

SPECIALITÀ DEL MESE

ANTIPASTI

 BRUSCHETTE AL POMODORO	14.80	CARPACCIO DI MANZO	22.50
<i>Geröstete Bratscheiben mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl</i>		<i>Rindsfilet-Carpaccio mit Grana Padano DOP, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und Zitronensaft</i>	
CROSTINI «LUCE»	20.50	CARPACCIO DI PESCE SPADA	20.80
<i>Geröstete Bratscheiben mit Parmaschinken DOP, Büffelmozzarella, schwarzer Sommertrüffel und Weisstrüffelöl</i>		<i>Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronensaft, kaltgepresstem Olivenöl, roten Zwiebelringen und Rosapfeffer</i>	
ANTIPASTO MISTO	24.50	COZZE ALLA MARINARA	20.50
<i>Verschiedene Spezialitäten aus der Vitrine</i>		<i>Frische Miesmuscheln mit Weisswein, Tomaten und Knoblauch</i>	
TAGLIERE DI SALUMI CON PARMIGIANO	24.50	GRATINATO DI CROSTACEI	22.50
<i>Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten aus der Emilia-Romagna und Parmigiano Reggiano DOP mit Honig</i>		<i>Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Scampi im Ofen überbacken nach romagnolischem Rezept (Petersilie, Knoblauch, Paniermehl, Salz, Pfeffer und kaltgepresstem Olivenöl)</i>	
CULATELLO DI ZIBELLO DOP, COPPA DI PARMA DOP E BURRATINA	26.50		
<i>Burrata mit zwei typische Schweinsschinken aus der Emilia-Romagna</i>			

INSALATE

 INSALATA VERDE	9.20	 INSALATA DI RUCOLA CON GRANA	14.80
<i>Grüner Salat</i>		<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten, Grana Padano DOP, Balsamessig und Olivenöl</i>	
 INSALATA MISTA	9.80	 FIOR DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO	18.50
<i>Gemischter Salat</i>		<i>Büffelmozzarella, frische Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl und Basilikum</i>	
 INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA E BASILICO	10.50	INSALATINA DI POLIPO	20.50
<i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum</i>		<i>Tintenfischsalat aus der Vitrine mit Taggiasca Oliven, Olivenöl und Zitronensaft</i>	

MINESTRE

TORTELLINI IN BRODO	14.50	 ZUPPA DI VERDURE	14.50
<i>Hühnerbouillon mit Fleischteigtaschen</i>		<i>Frische Gemüsesuppe</i>	

 Vegetarische Gerichte
Verkauf über die Gasse 20% Rabatt.

PRIMI PIATTI

	<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>		<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
 SPAGHETTI AL POMODORO <i>Tomatensauce und Basilikum</i>	16.20	18.50	 TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI <i>Eiernudeln mit Steinpilzen, Tomatenwürfelchen und Weisstrüffelöl</i>	22.50	24.80
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>Gebratener Speck, Ei, Rahm und Parmesan</i>	22.20	24.50	GARGANELLI «LUCE» <i>Eierteigwaren mit Crevetten, frischem Lachs, Tomaten und Brandy-Rahmsauce, garniert mit geräuchertem Lachs</i>	24.20	26.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Frische Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, Pfefferschoten und Petersilie</i>	24.20	26.50	LINGUINE AGLI SCAMPI <i>Scampi, Tomatenwürfelchen, Knoblauch, Pastis und Basilikum</i>	26.20	28.50
 PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und frische Pfefferschoten</i>	18.20	20.50	RISOTTO DELL'ADRIATICO <i>Weissweinrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten und Petersilie</i>		34.50
TAGLIATELLE AL RAGÙ <i>Eiernudeln mit würziger Fleischsauce</i>	20.20	22.50			

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERNE
GLUTENFREIE PASTA!

I RIPIENI

 LASAGNE GIARDINIERA <i>Eiernudeln mit frischem Gemüse, Tomaten-Béchéamel und Parmesan im Ofen überbacken</i>	24.80	RAVIOLI DI BRANZINO AL LIMONE <i>Teigtaschen mit Wolfsbarschfüllung an einer Zitronenrahmsauce</i>	24.20	26.50
LASAGNE VERDI ALL'EMILIANA <i>Spinatnudeln mit würziger Fleischfüllung, Béchéamel und Parmesan im Ofen überbacken</i>	24.80	 LUNETTE TARTUFATE <i>Teigtaschen mit Käsefüllung an einer weissen Trüffelrahmsauce, garniert mit schwarzer Sommer-Trüffel</i>	24.50	26.80

 Vegetarische Gerichte
Verkauf über die Gasse 20% Rabatt.

PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE

	<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>		<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
🍷 STROZZAPRETI BUFALA	23.20	25.50	STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO	26.20	28.50
<i>Frische Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, wenig Peperoncino und kaltgepresstes Olivenöl</i>			<i>Frische Venus- und Miesmuscheln, Cherrytomaten und frische Pfefferschoten</i>		
STROZZAPRETI RAGÙ E PISELLI	23.90	26.20	🍷 GNOCCHETTI AL PESTO	21.50	23.80
<i>Würzige Fleischsauce und grüne Erbsen</i>			<i>Hausgemachte Basilikumsauce mit Pinienkerne, Parmigiano Reggiano DOP und wenig Rahm</i>		
STROZZAPRETI ROMAGNOLA	25.20	27.50	GNOCCHETTI SPECK E ZOLA	23.50	25.80
<i>Würzige Schweinswurst, Steinpilze und Rahm</i>			<i>Gorgonzola-Rahmsauce und gebratener Speck</i>		

PIADINE ROMAGNOLE

STRACCHINO E RUCOLA	16.50	PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA	22.50
<i>Stracchinokäse und Rucola</i>		<i>Robschinken, Stracchinokäse und Rucola</i>	
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA	18.50	SALAME VENTRICINA	22.50
<i>Hinterschinken und Mozzarella</i>		<i>Scharfe Ventricina Salami aus den Abruzzen mit Stracchinokäse</i>	
BUFALA, POMODORO E BASILICO	19.50		
<i>Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum</i>			

GESCHICHTE DER PIADINA ROMAGNOLA

Die «Piadina Romagnola», das Fladenbrot der Romagna ist sicher eines der typischsten Rezepte und auch ein Symbol dieser Region und kann auf eine lange Geschichte mit einer uralten Tradition zurückblicken. In der Vergangenheit wurde sie von den Bauern und Armen auf der sogenannte «Testo» zubereitet, einer Backform ursprünglich aus Tonerde oder Gusseisen, heute hingegen wird eine Pfanne aus Gusseisen oder wie bei uns im Luce eine grosse Herdplatte verwendet. Dank ihres leckeren einzigartigen Geschmacks kann sie mit vielen verschiedenen Füllungen gegessen werden und schmeckt köstlich anstelle von Brot zu allen Mahlzeiten.

«Nichts sagt mehr über die Romagna aus als unser Brot ...
es ist ein Symbol, das die Hingabe an unser Land verkörpert ...»

G. Pascoli (italienischer Dichter aus der Romagna)

SECONDI PIATTI

CARNI

PIATTO FIT	26.50	COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA	42.50
<i>Grosser gemischter Salatteller mit Pouletbrust</i>		<i>Lammkotelettes vom Grill zubereitet mit Olivenöl, frischem Rosmarin und Knoblauch</i>	
PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA	29.80	TAGLIATA DI MANZO «LUCE»	45.–
<i>Zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit Rohschinken und Gorgonzola im Ofen überbacken</i>		<i>Rindsentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten mit Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano DOP, Olivenöl und Balsamessig (zusätzliche Beilage nicht inbegriffen)</i>	
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE	39.50	FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO	52.–
<i>Kalbschnitzel an einer Zitronensauce (kleine Portion)</i>	33.50	<i>Rindsfilet vom Grill mit Steinpilzen, garniert mit schwarzer Sommertrüffel, Weisstrüffelöl und Grana Padano DOP</i>	
SCALOPPINE DI VITELLO AL PROFUMO DI TARTUFO (kleine Portion)	42.50 36.50		
<i>Kalbschnitzel an einer Trüffelrahmsauce, garniert mit schwarzer Sommertrüffel</i>			
PAILLARD DI VITELLO AI FERRI	39.50		
<i>Kalbspaillard vom Grill</i>			

PESCI

FRITTURA DI CALAMARETTI	26.50	GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA	42.50
<i>Kleine frittierte Tintenfische</i>		<i>Riesencrevetten und Scampi vom Grill</i>	
CODA DI ROSPO ALLA RIMINESE (400 - 500 g)	42.50	SOGLIOLA ALLA GRIGLIA (600 - 700 g)	48.50
<i>Seeteufel mit Paniermehl, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und kaltgepresstem Olivenöl zubereitet</i>		<i>Seezunge vom Grill</i>	

I CONTORNI

BEI ALLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN IST EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN
NACH WAHL INBEGRIFFEN:

Tagliatelle, Bratkartoffeln mit Rosmarin, frisches Gemüse, Risotto, Trockenreis oder Pommes-Frites

Zuschlag für 2. Beilage 7.50

Verkauf über die Gasse 20% Rabatt.

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

🍷 FORNARINA <i>(als Beilage)</i>	8.50	CALZONE EMILIANO	24.80
<i>Pizzateig mit frischem Rosmarin, Olivenöl und Salz</i>		<i>Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken und frische Champignons</i>	
🍷 MARGHERITA	17.50	TONNO E CIPOLLA	22.50
<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum</i>		<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln</i>	
🍷 MARGHERITISSIMA	24.50	GAMBERI E ZUCCHINE	24.80
<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl</i>		<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Crevetten, Zucchini und Knoblauch</i>	
🍷 GIARDINO	23.50	FRUTTI DI MARE	26.50
<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frische Champignons und verschiedenes Gemüse</i>		<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	
🍷 BURRATA E PESTO	25.80	STRACCIATELLA	24.50
<i>Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten, Pesto und Burrata</i>		<i>Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna IGP, Rucola, Cherrytomaten, Burrata und Pistazien</i>	
CETARA	25.50	DEL PASSATORE	26.50
<i>Tomaten, Sardellenfilets aus Cetara, Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven und Basilikum</i>		<i>Mozzarella Fior di Latte, Stracchinokäse, Hinterschinken, Steinpilze und Weisstrüffelöl</i>	
DELLA NONNA	24.50	ROMAGNOLA	26.50
<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella di Bologna IGP, Peperoni, rote Zwiebeln, getrocknete Pfefferschoten und Ei</i>		<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Stracchino, Rohschinken und kaltgepresstes Olivenöl</i>	
VENTRICINA	24.50	DEL PADRONE	27.50
<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und scharfe Ventricina Salami aus den Abruzzen</i>		<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rindsfilet-Carpaccio, Rucola, Grana Padano DOP und kaltgepresstes Olivenöl</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	23.50	PIZZA «LUCE»	28.50
<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken und frische Champignons</i>		<i>Gerollte Pizza mit Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen und Basilikum, garniert mit Rohschinken, Rucola, Grana Padano DOP und Balsamessig</i>	
QUATTRO STAGIONI	24.50	🍷 AL TARTUFO NERO	29.80
<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Artischocken, frische Champignons, Peperoni und Taggiasca Oliven</i>		<i>Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, schwarze Sommertrüffel und Weisstrüffelöl</i>	
SALSICCIA PICCANTE	23.80		
<i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, pikante Wurst, getrocknete Pfefferschoten und Taggiasca Oliven</i>			
SUPPLEMENTO / Zuschlag:		AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERNE:	
SENZA GLUTINE / Glutenfreie Pizza	5.-	PICCOLA PIZZA / Kleinere Pizza	2.30 günstiger
RUCOLA	3.80		
MOZZARELLA DI BUFALA	6.50		
SCHWARZE SOMMERTRÜFFEL	7.50		

SPUMANTI / CHAMPAGNE

	pro dl	7,5 dl
«CENTENARIO» LAMBRUSCO DOC GRASPAROSSA DI CASTELVETRO <i>Lambrusco, Vino frizzante amabile</i> Cleto Chiarli (Emilia-Romagna)	7.50	49.–
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE <i>Glera / Col di Rocca (Veneto)</i>	9.–	55.–
MOSCATO D'ASTI DOCG <i>Moscato / Cossetti Clemente & Figli (Piemonte)</i>	9.50	59.–
FRANCIACORTA BRUT «CUVÉE PRÉSTIGE» DOCG <i>Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Bianco</i> Ca'del Bosco (Lombardia)	14.50	85.–
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER CUVEÉ ROSÉ BRUT <i>Pinot Noir / Laurent-Perrier (Francia)</i>	139.–	

APERITIVI

	vol. %		
SANBITTER <i>(alkoholfrei)</i>	10 cl	5.80	
CRODINO <i>(alkoholfrei)</i>	17,5 cl	8.50	
GESPRITZTER WEISSWEIN <i>(süß / sauer)</i>		8.–	
CAMPARI	23 4 cl	7.–	
CINZANO ROSSO	15 4 cl	7.–	
MARTINI BIANCO	15 4 cl	7.–	
CYNAR	16,5 4 cl	7.–	
PASTIS 51	45 2 cl	7.–	
Zusatz Mineralwasser	1 dl	1.50	
Zusatz Orangensaft	1 dl	2.–	

COCKTAIL

ROSÉ SPRITZ <i>Roséwein Toscana IGT, Citro, Cranberrysirup & Minze</i>	10.–
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco & Soda</i>	12.–
CAMPARI MILANO SPRITZ <i>Campari, Prosecco, Cranberrysaft & Minze</i>	12.–
HUGO <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Soda</i>	12.–
NEGRONI <i>Campari, Gin & roter Vermouth</i>	14.–
KIR ROYAL <i>Franciacorta Ca'del Bosco & Cassis</i>	15.–

AMARI

FERNET BRANCA	40	2 cl	7.–
AVERNA	29	4 cl	7.–
RAMAZZOTTI	30	4 cl	7.–
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	30	4 cl	9.50
APPENZELLER	29	4 cl	7.–

LONGDRINKS

BACARDI COLA	13.–
GIN TONIC	14.–
WHISKY COLA	14.–
VODKA RED BULL	15.–

BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 4 LUPOLI	30 cl	5.50
FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH	30 cl	5.20
FELDSCHLÖSSCHEN SAISONBIER	30 cl	5.20
GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE	20 cl	4.20
GURTEN BÄRE GOLD / PANACHÉE	30 cl	4.90

BIRRA BOTTIGLIE

FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 cl	5.90
DUNKLE PERLE	33 cl	5.90
SCHNEIDER WEISSE WEIZEN HELL	50 cl	8.50

BIBITE FREDDE

SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA	50 cl	6.20
ARANCIATA SAN PELLEGRINO	20 cl	5.50
CHINOTTO SAN PELLEGRINO	20 cl	5.50
COCA COLA / ZERO	33 cl	5.–
RIVELLA ROT / BLAU	33 cl	5.–
FANTA	33 cl	5.–
RAMSEIER APFELSCHORLE	33 cl	5.–
SCHWEPES TONIC / BITTER LEMON	20 cl	5.–
GRANINI ORANGENSAFT	20 cl	5.50
GRANINI TOMATENSAFT	20 cl	5.50
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	20 cl	6.50
RED BULL	25 cl	6.50
CITRO (Offenausschank)	3 dl 4.50	5 dl 6.50
ICE TEA (Offenausschank)	3 dl 4.50	5 dl 6.50
HOLUNDERBLÜTENSIRUP	3 dl 3.50	5 dl 5.50
«ACQUA DI BERNA» <i>Habnenwasser Serviceleistung</i>	Karaffe 5 dl	1.50
	Karaffe 1 Liter	2.50
SIRUP FÜR KINDER		gratis

VINI AL BICCHIERE / Flaschenqualität im Offenausschank

VINI BIANCHI / Weissweine

	pro dl	7,5 dl
PAGADEBIT ROMAGNA DOC <i>Bombino Bianco & Sauvignon Blanc</i> Poderi dal Nespoli (Emilia-Romagna)	6.50	48.–
DA MAGGIO CHARDONNAY FORLI IGT <i>Chardonnay</i> Poderi dal Nespoli (Emilia-Romagna)	6.90	51.–
MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC <i>Müller Thurgau</i> Cantine Cavit (Trentino)	7.20	53.–
TUSCANIO BIANCO VERMENTINO IGT <i>Vermentino</i> Bulichella (Toscana)	7.50	55.–
PINOT GRIGIO «IL BORGO» DOC <i>Pinot Grigio</i> Borgo Savaian (Friuli)	7.50	55.–
MAGIA ROERO ARNEIS DOCG <i>Arneis</i> Cantina Francone (Piemonte)	7.80	58.–
PIGNOLETTA SUPERIORE DOCG COLLI BOLOGNESI <i>Pignoletto</i> Maurizio Vallona (Emilia-Romagna)	7.80	58.–
PIODILEI CHARDONNAY DOCG <i>(8 Monate im Barrique)</i> <i>Chardonnay</i> Pio Cesare (Piemonte)	9.50	69.–

ROSATO / Rosé

ROSAMATI ROSATO TOSCANO IGT <i>Syrah</i> Fattoria Le Pupille-Elisabetta Geppetti (Toscana)	7.50	55.–
---	------	------

VINI ROSSI / Rotweine

	pro dl	7,5 dl
PRUGNETO SANGIOVESE SUPERIORE ROMAGNA DOC <i>Sangiovese grosso</i> Poderi dal Nespoli (Emilia-Romagna)	6.50	48.–
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC <i>Montepulciano</i> Masciarelli (Abruzzo)	6.90	95.– <i>Magnum 150 cl</i>
SHERAZADE NERO D'AVOLA SICILIA DOC <i>Nero d'Avola / Donnafugata (Sicilia)</i>	6.90	51.–
CAMP DU ROUSS BARBERA D'ASTI DOCG <i>Barbera</i> Coppo (Piemonte)	7.50	55.–
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP «PRIMODUCA» <i>Primitivo / Vinicola Mediterranea (Puglia)</i>	7.50	55.–
CHIANTI CLASSICO DOCG FONTERUTOLI <i>Sangiovese / Castello Fonterutoli-Mazzei (Toscana)</i>	7.80	58.–
DOMUS CAIA ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA <i>Sangiovese (Trauben werden 4-6 Wochen getrocknet)</i> Stefano Ferrucci (Emilia-Romagna)	8.50	62.–
«RIPÀSO» (12 Monate im Barrique) VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC <i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Marzemino,</i> <i>Croatina & Oseleta / Cà dei Conti (Veneto)</i>	8.50	62.–
BORGO DEI GUIDI FORLI ROSSO IGT <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Merlot</i> Poderi dal Nespoli (Emilia-Romagna)	8.90	65.– <i>Magnum 150 cl</i>
RONCHEDONE ROSSO DEL BENACO BRESCIANO IGT <i>Grapello, Marzemino, Sangiovese, Cabernet Franc,</i> <i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i> Cà dei Frati (Lombardia)	9.50	69.–

VINI IN BOTTIGLIA / Flaschenweine

VINI BIANCHI / Weissweine

7,5 dl

PIEMONTE

SAUVIGNON BLANC LANGHE DOC

55.–

Sauvignon Blanc / Parusso

GAVI DOCG

58.–

Cortese / Pio Cesare

BLANGÈ ARNEIS LANGHE DOC

65.–

Arneis / Ceretto

SÜDTIROL – ALTO ADIGE

PINOT BIANCO LANGEFELD

59.–

SÜDTIROL DOC

Pinot Bianco

Pfitscher

ATHOS RIESLING DOC

62.–

Riesling

Weingut Eichenstein

LOMBARDIA

LUGANA DOC I FRATI

59.–

Trebbiano di Lugana

Cà dei Frati

FRIULI-VENEZIA GIULIA

🍷 VINTAGE TUNINA IGT

85.–

*Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla,
Malvasia Istriana & Picolit*

Jermann

TOSCANA

POGGIO ARGENTATO TOSCANA IGT

58.–

Sauvignon Blanc, Traminer, Petit Manseng & Semillon

Fattoria Le Pupille-Elisabetta Geppetti

ABRUZZO

ARIES PECORINO IGT

55.–

Pecorino

Chiara Ciavolich

SICILIA

LIGHEA SICILIA DOC

58.–

Zibibbo

Donnafugata

🍷 *Verfügbarkeit limitiert*

VINI ROSSI / Rotweine

7,5 dl

PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA DOC

58.–

Dolcetto

Luciano Sandrone

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC «SCASSA»

65.–

Barbera

Bruna Grimaldi

BRICCO MANZONI LANGHE DOC

75.–

Nebbiolo & Barbera

Rocche Manzoni

BARBARESCO DOCG BRIC-MICCA

78.–

Nebbiolo

Dante Rivetti

BAROLO DOCG

82.–

Nebbiolo

Parusso

BRICCO DELL'UCCELLONE

95.–

BARBERA D'ASTI DOCG

Barbera d'Asti

Azienda Braida di Giacomo Bologna

🍷 BAROLO BUSSIA DOCG

125.–

Nebbiolo

Parusso

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG SELEZIONE CASTAGNEDI

78.–

Corvina Veronese, Rondinella & Oseleta

Tenuta Sant'Antonio

KREDA REFOSCO IGT

85.–

Refosco

De Stefani

🍷 QUINTARELLI AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOC

345.–

Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta & Croatina

Giuseppe Quintarelli

VINI IN BOTTIGLIA / Flaschenweine

VINI ROSSI / Rotweine

	7,5 dl		7,5 dl
TOSCANA		LOMBARDIA	
ROSSO DI MONTALCINO DOC	58.–	MAURIZIO ZANELLA	110.–
<i>Sangiovese / Camigliano</i>		ROSSO DEL SEBINO IGT	
LE SENTINELLE MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG	62.–	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot</i>	
<i>Sangiovese & Alicante / Fattoria Mantellassi</i>		LAZIO	
SILENO DOC MONTESCUDAIO	65.–	BACCAROSSA	79.–
<i>Merlot / Sator</i>		LAZIO IGP ROSSO	
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG	69.–	<i>Nero Buono</i>	
<i>Sangiovese, Colorino & Mammolo / Talosa</i>		<i>Poggio le Volpi</i>	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	78.–	CAMPANIA	
<i>Sangiovese / Camigliano</i>		TAURASI RISERVA DOCG RAJAMAGRA	75.–
GUIDALBERTO TOSCANA IGT	82.–	<i>Aglianico</i>	
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot / Tenuta San Guido</i>		<i>Cantine Vinosia</i>	
ETICO TOSCANA IGP	89.–	SARDEGNA	
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>		CANNONAU DI SARDEGNA ANFORA DOC	62.–
<i>Aione</i>		<i>Cannonau</i>	
ARGENTIERA BOLGHERI DOC SUPERIORE	110.–	<i>Elena Casadei</i>	
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot</i>		SICILIA	
<i>Tenuta Argentiera</i>		SYRAH TERRE SICILIANE IGP	58.–
SAFFREDI MAREMMA TOSCANA IGT	125.–	<i>Syrah</i>	
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot</i>		<i>Cantine Fina</i>	
<i>Fattoria Le Pupille-Elisabetta Geppetti</i>		FLORAMUNDI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG	62.–
TIGNANELLO TOSCANA IGT	175.–	<i>Frappato & Nero d'Avola</i>	
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>		<i>Donnafugata</i>	
<i>Marchesi Antinori</i>		PARADISO DI LARA TERRE SICILIANE IGT	65.–
SASSICAIA BOLGHERI DOC	265.–	<i>Nero d'Avola</i>	
<i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>		<i>Terre di Shemir</i>	
<i>Tenuta San Guido</i>		TANCREDI TERRE SICILIANE IGT	75.–
ORNELLAIA BOLGHERI DOC SUPERIORE	285.–	<i>Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola & Tannat</i>	
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot</i>		<i>Donnafugata</i>	
<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>			

GRAPPE

Grappa

	vol. %	2cl		vol. %	2cl
ALBANA BIANCA TRE RE <i>Albana</i> Tre Re (Emilia-Romagna)	40	7.50	LA STOPPA <i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i> Elena Pantaleoni (Emilia-Romagna)	45	12.50
MASTALSÒ <i>Sangiovese di Romagna</i> Poderi dal Nespoli (Emilia-Romagna)	40	8.50	PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ <i>Zibibbo</i> Donnafugata (Sicilia)	42	12.50
GRECO DI TUFO <i>Greco di Tufo</i> Conti di Sabbionera (Campania)	42	8.50	CHARDONNAY GIARE <i>Chardonnay</i> Marzadro (Trentino)	40	12.50
LE 18 LUNE <i>Uve rosse Trentine</i> Marzadro (Trentino)	41	9.50	QUATR NAS <i>Nebbiolo, Barbera, Pinot Nero & Cabernet</i> Rocche dei Manzoni (Piemonte)	44	14.50
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Sangiovese</i> Fanti (Toscana)	45	10.50	TURRIGA <i>Cannonau, Malvasia Nera, Carignano & Bovale Sardo</i> Antonio Argiolas (Sardegna)	42	14.50
MONTIANO <i>Merlot</i> Falesco (Lazio)	43	10.50	TIGNANELLO <i>Sangiovese & Cabernet Sauvignon</i> Antinori (Toscana)	42	14.50
GEWÜRZTRAMINER GIARE <i>Gewürztraminer</i> Marzadro (Alto Adige)	45	12.50	ORNELLAIA <i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i> Tenuta dell'Ornellaia (Toscana)	42	16.50
MONCALVINA <i>Moscato d'Asti</i> Luigi Coppo (Piemonte)	40	12.50	TRE SOLI TRE-MILLESIMATA <i>Nebbiolo</i> Berta (Piemonte)	43	16.50
BAROLO RISERVA BARIBBIO <i>Nebbiolo</i> Marco Bonfante (Piemonte)	45	12.50	SASSICAIA <i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i> Tenuta San Guido (Toscana)	40	16.50
SAFFREDI <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot</i> Fattoria le Puppille-Elisabetta Geppetti (Toscana)	45	12.50	BAROLO (20 JAHRE ALT) <i>Nebbiolo</i> Marolo (Piemonte)	50	18.50
ELISI <i>Barbera, Nebbiolo & Cabernet Sauvignon</i> Berta (Piemonte)	43	12.50			

GRAPPE «VILLA DE VARDA»

Grappa «Villa de Varda»

	vol. %	2cl		vol. %	2cl
GRAN CUVÉE <i>Teroldego, Pinot Bianco & Müller Thurgau</i> Villa de Varda (Trentino)	40	6.90	🍷	LUIGI DOLZAN (<i>Magnum 150 cl</i>) STRAVECCHIA PRODUZIONE LIMITATA <i>Gewürztraminer, Müller Thurgau & Teroldego</i> Villa de Varda (Trentino)	40 10.50
NOSIOLA <i>Nosiola</i> Villa de Varda (Trentino)	40	7.50		AMARONE STRAVECCHIA <i>Corvina, Molinara & Rondinella</i> Villa de Varda (Trentino)	40 12.50
PINOT GRIGIO <i>Pinot Grigio</i> Villa de Varda (Trentino)	40	8.–		MÜLLER THURGAU STRAVECCHIA-RONCOLA <i>Müller Thurgau</i> Villa de Varda (Trentino)	40 12.50
TRIÉ RISERVA <i>Teroldego, Pinot Bianco & Müller Thurgau</i> Villa de Varda (Trentino)	40	8.50			
PINOT NERO RISERVA <i>Pinot Nero</i> Villa de Varda (Trentino)	40	9.50	🍷	NONNO GIOVANNI STRAVECCHIA <i>Moscato Giallo, Müller Thurgau & Teroldego</i> Villa de Varda (Trentino)	40 14.50
MOSCATO RISERVA <i>Moscato Giallo</i> Villa de Varda (Trentino)	40	9.50			

LA GRAPPA È UN PIACERE CHE AMO TRASMETTERE!

Cav. Luigi Dolzan (Inhaber Villa de Varda)

LIQUORI E DISTILLATI

Liköre und Spirituosen

	vol. %		
MELA VERDE VILLA DE VARDA	28	2 cl	6.50
LIMONCELLO	28	2 cl	6.50
AMARETTO DISARONNO	28	2 cl	7.50
VECCHIA ROMAGNA	38	2 cl	7.50
SAMBUCA MOLINARI	40	2 cl	7.50
BAILEY'S	17	2 cl	7.50
WILLIAMINE MORAND	43	2 cl	7.50
CALVADOS MORIN	40	2 cl	7.50
VIEILLE PRUNE MORIN	41	2 cl	7.50
COGNAC HENNESSY	40	2 cl	9.–
BACARDI CARTA BLANCA	37,5	4 cl	8.50
BULLDOG LONDON DRY GIN	40	4 cl	9.50
VODKA IMPERIAL GOLD	40	4 cl	9.50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	40	4 cl	9.50
WHISKY JACK DANIEL'S	40	4 cl	10.50

CAFFÈ E TÈ

Kaffee und Tee

ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO	4.50
DECAFFEINATO	4.50
MACCHIATO	4.80
DOPPIO	7.50
CORRETTO GRAPPA	7.50
CAPPUCCINO	5.50
LATTE MACCHIATO	6.–
CIOCCOLATA CALDA / FREDDA	5.–
OVO CALDA / FREDDA	5.–
TÈ DIVERSI «SIROCCO»	5.50
<i>Gentle Blue / Jade Oolong / Green Jasmine / Verbena / Camomile Orange Blossoms / Moroccan Mint / Ginger Lemon / Red Kiss / Piz Palù</i>	

