

THE TASTE & AL BANCUT

WINE LIST

BOLLICINE / SPARKLING WINES:

Adami Prosecco Superiore DOCG Brut	€ 28,00
Canevel Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 30,00
Il Colle Prosecco Extra Dry	€ 30,00
Col Vetoraz Cartizze Superior	€ 38,00
Vigna ai Sassi Extra Brut	€ 38,00
La Tunella Blanc de Noir	€ 45,00
Collavini Ribolla gialla Brut millesimata	€ 45,00
Aldeno Altinum Trento DOC	€ 50,00
Mas dei Chini Inkino Trento Doc	€ 45,00
Ca' del Bosco Cuvée Prestige DOCG, Franciacorta	€ 65,00
Ca' del Bosco Prestige rosè 45° Edizione	€ 70,00
Ca' del Bosco Vintage Collection Dosage zero	€ 90,00
Bellavista Alma Brut Cuvée DOCG, Franciacorta	€ 70,00
Ferrari Maximum Rosé Brut Trento DOC	€ 50,00
Ferrari Perlé Bianco Riserva Trento DOC	€ 78,00
Ferrari Perlé Millesimato Trento DOC	€ 65,00
Ferrari Perlé Millesimato Trento DOC Magnum 1500 ml	€ 140,00
Lanson Black Label Brut Champagne	€ 80,00
Veuve Clicquot Rich Champagne	€ 120,00
Perrier Jouët Grant Brut Champagne	€ 180,00
Perrier Jouët Belle Epoque Millesimé Champagne	€ 360,00
Ruinart Blanc de Blancs Champagne	€ 250,00
Ruinart Rosé Champagne	€ 290,00
Dom Perignon Vintage Millesimé Champagne	€ 380,00
Krug Gran Cuvée Brut Champagne	€ 390,00
Cristal Vintage Millesimé Champagne	€ 430,00

★ ***Esclusiva per The Taste & Al Bancut Restaurant:***

★ Ferrari Perlé Missoni Limited Edition	€ 80,00
★ Leclerc Briant Champagne Abyss	€ 950,00



THE TASTE & AL BANCUT

WINE LIST

VINI BIANCHI | WHITE WINES:

FRIULANO

Ermacora	€ 30,00
Sturm	€ 28,00
La Tunella	€ 30,00
Muzic	€ 35,00
Venica, Primarûl	€ 35,00
Colle Duga	€ 38,00
Vosca	€ 32,00
Picech	€ 32,00
La Rajade	€ 35,00
Toros Franco	€ 40,00
Raccaro, Vigna del Rolat	€ 39,00
Vie di Romans Dolée	€ 46,00
Sirch	€ 38,00

MALVASIA

	€ 35,00
Picech	€ 32,00
Vosca	€ 30,00
Cattunar Istarska	€ 35,00
Eredi dei Papi Lazio	

PINOT BIANCO

Ermacora	€ 30,00
Picech	€ 32,00
Toros Franco	€ 45,00
Nals Magreid Sirmian	€ 60,00

CHARDONNAY

Jermann	€ 38,00
Toros Franco	€ 40,00
Domaine Briday Bourgogne	€ 45,00
Nals Magreid Baron Salvadori	€ 70,00
Marco Felluga	€ 38,00

SAUVIGNON

Borgo Trevisan	€ 30,00
La Tunella	€ 30,00
La Rajade	€ 35,00
Venica, Ronco del Ceró	€ 50,00
Venica, Ronco delle Mele	€ 65,00
Vie di Romans Vieris	€ 65,00
St.Michael Eppan Sanct Valentin	€ 70,00

RIBOLLA GIALLA

Ermacora	€ 28,00
La Rajade	€ 35,00

PINOT GRIGIO

La Rajade	€ 35,00
La Rajade, Nuje (vino biodinamico)	€ 35,00
Polencic Collio	€ 40,00

RIESLING

Alois Lageder, Surmont	€ 40,00
------------------------	---------

GEWÜRTZTRAMINER

Wallenburg	€ 30,00
Alois Lageder, Am Strand	€ 45,00
Raetia Alto Adige	€ 35,00

VITOVSKA

Kante	€ 38,00
-------	---------



THE TASTE & AL BANCUT

WINE LIST

BIANCHI

Bardolino, Chiaretto Monte del Frà DOC	€ 28,00
Olivini, Lugana DOC	€ 35,00
Muzic, Stare Brajde (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)	€ 40,00
Livio Felluga, Sharis (Chardonnay, Ribolla Gialla)	€ 40,00
La Tunella, Biancosesto (50% Friulano, 50% Ribolla Gialla)	€ 45,00
Peter Zemmer, Müller Thurgau DOC	€ 35,00
La Rajade, Caprizi Riserva DOC (Malvasia, Friulano, Chardonnay)	€ 35,00
La Rajade, Collio (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)	€ 35,00
Edi Keber, Bianco Collio (70% Friulano, 15% Malvasia, 15% Ribolla Gialla)	€ 37,00
Picech, Jelka riserva (Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia)	€ 45,00
Neethlingshof White Blend The Six Flowers South Africa (Chardonnay, Chenin Blanc, Gewurztraminer, Riesling, Sauvignon, Viognier)	€ 50,00
Jermann, Vinnæ (90% Ribolla Gialla, 5% Friulano, 5% Riesling Renano)	€ 48,00
Jermann, Vintage Tunina (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit)	€ 90,00
Bastianich, Vespa Bianco (45% Chardonnay, 45% Sauvignon, 10% Picolit)	€ 90,00
Livio Felluga, Terre Alte (Sauvignon 40%, Pinot Bianco 30%, Friulano 30%)	€ 150,00

VINI ROSSI / RED WINES:

CABERNET SAUVIGNON DOC

La Tunella	€ 30,00
Ermacora	€ 30,00
Muzic	€ 30,00

CABERNET FRANC DOC

Venica	€ 30,00
Castelvecchio	€ 35,00
Vosca IGT	€ 32,00

LAGREIN DOC

Cembra	€ 30,00
Peter Zemmer Raut	€ 30,00

MERLOT DOC

Venica	€ 30,00
Toros Franco	€ 38,00
Edi Keber	€ 45,00
Villa Russiz Merlot de La Tour	€ 70,00

PINOT NERO DOC

Red Angel Jermann	€ 42,00
Peter Zemmer	€ 32,00
Franz Haas Schweizer	€ 75,00
St. Michael Eppan Fallwind	€ 50,00
Nals Magreid Angra	€ 70,00
St. Michael Eppan Sanct Valentin	€ 70,00
Moillard-Grivot Hautes Côtes de Nuits	€ 35,00
Pizzulin Lastris	€ 40,00

REFOSCO DOC

La Tunella	€ 30,00
Ermacora dal peduncolo rosso	€ 30,00



THE TASTE & AL BANCUT

WINE LIST

ROSSI

Picech Rosso (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 32,00
Rajade Rosso (50% Cabernet Franc, 50% Merlot)	€ 38,00
Moschioni Rosso Celtico DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 50,00
Bastianch Calabrone (70% refosco, 10% schioppettino, 10% pignolo, 10% Merlot)	€ 85,00
Zollweghof Bonifazius	€ 40,00
Zollweghof Unikum	€ 40,00
Nals Magreid Anticus riserva	€ 70,00

TOSCANA

Castello di Radda Granbruno IGT	€ 30,00
Castello di Radda Chianti classico riserva	€ 48,00
Caparzo Brunello di Montalcino DOCG	€ 60,00
Tignanello Antinori IGT	€ 300,00
Bolgheri Superiore Ornellaia DOC 2014	€ 360,00
Tenuta San Guido Sassicaia 2017	€ 450,00
Tenuta San Guido Sassicaia 2016	€ 900,00
Tenuta San Guido Sassicaia 2014	€ 700,00

PIEMONTE

Fortemasso Langhe Nebbiolo DOC	€ 30,00
Fortemasso Barbera d'Alba DOC	€ 32,00
Fortemasso Barolo Castelletto DOC	€ 70,00
Gaja Barbaresco DOC	€ 380,00

VENETO

Monte del Fra' Valpolicella Superiore DOC	€ 30,00
Allegrini Palazzo della Torre Veronese IGT	€ 60,00
Allegrini Amarone della Valpolicella	€ 100,00

EMILIA ROMAGNA

Tre Monti Sangiovese riserva Petrignone	€ 30,00
Gavioli Lambrusco di Modena	€ 32,00

SICILIA

Duca di Salaparuta Passo delle Mule Nero d'Avola	€ 35,00
--	---------

VINI DOLCI / SWEET WINES:

La Tunella Verduzzo	€ 32,00
Eschenauer Sauternes AOC	€ 35,00
Florio Targa Riserva 1840, Marsala Superiore DOC	€ 36,00





Selezione di vini al calice

Bollicine

Il Colle Prosecco Extra Dry	"6"
Bellavista Brut Cuvee	"8"
Champagne Lanson	"12"

Bianchi

Friulano Picech	"5"
Cattunar Malvazija Istarska	"6"
Sauvignon La Rajade	"5"

Rossi

Cabernet Sauvignon La Tunella	"5"
Rosso La Rajade	"5"
Pinot Nero Alturis	"5"

Acqua San Pellegrino	"5"
Acqua Panna	"5"
Acqua Filette	"8"



Il pane è rigorosamente fatto in casa, seguendo la tradizione, e si distingue per l'utilizzo di sette cereali.

Al.B.C.D.E.II.9.7

Anche i grissini, realizzati a mano, presentano un leggero retrogusto di finocchietto selvatico.

Al.7.9

Allergeni

1		5		9	
2		6		10	
3		7		11	
4		8		12	
13		14			



Empfohlene Weine

Schaumweine

Il Colle Prosecco Extra Dry	"6"
Bellavista Brut Cuvee	"8"
Champagne Lanson	"12"

Weissweine

Friulano Picech	"5"
Cattunar Malvazija Istarska	"6"
Sauvignon La Rajade	"5"

Rotweine

Cabernet Sauvignon La Tunella	"5"
Rosso La Rajade	"5"
Pinot Nero Alturis	"5"



Das Brot wird nach der Tradition
ausschließlich selbst gebacken und ist
durch die Verwendung von sieben
Getreidesorten gekennzeichnet.

A1.B.C.D.E.11.9.7

Die handgemachten Brotstangen haben
einen leichten Nachgeschmack von
wildem Fenchel.

A1.7.9

Allergene

1		5		9	
2		6		10	
3		7		11	
4		8		12	
13		14			



Suggested wines

Sparkling wines

Il Colle Prosecco Extra Dry	"6"
Bellavista Brut Cuvee	"8"
Champagne Lanson	"12"

White wines

Friulano Picech	"5"
Cattunar Malvazija Istarska	"6"
Sauvignon La Rajade	"5"

Red wines

Cabernet Sauvignon La Tunella	"5"
Rosso La Rajade	"5"
Pinot Nero Alturis	"5"



The bread is rigorously homemade, following tradition, and is distinguished by the use of seven types of grains.

A1.B.C.D.E.11.9.7

The breadsticks are handmade and have a slight aftertaste of wild fennel.

A1.7.9

Allergens

1		5		9	
2		6		10	
3		7		11	
4		8		12	
13		14			