

Liebe Gäste,
 Die absolute Zufriedenheit des Gastes steht im Mittelpunkt unserer Bemühungen.
 Unser Angebot ist abwechslungsreich und flexibel.
 Fast kein Aufwand ist uns zu gross, um Ihnen unsere feinen hausgemachten Pasta zu servieren.
 Chef- Pizzaiolo Taki fertigt nach alter italienischer Tradition jede Pizza von Hand.
 Belegt mit feinsten Zutaten und heiss serviert, erwartet Sie genussvolle Pizzaiolo-Kunst
 im wunderschönen Unterengadin.

Wir freuen uns über Ihren Besuch
 Familie Beluli und das Pizzeria da Taki – Crew
 „BUN APPESTIT“

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten bei der Bestellung mit,
 Informationen über Allergene Zutaten in unseren Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

ANTIPASTI – VORSPERSE

Carpaccio von Rinderfilet

Mariniertes Rindsfiletcarpaccio auf Rucolasalat mit Parmesan K.L. 18.50 Gr. 24.00
 Hauspesto und eingelegte Pfifferlinge

Bruschetta italiana

Geröstete Hausbrot belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl 14.00

„Knoblibrot“ nach Art des Hauses

In Ofen Gebackenes Pizzabrot mit Knoblauch, Olivenöl, Kräuter und Parmesan 9.00

INSALATE - SALATE

Gemischter Salat

Grüner Salat 9.00

Insalata Caprese

Tomatensalat mit Büffelmozzarella verfeinert mit Hauspesto 17.00

ZUPPE - SUPPEN (Hausgemachte)

Zuppa di pomodoro

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto 8.50

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln 8.50



NUDELGERICHTE – PASTA FATTA IN CASA

Hausgemacht schmeckt es am besten, darum produzieren wir unsere Pasta selbst

Spaghetti aglio, olio e peperoncini 18.00
mit Knoblauch, Olivenöl, Pfefferschoten

Spaghetti all pomodoro fresco e basilico 18.00
Tomatensauce mit frischen Tomaten würfeln und Basilikum

Spaghetti Scampi 29.00
Würzige Pfefferschoten, Knoblauch, Olivenöl, gebratene Scampis

Gnocchi al pesto Genovese 22.00
Kartoffelgnocchi an frischer Basilikumpesto

Gnocchi al gorgonzola 20.00
Kartoffelgnocchi an einer leichten Gorgonzola-Rahmsauce

Pizzoccheri Valtelinesi (Glutenfrei & Vegi) 23.00
Veltliner Buchweizennudeln mit Wirsing, Kartoffeln, Casera Käse, Butter, Knoblauch und Salbei

Tagliatelle Salmone 26.00
Hausgemachte Bandnudeln mit Lachsstreifen, Vodka, Tomaten-Rahm-sauce

Lasagne al forno 24.00
Traditionell Hausgemachte Lasagne mit frischer Bolognese

SPECIALITA DELLA REGIONE - AUS DER REGION

Plain in Pigna (Hausgemacht) 25.00
*roh geriebene Kartoffeln, Rauchfleisch, im Ofen gebacken
dazu servieren wir Grünen Salat*

Capuns 24.00
*Spätzliteig mit Rauchfleisch in Mangoldwickeln,
in feiner Haussauce gratiniert*

Pizzokels (Hausgemacht) 23.00
*vom Brett gestrichene Spinat-Magerquark Spätzle
mit Speck, Butter, Zwiebeln und Käse überbacken*



LE PIZZE

Auf Wunsch sämtliche Pizzen auch mit 7-Korn Teig + 3Fr. Glutenfrei + 3.50Fr

Margherita	17.00	Pesto	21.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano		Tomaten, Mozzarella, Pesto, Parmesan, Oliven	
Aglio e cipolla	18.00	Crudaïola	22.00
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Zwiebeln		Tomaten, Mozzarella, Rohschinken	
Prosciutto	19.00	Hawaii	21.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken		Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Curry	
Prosciutto e funghi	20.00	Sole Mio	21.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons		Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spargel, Ei	
Funghi	18.00	Salami	19.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons		Tomaten, Mozzarella, Salami	
Napoli	18.00	Diavola	19.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	
Siciliana	19.00	Contadina	23.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern		Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Ei	
Tonno e cipolla	21.00	Della Nonna	21.00
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln		Tomaten, Mozzarella, Speck, Oliven, Zwiebeln	
Quattro stagioni	22.00	Laila	22.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven		Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, Knoblauch	
Quattro formaggi	20.00	Taki	22.00
Tomaten, Mozzarella, (vier Käsesorten) Provolone, Mascarpone, Gorgonzola, Fontina		Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Mascarpone, Zwiebeln, Knoblauch	
Valtellinese	25.00	Cheffina (Bianca ohne tomatensauce)	24.00
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Steinpilze, gehobelter Parmesan		Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	
Gorgonzola	20.00	Salmone	25.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch		Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln, Oliven	
Gemüsepizza Vegi	21.00	Mare e Orto	24.00
Tomaten, Mozzarella, Gemüse		Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Krevetten,	



Calzone 20.00
Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken

Pizza con Feta 23.00
Tomaten, Mozzarella, Fetakäse, Peperoni, Zwiebeln, Oliven

Crudo mascarpone 25.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola

Paradis 22.00
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Basilikum

Mamma Mia 23.00
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleischstreifen, Broccoli, Mais

Spinacci 19.00
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Oliven

Del Padrone 25.00
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Mascarpone, Rucola

Extra / Zusätzlich:

Jede weitere Zutat Zusätzlich 1.00 bis 10.00, Scampi je 4.00
Pizza auf 2 Teller: 2.00 Für Kleine Pizza Preisreduktion: 2.00

PER BAMBINI - KINDER ECKE

Kinderpizza Margherita 12.00

Spaghetti mit Butter oder Tomatensauce 12.00

Chicken Nuggets mit Pommes 13.00

Portion Pommes Pingu 9.00

Fleischherkunft:

Poulet: Schweiz, Kalbs: Schweiz, Rinds: Schweiz

Hirsch: Schweiz (Engadin), EU

Lachs, Räucherlachs: Norwegen. Scampis und Crevetten: Wildfang Nordwestatlantik

Defiziosa 24.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Zwiebeln, Peperoncini, Rucola, Knoblauch

Mare DOC 29.00
Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Scampi, Basilikum

Creazione (Bianca ohne tomatensauce) 19.00
Mascarpone, dünne Scheiben Zitrone Rucola und Feinsten Basilikumöl

Chatschader (Jägerpizza) 26.00
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Hirschfleisch, Trauben

Engiadina 25.00
Tomaten, Mozzarella, Kartoffelscheiben, Gorgonzola, Engadinerwurst

Frutti di mare 24.00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte

Della casa 23.00
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola





Weinkarte

APEROS

Cüpli Prosecco Tura Dry LAMBRETI Venetien	Flasche	42.00	1dl	8.50
Prosecco mit Bündner Röteli			1dl	9.50
Martini Bianco /Rosso	15. %		4cl	7.00
Campari	24.5%		4cl	7.00
Sanbitter (Alkoholfrei)				4.50
Hausdrink ohne Alkohol (Holunderblütensirup, Citro, Mineral Minze, Limete)				5.00
Hollunderblütensirup 3dl. (Hausgemacht)				3.00
Gespitzter Weisswein (mit Chardonnay, Süss oder Sauer)				7.50
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineral, Orangen)				9.00
Veneziano (Weisswein, Aperol, Mineral, Orangen)				9.00
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineral, Minze, Limetten,)				9.00
Bicicletta (Sanbitter mit Chardonnay)				8.50

Unsere Weine im Offenausschank in 7dl Qualität

<i>Weisswein</i>				<i>1dl</i>	<i>7.5dl</i>
<i>Malanser</i>	<i>Biowein</i>	<i>Riesling</i>	<i>Familie Liesch Graubünden</i>	7.00	49.00
<i>Roero Arneis</i>	<i>Parvo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Figli Cantine</i>	6.00	43.00
<i>Pinot Grigo</i>	<i>Delle Venezie</i>		<i>Mauritio Martino</i>	5.80	41.00
<i>448 -Cuve</i>	<i>Bianco delle Dolomite</i>		<i>Kellerei Girsan</i>	5.90	40.00
<i>Dieser Wein bringt die Typizität der Weissweine des Südtirols</i>					

Rotwein

Malanser Biowein Pinot Noir Tradiziun Familie Liesch Graubünden	7.00	49.00
Nebbiolo Santarita Veltlin Mamete Prevostini	6.80	45.00
Passieno Fofonari Sicilia Nero D'avola und Frapato	6.90	46.00

Passt vorzüglich zu Pizza, Pasta

Rosé

Rosato di Puglia Primitivo Cantina Giordano	6.00	43.00
---	------	-------

WEINE AUS BELLA ITALIA

VENETO

Amarone Valpolicella "Villa Berdero

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Dichtes Rubinrot, offenes reifes Kompottbukett mit Noten von reifen Zwetschgen, Cassis und Zimt intensiv und saftig im Antrunk, konzentriert mit guter Fülle, Karamellnoten, ausgeglichene Struktur und angenehme Frische, langer Abgang mit feinen Würznoten, ein sehr zugänglicher Wein. Traumwein herrlich zu Pizza und Pasta, und Fleisch

75cl 56.00

Amarone Valpolicella "Villa Berdero 50.cl

Traubensorte: Corvina veronese Rondinella, Molinara durch das Trocknen der Beeren auf Strohmatten vor der Kelterung entsteht ein intensiver Wein. Sehr reich und aromatisch mit feinen Düften nach Dörrobst, so präsentiert sich dieser Amarone.

50cl 34.00

Ripasso Valpolicella Classico, "Vila Belvedere

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara. **(Trocken)**

(In Barrique 12 Monate Kirschholz) Dieser trockene überzeugt mit einem kräftigen Duft von aromatischer Amarena-Kirsche die Typisch ist für die Corvina-Traube. Ein fruchtiger Kirschgeschmack entfaltet sich am Gaumen und sorgt für einen reichen Abgang.

75cl 48.00

SICILIA

Passieno "Folonari" (Trocken)

Traubensorte: 70% Nero d'Avola und 30% Frappato

Der Wein leuchtet dunkelrot. In der Nase zeigt sich der Passieno charaktervoll, mit kräftigen Noten von roten Beeren. Am Gaumen warm, voll und harmonisch. Die Frische der Frappato-Trauben und die Intensität der Nero d'Avola-Trauben ergeben das besondere Geschmackserlebnis.

Passt vorzüglich zu Pizza, Pasta

75cl 46.00

SARDINIEN

Rocca Rubia Riserva „Santadi“ (Trocken)

Traubensorte: Carignano. Auszeichnungen: 2 Gläser Gambero Rosso Intensives Bouquet mit Aromen von Waldbeeren, Myrte, Leder und Tabak in der Nase. Vollmundig und weich am Gaumen mit fruchtig würzigem Abgang. Der Wein reift während 8-12 Monaten in kleinen Eichenfässern

75cl. 59.00

PUGLIA

Primitivo di Manduria (60anni) Feudi di San Marzano

Sessantanni bezieht sich auf die 60 Jahre alten tief wurzelnden Primitivo Rebstöcke die die Grundlage für diesen hervorragenden Wein bilden. Intensives schwarz mit leuchtendem rubinrotem

Kern. Im Geschmack extrem weich, betonend, körperlich, vollmundig. Ein sehr edler Wein

75cl 65.00

ABRUZZEN

Edizione Cinque Autoctoni „Fantini“

Ein besondere Mischung aus fünf einheimischen Trauben: Montepulciano, Sangiovese Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera. Malolaktische Gärung findet in Barrique statt, gefolgt von 13 Monaten Reifung. Seine Farbe ist ein tiefes, samtiges Dunkelrot mit beinahe schwarzen Kern. Ein sehr edler Wein mit Suchtpotential

75cl 59.00

Amaranta Tenuta Ulisse

Traubensorte: 100% Montepulciano

An der Nase zeigt er sehr komplexe und großzügige Dufnote, mit Anklängen von Pflaumen, Kirschkonfitüre und Nuancen von Tabak mit würzigem Nachhall. Ein Wein von unwidersprochener Klasse, eine wunderbare Hommage voller Liebe und Respekt an die bedeutendste Rotwein-Traube der Abruzzien.

75cl 57.00

LOMBARDIA / VALTELLINA

Nebbiollo Santarita MAMETE PREVOSTINI

Traubensorte: 100% Nebbiollo Chiavenasca

Florales, schlankes duftiges Bugett an Kirschen und Waldbeeren erinnernd. Im Gaumen mit schlanker. Struktur und süßes Aroma, leicht fließend und ein duftiger Abgang zum Schluss.

75cl 43.00

Il Monastero DOCG Fratelli Triacca Sondrio

Traubensorte: Nebbiollo

Mitteldichtes Rubinrot mit aufgehelltem Rand; sehr intensive, komplexe, beerig-würzig, Dörrzwetschgen

fülliger Gaumen, reife Tannine, präsent, gut stützende Säure, intensive, sehr komplexe Frucht, wiederum würzig, beerig, teerig, Dörrzwetschgen, mineralisch, ausgewogen und harmonisch, sehr langer Abgang. Attraktiver, sehr gelungener Rotwein.

75cl 72.00

PIEMONTE

Il Baciàle" Monferrato, „BRAIDA /Giacomo Bologna"

Traubensorte; Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera,
Strahlendes Purpurrot. In der Nase feine Würze, Kirschen und dezente Röstaromen. Im Gaumen
sehr frisch und mit feingliedrigen Tanninen. Zeigt Kraft, Frucht und Eleganz.

75cl 55.00

Elena la Luna Barbera D'Alba SAROTO

Traubensorte: 100% Barbera d'Alba

Er hat eine kräftige, komplexe Nase nach reifen Früchten und einen guten Körper, der eine
wunderbar ausgewogene Struktur, Säure und Tannine aufweist. Reich, rund, geschmeidig,
mit einem vollen Geschmack, der im Mund bleibt, ist er ein anregender, inspirierender
Meditationswein und ein idealer Begleiter für reichhaltige Nudelgerichte.

75cl 58.00

TOSCANA

Villa Antinori Nel CHIANTI CLASSICO

Traubensorte: Sangiovese 55%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 15%, Syrah 5%

Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen. Die Nase fruchtbetont und würzig; rote
Kirschen, Cassis, leichten Grasaromen, Moos, neuem Holz und weissem Pfeffer vom
Syrah. Im Gaumen recht voll, weiche Tannine, feingliedrige Struktur mit viel Schmelz
und ausgezeichneter Balance. Der Rote passt zu

Fleisch, Geflügel, Wild, Pasta & Pizza

75cl 46.00

Le volte, „Tenuta DAL ORNELLAIA"

Traubensorte: Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Nobel duftend, an Cassis, dunkle Beeren und edle Holznoten erinnernd. Schön fruchtig mit guter Dichte,
modern strukturiert, gehaltvoll.

75cl 60.00

Villa Donoratico BORGHERI Tenuta Poggio Argentiera

Traubensorte : 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Intensiv tiefes Rubinrot, im Bouquet balsamisch-kräutrige Duftnoten, an
Rosmarin und Wachholder erinnernd, gefolgt von Lakritze, schwarzem Pfeffer, Brombeeren und
Pflaume. Im Geschmack zeigt er sich mit Toskanischem Temperament, mit intensiver Würze,
Feiner Frucht, ausgewogen und anhaltend

75cl 64.00

Borgo Nero Tenuta Borgo Scopeto

Traubensorte: 40% Sangiovese, 20% Shiraz, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Sehr saftig, elegant, nach Waldfrüchten und Vanille. Sehr vollmundige Aromen und eine
außerordentliche Struktur am Gaumen, mit ausgewogenen, geschmeidigen Tanninen. Weiche Abgang

75cl 56.00

WEINE AUS PORTUGAL

Fabelhaft, Tinto do Douro, "Dirk Niepoort"

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Cao, Touriga Nacional

Bouquet von Waldbeeren, Gewürze, Schiefer, ein Hauch von Holz zeigen sich in ihm zusammen mit mineralischen Elementen und Florale Noten, Am Gaumen füllig, samtig, total ausgewogen, sehr elegant und mit unwiderstehlichem Charme.

75cl 43.00

Monte do Zambujeiro „Quinta do Zambujeiro“ Alentejo

Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Tinta Caiada, Alicante Bouschet, Castelao

Leuchtendes, frisches Rubinrot. Intensives duftig im Bouquet, viel Blütenduft, etwas rote Beeren, Schöne, recht lang anhaltende Gaumenfrucht mit einem Hauch Tabak- und Röstaromen.

Zambujeiro gehört zu den besten Weinen Portugals und wurde von Robert Parker mit 95 Punkten bewertet. Mittelkräftig, fruchtig & elegant Die Quinta do Zambujeiro wurde 1998 von einem Schweizer gekauft.

75cl 52.00

Terra Reserva D'ALTER Alentejo

Traubensorte: Tempranillo, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

Der Rotwein aus Portugal wurde 22 Monate im Eichenfass ausgebaut.

Tief dunkles Rubinrot, in der Nase fruchtig, leicht würzig mit eleganten Röstaromen, gut Strukturiert Körper, gehaltvoll und elegant, samtig rundes Finale.

75cl 58.00

Esporão Reserva HERDADE DO ESPORÃO Alentejo

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera, Tempranillo und Tinta Amarela.

Nase fruchtig würzig holzig mit Noten von dunklen Früchten. Am Gaumen intensiv, insbesondere Blaubeeren, Kirschen, Gewürze, Kaffee, Schokolade und leichte Röst- und Vanillernote. Tannine intensiv mit fester Struktur. Langer Abgang. Toller Wein!

75cl 50.00

Wein Aus Österreich Burgenland „Hannes Reh“

Unplugged

Der Unplugged von Hannes Reh ist sortentypischer Zweigelt pur,

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Süsse Gewürzanklänge, feiner Edelholztouch nach Nelken und Kardamom, schwarze Beeren im Hintergrund. Saftig, reife Kirschen, feine Selchnoten, Brombeeren, Röstaromen im Nachhall. "Auszeichnung: Falstaff 92 Punkte

75cl 56.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FLASCHEN

	30cl	50cl
Valser Silence	4.20	5.50
Coca Cola light/Zero	4.20	
Rivella Blau	4.20	
Schwepps Bitter Lemon	4.50	
Michel Orangensaft	4.50	

OFFENE GETRÄNKE

	20cl	30cl	50cl
Rivella Rot	3.00	4.00	5.50
Coca Cola	3.00	4.00	5.50
Eistee	3.00	4.00	5.50
Sprite	3.00	4.00	5.50
Valserwasser	3.00	4.00	5.50
Apfelsaft	3.00	4.00	5.50
Shorley	3.00	4.00	5.50
Sirup für erwachsene		2.50	4.50



WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso	4.10	Kaffee Schümli Pflümli	9.00
Kaffee Hag	4.00	Kaffee Paradis	8.00
Milchkaffee	4.00	Kaffee, Baileys (Rahm)	9.50
Doppelterespresso	6.00	Diverse Tee	3.90
Lattemachiato	4.80	Apfel / Orangenpunsch	4.00
Cappucino	4.60	Glühwein	6.50
Kaffee Melange	5.50	Schokolade (Warm/Kalt)	4.50
Corretto Grappa	6.00	Ovomaltine (Warm/Kalt)	4.50
Kaffee Lutz / Fertig	7.50	Milch (30cl)	3.00

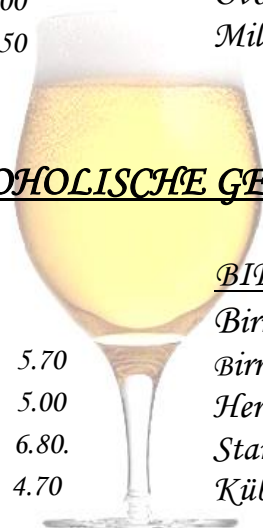
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

FLASCHENBIER

Calanda Flasche	50cl	5.70
Calanda senza	30cl	5.00
Erdinger Uhrweizen	50cl	6.80.
Engadiner Bier Tschlin	33cl	4.70

BIER VOM FASS

Birra Moreti Italien	30cl	4.70
Birra Moreti Italien	50cl	5.80
Herrgöttli	30cl	3.50
Stange/Stange Panache	30cl	4.50
Kübel/Kübel Panache	50cl	5.70



DOLCI FATTI in CASA / Dessert

Klein Gross

Zwetschgentraum

Eingelegte Portweinzwetschgen auf zarter Zimtrahmglace

9.00

Panna Cotta mit Lauwarmen Beeren

10.00

Hausgemachtes Tiramisu (Classico)

11.00

Tartufo al limoncello

8.00

Halbgefrorenes aus Zarter Limoncellocreme, verziert mit Meringues

Affogato al Kaffee, Espresso mit Vanilleeis

7.50

I GELATI / Unsere Coupes

Coupe Amarena Vanilleglace Amarenakirschen und Rahm

9.00

11.00

Bananasplit

11.00

Danemark

9.00

11.00

Eiskaffe Maison

8.00

10.00

Sorbet Colonel Zitronen Sorbet mit Wodka

10.00

Trio Sorbetto Mango, Erdbeer, Zitrone mit Prosecco

9.00

FRAPÈ'S

In diversen Aromen erhältlich

10.00

FÜR UNSERE KLEINEN

„Kinder Coupe“ 2 Kugel eis nach wahl, Smarties, Gummibärchen,

6.00

GLACE AROMEN

Vanille, Schoko, Stracciatella, Caramel, Mocca, Zimt

Kugel

3.00

Erdbeer sorbet, Zitronensorbet, Mangosorbet

Rahm

1.50

DIGESTIF UND GRAPPAS ... wie wärs mit einem Digestif ?

Fragen sie unser Personal nach „Grappa's oder Geniessen Sie ein Glas Portugiesischer Rotwein

PORTO	20%	1dl	7.00
Ein Italienischer „ Limoncello Russo “ aus Capri Kampanien	30%	4.cl	7.00

Amaro „Nonino“ Quintessentia ist ein wahrlich ausgezeichneter Kräuterlikör. Die 5jährige Reifung erfolgt in französischen Eichenfässern	35%	4.cl	7.00
---	-----	------	------

Grappa Plozza Valtellina Italien

Numero Uno Nebbiollo Barrique reift 4 Jahre in Fässern aus französischer Eiche. duftet nach Frucht- und Röstaromen	45%	2cl	10.00
Passione Barrique Brusio Barrique	41%	2cl	9.50
Plozza in Originalabfühlung ein Qualitätsbegriff	41%	2cl	6.50

Antica Distilleria Sibbona Piemont Italien.

Armonia di Langa (2001) Speciale limitierte und nummerierte Flasche Fein, elegant, umfassend. Noten von Blüten, reifen Früchten und Honig	40%	2cl	13.00
Riserva botti da Porto Nebbiollo spezielle Ausbau in Porto-Fässern Mild, mit außergewöhnlichem Charakter, mit Vanillenoten. Einzigartig, voll, elegant, lang anhaltender Abgang mit Nuancen von reifen Waldbeeren.	44%	2cl	9.00
Riserva botti da Madeira Moscato Sehr fruchtig, mit floralen Aromen in der Nase. Am Gaumen mit Trauben, Rosinen und anderen Früchten. Sehr langanhaltender Abgang.	40%	2cl	9.00
Riserva Speciale grappa di Nebbiollo Millesimata 2007 Harmonisch, verführerisch und komplex, Intensiver, nachhaltiger Abgang Reifezeit: Sehr lange, zunächst in mittleren, dann in kleinen Eichenfässern.	44%	2cl	16.00
Grappa di Barbaresco Millesimata 2005 Weich, reichhaltig und umfassend mit Röst- und Eichennoten. Langer Abgang mit Crescendo.	44%	2cl	15.00
Grappa Barbera speciale 2003 Numerierte flasche Reif, elegant, kräftig. Züge von Kakao und Vanille. Geschmack: Weich, reif, samtig. Harmonische Vanillenoten. Intensiver Abgang.	44%	2cl	16.00

Grappa I Vigneti Nonino Friulli Italien

Chardonnay	41%	2cl	8.50
Moscato	41%	2cl	8.50
Prosecco	41%	2cl	9.00

Grappa Paesanella Piemont Italien

Brunello Sangiovese (Trauben)	41%	2cl	9.00
Amarone Barrique (Corvina, Rondinella, Molinara)	41%	2cl	10.00
Barolo Trocken und angenehm weich zu trinken.	41%	2cl	9.00

AMARI, LIQUORI

Braulio (Amaro) Bormio	21%	4cl	7.50
Averna (Amaro) Siciliano	32%	4cl	7.50
Amaretto di Saronno	17%	4cl	7.50

DIE 14 HAUPT ALLERGEN GRUPPEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



A FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B FÜR KREBSTIERE- UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C FÜR EIER VON GEFÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D FÜR FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E FÜR ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffee weißer



G FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H FÜR SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste, (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L FÜR SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M FÜR SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N FÜR SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O FÜR SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

Fruchtzubereitung, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P FÜR LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



R FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate