



## Weinkarte

### OFFENER PROSECCO & CHAMPAGNER

10 cl

Prosecco Daldin, Extra Dry Mesai, Treviso DOC  
VENETIEN – Glera, Chardonnay – 11%

11

Champagne Henri Mandois, Brut Origine  
CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier, Pinot Noir – 12%

17

### OFFENE WEISSWEINE

Black Tie, Cave Pfaffenheim AOC, 2017  
ELSASS – Pinot gris/Riesling – 12,5%

7.5

La Contrada, Guido Brivio, Ticino bianco, DOC 2018  
TESSIN – Merlot – 12,8%

8

Grüner Veltliner Hundspoint, Weinviertel DAC, Gruber-Röschitz, 2017  
NIEDERÖSTERREICH – Grüner Veltliner – 13%

8.5

Eisacktaler DOC, Manni Nössing, 2017  
SÜDTIROL – Kerner – 13,5%

9.5

Sancerre AC, «Le Chêne», Lucien Crochet, 2014  
LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%

14

### OFFENER ROSÉWEIN

Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGT, 2017  
APULIEN – Negroamaro, Malvasia nera – 13%

9.5

### OFFENE ROTWEINE

Primitivo "Lianto" I.G.P. Salento, Schola Sarmenti, 2017  
APULIEN – Primitivo – 13%

6.5

Müllheimer Reggenhag, Spätburgunder trocken, H. Dörflinger, 2016  
BADEN – Pinot Noir – 13%

8

Baiocco Merlot DOC, Guido Brivio, 2016  
TESSIN – Merlot – 12,8%

9

Palazzo della Torre, Veronese IGT, Allegrini, 2015  
VENETIEN – Corvina, Rondinella, Sangiovese – 13,5%

10.5

Bodegas Fuentespina, Ribera del Duero "Reserva" DO, 2013  
RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%

11.5



## PROSECCO UND CHAMPAGNER

75 cl

Prosecco Daldin, Extra Dry Mesai, Treviso DOC  
VENETIEN – Glera, Chardonnay – 11%

77

Champagne Henri Mandois, Brut Origine  
CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier, Pinot Noir – 12%

113

Champagne Henri Mandois, Rosé Brut  
CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier – 12%

128

Champagne Henri Mandois, Blancs de Blancs, 1<sup>er</sup> cru, 2011  
CHAMPAGNE – Chardonnay – 12%

133

## WEISSWEINE SCHWEIZ

75 cl

La Contrada, Guido Brivio, Ticino bianco, DOC 2018  
TESSIN – Merlot – 12,8%

56

St. Saphorin, Le Sémillant –mûri sur lies, Conne, Chexbres, 2016  
LAVAUX – Chasselas – 12,4%

70 cl

61

Dézaley, Marsens de la Tour AOC, Les Frères Dubois, 2016  
LAVAUX – Chasselas – 13%

77

## WEISSWEINE FRANKREICH

75 cl

Black Tie, Cave Pfaffenheim AOC, 2017  
ELSASS – Pinot gris, Riesling – 12,5%

52

Chablis AC, Domaine Denis Pommier, 2015  
CHABLIS – Chardonnay – 12,5%

82

Sancerre AC, «Le Chêne», Lucien Crochet, 2014  
LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%

98

## WEISSWEINE ITALIEN

Pinot Grigio, DOC, Alois Lageder, 2017  
SÜDTIROL – Pinot Gris – 13,5%

55

Arneis Roero, DOCG, Matteo Correggia, 2017  
PIEMONTE – Arneis – 13,5%

57

Eisacktaler DOC, Manni Nössing, 2017  
SÜDTIROL – Kerner – 13,5%

67

## WEISSWEIN SPANIEN

Fuente Elvira, Rueda DO, Bodegas Pedro Escudero, 2017  
RUEDA – Verdejo – 13%

49

## WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Müllheimer Pfaffenstück, Kabinett trocken, H. Dörflinger, 2016  
BADEN – Riesling – 12%

51



## WEISSWEIN ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Hundspoint, Weinviertel DAC, Gruber-Röschitz, 2017 60  
NIEDERÖSTERREICH – Grüner Veltliner – 13%

## ROSÉWEIN ITALIEN

Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGT, 2017 67  
APULIEN – Negroamaro, Malvasia nera – 13%

## ROTWEINE SCHWEIZ

75 cl

Cuvée d'or rouge, Kellerei Siebe Dupf, 2015 63  
BASELSTADT – Pinot noir, Cabernet Dorsa – 13,5%

Baiocco Merlot DOC, Guido Brivio, 2014 64  
TESSIN – Merlot – 12,8%

Malanser Blauburgunder AOC, Wegelin, 2016 87  
GRAUBÜNDEN – Pinot noir – 13%

## ROTWEIN DEUTSCHLAND

Müllheimer Reggenhag, Spätburgunder trocken, H. Dörflinger, 2016 56  
BADEN – Pinot Noir – 13%

## ROTWEINE FRANKREICH

St. Joseph, «Septentrio» AC, Cave de St. Désirat, 2013/14 58  
RHONETAL – Syrah – 13%

Château Montus, Alain Brumont, Madiran, 2013/14 83  
SÜDWEST – Tannat, Cabernet sauvignon, Cabernet franc – 13,5%

Santenay, 1<sup>er</sup> cru AOC "Clos Rousseau", Domaine Cyrot-Buthiau, 2015 99  
BURGUND – Pinot noir – 13%

Château Batailley, 5<sup>ème</sup> grand cru classé, Pauillac AC, 2014 151  
BORDEAUX – Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc – 13%

„Alter Ego“ de Château Palmer, Margaux AOC, 2012 231  
BORDEAUX – Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot – 13,5%

## ROTWEINE ITALIEN

Primitivo "Lianto" I.G.P. Salento, Schola Sarmanti, 2017 46  
APULIEN – Primitivo – 13%

Barbera d'Asti DOCG, „La Villa“, Tenuta Olim Bauda, 2017 51  
PIEMONTE – Barbera – 14%

Rotondo IGT, Azienda Terralsole, 2014 59  
TOSKANA – Merlot, Sangiovese – 14%



## ROTWEINE ITALIEN

75 cl

Nero d'Avola IGP, Azienda Ferreri & Bianco, 2016 SIZILIEN – Nero d'Avola – 13,5%	73
Palazzo della Torre, Veronese IGT, Allegrini, 2015 VENETIEN – Corvina, Rondinella, Sangiovese – 13,5%	73
Chianti Classico DOCG, Cantina Fontodi, 2015 TOSKANA – Sangiovese – 14%	77
Vino nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi, 2014 TOSKANA – Sangiovese – 14%	89
Brunello di Montalcino DOCG, Col d'Orcia, 2013 TOSKANA – Sangiovese grosso – 14,5%	112
Amarone della Valpolicella DOC, Case Vecie Brigaldara, 2012 VENETIEN – Corvione, Corvina, Rondinella – 16,5%	114
Sagrantino di Montefalco, Colle Grimaldesco DOCG, Tabarrini, 2013 UMBRIEN – Sagrantino – 15%	115
Barolo DOCG, Armando Parusso, 2012 PIEMONT – Nebbiolo – 14,5%	123

## ROTWEINE SPANIEN

Viña Sastre – Tinto Roble DO, 2017 RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%	59
Herència del Padri, Bernard Magrez DOCA, 2017 PRIORAT – Carignan, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Grenache – 15%	68
Bodegas Fuentespina, Ribera del Duero "Reserva" DO, 2013 RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%	82

## DESSERTWEINE

Moscato d'Asti, DOCG, La Morandina, 2016 PIEMONT – Moscato d'Asti – 5,5%	49
Château Les Justices, Sauternes AC, 2007 BORDEAUX – Sémillon, Sauvignon, Muscadelle – 13%	37.5 cl 69

Wenn Sie eine Flasche Wein bestellen und diese nicht austrinken möchten,  
können Sie sie in unserem Weinbag mit nach Hause nehmen.

Gerne entkorken und servieren wir auch Ihre eigene mitgebrachte Weinflasche für CHF 35.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

RESTAURANT **Oliv**

Bachlettenstrasse 1 | 4054 Basel | Telefon 061 283 03 03

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