

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 verde o mista ^V 12

Grüner oder gemischter Salat
Green salad or mixed salad

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 2025
Bolgheri rosato doc 10
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bianco

Villa Antinori bianco 2025
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 2025 – Toscana igt 8.5 / 52
Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

Villa Antinori Pinot bianco 2025 – Toscana igt 10 / 59
Pinot bianco

Vermentino 2025 – Bolgheri doc 10.5 / 62
Vermentino

Vino rosato – 10 cl / 75 cl

Scalabrone 2025 – Bolgheri rosato doc 10 / 59
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Villa Antinori rosso 2023 – Toscana igt 9.5 / 56
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Villa Antinori 2023 – Chianti Classico Riserva, docg 10.5 / 64
Sangiovese, altri vitigni

Marchese Antinori 2023 – Tenuta Tignanello 14.5 / 86
Chianti Classico Riserva, docg
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

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

TENUTA VALLOCAIA

Vini rossi – 10 cl / 75 cl

Vino Nobile di Montepulciano 2021/22 – docg 10.5 / 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,
Knoblauch und Peperoncini

*Penne with tomato sauce,
garlic and chilli*

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

Spaghetti mit Knoblauch,
Olivenöl und Peperoncini

Spaghetti with garlic, olive oil and chilli

*Cappellacci di ricotta
con burro e maggiorana* ^V 29

Hausgemachte Cappellacci,
gefüllt mit Ricotta, an Majoranbutter

*Home-made cappellacci filled with
ricotta cheese, served with marjoram butter*

Pici all'aglione ^V 24

Pici an Tomatensauce
mit Datteltomaten und Knoblauch

*Pici with tomato sauce,
date tomatoes and garlic*

*Ravioli al brasato
con burro e salvia* 34

Ravioli, gefüllt mit Rindsschmorbraten,
an Salbeibutter

*Ravioli filled with braised beef,
served with sage butter*

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

Grilliertes, geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln

Grilled, sliced beef entrecôte 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	CHF
Crodino		17.5	5	Malfy Gin Originale	40 °	4	12
				Hendrick's	41.4 °	4	14
				Turicum	41.7 °	4	16
Spumante		cl	CHF				
Valdobbiadene Prosecco superiore docg		10	11	Vodka	Vol %	cl	CHF
<i>Spumante extra dry – Metodo Charmat</i>		75	69	Absolut Vodka	40 °	4	12
<i>Col de'Salici – Veneto, Italy</i>				Belvedere	40 °	4	16
				Turicum Vodka	40 °	4	18
Cocktails			CHF				
Sarti Spritz			15	Whisky	Vol %	cl	CHF
Prosecco, Sarti Rosa, Soda				<i>Blended</i>			
<i>Prosecco, Sarti rosa, soda</i>				Jameson	40 °	4	12
Campari Milano			15	Chivas Regal	40 °	4	14
Prosecco, Cranberrysaft, Campari, Minze				Johnnie Walker – Black Label	40 °	4	16
<i>Prosecco, cranberry juice, campari, mint</i>				<i>Single Malt</i>			
Negroni			18	The Glenlivet – Founders Reserve	40 °	4	16
Campari, Vermouth rosso, Gin				The Glenlivet – 18 years	43 °	4	20
<i>Campari, Vermouth rosso, Gin</i>				<i>Bourbon</i>			
Campari Spritz			15	Bulleit Bourbon	45 °	4	14
Prosecco, Campari, Soda				Jack Daniel's – Gentleman Jack	40 °	4	18
<i>Prosecco, campari, soda</i>							
Aperol Spritz			15	Rum			
Prosecco, Aperol, Soda				Havana Club 3 Años	40 °	4	12
<i>Prosecco, Aperol, soda</i>				Havana Club Añejo Especial	40 °	4	14
				Havana Club 7 Años	40 °	4	16
Cocktails „senza“			CHF	Tequila			
Lyre's Italian Spritz 0%			14	Altos Plata Olmeca Blanco	38 °	4	12
Hoppa Sparkling, Lyre's Italian Spritz				Altos Reposado Olmeca	38 °	4	14
<i>Hoppa Sparkling, Lyre's italian spritz</i>							
Apertas libero			13	Zusatz / additional			
Cedrata, Cranberrysaft, Limettensaft, Minze				Soda			3
<i>Cedrata, cranberry juice, lime juice, mint</i>				Softgetränk / soft drink			4
Birre		cl	CHF				
<i>Spina / Fass/ Draft</i>				Grappe	Vol %	cl	CHF
Birra Moretti		30	6	Grappa di Barolo Bussia ^{V+}	45 °	2	10
		50	8.5	Grappa Tignanello	42 °	2	11
Chopfab Amber		30	6				
		50	8.5	Liquori	Vol %	cl	CHF
Panaché		30	6	Limoncello	28 °	4	9
<i>Shandy</i>		50	8.5	Amaretto	28 °	4	9
<i>Bottiglia / Flasche/ Bottle</i>				Sambuca	38 °	4	9
Erdinger Weissbier		50	9	Ramazzotti Amaro	30 °	4	9
<i>Wheat beer</i>							
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)		33	7	Tè – Sirocco			CHF
<i>Non-alcoholic beer</i>				English Breakfast			6.5
				Earl Grey			6.5
Bibite fredde		cl	CHF	Green			6.5
San Pellegrino / Acqua Panna		25	4.5	Jasmine			6.5
		50	6.5	Moroccan Mint			6.5
Coca-Cola, Coca-Cola zero		33	6	Verbena			6.5
Rivella rot, Rivella blau		33	6	Red Berry Fruit			6.5
Apfelschorle		33	6	Ginger Lemon			6.5
Ice Tea Lemon / Peach		25	5.5				
Aranciata		27.5	6	Caffè			CHF
Gazzosa		27.5	6	Caffè, Espresso, Ristretto			5.5
Tassoni Tonica Superfine		18	5.5	Espresso Doppio			6.5
Tassoni Ginger Ale / Beer		18	5.5	Cappuccino			6.5
Tassoni Chinotto		18	5.5	Latte Macchiato			6.5
Tassoni Limonata		18	5.5	Corretto Grappa			9
Tassoni Cedrata		18	5.5				