

È tempo di selvaggina

Pizza dal bosco

impasto al carbone, mozzarella, grana padano, funghi trifolati, carpaccio di cervo, olio al tartufo

28.-

Salametto di cervo o cinghiale

9.-

Antipasto misto di selvaggina

22.-

Terrina di selvaggina fatta in casa, composta di cipolla rossa agro dolce e pane tostato

21.-

Carpaccio di cervo con rucoletta, mela verde, ananas e dressing allo yogurt

24.-

Ravioli ripieni di selvaggina salsa alla crema, con funghi, scaglie di grana padano

22.-

Tagliatelle di semola, condite al ragù di cinghiale

22.-

Risotto carnaroli sfumato al merlot con mirtili e straccetti di cervo

24.-

Medaglioni di cervo con funghi trifolati e spätzli

38.-

Salmi di capriolo stufato al merlot con polenta di grano ticinese

36.-

La nostra sella di capriolo, con i suoi contorni

minimo 2 persone p.p 62. -

Antipasti

Cestino caldo di prosciutto crudo Pioradoro con carciofi e formaggio Brie

24. -

*Carpaccio di ananas, tartar di gambero rosso, spuma all'avocado
dressing ai lamponi*

26. -

Tagliere San Michele, salumi, sottaceti e composta di cipolle

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

Degustazione di formaggi, composta di cipolle e bruschette 

3 qualità 14. - / 4 qualità 18. - / 5 qualità 22. -

Lardo venato con miele Ticinese e pepe nero della Maggia

20. -

*Insalata rucola, pomodorini ciliegia, scaglie di Grana Padano, noci e crostini
dressing all'aceto balsamico di Modena*

16. -

Primi piatti

Spaghetti di semola trafilati al bronzo in salsa allo scoglio


28. -

***Garganelli in salsa alla crema di mascarpone,
crudo Pioradoro e ricotta stagionata***

22. -

***Gnocchi di patate fatti in casa,
al ragù di vitello al curry e granella di anacardi***

22. -

***Tortelloni ripieni alla zucca,
pomodorini ciliegia, pesto e scaglie di grana Padano ***

22. -

***Risotto Carnaroli alla zucca,
rosmarino, mantecato al taleggio***

22. -

Piatti vegani 🌿 🌿

Insalata a foglie 🌿 🌿

8. -

Insalata mista 🌿 🌿

9. -

Timballo di tartar vegano con couscous, spuma di avocado 🌿 🌿

20. -

Minestrone di verdura con crostini 🌿 🌿

12. -

Burger (120g.) vegano

patate prezzemolate e verdure glassate alla soia 🌿 🌿

32. -

Scaloppina vegana (120g.) impanata,

rucola, pomodorini e patate fritte 🌿 🌿

32. -

Classici del San Michele

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

36. -

Saltimbocca 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

(160g.) 34. -

(240g.) 45. -

Cordon bleu alla Dino

con patate fresche fritte e verdure

(350g.) 36. -

(450g.) 44. -

Provenienza carni

Maiale, Manzo, Vitello Svizzera, **Agnello** Irlanda, **Pollo**, Svizzera, **Salumeria** Svizzera/Italia/Austria

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Pesci

Dorso di rombo alla provenzale, salsa al vino bianco e anice

38. -

Filetti di coregone scottati al burro e mandorle

36. -

Code di gamberoni in guazzetto, con olive Taggiasche, capperi, patate e verdure

36. -

Carni

Entrecôte di manzo in tagliate salsa al pepe verde

(220g.) 38. -

Filetto di puledro scottato alla piastra, burro "café de Paris"

(200g.) 42. -

Costolette d'agnello marinate al tandoori, salsa alle erbe

(180g.) 39. -

Brasato di manzo cotto al vino con polenta e verdure (CBT)

34. -

CBT Cottura Bassa Temperatura

S. D. Secondo Disponibilità

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Pizze

<i>Marinara</i>	<i>pomodoro, origano e aglio</i> 🌿 🌿	13. -
<i>Mediterranea</i>	<i>pomodoro, cipolla, aglio, olive, pomodorini ciliegia</i> 🌿 🌿	14. -
<i>Margherita</i>	<i>pomodoro, mozzarella fior di latte</i> 🌿	14. -
<i>Napoli</i>	<i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	15. -
<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>	19. -
<i>Crudo, mascarpone</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone</i>	21. -
<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>	17. -
<i>Capricciosa</i>	<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive, acciughe</i>	18. -
<i>Tonno</i>	<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	17. -

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Pizze

<i>Calzone farcito</i>	<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, acciughe</i>	18. -
<i>Gamberetti</i>	<i>pomodoro, rucola, gamberetti, olive, 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, luganighetta, 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>Attila</i>	<i>pomodoro, mozzarella, manzo, funghi, aglio</i>	21. -
<i>Caprese</i>	<i>pomodoro, rucola, mozzarella di bufala, olio al basilico</i> 🌿	19. -
<i>Pugliese</i>	<i>pomodoro, mozzarella, olive, cipolle</i> 🌿	16. -
<i>Lombarda</i>	<i>mozzarella, gorgonzola, mela, noci</i> 🌿	17. -
<i>Valtellinese</i>	<i>mozzarella, rucola, bresaola, porcini</i>	20. -
<i>Tirolese</i>	<i>pomodoro, mozzarella, funghi, cipolla, speck</i>	18. -

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Pizze

<i>Salmone</i>	<i>pomodoro, mascarpone, salmone, cipolla, capperi</i>	<i>22. -</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>Tronchetto San Michele</i>	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana</i>	<i>21. -</i>
<i>Pizza dal bosco</i>	<i>impasto al carbone, mozzarella, grana padano, funghi trifolati, carpaccio di cervo, olio al tartufo</i>	<i>28. -</i>

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

Vegetariano 

Vegano 

Supplementi

<i>Porcini</i>	<i>6. -</i>
<i>Tonno</i>	<i>6. -</i>
<i>Mozzarella di bufala</i>	<i>4. -</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</i>	

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Dolci tentazioni

Tiramisù alla crema di mascarpone e biscotto al caffè

12. -

Vermicelli di castagne con meringa, cioccolato e gelato vaniglia

10. -

Tortino con cuore caldo alla mela con gelato alle noci

12. -

Torta di pane con castagne, cioccolato, e gelato alla castagna

9. -

Ananas fresco con sorbetto al limone

9. -

A richiesta gelati e coppe gelati

3. - / 7. - / 10. -

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.***

Wild Gerichte

Pizza dal bosco

Teig an pflanzlichem Kohlenstoff, Mozzarella, Grana Padano, getrüffelte Pilze, Hirsch Carpaccio, Trüffel Oel

28.-

Hirsch oder Wildschwein Salametto

9.-

Gemischte Wild Vorspeise

22.-

Hausgemachte Wild Terrine, süss saure Marmelade von roten Zwiebeln und Toast

21.-

Hirsch Carpaccio mit feiner Rauke, grünem Apfel, Ananas und Jogurt Dressing

24.-

Ravioli gefüllt mit Wild an Sahnesauce mit Pilzen, Grana Padano Flocken

22.-

Griess Tagliatelle an Wildschwein Ragout

22.-

Carnaroli Risotto an Merlot mit Blaubeeren und Hirsch Fleisch Streifen

24.-

Hirschrücken Steak mit sautierten Pilzen und Spätzli

38.-

Reh in Salmi in Merlot geschmort mit Tessiner Polenta

36.-

Unser Rehrücken mit seinen Beilagen

Mindestens 2 Personen, Pro Person 62. -

Vorspeisen

Warmes Körbchen von Pioradoro Roh Schinken, Artischocken und Brie Käse

24. –

Frischer Ananas Carpaccio, Tartar von roten Garnelen, Avocado Mousse

Himbeer Dressing

26. –

“San Michele“ Teller, Tessiner Aufschnitt und Käse, Mixed Pickles, Konfitüre von Tropea Zwiebeln

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

Käse Auswahl mit Konfitüre von Tropea Zwiebeln und Bruschette 

3 qualità 14. - / 4 qualità 18. - / 5 qualità 22. –

Gewürztes Fettes Speck an Tessiner Honig und schwarzem Pfeffer aus dem Maggia Tal

20. -

Salat von Rauke, Kirschtomaten, Grana Padano Flocken, Walnüsse und Crostini

Dressing an Balsamico Essig aus Modena

16. –

Pasta & Risotto

Hartweizen Spaghetti an Meeresfrüchten

28. –

***Garganelli an Sahne Mascarpone Sauce,
Pioradoro Rohschinken und gereiftem Ricotta Käse***

22. –

***Hausgemachte Kartoffel Gnocchi
Kalbsragout an Curry und Cashew Nüssen***

22. –

***Tortelloni gefüllt mit Kürbis,
an Kirsch Tomaten, Pesto und Grana Padano Flocken*** 🌿

22. –

***Risotto Carnaroli an Kürbis,
Rosmarin und cremigem Taleggio Käse*** 🌿

22. -

Vegane Gerichte 🌿 🌿

Blattsalat 🌿 🌿

8. –

Gemischter Salat 🌿 🌿

9. –

Vegane Tartar Timbale mit Couscous, Avocado Mousse 🌿 🌿

20. –

Tessiner Gemüsesuppe mit Crostini 🌿 🌿

12. –

Veganer Burger (120g.)

mit Petersilien Kartoffeln und in Soja mariniertem Gemüse 🌿 🌿

32. –

Paniertes vegetarisches (120g.) Schnitzel

mit Rauke, Cherry Tomaten, mit Pommes Frites 🌿 🌿

32. -

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"

(160g.) 34. -

(240g.) 45. -

Cordon Bleu "alla Dino" mit frischen Pommes Frites und Gemüse

(350g.) 36. -

(450g.) 44. -

Herkunft Fleisch

Schwein, Rind, Kalb Schweiz, Lamm Ireland, Huhn, Schweiz, Wurstwaren, Schweiz/Italien/österreich

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Fisch Gerichte

Steinbutt Rücken nach provenzalischer Art, Sauce an Weißwein und Anis

38. –

Felchen Filets in Butter und Mandeln gebraten

36. –

*Gebratene Garnelenschwänze in Guazzetto,
Taggiasca Oliven, Kapern, Kartoffeln und Gemüse*

36. –

Fleisch Gerichte

Rinder Entrecôte Tagliata an grüner Pfeffer Sauce

(220g.) 38. -

Gebratenes Fohlen Filet vom Rost, Café de Paris Butter

(200g.) 42. –

Gebratene Lamm Koteletts in Tandoorimarinieret, Kräuter Sauce

(180g.) 39. –

In Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Polenta und Gemüse (CBT)

34. –

CBT Bei Niedertemperatur gegart

S. D. Je nach Verfügbarkeit

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Pizze

<i>Marinara</i>	<i>Tomaten, Knoblauch, origano</i> 🌿 🌿	13. -
<i>Mediterraneo</i>	<i>Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, schwarze Oliven, Cherry Tomaten</i> 🌿 🌿	14. -
<i>Margherita</i>	<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte</i> 🌿	14. -
<i>Napoli</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen</i>	15. -
<i>Tricolore</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Cherry Tomaten, Rauke, Büffel Mozzarella</i> 🌿	21. -
<i>Romana</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern</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>	19. -
<i>Crudo, mascarpone</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Mascarpone</i>	21. -
<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>	17. -
<i>Capricciosa</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken, Sardellen, Oliven</i>	18. -
<i>Tonno</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch</i>	17. -

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

Pizze

<i>Calzone farcito</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, gekochter Schinken, Pilze, Sardellen</i>	18. -
<i>Gamberetti</i>	<i>Tomaten, zarte Rauke, Garnelen, Oliven, Knoblauch,</i>	19. -
<i>Norma</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Ricotta Käse, </i>	17. -
<i>Trevisana</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Taleggio Käse </i>	17. -
<i>Calabrese</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</i>	16. -
<i>Contadina</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Luganighetta Wurst, Rauke</i>	17. -
<i>Carpaccio</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Rauke, Grana Käse Flocken</i>	20. -
<i>Allegra</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites</i>	17. -
<i>Rustica</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Kartoffelscheiben, Parmesan </i>	16. -
<i>Attila</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Pilze, Knoblauch</i>	21. -
<i>Caprese</i>	<i>Tomaten, Rauke, Büffel Mozzarella, Öl an Basilikum </i>	19. -
<i>Pugliese</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Zwiebeln</i>	16. -
<i>Lombarda</i>	<i>Mozzarella, Gorgonzola, Apfel, Walnüsse </i>	17. -
<i>Valtellinese</i>	<i>Mozzarella, Rauke, Bresaola, Steinpilz</i>	20. -
<i>Tirolese</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Zwiebeln, Speck</i>	18. -

Tutti i nostri prezzi sono espressi in CHF e sono compresi di IVA al 7,7%

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 San Michele</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Rauke, Grana Käse Flocken</i>	<i>21. -</i>
<i>Pizza dal bosco</i>	<i>Teig an pflanzlichem Kohlenstoff, Mozzarella, Grana Padano, getrüffelte Pilze, Hirsch Carpaccio, Trüffel Oel</i>	<i>28.-</i>

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

Vegetarisch 🌿

Vegan 🌿 🌿

Zuschlag

<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 7,7%

Süsse Verführungen

Tiramisu an Mascarpone Creme und Biskuits an Kaffee

12.-

Kastanien Vermicelle mit Baiser, Schokolade und Vanille Eis

10.-

Törtchen mit warmen Apfelherz mit Walnuss Eis

12.-

Brotkuchen mit Kastanien, Schokolade und Kastanien Eis

9.-

Frische Ananas mit Zitronen Sorbet

9.-

Speiseeis und Eisbecher auf Anfrage

3.- / 7.- / 10.-

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. 5.—	FR. 22.--
TERRE DI GUDO MERLOT TICINO DOC	BIANCO	FR. 5.50	FR. 23.--
IL PIVIERE ABRUZZO IGT	ROSATO	FR. 5.—	FR. 21.--
IL PICCHIO ROSSO MERLOT TICINO DOC	ROSSO	FR. 6.--	FR. 24.--
IL VERDONE CHIANTI DOCG	ROSSO	FR. 5.—	FR. 22.--
LA PETTEGOLA BARBERA PIEMONTE DOC	ROSSO	FR. 5.—	FR. 21.--



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

<i>Ticino</i>	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.—

