

BIBITE

Aperitivi	Vol %	cl	CHF	Gin	Vol %	cl	CHF
Campari	23 °	4	9	Malfy Gin Originale	40 °	4	12
Vermouth bianco	15 °	4	9	Hendrick’s	41.4 °	4	14
Vermouth rosso	15 °	4	9	Turicum	41.7 °	4	16
Amaro Nonino	35 °	4	9	Sabatini Gin	41.3 °	4	18
Cortesino Ginger Rosso		20	6				
Cynar	16 °	4	7.5	Vodka	Vol %	cl	CHF
Crodino Rosso		17.5	5	Absolut Vodka	40 °	4	12
				Belvedere	40 °	4	16
				Turicum Vodka	40 °	4	18
Spumante		cl	CHF	Whisky	Vol %	cl	CHF
Valdobbiadene Prosecco superiore docg		10	11	<i>Blended</i>			
<i>Spumante extra dry – Metodo Charmat</i>		75	69	Jameson	40 °	4	12
<i>Col de’Salici – Veneto, Italy</i>				Chivas Regal	40 °	4	14
				Johnnie Walker – Black Label	40 °	4	16
Cocktails			CHF	<i>Single Malt</i>			
Rosmarino Spritz			14	The Glenlivet – Founders Reserve	40 °	4	16
Prosecco, Rosmarinsirup, Soda				The Glenlivet – 18 years	43 °	4	20
<i>Prosecco, rosemary syrup, soda</i>				<i>Bourbon</i>			
Campari Milano			14	Bulleit Bourbon	45 °	4	14
Prosecco, Cranberrysaft, Campari, Minze				Jack Daniel’s – Gentleman Jack	40 °	4	18
<i>Prosecco, cranberry juice, campari, mint</i>							
Negroni			16	Rum			
Campari, Vermouth rosso, Gin				Havana Club 3 Años	40 °	4	12
<i>Campari, Vermouth rosso, Gin</i>				Havana Club Añejo Especial	40 °	4	14
Campari Spritz			14	Havana Club 7 Años	40 °	4	16
Prosecco, Campari, Minze, Soda				Tequila			
<i>Prosecco, campari, mint, soda</i>				Altos Plata Olmeca Blanco	38 °	4	12
Aperol Spritz			14	Altos Reposado Olmeca	38 °	4	14
Prosecco, Aperol, Soda				Zusatz / additional			
<i>Prosecco, Aperol, soda</i>				Soda			3
Mojito			14	Softgetränk / soft drink			4
Rum, Limettensaft, Zuckersirup,				Grappe	Vol %	cl	CHF
Rohrzucker, Minze				Grappa di Barolo Bussia ^{v+}	45 °	2	10
<i>Rum, lime juice, sugar syrup,</i>				Grappa Tignanello	42 °	2	11
<i>cane sugar, mint</i>				Liquori	Vol %	cl	CHF
Birre		cl	CHF	Limoncello	28 °	4	9
<i>Spina / Fass/ Draft</i>				Amaretto	28 °	4	9
Birra Moretti	30	6		Sambuca	38 °	4	9
	50	8.5		Ramazzotti Amaro	30 °	4	9
Chopfab Amber	30	6		Tè – Sirocco			CHF
	50	8.5		English Breakfast			6
Panaché	30	6		Earl Grey			6
<i>Shandy</i>	50	8.5		Green			6
<i>Bottiglia / Flasche/ Bottle</i>				Jasmine			6
Erdinger Weissbier	50	9		Moroccan Mint			6
<i>Wheat beer</i>				Verbena			6
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	33	7		Red Berry Fruit			6
<i>Non-alcoholic beer</i>				Ginger Lemon			6
Bibite fredde		cl	CHF	Caffè			CHF
San Pellegrino / Acqua Panna	25	4.5		Caffè, Espresso, Ristretto			5
	50	6.5		Espresso Doppio			6.5
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33	6		Cappuccino			6
Rivella rot, Rivella blau	33	6		Latte Macchiato			6.5
Apfelschorle	33	6		Corretto Grappa			9
Cortese Lemon	20	5					
Cortese Tonic	20	5					
Cortese Ginger Ale / Beer	20	5					
Cortese Chinotto	27	6					
Cortese Gazzosa	27	6					
Ice Tea Lemon / Peach	35	6					
Succhi		cl	CHF				
Frischer Orangensaft	20	7					
<i>Fresh orange juice</i>							
Tomatensaft	20	5					
<i>Tomato juice</i>							

v: vegetarisch/vegetarian
v+: vegan
*: mit Trüffelaroma/frischer Trüffel i.d.r. Sommertrüffel
Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT / 02.25

VILLA
ANTINORI

da *Bindella*

VELOCI, SEMPLICI E GUSTOSI

Focacce

<i>Prosciutto Cotto</i> 14	<i>Salame</i> * 14
Focaccia mit Hinterschinken und Frischkäse	Focaccia mit Salami und Trüffelfrischkäse
<i>Focaccia bread with ham and cream cheese</i>	<i>Focaccia bread with salami and truffle cream cheese</i>
<i>Pomodoro & Bufala</i> ^v 14	<i>Parma</i> 14
Focaccia mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	Focaccia mit Parmaschinken, Parmesan und Frischkäse
<i>Focaccia bread with tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i>	<i>Focaccia bread with parma ham, parmesan and cream cheese</i>
	<i>Toast con prosciutto e formaggio</i> 9
	Schinken-Käse-Toast
	<i>Toasted ham and cheese sandwich</i>

Insalate, Antipasti & Zuppa

<i>Pappa al Pomodoro</i> ^{v+} 12	<i>Mozzarella di bufala con pomodori e basilico</i> ^v 17 / 22
Tomatensuppe mit Brot und Basilikum	Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
<i>Tomato soup with bread and basil</i>	<i>Plum tomatoes with buffalo mozzarella and basil</i>
<i>Tagliere Parma</i> 26	<i>Panzanella</i> ^v 13
Parmaschinken, Salami, Parmesan, Asiago, Focaccia	Toskanischer Brotsalat
<i>Parma ham, salami, parmesan, asiago cheese, focaccia bread</i>	<i>Tuscan bread salad</i>
<i>Insalata di rucola con scaglie di Parmigiano</i> ^v 14	<i>Bruschette al pomodoro</i> ^{v+} 12
Rucolasalat mit frischen Parmesan-Splitter	Drei Bruschette mit Tomaten und Basilikum
<i>Rocket salad with parmesan shavings</i>	<i>Three bruschette with tomatoes and basil</i>

VINI AL BICCHIERE – 10 cl

Franciacorta	Rosato
<i>Blanc de Blancs – Marchese Antinori</i>	<i>Scalabrone</i> 2023
<i>Franciacorta docg</i> 14	<i>Bolgheri rosato doc</i> 8.5
Chardonnay, Pinot bianco	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bianco	Rosso
<i>Villa Antinori bianco</i> 2024	<i>Villa Antinori rosso</i> 2022
<i>Toscana igt</i> 8	<i>Toscana igt</i> 9
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

TENUTE MARCHESI ANTINORI

Franciacorta – 10 cl / 75 cl

Blanc de Blancs – Marchese Antinori – Franciacorta docg 14 / 88
Chardonnay, Pinot bianco

Franciacorta Rosé – Marchese Antinori – docg 14.5 / 90
Pinot nero

Vini bianchi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori bianco 2024 – Toscana igt 8 / 52
Trebiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Villa Antinori Pinot bianco 2023 – Toscana igt 8.5 / 56
Pinot bianco

Vermentino 2024 – Bolgheri doc 9 / 59
Vermentino

Vino rosato – 10 cl / 75 cl

Scalabrone 2023 – Bolgheri rosato doc 8.5 / 56
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori rosso 2022 – Toscana igt 9 / 58
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Villa Antinori 2021/22 – Chianti Classico Riserva, docg 9.5 / 62
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori 2021/22 – Tenuta Tignanello 13.5 / 89
Chianti Classico Riserva, docg
Sangiovese

Tignanello 2021 – Toscana igt 31 / 198
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

TENUTA VALLOCAIA

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Vino Nobile di Montepulciano 2020 – docg 9.5 / 62
Sangiovese, Colorino, Canaiolo nero, Mammolo

MENU

Pasta

Tagliatelle al tartufo ^{V*} 36
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel
Tagliatelle with black truffle

Penne all’arrabbiata ^V 23
Penne mit Tomatensauce und Peperoncini
Penne with tomato sauce and peperoncini

Spaghettoni all’aglio, olio e peperoncino ^{V+} 23
Spaghettoni mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghettoni with garlic, olive oil and peperoncini

Cappellacci di ricotta ^V 29
Hausgemachte Cappellacci, gefüllt mit Ricotta und Majoran
Home-made cappellacci filled with ricotta cheese and marjoram

Secondi

Pollo alla Cacciatora 33
Pouletschenkel (ohne Knochen) mit Waldpilzen, Tomaten, Tagliatelle und Kräuter
Chicken thighs (without bone) with mushrooms, tomatoes, tagliatelle and herbs

Risotto al limone con gamberoni 42
Zitronenrisotto mit Riesencrevetten
Lemon risotto with king prawns

Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala ^V 28
Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella und Basilikum
Tomato risotto with buffalo mozzarella and basil

Parmigiana ^{V+} 28
Gebratene Aubergine mit Tomatensauce und veganem Mozzarella
Fried eggplant with tomato sauce and vegan mozzarella

Tagliata di manzo grigliata con rucola e patate 49
Gegrilltes, geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln
Grilled sirloin steak with rocket, parmesan and potatoes

Dolci

Tiramisù ^V 12
Mascarponecrème, Löffelbiskuit, Kaffee
Mascarpone cream, biscuit, coffee

Panna Cotta 9
Panna Cotta mit Himbeersauce
Panna cotta with raspberry sauce

Torta della nonna ^V 8
Toskanische Mürbeteigtorte mit Zitronen-Vanillecrème, Mandeln und Pinienkerne
Tuscan lemon-vanilla cream tart with almonds and pine nuts

