

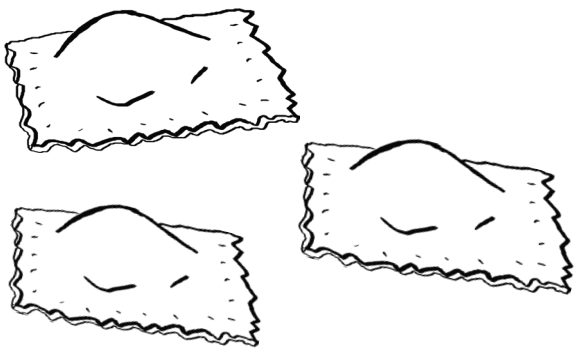
Ciao!

BENVENUTI

UNSER VERSPRECHEN

leidenschaft & freude am besonderen geschmack ist unser beweggrund. neben unseren sorgfältig ausgewählten italienischen spitzenprodukten, entscheiden wir uns ausschliesslich für frische & möglichst saisonale produkte aus der region. unter einhaltung des kürzesten transportweges, nutzen wir, wo immer möglich, viele bioprodukte & natürlich ausschliesslich schweizer frischfleisch. wir sehen es als passion & unsere aufgabe die besten rohstoffe & lebensmittel zu suchen & zu verarbeiten.

über zutaten in unseren gerichten, die allergien oder intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere mitarbeitenden auf anfrage gerne. alle preise verstehen sich in chf & inkl. 7.7% mwst.



BEI UNS IST ALLES HAUSGEMACHT.

**DAS BRAUCHT VIEL ZEIT & JEDES MAL AUCH
ETWAS GLÜCK.**

ANTIPASTI UNSERE THEKE

unsere antipasti sind alle hausgemacht, ohne stabilisatoren & sonstigen schnickschnack. lasse dich von deinen augen verführen & stelle deine Lieblingsauswahl individuell an unserer theke zusammen. oder lasse dich von uns am tisch verwöhnen & überraschen.

als kleine portion* im glas

*oliven
*halbgetrocknete cherrytomaten
*champignons
*parmesan reggiano
je 6.50

antipasti-platte

als vorsepeise

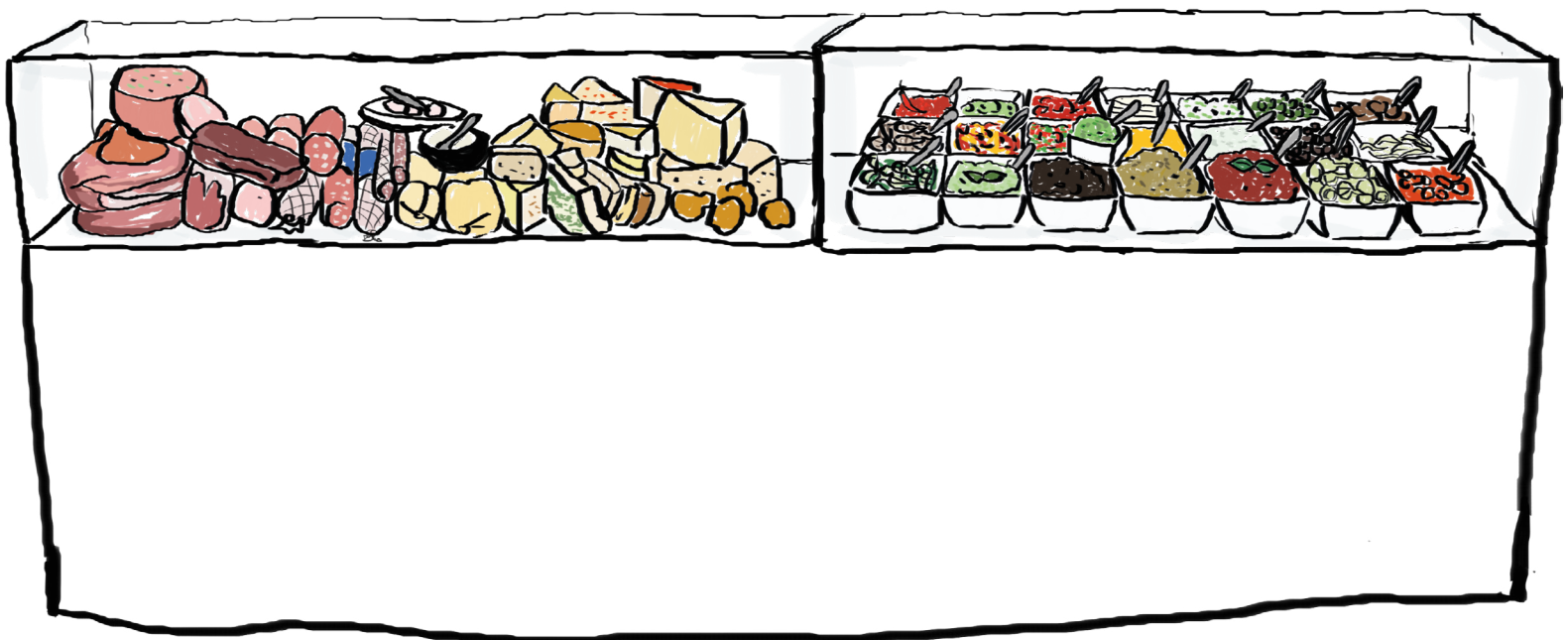
stellen wir euch ca. 150g beste antipasti, salumi & käse zusammen. 16.50
vegetarisch / vegan 13.50

als hauptgang

stellen wir euch ca. 250g beste antipasti, salumi & käse zusammen. 27.50
vegetarisch / vegan 22.50

von deinen augen an der theke ausgewählt

preis nach effektivem gewicht
100gr - 10.50
vegetarisch / vegan 100gr - 8.50



VORSPEISEN

burrata

eine art mozzarella aus apulien, einfach noch cremiger, mit olivenöl **10.50**

carpaccio di bresaola

bresaola vom rind aus dem veltlin (it) **22.50**
mit olivenöl, parmesan reggiano, tomaten & rucola

carpaccio di parma dolce

hauchdünner parmaschinken (it), 18 monate am knochen gereift, **22.50**
mit olivenöl, parmesan reggiano, tomaten & rucola

caponata

sizilianisches ratatouille, mit pinienkernen & weinbeeren **15.50 / 25.00**
überbacken mit scamorza (geräuchertem mozzarella)

feta al forno

überbackener schafskäse an olivenöl, peperoncino, **12.50 / 22.00**
cherrytomaten, zwiebeln & peterli (min. 15 min backzeit)

gambas al ajillo

black tiger crevetten (aus den geschützten mangrovenwälder, pacific) **18.50 / 28.00**
mit olivenöl, knoblauch, chili & rosmarin

parmigiana

auberginen-lasagne mit tomaten, parmesan & mozzarella **16.50 / 26.00**
(min. 15 min backzeit)

tatar vom rind

an einer sashimimarinade auf einem wasabi-grüntee-spiegel **100g / 180g**
mit rucola, zwiebeln & äpfeln **23.50 / 32.00**
das schweizer fleisch (huft) liefert uns die metzgerei bechinger, st.georgen

SALATE & SUPPEN



kleiner bunt gemischter blattsalat

an unserem italienischen hausdressing

9.50 / pers.

ab 2 personen servieren wir ihn in der salatschüssel zum selberschöpfen.

salat mit antipasti

kleiner salat mit pomodori secchi & oliven

12.50

oder wähle deine favoriten an der theke selber aus.

was wir besonders mögen..

caprese superiore

burrata, eine art mozzarella, einfach noch cremiger
auf geschälten tomaten, an einem basilikumpesto

15.50 / 21.50

pulpo-salat

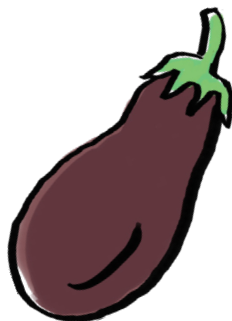
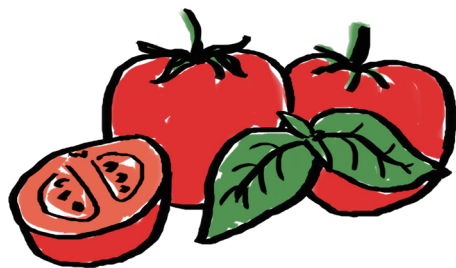
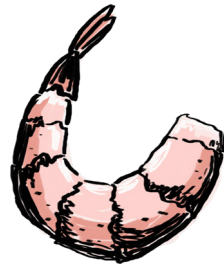
lauwarmer, zart gegarter pulpo an einer limetten-gremolata,
auf blattspinat mit kartoffeln & bohnen

15.50 / 21.50

KOMBINIERE DEINEN BLATTSALAT

NACH LUST UND LAUNE MIT UNSEREN AUSGEWÄHLTEN ZUTATEN.

UNSER
HAUSDRESSING
GIBT ES AUCH FÜR ZUHAUSE!
50CL 9.50



SALATBAR

+ BURRATA
6.50

grosser blattsalat als basis

bunt gemischter blattsalat mit avocadostreifen
an unserem italienischen hausdressing

16.00

avocado

mit noch mehr avocadostreifen & zitrone

+ 3.50

capra

überbackener ziegenweickäse mit thymian-honig &
karamellisierten baumnüssen

+ 6.50

funghi

mit gebratenen champignons (schweiz)

+ 4.50

crevetten black tiger

gebratene black tiger crevetten in chili & knoblauch mariniert,
dazu ein fruchtiges mango-chutney

+ 11.50

pollo

gebratene pouletbruststreifen (schweiz)

+ 6.50

an roter thaicurry-marinade & einem leichten sauerrahm-ingwerdip

tagliata

kurz angebratene rinds-entrecôte-streifen (schweiz),

+ 13.50

mariniert mit frischen kräutern, dazu eine erfrischende limetten-gremolata

tuna-steak

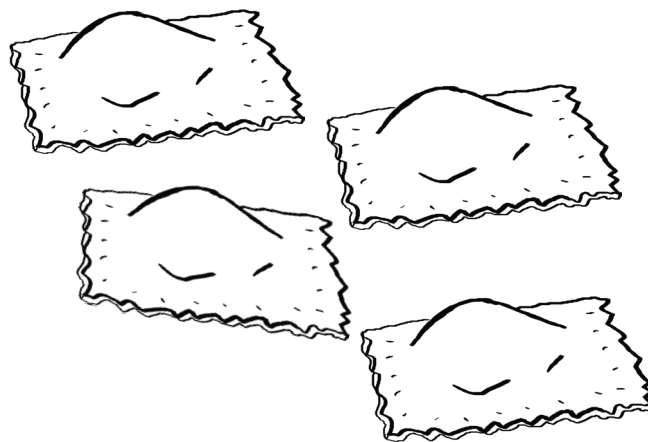
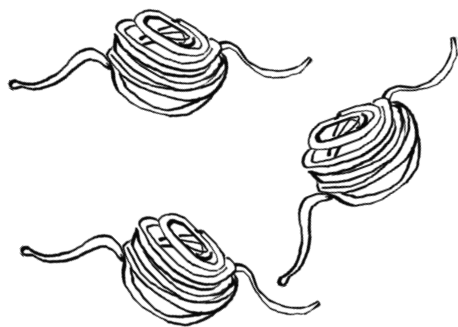
kurz angebratene gelbflossen-thunfisch-streifen

+ 11.50

(*friend of the sea, pacific*), dazu eine erfrischende limetten-gremolata

UNSERE PASTA MACHEN WIR TÄGLICH FRISCH:

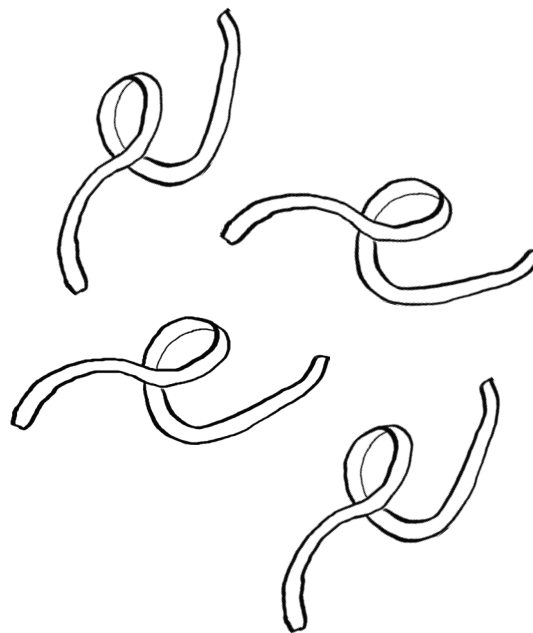
BIO-WEIZENMEHL VON DER BRUGGMÜHLE IN GOLDACH, WALLISER HARTWEIZENGRIESS, BIO-FREILANDEIER AUS ST.GALLEN & FREILANDEIER AUS BISCHOFZELL, ST.GALLER LEITUNGSWASSER, HANDARBEIT & VIEL LIEBE.



UNSERE PASTA
GIBT ES AUCH ZUM
ZUHAUSE KOCHEN!

TAGLIATELLE / SPAGHETTI
2.50 / 100G

RAVIOLI
3.50 / 100G



PASTA

AUS UNSERER WERKSTATT

XXL
PORTION
+ 5.00

ravioli zafferano e pera

ricotta-mangold ravioli an einer safransauce mit birnen

klein / normal
23.00 / 26.50

ravioli al burro con salvia

ricotta-mangold ravioli mit salbei-butter

20.00 / 23.50

spaghetti salsiccia & ingwer

mit unserer haus salsiccia (schwein, ch)
tomaten, kräuter & ingwer

17.00 / 21.50

spaghetti carbonara

„der klassiker schlechthin“ mit frischen eier,
speck & rahm

17.00 / 21.50

spaghetti pomodoro

unser tomatensugo mit cherrytomaten

16.00 / 19.50

tagliatelle alla bolognese

rindfleisch (schweiz), tomaten, karotten, kräuter

17.00 / 21.50

tagliatelle alla burrata

leicht piccante cherrytomaten-sauce & burrata

21.00 / 24.50

tagliatelle spinaci-gorgonzola

mit frischem blattspinat & gorgonzola dolce

16.00 / 19.50

vegane-glutenfreie spaghetti

an olivenöl, knoblauch & peperoncino
(bitte ca. 15 min. einkalkulieren)

16.00 / 19.50

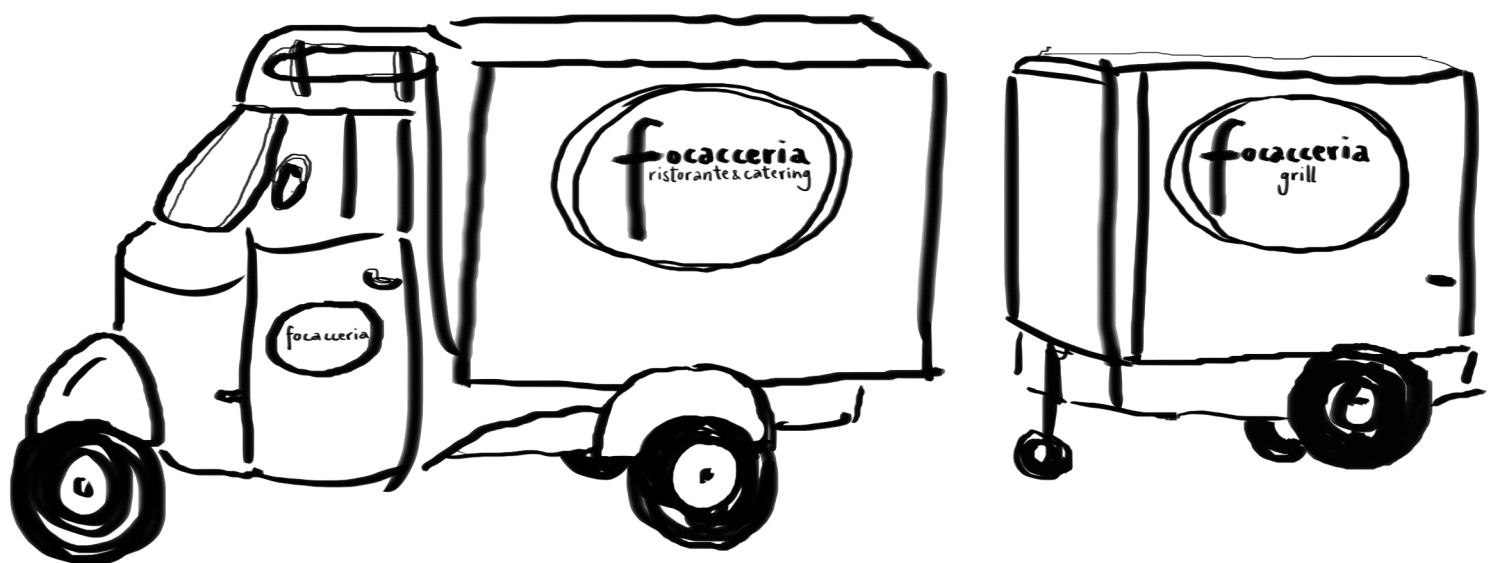
MÖCHTEST DU DEINE LIEBLINGSSAUCE LIEBER MIT:

- TAGLIATELLE
- SPAGHETTI
- RAVIOLI (+4.00) mit Mangold-Ricotta-Füllung

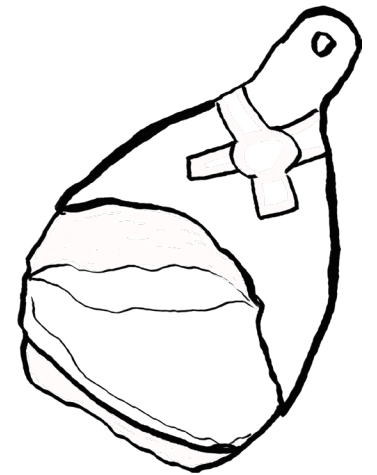
- CATERING**
- GEBURTSTAG
 - HOCHZEITEN
 - TRAUERMAHL
 - KUNDEN- & FIRMENANLÄSSE

UNSER CATERING. DEIN ANLASS.

vom kleinen apéro bis zum grossen festschmaus, vom parmaschinken auf der antiken berkel schneidemaschine, unserem legendären prosecco-risotto aus dem parmesan, salsiccia vom grill bis zum rindsfilet aus dem smoker ist alles möglich. bei dir, bei uns - wo immer du möchtest. bei unseren caterings ist die kernkompetenz: die qualität der produkte, die beratung unserer gäste & die umsetzung der kundenwünsche. in der gemeinsamen planung könnt ihr eure eigenen vorstellungen verwirklichen & von unserer langjährigen erfahrung profitieren.



FISCH & FLEISCH



tuna-steak

kurz angebraten, mit gremolata serviert
gelbflossen (friend of the sea, leinenfang, pacific)

160g / 240g
25.50 / 34.50

tagliata vom rind

entrecôte rosa gebraten, mit fleur de sel &
hausgemachter kräuterbutter
(schweizer fleisch)

34.50 / 44.50

alpstein-pouletbrust

saftig gegrillte pouletbrust mit hausgemachter kräuterbutter
(bitte ca. 15 min einkalkulieren)

19.50 / 28.50

WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE:

- BUNTER BLATTSALAT
- VERDURE GRIGLIATE
- BLATTSPINAT
- HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

JEDE WEITERE BEILAGE 5.00

TAVOLATA
EIN VOLLER TISCH
ZUM SPASS HABEN.
GEMEINSAM TEILEN
(AB 2 PERSONEN).

TEILE MIT WEILE

zusammen bestellen, zusammen geniessen, weil zusammen essen eben glücklicher macht. unsere gerichte in der mitte des tisches sind ideal zum teilen, jeder schöpft sich was ihn gluschtet, bis alle satt & zufrieden sind. eine genuss-reise quer durch die focacceria-speisekarte. du bringst deine freunde, kohle & zeit (min. 1.5 std.) mit & wir das drumherum.



TAVOLATA

AB 4 PERSONEN,
PREIS PRO PERSON

vorspeisen tavolata

beste auswahl von antipasti aus unserer theke, caponata (ratatouille nach sizilianischer tradition überbacken mit scamorza), feta al forno & gambas al ajillo, serviert mit ofenfrischer focaccia

18.50

pasta, pasta tavolata!

spaghetti carbonara, tagliatelle alla salsiccia, tagliatelle spinaci-gorgonzola & ravioli al burro con salvia

29.50

facile - die einfache tavolata *à discrétion*

beste auswahl unserer antipasti aus der theke, bunt gemischter blattsalat, feta al forno, caponata (ratatouille nach sizilianischer tradition überbacken mit scamorza) & salisiccia al pomodoro. zum hauptgang gibt es je zweierlei spaghetti sowie tagliatelle. zum abschluss folgt eine variation aus unserer dessertküche.

48.50

perfetto - die grosszügige tavolata *à discrétion*

beste auswahl unserer antipasti aus der theke, bunt gemischter blattsalat, feta al forno, caponata (ratatouille nach sizilianischer tradition überbacken mit scamorza), lauwarmer pulpo-salat, salisiccia al pomodoro, tatar vom rind & gambas al ajillo. es folgt eine grosse pastareise mit spaghetti, tagliatelle & ravioli in verschiedenen varianten. zum abschluss verwöhnen wir euch mit einer focacceria-dessertvariation.

66.50

superiore - die tavolata *à discrétion*

mit fleisch oder fisch

ergänzt die tavolata „perfetto“ zum hauptgang mit tagliata vom rind oder tuna-steak. dazu lieben wir blattspinat, cherrytomaten al forno & hausgemachter kräuterbutter. die dessertvariation zum abschluss rundet diese reise ab.

86.50

WHISKEY & EDELBRAND

2cl 4cl

z`graggen „bergsturz“ 10 years
swiss single malt whiskey 40% vol.

8.00 14.00

säntis malt „himmelberg“
swiss alpine whiskey 43% vol.

7.00 13.00

the ileach
single malt whiskey, cask strenght, 58% vol.

8.00 14.00

yellow spot 12 years
single pot still irish, 46% vol.

8.00 14.00

clanelish 14 years
coastal highland, single malt scotch, 46% vol.

9.00 16.00

glenfiddich 15 years
valley of the deer, matured in sherry oak, 40% vol.

9.00 16.00

vieille prune, reserve
pflaumen und dörrpflaumen, lipp, maienfeld, 38.5% vol.

12.00 22.00

vieille williams, grand reserve
birnen-dörrbirnen, lipp, maienfeld, 38.5% vol.

15.00 26.00

GRAPPA

berta (barbera, nebbiolo, cabernet)
elisi, toscana, 43% vol.

8.00 14.00

sangiovetto
castellare, toscana centrale, 44% vol.

8.00 14.00

brunello di montalcino
mastrojanni, toscana montalcino, 42% vol.

9.00 16.00

henri (grand marc)
pinot noir, lipp, maienfeld, schweiz, 38.5% vol.

8.00 14.00

BITTER & LIKÖR

amaretto disaronno
28% vol.

7.00

averna, ramazotti
28% vol.

7.00

appenzeller alpenbitter
29% vol.

7.00

limoncello
aus sizilien, 32% vol. (vom fass, metzgergasse, st.gallen)

7.00

frangelico
haselnusslikör aus dem piemont, 20% vol.

7.00

DOLCE VITA

HAUSGEMACHTES
SAUERRAHM-GLACE
&
ITALIENISCHES
GIOLITO-GLACE
NACH ANGEBOT
3.50/KUGEL

café gourmand

kaffee oder espresso mit 3 kleinen seelenschmeichlern

12.50

cheesecake

8.50

panna cotta

saisonal (wir verwenden agar-agar)

9.50

toblerone-schokoladenmousse

10.50

schokoladenkuchlein

schokoladenkuchlein mit flüssigem kern

wähle dazu eine kugel glace deiner wahl (ohne glace: 9.50)

12.50

tiramisù classico

10.50

variation

das beste aus der zuckerecke, ab 2 personen (preis pro person)

13.50

oder soll es nur etwas kleines zum naschen sein?

amaretti

gefüllt mit herzhafter schokolade

3.50

brownie

5.00

schokokugel (vegan)

mit kokosflocken umhüllt

4.00

desserts als kleinformats im glas

je nach angebot in der vitrine

(schokoladenmousse, panna cotta, tiramisù, etc.)

ab 3.50



UNSERE
KAFFEE'S
GIBT ES AUCH
TO-GO!

Gähnen
ist nur ein
stummer Schrei
nach Kaffee...



ALLE KAFFEES GIBT ES AUCH KOFFEINFREI.

UNSERE MILCH KOMMT AUS APPENZELL.
DER TEE IST BIO UND KOMMT VON
L'ART DU THÉ AUS LUZERN.

FRISCHER INGWER
ZITRONENGRAS TEE
MIT HONIG

30 CL 6.00
50 CL 9.00

TEE

minze / verveine / citronelle

4.90

schwarz „english breakfast“

rooibos lynn / rooibos vanille

yasmin / grüntee „sencha fuji“

früchtetea

frische minze

5.50

chai latte hausgemacht

6.00

ovi / schoggi (warm/kalt)

4.90

KAFFEE

espresso, ristretto 4.50

caffè crema 4.50

espresso doppio 5.80

caffè latte (schale) 4.90

cappuccino 4.90

latte macchiato 5.90

caffè freddo 6.00

espresso corretto 7.50

caffè baileys 7.50

TEEPORTION
IN DER KANNE
100 CL 9.00

UNSEREN
EISTEE
GIBT ES AUCH
ZUM MITNEHMEN
50 CL 4.00

**WIR LIEBEN
GENUSS UND
DAS GEFÜHL VON
UNGESCHMINKTER
LEBENSFREUDE !**

GETRÄNKE

OFFEN

wasser 3DL 5DL 1l
laut oder still 4.20 5.40 8.50

shorley 3DL 5DL 1l
möhl 4.50 5.90 9.50

citro
goba

flauder
goba

FLASCHE

gazosa 35cl - 6.00
aus der südlichen schweiz
aranciata amara, heidelbeer,
limone, himbeer oder mandarine

rivella 33cl - 5.20
rot, blau

sanbitter 20cl - 5.20
j.gasco

chinotto 20cl - 5.20
j.gasco

**ginger ale, tonic,
bitter lemon 20cl - 5.20**
gents (ch)

orangina 33cl - 5.20
goba, gonten

grapefruit 33cl - 5.20
goba, gonten

**coca cola,
cola zero 33cl - 5.20**

OHNE %

saison-apéro 7.50
alkoholfrei - fragen sie bei unseren
gastgebern nach.

MIT %

aperol spritz 9.80
aperol, prosecco, mineral,
orange, eis

hugo 9.80
prosecco, mineral, holundersirup,
minze, limetten, eis

campari 8.50
mit soda, orangen, eis
mit frisch gepresstem o-saft +1.00

pimms no. 1 10.50
würziger likör auf gin-basis, gents (ch)
ginger ale, orange, gurke, minze, eis

lillet blanc vive 10.50
mit gents (ch) tonic, minze, gurke,
zitrone, eis

lillet rose 10.50
mit gents (ch) ginger ale oder
goba citro, minze, orange, eis

mojito, caipirinha 11.50

hendrick's gin tonic 13.50
mit gents (ch) tonic, gurkenscheibe,
frisch gemahlenem pfeffer, eis

himbeer-thymian gin 14.00
mit gents (ch) tonic, limetten, thymian, eis

**EISTEE
HAUSGEMACHT
INGWER-BASILIKUM ODER
HIBISKUSBLÜTEN**
30CL 4.90
50CL 6.40
100CL 11.50

**BEIM BIER
BERÜCKSICHTIGEN
WIR AUSSCHLIESSLICH
DIE BRAUEREI LOCHER
IN APPENZEL &
DIE BARFUSSBRAUEREI
AUS WUPPENAU.**



BIER



AUS APPENZELL

vom fass quöllfrisch „naturtrüb“ 4.8% vol. 20 cl - 3.80
aus pilsenermalz & drei verschiedenen hopfensorten aus 30 cl - 4.80
stammheim & der hallertau gebraut, entsteht ein 50 cl - 6.80
aussergewöhnlich fruchtiges bier mit charakter.

leermond 33cl - 4.90
das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde bier wird aus drei
verschiedenen malzen & zwei hopfensorten bei leermond gebraut.
eine lange lagerung bei tiefen temperaturen verfeinert das malzige
aroma zusätzlich.

schwarzer kristall 6.3% vol. 33cl - 5.50
das einzigartige bier mit seiner gewitterschwarzen farbe
überrascht mit einem röstkaffee-bouquet, aromen von schwarzer
schokolade, leichter lakritznote & blaubeerabgang aus gerösteten
cara- & farbmalzen gebraut, mehrer monate gelagert.

weizen 5.2% vol. «bio» 50cl - 6.80
das obergärige, naturtrübe weizenbier besitzt einen
erhöhten anteil an kohlendäure. bananen- & nelkenaroma am gaumen
geben dem weizen seinen typischen geschmack.

AUS WUPPENAU

sleeping bear 6.2% vol. 33cl - 5.80
ein ausgewogenes, vollmundiges amber ale. reicher karamellmalz
geschmack, welchen es vom münchener typ 3 malz erhält. kaskadenhopfen
geben diese bier eine leicht blumige zitrusnote. die fruchtige note verdankt es
seiner speziellen hefesorte.

EIN HOCHWERTIGES
GETRÄNK IST
BESTANDTEIL EINES
VOLLKOMMENEN
GENUSSES...

SCHAUMWEIN

	1dl	3.75dl	7.5dl
prosecco „superiore brut nature“ glera, silvano follador, valdobbiadene, veneto DOCG 2017, «bio»	9.00		58.00
rosé spumante brut „il vigliacco“ molinara, mariano buglioni, verona, veneto 2016/17, «bio»	8.00		56.00
moscato d’asti cascinetta moscato, vietti, piemont DOCG 2015/16		29.00	58.00
franciacorta „brut cuvée prestige“ chardonnay-pinot nero-pinot bianco, ca’del bosco, lombardia DOCG	12.50	38.00	71.00

WEISS

roero arneis „recit“

monchiero carbone, roero, piemonte DOCG 2017/18

1dl 7.5dl

7.70 54.00
magnum 109.00

sauvignon blanc „meriggio coli“

fontodi, toscana centrale, IGT 2017, «bio»

8.60 60.00

„il disperato“ bianco

garganega, mariano buglioni, verona, IGT 2017 «bio»

7.20 50.00
magnum 104.00

vermentino „villa solais“

santadi, sardinien DOC 2017/18

6.50 42.00

riesling-sylvaner „buchberg“

roman ruthishauser, st.gallen, ostschweiz, AOC 2017

57.00

malanser weissburgunder

peter wegelin, malans, graubünden, schweiz, AOC 2015/18

62.00

petite arvine

familie boven, cave ardèvez, wallis, schweiz, AOC 2015/16

7dl 60.00

chardonnay „bussiador“

aldo conterno, langhe, monforte d'alba, piemonte, DOC 2013/14 «bio»

94.00

roero arneis „cecu d'la biunda“

monchiero carbone, asti, roero, piemonte, DOCG 2017

56.00

sauvignon blanc „ronco delle mele“

venica&venica, dolegna del collio, friuli, DOC 2017

74.00

paleo bianco

sauvignon blanc-chardonnay, le macchiole, toscana maremma, IGT 2013/17 «bio»

86.00

wiener gemischter satz

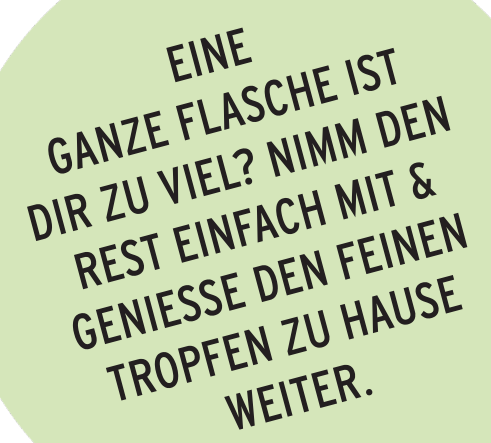
grüner veltliner-riesling-rotgipfler-zierfandler, mayer am pfarrplatz, wien, österreich DAC 2015/18

52.00

châteauneuf du pape „blanc“

clairette-grenache blanc-roussane-bourboulenc, domaine du pégau, rhône sud, frankreich, AOC 2014

76.00



EINE
GANZE FLASCHE IST
DIR ZU VIEL? NIMM DEN
REST EINFACH MIT &
GENIESSE DEN FEINEN
TROPFEN ZU HAUSE
WEITER.

BEIM WEIN LIEGT UNSER
HAUPTAUGENMERK BEI KLEINEN
FAMILIÄREN WINZERN AUS ITALIEN.
FAST ALLE WEINBAUERN HABEN WIR
PERSÖNLICH BESUCHT & PFLEGEN
EINE FREUNDSCHAFT. ERGÄNZT WIRD
DAS ANGEBOT MIT EDLEN TROPFEN
AUS SPANIEN, PORTUGAL,
ÖSTERREICH & FRANKREICH.
WIR VERZICHTEN BEWUSST AUF
WEINE AUS ÜBERSEE.

ALLE UNSERE WEINE SCHMECKEN
NATÜRLICH AM BESTEN BEI UNS –
DU BEKOMMST SIE ABER AUCH BEI
CARATELLO ODER MARTEL .

ROT

	1dl	7.5dl
barbera d'alba "vigneto punta" azelia, luigi scavino, piemonte, DOC 2013/15	8.60	60.00
ripasso „il bugiardo“ corvina-corvinone-rondella, mariano buglioni, verona, IGT 2012/15 (magnum 2012) «bio»	8.80	61.00 magnum 129.00
hebo petra, toscana maremma, cab. sauvignon, merlot, sangiovese, DOCG 2016 «bio»	7.40 magnum	52.00 105.00
merlot „quercegobbe“ petra, toscana maremma, IGT 2015/16 «bio»	9.90 magnum	69.00 151.00
primitivo „cento su cento“ castel di salve, lecce, puglia, IGT 2014 (magnum 2013)	8.80 magnum	62.00 135.00
tempranillo „mas de leda“ bodega leda, castilla y leon, spanien, DO 2015	7.80	55.00
syrah-aragonez „cortes de cima“ syrah-aragonez-touriga nazionale-petit verdot jorgensen, alentejo, portugal, DO 2014/15	7.60 magnum	53.00 110.00
pinot noir no.2 schlossgut bachtobel, thurgau, schweiz, AOC 2016		65.00
steinzeiler blaufränkisch-cabernet-zweigelt, kollwentz, burgenland, österreich, 2012/15 «bio»		98.00
châteauneuf du pape „télégramme“ grenache-syrah-mourvèdre-cinsault, familie brunier, rhône sud, frankreich, AC 2013/16		70.00
„château la tour du pin“ grand cru classé merlot-cabernet franc, st. emilion, frankreich, AC 2010		89.00



ROT

7.5dl

barbaresco „bric balin“

nebbiolo, moccagatta, piemonte, DOCG 2006

83.00

barbaresco „vigneto cole“

moccagatta, piemonte, DOCG 2009

88.00

moccagatta, piemonte, DOCG 2006

94.00

barbaresco „sorì paitin“

pasquero elia, piemonte, DOCG 2012

77.00

barolo

nebbiolo, aldo conterno, piemonte, DOCG 2008

89.00

barolo “bussia”

nebbiolo, aldo conterno, piemonte, DOCG 2011/14

108.00

barolo „francia serralunga“

nebbiolo, giacomo conterno, piemonte, DOC 2012

174.00

barbera d'alba „vignota“

conterno fantino, piemonte, DOC 2016/17 «bio»

56.00

barolo vigna del gris

nebbiolo, conterno fantino, piemonte, DOCG 2007 «bio»

108.00

barolo vigna sori ginestra

nebbiolo, conterno fantino, piemonte, DOCG 2013 «bio»

89.00

monprà rosso

nebbiolo-barbera, conterno fantino, langhe, piemonte,
DOC 2007/14 «bio»

80.00

amarone classico riserva „il lussurioso“

corvina-corvinone-rondinella, buglioni, verona, DOC 2008

98.00

corvina-corvinone-rondinella, buglioni, verona, DOC 2009/11

89.00

corvina-corvinone-rondinella, buglioni, verona, DOC 2012

79.00

(magnum 2010)

magnum 165.00

brunello di montalcino

sangiovese, mastrojanni, toscana montalcino, DOCG 2007

90.00

sangiovese, mastrojanni, toscana montalcino, DOCG 2009

90.00

sangiovese, mastrojanni, toscana montalcino, DOCG 2013/15

85.00

(magnum 2013)

magnum 182.00

brunello di montalcino

sangiovese, poggio antico, toscana montalcino, DOCG 2008/09 **85.00**

brunello di montalcino

sangiovese, salvioni, toscana montalcino, DOCG 2012 **135.00**

„i sodi“ di san niccolò

sangiovese-malvasia, castellare, toscana centrale, IGT 2012/15 «bio» **91.00**
magnum **190.00**

flaccianello

sangiovese, fontodi, toscana centrale, IGT 2012/13 **104.00**
(magnum 2013/15) «bio» **magnum 218.00**

percarlo

sangiovese, san giusto a rentennano, toscana centrale, IGT 2012 «bio» **89.00**

quercegobbe

merlot, azienda petra, suvereto, toscana maremma, IGT 2008/09 «bio» **68.00**
merlot, azienda petra, suvereto, toscana maremma, IGT 2010 «bio» **72.00**

„petra“

cabernet sauvignon-merlot, petra, toscana maremma, IGT 2001/06 «bio» **92.00**
cabernet sauvignon-merlot, petra, toscana maremma, IGT 2008 «bio» **88.00**

rocca di frassinello

sangiovese-cabernet sauvignon-merlot, rocca di frassinello, toscana maremma, DOC 2010/15 «bio» **86.00**

„paleo“ rosso

cabernet franc, le macchiole, bolgheri, toscana maremma «bio»
IGT 2008/10 **116.00**
IGT 2011 **105.00**
IGT 2012 **101.00**

„mazzamurello“

montepulciano d'abruzzo, torre dei beati, abruzzo, DOC 2009/15 «bio» **69.00**

„cocciapazza“

montepulciano d'abruzzo, torre dei beati, abruzzo, DOC 2015 «bio» **61.00**

rioja gran reserva

tempranillo-graciano, marqués de càceres, spanien DOCa 1985/86/87 **95.00**

„roda I“ rioja reserva

tempranillo-graciano, roda, la rioja lata, spanien, DOCa 2010 (magnum 2012) **95.00**
magnum **199.00**

jahrgangsänderungen sind vorbehalten.



focacceria wil

bahnhofplatz 6

instagram #focacceria_wil

facebook #focacceria-wil

focacceria st. gallen

metzgergasse 22

instagram #focacceria_sg

facebook #focacceria

focacceria catering/event

info@focacceria.ch

www.focacceria.ch

