TRATTORIA

ITALICUS

BUBIKON

WEIN KARTE

Ein Stück Italien. Glas für Glas.

Für lange Abende und gute Gespräche.

VON UNSEREN SIZILIANISCHEN WURZELN
BIS ZU DEN KLASSIKERN DES NORDENS

Weine mit Charakter · ausgesucht für unsere Küche

FRISCH INS GLAS

Weiss & prickelnd

Zitrus, Frische und feine Perlage für den Auftakt.



SICULUS · UNSERE FAMILIENAUSWAHL

Grillo

CHF 48.–

Siculus · Sicilia DOC

Frisch · fruchtig · mediterran

Rebsorten Grillo

Ein sonniger, klarer Sizilianer mit Zitrus, gelbem Apfel, weissen Blüten und einem feinen salzigen Zug. Trocken, lebendig und harmonisch – ein vielseitiger Begleiter mit mediterraner Frische.

Passt zu Fisch, Antipasti und Pasta mit Gemüse



Re Mentino

CHF 50.–

Le Novelire · Bolgheri Vermentino DOC

Zitrisch · feinwürzig · lebendig

Rebsorten Vermentino

Duftig und präzise mit Zitrus, weissem Pfirsich und mediterranen Kräutern. Am Gaumen frisch, mineralisch und elegant, mit einer angenehm salzigen Länge.

Passt zu Fisch, Krustentiere, leichte Vorspeisen



EXTRA DRY · MILLESIMATO

Campe Dhei

CHF 48.–

Ponte 1948 · Prosecco DOC · Veneto

Feinperlig · fruchtig · harmonisch

Rebsorten Glera

Duft nach grünem Apfel und Zitrusfrüchten, begleitet von feiner, anhaltender Perlage. Frisch und ausgewogen am Gaumen, mit sanfter Fruchtsüsse und lebendigem Ausklang. Nach der Charmat-Methode erzeugt.

Passt zu Aperitif, Fischvorspeisen und Meeresfrüchte

SIZILIEN & VENETO

Weiss mit Charakter

Zwei Weissweine mit Tiefe, feiner Würze und mediterraner Frische.



Kebrilla

CHF 48.–

Cantine Fina · Sicilia DOC · Sizilien

Zitrisch · floral · fein salzig

Rebsorten 100% Grillo

Ein Grillo aus Westsizilien mit reifen Zitrusnoten, eleganten Blütenaromen und feinen pflanzlichen Nuancen. Frisch und angenehm salzig am Gaumen, mit mediterranem Charakter. Der Ausbau erfolgt zu 80% im Edelstahl und zu 20% im Barrique.

Passt zu Meeresfrüchte, frische Pasta und leichte Risotti



Evò Sauvignon

CHF 65.–

Borgo Stajnbech · Trevenezie IGP · Veneto

Aromatisch · cremig · komplex

Rebsorten 100% Sauvignon Blanc

Aprikose, Salbei und Minze verbinden sich mit feinen Vanillenoten. Zitrusfrüchte und reife gelbe Früchte prägen den langen, trockenen Ausklang. Mindestens 12 Monate auf der Hefe im französischen Barrique verleihen dem Wein eine weiche, samtige Textur.

Passt zu Fisch, cremige Risotti und Geflügel

UNSER TIPP Zu Fisch, frischer Pasta oder einem cremigen Risotto.

LEICHT & MEDITERRAN

Rosé

Zwei Charaktere zwischen Sardinien und der Toskana.



Ninnaluna Rosato

CHF 52.–

Tenuta L'Ariosa · Cannonau di Sardegna DOC

Beerenfrucht · zart · frisch

Rebsorten Cannonau

Cannonau in seiner leichten, roséfarbenen Interpretation: feine Aromen von Erdbeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit sanfter Frucht und einem angenehm leichten Ausklang.

Passt zu Antipasti, Fisch und leichte Gemüsegerichte



Smorfiosa in Rosa

CHF 52.–

Cantine Ravazzi · Toscana IGT Rosato

Blumig · trocken · ausgewogen

Rebsorten Cuvée aus weissen und roten toskanischen Trauben

Zartes Rosa mit feinen floralen Noten. Trocken, frisch und mittelkräftig, mit harmonischem Mundgefühl und einem klaren, anhaltenden Finale. Ein vielseitiger Begleiter für die leichte italienische Küche.

Passt zu Bruschette, Gemüse und Fisch

UNSER TIPP Gut gekühlt zum Aperitif oder zu unseren Antipasti.

UNSERE FAMILIENAUSWAHL

Siculus. Unsere Wurzeln.

Zwei sizilianische Rotweine, die uns besonders am Herzen liegen.



SICULUS · UNSERE FAMILIENAUSWAHL

Nero d’Avola

CHF 48.–

Siculus · Sicilia DOC

Saftig · würzig · sizilianisch

Rebsorten Nero d’Avola

Dunkle Kirsche, Pflaume und Waldbeeren treffen auf feine Würze und einen Hauch Lakritz. Saftig, warm und ausgewogen, mit geschmeidigen Tanninen und typisch sizilianischer Ausdruckskraft.

Passt zu Pasta al ragù, Grillfleisch, gereifter Käse



SICULUS · UNSERE FAMILIENAUSWAHL

Appassimento

CHF 52.–

Siculus · Terre Siciliane IGT

Samtig · warm · konzentriert

Rebsorten Sizilianische rote Rebsorten

Aus teilweise getrockneten Trauben entsteht ein dichter, samtiger Rotwein mit reifer Kirsche, Pflaume, dunklen Beeren und süsser Würze. Vollmundig und weich, mit konzentrierter Frucht und langem Finale.

Passt zu Schmorgerichte, kräftige Pasta, Hartkäse

AUS SIZILIEN

Mit Wärme, Frucht und einer persönlichen Geschichte.

PIEMONT & VENETO

Die Klassiker des Nordens

Von lebendiger Barbera bis zum kraftvollen Amarone.



ZU PASTA & PILZEN

S-Class

CHF 60.–

Mario Costa · Barbera d'Alba DOC Superiore · Piemont

Kirschfrucht · lebendig · weich

Rebsorten Barbera

Intensives Rubinrot; in der Nase Rose, Brombeere, reife Kirsche und Pflaume. Fruchtig, weich und zugleich lebendig, mit feiner Würze und anhaltendem Finale.

Passt zu Pasta mit Ragù, Schwein, Pilze



Valpolicella Ripasso

CHF 56.–

La Quena · Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore · Veneto

Würzig · rund · vielschichtig

Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella

Kirsche, Pflaume und getrocknete Kräuter mit feiner Würze. Durch das Ripasso-Verfahren gewinnt er Fülle und Tiefe, bleibt aber frisch und ausgewogen.

Passt zu Pasta al ragù, Braten, Polenta

FÜR BESONDERE MOMENTE



Amarone della Valpolicella

CHF 75.–

La Quena · Amarone della Valpolicella DOCG · Veneto

Kraftvoll · tief · samtig

Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella

Konzentriert und tief mit getrockneter Kirsche, Pflaume, Kakao und süssen Gewürzen. Vollmundig, warm und samtig, mit langem, kraftvollem Nachhall.

Passt zu Schmorgerichte, Wild, sehr reifer Käse

TOSKANA · KALABRIEN · SIZILIEN

Charakter & Tiefe

Vier ausdrucksvolle Rotweine für herzhafte Gerichte.

San Leopoldo

La Casaccia di Franceschi

Toscana IGT



CHF 74.–

Cassis · samtig · elegant

Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot

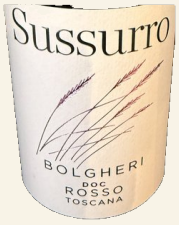
Schwarze Johannisbeere und Schwarzkirsche treffen auf Pfeffer und einen feinen Vanilleton. Cabernet Sauvignon verleiht Struktur, Merlot eine samtige Textur. Im Holz gereift, mit reifer Frucht und langem Finale.

Passt zu Tagliata, Lamm und Pilzgerichte

Sussurro

I Tirreni

Bolgheri Rosso DOC · Toskana



CHF 68.–

Reife Frucht · Würze · Struktur

Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Reife rote Früchte, würzige Akzente und feine Röstaromen prägen diesen Bolgheri. Am Gaumen ausgewogen und weich, mit klarer Struktur und anhaltendem Finale.

Passt zu Rind, Schmorgerichte und gereifter Käse

Anto

Cantine Bruni

Calabria IGT



CHF 58.–

Üppig · würzig · warm

Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon, Magliocco

Ausdrucksvolle Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Magliocco. Üppig und intensiv, mit warmer Fülle und würziger Tiefe. Der Ausbau im Barrique ergänzt den kraftvollen südlichen Charakter.

Passt zu Würziges Fleisch, Salsiccia und kräftiges Gemüse

UNSERE EMPFEHLUNG

Caro Maestro

Cantine Fina

Terre Siciliane IGT · Sizilien



CHF 68.–

Komplex · würzig · elegant

Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Ein sizilianischer Bordeaux-Blend mit intensiver Würze und bemerkenswerter Tiefe. 24 Monate im Barrique verleihen Struktur; elegante Tannine und ein saftiger, langer Ausklang halten den kräftigen Wein ausgewogen.

Passt zu Tagliata, Lamm und Schmorgerichte