

VILLA ANTINORI

da *Bindella*

VELOCI, SEMPLICI E GUSTOSI

Focacce

Prosciutto Cotto 14

Focaccia mit Hinterschinken
und Frischkäse

*Focaccia bread with ham
and cream cheese*

Pomodoro & Bufala^V 14

Focaccia mit Tomaten,
Büffelmozzarella und Basilikum

*Focaccia bread with tomatoes,
buffalo mozzarella and basil*

Salame 14

Focaccia mit Salami und Trüffelrischkäse
Focaccia bread with salami and truffle cream cheese

Parma 14

Focaccia mit Parmaschinken,
Parmesan und Frischkäse
*Focaccia bread with parma ham,
parmesan and cream cheese*

Toast con prosciutto e formaggio 9

Schinken-Käse-Toast
Toasted ham and cheese sandwich

Insalate, Antipasti & Zuppa

Pappa al Pomodoro^{V+} 12

Tomatensuppe mit Brot und Basilikum
Tomato soup with bread and basil

Tagliere Parma 26

Parmaschinken, Salami, Parmesan,
Asiago, Focaccia

*Parma ham, salami, parmesan,
asiago cheese, focaccia bread*

*Insalata di rucola con scaglie
di Parmigiano*^V 14

Rucolasalat mit frischen Parmesan-Splitter
Rocket salad with parmesan shavings

*Mozzarella di bufala con pomodori
e basilico*^V 17 / 22

Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella
und Basilikum

Plum tomatoes with buffalo mozzarella and basil

Panzanella^V 13

Toskanischer Brotsalat
Tuscan bread salad

Bruschette al pomodoro^{V+} 12

Drei Bruschette mit Tomaten und Basilikum
Three bruschette with tomatoes and basil

VINI AL BICCHIERE – 10 cl

Franciacorta

Blanc de Blancs – Marchese Antinori

Franciacorta docg 14

Chardonnay, Pinot bianco

Bianco

Villa Antinori bianco 2023

Toscana igt 7.5

Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco,
Pinot grigio, Riesling

Rosato

Scalabrone 2023

Bolgheri rosato doc 8.5

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Rosso

Villa Antinori rosso 2021

Toscana igt 9.5

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 2023 – Toscana igt 7.5 / 49
Trebiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Villa Antinori Pinot bianco 2022/23 – Toscana igt 8.5 / 56
Pinot bianco

Vermentino 2023 – 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 2021 – Toscana igt 9 / 58
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

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

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

Tignanello 2020 – Toscana igt 31 / 198
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

TENUTA VALLOCAIA

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Vino Nobile di Montepulciano 2019/20 – 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
Fried eggplant with tomato sauce

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

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

Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT / 03.24