

MINESTRE

SUPPEN / SOUPS

CREMA DI VERDURA*

GEMÜSECREMESUPPE / VEGETABLES SOUP

11.50

CREMA DI POMODORO*

TOMATENSUPPE / TOMATO SOUP

11.50

TORTELLINI IN BRODO

TORTELLINI IN BOULLION / TORTELLINI IN BOULLION

11.50

ZUPPA ALL „AGLIO“ *

KNOBLAUCHSUPPE / GARLIC SOUP

11.50

SALATE, PIZZE UND PASTE KÖNNEN SIE AUCH «ÜBER DIE GASSE» MITNEHMEN!
SCHENKEN SIE FREUDE MIT EINEM GESCHENK-GUTSCHEIN!

SALADS, PIZZA AND PASTA YOU CAN ALSO „TAKE AWAY“

GIVE JOY WITH A GIFT VOUCHER

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTER

BRUSCHETTA*

KNOBLAUCH BROT MIT TOMATEN / GARLIC BREAD WITH TOMATOES

Portion

12.50

INSALATA VERDE*

GRÜNER SALAT / GREEN SALAD

10.50

INSALATA DI STAGIONE

GEMISCHTER SALAT / MIXED SALAD

11.50

INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA*

TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN / TOMATO SALAD WITH ONIONS

11.50

INSALATA MEDITERRANEA*

TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, FETA, ZWIEBELN
TOMATO, CUCUMBER, OLIVES, FETA CHEESE, ONIONS

24.00

CAPRESE DI BUFALA*

BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN / BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATOES

20.50

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO*

RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN / RUCOLA SALAD WITH PARMESAN

18.00

CARPACCIO DI MANZO

RINDFLEISCH-CARPACCIO / BEEF CARPACCIO

25.50

VITELLO TONNATO

KALBFLEISCH AN THONSAUCE / VEAL WITH TUNASAUCE

25.50

DUETTO DI FRUTTI DI MARE

MEERESFRÜCHTE-SALAT / SEAFOOD SALAD WITH OIL

26.50

PIATTO GRANDE D'INSALATA MISTA*

TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN / LARGE SALAD PLATE WITH
TOMATOES, CUCUMBER, OLIVES, MOZZARELLA, ONIONS

24.00

* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

* VEGETARIAN SPECIALITIES

PIZZE

PIZZEN

1	MARGHERITA* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	18.00
2	STINCHINI* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KNOBLAUCH / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GARLIC	19.50
3	VEGETARIANA* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMÜSE / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, VEGETABLES	24.00
4	NONNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, ONIONS, GARLIC	25.50
5	NAPOLETANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES	23.00
6	FUNGHI* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS	23.50
7	PROSCIUTTO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM	24.00
8	SICILIANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVES, CAPERS	24.00
9	MILANO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI	24.50
10	QUATTRO STAGIONI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, ARTISCHOCKEN, PEPERONI WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, PEPPERS	26.00
11	DUE GUSTI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	25.50
12	ALLA DIAVOLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONI, SCHARFE SALAMI WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, SPICY SALAMI	25.50
13	PARMA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN (TIPO PARMA) WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM	26.50
14	FIorentina MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, SPECK, KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPINACH, BACON, GARLIC	25.50
15	CAPRICCIOSA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN, SCHINKEN, MUSCHELN, CREVETTEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, HAM, SHELLFISH, SHRIMPS	26.50
16	TOSCANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PEPERONI UND SARDELLEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, PEPPERS, ANCHOVIES	25.50

17	PADRONE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, SPINAT UND GORGONZOLA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, SPINACH, GORGONZOLA CHEESE	26.00
18	ROMANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULETFLEISCH UND BROCCOLI WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, POULET, BROCCOLI	29.00
19	TONNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, ONIONS	25.00
20	TUTTO PESCE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SEAFOOD	27.50
21	BOSCAIOLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, BROCCOLI, PEPPERONI, KAPERN, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, SCHARFE SALAMI UND KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, BROCCOLI, PEPPERS, CAPERS, ONIONS, ARTICHOKE, SPICY SALAMI, GARLIC	29.50
22	FANTASIA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, GORGONZOLA UND KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, GORGONZOLA CHEESE, GARLIC	26.50
23	CALZONE RIPIENO (ZUGEDECKT) MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CREVETTES UND SARDELLEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, SHRIMPS, ANCHOVIES	26.50
24	SCIUSCIU* MIT MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRISCHEN TOMATEN, OHNE TOMATENSAUCE WITH MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRESH TOMATOES, WITHOUT TOMATO SAUCE	24.50
25	HAWAII MIT MOZZARELLA, SCHINKEN UND ANANAS, OHNE TOMATENSAUCE WITH MOZZARELLA, HAM, ANANAS, WITHOUT TOMATO SAUCE	25.00
26	ELENA MIT MOZZARELLA, SPECK, BIRNEN, GORGONZOLA, OHNE TOMATENSAUCE WITH MOZZARELLA, BACON, PEARS, GORGONZOLA CHEESE, WITHOUT TOMATO SAUCE	25.00
27	QUATTRO FORMAGGI* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VIER KÄSESORTEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FOUR DIFFERENT CHEESES	26.00
28	SCHILLACI* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN UND KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, EGGPLANT, GARLIC	24.50
29	BUON GIORNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CREVETTES, ZWIEBELN, KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SHRIMPS, ONIONS, GARLIC	26.00
30	CONTADINO* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, EI, KNOBLAUCH, ZWIEBELN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPINACH, EGG, GARLIC, ONIONS	26.50
31	BARONE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPARGELN, GORGONZOLA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, ASPARAGUS, GORGONZOLA CHEESE	28.50
32	DUCHESSA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBFLEISCH, SPINAT, PILZEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, VEAL, SPINACH, MUSHROOMS	30.00

***VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**

***VEGETARIAN SPECIALITIES**

PIZZE ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI + 3.--

YOU CAN ALSO GET GLUTEN-FREE PIZZA + 3.--

KLEINE PIZZEN SIND CHF 2.-- GÜNSTIGER

SMALL PORTIONS COST LESS CHF 2.-

PASTE

NUDELGERICHTE / NOODLE DISHES

PENNE ALL'ARRABBIATA* AN SCHARFER TOMATENSAUCE / IN HOT TOMATO SAUCE	20.50
PENNE ALLA BOSCAIOLA MIT STEINPILZEN, SCHINKEN, KALBFLEISCH, RAHM UND TOMATENSAUCE WITH PORCINI MUSHROOMS, HAM, VEAL AND CREAM	29.50
PENNE AGLI ASPARAGI* MIT SPARGELN, AN GORGONZOLA-SAUCE / WITH ASPARAGUS, GORGONZOLA CHEESE SAUCE	25.50
ORECCHIETTE CON BROCCOLI E SALMONE MIT BROCCOLI, LACHS UND RAHM / WITH BROCCOLI AND SALMON	25.50
ORECCHIETTE ALLA CASALINGA MIT RAHM, TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH WITH CREAM, TOMATO SAUCE, AND CHOPPED BEEF	24.50
TORTELLINI PAPALINA MIT SCHINKEN, STEINPILZEN, ERBSEN, RAHM- UND TOMATENSAUCE WITH HAM, PORCINI MUSHROOMS, PEAS, CREAM AND TOMATO SAUCE	26.50
TORTELLINI ALLA PANNA* TORTELLINI AN RAHMSAUCE / TORTELLINI WITH CREAM SAUCE	24.50
TORTELLINI AGLI SPINACI* MIT SPINAT, GORGONZOLA UND RAHM / WITH SPINACH, GORGONZOLA CHEESE AND CREAM	25.50
PASTICCIO DI PASTE* DREI VERSCHIEDENE TEIGWAREN / THREE DIFFERENT PASTA	29.00
SPAGHETTI AL POMODORO* SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE / SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	20.50
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE MIT TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH / WITH TOMATO SAUCE AND CHOPPED BEEF	24.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA MIT SCHINKEN, PARMESAN, EI UND RAHM / WITH HAM, PARMESAN, CHEESE, EGG AND CREAM	24.50
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, SARDELLEN / TOMATO SAUCE, OLIVES, CAPERS, ANCHOVIES	25.50
SPAGHETTI ALLA MARINARA AN TOMATENSAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN / TOMATO SAUCE WITH SEAFOOD	27.50
SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO* MIT KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONCINI / WITH GARLIC, OIL AND CHILI PEPPERS	22.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN / SPAGHETTI WITH SHELLFISH AND TOMATO SAUCE	27.50
SPAGHETTI AL PESTO* SPAGHETTI MIT BASILIKUM UND KNOBLAUCH / SPAGHETTI WITH GARLIC AND BASIL	24.50

* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

* VEGETARIAN SPECIALITIES

PASTA ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI / YOU CAN ALSO GET GLUTEN-FREE PASTA + CHF 2.-

GROSSE PORTIONEN SIND CHF 2.- TEURER / SURCHARGE ON NORMAL PORTION CHF 2.-

KLEINE PORTIONEN SIND CHF 2.- / SMALL PORTIONS COST LESS CHF 2.-

SECONDI DI PESCE

SPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES

GNOCCHI AL POMODORO E PANNA* **24.00**
KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RAHM UND TOMATEN
GNOCCHI WITH CREAM AND TOMATO

GNOCCHI AL GORGONZOLA* **25.00**
KARTOFFEL-GNOCCHI AN GORGONZOLA-RAHMSAUCE
GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE AND CREAM SAUCE

FETTUCCINE FUNGHI PORCINI E PANNA* **25.00**
NUDELN MIT STEINPILZEN UND RAHM
NOODLES WITH PORCINI MUSHROOMS, TOMATO SAUCE AND CREAM

FETTUCCINE AL SALMONE **26.50**
NUDELN MIT LACHS AN RAHM- UND TOMATENSAUCEN
NOODLES WITH SALMON IN CREAM SAUCE

RISOTTO VERDE* **25.00**
RISOTTO MIT GEMÜSE
RISOTTO WITH VEGETABLES

RISOTTO AL FRUTTI DI MARE **27.50**
RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN
RISOTTO WITH SEAFOOD

RISOTTO MARE E MONTI **27.50**
RISOTTO MIT CREVETTEN, SPECK UND STEINPILZEN
RISOTTO WITH SHRIMPS, BACON AND PORCINI MUSHROOMS

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI* **26.50**
RISOTTO MIT STEINPILZEN
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

LASAGNE AL FORNO (HAUSGEMACHT) **25.50**
LASAGNE AUS DEM OFEN
BAKED LASAGNE

PENNE AL FORNO* **25.50**
RAHM, SPINAT, GORGONZOLA, MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN
CREAM, SPINACH, GORGONZOLA, OVERBAKED WITH MOZZARELLA

***VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**

***VEGETARIAN SPECIALITIES**

PIZZA AND BREAD ARE HOME-MADE (made in Switzerland)

YOU CAN ALSO GET GLUTEN-FREE PIZZA (!) +CHF 2.50

SMALL PORTIONS COST LESS CHF 2.-

SECONDI DI PESCE

FLEISCHGERICHTE / MEAT MENU

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA 180 G 54.00
RINDSFILET AN GORGONZOLA-SAUCE
BEEF FILLET ON GORGONZOLA CHEESE SAUCE

SCALOPPINE AL FUNGHI PORCINI 48.00
KALBSSCHNITZEL MIT STEINPILZEN
VEAL ON PORCINI MUSHROOMS SAUCE

SCALOPPINE AL LIMONE 47.00
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE
VEAL ON LEMON SAUCE

PICCATA ALLA MILANESE 48.00
KALBSSCHNITZEL MIT SPAGHETTI UND TOMATENSAUCE
VEAL AND SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 48.00
KALBSSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN
VEAL WITH PARMA HAM

PETTO DI POLLO 39.50
POULETBRUST AN PILZ-RAHMSAUCE
CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS AND CREAM SAUCE

*BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN
UND ZUTATEN DIE EINE
UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSER SERVICEPERSONAL.*

*IF YOU HAVE ANY QUESTIONS
ABOUT ALLERGENS AN
INGREDIENTS THAT CAUSES
INTOLERANCE, PLEASE ASK OUR
SERVICE STAFF*

HERKUNFT:
FLEISCH (CH)
POULET (CH)

CONTORNI / BEILAGEN / SIDE DISHES

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)
INCLUDED IN EVERY MAIN COURSE, WE SERVE ONE SIDE DISH

PIATTO DI VERDURA MISTA* 35.50
GEMISCHTER GEMÜSETELLER
PLATE WITH VARIOUS VEGETABLES

* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN
* VEGETARIAN SPECIALITIES

SECONDI DI PESCE

FISCHGERICHTE / FISH MENU

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 47.00
RIESENCREVETTEN VOM GRILL / GRILLED PRAWNS

GAMBERONI ALLA VENEZIANA 48.00
RIESENCREVETTEN MIT CHERRYTOMATEN UND OREGANO IM OFEN
BAKED PRAWNS WITH CHERRY TOMATOES AND OREGANO

GRIGLIATA MISTA 54.00
GEMISCHTER FISCH VOM GRILL / MIXED FISH GRILLED

SALMONE ALLA GRIGLIA (NOR) 45.00
LACHS VOM GRILL / GRILLED SALMON

CONTORNI / BEILAGEN / SIDE DISHES

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)
INCLUDED IN EVERY MAIN COURSE, WE SERVE ONE SIDE DISH

HERKUNFT:
CREVETTEN (VNM)
RIESENCREVETTEN (VNM)
CLAMARI (PATAGONIEN)
MIESMUSCHELN /COZZE (ES)
VONGOLE MUSCHELN (VNM)
LACHS (NOR)

SAN LORENZO STEAK

VOM GRILL / GRILLED STEAKS

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 180 g **52.00**

RINDSFILET VOM GRILL
GRILLED BEEF FILLET

ENTRECÔTE 180 g **48.00**

PARMESANKRUSTE, CHERRYTOMATEN
PARMESAN RUST, CHERRY TOMATOES

RINDSHUFTSTEAK 180 g **48.00**

VOM GRILL / HIPSTEAK GRILLED

CONTORNI / BEILAGEN / SIDE DISHES

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)
INCLUDED IN EVERY MAIN COURSE, WE SERVE ONE SIDE DISH

HERKUNFT:

FLEISCH (CH)

BIBITE

KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

S. PELLEGRINO – VALSER	6.80
PANNA	6.80
MINERALWASSER OFFEN 5 DL	6.20
MINERALWASSER OFFEN 3 DL	5.20
SANBITTER 1 DL	6.50
EISTEE OFFEN: 3 DL / 5 DL	5.30 / 6.80
CHINOTTO 2 DL	6.50
COCA-COLA 3.3 DL	5.80
FANTA, SPRITE 3.3 DL	5.80
RIVELLA ROT & BLAU 3.3 DL	5.80
APFELSAFT SÜSS 3.3 DL	5.80
SCHWEPPE 2 DL	5.80
ORANGENSAFT 2 DL	6.80
TOMATENSAFT 2 DL	7.00
BIER OFFEN 2.5 DL / 5 DL	5.20 / 6.80
PANACHÉ OFFEN 2.5 DL / 5 DL	5.20 / 6.80
BIER ALKOHOLFREI 3.3 DL	6.50

BIBITE

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

ESPRESSO, KAFFEE, TEE	5.20
CAPPUCCINO	6.50
LATTE MACCIATO	6.50
MILK COFFEE	6.00
ESPRESSO CORRETTO	9.50

VINI

WEINE / WIN

ROTWEIN OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
VINO DELLA CASA	32.50	13.00	6.50
NERO D'AVOLA SICILIA	37.00	15.00	7.50
MONATSWEIN	42.50	17.00	8.50
MERLOT	37.00	15.00	7.50
ROSATO	35.00	14.00	7.00
WEISSWEIN OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
PINOT GRIGIO	37.50	15.00	7.50
CHARDONNAY	35.00	14.00	7.00
ARNEIS	47.50	19.00	9.50
PROSECCO			
PROSECCO PRO GLAS			10.50

VINI ROSSI / RED WINE

SICILIA

BURDESE – SICILIA IGT	2014 / 2016	75 CL	63.00
-----------------------	-------------	-------	-------

PLANETA

70% CABERNET SAUVIGNON, 30% CABERNET FRANC/ 14 MT. BARRIQUES

DICHTER WEIN MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINEN, LANGER BUKETTREICHER ABGANG

SARDEGNA

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA – ROCCA RUBIA	2018 / 2020	75 CL	62.00
---	-------------	-------	-------

SANTADI

CARIGNANO / 10-12 MT. BARRIQUES

FRUCHTIGE NOTEN NACH BROMBEEREN, HEIDELBEEREN, LEDER UND LAKRITZE.

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	2020 / 2021	75 CL	58.00
---------------------------	-------------	-------	-------

CONTESSA CAROLA

PRIMITIVO / 6 MT. BARRIQUES

INTENSIVER FRUCHTIGER DUFT, MIT LEICHTEN KIRSCH- UND LAKRITZE-AROMEN.

SALENTO IGP – VIGNA CASTELLO	2014 / 2016	75 CL	68.00
------------------------------	-------------	-------	-------

VALLONE

70% NEGROAMARO, 30% SUSAMANIELLO / 12 MT. EICHENFASS

AROMEN VON BROMBEEREN, JOHANNISBEEREN, GEWÜRZEN UND BALSAMISCHEN NOTEN.

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI DOCG – LA CARLOTTA	2018 / 2020	75 CL	54.00
-----------------------------------	-------------	-------	-------

PLANETA

70% CABERNET SAUVIGNON, 30% CABERNET FRANC/ 14 MT. BARRIQUES

DICHTER WEIN MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINEN, LANGER BUKETTREICHER ABGANG

BAROLO DOCG	2017 / 2019	75 CL	87.00
-------------	-------------	-------	-------

MASSOLINO

NEBBIOLO / 30 MT. EICHENHOLZFASS

IM GAUMEN DEZENT FRUCHTIG, BEGLEITET VON GEWÜRZEN UND TABAK.

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

2015 / 2017

75 CL

88.00

L'ANIMA DI VERGANI

70% CORVINA VERONESE, 15% CORVINONE, 15% RONDINELLA
90 TAGE TROCKNUNG DER BEEREN, DANACH IM EICHENFASS
IM GESCHMACK WEICH MIT EINEM INTENSIVEN UND ANHALTENDEN LIEBLICHEN BOUQUET.

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC VALPANTENA – RIPASSO

2018 / 2020

75 CL

59.00

COATE FIGARETTO

CORVINA, CORVINONE, CROATINA, MOLINARA, OSELETA, RONDINELLA / FRANZ. HOLZFASS
ANGENEHM DUFTEND NACH ROTEN REIFEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN.

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO DOCG – RISERVA DUCALE

2016 / 2018

75 CL

62.00

TENIMENTI RUFFINO

80% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 5% CANAILOLO
INTENSIVES BOUQUET MIT FRUCHTIGEN NOTEN WIE PFLAUMEN UND DUNKLEN KIRSCHEN.
ZEIGT EINE EDLE RÖSTAROMATIK.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

2017 / 2019

75 CL

58.00

TALOSA

90% SANGIOVESE, 10% MERLOT / 24 MT. HOLZFASS
FEIN UMRISSENE STRUKTUR, SAUBER UND TIEFES FINALE.

COLLAZZI-TOSCANA IGT

2016 / 2018

75 CL

104.00

I COLLAZZI

50% CABERNET SAUV., 20% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 5% PETIT VERDOT
18 MT. BARRIQUES
IM GAUMEN EINE WUCHT, FEINE GERBSTOFFE UND WUNDERSCHÖNE ELEGANZ,
EIN GROSSER WEIN

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

2015 / 2017

75 CL

98.00

LA RASINA

SANGIOVESE / 30 MT. BARRIQUES
WÜRZIGES BOUQUET MIT EINER KRÄFTIGEN AROMATIK; IM GAUMEN IST ER VOLLMUNDIG.

UMBRIA

ROSSO DI MONTEFALCO DOC

2018 / 2020

75 CL

56.00

ARNALDO CAPRAI

70% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 15% SAGRANTINO / 12 MT. IN HOLZFÄSSERN UND BARRIQUES.
EIN STÄTTLICHER WEIN MIT FINESSE, KRAFT UND TRADITION.

LIQUORI

SPIRITUOSEN

GRAPPA WAGEN

APERITIVO BARONE 14.00
PROSECCO MIT CAMPARI UND ORANGE

AMARETTO	21 – 29%	2 CL	8.50
LIMONCELLO	30%	2 CL	8.50
FERNET BRANCA	42%	2 CL	8.50
AVERNA	34%	4 CL	8.50
RAMAZOTTI	30%	4 CL	8.50
SAMBUCA	40%	2 CL	8.50
VECCHIA ROMAGNA	40%	2 CL	9.50
BALLANTINES	40%	4 CL	12.50
GIN	37%	4 CL	12.50
JOHNNIE WALKERS	40%	4 CL	13.50
JACK DANIELS	40%	4 CL	14.50
BACARDI	40%	4 CL	12.00
WODKA	40%	4 CL	14.50
BAILEYS	17%	4 CL	12.50
LA VIEILLE PRUNE	40%	2 CL	10.50
WILLIAMS	40%	2 CL	10.50
CALVADOS	40%	2 CL	10.50
REMY MARTIN	40%	2 CL	12.50
HENNESSY	40%	2 CL	13.50

Schenken Sie Freude mit einem Geschenk-Gutschein!



*Der Gutschein ist in allen unseren
Filialen uneingeschränkt einlösbar:*

Villa Barone, Klotenerstrasse 50, 8303 Bassersdorf
Villa Barone, Märtpfatz 15, 8307 Effretikon
Villa Barone, Bahnhofstrasse 131, 8620 Wetzikon ZH
Villa Barone, Wilstrasse 2, 8600 Dübendorf
Villa Duchessa, Stadthausstrasse 12, 8400 Winterthur
Restaurant Bruderhaus, Bruderhausstrasse 1, 8400 Winterthur
San Lorenzo, Kugelhassse 7, 9000 St. Gallen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!