

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

*Carpaccio di Manzo
con Parmigiano* 26

Rindscarpaccio mit Parmesan
Beef carpaccio with Parmesan

*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

*Crostini con lardo di Colonnata,
miele e rosmarino* 14

Crostini mit weißem Speck, Honig und
Rosmarin
*Crostini with white bacon, honey and
rosemary*

VINI AL BICCHIERE – 10 cl

Franciacorta

Blanc de Blancs – Marchese Antinori
Franciacorta docg 14.5
Chardonnay, Pinot bianco

Rosato

Scalabrone 2024/25
Bolgheri rosato doc 9.5
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bianco

Villa Antinori bianco 2024/25
Toscana igt 8.5
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco,
Pinot grigio, Riesling

Rosso

Villa Antinori rosso 2023
Toscana igt 9.5
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Syrah

TENUTE MARCHESI ANTINORI

Franciacorta – 10 cl / 75 cl

Blanc de Blancs – Marchese Antinori – Franciacorta docg 14.5 / 91
Chardonnay, Pinot bianco

Franciacorta Rosé – Marchese Antinori – docg 16 / 96
Pinot nero

Vini bianchi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori bianco 2024/25 – Toscana igt 8.5 / 56
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Villa Antinori Pinot bianco 2024/25 – Toscana igt 9.5 / 59
Pinot bianco

Vermentino 2025 – Bolgheri doc 10 / 62
Vermentino

Vino rosato – 10 cl / 75 cl

Scalabrone 2024/25 – Bolgheri rosato doc 9.5 / 59
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori rosso 2023 – Toscana igt 9.5 / 59
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Villa Antinori 2022/23 – Chianti Classico Riserva, docg 11 / 69
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori 2022/23 – Tenuta Tignanello 13.5 / 86
Chianti Classico Riserva, docg
Sangiovese

Tignanello 2022 – Toscana igt 31 / 198
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

TENUTA VALLOCAIA

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Vino Nobile di Montepulciano 2021 – docg 10 / 62
Sangiovese, Colorino, Canaiolo nero, Mammolo

MENU

Pasta

Tagliatelle al tartufo ^{V*} 36

Tagliatelle mit Trüffelrahmsauce
Tagliatelle with truffle cream sauce

Penne all'arrabbiata ^V 24

Penne mit Tomatensauce und Peperoncini
Penne with tomato sauce and peperoncini

*Spaghetti all'aglio, olio
e peperoncino* ^{V+} 24

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und
Peperoncini

*Spaghetti 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*

Pici all'aglione ^V 24

Pici an Tomatensauce
mit Datteltomaten und Knoblauch

*Pici with tomato sauce,
date tomatoes and garlic*

Ravioli al brasato 34

Ravioli gefüllt mit Rindsschmorbraten
Ravioli filled with braised beef

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

Filetti di branzino con crema allo zafferano, riso e spinaci 46

Wolfsbarschfilets mit Safransauce, Reis und Spinat
Sea bass fillets with saffron sauce, rice and spinach

Parmigiana Vegana ^{V+} 28

Gebackene Aubergine mit Tomatensauce und veganem Käse
Baked eggplant with tomato sauce and vegan cheese

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 9

Toskanische Mürbeteigtorte mit Zitronen-Vanillecrème, Mandeln und Pinienkerne
Tuscan lemon-vanilla cream tart with almonds and pine nuts



BIBITE

Aperitivi	Vol %	cl	CHF	Succhi	cl	CHF
Campari	23°	4	9	Frischer Orangensaft	20	7.5
Vermouth bianco	15°	4	9	<i>Fresh orange juice</i>		
Vermouth rosso	15°	4	9	Tomatensaft	20	5.5
Amaro Nonino	35°	4	9	<i>Tomato juice</i>		
Sanbitter Rosso		20	6			
Cynar	16°	4	7.5	Gin	Vol %	cl
Crodino		17.5	5	Malfy Gin Originale	40°	4
				Hendrick's	41.4°	4
				Turicum	41.7°	4
Spumante		cl	CHF	Vodka	Vol %	cl
Valdobbiadene Prosecco superiore docg		10	11	Absolut Vodka	40°	4
<i>Spumante extra dry – Metodo Charmat</i>		75	69	Belvedere	40°	4
<i>Col de' Salici – Veneto, Italy</i>				Turicum Vodka	40°	4
Cocktails			CHF	Whisky	Vol %	cl
Sarti Spritz			15	<i>Blended</i>		
Prosecco, Sarti Rosa, Soda				Jameson	40°	4
<i>Prosecco, Sarti rosa, soda</i>				Chivas Regal	40°	4
Campari Milano			15	Johnnie Walker – Black Label	40°	4
Prosecco, Cranberrysaft, Campari, Minze				<i>Single Malt</i>		
<i>Prosecco, cranberry juice, campari, mint</i>				The Glenlivet – Founders Reserve	40°	4
Negroni			18	The Glenlivet – 18 years	43°	4
Campari, Vermouth rosso, Gin				<i>Bourbon</i>		
<i>Campari, Vermouth rosso, Gin</i>				Bulleit Bourbon	45°	4
Campari Spritz			15	Jack Daniel's – Gentleman Jack	40°	4
Prosecco, Campari, Minze, Soda				Rum		
<i>Prosecco, campari, mint, soda</i>				Havana Club 3 Años	40°	4
Aperol Spritz			15	Havana Club Añejo Especial	40°	4
Prosecco, Aperol, Soda				Havana Club 7 Años	40°	4
<i>Prosecco, Aperol, soda</i>				Tequila		
Cocktails „senza“			CHF	Altos Plata Olmeca Blanco	38°	4
Lyre's Italian Spritz 0%			14	Altos Reposado Olmeca	38°	4
Hoppa Sparkling, Lyre's Italian Spritz				Zusatz / additional		
<i>Hoppa Sparkling, Lyre's italian spritz</i>				Soda		3
Apertas libero			13	Softgetränk / soft drink		4
Cedrata, Cranberrysaft, Limettensaft, Minze				Grappe	Vol %	cl
<i>Cedrata, cranberry juice, lime juice, mint</i>				Grappa di Barolo Bussia ^{V+}	45°	2
Birre		cl	CHF	Grappa Tignanello	42°	2
<i>Spina / Fass/ Draft</i>				Liquori	Vol %	cl
Birra Moretti		30	6	Limoncello	28°	4
		50	8.5	Amaretto	28°	4
Chopfab Amber		30	6	Sambuca	38°	4
		50	8.5	Ramazzotti Amaro	30°	4
Panaché		30	6	Tè – Sirocco		CHF
<i>Shandy</i>		50	8.5	English Breakfast		6.5
<i>Bottiglia / Flasche/ Bottle</i>				Earl Grey		6.5
Erdinger Weissbier		50	9	Green		6.5
<i>Wheat beer</i>				Jasmine		6.5
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)		33	7	Moroccan Mint		6.5
<i>Non-alcoholic beer</i>				Verbena		6.5
Bibite fredde		cl	CHF	Red Berry Fruit		6.5
San Pellegrino / Acqua Panna		25	4.5	Ginger Lemon		6.5
		50	6.5	Caffè		CHF
Coca-Cola, Coca-Cola zero		33	6	Caffè, Espresso, Ristretto		5.5
Rivella rot, Rivella blau		33	6	Espresso Doppio		6.5
Apfelschorle		33	6	Cappuccino		6.5
Tassoni Tonica Superfine		18	5.5	Latte Macchiato		6.5
Tassoni Ginger Ale / Beer		18	5.5	Corretto Grappa		9
Tassoni Chinotto		18	5.5			
Tassoni Limonata		18	5.5			
Tassoni Cedrata		18	5.5			
Tassoni Pompelmo		18	5.5			
Ice Tea Lemon / Peach		35	6			