



## 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 Sarmanti, 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<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, 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, «Septentrio» 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<sup>er</sup> cru "La Comme", Ch Philippe le Hardy, 2016 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 Sarmienti, 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](mailto:info@restaurantoliv.ch) | [www.restaruantoliv.ch](http://www.restaruantoliv.ch)