



Weinkarte

OFFENER PROSECCO & CHAMPAGNER

10 cl

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

11

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

17

OFFENE WEISSWEINE

Black Tie, Cave Pfaffenheim AOC, 2018
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, 2018
NIEDERÖSTERREICH – Grüner Veltliner – 13%

8.5

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

9.5

Sancerre AOC, «Les Calcaires», Lucien Crochet, 2016
LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%

14

OFFENER ROSÉWEIN

Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGT, 2018
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, 2016
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 ^{er} 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, 2018 ELSASS – Pinot gris, Riesling – 12,5%		52
Chablis AC „Les vieilles vignes“, Domaine Pascal Bouchard, 2017 CHABLIS – Chardonnay – 12,5%		82
Sancerre AOC, «Les Calcaires», Lucien Crochet, 2016 LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%		98
WEISSWEINE ITALIEN		
Pinot Grigio, DOC, Alois Lageder, 2017 SÜDTIROL – Pinot Gris – 13,5%		55
Arneis Roero, DOCG, Matteo Correggia, 2018 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, 2018 60
NIEDERÖSTERREICH – Grüner Veltliner – 13%

ROSÉWEIN ITALIEN

Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGT, 2018 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, 2016 64
TESSIN – Merlot – 12,8%

Malanser Blauburgunder AOC, Wegelin, 2017 87
GRAUBÜNDEN – Pinot noir – 13%

ROTWEIN DEUTSCHLAND

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

ROTWEINE FRANKREICH

St. Joseph, «Septentrion» AC, Cave de St. Désirat, 2014 58
RHONETAL – Syrah – 13%

Château Montus, Alain Brumont, Madiran, 2014 83
SÜDWEST – Tannat, Cabernet sauvignon, Cabernet franc – 13,5%

Santenay, 1^{er} cru "La Comme", Ch Philippe le Hardi, 2016 99
BURGUND – Pinot noir – 13%

Château Batailley, 5^{ème} 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%



ROTWEINE ITALIEN

75 cl

Nero d'Avola IGP, Azienda Ferreri & Bianco, 2017 SIZILIEN – Nero d'Avola – 13,5%	73
Palazzo della Torre, Veronese IGT, Allegrini, 2016 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, 2013/14 UMBRIEN – Sagrantino – 15%	115
Barolo DOCG, 44a Annata Etichetta Blu, Armando Parusso, 2014 PIEMONT – Nebbiolo – 14,5%	138

ROTWEINE SPANIEN

Viña Sastre – Tinto Roble DO, 2017 RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%	59
Herència del Padrí, 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, 2018 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 | www.restaruantoliv.ch