

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

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

VINI APERTI / Offenweine

	pro dl
Frascati secco, DOC (weiss)	4.70
Rosato del Salento, IGT (rosé)	4.80
Montepulciano d'Abruzzo, DOC (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

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

ROSATO / Rosé

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

VINI ROSSI / Rotweine

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



LOMBARDIA

Lugana, DOC I Frati
Turbiana
Cà dei Frati



SÜDTIROL-ALTO ADIGE

Haberle Alto Adige, DOC
Pinot Bianco
Alois Lageder

Gewürztraminer Joseph, DOC
Gewürztraminer
Hofstätter



FRIULI-VENEZIA GIULIA

Sauvignon, IGT
Sauvignon Blanc
Jermann

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



TOSCANA

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



ABRUZZO

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



CAMPANIA

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



SICILIA

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



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.–

Azzurro
Terra e Mare

*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