

Antipasti

Tagliere San Michele

Salumi nostrani, formaggi ticinesi, sottaceti e composta di cipolle

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

Prosciutto crudo Pioradoro

con melone

22. -

o burrata Campana

24.-

Lardo venato con miele Ticinese e pepe nero della Maggia

20. -

Tartar di tonno rosso, semi di sesamo nero e alga wakame

(140g.) 26. - (200g.) 38.-

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

dressing all'aceto balsamico di Modena 🌿 🌿

17. -


Primi piatti

*Spaghetti di semola trafilati al bronzo
in salsa allo scoglio*

28. -

*Taglioline al nero di seppia con gamberi,
pomodorino ciliegia e pesto al basilico*

24. -

*Gnocchi di patate alla noce moscata, fatti in casa,
con melanzane e crema di pecorino *

22. -

*Orecchiette di grano duro con bietola scottata,
cipolla di tropea e colatura di alici*

22. -

Risotto Carnaroli alla barbabietola con rucola e burrata Campana 

24. -

Piatti vegani 🌿 🌿

Insalata a foglie 🌿 🌿

9. -

Insalata mista 🌿 🌿

11. -

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

spuma di avocado, pane tostato 🌿 🌿

(140g.) 22. – (200g.) 32.-

Minestrone di verdura con crostini 🌿 🌿

12. -

Burger (120g.)

con funghi trifolati, patate rosolate e verdure 🌿 🌿

32. -

Scaloppina vegana (120g.) impanata,

rucola, pomodorini e patate fritte 🌿 🌿

32. –

Pesci

Filetto di branzino purea di sedano rapa e curcuma con capperi e olive Taggiasca

36. -

Tentacoli di polpo scottato alla piastra, con patate viola e verdure

38. -

Fritto misto di mare con verdure pastellate

38.- S.D.

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

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

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

Cordon bleu San Michele

(ricetta del Dino)

con patate fresche fritte e verdure

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

Provenienza

Carne: Manzo, Vitello Maiale, Pollo Svizzera, **Agnello** Irlanda / NZ, **Selvaggina** Austria / Germania
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

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%

Carni

Costata di manzo, marinata ai profumi dell'orto scottata alla griglia

12.- per 100g. S.D

Filetto di manzo scottato alla piastra, con funghi trifolati

(200g.) 44. -

Medaglioni d'agnello con chutney al mango,

caponata di verdure e patate

(200g.) 38. -

Costine di maiale (CBT) grigliate, salsa barbecue dello chef

Patate fritte

(600g) 34.-

Galletto (CBT) alla senape , con patate fritte

(600g) 34.-

Rognoni di vitello sfumato al vino bianco in salsa alla senape

con riso al burro

32.-

CBT Cottura Bassa Temperatura e Sottovuoto

S. D. Secondo Disponibilità

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

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 8,1%

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 8,1%

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 a richiesta</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. -

Panna cotta alla banana con salsa cioccolato fondente e panna montata

12. -

Crema catalana

9. -

Torta caprese al cioccolato bianco

con gelato alla vaniglia

12. -

Ananas fresco con sorbetto al limone

10. -

Cheesecake al pistacchio con caramello salato

12. -

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.***

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

Vorspeisen

“San Michele“ Teller,

Tessiner Aufschnitt und Käse, Mixed Pickles, Konfitüre von Tropea Zwiebeln

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

Pioradoro Rohschinken mit Melone

22. –

Oder Burrata Käse

24.-

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

20. –

Tartar von rotem Thunfisch, Sesam Samen und Wakame Algen

(140g.) 26. - (200g.) 38.-

***Salat von Rauke, Cherry Tomaten,
Grana Padano Flocken, Walnüsse und Crostini***

Dressing an Balsamico Essig aus Modena

17. –


Pasta & Risotto

Hartweizen Spaghetti an Meeresfrüchten

28. –

*Tagliolini an Tintenfisch Tinte mit Garnelen,
Cherry Tomaten und Basilikum Pesto*


24. -

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Muskatnuss 
an Auberginen und Pecorino-Creme*

22. –

*Orecchiette aus Hartweizen an Mangold, Tropea Zwiebeln
und Sardellen Würzsauce*

22. –

*Carnaroli Risotto an roter Beete mit Rucola
und Burrata Käse *

24. –

Vegane Gerichte 🌿 🌿

Blattsalat 🌿 🌿

9. -

Gemischter Salat 🌿 🌿

11. -

Gemüse Tartar mit Couscous, gewürzt mit Olivenöl und Minze

Avocado Mousse, geröstetes Brot 🌿 🌿

(140g.) 22. – (200g.) 32.-

Tessiner Gemüsesuppe mit Crostini 🌿 🌿

12. -

Burger (120g.)

mit gebratenen Pilzen, gebratene Kartoffeln und feinem Gemüse 🌿 🌿

32. -

Paniertes vegetarisches (120g.) Schnitzel

mit Rauke, Cherry Tomaten, mit Pommes Frites 🌿 🌿

32. -

Fisch Gerichte

Wolfsbarsch Filet, Sellerie Püree an Kurkuma, mit Kapern und Taggiasca Oliven

36. -

Gebratene Tintenfisch Tentakel mit lila Kartoffeln und Gemüse

38. -

Gemischte frittierte Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel

38. - S.D.

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. -

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

Fleisch Gerichte

Gegrilltes Rib-Eye-Steak, an Gartenkräutern mariniert

12.- per 100g. S.D

Rinder Filet vom Rost, mit getrüffelten Pilzen

(200g.) 44. –

Lamm Medaillons mit Mango Chutney,

Gemüse Caponata und Kartoffeln

(200g.) 38. –

Gegrillte Schweinerippchen (CBT), Barbecue Sauce des Chefs

Pommes frites

(600g) 34.-

Hähnchen an Senf mit Pommes frites

(600g) 34.-

Kalbsnierchen mit Weisswein abgelöscht an Senfsauce

mit Butterreis

32. -

CBT Bei Niedertemperatur gegart

S. D. Je nach Verfügbarkeit

Pizze

<i>Marinara</i>	<i>Tomaten, Knoblauch, origano</i> 🌿 🌿	13. -
<i>Mediterranea</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 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>	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, gekochter 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 8,1%

Pizza

<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, Öl an 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 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 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 8,1%

Süsse Verführungen

Tiramisu mit Mascarpone Creme und Löffel Biskuits

12.-

Panna Cotta an Banane mit dunkler Schokoladensauce und Schlagsahne

12.-

Katalanische Creme

9. -

Caprese Torte an weißer Schokolade und Vanille Eiscreme

12. –

Käsekuchen an Pistazien mit gesalzenem Karamell

12.

Frische Ananas mit Zitronen Sorbet

10.-

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

<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.—

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.—