Osteria due

ALIMENTARI

OFFENE WEINE | VINI AL BICCHIERE

	0,1 l / 0,75l

VINI ESPUMANTE

Firriato, Sizilien - Gaudensius Blanc de Blancs Brut	15 / 75
Adami Prosecco Veneto - Bosco di Gica Brut Valdobioadenne Prosecco Superiore	10,5 / 52
Sekthaus Raumland, Rheinhessen - Deutschland 2021 Blanc de Fontenay Brut	13,5 / 79
Zerozzante N°1 Weiße Traube (alkoholfrei)	8 / 48
Laurent Perrier, Champagne – Frankreich La Cuvée	19 / 95
Laurent Perrier, Champagne – Frankreich Cuvée Rosé Brut	29 / 174

VINI BIANCO

Tenuta San Leonardo, Trentino - 2024 Sauvignon Blanc	10 / 60
Castellari Bergaglio, Piemont - 2024 Rolona Gavi del Commune di Gavi	9 / 45
Cà dei Frati, Lombardei - 2024 I Frati Lugana DOC	10 / 49
Tormaresca, Apulien - 2024 Chardonnay	10 / 49
Weingut Eva Fricke, Rheingau - Deutschland 2024 The Fontenay LUV Riesling	11 / 66
Weingut Wöhrle, Baden – Deutschland 2023 Grauburgunder 1. Lage Kronenbühl	13,5 / 81
Weingut Bründlmayer, Kamptal - Österreich 2023 Grüner Veltliner Berg Vogelsang	11 / 66

VINI ROSATO

Cà dei Frati, Lombardei - 2024 Rosa dei Frati	10 / 49
Château Romassan Domaine Ott, Bandol – Frankreich 2024 Rosé	12,5 / 79

VINI ROSSO

Castello di Fonterutoli, Toskana - 2022 Chianti Classico	14,5 / 87
Paolo Leo, Apulien - 2023 Primitivo di Manduria	9 / 45
G. D. Vajra, Piemont - 2023 Claré Langhe Nebbiolo	11 / 55
Tenuta di Frescobaldi, Toskana - 2021 Castiglioni Bordeaux Cuvée	12,5 / 75
Torre Zambra, Abruzzen - 2022 Montepulciano d´Abruzzo Colle Maggio	11,5 / 60
Gulfi, Sizilien 2022 Nerojbleo Monti Iblei Nero d‘Avola	16 / 96

Unser Team informiert Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe | Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Bar- & gängige Kartenzahlung möglich |
Preise gültig bis zur Veröffentlichung einer neuen Speisekarte

Osteria due

ALIMENTARI

VINI IN BOTTIGLIA	0,75l
VINI ESPUMANTE	
Ruinart, Champagne - Frankreich Rosé Brut	192
Bollinger, Champagne – Frankreich 2015 La Grande Année	270
Dom Perignon, Champagne – Frankreich 2015 Dom Perignon	340
VINI BIANCO	
Cantina Terlan, Südtirol - 2024 Terlaner Classico	59
Cantina Terlan, Südtirol - 2023 Sauvignon Blanc Quarz	169
Cantina Andrian, Südtirol - 2021 Doran Chardonnay Riserva	120
Alois Lageder, Südtirol - 2021 Chardonnay Löwengang	159
Baron Longo, Südtirol - 2023 Sauvignon Blanc Urgestein	59
Baron Longo, Südtirol - 2020 Liebenstein Cuvée *Chardonnay, Weissburgunder*	89
Foradori, Trentino - 2023 Fontanasanta Nosiola	79
Livio Felluga, Friuli - 2023 Pinot Grigio	59
Jermann, Friuli - 2022 Vintage Tunina	130
Pieropan, Veneto - 2023 La Rocca Soave	75
Bruno Giacosa, Piemont- 2023 Roero Arneis	72
Marchesi Antinori, Castello della Sala, Umbrien - 2023 Cervaro della Sala	169
Tasca d'Almerita, Sizilien - 2023 Regaleali Bianco	39
VINI ROSSO	
Cantina Terlan, Südtirol - 2022 Lagrein Riserva Porphyr	164
Cantina Andrian, Südtirol - 2021 Tor di Lupo Lagrein Riserva	130
Brigaldara, Veneto 2018 Case Vecie, Amarone della Valpolicella Classico	99
Foradori, Trentino - 2019 Granato	125
Elio Altare, Piemont 2020 Barolo	190
Giuseppe Cortese, Piemont - 2015 Barbaresco Rabaja	160
Vignamaggio, Toskana - 2011 Cabernet Franc **1,5l Magnum**	240
Tenuta San Guido, Bolgheri - 2020 Guidalberto *Merlot, Cabernet Sauvignon & Sangiovese*	119
Tenuta San Guido, Bolgheri - 2009 Sassicaia *Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc*	490
Monteverro, Toskana - 2019 Terra di Monteverro	120
Monteverro, Toskana - 2018 Monteverro	290
Marchesi Antinori Tenuta Tignanello, Toskana - 2022 Tignanello	290
Marchesi Antinori Tenuta Tignanello, Toskana 2021 Tignanello **1,5l Magnum**	595
Marchesi Antinori Tenuta Pian del Vigne, 2012 Brunello di Montalcino Riserva	219
Tormaresca, Apulien Torcicoda - 2022 Primitivo Salento IGT	59

Unser Team informiert Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe | Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. | Bar- & gängige Kartenzahlung möglich |
Preise gültig bis zur Veröffentlichung einer neuen Speisekarte