

*I nostri vini*

*Azzurro*  
*Terra e Mare*

Azzurro – das einmalige Blau des Himmels über Italien hat auch den Weinen aus dieser Gegend ganz besondere Eigenschaften beschert.

Mit grösster Sorgfalt und mit viel Liebe haben wir unsere exklusives Weinangebot zusammengestellt und freuen uns, Ihnen zu den ausgewählten Speisen den dazu passenden Wein empfehlen zu dürfen.

*Ihr Azzurro-Team*

## **SPUMANTI / Schaumweine**

	<i>pro dl</i>	<i>7,5 dl</i>
<b>Prosecco, DOC</b> <i>Glera</i> Col di Luna (Veneto)	9.–	55.–
<b>Moscato d'Asti, DOCG</b> <i>Moscato bianco (süß)</i> Cossetti (Piemonte)	9.50	59.–
<b>Millé, DOCG</b> <b>Franciacorta Brut Millesimato</b> <i>Chardonnay</i> Tenuta Villa Crespia (Lombardia)	12.–	70.–

## **VINI APERTI / Offenweine**

	<i>pro dl</i>
<b>Frascati secco, DOC</b> (weiss)	4.70
<b>Rosato del Salento, IGT</b> (rosé)	4.80
<b>Montepulciano d'Abruzzo, DOC</b> (rot)	4.90

## **BIRRA / Bier**

### **ALLA SPINA / Vom Fass**

Rugenbräu Spezial hell «Herrgöttli»	20 cl	3.80
Stange, Panachée	30 cl	4.90
Rugenbräu Spezial hell	50 cl	7.80

### **BOTTIGLIE / Flaschen**

Rugenbräu (alkoholfrei)	33 cl	5.40
Rugenbräu dunkel	33 cl	5.40
Peroni, Nastro Azzurro	33 cl	6.20
Hofbräu Münchner Hefeweissbier	50 cl	7.80

## **APERITIVI E AMARI / Aperitive und Bitter**

	<i>Vol. %</i>		
Crodino	(alkoholfrei)	9,5 cl	6.20
Bitter San Pellegrino	(alkoholfrei)	9,5 cl	6.20
Campari	23	4 cl	6.80
Martini Rosso / Bianco / Rosa	15	4 cl	6.80
Cynar	16,5	4 cl	6.80
Fernet Branca	40	2 cl	6.80
Averna	32	4 cl	6.80
Amaro Lucano	30	4 cl	6.80
Amaro Montenegro	23	4 cl	6.80
Amaro Ramazzotti	30	4 cl	6.80
Aperol	11	4 cl	6.80
Appenzeller	29	4 cl	6.80
Pastis Duval	45	2 cl	6.80
Aperol Spritz	11	12 cl	12.50
Martini Royal	11	12 cl	12.50

## **BIBITE FREDDE / Kalte Getränke**

San Pellegrino	50 cl	6.20
Panna S.P. (ohne Kohlensäure)	50 cl	6.20
Aranciata San Pellegrino	20 cl	5.–
Chinotto San Pellegrino	20 cl	5.–
Coca Cola / light / zero	30 cl	4.90
Rivella rot / blau / grün	30 cl	4.90
Sinalco	30 cl	4.90
Schweppes Tonic	20 cl	4.90
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.90
Apfelsaft	30 cl	4.90
Apfelschorle	30 cl	4.90
Orangensaft / Tomatensaft	20 cl	5.40
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	6.50
Citro (Offenausschank)	3 dl	4.20
Ice Tea (Offenausschank)	3 dl	4.20
Ice Tea (Offenausschank)	5 dl	6.20
Milch	3 dl	3.80
Sirup für Kinder	2 dl	gratis

Hahnenwasser kostet der Service (Karaffe) 2.50

## VINI AL BICCHIERE / Flaschenweine im Offenausschank

### VINI BIANCHI / Weissweine

	pro dl	7,5 dl
<b>Kiké, IGP</b> <i>Sauvignon, Traminer Aromatico</i> Cantine Fina (Sicilia)	6.20	46.–
<b>Dorato, IGT</b> <i>Chardonnay (Barrique)</i> Casalbosco (Toscana)	6.50	48.–
<b>Pecorino Zite, IGT</b> <i>Pecorino</i> Terra d'Aligi (Abruzzo)	6.90	51.–
<b>Vermentino i Fiori, DOC</b> <i>Vermentino della Sardegna</i> Azienda Agricola Pala Serdiana (Sardegna)	6.90	51.–
<b>I Giaroni, IGT</b> <i>Pinot Grigio</i> Montecrosetta (Veneto)	7.20	52.–
<b>Perstè, DOCG, Roero Arneis</b> Marco Bonfante (Piemonte)	7.50	55.–

### ROSATO / Rosé

<b>I Gelsi, IGT</b> <i>Gaglioppo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> Cantine Statti (Calabria)	6.90	51.–
--	------	------

### VINI ROSSI / Rotweine

<b>Montepulciano d'Abruzzo Vigna Madre, DOP</b> <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Azienda Agricola Agriverde (Abruzzo)	6.20	46.–
<b>Scabi, DOC</b> <i>Sangiovese di Romagna Superiore</i> San Valentino (Emila-Romagna)	6.20	46.–
<b>Bonera Rosso Sicilia, IGT</b> <i>Nero d'Avola, Cabernet Franc</i> Mandarossa (Sicilia)	6.50	48.–
<b>Primitivo di Manduria Primoduca, DOP</b> Vinicola Mediterranea (Puglia)	6.50	48.–
<b>Cannonau di Sardegna, Nau DOC</b> <i>Cannonau</i> Mora & Memo (Sardegna)	6.90	51.–
<b>L'Avvocata, DOCG, Barbera d'Asti</b> Luigi Coppo (Piemonte)	6.90	51.–
<b>Monti Garbi, DOC</b> <i>Valpolicella Ripasso Superiore,</i> <i>Corvina, Rondinella ed altre varietà</i> Tenuta Sant'Antonio (Veneto)	7.20	52.–
<b>Chianti Classico Fonterutoli, DOCG, Sangiovese</b> Castello di Fonterutoli - Mazzei (Toscana)	7.50	55.–
<b>Merlot Alto Adige, DOC, Merlot</b> Hofstätter (Südtirol)	7.80	58.–

## VINI IN BOTTIGLIA / Flaschenweine

### VINI BIANCHI / Weissweine 7,5 dl

#### PIEMONTE

**Chardonnay Langhe, DOC**  
*Chardonnay im Barrique*  
Azienda Marco Brangero

**Roero Arneis, DOCG**  
*Arneis*  
Bruno Giacosa



65.–

75.–

#### LOMBARDIA

**Lugana, DOC I Frati**  
*Turbiana*  
Cà dei Frati



59.–

#### SÜDTIROL-ALTO ADIGE

**Haberle Alto Adige, DOC**  
*Pinot Bianco*  
Alois Lageder

**Gewürztraminer Joseph, DOC**  
*Gewürztraminer*  
Hofstätter



64.–

69.–

#### FRIULI-VENEZIA GIULIA

**Sauvignon, IGT**  
*Sauvignon Blanc*  
Jermann

**Vintage Tunina, IGT**  
*Sauvignon, Chardonnay,  
Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit*  
Jermann



62.–

95.–

#### TOSCANA

**Terre di Tufi, IGT**  
*Vernaccia di San Gimignano,  
Chardonnay, Sauvignon Blanc*  
Terruzzi & Puthod



62.–

#### ABRUZZO

**Marina Cvetic, Riserva, DOC**  
*Trebbiano d'Abruzzo*  
Gianni Masciarelli



78.–

#### CAMPANIA

**Cutizzi Greco di Tufo, DOCG**  
*Greco di Tufo*  
Feudi di San Gregorio



56.–

#### SICILIA

**Vigna di Gabri, DOC**  
*Ansonica, Cattaratto, Viognier,  
Chardonnay, Sauvignon Blanc*  
Donnafugata



58.–

## VINI IN BOTTIGLIA / Flaschenweine

### VINI ROSSI / Rotweine 7,5 dl



#### PIEMONTE

**Dolcetto d'Alba, DOC** 55.–  
*Dolcetto*  
 Giuseppe Cortese

**Dosio, DOC** 58.–  
*Barbera d'Alba Superiore*  
 Dosio Vigneti

**Barolo Perno, DOCG** 78.–  
*Nebbiolo*  
 Azienda Sordo

**Bionzo, DOCG** 85.–  
*Barbera d'Asti Superiore*  
 La Spinetta

**Barolo Bussia, DOCG** 125.–  
*Nebbiolo*  
*(3 Jahre im Barrique)*  
 Armando Parusso



#### LOMBARDIA

**Ronchedone, IGT** 74.–  
*Cabernet Sauvignon, Marzemino*  
*Sangiovese*  
 Cà dei Frati



#### VENETO

**Monte Piazzo, DOC** 68.–  
**Valpolicella Classico Superiore**  
*Corvina, Rondinella, Molinara*  
 Masi (Serego Alighieri)

**Amarone Classico della Valpolicella, DOCG** 74.–  
*Corvina, Rondinella, Molinara*  
 La Musa

**Terre di Leone, Amarone Classico della Valpolicella, DOC** 105.–  
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta*  
 Terra di Leone

 **Amarone Classico della Valpolicella, DOCG** 340.–  
*Corvina, Molinara, Rondinella*  
 Giuseppe Quintarelli



#### TOSCANA

**Rosso di Montalcino, DOC** 55.–  
*Sangiovese*  
 Castello Banfi

**Vino Nobile di Montepulciano, DOCG** 64.–  
*Sangiovese*  
 Avignonesi

**Olpaio Suvereto, DOCG** 64.–  
*Merlot*  
 Tenuta Rubbia al Colle

**Aione, IGP** 78.–  
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*  
 L'Aione

**Baia al Vento Bolgheri Superiore, DOC** 85.–  
*Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot*  
 Campo al Mare

**Brunello di Montalcino, DOCG** 85.–  
*Sangiovese Grosso*  
 Castello Banfi

**Etico, IGP** 89.–  
*Merlot, Cabernet Franc, Rebo (Barrique)*  
 L'Aione

**Brunello di Montalcino, Riserva, DOCG** 125.–  
*Sangiovese Grosso*  
 Azienda Camigliano

**Tignanello Toscano, IGT** 125.–  
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*  
 Villa Antinori

**Sassicaia Bolgheri, DOC** 195.–  
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*  
 Tenuta San Guido

 **Ornellaia Bolgheri, DOC** 245.–  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*  
 Tenuta dell'Ornellaia

 **Solaia Toscano, IGT** 350.–  
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese*  
 Villa Antinori

 **Masseto Rosso Toscano IGT** Preis auf Anfrage  
*Merlot*  
 Tenuta dell'Ornellaia

## VINI IN BOTTIGLIA / Flaschenweine

### VINI ROSSI / Rotweine 7,5 dl

#### EMILIA-ROMAGNA

##### Violeo, DOC

*Sangiovese Superiore di Romagna  
Riserva*  
Azienda Trerè



#### ABRUZZO

##### Marina Cvetic Riserva, DOC

*Montepulciano d'Abruzzo*  
Gianni Masciarelli



#### BASILICATA

##### Basilisco, DOC

*Aglianico del Vulture*  
Basilisco



#### SICILIA

##### Ramione, DOC

*Merlot, Nero d'Avola*  
Baglio di Pianetto



##### Judeka, IGP

*Nero d'Avola*  
Società Agricola Judeka

55.–

##### Camelot, DOC

*Cabernet Sauvignon, Merlot*  
Firriato

92.–

##### Mille e Una Notte, IGT

*Nero d'Avola  
(2 Jahre im Barrique)*  
Donnafugata

125.–

#### MARCHE

##### Pelago, IGT

*Montepulciano, Cabernet Sauvignon  
Merlot*  
Umani Ronchi



#### UMBRIA

##### Pozzo del Curato, DOCG

*Sagrantino*  
Villa Mongalli



#### CAMPANIA

##### Radici Rosso Taurasi, DOCG

*Aglianico*  
Mastroberardino



#### PUGLIA

##### Vigna Pedale Riserva Castel del Monte, DOCG

*Nero di Troia*  
Torrevento



##### Notturmo, IGT

*Primitivo Salento*  
Cantine Leone de Castris

78.–

#### SARDEGNA

##### Corash Cannonau di Sardegna, Riserva DOC

*Cannonau*  
Cantina della Vernaccia



##### Korem Isola dei Nuraghi, IGT

*Bovale, Carignano, Cannonau*  
Antonio Argiolas

78.–

##### Turriga Isola dei Nuraghi, IGT

*Cannonau, Carignano, Malvasia Nera,  
Bovale*  
Antonio Argiolas

105.–

*Das Ristorante ist 7 Tage in der Woche geöffnet.  
Wir sind gerne für Sie da.*

*Azzurro  
Terra e Mare  
Murtenstrasse 2  
3008 Bern  
Telefon +41 (0)31 385 85 85  
Fax +41 (0)31 385 85 86*

*Azzurro*  
*Terra e Mare*