

# *San* *Gottardo*

ristorante pizzeria





# GRAPPE DELLA CASA SERVITE FRESCHE

## UNSERE BESONDEREN GRAPPAS KALT SERVIERT *(alle 2 cl.)*

**Grappa di Sicilia Bianca oder  
Barrique, Distilleria Bianchi Marsala** **6.50**

**Grappa Trentina Tradizionale bianca,  
Marzadro (41%vol.)2cl** **7.50**

*Gebiet: Trentino*

*Traube: Assemblage aus regionalen Trauben*

*Merkmale: Ein Land, eine Grappa mit Ursprung in dem Gebiet  
von dem er das gewinnt: die typische Weinrebe vom Trentino*

*Duft: stark, rein, frisch*

*Geschmack: trocken, charaktervoll, typisch vom Ursprungs-  
gebiet.*

**Sarpa di Poli bianca,  
Bassano del Grappa (40% vol.)** **7.50**

*Gebiet: Trentino*

*Traube: Merlot/Cabernet*

*Merkmale: Würziges Aroma, sehr klar und rein, dennoch  
komplex. Im Geschmack wenig und frisch. Ein sehr angenehmer,  
eher dezenter Grappa.*

**Grappa Cerasuolo di Vittoria,  
Distilleria Bianchi (42%)** **7.00**

*Dieser feine, sehr fruchtige und milde Grappa wird aus den  
frischen Traubentrestern der Rebsorten Frappato und Nero  
d'Avola hergestellt. Die charakteristischen Merkmale der  
Trauben wurden bewahrt und harmonisch aufeinander abge-  
stimmt.*

**Grappa di Moscato Barrique,  
Conti di Sabbionera (42%)** **7.00**

*Gebiet: Piemonte*

*Traube: Moscato*

*Merkmale: Barrique Grappa mit frischem Duft, voluminös am Gaumen, warmer, süsser Abgang. Der Grappa mit seiner typischen Eleganz wird dann in speziellen Holzfässern gealtert.*

**Grappa Dic'otto Lune, Marzadro (41% vol.)** **8.00**

*Gebiet: Trentino*

*Traube: Assemblage aus regionalen Trauben*

*Merkmale: Dieser Grappa stammt aus der Auswahl der besten Trentiner Trester, die von Trauben ausgewählter Reben stammen und im typischen Destillierkolben destilliert werden. Der Grappa wird über mehr als zwei Jahre in kleinen Fässern aus diversen Edelhölzern ausgebaut, die in der Stille dunkler, gedämpfter Räume lagern. Im Laufe der Zeit entwickelt sich der Zweiklang aus Holz und Grappa zu voller Harmonie und verschmilzt am Ende zu einem ätherischen Duft und runden Geschmack mit Vanillenoten.*

**Grappa di Amarone Le Giare,  
Marzadro (45% vol.)** **9.00**

*Gebiet: Trentino*

*Traube: Aus Amarone Trester*

*Merkmale: Exklusiver Grappa, der 36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift wird. Reicher und intensiver, samtig anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack.*

**Grappa Riserva Luigi 2°,  
Antica Dist. Di Altavilla (45%)** **9.50**

*Gebiet: Piemonte*

*Traube: Barbera/Nebbiolo*

*Merkmale: Aus den Trestern des famosen Piemontesich-Klassiker entsteht dieser Grappe. Frisch und klar mit leicht pfeffrigem Bouquet und Anklängen an Gewürze und Beeren. Die Duftkomponenten setzen sich am Gaumen finessenreich fort bis in den eleganten Abgang. Die Cuvée reift danach für circa 8 Jahre in 3 unterschiedlicher Barriques-Holzarten (Französische-Ungarische-Amerikanische).*

**Grappa Barbera Riserva,  
Antica Dist. Di Altavilla (49%)** **9.50**

*Gebiet: Piemonte*

*Traube: Barbera*

*Merkmale: Bernsteinfarben, würzig frischer Duft. Im Geschmack sehr vielschichtig mit schöner Frucht und feinem Vanilleton. Die Holzaromen sind hervorragend integriert und entwickeln eine enorme Kraft und Ausdauer.*

**Grappa Riserva di Barolo,** **9.50**  
**Antica Dist. di Altavilla (45%)**

*Gebiet: Piemonte*

*Traube: Nebbiolo*

*Merkmale: Sortenreiner Grappa aus der klassischen Traube der Barolo-Region. Gereift in kleinen Kastanienfässern, finessenreich und samtig im Geschmack. Ein Grappagenuss von bemerkenswerter Eleganz. Nase: Intensiv, mit weichen, würzigen Noten. Mund: Reif, tiefgründig und samtig. Hervorragend ausgeglichene Holznoten.*

**Grappa I Tre Lustri,** **11.50**  
**Antica Dist. Di Altavilla (42%)**

*Gebiet: Piemonte*

*Traube: Barbera/Nebbiolo/Brachetto*

*Merkmale: Fünfzehn Jahre in kleinen Eichenfässern gereifter Grappa.*

*Goldfarben, dezent firnige Sherrynase mit Anklängen an Trockenpflaumen, sehr komplexe, reife Frucht, schön nachhaltig und doch dezent. Im Geschmack von schwerer Süsse mit akzentuierten Tanninen, harmonisch, rund und lang. Ein perfekt ausgewogener Digestif – kraftvoll und elegant.*

**Grappa Elisi, Berta (43% vol.)** **8.00**

*Gebiet: Piemonte*

*Trauben: Nebbiolo, Barbera, Moscato (Barriqueausbau)*

*Merkmale: In der Nase voller Duft von getrockneten Früchten (Pfersich); Im Abgang mild mit Geschmack von reifen gelben Früchten.*

**Grappa dell'Ornellaia,** **10.00**  
**Ten. Dell'Ornellaia (42% vol.)**

*Gastropreis: 64.00 CHF (+MwSt)*

*Gebiet: Toscana*

*Trauben: Cabernet/Merlot*

*Merkmale: Sehr edle Grappa aus den Trestern des Ornellaia, frisch gebrannt und bis zur Reife in Barriques gelagert. Reich und winterlich duftend nach Gewürznelken, Vanille und Pflaumenmus. Weicher, warmer Körper mit langem runden Finale.*

**Grappa Montiano,** **8.50**  
**Az. Falesco (43% vol.)**

*Gebiet: Lazio*

*Traube: Merlot*

*Merkmale: Der Grappa di Montiano wird im Barrique ausgebaut und besitzt einen vollen, aromatischen Körper mit angenehmen Röst- und Vanillaromen. Aromen von Karamell-Vanille und Kakao.*

## SPEZIALITÄTEN

### **Limoncello Virtus 50cl - Sizilien - Giuseppe Bianchi** **6.50**

*Der Limoncello Virtus wird aus der sorgfältigen Verarbeitung der Schale auserlesener biologischer Zitronen Siziliens gewonnen. Der Limoncello ist ein köstlicher, süßer Likör, fein und sanft im unverwechselbaren Geschmack. Limoncello als Digestif am besten eiskalt servieren, oder kombiniert zu Glacé oder Fruchtsalat.*

### **Brandy Leone 15 Anni, Distilleria Bianchi ( 45% vol.) 2cl** **9.50**

*Gebiet: Sicilia*

*Traube: Grillo, Inzolia e Cataratto*

*Merkmale: Fünfzig Jahre in tonneaux Eichenfässern gereifte Brandy.*

*Die Perfektion für Liebhaber alter Brände: Goldfarben, dezent firnige Sherrynase mit Anklängen an Trockenpflaumen, sehr komplexe, reife Frucht, schön nachhaltig und doch dezent.*

## SÜSSWEIN

### **Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata DOC 2005** **37.5 cl. 52.00**

*Gebiet: Sicilia*

*Trauben: Zibbibo*

*Merkmale: Rot-goldige Farbe*

*Den ersten intensiven Aprikosen- und Pfirsichnoten folgt süßer Anklänge an Trockenfeigen und Honig, Würzkräuter und mineralische Nuance. Am Gaumen beeindruckt die ausgeprägte Komplexität der Fusion zwischen Süsse, Würze und Weichheit. Im persistenten Finale harmonische Wiederkehr der Duftpalette.*



## **RISTORANTE SAN GOTTARDO**

Aarberggasse 10  
3011 Bern  
031 312 79 00

[info@sangottardobern.ch](mailto:info@sangottardobern.ch)  
[www.sangottardobern.ch](http://www.sangottardobern.ch)