

SAN CARLO

# VINO BIANCO

1/8 1/4

**Chardonnay**  
*Hauswein*

3.90 7.80

**Galestro "capsula viola"**  
*Toscana Santa Cristina Antinori*

4.50 9.00

**Pinot Grigio**  
*Friuli livon*

5.00 10.00

**Lugana**  
*Veneto ca dei frati*

5.70 11.40

**Gavi di gavi**  
*Piemonte enrico serafino*

5.90 11.80

**Sharis bianco delle venezie**  
*Friuli livio feluga*

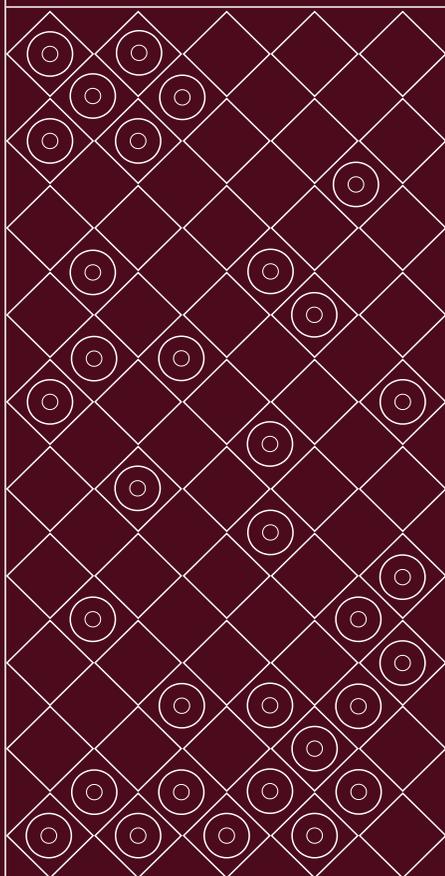
5.90 11.80

**Greco di tufo**  
*Campania macchialupa*

5.90 11.80

**Rosse bolgheri**  
*Toscana marchesi antinori*

7.00 14.00



# VINO ROSSO

1/8 1/4

## Chianti classico

*Hauswein*

4.90 8.60

## Malvasia nera

*Puglia feudi di San Marzano*

5.50 11.00

## Primitivo "i tratturi"

*Puglia feudi di San Marzano*

5.90 11.80

## Chianti riserva

*Toscana*

5.70 12.00

## Vertigo merlot - cabernet sauvignon

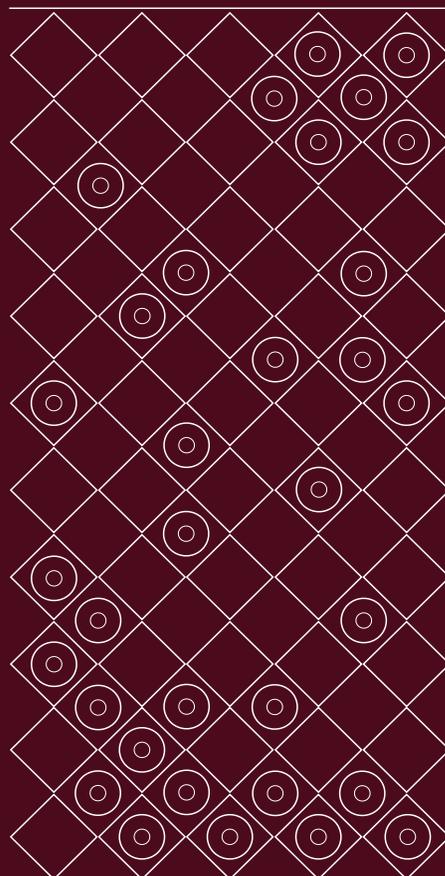
*Friuli livio felluga*

6.90 13.80

## Cab. Sauv./ primitivo "albrizzi "

*Puglia due palme*

6.90 13.80



SAN CARLO

# VINO BIANCO

0.75 l

## Galestro "capsula viola"

24.50

*toscana santa cristina antinori*

*duft von frischem Obst und floralen Nuancen, harmonische Säure, leicht und elegant*

## Pinot grigio

27.00

*friuli livon*

*in der Nase frisch, erinnert an Vanille und Lindenblüte, vollmundig, gute Struktur, langer Abgang*

## Vermentino la cala

27.00

*sardegna sella&mosca*

*trocken, frisch, lebhaft und fruchtig*

## Lugana

33.00

*lombardia righetti maria*

*noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln, schmeichelhaft, vollmundig*

## Gavi di gavi

33.00

*piemonte podere la merlina*

*delikate und komplexe Fruchtaromen, trocken und frisch am Gaumen*

## Shàris bianco delle venezie

33.00

*friuli livio feluga*

*Cuvée aus ribolla gialla und Chardonnay, Glyzinienblüten, milde Gewürze, fruchtig und frischer Geschmack*

## Greco di tufo

33.00

*campania macchialupa*

*reife Früchte mit akzent auf Aprikosen, intensive Frucht, trotzdem trocken mit dezenter Säure*

## Orvieto classico superiore

39.00

*umbria marchesi antinori*

*viel Substanz, Charakter, reife Früchte, am Gaumen reif und voll*

## Sauvignon

39.50

*friuli marca castello di buttrio*

*am Gaumen voll, elegant und samtig, mit wunderbarer Struktur und harmonischer Säure*

## Pinot grigio

39.50

*friuli marca castello di buttrio*

*am Gaumen harmonisch, mit ausgewogener Säure und langem Abgang*

## Ribola gialla

39.50

*friuli marca castello di buttrio*

*am Gaumen trocken, lebendig und frisch, mit gut definierter Säure*

## Mon blanc

39.50

*friuli marca castello di buttrio*

*am Gaumen erkennt man ihn an seiner Frische und dem langen Abgang*

## Pinot grigio collio

40.00

*friuli polencic*

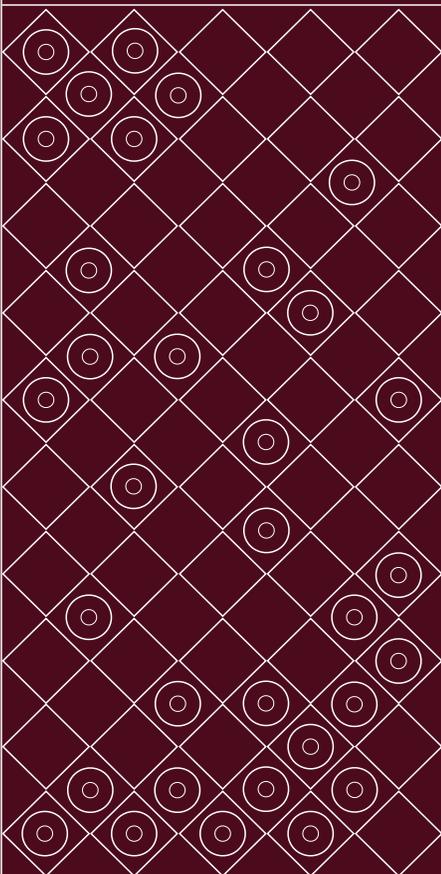
*fruchtig, typische Duftnoten der Akazienblüte, würzig und lang anhaltend*

## Chardonnay collio

40.00

*friuli polencic*

*frische exotische Frucht, erstaunlich breit und komplex, langer nachhall, trocken*



# VINO BIANCO

0.75 l

## Pinot grigio

42.00

*friuli felluga*

*Duft mit Noten von Birne, Orangenblüten, gelben Früchten und würzigen Vorschlägen*

## Sauvignon

42.00

*friuli felluga*

*mit Noten von weißer Melone und Referenzen von Grapefruit, Orange und Mandarine*

## Sauvignon

48.00

*friuli jermann*

*delikate und komplexe Fruchtaromen, trocken und frisch, schöne Länge*

## Chardonnay

48.00

*friuli jermann*

*feinfruchtig, typisch duftiges Aroma, ausgewogener Körper, elegant, nachklingendes Finale*

## Pinot grigio

48.00

*friuli jermann*

*Die kräftige Frucht drückt sich am Gaumen in vielfältigen Nuancen aus*

## Gavi di gavi

60.00

*piemonte la scolca nera*

*Am Gaumen frisch und delikaten Noten von Mandeln und Haselnüssen im Finale*

# VINO BIANCO BARRIQUE

## Pinot grigio braide grande

40.00

*friuli livon*

*Am Gaumen trocken, vollmundig, fast wild, mit Anklängen von Muskatnuss im langen Nachhall*

# VINO BIANCO ROSE

## Scalabrone bolgheri rosato

39.00

*toscana marchesi antinori*

*schöne Intensität, intensive Beerenaromen und anhaltende Frische*

## Rosamara

39.50

*lombardia marca vezzola*

*Ausgeprägter und harmonischer Geschmack, ausladend mit einer angenehmen Würzigkeit*

# VINO BIANCO AUSTRIA

## Gelbe muscateller

28.50

*niederösterreich mayr vorspannhof*

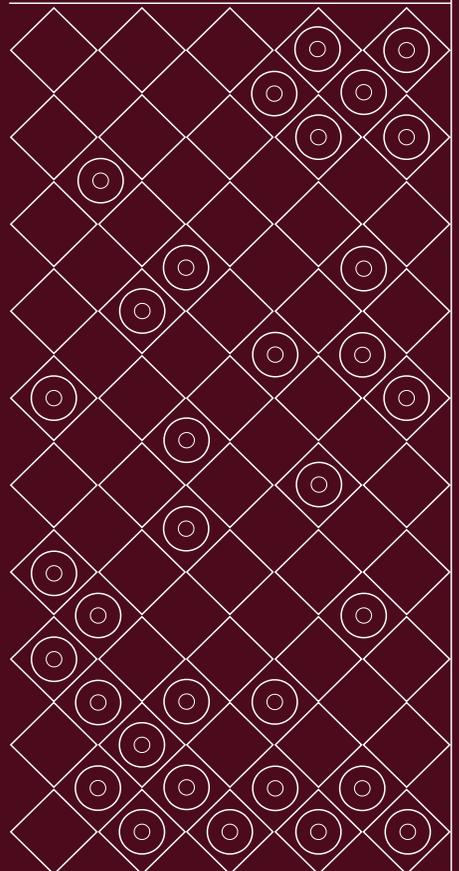
*traubige, ausgesprochen elegante Nase, am Gaumen feingliedrig, saftig, mit fruchtig-süßer Muskatellerfrucht*

## Grüner veltliner

29.50

*niederösterreich Hans Topf*

*saftig frischer Säurebogen, helle Frucht, charmante Würze, im Abgang Karamellnote, eindrucksvolles Potenzial*



SAN CARLO

# VINO ROSSO

0.75 l

## Primitivo "i tratturi"

35.00

*puglia feudi di san marzano*

*intensive Aromen, Pflaumen, Kirsche, Rosmarin und Vanille, voller Körper kräftig*

## Chianti riserva

38.00

*toscana borgo salcetino*

*Vanille und Zimt, trocken, würzige Frucht, Säure und Tannine ausgewogen*

## Vertigo merlot-cabernet sauvignon

39.00

*friuli livio felluga*

*sehr intensives Bouquet mit Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Granatapfel, Pfeffer und Kirschblüten, sehr harmonisch*

## cab. Sauv./primitivo "albrizzi"

41.00

*puglia due palme*

*cabernet sauvignon und primitivo, intensives und fruchtiges Aroma, feine Holznote*

## Merlot collio

42.00

*friuli polencic*

*intensiver Geruch nach Kirschmarmelade und Waldbeeren, Bouquet nach Erdbeeren und reifen Früchten, trocken und voll*

## Òtre primitivo teanum

46.00

*puglia teanum*

*Bouquet nach roten Früchten, mit Anklängen von Kakao und Vanille, körperreich, vollmundig, schöner und anhaltender Abgang*

## Rossole IGT (70% sangiovese, 30% merlot)

46.00

*toscana borgo salcetino*

*weich und vollmundig, fruchtige Noten des Merlot, erdige Noten, typische Säure des Sangiovese*

## Ronchedone

48.00

*lombardia cà dei frati*

*Duft von roten Früchten, Beerenkonfitüre, balsamische Noten, saftig, vollmundig und frisch*

## Villa antinori chianti classico riserva

60.00

*toscana marchesi antinori*

*sehr intensive rubinrote Farbe mit roter Frucht wie Kirsche, Himbeere und Johannisbeere, aber auch Lakritz, Schokolade und Vanille*

## Primitivo "60 anni"

68.00

*puglia manduria san marzano*

*Kirschen, Pflaumen, Noten von Holz, Mineralien und Tabak, weich und voll im Geschmack*

## Barolo

68.00

*piemonte enrico serafino*

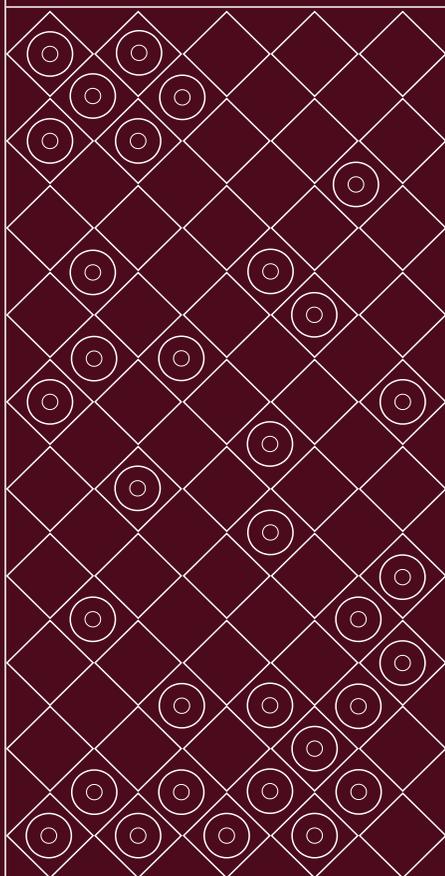
*fruchtige Akzente, würzige Noten und viel Holz, weich und vollmundig*

## Brunello di montalcino

85.00

*toscana lisini*

*trocken, voll und perfekt ausgeglichen, viel Körper, reich, ein Wein mit viel Charakter*



# VINO ROSSO

0.75 l

## Le serre nuove dell'ornellaia 90.00

*toscana bolgheri*  
Brombeeren, Cassis, Tabak, am Gaumen dicht, Schokolade, etwas Vanille, seidige Tannine

## Marchese di villamarina 90.00

*sardegna sella&mosca*  
reich duftend nach roten Beeren, warme Würze, schwarze Schokolade, Tabak, Zedernholz, eleganter Wein mit ausgezeichneter Länge

## Amarone della valpolicella 95.00

*toscana corte die castaldi*  
Noten von Zimt, Vanille und Kardamom. Der Gaumen ist weich, gut unterstützt von der frischen Seele und dem vorhandenen Tannin.

## Amarone della valpolicella classico 95.00

*toscana masi costasera*  
am Gaumen ist der Wein am Anfang süß, aber dann ist die warme Alkoholwahrnehmung zu spürenangenehm Kirschen- und Zimtnoten unterstreichen den Geschmack, der lange und angenehm im Gaumen bleibt

## Guado al tasso 160.00

*toscana antinori*  
Dunkles Rubinviolett, duftet nach schwarzen Johannisbeeren und entfaltet sich mit hervorragender Länge, straffem Tannin und betont würziger Note im Finale

## Il pino 160.00

*toscana biserno*  
Zu den Aromen der Nase gesellen sich zusätzlich noch Noten von süßen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang

## Barolo dagromis 190.00

*piemonte angelo gaja, barbaresco*  
feste und gleichzeitig samtig-weiche Struktur, feines Fruchtspiel und würzige Noten, nachhaltiges Finish

0.35 l | 0.75 l

## Tignanello 90.00 150.00

*toscana antinori*  
85% sangiovese, 10% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc, Brombeer- und Johannisbeeraromen, würzige und florale Noten, seidige Tannine

## Ornellaia 160.00 250.00

*toscana bolgheri superiore doc*  
schwarze Beeren, Cassis, Lakritze, kandierte Veilchen, dunkle Beerenfrucht

## Sassicaia 160.00 250.00

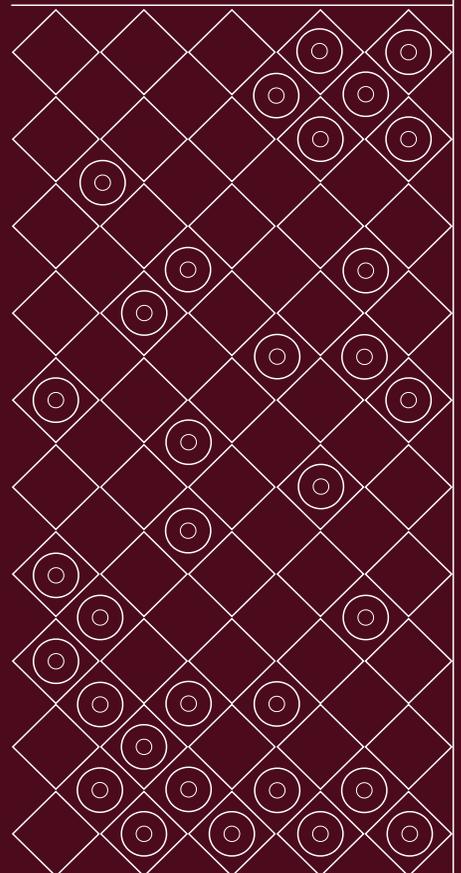
*toscana antinori*  
trocken, voll, robust und harmonisch, mit einer guten, eleganten Struktur

## Solaia 490.00

*toscana antinori*  
Cassis, Kaffee, dunkle Schokolade, reife Kirschen, Lakritze und nobles Holz. Im Gaumen kräftig

## Masseto 950.00

*toscana antinori*  
Schlägt am Gaumen ein Pfauenrad, viel dunkelbeerige Frucht, öffnet mit vielen Schichten von dichtem Tannin



SAN CARLO

# PROSECCO & CHAMPAGNE

**Prosecco Millesimato**

*Treviso*

**34.00**

**Moet Chandon brut piccolo**

*Champagne*

**35.00**

**Spumante berlucchi franciacorta '61 brut  
rose**

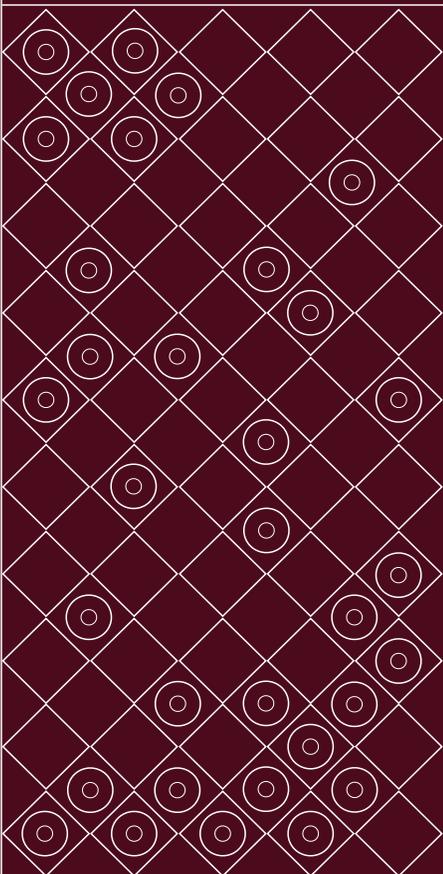
*lombardia*

**54.00**

**Moet Chandon brut**

*champagne*

**100.00**



SAN CARLO

# APERITIVI

**San bitter - san pellegrino**  
*alkoholfrei*

4.50

**Crodino**  
*alkoholfrei*

4.50

**Aperol spritz**  
*Aperol, Weißwein, Soda*

5.00

**Spritz all aperol di giorgio**  
*Aperol, Prosecco, Soda*

6.00

**Campari soda o orange**  
*mit Soda oder Orangensaft*

5.00

**Martini**  
*dry, rosso, bianco, rosé*

5.00

**Prosecco 0,1l**  
*millesimato*

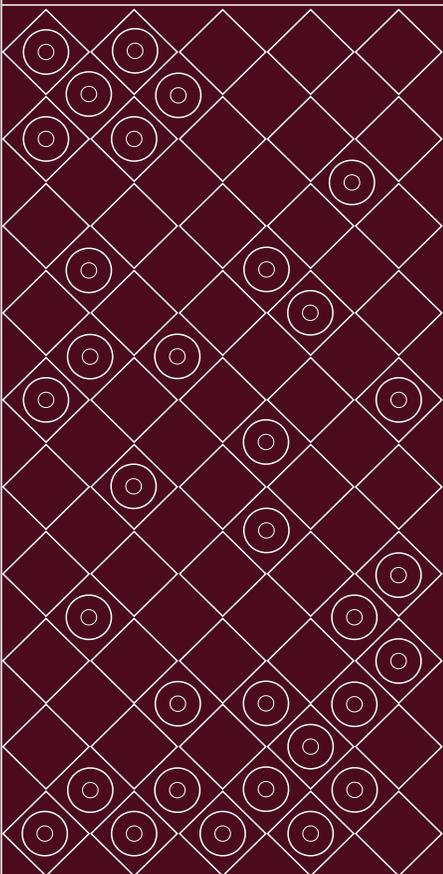
5.00

**Bellini**

5.50

**Negroni**  
*gin, martini rosso, campari*

7.00



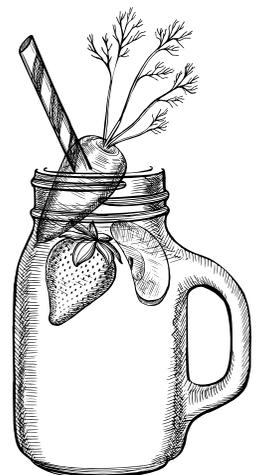
SAN CARLO

# ANALCOLICI

San pellegrino 0.25l	2.90
San pellegrino 0.75l	5.50
Acqua panna - still/ naturale 0.25l	2.90
Acqua panna - still/ naturale 0.75l	5.50
Aranciata - San pellegrino 0.25l	3.50
Coca cola light, zero	3.50
Redbull	3.90
Orangensaft frisch gepresst 0.125l	4.50
extra Zitronensaft frisch gepresst	0.50

0.25 | 0.5 |

Soda	2.50	4.50
Soda limone	2.80	4.90
Apfelsaft naturtrüb	3.50	5.90
Apfelsaft gespritzt	3.00	4.90
Orangensaft	3.50	5.90
Orangensaft gespritzt	3.00	4.90



# BIRRE

<b>Hirter privat pils 0.3l</b>	<b>4.50</b>
<b>Peroni 0.3l</b>	<b>4.00</b>
<b>Becks analcolica</b>	<b>4.00</b>
<b>Weizen 0.3l</b>	<b>4.00</b>

