



ARMONIZZAZIONE DI ACQUA & VINO

Vini bianchi freschi e fruttati:

Presentano caratteristiche sensoriali di immediata comprensione che si manifestano nel colore, nei profumi e nel sapore e che ricordano in genere la fragranza della frutta fresca. Questi vini si armonizzano con Aqua Panna.

Vini bianchi che sono stati sottoposti all' affinamento in barrique:

Gli aromi e i sapori sono più complessi per effetto del passaggio nel legno che li arricchisce. Si percepiscono sensazioni che ricordano la frutta matura, i fiori e qualche nota speziata. All' analisi gustativa si presentano morbidi e caldi di alcol. Questa tipologia di vino si armonizza perfettamente con Aqua Panna per le sue evidenti caratteristiche di morbidezza e leggerezza.

Vini rosati:

Si presentano con caratteristiche sensoriali diversissime che variano a seconda della tecnologia di produzione e, dunque, se sono giovani, freschi e leggeri, si armonizzano con Aqua Panna, se invece sono piuttosto alcolici e strutturati debbono essere accompagnati da S. Pellegrino.

Vini novelli rossi:

Questa tipologia di vino ha profumi fruttati. Il sapore è fresco, fragrante e poco astringente per la carenza di tannini e, per le sue sensazioni gustative, si armonizza perfettamente sia con S. Pellegrino che con Aqua Panna.

Vini rossi giovani:

Hanno intensi e fragranti profumi erbacei e di piccoli frutti rossi; in bocca presentano un'accentuata nota di acidità e tannicità oltre a una discreta persistenza gusto-olfattiva. Proprio per queste caratteristiche gustative si armonizzano molto bene con S. Pellegrino.

Vini rossi di medio corpo:

Appartengono a questa categoria i vini che hanno aromi secondari in evoluzione in cui si riconoscono la frutta matura, le spezie ed aromi vari. Questi vini sono molto apprezzati e gradevoli per il loro equilibrio gustativo e per questo si armonizzano perfettamente con S. Pellegrino.

Vini rossi corposi con lungo affinamento:

I vini di questa tipologia sono ricchi di personalità ed hanno un bouquet ampio e complesso; in bocca sono rotondi e morbidi anche se i tannini sono ancora un elemento ben percettibile al palato. I vini rossi invecchiati si armonizzano, proprio per la loro persistenza e ricchezza in tannini con S. Pellegrino.

Welches Wasser zu welchem Wein?

Weine haben ausgeprägte, individuelle Charaktere und variieren in ihren Geschmacks- und Geruchsbestandteilen stark voneinander. Eine Wassersorte hat dagegen konstante organoleptische Eigenschaften. Und so können sich Wein und Wasser am Gaumen abwechseln, ohne sich gegenseitig zu beeinflussen oder zu neutralisieren. Es gibt allerdings ein paar Ausnahmen. Zum Beispiel harmonisiert das weiche, ausgewogene und leichte Aqua Panna nur schlecht mit einem kräftigen, strukturierten, vollmundigen Wein, der den Geschmack des Wassers überwältigt. Das frische, salzhaltige und wohlriechende S. Pellegrino sollte hingegen nicht zu schwach strukturierten, leichten Weinen serviert werden.

Weine, die mit Aqua Panna harmonieren:

- Frische, fruchtige, duftende Weißweine
- Barrique ausgebaute, komplexe Weißweine
- Junge, frische, leichte Roséweine
- Würzige, spritzige, duftende Süßweine
- Jahrgangs-Schaumweise nach Champagnermethode
- Große Rotweine, die allein und nicht zur Mahlzeit getrunken werden

Weine, die mit S. Pellegrino harmonieren:

- Strukturierte Roséweine mit hohem Alkoholgehalt
- Junge, intensiv duftende Rotweine mit ausgeprägter Säure- und Gerbsäurenote
- Rotweine mit mittlerem Körper
- Vollmundige Rotweine mit langem Abgang und reichem Gerbsäuregehalt
- Vollmundige, strukturierte Weißweine langer Alterung
- Weißweine zum Aperitif

VINI BIANCHI SVIZZERI - SCHWEIZER WEISSWEINE

70/75cl

100	FECHY "LA COLOMBE"	La Côte		42.00
101	R. Paccot		35cl	22.00
102	CHARDONNAY DU PAYS DE VAUD Collection „Le vin vivant“ de Bernard Ravet Caves Uvavins, Morges	La Côte		49.00
104	DEZALEY L'ARBALETE J.&P. Testuz	Lavaux		53.00
106	AIGLE LES MURAILLES H. Badoux, Aigle	Chablais		51.00
109	PETITE ARVINE Michel Boven	Valais		51.00
110	FENDANT DE VENTHONE	Valais		48.00
111	Cave de la Pierre Jacques Clavien, vigneron-encaveur		35cl	25.00
112	FLÄSCHER RIESLING X SYLVANER Andrea Davaz, Fläsch	Graubünden		49.00
114	PINOT GRIGIO Vinificato in barrique Tenimento dell'Ör, Arzo	Mendrisiotto, Ticino	2007	55.00
115	BIANCO TICINESE Castello di Cantone, barrique Angelo Delea, Losone	Mendrisiotto, Ticino	2007	48.00
121	BIANCO ROVERE Merlot Bianco barrique Guido Brivio, Mendrisio	Mendrisiotto, Ticino	2008	58.00
122	IL SAUVIGNON Bianco del Ticino Angelo Delea, Losone	Gudo, Ticino		51.00
123	BUCANEVE Merlot Bianco del Ticino Cantina Giubiasco	Giubiasco, Ticino		44.00
124	BIANCO DI MERLOT P. Gauch, Sementina	Sementina, Ticino		45.00
125	PRELUDIO Merlot bianco Chiodi vini, Ascona	Sopraceneri, Ticino		45.00
126	MERLOT SINFONIA BIANCO Barrique Chiericati SA, Bellinzona	Sopraceneri, Ticino	2008	56.00

VINI BIANCHI ITALIANI - ITALIENISCHE WEISSWEINE

70/75cl

130	SOAVE CAPITEL FOSCARINO Anselmi	Veneto	2008	51.00
132	SAUVIGNON JERMANN Vinnaioli Jermann	Veneto	2008	52.00
133	PINOT GRIGIO Colli Orientali del Friuli Ronchi di Manzano	Friuli	2008	51.00
134	CHARDONNAY ALTO ADIGE (Barrique) Löwengang Lageder	Trentino	2006	68.00
135	FIANO DI AVELLINO Azienda Antica Hirpinia	Campania	2006	47.00
136	GAVI DI GAVI Morgassi Superiore	Piemonte	2008	47.00
137	YANIR MOSCATO PASSITO Moscato Passito di Pantelleria-Dessertwein (süss) Miceli Ignazio	Sicilia	2006 37cl	39.00

VINI BIANCHI FRANCESI - FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

150	CHABLIS	Bourgogne	2005	76.00
151	Vaillons 1er cru Domaine William Fèvre	37cl	2006/2007	39.00
152	MEURSAULT A.C. Charmes, 1er cru Domaine Prieur-Brunet	Bourgogne	2006	83.00
157	SANCERRE Domaine De Sarry Michel Brock	Loire	2007	56.00

VINI ROSATI - ROSEWEINE

170	MERLOT ROSATO PRIMA ROSA Angelo Delea, Losone	Locarnese, Ticino		44.00
171	RIA Merlot del Ticino rosato Chiodi vini, Ascona	Verscio, Ticino		44.00
175	OEIL DE PERDRIX Château d'Auvernier	Neuchâtel		48.00
178	CASTELLO DI AMA Rosato Toscana	Toscana		46.00

VINI ROSSI SVIZZERI - SCHWEIZER ROTWEINE

70/75cl

200	ROSSO TICINESE "VINO DELLA CASA" Tenimento dell'Ör, Arzo	Mendrisiotto, Ticino	2006	48.00
201	CABERNET FRANC , Barrique Castello di Cantone, Angelo Delea, Losone	Mendrisiotto, Ticino	2005	58.00
204	VIGNA D'ANTAN Guido Brivio, Mendrisio	Mendrisiotto, Ticino	2007	59.00
225	SOTTOBOSCO , Barrique Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret Tenimento dell'Ör, Arzo	Mendrisiotto, Ticino	2007	62.00
205	PIO DELLA ROCCA Adriano Kaufmann, Beride	Malcantone	2005	72.00
206	SASSI GROSSI Merlot, Gialdi, Mendrisio	Sopraceneri, Ticino	2006	72.00
207	ERNESTO RISERVA , Barrique Merlot, Cabernet Sauvignon Tenuta Bally, Breganzona	Sottoceneri, Ticino	2007	55.00
208	MONTAGNA MAGICA Daniel Huber, Monteggio	Malcantone	2005	92.00
209	MERLOT ENOTECA CONVENTO Chiericati SA, Bellinzona	Sopraceneri	2007	47.00
210	MERLOT ROSSO DI SERA , Barrique E. + F. Klausener, Purasca	Malcantone, Ticino	2006	64.00
211	MERLOT ROMPIDEE , Barrique Giovanni Caverzasio	Verscio, Ticino	2004	68.00
212	IRTI COLLI MERLOT SETTEMAGGIO Marcionetti, Monte Carasso	Sopraceneri	2008	48.00
213	MERLOT TRACCE DI SASSI Barrique Stucky	Sopraceneri	2006	68.00
214	MERLOT QUATTROMANI G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi, C. Tamborini	Ticino	2007	98.00
215	MERLOT SINFONIA Barrique Chiericati SA, Bellinzona	Sopraceneri	2007	62.00
216	MERLOT LAVERTEZZO Angelo Delea, Losone	Sopraceneri	2007	51.00
218	DÔLE DES MONTS	Valais		47.00
219	Robert Gilliard		35.5cl	25.00
222	FLÄSCHER PINOT NOIR URIS , Barrique Andrea Davaz, Fläsch	Graubünden	2007/2008	68.00

VINI ROSSI ITALIANI - ITALIENISCHE ROTWEINE

70/75cl

300	CHIANTI CLASSICO Castello di Monsanto	Toscana	2007	47.00
305	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Avignonesi	Toscana	2007	56.00
306	BRUNELLO DI MONTALCINO Tenute Silvio Nardi	Toscana	2002	69.00
313	BOLGHERI "ROSSO" (Cabernet Sauvignon, Merlot ,Sangiovese) Podere Grattamacco, Collemassari	Toscana	2007	54.00
314	TIGNANELLO Antinori	Toscana	2005	145.00
315	CABREO ROSSO IL BORGO IGT Tenuta Cabreo	Toscana	2004	68.00
316	SASSICAIA Tenuta San Guido, Bolgheri	Toscana	2004	208.00
320	BAROLO „TORTONIANO“	Piemonte	2004	72.00
321	Michele Chiarlo	37,5cl	2005	39.00
322	BARBERA D'ALBA MARIA GIOANA Fratelli Giacosa, Barrique	Piemonte	2005	53.00
324	DOLCETTO D'ALBA Vigna Mandorle, Elvio Cogno	Piemonte	2007	48.00
326	RIPASSO DELLA VALPOLICELLA Classico Superiore Tommasi Viticoltori	Veneto	2007	52.00
327	AMARONE CLASSICO SPERI S. Urbano	Veneto	2005	82.00
331	TERRE BRUNE (Barrique) Santadi	Sardegna	2005	76.00
332	NERO D'AVOLA IGT CRU Miceli Ignazio	Sicilia	2005	51.00
334	DUCA ENRICO Duca di Salaparuta	Sicilia	2003	85.00
335	SEGRETA ROSSO IGT Nero d'Avola/Merlot/Syrah Planeta	Sicilia	2008	46.00
336	PRIMITIVO DI MANDURIA Papale, Vigne & Vini	Puglia	2005	48.00

VINI ROSSI BORGOGNA - BURGUNDER ROTWEINE

70/75cl

403	MOULIN A VENT Domaine de la Tour du Bief Goerges Duboeuf	Beaujolais	2007	48.00
405	MERCUREY Château de Chamirey Dom. Marquis de Jouennes	Chalonnais	2004	62.00
411	ALOXE- CORTON Les Fournières, 1er cru Domaine Tollot-Beaut	Côte de Beaune	2004	89.00
412	ALOXE- CORTON Les Chaillots Domaine Latour	Côte de Beaune 37,5cl	2005	42.00
413	POMMARD Grand Clos des Epenots, 1er cru Domaine des Courcel	Côte de Beaune	2004	114.00
417	NUITS-ST-GEORGES Les Petits Plets, 1er cru Domaine de l'Arlot	Côte de Nuits	2007	73.00
418	ECHEZEAUX Grand cru Domaine de la Romanée-Conti	Côte de Nuits	1999	380.00

Die Domaine de la Romanée-Conti ist der mit Abstand legendärste Namen im Burgund und aus Frankreichs Kulturlandschaft ebensowenig wegzudenken wie der Louvre oder der Mont-St-Michel. Ihre Weine zeigen den Pinot Noir in Vollendung: mit unerreichter Raffinesse und einer überwältigenden Aromenvielfalt.

430	CHATEAUNEUF-DU-PAPE „Télégramme“ H. Brunier vigneron-récoltant, Bédarrides	Rhône	2006	64.00
-----	---	-------	------	-------

Bis ins 12. Jahrhundert lässt sich die Geschichte des Weinbaus an der Öffnung zum Rhônedelta zurückverfolgen. Der Name "Châteauneuf-du-Pape" stammt aus dem 14. Jahrhundert, als sieben Päpste ihren Sitz in Avignon hatten. Heute zählen die Weine zu den berühmtesten Frankreichs. Robert M. Parker, eine Kapazität der Weinliteratur, qualifizierte den Wein von Vieux Télégraphe im ersten Rang als "hervorragend". Das ist einerseits auf die ideale Lage, auf den steinigen Plateaux zurückzuführen, anderseits auf sorgfältigste und moderne Verarbeitung des Traubenguts mit grosszügigem Fassausbau. Dabei wird Wert gelegt auf Fruchtig- und Trinkbarkeit, auch bei jüngeren Jahrgängen, im Einklang mit der generösen, kräftigen und warmen Art, die dem Châteauneuf so eigen ist.

VINI ROSSI FRANCESI - FRANZÖSISCHE ROTWEINE

70/75cl

BORDEAUX

502	CHATEAU CANON-LA-GAFFELIERE Grand cru classé St-Emilion	St-Emilion	2001	152.00
510	CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 1er cru classé	Pauillac	1994	320.00
511	CHATEAU LATOUR 1er cru classé	Pauillac	1998	280.00
512	CHATEAU D'ARMAILHAC 5ème cru classé	Pauillac	2004	74.00
514	CHATEAU PEYREAU Grand cru, St-Emilion Comtes de Neipperg	Bordeaux	2006	51.00
516	CHATEAU PHELAN-SEGUR Cru bourgeois supérieur	St-Estèphe	2004	85.00

WIR EMPFEHLEN IHNEN WEINE AUS ALLER WELT

VINI BIANCHI – WEISSWEINE

70/75cl

700	BOCKENAU RIESLING (Trocken) Weingut Schäfer-Fröhlich, Deutschland	Nahe	2007/2008	49.00
701	WEISSBURGUNDER Heidi Schröck, Oesterreich	Neusiedlersee- Hügelland	2008	47.00
703	CHENIN BLANC Coriole Vineyards Australien	McLaren Vale	2007	46.00
706	CHARDONNAY Mc Manis Family, Vineyards, USA	Kalifornien	2006/2007	48.00

VINI ROSSI – ROTWEINE

710	TAYMENTE MALBEC Argentinien	Mendoza	2005	49.00
712	CABERNET SAUVIGNON Rockford Wines, Australien	Barossa Valley	2005	57.00
714	ENATE CRIANZA Enate viñedos del Alto Aragon, Spanien	Somontana	2003	46.00
715	VALLOBERA Rioja Crianza Javier San Pedro, Spanien	Rioja	2004	48.00
716	GARBINADA Sangenis i Vaqué, Spanien	Priorat	2004	49.00
717	PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA Tomas Postigo, Spanien	Ribera del Duero	2006	68.00
718	CABERNET SAUVIGNON Mc Manis Family Vineyards, USA	Kalifornien	2007	48.00
722	ZWEIGELT Weingut Gernot Heinrich, Oesterreich	Burgenland	2006	48.00
724	RESERVA CARMENERE Viña Santa Rita, Chile	Vale de Rapel	2007	47.00
725	APALTA FLORESTA Cabernet Sauvignon Viña Santa Rita, Chile	Colchagua Valley	2004	64.00

CASA BERNO WINE SELECTION

IM OFFENAUSSCHANK

Weiss/Rosé:

A	PRELUDIO Merlot bianco Chiodi vini Ascona	Sopraceneri	pro dl 75cl	6.50 45.00
B	CHARDONNAY Mc Manis Family Vineyards, USA	Kalifornien	pro dl 75cl	7.00 48.00
C	BIANCO TICINESE Castello di Cantone, barrique Chardonnay, Sémillon, Sauvignon Angelo Delea, Losone	Mendrisiotto	pro dl 75cl	7.00 48.00

Rosé:

D	RIA Merlot del Ticino rosato G. Caverzasio-Arnaboldi	Verscio	pro dl 75cl	6.50 44.00
---	---	---------	----------------	---------------

Rot:

E	MERLOT ENOTECA CONVENTO Chiericati SA, Bellinzona	Sopraceneri	pro dl 2 dl 3 dl 5 dl 75cl	6.80 13.60 20.40 34.00 47.00
F	MERLOT LAVERTEZZO Selektive Auswahl der besten Trauben Angelo Delea, Losone	Sopraceneri	pro dl 75cl	7.50 51.00
G	MERLOT SINFONIA „BARRIQUE“ Chiericati SA, Bellinzona	Sopraceneri	pro dl 75cl	9.00 62.00
H	CABERNET SAUVIGNON Mc Manis Family Vineyards, USA	Kalifornien	pro dl 75cl	7.00 48.00

SPUMANTE – SEKT

70/75cl

600	SERGIO MIONETTO Vino spumante Extra dry		48.00
	SERGIO MIONETTO PROSECCO	Glas 1dl	7.00
601	CHARME BRUT Spumante del Ticino Angelo Delea, Losone		46.00

CHAMPAGNE - CHAMPAGNER

	LAURENT-PERRIER BRUT	„Cüpli“ 10cl	13.00
610	LAURENT-PERRIER Brut		89.00
611	LAURENT-PERRIER Brut	37.5cl	46.00
612	MOËT & CHANDON DOM PÉRIGNON	2000	215.00
613	LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSE Brut		91.00
615	MOËT & CHANDON Brut		92.00

APERITIVI - APERITIFS	40g	Vol.%	
Martini rot oder weiss		15,7	7.00
Carpano Punt e Mes, Noilly Prat,		16	7.00
Campari, Rossi, Cynar, Apérol		11-23	7.00
Bitter San Pellegrino, Crodino (Analcolico)		-	5.00
Pernod, Pastis		40/45	7.00
Appenzeller, Averna		29/32	7.00
Porto Sandeman		19	7.00
Sherry Tio Pepe		17	7.00
Sherry medium		17	7.00
Wodka, Bacardi, Gordon's Dry Gin		40	9.00
Rum Negrita		40	7.00
Campari Orange			11.00

ACQUE VITI - SPIRITUOSEN	20g		
Grappa uva americana		45	6.00
Grappa Chardonnay		43	6.00
Grappa Moscato		43	6.00
Cuore di noce (Grappa-Nuss-Likör)		30	6.00
Pflümli, Williams		40/43	6.00
Steinhäger, Genever Bols		40	6.00
Kirsch		41	6.00
Marc de Bourgogne, Calvados		40	6.00
Underberg, Fernet Branca		44/42	6.00

COGNACS	20g		
Martell, Courvoisier		40	8.00
Rémy Martin		40	8.00

LIQUORI - LIKÖRE	20g		
Grand Marnier		40	7.50
Bénédictine		40	7.50
Cointreau		40	7.50

WHISKIES	40g		
Ballantine's		43	10.00
Johnnie Walker Red Label		43	10.00
Johnnie Walker Black Label		43	10.00
Canadian Club		40	13.00
John Haig, Dimple		43	13.00
Glenfiddich Pure Malt Whisky		43	16.00
Glenmorangie Single Malt Whisky			

ACQUE MINERALI - MINERALWASSER

		30cl	50cl	75cl
San Pellegrino			5.80	7.90
San Pellegrino Panna (ohne Kohlensäure)			5.80	7.90
		30cl	50cl	100cl
Valser classic		4.50		
Valser naturelle (ohne Kohlensäure)		4.50		
Evian				9.50
Fanta		4.50		9.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50		
Schweppes Tonic	20cl	4.50		
Gassosa Ticino (Citron)		4.50		
Rivella rot, blau/grün		4.50		
Coca Cola, Coca Cola Zero		4.50		
Apfelsaft		4.50		9.50
Apfelschorle		4.50		
Traubensaft rot	20cl	4.50		9.50

SUCCHI - SÄFTE

Diverse Fruchtsäfte	20cl	4.50		
Frischer Orangensaft gepresst	20cl	6.50		
Frischer Zitronensaft gepresst	20cl	6.50		

BIRRE - BIERE

Calanda Edelbräu	30cl	5.00		
Warsteiner	33cl	6.80		
Erdinger Weizenbier	50cl	8.20		
Clausthaler (alkoholfrei)	33cl	5.00		

CAFFE/TE - KAFFEE/TEE

		Tasse	Portion
Espresso		4.00	
Espresso doppio/doppelt		4.50	
Caffè/Kaffee		4.00	6.00
Caffè Hag/Kaffee Hag		4.00	6.00
Cappuccino		4.50	
Caffè con panna/ Kaffee mit Rahm		4.50	
Latte Macchiato		5.00	
Tè diversi/ Verschiedene Tee		4.00	6.00
Latte/Milch		3.20	5.80
Ovomaltine, Cioccolata/Schokolade		4.00	6.00
Cioccolata con panna/ Schokolade mit Rahm		4.50	
Grog	(40g Rum)	7.50	
Tè Rum/Tee Rum	(40g Rum)	7.50	
Irish Coffee		13.00	