

Antipasti

“Tagliere San Michele”

Salumi nostrani, sottaceti e composta di cipolle

Piccolo 22. - / Medio 32. - / Grande 48. -

Lardo venato con miele Ticinese e pepe nero della Maggia

20. -

Tartar di salmone con capperi e erbetta cipollina, spuma al rafano

(140g.) 24. - (200g.) 34.-

Insalata rucola, pomodorini ciliegia, scaglie di Grana Padano, noci e crostini

dressing all’aceto balsamico di Modena 🌿

17. -

Insalata a foglie 🌿 🌿

9. -

Insalata mista 🌿 🌿

11. -

Primi piatti

Spaghetti di semola trafilati al bronzo allo scoglio

28. -

Tortelloni ripieni alla zucca, fonduta di pomodoro, crema al basilico, ricotta stagionata 🌿

25. -

Gnocchi di patate fatti in casa, salsa al mascarpone ragù di prosciutto crudo

22. -

Pizzoccheri alla Valtellinese 🌿

24. -

Piatti vegani 🌿 🌿

Tartar di verdure con couscous condito all'olio evo e menta,

spuma al mango chutney, pane tostato 🌿 🌿

(140g.) 22. – (200g.) 32.-

Minestrone di verdura con crostini 🌿 🌿

12. -

Filetto vegetariano in tagliata con tapenade di olive nere e capperi

patate rosolate e verdure 🌿 🌿

34. -

Scaloppina vegana (120g.) impanata,

rucola, pomodorini e patate fritte 🌿 🌿

34. –

Pesci

*Filetto di branzino alla provenzale,
pomodorino ciliegia, olive riviera, verdure e patate*

36. -

*Lucioperca scottato alla piastra, cremoso di patate e zucca
mandorle tostate salate*

36.-

Filettini di pesce persico al burro e salvia, con risotto alla parmigiana

36. -

Classici del San Michele

Salimbocca alla San Michele, con risotto alla parmigiana

36. -

Fegato di vitello con cipolle, corona di riso al burro

36. -

Impanata di vitello San Michele con rucola, pomodorini, patate fritte

39. -

Tartar di manzo San Michele

(200g.) 38. - (240g.) 45. -

Cordon bleu San Michele (ricetta del Dino)

con patate fresche fritte e verdure

(350g.) 38. - (450g.) 45. -

Carni

*Filetto di manzo scottato alla piastra,
salsa ai funghi porcini
(200g.) 44. -*

*Stinco di maiale arrosto
con mele e cipolle rosse caramellate
(500g) 34.-*

*Ossobuco di vitello "CBT" Gremolada,
con risotto allo zafferano
(300g) 38.-*

*Filettini di agnello scottati salsa alla pepe verde
36.-*

CBT Cottura Bassa Temperatura e Sottovuoto

S. D. Secondo Disponibilità

Provenienza

Carne: Manzo, Vitello Maiale, Pollo Svizzera, **Agnello** Irlanda / NZ, **Selvaggina** Austria / EU
Quaglia e Anatra Francia, **Salumeria** Svizzera/Italia/Austria

Pesce: Persico RU / **Salmone** NO / **Polpo** Fao 34 / **Fritto di pesce** Fao 41/51/71 **Branzino** I/TR

Gamberi e Gamberetti VN **Lucioperca** CH/KZ

Il pane servito al tavolo è fatto in casa

Pane toast I / DE

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8,1%

Pizze

<i>Marinara</i>	<i>pomodoro, origano e olio all'aglio</i> 🌿 🌿	14. -
<i>Mediterranea</i>	<i>pomodoro, cipolla, olio all'aglio, olive, pomodorini ciliegia</i> 🌿 🌿	16. -
<i>Margherita</i>	<i>pomodoro, mozzarella fior di latte</i> 🌿	14. -
<i>Napoli</i>	<i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	16. -
<i>Tricolore</i>	<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, bufala</i> 🌿	21. -
<i>Romana</i>	<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi</i> 🌿	16. -
<i>Ortolana</i>	<i>pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane</i> 🌿	16. -
<i>Prosciutto cotto</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	16. -
<i>Prosciutto funghi</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	17. -
<i>Parma</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	20. -
<i>Crudo, mascarpone</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone</i>	22. -
<i>Quattro formaggi</i>	<i>pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano</i> 🌿	16. -
<i>Quattro stagioni</i>	<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive</i>	18. -
<i>Capricciosa</i>	<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive, acciughe</i>	19. -
<i>Tonno</i>	<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	17. -

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8,1%

Pizze

<i>Pizza dal bosco</i>	<i>impasto al carbone, mozzarella, scaglie di grana, funghi trifolati, carpaccio di cervo, olio al tartufo</i>	28. -
<i>Tronchetto San Michele</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana (chiuso o aperto)</i>	22. -
<i>Calzone farcito</i>	<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, acciughe</i>	20. -
<i>Calzone liscio</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	18. -
<i>Attila</i>	<i>pomodoro, mozzarella, manzo, funghi, olio all'aglio</i>	22. -
<i>Salmone</i>	<i>pomodoro, (a crudo) mascarpone, salmone, cipolla, capperi</i>	22. -
<i>Gamberetti</i>	<i>pomodoro, rucola, gamberetti, olive, olio all'aglio</i>	19. -
<i>Norma</i>	<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata </i>	17. -
<i>Trevisana</i>	<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, taleggio, </i>	17. -
<i>Calabrese</i>	<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	16. -
<i>Contadina</i>	<i>pomodoro, mozzarella, pasta di salsiccia, rucola</i>	17. -
<i>Carpaccio</i>	<i>pomodoro, mozzarella, manzo, rucola, scaglie di grana</i>	20. -
<i>Allegra</i>	<i>pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	17. -
<i>Rustica</i>	<i>pomodoro, mozzarella, patate a fettine, parmigiano </i>	16. -
<i>Caprese</i>	<i>pomodoro, rucola, mozzarella di bufala, olio al basilico </i>	19. -

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8,1%

Pizze

<i>Pugliese</i>	<i>pomodoro, mozzarella, olive, cipolle</i> 🌿	<i>16. -</i>
<i>Lombarda</i>	<i>mozzarella, gorgonzola, mela, noci</i> 🌿	<i>17. -</i>
<i>Valtellinese</i>	<i>mozzarella, rucola, bresaola, porcini</i>	<i>20. -</i>
<i>Tirolese</i>	<i>pomodoro, mozzarella, funghi, cipolla, speck</i>	<i>18. -</i>
<i>Hawaii</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</i>	<i>17. -</i>
<i>Bismark</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo</i>	<i>18. -</i>
<i>Salame dolce</i>	<i>pomodoro, mozzarella, salame rustico</i>	<i>16. -</i>
<i>Focaccia</i>	<i>olio evo, origano, sale marino</i> 🌿 🌿	<i>13. -</i>

Tutte le pizze si possono avere con impasto integrale, al carbone vegetale e senza glutine

Vegetariano 🌿

Vegano 🌿 🌿

Supplementi

<i>Impasto no glutine</i>	<i>3. -</i>
<i>Impasto integrale o al carbone</i>	<i>1. -</i>
<i>Porcini</i>	<i>6. -</i>
<i>Tonno</i>	<i>4. -</i>
<i>Mozzarella di bufala</i>	<i>5. -</i>
<i>Mascarpone</i>	<i>2. -</i>
<i>Pomodorini</i>	<i>2. -</i>
<i>Rucola</i>	<i>2. -</i>
<i>Patatine fritte</i>	<i>3. -</i>
<i>Altri ingredienti a richiesta</i>	<i>2. - / 4. -</i>

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8,1%

Dolci tentazioni

Tiramisù alla crema di mascarpone e savoiardi al caffè

12. -

Tortino caldo al cioccolato, con gelato alla vaniglia

12.-

Vermicelli di castagne con gelato

12. -

Semifreddo alle noci e miele salsa al cioccolato fondente

12. -

Ananas fresco con sorbetto al limone

11. -

Gelati e coppe gelati

Gentili Ospiti

I nostri piatti possono contenere glutine, latticini e allergeni

***In caso di allergie o intolleranze alimentari,
vi chiediamo di informare il personale di sala.***

Vorspeisen

**“San Michele“ Teller,
Tessiner Aufschnitt und Käse, Mixed Pickles, Konfitüre von Tropea Zwiebeln
Klein 22. - / Medium 32. - / Grosse 48. –**

**Gewürztes Fettes Speck an Tessiner Honig
und schwarzem Pfeffer aus dem Maggia Tal
20. –**

**Lachs Tartar mit Kapern, Schnittlauch, Meerrettich Mousse
(140g.) 24. - (200g.) 34.-**

**Rucolasalat, Kirschtomaten, Grana-Padano-Flocken, Walnüsse und Croutons
Balsamico-Essig-Dressing aus Modena
17. –**

Blattsalat  
9. -

Gemischter Salat  
11. -

Pasta & Risotto

Hartweizen Spaghetti an Meeresfrüchten

28. -

Tortelloni gefüllt mit Kürbis, Tomaten Fondue, Basilikum Creme und gereiften Ricotta Käse 🌿

25. -

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi, Sauce an Mascarpone und Roh Schinken Ragout

22. -

Pizzoccheri nach Valtellinese Art 🌿

24. -

Vegane Gerichte 🌿 🌿

Gemüse Tartar mit Couscous gewürzt mit Olivenöl und Minze,

Mango Chutney Mousse, Toast 🌿 🌿

(140g.) 22. - (200g.) 32.-

Tessiner Gemüsesuppe mit Crostini 🌿 🌿

12. -

Vegetarischer Filetsteak mit schwarzer Oliven Tapenade und Kapern

Gebratene Kartoffeln und feinem Gemüse 🌿 🌿

34. -

Paniertes vegetarisches (120g.) Schnitzel

mit Rauke, Cherry Tomaten, mit Pommes Frites 🌿 🌿

34. -

Fisch Gerichte

*Seebarschfilet à la Provençale,
Cherry Tomaten, Riviera Oliven, feines Gemüse und Kartoffeln*

36. -

*Zander vom Grill, cremige Kartoffeln und Kürbis
gerösteten Salzmandeln*

36. -

Egli Filets an Butter und Salbei, mit feinem Parmesan Risotto

36. -

Unsere Klassiker San Michele

Egli Filets an Butter und Salbei mit Parmesan Risotto

36. -

Saltimbocca "San Michele" mit Parmesan Risotto

36. -

Kalbsleber auf "Venezianischer Art" mit Reis an Butter

36. -

*Paniertes Kalbs Schnitzel "San Michele"
mit Rauke, Cherry Tomaten, Pommes frites*

39. -

Rinder Tartar "San Michele"

(200g.) 38. - (240g.) 45. -

*Cordon Bleu San Michele
mit frischen Pommes Frites und Gemüse*

(350g.) 38. - (450g.) 45. -

Fleisch Gerichte

Rinderfilet vom Grill,

an Steinpilzs Sauce

(200g.) 44. –

Gebratene Schweinshaxe mit Äpfeln und karamellisierten roten Zwiebeln

(600g) 34.-

Kalbs Ossobuco ,CBT‘ Gremolada,

mit Safran Risotto

(300g) 38.-

Gebratene Lammfilets mit grüner Pfeffer Sauce

36.-

CBT Bei Niedertemperatur gegart

S. D. Je nach Verfügbarkeit

Herkunft

Fleisch: Rind, Kalb Schwein, Huhn Schweiz, Lamm Irland / NZ, Wild Österreich / Deutschland
Wachtel und Ente Frankreich, Charcuterie Schweiz / Italien / Österreich

Fisch: Barsch RU / Lachs NO / Oktopus Fao 34 / Gebratener Fisch Fao 41/51/71 Seebarsch I/TR
Garnelen und Shrimps VN

Das am Tisch servierte Brot ist hausgemacht

Toastbrot I / DE

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8,1%

Pizze

<i>Marinara</i>	<i>Tomaten, Knoblauch, origano</i> 🌿 🌿	14. -
<i>Mediterranea</i>	<i>Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, schwarze Oliven, Cherry Tomaten</i> 🌿 🌿	16. -
<i>Margherita</i>	<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte</i> 🌿	14. -
<i>Napoli</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen</i>	16. -
<i>Tricolore</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Cherry Tomaten, Rauke, Büffel Mozzarella</i> 🌿	21. -
<i>Romana</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern schwarze Oliven</i>	16. -
<i>Ortolana</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse</i> 🌿	16. -
<i>Prosciutto cotto</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	16. -
<i>Prosciutto funghi</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze</i>	17. -
<i>Parma</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken</i>	20. -
<i>Crudo, mascarpone</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Mascarpone</i>	22. -
<i>Quattro formaggi</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Fontina Käse, Gorgonzola, Parmesan</i> 🌿	16. -
<i>Quattro stagioni</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, gekochter Schinken, Oliven</i>	18. -
<i>Capricciosa</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, gekochter Schinken, Sardellen, Oliven</i>	19. -
<i>Tonno</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch</i>	17. -

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8,1%

Pizze

<i>Calzone farcito</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, gekochter Schinken, Pilze, Sardellen</i>	<i>20. -</i>
<i>Gamberetti</i>	<i>Tomaten, zarte Rauke, Garnelen, Oliven, Knoblauch,</i>	<i>19. -</i>
<i>Norma</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Ricotta Käse, </i>	<i>17. -</i>
<i>Trevisana</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Taleggio Käse </i>	<i>17. -</i>
<i>Calabrese</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</i>	<i>16. -</i>
<i>Contadina</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Luganighetta Wurst, Rauke</i>	<i>17. -</i>
<i>Carpaccio</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Rauke, Grana Käse Flocken</i>	<i>20. -</i>
<i>Allegra</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites</i>	<i>17. -</i>
<i>Rustica</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Kartoffelscheiben, Parmesan </i>	<i>16. -</i>
<i>Attila</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Pilze, Öl an Knoblauch</i>	<i>22. -</i>
<i>Caprese</i>	<i>Tomaten, Rauke, Büffel Mozzarella, Öl an Basilikum </i>	<i>19. -</i>
<i>Pugliese</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Zwiebeln</i>	<i>16. -</i>
<i>Lombarda</i>	<i>Mozzarella, Gorgonzola, Apfel, Walnüsse </i>	<i>17. -</i>
<i>Valtellinese</i>	<i>Mozzarella, Rauke, Bresaola, Steinpilz</i>	<i>20. -</i>
<i>Tirolese</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Zwiebeln, Speck</i>	<i>18. -</i>

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8,1%

Pizza

<i>Salmone</i>	<i>Tomaten, Mascarpone, Lachs, Zwiebeln, Kapern</i>	<i>22. -</i>
<i>Hawaii</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas</i>	<i>17. -</i>
<i>Bismark</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ei</i>	<i>18. -</i>
<i>Tronchetto</i> <i>San Michele</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Rauke, Grana Käse Flocken</i>	<i>22. -</i>
<i>Pizza dal bosco</i>	<i>Teig an pflanzlichem Kohlenstoff, Mozzarella, Grana Padano, getrübte Pilze, Hirsch Carpaccio, Trüffel Öl</i>	<i>28.-</i>

Alle Pizzen können mit Vollkornteig oder an Pflanzenkohle (Aktivkohle) hergestellt werden

Vegetarisch 🌱

Vegan 🌱 🌱

Zusatz

<i>Steinpilze</i>	<i>6. -</i>
<i>Büffel Mozzarella</i>	<i>4. -</i>
<i>Mascarpone</i>	<i>2. -</i>
<i>Frische Tomaten</i>	<i>2. -</i>
<i>Rauke</i>	<i>2. -</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>3. -</i>

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 8,1%

Süsse Verführungen

Tiramisu mit Mascarpone Creme und Löffel Biskuits

12.-

Warmes Schokoladen Törtchen mit Vanille Eis

12.-

Kastanien Vermicelle mit Vanille Eis

12. -

Walnuss Honig Halbgefrorenes an Kaffee Sauce

12. -

FrISChe Ananas mit Zitronen Grapefruit Sorbet

11.-

Speiseeis und Eisbecher auf Anfrage

Liebe Gäste

Bei Allergien oder Intoleranzen

bitten wir Sie

unser Service Personal

entsprechend zu informieren

Ristorante San Michele



Vini al calice

		1 dl	50 cl
Il Nibbio			
Chardonnay	bianco	Fr. 6.50.--	Fr. 24.--
Terre di Gudo			
Merlot Ticino doc	Bianco	Fr. 7.--	Fr. 26.--
Il Piviere			
Abruzzo IGT	rosato	Fr. 6,50.--	Fr. 24.--
Il Picchio Rosso			
Merlot Ticino DOC	rosso	Fr. 7.--	Fr. 26.--
Il Verdone			
Chianti DOCG	rosso	Fr. 6,50.--	Fr. 24.--
La Pettegola			
Barbera Piemonte DOC	rosso	Fr. 6,50.--	Fr. 24.--

Le nostre proposte

			75 cl.
La Signora in Bianco			Fr.42.--
Bianco di Merlot Matasci			
Terre di Gudo			Fr. 46.--
Bianco di Merlot Tamborini Vini			
Rosamara Rosè DOC			Fr. 42.--
Costaripa			
Maremma Toscana DOC			Fr. 42.--
Berretta			
Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT			Fr. 58.--
Tenuta dell'Ornellaia			
Pèppoli chianti classico DOCG			Fr. 45.--
Tenuta Pèppoli Marchesi Antinori			
Il Bruciato Bolgheri DOC			Fr. 64.--
Tenuta Guado al Tasso Antinori			
Pèppoli chianti classico DOCG		150 cl.	Fr. 98.--
Tenuta Pèppoli Marchesi Antinori			

Spumanti / Champagne

75 cl

CUVEE ZERO EXTRA BRUT MET.CLASS.
CASCINA CHICCO

FR. 45.—

GIOIA D'AUTUNNO ROSÈ PINOT NERO
THEILER

FR. 57.—

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY

FR. 39.—

FRANCIACORTA SATÈN ARMONIA
LE CANTORIE

FR. 55.—

FRANCIACORTA PRESTIGE
CÀ DEL BOSCO

FR. 72.—

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIQUE

FR. 85.—

Vini Bianchi

Ticino

75 cl

CHERUBINO
BIANCO DI MERLOT MATASCI

FR. 42.—

CHERUBINO
BIANCO DI MERLOT MATASCI

50 cl

FR. 32.—

VALLOMBROSA BIANCO
DEL TICINO DOC TAMBORINI

FR. 45.—

BIANCA MARIA
MERLOT SV. IT. IGT CASTELLO DI MORCOTE

FR. 46.—

SEGRETO
BIANCO DI MERLOT THEILER

FR. 45.—

VOLPE ALATA
IGT SVIZZERA ITALIANA BQ HUBER



FR. 65.—

Vallese

FENDANT LES MURETTES
VALAIS AOC GILLIARD

FR. 36.—

AIGLE LES MURAILLES
VALAIS AOC BADOUX

FR. 46.—

Italia

PINOT GRIGIO
DOC COLLI DEL SOLIGO

FR. 36.—

LUGANA
VENETO TOMMASI

FR. 38.—

CHARDONNAY ALTO ADIGE
RITTERHOF

FR. 38.—

SAUVIGNON ALTO ADIGE
RITTERHOF

FR. 39.—

VERMENTINO TYRSOS
DOC SARDEGNA CONTINI

FR. 38.—

Vini Rosati

Ticino

75 cl

TRE FRATELLI
ROSATO DI MERLOT MATASCI

FR. 37.—

VALLOMBROSA ROSÉ
TAMBORINI

FR. 45.—

Svizzera

OEIL-DE-PERDRIX
NEUCHÂTEL AOC DE MONTMOLLIN

FR. 45.—

OEIL-DE-PERDRIX
NEUCHÂTEL AOC DE MONTMOL

50 cl

FR. 33.—

Italia

NIEDDERA IGT VALLE DEL TIRSO
SARDEGNA CONTINI

FR. 36.—

CHIARETTO BARDOLINO
VENETO TOMMASI

FR. 36.—

Vini Rossi

Ticino

75 cl

TENDRO

MERLOT TICINO DOC MATASCI

FR. 42.—

SELEZIONE D'OTTOBRE

MERLOT TICINO DOC MATASCI

50 cl

FR. 28.—

SELEZIONE D'OTTOBRE RISERVA

MERLOT TICINO DOC MATASCI

FR. 44.—

TERRA MATTA

MERLOT TICINO DOC MATASCI

FR. 43.—

SIRIO BARRIQUE

MERLOT TICINO DOC MATASCI



FR. 62.—

RUBINO

MERLOT TICINO DOC CASTELLO DI MORCOTE

FR. 65.—

IL MORO

SVIZZERA ITALIANA IGT CASTELLO DI MORCOTE

FR. 49.—

FUSTO QUATTRO

MERLOT TICINO DOC HUBER VINI

FR. 49.—

AGRA COLLINA D'ORO

ROSSO TICINO DOC MONCUCCHETTO

FR. 62.—

ROSSO DEI RONCHI

ASSEMBLAGGIO TICINO DOC MONTI

FR. 98.—

GIOIA D'AUTUNNO

MERLOT TICINO DOC THEILER

FR. 48.—

CORIFEO BQ

MERLOT TICINO DOC THEILER



FR. 89.—

ROSSO ROVERE

MERLOT TICINO DOC MONTI



FR. 89.—

MORISCIO BQ

MAINA



FR. 52.—

SAN ZENO

MERLOT TICINO DOC TAMBORINI

FR. 52.—

SAN ZENO

MERLOT TICINO DOC TAMBORINI

50 cl

FR. 36.—

SAN DOMENICO

MERLOT TICINO DOC TAMBORINI

FR. 54.—

VALLOMBROSA ROSSO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI		FR. 46.—
VALLOMBROSA ROSSO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI	50 cl	FR. 33.—
GENESTRERIO MERLOT TICINO DOC AGRILORO		FR. 43.—
BAIOCCO MERLOT TICINO DOC BRIVIO		FR. 42.—
RIFLESSI D'EPOCA BQ MERLOT TICINO DOC BRIVIO		FR. 85.—
ULTIMA GOCCIA BQ MERLOT TICINO DOC CHIODI		FR. 72.—
GIORNICO ORO MERLOT TICINO DOC GIALDI		FR. 52.—
GIORNICO ORO MERLOT TICINO DOC GIALDI	50 cl	FR. 36.—

Magnum

150 cl

SELEZIONE D'OTTOBRE MERLOT TICINO DOC MATASCI		FR. 85.—
SIRIO BARRIQUE MERLOT TICINO DOC MATASCI		FR. 120.—
VALLOMBROSA ROSSO MERLOT TICINO DOC TAMBORINI		FR. 105.—
VOLPETTONA BARBERA D'ALBA		FR. 95.—
VALPOLICELLA RIPASSO TOMMASI		FR. 105.—

Vini Rossi Italiani

Piemonte

75 cl

VOLPETTONA
BARBERA D'ALBA



FR. 50.—

NEBBIOLO LANGHE DOC
CASCINA CHICCO

FR. 45.—

BAROLO DOCG ROCCHE DI CASTELLETTO
CASCINA CHICCO

FR. 82.—

DOLCETTO D'ALBA DOC
CANTINA RIZZI

FR. 42.—

BARBARESCO DOCG
CANTINA RIZZI

FR. 65.—

Veneto / Trentino

75 cl

VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RAFAEL
TOMMASI

FR. 42.—

VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO
TOMMASI

FR. 49.—

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA
TOMMASI

FR. 105.—

SANTA RITA ROSSO DI VALTELLINA
MAMETE PREVOSTINI

FR. 43.—

LAGREIN DUNKEL DOC
RITTERHOF

FR. 40.—

Umbria / Toscana

75 cl

LE DIFESE
TENUTE SAN GUIDO

FR. 53.—

MORELLINO DI SCANSANO TORE DEL MORO
SANTA LUCIA

FR. 40.—

CABERNET SAUVIGNON POGGIO AL TUFO
TOMMASI

FR. 40.—

CHIANTI PETRICCIO DOCG
POGGIO CAPPONI

FR. 42.—

BRUNELLO DI MONTALCINO
SILVIO NARDI

FR. 88.—

ROSSO DI MONTEPULCIANO
CROCIANI

FR. 40.—

Calabria / Puglia

75 cl

GHENOS PRIMITIVO DI MANDURIA DOC
TORREVENTO

FR. 44.—

GELSI ROSSO IGT
STATTI

FR. 40.—

Sicilia / Sardegna

75 cl

NERO D'AVOLA
BAGLIO DELLE SINFONIE

FR. 40.—

CANNONAU MAMAIOA DOC BIO
CONTINI

FR. 42.—

ROCCA RUBIA
SANTADÌ

FR. 50.—

Vini dolci

MOSCATO SPUMANTE DOLCE
CANTINE VOLPI - PIEMONTE

75 cl FR. 35.—

TINTO FORTE VINO DOLCE LIQUOROSO
TAMBORINI - LAMONE

18° 4 cl FR. 8.—

La Grapperia

Svizzera

GRAPPA TICINESE DI VINACCIA
MAINA - CASLANO

44° 2 cl FR. 5.—

GRAPPA CHIARA DI VALLOMBROSA
TAMBORINI - LAMONE

43° 2 cl FR. 6.—

GRAPPA ROVERE DI VALLOMBROSA
TAMBORINI - LAMONE

45° 2 cl FR. 7.—

DISTILLATO DI UVA AMERICANA
“LACRIMA VITIS” TAMBORINI - LAMONE

43° 2 cl FR. 8.—

NOCINO DEL TICINO
MATASCI - TENERO

32° 4 cl FR. 6.—

Italia

GRAPPA DI BAROLO
TERRE DI MONTE OLMO

43° 2 cl FR. 8.—

GRAPPA DI BRUNELLO
TERRE DI MONTE OLMO

40° 2 cl FR. 8.—

GRAPPA DI MOSCATO
TERRE DI MONTE OLMO

40° 2 cl FR. 7.—