

Spumante

CA' DI RAJO PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY *

🍷 100% GLERA

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Zarte und anhaltende Perlage. Das Bouquet erinnert an Akazienblüten von guter Intensität mit besonderen Noten von Apfel, Zitrone und Grapefruit. Gute Struktur, weich mit fruchtigen Noten; ausgewogen und vollmundig, am Gaumen angenehm und harmonisch.

Glas 0,1l:
€ 4,90

Flasche 0,75l:
€ 29,00



CA' DI RAJO MANZONI ROSA VINO SPUMANTE ROSATO MILLESIMATO EXTRA DRY *

🍷 KREUZUNG AUS TRAMINER UND TREBBIANO

Hellrosa Farbe. Feine und anhaltende Perlage. Zartes und elegantes Bouquet mit duftenden Noten von Waldbeeren, Zitrusfrüchten, getrockneter Rose und reifer Aprikose. Gute Struktur mit einer großen Harmonie zwischen Säure und Süße; pikant, trocken, samtig mit Aromen von wilden Beeren. Angenehmer Nachgeschmack.

Glas 0,1l:
€ 4,90

Flasche 0,75l:
€ 29,00



BERLUCCHI `61 FRANCIACORTA SATEN *

🍷 100% CHARDONNAY

Der Wein wird im Frühling nach der Ernte in Flaschen gefüllt und reift im Kontakt mit den Hefen für mindestens 24 Monate. Nach der Entthefung ruhen die Flaschen noch wenigstens weitere zwei Monate im Keller. Voller Geschmack mit einem Hauch von Blumen und gelben Früchten.

Glas 0,1l:
€ 7,90

Flasche 0,75l:
€ 47,00



BERLUCCHI `61 FRANCIACORTA ROSÉ *

🍷 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY

Schönes intensives Rosa. Weicher Schaum, samtig, feine und beständige Perlage. Elegante Noten von Waldbeeren und reifen Früchten, gut eingebunden in einen zarten Duft nach Hefe und Brotkruste. Am Gaumen fein und elegant, mit gutem Körper und ausgezeichneter Frische.

Glas 0,1l:
€ 7,90

Flasche 0,75l:
€ 47,00



L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Spumante

MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL *

🍷 PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY



Goldfarben schimmernd mit leicht grünlichen Highlights. Intensiv fruchtige Nase mit der spritzigen Intensität von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, frischen mineralischen Nuancen und eleganten Noten von Brioche, Getreide und frischen Nüssen. Generös und gleichzeitig subtil am Gaumen mit zarter Perlage und Aromen von weißfleischigen Früchten sowie lebendigen Noten von Zitrusfrüchten.

Flasche 0,75l:
€ 129,00

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL *

🍷 PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY



Strahlendes Rosé mit bernsteinfarbenen Reflexen. Lebhaftes, intensives Bouquet aus roten Früchten und Beeren mit Nuancen von Rose und einer leichten Pfeffernote. Ausdrucksstarker, fruchtiger Gaumen mit Aromen von Beeren und Pfirsich und einer subtilen Mentholnote.

Flasche 0,75l:
€ 129,00

RUINART RUINART BLANC DE BLANCS *

🍷 100% CHARDONNAY



Sehr schöne blassgoldene Farbe mit leichten Grünreflexen. Feine, aktive Perlage. Intensive Nase mit harmonischen und frischen Noten von frischen Früchten, insbesondere Zitrusfrüchten, fein und auch blumig. Geschmacksnoten von Nektarine, Zitrusfrüchten, weißen Blumen und Früchten wie Pfirsich. Ansprechender, erfrischend mineralischer Abgang.

Flasche 0,75l:
€ 159,00

RUINART RUINART ROSÉ *

🍷 45% CHARDONNAY, 55% PINOT NOIR



Zarte, granatrosa Farbe mit leicht orangenen Reflexen. Lebendige, leichte Perlage. Delikate und frische Nase mit Aromen von exotischen Früchten und kleinen roten Früchten und Beeren sowie Noten von Rose. Am Gaumen direkt und voll mit Aromen von frischen roten Früchten und einem belebenden Hauch von Minze und rosa Grapefruit.

Flasche 0,75l:
€ 169,00

L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Offene Weine



MABIS (VENETO)
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.
„UVAM“*

100% PINOT GRIGIO

Charakteristisch trockener Weißwein. Grünliche Farbe, elegant fruchtiger Duft, würziger, harmonischer Geschmack.

Glas 0,2l:
€ 6,50

Flasche 0,75l:
€ 21,00

96
Luca Maroni
PUNKTE



VITE COLTE (PIEMONT)
PIEMONTE SAUVIGNON D.O.C.
„TRA DONNE SOLE“*

SAUVIGNON

Intensives, komplexes, sehr elegantes Bouquet mit floralen Noten. Am Gaumen angenehm ausgewogen zwischen seidiger Sanftheit und dem richtigen Säuregehalt.

Glas 0,2l:
€ 6,50

Flasche 0,75l:
€ 21,00



BERLINER
WEIN TROPHY 2020:
GOLD



MABIS (VENETO)
MORENA BIANCA LUGANA D.O.C.*

TREBBIANO DI LUGANA

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bouquet mit feinen floralen und fruchtigen Noten. Der Geschmack ist frisch, mineralisch, strukturiert und ausgewogen.

Glas 0,2l:
€ 6,90

Flasche 0,75l:
€ 23,50



CANTINA DI VERONA (VENETO)
BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.*

CORVINA VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA

Aromatisch, fruchtig, schmackhaft. Saftiger, weicher Rosé.

Glas 0,2l:
€ 6,50

Flasche 0,75l:
€ 21,00



VITE COLTE (PIEMONT)
CAPRICCIO PIEMONTE ROSATO
D.O.C.*

BARBERA, PINOT NERO

Blassrosa Farbe. Intensiver Duft mit kräftigen Blüten- und Zitrusnoten. Im Geschmack elegant, frisch, seidig und von guter Länge, mit einem fruchtigen Abgang.

Glas 0,2l:
€ 6,90

Flasche 0,75l:
€ 23,50

L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Offene Weine



TRE MANI (APULIEN)
PRIMITIVO SALENTO I.G.P.
„VITTORIO“ *

100% PRIMITIVO

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Reiches, fruchtiges, anhaltendes Aroma, das an Pflaumen, schwarze Kirschen und Sauerkirschen erinnert, mit Noten von Vanille und Gewürzen. Am Gaumen voll und weich, seidige Tannine und fruchtige Noten ergeben einen langen und angenehmen Geschmack.

Glas 0,2l:
€ 6,90

Flasche 0,75l:
€ 23,50

95
Luca Maroni
PUNKTE



SENSI (TOSKANA)
CHIANTI D.O.C.G.
„DALCAMPO“ *

SANGIOVESE

Intensive rubinrote Farbe, guter Körper und ein lang anhaltendes Bouquet mit einem Hauch von Kirsche und Gewürzen. Ein weicher, frischer und ausgewogener Wein.

Glas 0,2l:
€ 6,90

Flasche 0,75l:
€ 23,50



CANTINE EUROPA (SIZILIEN)
NERO D'AVOLA D.O.C.
„EUGHENÈS“ *

100 % NERO D'AVOLA

Angenehmes und intensives Bouquet, sanfte Tannine und Aromen von Waldfrüchten, trocken und harmonisch.

Glas 0,2l:
€ 6,90

Flasche 0,75l:
€ 23,50

L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Flaschenweine



VILLA MEDORO (ABRUZZEN)

PECORINO I.G.T. *

100% PECORINO

Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Aromen von Pfirsich, Apfel, Zitrusfrüchten und Mandeln mit feinen Würznoten. Ein frischer und ausgewogener Wein mit mineralischen Untertönen.

Flasche 0,75l:
€ 23,00



CANTINE DI DOLIANOVA (SARDINIEN)
VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

„PRENDAS“ *

100% VERMENTINO

Helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Intensiv blumiger, frischer und fruchtiger Duft. Kräftiger und anhaltender Geschmack, angenehme Säure, mit charakteristisch zartherbem Abgang.

Flasche 0,75l:
€ 24,00



CÀ DEI FRATI (LOMBARDEI)

LUGANA D.O.C. „I FRATI“ *

100% TURBIANA

Ein Ausnahmewein vom südlichen Gardasee. Aromen von weißen Blüten. Frisch, spritzig, fein, elegant. Ein Muß für jeden Lugana-Fan!

Flasche 0,75l:
€ 32,00



CANTINA SANPAOLO (KAMPANIEN)

GRECO DI TUFO CLAUDIO QUARTA D.O.C.G. *

100% GRECO DI TUFO

Ein trockener und außergewöhnlich ausgewogener Wein. Allgegenwärtig sind Noten von großer Finesse, Eleganz und Ausdauer, mit fruchtigen Noten und einem ausgezeichneten Gleichgewicht zwischen Frische und Mineralität.

Flasche 0,75l:
€ 36,00

L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Flaschenweine



ST. MICHAEL-EPPAN (SÜDTIROL) SAUVIGNON ALTO ADIGE D.O.C. „SANCT VALENTIN“ *

100% SAUVIGNON

Gelbgrüne Farbe. Dichtes Bouquet von gelben Früchten, Stachelbeere, Holunderblüte und reife Johannisbeere. Knackige Säure, geschmeidiger Körper und elegante Fülle.

Flasche 0,75l:
€ 66,00



CANTINE DI DOLIANOVA (SARDINIEN) CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. „ROSADA“ *

100% CANNONAU

Hellrosa Farbe. Zarter und eleganter Duft mit Noten von Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen fein, fruchtig, aber gut strukturiert und anhaltend.

Flasche 0,75l:
€ 24,00



TENUTA MONTECCHIESI (TOSKANA) „MIRALÝ“ TOSCANA I.G.T. ROSÉ *

SANGIOVESE, SYRAH MIT EINEM HAUCH VON VERMENTINO

Blassrosa Farbe mit auffälligen Noten von frischen Beeren wie Walderdbeeren und roten Johannisbeeren. Am Gaumen entfalten sich Noten von Zitrusfrüchten und Grapefruits mit einem Hauch knackiger Säure und einer erdigen Mineralität, die sich zu einem langlebigen Abgang entwickeln. Insgesamt ist Miral ein eleganter und dennoch faszinierender Rosé.

Flasche 0,75l:
€ 25,50



CÀ DEI FRATI (LOMBARDEI) ROSA DEI FRATI D.O.C. *

GROPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA

Dieser hochwertige Rosé vom südlichen Ufer des Gardasees ist frisch, zart und energisch zugleich. In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch und pikant mit lebhafter Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten. Seine Süffigkeit lädt unbeschwert zum nächsten Glas ein.

Flasche 0,75l:
€ 32,00

L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Flaschenweine



ST. MICHAEL-EPPAN (SÜDTIROL) **LAGREIN DUNKEL ALTO ADIGE D.O.C. ***

100% LAGREIN

Schwarzrot. Fruchtiger Duft nach Kirschen, Veilchen und Brombeeren. Im Geschmack samtig, weich und würzig.

Flasche 0,75l:
€ 29,00



VITE COLTE (PIEMONTE) **APPASSIMENTO ROSSO PIEMONTE D.O.C., SPASSO“ ***

100% BARBERA

Die Trauben aus den besten Lagen der Barbera-Weinberge bleiben so lange an den Reben, bis sie leicht getrocknet sind. Das Resultat ist ein Wein mit herausragenden Düften und fruchtigen Aromen, unglaublich samtiger Struktur und einer delikaten Restsüße, die Charme und Komplexität verleiht.

Flasche 0,75l:
€ 25,00

97
Luca Maroni
PUNKTE



TRE MANI (APULIEN) **RIVALE BLACK EDITION PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. ***

100% PRIMITIVO

Undurchdringliches Granatrot. Breitgefächerte Düfte von reifen roten Früchten mit deutlichen Noten von Kirsche und Pflaume in Alkohol. Am Gaumen konzentriert mit Aromen von Marmelade, mit reicher und schöner Länge und ausgewogenen Tanninen.

Flasche 0,75l:
€ 29,00



DAL CERO (VENETO) **VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C. ***

CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

Reifes, sattes Rubinrot. In der Nase süße, saftige Früchte kombiniert mit sanften Gewürzen, gefolgt von zarten Noten von scharfen Gewürzen, die ein vollvolumiges, bezauberndes Ergebnis erzeugen, aromatisch komplex. Eine spritzige Säure unterstützt den Körper, so dass der Wein glatt und doch überraschend lebendig ist.

Flasche 0,75l:
€ 38,00

L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Flaschenweine



CÀ DEI FRATI (LOMBARDEI)

RONCHEDONE *

🍷 MARZEMINO, SANGIOVESE, 10% CABERNET SAUVIGNON

In der Nase reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegten Sauerkirschen und Balsamico-Noten. Am Gaumen kraftvoll und energisch, sauber und würzig mit einem guten Säuregehalt.

Flasche 0,75l:

€ 39,00

VITE COLTE (PIEMONTE)

BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO

D.O.C.G. „ESSENZE“ *

🍷 100% NEBBIOLO

Kräftiges Rubinrot mit einer Tendenz zu Granat. Intensives, außergewöhnlich komplexes Bouquet mit deutlichen Noten von Veilchen und Vanille. Im Geschmack trocken und warm, vollmundig und strukturiert. Der lange und anhaltende Abgang offenbart reife schwarze und rote Früchte und eine deutliche Balsamico-Note. 24 Monate in kleinen Eichenfässern verfeinert.

Flasche 0,75l:

€ 62,00

CAPARZO (TOSKANA)

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. *

🍷 100% SANGIOVESE GROSSO

Rubinrot, mit zunehmendem Alter granatrot. Durchdringendes Bouquet, sehr breit und vielfältig, mit Aromen von Waldbeeren. Der Geschmack ist trocken und warm, harmonisch, zart und intensiv zugleich. Lang anhaltend.

Flasche 0,75l:

€ 66,00

CÀ DEI FRATI (LOMBARDEI)

PIETRO DAL CERRO AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. *

🍷 CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, CROATINA

Intensives Rubinrot. Den Gaumen erfüllen üppige Fruchtnoten; liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Blumige Nuancen und Purpurrose zeugen von großer Finesse. Kräftiges Aromenspiel aus balsamischen Noten, mit Ansätzen von Sternanis und wilder Minze. Die feinen und harmonischen tertiären Aromen lassen süßen Tabak und Kaffee anklingen.

Flasche 0,75l:

€ 89,00

falstaff

93



L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Grappa



MORBIDA 3.0 BIANCA *

Weich und rein mit Kräuternoten, Andeutungen von Wiesenblumen und weißen Früchten (Banane, weißer Pfirsich). Zartes, feines Bouquet mit frischen Düften von weißen Blumen und Noten von Brotkrumen.

Glas 0,02l:
€ 5,50



BARRICATA 3.0 *

Ausgewogen und raffiniert. Anhaltender Duft mit Noten von Kakaobutter und süßer Vanille. Aromen von Mandel-Paste und Trockenfrüchten (Pistazien).

Glas 0,02l:
€ 5,50



GRAPPA RUCHÉ *

Intensive, anhaltende Aromen. Trocken und doch mit aromatischen blumigen Noten (Rose und Veilchen) und fruchtig durchdrungen.

Glas 0,02l:
€ 5,50



GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA *

Trockener, aromatischer Grappa, im Alter von 12 bis 36 Monaten in Allier-Eichenfässern gereift. Intensiver und fruchtiger Duft, runde Tannine mit einem Hauch von roten Früchten und Vanille.

Glas 0,02l:
€ 5,50



7.0 GRAPPA DI RUCHÉ RISERVA IN BARRIQUES *

In Barriques gereifter Ruché-Grappa mit intensivem und originellem Bouquet, blumigen und würzigen Aromen und einer typischen und satten Veilchennote.

Glas 0,02l:
€ 6,50

INCONTRO *

NEBBIOLO

Die Grappas aus den Nebbiolo-Trestern des Barolo und Barbaresco genießen einen weltweiten Ruf. Im Kupferkolben destilliert, reifen sie anschließend im Barrique, bevor sie in diesem besonderen Grappa vereint werden. Volles und ausgewogenes Bouquet, fruchtiger und würziger Geschmack mit Aromen von Tabak und Vanille.

Glas 0,02l:
€ 6,50

L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite

Grappa



RISERVA GAIA MAZZETTI *

MOSCATO, CORTESE

Die Destillation der einzelnen Grappas erfolgt über mehr als achtzehn Monate in Fässern aus Allier-Eiche und Kastanien, später gekonnt miteinander vermischt. Der Gaia zeigt süße und fruchtige Noten und Kräuterdüfte.

Glas 0,02l:
€ 8,50



RISERVA INCANTO *

NEBBIOLO DA BARBARESCO

Bernsteinfarbener Grappa mit einem feinen und breiten aromatischen Profil und süßen Honignoten.

Glas 0,02l:
€ 8,50



RISERVA VITAE *

U.A. GRIGNOLINO, RUCHÉ

Trockener Grappa mit intensiven und anhaltenden Düften und blumigen Veilchenaromen. Mehr als 18 Monate in Edelholzfässern gelagert.

Glas 0,02l:
€ 8,50



SEGNI - GRAPPA DI TRADIZIONE *

Nach den traditionellen Methoden des Balsamico-Essigs von Modena hergestellt. Reiches Bouquet und dem Körper eines großzügig gealterten Grappa. Noten von Kirsche, Brombeere, Vanille und Kräutern, die harmonisch miteinander verbunden sind.

Glas 0,02l:
€ 8,50



GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO *

NEBBIOLO DA BAROLO

Trockener Grappa mit einer großartigen Persönlichkeit, mehrere Jahre in Eichenfässern gereift.

Glas 0,02l:
€ 12,50



BRANDY *

27 Jahre in Holzfässern gereifter Brandy mit einer Farbe von Bernstein, die zu glänzendem antikem Mahagoni tendiert. Harmonisch, komplex, majestätisch im Mund, lang anhaltend.

Glas 0,02l:
€ 16,50

L'Onore

Ristorante e Pizzeria

* enthält Sulfite