

# N°26

## RESTAURANT

### APERITIF

---

<b>HUGO, LILLET WILD BERRY, WHITE LADY APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ</b>	€ 11,00
<b>NEGRONI, ESPRESSO MARTINI</b>	€ 12,90
<b>APERITIF DES HAUSES</b> italicus di Bergamotto	€ 12,90

### SEKT & CHAMPAGNER

---

<b>CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE</b>	0,1L	€ 14,90
<b>GAIO BIANCO BRUT</b> Champagner-Methode Mezzacorona – Trentin	0,1L	€ 7,90
<b>GAIO ROSATO BRUT</b> Champagner-Methode Mezzacorona – Trentin	0,1L	€ 7,90

### OFFENE WEISSWEINE

---

<b>#26 PINOT GRIGIO</b> Pierpaolo Pecorari, Friaul	0,15L	€ 7,90
<b>LUGANA OTTELLA</b> Italia	0,15L	€ 8,90
<b>CHARDONNAY</b> Riserva Südtirol, Alto Adige	0,15L	€ 9,50
<b>SAUVIGNON - KALTERN</b> Südtirol, Alto Adige	0,15L	€ 9,90

### OFFENE ROSEWEINE

---

<b>MINUTY M – Cotes de Provence</b>	0,15L	€ 10,50
-------------------------------------	-------	---------

### ROSÉWEIN

---

<b>MINUTY M</b> Cotes de Provence, Frankreich	Fl.	€ 39
<b>BY OTT ROSE</b> Cotes de Provence, Frankreich	Fl.	€ 45
<b>WHISPERING ANGEL</b> Cotes de Provence, Frankreich	Fl.	€ 52

### OFFENE ROTWEINE

---

<b>PRIMITIVO</b> Puglia	0,15L / FL	€ 7,90 / € 34
<b>CHIANTI Colli Senesi DOCG</b> Strozzi, Toskana	0,15L / FL	€ 8,50 / € 35
<b>BARBERA D'ASTI - COSTALUNGA</b> Bersano, Toskana	0,15L / FL	€ 9,50 / € 39
<b>INSOGLIO DEL CINGHIALE, IGT</b> Toscana	0,15L / FL	€ 15,50 / € 58

### PROSECCO

---

<b>GAIO BIANCO BRUT</b> Champagner-Methode Mezzacorona – Trentin	Fl.	€ 38
<b>GAIO ROSATO</b> Champagner-Methode Mezzacorona – Trentin	Fl.	€ 38
<b>ALMA GRAN CUVÉE FRANCIACORTA BRUT DOCG, Bellavista – Lombardei</b>	Fl.	€ 69
<b>MARCHESE ANTINORI</b> Blanc de Blancs, Franciacorta	Fl.	€ 69

### CHAMPAGNER

---

<b>NICOLAS FEUILLATTE Brut</b>	Fl.	€ 75
<b>NICOLAS FEUILLATTE Rosé</b>	Fl.	€ 85
<b>RUINART BRUT</b>	Fl.	€ 130
<b>RUINART Brut Rosé</b>	Fl.	€ 150
<b>RUINART Brut Rosé 1/2 Fl.</b>	0,375L	€ 80
<b>RUINART Blanc de Blancs</b>	Fl.	€ 160
<b>TAITTINGER BRUT Reserve</b>	Fl.	€ 90
<b>TAITTINGER BRUT 1/2 Fl.</b>	0,375L	€ 50
<b>TAITTINGER ROSE</b>	Fl.	€ 100
<b>TAITTINGER ROSE 1/2 Fl.</b>	0,375L	€ 60
<b>DOM PERIGNON 2012 VINTAGE</b>	Fl.	€ 350

### APERITIF

---

<b>SGROPPINO</b> Prosecco, Lemon Sorbet	€ 10,00
--	---------

# N°26

## RESTAURANT

### WEIßWEINE

---

<b>#26 PINOT GRIGIO</b> Pierpaolo Pecorari, Friaul	Fl. € 32
<b>GRILLO SICILIA</b> DOC 2020 Tasca Tenuta Sallier de la Tour – Sizilien	Fl. € 34
<b>WEISSBURGUNDER KALKSTEIN,</b> Manz – Rheinessen	Fl. € 36
<b>CHARDONNAY Doran</b> , Riserva Südtirol, Alto Adige DOC	Fl. € 35
<b>LUGANA</b> DOC 2020, Ca dei Frati – Venetien	Fl. € 39
<b>SAUVIGNON - KALTERN</b> Südtirol, Alto Adige	Fl. € 40
<b>SANCERRE BLANC</b> Gérard Fiou Loire Valley, Frankreich	Fl. € 48
<b>JERMANN PINOT GRIGIO VENEZIA,</b> IGT 2019. Jermann – Friaul	Fl. € 52
<b>JERMANN SAUVIGNON VENEZIA,</b> IGT 2019. Jermann – Friau	Fl. € 52
<b>JERMANN CHARDONNAY VENEZIA,</b> IGT 2019. Jermann – Friau	Fl. € 52
<b>WINKL SAUVIGNON</b> DOC 2021 Terlano, Alto Adige, Südtirol	Fl. € 57
<b>TERLANER CUVÉE</b> DOC 2021 Terlano, Alto Adige, Südtirol	Fl. € 48
<b>RIESLING SMARAGD RIED KELLERBERG</b> Domäne Wachau, Österreich	Fl. € 56
<b>LA SCOLCA: GAVI DEI GAVI</b> Etichetta Nera Gavi DOCG	Fl. € 69
<b>ROERO ARNEIS</b> DOCG 2019, Bruno Giacosa – Piemont	Fl. € 57
<b>ANDRIUS - Sauvignon Blac</b> Südtirol, Alto Adige DOC	Fl. € 82
<b>GAJA</b> Rossj-Bass Langhe DOP 2018 Piemont	Fl. € 139
<b>MEURSAULT</b> Joseph Drouhin Côte-d'Or, Burgund, Frankreich	Fl. € 145
<b>CERVARO della Sala</b> IGT 2021, Marchesi ANTINORI, Umbrien	Fl. € 145

### ROTWEINE

---

<b>CHIANTI Colli Senesi</b> DOCG 2021, Strozzi, Toscana	Fl. € 35
<b>BARBERA D'ASTI - COSTALUNGA</b> Bersano, Toscana	Fl. € 39
<b>PINOT NERO TRAMIN</b> Alto Adige, Südtirol	Fl. € 44
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> DOCG 2018, Polignano, Avignonesi , Toscana	Fl. € 47
<b>LANGHE NEBBIOLO</b> 2018, La Spinetta	Fl. € 58
<b>INSOGLIO DEL CINGHIALE,</b> IGT 2020 Toscana	Fl. € 58
<b>THE CHOCOLATE BLOCK</b> Boekenhoutskloof, Franschoek, Südafrika	Fl. € 69
<b>BARRUA,</b> IGT 2017, Santadi, Italia	Fl. € 68
<b>LE VOLTE</b> 2020, Dell' Ornellaia, Toscana	Fl. € 68
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO,</b> Caparzo - Toscana	Fl. € 78
<b>BAROLO CASTIGLIONE</b> DOCG 2017, Vietti – Piemont	Fl. € 79
<b>TERRE BRUNE CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE</b> DOC 2017, Sardinien	Fl. € 79
<b>IL BRUCIATO, Tenuta Guado Al Tasso</b> Bolgheri, Toscana	Fl. € 79
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ZENATO</b> DOC 2018, Venetien	Fl. € 95
<b>IL PINO, Tenuta di Biserno</b> Toscana	Fl. € 120
<b>CHATEAU MALMAISON</b> Maulis-en-medoc 2015 Baronne Nadine de Rothschild	Fl. € 120
<b>LE SERRE NUOVE</b> 2019, dell' Ornellaia, Bolgheri, Toscana	Fl. € 140
<b>“ORMA”</b> Toscana Rosso IGT 2019, Castiglion Fibocchi – Toscana	Fl. € 170
<b>GUADO AL TASSO</b> DOC Superiore 2018 Marchesi ANTINORI, Bolgheri	Fl. € 250
<b>TIGNANELLO</b> 2019, Marchesi ANTINORI, Bolgheri, Toscana	Fl. € 240
<b>GAJA Barbaresco</b> 2019, Piemont	Fl. € 480
<b>SASSICAIA</b> 2019, Tenunta San Guido, Toscana	Fl. € 520