsentiert sich als aromatischer Weißwein mit einer mediterranen Seele, in strahlendem Strohgelb mit grünlichen Reflexen; das mit Noten von Trauben, Birnen und Melonen bestückte fruchtige Bouquet steigert sich zum Crescendo mit florealen, mandeltönigen und Rosmarinakzenten. Am Gaumen unwiderstehlich verführerisch, mit sortentypischen fleischigen Facetten.

## Sardegna:



### Vermentino Costamolino doc – Cant. Argiolas

€ 23,50

Serdiana (Sardinien) mit leichten grünlichen Reflex. Cremiger, ungemein duftiger Weißer. Ein Traum ist das feinblumige Bouquet mit einem Hauch von Zitrusblüte und zarter Mandelnote. Dieser brillante Wein ist wild und mild zugleich. Süße und Säure sind wunderbar ausgewogen, der Abgang herrlich weich.



### Vermentino Is doc – Cant. Argiolas

€ 27,50

Lebendige Frische, voller Körper, ausgewogene Säure, delikater und fein außergewöhnliche Struktur und Präsenz der charakteristischen Aromen. Schön tiefes Strohgelb bis Gold mit grünlichen Reflexen. Wir empfehlen den IS zu allen Fisch und Krustentiergerichten, aber auch mit hellem Fleisch harmonisiert er sehr gut. Nicht zuletzt ist er auch nur für sich ein Genuß.

## VINO ROSÈ 0,75



### Castletrosè doc - Cantina Cascina Castlet

€ 24,00

Rosafarbig bis hin zu hellem Kirschrot, mit leicht violetter Schimmer. Frischer, angenehmer Duft mit floralen und fruchtigen Einschlägen, mit zarten Himbeer-, Erdbeer- und Johannisbeernoten. Trocken, gut strukturiert, delikater und elegant, veredelt durch langes Anhalten der Aromen.



### Rosa dei Frati doc - Cantina Ca' dei Frati

€ 33,00

Im Glas präsentiert sich der Wein zart lachsfarben; in der Nase besitzt er leicht florale Noten mit Waldfruchtaromen und Nuancen von grünem Apfel. Am Gaumen ist der Rosa dei Frati ein sehr frischer, saftiger Wein mit einer zarten Frucht und einer gefälligen, schön eingebundenen Säure. Im Finale ist er knackig und nicht zu langanhaltend.

# VINI ROSSI 0,75

## Piemonte:



### Barbera d'Asti doc – Cant. Cascina Castlet

€ 22,50

*Die intensive, rubinrot leuchtende Farbe bezeugt die Frische des Weines. Intensiv anhaltender Duft, angenehm fruchtig, die an Blumen und frische Früchte erinnern. Trocken, harmonisch, würzig und ausgeglichen im Geschmack.*



### Bricco dell'Uccellone doc – Cant. Braida

€ 89,00

*Mit unermüdlicher Hingabe erfüllt die Familie Bologna das Vermächtnis Giacomo Bolognas, der zu Recht als Vater des modernen Barbera d'Asti bezeichnet wird. Das historische Schmuckstück des Hauses ist der Bricco dell'Uccellone: Dicht und komplex das Bouquet, tanninig und nachhaltig im Geschmack und von hervorragender Struktur.*

## Lombardia:



### Ronchedone doc – Cant. Ca' dei Frati

€ 39,50

*Er besteht aus den Sorten Marzemino und Sangiovese, sowie einem kleinen Anteil von Cabernet, der 10% nicht übersteigt. Im Bouquet zeigt er den Duft von roten Früchten, Beerenkonfitüre, Gewürze und balsamischen Noten. Am Gaumen wirkt er saftig und frisch. Passend zu dunklem Fleisch, vor allem Schmorbraten, Wild sowie vollfetttem Käse.*



### Curtefranca Rosso doc – Cant. Ca' del Bosco

€ 37,00

*Dunkles Rubingranat, in der Nase ein einladender Brombeer- und Kirschduft mit süßem Gewürzanklang. Am Gaumen eine lebendige, kraftvolle Frucht und saftiges Tannin, bereits schön ausbalanciert.*

## Veneto:



### Ripasso Rocca Sveva doc – Cantina di Soave

€ 28,50

*Seinen persönlichen Charakter bekommt dieser Valpolicella durch den 'ripasso': Der junge Wein kommt im März für einige Tage zur frischen Trester des Amarone und erhält dadurch eine zweite Gärung. Das Resultat ist eine Konzentration an Geschmack und Aroma. Ein warmer, körperreicher und eleganter Wein mit Noten von roten Beeren. er besticht durch weich weiche Tannine, Komplexität und Dichte.*

## Veneto:



### Palazzo della Torre igt – Cant. Allegrini

€ 37,50

*Dieser Wein weist einen angenehmen Duft nach Waldbeeren und Nuancen von Rosinen auf. Er besitzt eine gute Struktur. Weich im Geschmack, kompakt, trocken und samtig, nach gekochten Früchten mit nachhaltigem Abgang und präsenten, kernigen Tanninen.*



### Amarone Rocca Sveva doc - Cantina di Soave

€ 69,00

*Vielschichtige Souplesse, im Mund warm umhüllend, seidig, geschmeidig, mit harmonisch koordinierten, samtigen Tanninen, angenehmes Finale non schöner Länge. Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensives fruchtbetontes Bouquet mit Anspielungen an Kirschen, Weichseln, Waldbeeren und exotische Früchte.*

## Toscana:



### Nipozzano igt – Cantina Frescobaldi

€ 35,50

*Er liegt rubinrot im Glas. In der Nase einladende dunkle Beerenfrucht und Sauerkirsche gepaart mit Aromen von Zuckerfäden, angenehme Anklänge an Flieder und Schokolade aus Modica. Würziger Touch nach Nelke und grünem Pfeffer.*



### Le Volte igt – Cant. Ornellaia

€ 40,50

*Die Nase präsentiert sich intensiv fruchtbetont, mit Noten von kleinen Waldbeeren und süßen Gewürzen. Der volle und dichte Gaumen besticht mit spürbarem, doch perfekt eingebundenem und weichem Tannin. Der lang anhaltende Abgang klingt mit fruchtigen Noten und schöner Lebhaftigkeit in einem Eindruck von großer Frische aus.*

## Abruzzo:



### Montepulciano Nerubè BIO doc – Cant. Jasci e Marchesani € 25,50

*Intensives Rubinrot. Körperreicher Wein mit Noten nach Früchten und Schokolade. Typischer Duft, fruchtig und würzig. Ein wunderbarer Wein des Familienunternehmens Jasci & Marchesani, der 12 Monate im Holzfass gereift ist. Empfehlenswert zu Gebratenem, Käse und allen Fleischgerichten.*

## Puglia:



### Primitivo Elegia doc – Produttori Vini Manduria

€ 39,50

*Tiefes Rubinrot mit intensiven granatroten Reflexen. Dieser Wein überzeugt mit seinem intensiven und komplexen Bouquet mit Noten von reifen Waldfrüchten, Pflaumen und einer würzigen Vanillenote. Im Geschmack ist er trocken, warm, weich, tanninhaltig, beständig und wird durch einen Hauch einer gerösteten Note abgerundet.*



## Rosso Vigna Pedale doc – Torrevento

€ 28,50

*Der Castel del Monte ist wirklich einer der besten Weine Apuliens. Er hat einen eleganten, großzügigen und ausgeglichenen Charakter, einen weinigen, nachhaltigen Duft, einen trockenen, warmen und einen überaus angenehmen, bitteren Abgang, ohne irgendwelche Rauheiten. Seine Stammutter ist natürlich die Nero di Troia Rebe. Diese Trauben findet man in alten Rebpfanzungen in einem Gebiet, das sich besonders für den Anbau von Rotweingewächsen eignet.*

## Sicilia:



## Sedara igt – Cant. Donnafugata

€ 24,50

*Rubinrot mit lebhaften granatfarbenen Reflexen. Im intensiven olfaktorischen Ansatz Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralische Noten. Das ausgewogene, von roten Früchten geprägte Geschmacksbild beeindruckt am Gaumen mit Brombeer- und Weichselönen und klingt in einem Finale von guter Länge aus.*



## Syrah vdt – Cant. Planeta

€ 65,00

*Intensiv rubinrot mit violetten Reflexen. Variantenreicher und interessanter Duft. Gewürznoten verschmelzen mit Konfitüre von roten Früchten, Anklänge an Heidelbeeren und Brombeeren, Minzschokolade, schwarzen Pfeffer und Zimt Gaumen umfassender Gaumen, der keine Leere im Mund hinterlässt. Reichhaltig und weich, mit glatten Tanninen. Ein ausdrucksstarker, sonnengetränkter Syrah.*

## Sardegna:



## Cannonau Costera doc – Cant. Argiolas

€ 28,50

*Ein Bouquet mit viel frischen Fruchtnoten. Zu den roten Früchten gesellen sich noch etwas Schokolade und Kräuter. Somit ein modernes, offenes Bouquet, das am Gaumen mit der klassischen, weichen Struktur des Cannonau kombiniert wird. Mit seiner Länge und seiner kompakten Frucht ein schöner Begleiter zu würzigen Käse oder auch zu gut gewürzten Fleischgerichten.*



## Besonderheiten 0,75



### Brunello Ugolforte docg – Cant. San Giorgio

€ 75,00

*Leuchtende, granatrote Farbe mit leicht orangenen Reflexen. Breitgefächertes, komplexes Bouquet, mit Noten von Kirsche, Pflaume, Minze und süßem Tabak. Von großer Struktur, harmonisch, seidig und leicht trocken. Der Abgang ist eindrücklich langanhaltend und angenehm fruchtig.*



### Luce igt – Cant. Luce della Vita

€ 175,00

*Der Wein präsentiert er sich in einem intensiven Purpurrot. Der Nase erschließen sich Aromen nach roten Früchten wie Pflaume und Brombeere, gefolgt von balsamischen Noten und Vanillearomen, zum Abschluss Schmelzschokolade, Tabak, Graphit und Lakritz. Im Mund warm, weich, intensiv und ausgewogen, elegant.*



### Tignanello igt – Cant. Antinori

€ 175,00

*Duftige Noten reifer roter Frucht und Gewürze entfalten sich gut ausgewogen an der Nase. Am Gaumen ist er reich, voll und rund, auf angenehme Weise dicht verhüllt er nicht seine unnachahmliche, ihm eigene Eleganz und seine Komplexität. Es ist ein kräftiger aber feiner und sehr angenehm zu trinkender Wein, mit einem guten Abgang und einem dichten Finale von Schokolade und Zitrusfrüchten.*



### Sassicaia igt – Cant. San Guido

€ 249,00

*Mit einer äußerst dunklen Farbe zeigt sich dieser Wein schon mit den ersten Tropfen im Glas. Er besitzt einen komplexen Duft mit Noten von Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen zeigt er seine fruchtbetonte und konzentrierte Struktur. Wie bei allen großen Weinen zeigt auch der Sassicaia seine ganze Größe erst nach ein paar Jahren.*



### Barolo Tebavio docg – Cant. L'Illuminata

€59,50

*Leuchtend granatrote Farbe mit leichter, orangener Reflektion. Breitgefächertes Bouquet und große Komplexität, mit Noten von Veilchen und einem zarten Hauch von Zimt, Gewürznelke, Vanille und Kirsche. Im Gaumen ist er reichhaltig, harmonisch und leicht trocken, fließt langsam aber sanft, raumfüllend wie schwerer Blumenduft.*



### Ornellaia igt – Tenute dell'Ornellaia

€ 259,00

*Vollreife Frucht mit großer Frische und Anklängen von schwarzer Beerenfrucht, Gewürzen und balsamischen Noten. Am Gaumen besticht er mit einer besonders samtigen und geschmeidigen Tanninstruktur; intensive fruchtige und würzige Noten. Ausgezeichnete Fülle und herrliche Dichte, doch am meisten prägt ihn der Eindruck großer Harmonie, der im Abgang in einem langen, fruchtigen und angenehm balsamischen Finale mit deutlich spürbarem Tannin gipfelt.*



## Sperss doc – Angelo Gaja

€ 299,00

*Der Sperss offenbart das herausragende Terroir der Langhe. Sehr dichtes und komplexes Gewächs. Die Lage Sperss ist seit 1961 bei Gaja, seit 1988 wird der Wein als Einzellage abgefüllt. Sperss heißt auf piemontesisch "Sehnsucht". Ein Paradieswein von Gaja.*



## Barolo Dagromis docg– Angelo Gaja

€ 99,00

*Der Barolo Dagromis besitzt einen Duft nach kleinen roten Waldbeeren mit intensiven floralen Noten. Am Gaumen entwickelt er eine fest und weiche Struktur.*



## Barbaresco docg - Pio Cesare

€ 99,00

*Ein sehr klassischer Barbaresco, elegant mit reifer, würziger Frucht, sehr komplex mit großer Tiefe. Die reifen, milden Tannine geben dem Wein Finesse und einen milden Charakter. Er hat gleichzeitig viel Kraft und eine opulente Frucht.*



## Sossò doc – Livio Felluga

€ 89,00

*Sehr intensives Rubinrot, fast undurchsichtig. Dieser Wein besticht durch seinen reichen, eleganten Facetten und leichten süßen Noten. Sein strukturierter und eleganter Geschmack hat Anklänge von Kirschen, Pistazien und süßen Gewürzen.*



## Mormoreto igt – Marchesi di Frescobaldi

€ 99,00

*Der Mormoreto zeigt sich rubinrot mit violetten Reflexen am Rand. Seine Aromen erinnern an Heidelbeere und Sauerkirsche, gefolgt von Iod, Chinarinde und balsamischem Eukalyptus und Minze. Am Schluss ein Hauch Kardamom. Am Gaumen deutliche Tanninmasse, dicht und fast undurchdringlich. Seidig-samtig mit opulentem Körper und beeindruckender Länge, im Nachhall Iod und balsamischen Tönen im Hintergrund.*



## Barrile Isola Nuraghi igt – Contini

€ 59,00

*Intensives Rubinrot, mit granaten Nuancen. Sehr eleganter und komplexer Duft, balsamisch und erlesen würzig; intensiv mit bestimmter Weinigkeit und Waldbeeren. Mit einer eleganten Stärke und Weichheit. Mit seinen Waldbeernoten und seinem süßen würzigen Holzton überzeugt dieser Wein vollkommen.*

Alle unsere Weine sind italienische Qualitätsweine und enthalten Sulfite

## GRAPPE

<b>Grappa Brunello</b>	<b>Castelgiocondo</b>	<b>2cl</b>	<b>7,50 €</b>
aus feinsten Trester der Brunello Weine, klare delikate Frucht, elegant, ausgewogen, trocken			
<b>Grappa Barolo</b>	<b>Gigi Rosso</b>	<b>2cl</b>	<b>7,50 €</b>
leicht gepresste Trester der Nebbiolo Traube, angenehm, sehr weich			
<b>Grappa Luce</b>	<b>Luce</b>	<b>2cl</b>	<b>7,50 €</b>
verführerisches Bouquet v. Früchten u. Gewürzen, geschmeidig, große Raffinesse u. Aromenvielfalt			
<b>Grappa Prime Uve bianca</b>	<b>Maschio</b>	<b>2cl</b>	<b>6,00 €</b>
fein, fruchtig, blumig, aromatische Frische, weich; reiner und leichter Geschmack			
<b>Grappa Prime Uve riserva</b>	<b>Maschio</b>	<b>2cl</b>	<b>6,00 €</b>
eleganter Geschmack, reichhaltiges und delikates Bouquet; vollmundiger, angenehmer Geschmack			
<b>Grappa Prosecco</b>	<b>da Ponte</b>	<b>2cl</b>	<b>6,50 €</b>
aus dem Trester der Prosecco Trauben, Vanilleduft, feiner Charakter; harmonisch, weich, fruchtig			
<b>Grappa Merlot</b>	<b>Nonino</b>	<b>2cl</b>	<b>6,50 €</b>
weich u. rund, Duft nach Rosen u. Kirschkernen, Bouquet erinnert an das Abkeltern der Maische			
<b>Grappa Sassicaia</b>	<b>Jacopo Poli</b>	<b>2cl</b>	<b>10,50 €</b>
Würzig, ein Touch Süße; er besticht mit Eleganz und Wärme, leicht holzig, frisch und fruchtig			
<b>Grappa Roccanivo</b>	<b>Berta</b>	<b>2cl</b>	<b>12,50 €</b>
Komplex, weich, faszinierend; Sauerkirsche, Waldfrüchte, Schokolade u. Vanille sticht hervor			
<b>Grappa Bric del Gaian</b>	<b>Berta</b>	<b>2cl</b>	<b>12,50 €</b>
Komplex, weich, faszinierend, seidig ; Hölzer mit verschiedener Essenzen und Röstungsgrades			
<b>Grappa Sperss</b>	<b>Gaja</b>	<b>2cl</b>	<b>12,00 €</b>
Rund, langer Abgang; Aromen von reifen Früchten, Haselnuss und Rosinen			
<b>Grappa Ornellaia</b>	<b>Ornellaia</b>	<b>2cl</b>	<b>12,00 €</b>
Weichen Aromen, seidige Textur; ein Riserva von edlem Stil und einzigartiger Herkunft			
<b>Grappa Monpra</b>	<b>Berta</b>	<b>2cl</b>	<b>9,00 €</b>
Elegant, harmonisch und ausgeprägt; weicher Geschmack mit Spuren von Vanille und Kakao			
<b>Grappa Valdavi</b>	<b>Berta</b>	<b>2cl</b>	<b>9,00 €</b>
Weich mit starken und angenehm aromatischen Noten; elegant, ausgeprägt und harmonisch			
<b>Grappa Elisi</b>	<b>Berta</b>	<b>2cl</b>	<b>9,00 €</b>
Komplexen Geruch mit einem Hauch von Kakao und Kirsche; reich mit großer Persönlichkeit			
<b>Liquore al Cacao</b>	<b>AB Selezione</b>	<b>2cl</b>	<b>9,00 €</b>
Leidenschaftlich, leichte Noten von rosa Pfeffer u. Gewürznelke; warmes Finale			