

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 Trüffelfrischkäse
*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
Bolgheri rosato doc 9
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bianco

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

Rosso

Villa Antinori rosso 2023
Toscana igt 9
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 – Toscana igt 8.5 / 56
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Villa Antinori Pinot bianco 2024 – Toscana igt 9 / 59
Pinot bianco

Vermentino 2024 – Bolgheri doc 10 / 69
Vermentino

Vino rosato – 10 cl / 75 cl

Scalabrone 2024 – Bolgheri rosato doc 9 / 59
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori rosso 2023 – Toscana igt 9 / 59
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Villa Antinori 2022 – Chianti Classico Riserva, docg 10 / 69
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori 2022 – Tenuta Tignanello 13.5 / 89
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 9.5 / 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,
Knoblauch und Peperoncini
*Pici with tomato sauce, date tomatoes,
garlic and chili*

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	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
Sanbitter Rosso		20	6				
Cynar	16 °	4	7.5	Vodka	Vol %	cl	CHF
Crodino		17.5	5	Absolut Vodka	40 °	4	12
				Belvedere	40 °	4	16
				Turicum Vodka	40 °	4	18
Spumante		cl	CHF				
Valdobbiadene Prosecco superiore docg		10	11				
Spumante extra dry – Metodo Charmat		75	69	Whisky	Vol %	cl	CHF
Col de'Salici – Veneto, Italy				Blended			
				Jameson	40 °	4	12
Cocktails			CHF	Chivas Regal	40 °	4	14
Rosmarino Spritz			15	Johnnie Walker – Black Label	40 °	4	16
Prosecco, Rosmarinsirup, Soda				Single Malt			
Prosecco, rosemary syrup, soda				The Glenlivet – Founders Reserve	40 °	4	16
Campari Milano			15	The Glenlivet – 18 years	43 °	4	20
Prosecco, Cranberrysaft, Campari, Minze				Bourbon			
Prosecco, cranberry juice, campari, mint				Bulleit Bourbon	45 °	4	14
Negroni			18	Jack Daniel's – Gentleman Jack	40 °	4	18
Campari, Vermouth rosso, Gin							
Campari, Vermouth rosso, Gin				Rum			
Campari Spritz			15	Havana Club 3 Años	40 °	4	12
Prosecco, Campari, Minze, Soda				Havana Club Añejo Especial	40 °	4	14
Prosecco, campari, mint, soda				Havana Club 7 Años	40 °	4	16
Aperol Spritz			15				
Prosecco, Aperol, Soda				Tequila			
Prosecco, Aperol, soda				Altos Plata Olmeca Blanco	38 °	4	12
Mojito			16	Altos Reposado Olmeca	38 °	4	14
Rum, Limettensaft, Zuckersirup,							
Rohrzucker, Minze				Zusatz / additional			
Rum, lime juice, sugar syrup,				Soda			3
cane sugar, mint				Softgetränk / soft drink			4
Birre		cl	CHF	Grappe	Vol %	cl	CHF
Spina / Fass/ Draft				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
Shandy		50	8.5	Sambuca	38 °	4	9
				Ramazzotti Amaro	30 °	4	9
Bottiglia / Flasche/ Bottle							
Erdinger Weissbier		50	9	Tè – Sirocco			CHF
Wheat beer				English Breakfast			6.5
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)		33	7	Earl Grey			6.5
Non-alcoholic beer				Green			6.5
				Jasmine			6.5
Bibite fredde		cl	CHF	Moroccan Mint			6.5
San Pellegrino / Acqua Panna		25	4.5	Verbena			6.5
		50	6.5	Red Berry Fruit			6.5
Coca-Cola, Coca-Cola zero		33	6	Ginger Lemon			6.5
Rivella rot, Rivella blau		33	6				
Apfelschorle		33	6	Caffè			CHF
Galvanina Lemon / Aranciata		20	5.5	Caffè, Espresso, Ristretto			5.5
Galvanina Tonic		20	5.5	Espresso Doppio			6.5
Galvanina Ginger Ale / Beer		20	5.5	Cappuccino			6.5
Galvanina Chinotto		27	6	Latte Macchiato			6.5
Galvanina Gazzosa		27	6	Corretto Grappa			9
Ice Tea Lemon / Peach		35	6				
Succhi		cl	CHF				
Frischer Orangensaft		20	7.5	v: vegetarisch/vegetarian			
Fresh orange juice				v+: vegan			
Tomatensaft		20	5.5	*: mit Trüffelaroma/frischer Trüffel i.d.r. Sommertrüffel			
Tomato juice				Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT / 01.26			