

# 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*<sup>V</sup> 14

Focaccia mit Tomaten,  
Büffelmozzarella und Basilikum

*Focaccia bread with tomatoes,  
buffalo mozzarella and basil*

*Salame* 14

Focaccia mit Salami und Trüffelrischkäse  
*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*<sup>V+</sup> 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*<sup>V</sup> 14

Rucolasalat mit frischen Parmesan-Splitter  
*Rocket salad with parmesan shavings*

*Mozzarella di bufala con pomodori  
e basilico*<sup>V</sup> 17 / 22

Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella  
und Basilikum

*Plum tomatoes with buffalo mozzarella and basil*

*Panzanella*<sup>V</sup> 13

Toskanischer Brotsalat  
*Tuscan bread salad*

*Bruschette al pomodoro*<sup>V+</sup> 12

Drei Bruschette mit Tomaten und Basilikum  
*Three bruschette with tomatoes and basil*

## VINI AL BICCHIERE – 10 cl

### Franciacorta

*Blanc de blancs– Marchese Antinori*

*Franciacorta docg* 13.5

Chardonnay, Pinot bianco

### Bianco

*Villa Antinori bianco 2022*

*Toscana igt* 7

Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco,  
Pinot grigio, Riesling

### Rosato

*Scalabrone 2022*

*Bolgheri rosato doc* 8

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

### Rosso

*Villa Antinori 2020/21*

*Toscana igt* 8

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

## TENUTE MARCHESI ANTINORI

### Franciacorta – 10 cl / 75 cl

*Blanc de Blancs – Marchese Antinori – Franciacorta docg* 13.5 / 78  
Chardonnay, Pinot bianco

*Franciacorta Rosé – Marchese Antinori – docg* 14.5 / 86  
Pinot nero

### Vini bianchi – 10 cl / 75 cl

*Villa Antinori bianco 2022– Toscana igt* 7 / 49  
Trebiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling

*Villa Antinori Pinot bianco 2022 – Toscana igt* 8 / 54  
Pinot bianco

*Vermentino 2022 – Bolgheri doc* 8.5 / 56  
Vermentino

### Vino rosato – 10 cl / 75 cl

*Scalabrone 2022 – Bolgheri rosato doc* 8 / 54  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

### Vini rossi – 10 cl / 75 cl

*Villa Antinori 2020/21 – Toscana igt* 8 / 54  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

*Villa Antinori 2020 – Chianti Classico Riserva, docg* 9 / 61  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

*Marchese Antinori 2020 – Tenuta Tignanello* 13 / 88  
*Chianti Classico Riserva, docg*  
Sangiovese

*Tignanello 2020 – Toscana igt* 29 / 195  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

### Vino da dessert – 4 cl

*Vinsanto Marchese Antinori 2018/19 – Vinsanto del Chianti classico doc* 9  
Trebiano, Malvasia

## TENUTA VALLOCAIA

### Vini rossi – 10 cl / 75 cl

*Vino Nobile di Montepulciano 2019 – docg* 9 / 62  
Sangiovese, Colorino, Canaiolo nero, Mammolo

*I Quadri 2019/20 – Vino Nobile di Montepulciano docg* 12 / 80  
Sangiovese

# MENU

## Pasta

*Tagliatelle al tartufo*<sup>V</sup> 36

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel  
*Tagliatelle with black truffle*

*Penne all'arrabbiata*<sup>V</sup> 23

Penne mit Tomatensauce und Peperoncini  
*Penne with tomato sauce and peperoncini*

*Spaghettoni all'aglio, olio e peperoncino*<sup>V+</sup> 23

Spaghettoni mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini  
*Spaghettoni with garlic, olive oil and peperoncini*

*Cappellacci di ricotta*<sup>V</sup> 29

Hausgemachte Cappellacci, gefüllt mit Ricotta und Majoran  
*Home-made cappellacci filled with ricotta cheese and marjoram*

---

## 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*

*Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala*<sup>V</sup> 28

Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella und Basilikum  
*Tomato risotto with buffalo mozzarella and basil*

*Parmigiana*<sup>V+</sup> 28

Gebratene Aubergine mit Tomatensauce  
*Fried eggplant with tomato sauce*

*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*<sup>V</sup> 12

Mascarponecrème, Löffelbiskuit, Kaffee  
*Mascarpone cream, biscuit, coffee*

*Panna Cotta* 9

Panna Cotta mit Himbeersauce  
*Panna cotta with raspberry sauce*

*Torta della nonna*<sup>V</sup> 8

Toskanische Mürbeteigtorte mit Zitronen-Vanillecrème, Mandeln und Pinienkerne  
*Tuscan lemon-vanilla cream tart with almonds and pine nuts*

# BIBITE

<b>Aperitivi</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>	<b>Gin</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Campari	23°	4	9	Tanqueray	43.1°	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
Cortesino Ginger Rosso		20	6				
Cynar	16°	4	7.5	<b>Vodka</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
				Ketel One	40°	4	12
<b>Spumante</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>	Belvedere	40°	4	16
Valdobbiadene Prosecco superiore docg		10	11	Turicum Vodka	40°	4	18
<i>Spumante extra dry – Metodo Charmat</i>		75	69				
<i>Col de'Salici – Veneto, Italy</i>				<b>Whisky</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
				<i>Blended</i>			
<b>Cocktails</b>			<b>CHF</b>	Johnnie Walker – Red Label	40°	4	12
Rosmarino Spritz			14	Johnnie Walker – Black Label	40°	4	16
Prosecco, Rosmarinsirup, Soda				Chivas Regal	40°	4	14
<i>Prosecco, rosemary syrup, soda</i>				<i>Single Malt</i>			
Campari Milano			14	The Glenlivet – Founders Reserve	40°	4	16
Prosecco, Cranberrysaft, Campari, Minze				The Glenlivet – 18 years	43°	4	20
<i>Prosecco, cranberry juice, campari, mint</i>				<i>Bourbon</i>			
Negroni			16	Bulleit Bourbon	45°	4	14
Campari, Vermouth rosso, Gin				Jack Daniel's – Gentleman Jack	40°	4	18
<i>Campari, Vermouth rosso, Gin</i>							
Milano Torino			14	<b>Rum</b>			
Campari, Vermouth rosso				Pampero Blanco	37.5°	4	12
<i>Campari, Vermouth rosso</i>				Havana Club Añejo Especial	40°	4	14
Aperol Spritz			14	Havana Club 7 Años	40°	4	16
Prosecco, Aperol, Soda							
<i>Prosecco, Aperol, soda</i>				<b>Tequila</b>			
<b>Birre</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>	Espolon Blanco	40°	4	12
<i>Spina / Fass/ Draft</i>				Espolon Reposado	40°	4	14
Birra Moretti		30	6	<b>Zusatz / additional</b>			
		50	8.5	Soda			3
Chopfab Amber		30	6	Softgetränk / soft drink			4
		50	8.5				
Panaché		30	6	<b>Grappe</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
<i>Shandy</i>		50	8.5	Grappa di Barolo Bussia <sup>v+</sup>	45°	2	10
<i>Bottiglia / Flasche/ Bottle</i>				Grappa Tignanello	42°	2	11
Erdinger Weissbier		50	9	<b>Liquori</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
<i>Wheat beer</i>				Limoncello	28°	4	9
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)		33	7	Amaretto	28°	4	9
<i>Non-alcoholic beer</i>				Sambuca	38°	4	9
<b>Bibite fredde</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>	<b>Tè – Sirocco</b>			<b>CHF</b>
San Pellegrino / Acqua Panna		25	4.5	English Breakfast			6
		50	6.5	Earl Grey			6
Coca-Cola, Coca-Cola zero		33	6	Green			6
Rivella rot, Rivella blau		33	6	Jasmine			6
Apfelschorle		33	6	Moroccan Mint			6
Cortese Lemon		20	5	Verbena			6
Cortese Tonic		20	5	Red Berry Fruit			6
Cortese Ginger Ale / Beer		20	5	Ginger Lemon			6
Cortese Chinotto		27	6	<b>Caffè</b>			<b>CHF</b>
Cortese Gazzosa		27	6	Caffè, Espresso, Ristretto			5
Ice Tea Lemon / Peach		35	6	Espresso Doppio			6.5
				Cappuccino			6
<b>Succhi</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>	Latte Macchiato			6.5
Frischer Orangensaft		20	7	Corretto Grappa			9
<i>Fresh orange juice</i>							
Tomatensaft		20	5				
<i>Tomato juice</i>							

v: vegetarisch/vegetarian  
v+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT / 11.23