

RISTORANTE

PIZZERIA

Da Vinci

PASTERIA

Menu
Pizza
Getränke

ANTIPASTI - VORSPEISEN

FREDDI - KALT

	Klein	Gross
BRUSCHETTA ALL'ITALIANA <i>Knoblauchbrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, frischem Basilikum und Olivenöl</i>		8.90
ANTIPASTI DELLA CASA <i>Grilliertes Gemüse in Öl mit Parmaschinken und Knoblauchbrot</i>	15.90	19.90
CARPACCIO DI MANZO <i>Feingeschnittenes Rindfleisch mit Parmesansplitter, Rucola und Olivenöl</i>	18.90	24.90
SALMONE AFFUMICATO AL RAFANO CHANTILLY <i>Rauchlachs mit Meerrettichschaum, garniert mit Zwiebelringen und Kapern, serviert mit Toast und Butter</i>	18.90	24.90
COCKTAIL GAMBERETTI <i>Crevettencocktail, serviert mit Knoblauchbrot</i>	15.90	19.90

CALDI - WARM

GAMBERETTI ALL'AGLIO <i>Riesencrevetten mit Knoblauch an Olivenöl, scharf zubereitet</i>		25.90
COZZE ALLA SICILIANA <i>Muscheln an Provencale-Sauce mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenwürfeln verfeinert mit Weisswein</i>		19.90

FORNARINE

FORNARINA ALL'AGLIO <i>Pizzateig mit frischem Rosmarin, Olivenöl und Salz</i>		7.90
FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI PARMA <i>Pizzateig mit Parmaschinken und Rucola</i>		19.90
FOCACCIA AL SALMONE <i>Pizzateig mit Rauchlachs, Zwiebelringen und Kapern</i>		19.90

INSALATE - SALATE

	Klein	Gross
INSALATA VERDE <i>Grüner Salat</i>		8.00
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i>		9.50
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE <i>Tomatenscheiben mit Zwiebelringen und frischem Basilikum</i>		11.90
INSALATA CAPRESE <i>Tomatenscheiben mit frischem Bufala Mozzarella und Basilikum</i>	14.90	18.90
INSALATA DA VINCI <i>Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, grillierte Peperoni, gebratenes Pouletfleisch, *Vorderschinken</i>		26.90
INSALATA DI FORMENTINO CON UOVO (SAISON) <i>Nüsslersalat mit Ei und Speck</i>		14.90
RUCOLA CON GRANA <i>Rucolasalat mit Parmesansplitter</i>		13.90
INSALATA GRESA <i>Grosser gemischter Salatteller, garniert mit Ei</i>		18.90

MINESTRE - SUPPEN

STRACIATELLA ALLA ROMANA <i>Kraftbrühe mit einem zerschlagenen Ei</i>		9.90
PAPPA AL POMODORO <i>Tomatencrèmesuppe</i>		9.90
MINISTRONE ALLA CASALINGA <i>Hausgemachte Gemüsesuppe</i>		9.90

*Vorderschinken = Schweinefleischerzeugnis

PASTE - TEIGWAREN

	Klein	Gross
SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO <i>Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini</i>	15.90	17.90
SPAGHETTI BELLA NAPOLI <i>Mit Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	15.90	17.90
SPAGHETTI AL PESTO <i>Mit Tomatenwürfeln an Pestorahmsauce</i>	17.90	19.90
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>Mit hausgemachter Rindshackfleischsauce</i>	17.90	19.90
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>Mit gebratenen Speckwürfeln, Rahm, Eigelb und Parmesan</i>	20.90	22.90
SPAGHETTI MARINARA <i>Mit verschiedenen Meeresfrüchten, an Tomatensauce und frischen Kräutern</i>	22.90	25.90
SPAGHETTI DA VINCI <i>Mit Kalbfleisch, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, an Tomatenrahmsauce</i>	22.90	25.90
SPAGHETTI DELLO CHEF <i>Mit Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch an scharfe Tomatensauce</i>	21.90	23.90

PENNE

PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Mit Steinpilzen an scharfer Tomatensauce</i>	17.90	19.90
PENNE FIAMMA <i>Mit Rindfleischwürfeln, Peperoni, Pilzen und Zwiebeln an Paprikarahmsauce</i>	22.90	24.90
PENNE TERRA MARE <i>Mit verschiedenen Meeresfrüchten, Knoblauch an Fischrahmsauce</i>	22.90	24.90
PENNE DA LEO <i>Mit Crevetten, Zucchetti, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch an Olivenöl</i>	21.90	23.90

TORTELLONI

	Klein	Gross
TORTELLONI ALLA PANNA <i>Mit Rindfleischfüllung, an Rahmsauce</i>	20.90	22.90
TORTELLONI GORGONZOLA <i>Mit Rindfleischfüllung, an Gorgonzolarahmsauce und Walnüssen</i>	21.90	23.90

GNOCCHI

GNOCCHI AL PESTO <i>Mit Pesto an Rahmsauce</i>	21.90	23.90
GNOCCHI AL LIMONE <i>An Zitronenrahmsauce</i>	20.90	22.90
GNOCCHI ERZA <i>Mit Kalbfleischstreifen, Steinpilzen an Paprikarahmsauce und Parmesansplitter</i>	23.90	25.90
GNOCCHI DELLA NONNA <i>Mit Speckwürfeln, Steinpilzen, an Tomatenrahmsauce</i>	22.90	24.90

GRATINATE

LASAGNE AL FORNO <i>Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch</i>	21.90	23.90
CANNELLONI BOLOGNESE <i>Mit Rindfleischfüllung, Mozzarella und Parmesan überbacken</i>	22.90	24.90
CANNELLONI FIORENTINA <i>Mit Spinatfüllung, Mozzarella und Parmesan überbacken</i>	22.90	24.90

TAGLIATELLE

	Klein	Gross
TAGLIATELLE AL SALMONE <i>Nudeln mit Rauchlachsstreifen und Tomatenwürfeln an Rahmsauce</i>	23.90	25.90
TAGLIATELLE FIORENTINA <i>Nudeln mit Crevetten und Spinat an Rahmsauce</i>	23.90	25.90
TAGLIATELLE CASANOVA <i>Nudeln mit *Vorderschinken, Champignons, Knoblauch an Rahmsauce</i>	22.90	24.90
TAGLIATELLE AI PORCINI AL PROFUMO DI TARTUFO <i>Nudeln mit Steinpilzen, an Rahmsauce und schwarzen Trüffeln</i>	24.90	26.90

STROZZAPRETI

STROZZAPRETI VERDURA <i>Frische Eierteigwaren mit Auberginen, Zucchini und Broccoli an Rahmsauce</i>	21.90	23.90
STROZZAPRETI DELLA CASA <i>Frische Eierteigwaren mit geschnetztem Kalbfleisch, Knoblauch und Parmesansplittern an Tomatensauce</i>	24.90	26.90
STROZZAPRETI ALLO ZAFFERANO <i>Frische Eierteigwaren mit Steinpilzen und Parmaschinken an Safranrahmsauce</i>	25.90	27.90

RISOTTO

RISOTTO AI PORCINI <i>Mit Steinpilzen</i>	21.90	23.90
RISOTTO ZAFFERANO <i>Mit Safran</i>	23.90	25.90
RISOTTO AL LIVORNO <i>Mit verschiedenen Meeresfrüchten</i>	24.90	26.90
RISOTTO ALL'ORTOLANA <i>Mit verschiedenen Gemüsesorten</i>	21.90	23.90

*Vorderschinken = Schweinefleischerzeugnis

CARNE DI POLLO - POULETFLEISCH

Gross

PETTO DI POLLO AL BURRO VERDE

*Pouletbrust vom Grill an Kräuterbuttersauce
serviert mit Butterreis und Gemüse garnitur*

27.90

PETTO DI POLLO ALLA VALDOSTANA

*Pouletbrust mit *Vorderschinken und Mozzarella gratiniert an
Gorgonzolasauce, serviert mit Parmesanrisotto und Gemüse garnitur*

29.90

CARNE DI VITELLO - KALBFLEISCH

PICCATA ALLA MILANESE

*Kalbschnitzel mit Parmesan und Ei paniert
serviert mit Spaghetti an Tomatensauce und Gemüse garnitur*

38.90

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

*Kalbschnitzel vom Grill an Zitronensauce,
serviert mit Parmesanrisotto und Gemüse garnitur*

39.90

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
an Marsalasaucе, serviert mit Safranrisotto*

39.90

CARNE DI MANZO - RINDFLEISCH

BISTECCA DI MANZO AI FERRI CON BURRO ALLE ERBE

*Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbuttersauce,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur*

36.90

FILETTO DI MANZO MEDALLION

*Rindsfiletmedaillon vom Grill an Morchelsauce,
serviert mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur*

46.90

CARNE DI CAVALLO - PFERDEFLEISCH

BISTECCA DI CAVALLO AI FERRI

*Pferde-Entrecote vom Grill an Kräuterbuttersauce,
serviert mit Pommes Frites und Blattspinat*

35.90

*Vorderschinken = Schweinefleischerzeugnis

CARNE DI MAIALE - SCHWEINEFLEISCH

Gross

SCALOPPINA IMPANATA

Schweineschnitzel paniert,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

31.90

SCALOPPINE DI MAIALE

Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce,
serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

33.90

FILETTO DI MAIALE ALLA SPUGNOLE

Schweinsfilet vom Grill an Morchelsauce,
serviert mit Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur

39.90

SCHWEINS CORDON BLEU PANIERT

serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

33.90

FILETTO DI AGNELLO - LAMMFLEISCH

FILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

Lammfilet vom Grill an Olivenöl, frischem Rosmarin und Knoblauch,
serviert mit Rösti-Kroketten und Blattspinat

39.90

PESCE - FISCH

TRANCIA DI SALMONE TETRAZZINI

Lachsmedaillon auf Blattspinat in Sherryrahm,
glaciert mit Hollandaisesauce und Parmesanrisotto

32.90

FILETTI DI PERSICO ALLA MUGNAIA

Eglifilets in Butter gebraten nach Müllerin Art
Mit Tartarsauce, serviert mit Butterreis und Blattspinat

36.90

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Riesencrevetten mit Tomatenwürfeln,
Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern serviert mit Butterreis und Gemüse garnitur
Wartezeit: ca. 25. Minuten

43.90

ORATA DELLO CHEF

Ganzer Goldbarsch nach Art des Chefs,
serviert mit Butterreis und Gemüse garnitur
Wartezeit: ca. 25. Minuten

42.90

*Vorderschinken = Schweinefleischerzeugnis

PIZZA

	Klein	Gross
PIZZA MARGHERITA <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>	14.00	16.00
PIZZA FUNGHI <i>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oregano</i>	17.90	19.90
PIZZA PROSCIUTTO DI SPALLA <i>Tomaten, Mozzarella, *Vorderschinken, Oregano</i>	17.90	19.90
PIZZA PROSCIUTTO DI SPALLA FUNGHI <i>Tomaten, Mozzarella, *Vorderschinken, frische Champignons, Oregano</i>	19.90	21.90
PIZZA QUATTRO STAGIONI <i>Tomaten, Mozzarella, *Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken, frische Peperoni, Oliven, Oregano</i>	19.90	21.90
PIZZA HAWAII <i>Tomaten, Mozzarella, *Vorderschinken, Ananas</i>	19.90	21.90
PIZZA CATANIA <i>Tomaten, Mozzarella,*Vorderschinken, Ananas, Gorgonzola</i>	21.90	23.90
PIZZA SICILIANA <i>Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Artischocken, Sardellen, Oliven, Basilikum, Oregano</i>	21.90	23.90
PIZZA MEXICANA <i>Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Peperoni, Oregano</i>	22.90	24.90
PIZZA ETNA <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano</i>	22.90	24.90
PIZZA PAESANA <i>Tomaten, Mozzarella, *Vorderschinken, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano</i>	22.90	24.90
CALZONE <i>Tomaten, Mozzarella,*Vorderschinken, Oregano</i>	19.90	21.90
CALZONE FARCITO UOVA <i>Tomaten, Mozzarella,*Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken, Ei, Oregano</i>	21.90	23.90
PIZZA ITALIA <i>Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Ricotta, Spinat, Oregano</i>	19.90	21.90
PIZZA VEGETARIANA <i>Tomaten, Mozzarella, diverse Gemüsesorten, Oregano</i>	20.90	22.90

*Vorderschinken = Schweinefleischerzeugnis

	Klein	Gross
PIZZA MELANZANE <i>Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen, Knoblauch</i>	19.90	21.90
PIZZA QUATTRO FORMAGGI <i>Tomaten, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten, Oregano</i>	20.90	22.90
PIZZA FRUTTI DI MARE <i>Tomaten, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte, Kapern, Knoblauch</i>	22.90	24.90
PIZZA TONNO <i>Tomaten, Mozzarella, Kapern, Thon, Zwiebeln</i>	20.90	22.90
PIZZA NAPOLI <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano</i>	19.90	21.90
PIZZA MALI <i>Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Basilikum, Knoblauch</i>	23.90	25.90
PIZZA PICCANTE <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano</i>	22.90	24.90
PIZZA DIAVOLA <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Kapern, Oliven, Knoblauch, Oregano</i>	22.90	24.90
PIZZA NOSTRANA <i>Tomaten, Mozzarella, milde Salami, Oregano</i>	20.90	22.90
PIZZA MONALISA <i>Tomaten, Mozzarella, Kalbfleischstreifen, frische Peperoni, Ricotta Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Rucola, frische Cherrytomaten</i>	25.90	27.90
PIZZA DA ENDI <i>Tomaten, Mozzarella, grillierte Zucchini, Crevetten, Rucola, frische Cherrytomaten, Knoblauch</i>	23.90	25.90
PIZZA VENEZIA <i>Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesansplitter, Rucola</i>	24.90	26.90
PIZZA PARMA <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken</i>	23.90	25.90
PIZZA CALABRESE <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei</i>	20.90	22.90
PIZZA SALMONE <i>Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln</i>	22.90	24.90

*Vorderschinken = Schweinefleischerzeugnis

	Klein	Gross
PIZZA DA LEO <i>Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rauchlachs, Rucola, frische Cherytomaten</i>	25.90	27.90
PIZZA BUFALA <i>Tomaten, Mozzarella, Bufala Mozzarella, frischem Basilikum, frische Cherrytomaten</i>	22.90	24.90
PIZZA BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO <i>Tomaten, Bufala Mozzarella, Parmaschinken, Rucola</i>	24.90	26.90
PIZZA BUFALA ROSA <i>Tomaten, Bufala Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Trüffelöl</i>	25.90	27.90
PIZZA TARTUFO NERO <i>Tomaten, Mozzarella, Parmesansplitter, schwarze Trüffelscheiben, Trüffelöl</i>	25.90	27.90

PIZZA GIGANTI

	Gross
PIZZA AMICI (FÜR ZWEI PERSONEN) <i>Tomaten, Mozzarella, *Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken, Oregano Wird auf dem Holzbrett serviert</i>	42.90
PIZZA FAMIGLIA DA VINCI (FÜR DREI BIS VIER PERSONEN) <i>½ Pizza Margherita, ½ Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, *Vorderschinken Wird auf dem Holzbrett serviert</i>	53.90

*Vorderschinken = Schweinefleischerzeugnis

PER I BAMBINI - FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGHETTI BAMBINO <i>Spaghetti mit Rindshackfleisch an Tomatensauce</i>	10.00
MICKY MOUSE <i>Fischstäbchen mit Pommes Frites</i>	10.00
PIZZA PINOCCHIO <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>	10.00
PIZZA PINK PANTHER <i>Tomaten, Mozzarella, *Vorderschinken, Oregano</i>	10.00
PATATE FRITTE <i>Pommes Frites</i>	7.50

Geburtstags - Special

An Ihrem Geburtstag erhalten Sie bei uns eine Vergünstigung von Fr. 20.00 auf alle Pizzas und Hauptgerichte (Reservation ab 4 Personen).

.....

FLEISCHDEKLARATION

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Vorderschinken	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Pouletfleisch	Brasilien
Pferdefleisch	EU-Länder
Parmaschinken	Italien
Salami	Italien

Das Da Vinci Team wünscht einen guten Appetit

*Vorderschinken = Schweinefleischerzeugnis

SPUMANTE

Proseco di Valdobbiadene - Montelliana
Moscato d'Asti - Fontanafredda

1 dl **75 cl**

8.00 52.00
9.00 56.00

APÉRITIFS

Gespritzter Weisswein 6.90
Aperol 10.90
Martini 15 Vol. % 4 cl 6.90
Campari 23 Vol. % 4 cl 6.90
Cynar 16.5 Vol. % 4 cl 6.90
Appenzeller 29 Vol. % 4 cl 6.90
Pastis 45 Vol. % 2 cl 6.90
Sanbitter, alkoholfrei 1 dl 5.50

SPIRITUOSEN

Vieille Prune 40 Vol. % 2 cl 8.90
Calvados Marin 40 Vol. % 2 cl 7.90
Amaretto Saronno 28 Vol. % 2 cl 6.90
Bailey's 17 Vol. % 2 cl 7.90
Remy Martin 40 Vol. % 2 cl 9.90
Limoncello 30 Vol. % 2 cl 6.90
Gin Gordon's 37.5 Vol. % 4 cl 8.90
Wodka Smirnoff 37 Vol. % 4 cl 8.90
Rum Bacardi 37 Vol. % 4 cl 8.90
Ballantines 40 Vol. % 4 cl 9.90
Jack Daniels 40 Vol. % 4 cl 9.90

BIER

Calanda Spezial offen 2 dl 3.90
Calanda Spezial offen 3 dl 4.90
Calanda Spezial offen 5 dl 6.90

FLASCHENBIER

Dunkles Bier 3.3 dl 5.50
Alkoholfreies Bier 3.3 dl 5.50
Erdinger Weiss Bier 5 dl 7.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE FLASCHEN

3.3 dl **5 dl**

Valser 5.20 6.20
Aqua Panna 6.20
San Pellegrino 6.20
Coca Cola, Cola light, Zero 4.90
Apfelschorle, Süssmost 4.90
Rivella, rot, blau 4.90
Orangina, Fanta 4.90
Schweppes Tonic 4.90 2 dl
Schweppes Bitter Lemon 4.90 2 dl

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE OFFEN

2 dl **3 dl** **5 dl**

Valser 3.80 4.90 6.20
Coca Cola 3.80 4.90 6.20
Sprite Citron 3.80 4.90 6.20
IceTea / Fuse Tea 3.80 4.90 6.20
Sirup (für Kinder gratis) 1.50 2.50 3.50

FRUCHTSÄFTE - FLASCHEN

2 dl

Orangensaft 5.50
Tomatensaft 5.50

WARME GETRÄNKE

Macchiato - Schale 4.20
Café, Espresso Crème 4.20
Café, Espresso Coretto (Grappa) 6.90
Doppio Espresso 5.90
Cappuccino 5.50
Latte Macchiato 5.50
Milch, kalt / dampferhitzt 2 dl 3.00
Ovomaltine / Chocolat 5.50
Thé / Thé Crème / citron 3.90
Café fertig / Luz 7.50

WEINE OFFEN / VINI SFUSI

WEISS / BIANCHI	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Yvorne – Challenge	5.50	11.00	16.50	27.50
Pinot Grigio	5.50	11.00	16.50	27.50
Piemont Roero Arneis Doc	6.50	13.00	19.50	32.50

ROSÉ / ROSATO

Rosato di Toscana	5.50	11.00	16.50	27.50
Oeil-de-Pedrix	5.50	11.00	16.50	27.50

ROT / ROSSO

Salvagnin rouge – Piganot	5.50	11.00	16.50	27.50
Goron – Challenge	5.50	11.00	16.50	27.50
Montepulciano d’Abruzzo DOC	5.50	11.00	16.50	27.50
Syrah – Antico Ceppo IGT	6.90	13.80	20.70	34.50

Weisse Flaschenweine im Offenausschank **1 dl** **75 cl**

Piemont, Roero Arneis DOC, «Fontanafredda»	6.50	47.00
<i>Sein intensives Bouquet erinnert an Kamille, reifen Birnen und frischer Frucht. Hinterlässt im Abgang einen wohlgefälligen Eindruck, der an Mandeln erinnert.</i>		

Rote Flaschenweine im Offenausschank **1 dl** **75 cl**

Apulien, Primitivo di Manduria Faunus	6.50	46.00
<i>Voll und samtig im Geschmack, dieser Wein vermittelt die Wärme und die Sonne Apuliens. Dichtes weiniges Bouquet mit zarten Schokoladennoten, kräftig und samtig im Abgang.</i>		

Apulien, Salice Salentino DOC, Riserva Faunus	6.50	47.00
<i>Ein Salice der Spitzenklasse, Gehaltvoll mit schönen Nuancen im Gaumen, Nachhaltig im Abgang.</i>		

Spanien, Rioja Crianza DOC – Vina Alcorta	6.50	48.00
<i>Typischer Rioja mit erdiger Note</i>		

FLASCHENWEINE ROT

Italien	cl	Fr.
Syrah - Antico Ceppo IGT <i>Traubensorte: Syrah</i> <i>Reiches Fruchtbukett nach roten Waldfrüchten, zarte Vanillenoten, feine Würze, am Gaumen frische Frucht, gute Balance, fruchtig-würziges Finale.</i>	75	48.00
Venetien, Amarone della Valpolicella Classico DOC <i>Fratelli Tedeschi</i> <i>Traubensorte: Carvina, Molinara, Rondinella</i> <i>Tief und satt in der Farbe, mit einem hinreissenden Bouquet eingelegerter Kirschen und Trüffeln.</i>	75	89.00
Langhe-Piemont, Barolo «Serralunga d'Alba» DOCG <i>Fontanafredda</i> <i>Traubensorte: Nebbiolo</i> <i>Sein Bouquet ist klar und intensiv, mit Noten von Vanilleschoten, Gewürzen, Welken Rosen und Waldfrüchten. Er ist trocken aber weich, vollmundig, samtig und ausgewogen und lang anhalten im Geschmack.</i>	75	83.00
Toscana, Brunello di montalcino DOCG <i>Castello di Camigliano</i> <i>Traubensorte, Sangiovese</i>	75	85.00
Ripasso Valpolicella Superiore DOC <i>Ein Intensives und tiefes Rubinrot. Im Geschmack trocken. Im Breitgefächerten Bouquet weinige Anklänge und Kirschnoten. Am Gaumen trocken, harmonische Balance, Ausdruckskraft und Körperhaftigkeit.</i>	75	49.00
Spanien		
Ribera del Duero, DO, Mo, Bodegas Emina <i>Traubensorte: Tinta del Pais (Tempranillo)</i> <i>Ein würziges und warmes Bouquet. Dieselbe Wärme empfindet man auch im Gaumen. Dazukommen eine schöne Harmonie, die gut eingebaute Säure und ein langer Abgang.</i>	75	57.00
Rioja Crianza DOC - Vina Alcorta <i>Bodegas Alcorta</i> <i>Traubensorte: Tempranillo</i> <i>Ausdrucksvolle Nase mit klaren Barriquenoten, feine Düfte nach Vanille und Gewürzen, perfekt abgestimmt mit den typischen Fruchtaromen der Tempranillo - Traube.</i>	75	48.00

Gerne orientiert Sie unser Personal über die Jahrgänge.

FLASCHENWEINE ROT

Schweiz	cl	Fr.
Tessin, Merlot del Ticino DOC «Vallombrosa» <i>Tomborini Carlo, Lamone</i> <i>Traubensorte: Merlot</i> <i>Markant und leicht würzig, voll und lang anhaltend, mit Waldbeerennoten. Im Gaumen intensiv, voll, reich an Aromen mit präsenten Gerbstoffen, die nach eins bis zwei Jahre abtönen. Eleganter Wein, ein typischer Merlot.</i>	75	73.00
Saint Saphron sur Morges Rouge AOC <i>Château de Saint Saphorin</i> <i>Traubensorte: Pinot Noir, Gamay</i> <i>Auf dem der Familie de Mestral gehörende Schloss, wird aus Pinot Noir und Gamay Traube, ein sehr angenehm zu trinkender Rotwein produziert, dessen Frucht und geringe, aber elegante Säure sich gut ergänzen.</i>	75	51.00

FLASCHENWEINE WEISS

Schweiz	cl	Fr.
Yvorne Clos de la George - Grand Cru <i>Traubensorte: Chasselas</i> <i>In einem 33 Meter tief in die Felsengesprengten Keller reift in 10 Holzfässern ein fruchtiger, harmonischer Yvorne heran, dessen feines Bouquet an Feuerstein und blühende Linden erinnert.</i>	75	56.00
Gilly «Chardonnay» - Chateau de Vincy - Grand Cru <i>Schöne Robe mit goldenen Reflexen, Eleganter, sehr weicher jedoch gut artikulierter Körper. Weiches, strukturiertes und langes Finale im Gaumen.</i>	75	55.00
Italien		
Piemont, Roero Arneis DOC <i>Fontanafredda</i> <i>Traubensorte: Arneis</i> <i>Sein intensives Bouquet erinnert an Kamille, reifen Birnen und frischer Frucht. Hinterlässt im Abgang einen wohlgefälligen Eindruck, der an Mandeln erinnert.</i>	75	47.00
Campania Beneventano Falanghina 2008 <i>Traubensorte: Falanghina</i>	75	49.00

FLASCHENWEINE ROT

Italien	cl	Fr.
Toscana - Lupicaia I.G.T	75	180.00

Toskana, Italien

Traubensorte: 85 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Merlot, 5 % Petit Verdot

Er ist der Spitzenwein des Gutes oder sagen wir besser: Er ist der Wein, der das Weingut in aller Welt bekannt gemacht hat. Seinen Namen hat der Wein von einem Platz auf dem Gelände von «Il Terriccio», an dem die Wölfe (auf Italienisch: lupi), die es früher in der Gegend gab, aus ihrer Deckung kamen, ehe sie Ihre Beute ansprangen. In toskanischem Dialekt nennt man das den «balzello», das heisst den Punkt, an dem der Wolf, wenn er aus dem Gebüsch kam, getötet werden konnte, noch ehe er seine Beute angreifen konnte. Aus «luogo della caccia al lupo» (Ort der Jagt auf den Wolf) wurde dann Lupicaia.

Charakter: Sehr intensive, elegante Nase mit Düften von Johannisbeeren und einem Hauch von frischem Holz. Der Lupicaia hat markante Noten von Gewürzen und Balsam. Im Gaumen vermischen sich rote und schwarze Waldfrüchte mit dem Geschmack von Tabak und Vanille.

Toscana - Tassinaia I.G.T	75	98.00
----------------------------------	----	-------

Toskana, Italien

Traubensorte: Ca.-Sauv., Merlot, Sangiovese

«Tassinaia» heisst im örtlichen Dialekt soviel wie «Ort der Steine». Diesen Namen hat der Wein von einem felsigen Gelände auf dem er wächst. Der grösste Teil der Gebäude auf jenem Teil des Gutes, auf dem sich die Anlagen befinden, ist aus diesen Steinen erbaut worden und so heisst diese Ort «Tassinaia», der zweite Grund, den Wein so zu nennen.

Charakter: Präsentiert sich mit einem phantastischen Bouquet aus dunklen Waldfrüchten mit Spuren von Tabak und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen vereint sich die delikate Säure des Sangiovese mit einer reichen Taninstruktur und einer Kraft die erahnen lässt, welches grosses Reifungspotenzial dieser Wein besitzt. Dabei ist der Tassinaia schon früh zugänglich, weich und ausgewogen bis in den langen Abgang mit seiner ganz eigenen Art.

Gerne orientiert Sie unser Personal über die Jahrgänge.

Inkl. 7.7 % MwSt

GRAPPA

Veneto	Vol. %	cl	Fr.
Grappa Fior di Vite	40 Vol. %	2 cl	7.90
Grappa di Amarone, Villa Colonna <i>Villa Colonna</i> <i>Aus dem Trester von der Amarone maische aus dem Valpolicella entsteht dieser Grappa. Kräftiger, leicht süsslicher Duft mit herbem, trockenen Abgang.</i>	41 Vol. %	2 cl	9.90
Grappa di Chardonnay Giulia, Berta <i>Klar, gelb-bernsteinfarben. Leicht geschmeidig, Noten von Vanille und Tropenobst in der Nase. Am Gaumen elegant, harmonisch und ausgeprägt.</i>	41 Vol. %	2 cl	8.90
Grappa di Barolo Riserva, Cascina Bruni <i>Zeichnet sich durch einen sehr intensiven, anhaltenden Duft aus, geprägt von typischen Aromen der slowenischen Eiche. Er ist weich, elegant und sehr harmonisch.</i>	41 Vol. %	2 cl	8.90
Grappa Nardini Riserva	50 Vol. %	2 cl	9.90
Grappa di Brunello, Berta Anata 2002 <i>Trocken, karg mit Veilchennoten. Ausgeglichen, harmonisch, ausgeprägt und scharf.</i>	41 Vol. %	2 cl	8.90
Grappa Elisi, Berta <i>Bernsteinfarben. Das Zusammensetzen der Verschiedenen Jahrgänge und Rebsorten geben diesem Grappa Eleganz und Komplexität von Aromen und Gefühlen, die nur die besten Geiste der Welt übertragen.</i>	43 Vol. %	2 cl	10.90

Gerne orientiert Sie unser Personal über die Jahrgänge.

Leonardo Da Vinci

Leonardo Da Vinci war einer der bekanntesten Maler, Bildhauer und Naturforscher der italienischen Renaissance. Geboren in Sternzeichen Widder am 15. April 1452 im Dorf Vinci in der Republik Florenz und verstorben im Jahre 1519 erreichte er das für damalige Zeiten hohe Alter von 67 Jahren. Wer kennt nicht sein berühmtestes Bild, die Mona Lisa, dessen Original im Museum Louvre in Paris zu sehen ist. Bekannt sind aber auch sein Bild vom Abendmahl und sein Selbstbildnis.

Leonardo Da Vinci war der Sohn eines Notars und einer Bauernfrau. Im Alter von 14 Jahren wurde er Schüler des damals berühmten Malers Verrocchio in Florenz. Er blieb 12 Jahre bei Verrocchio. Danach lebte und arbeitete er von 1482 bis 1499 am Hof des Ludovico il Moro in Mailand. Die letzten drei Jahre seines Lebens stand Da Vinci im Dienst des französischen Königs Franz I.

Etwa 15 seiner Gemälde sind bis heute erhalten. Erhalten sind auch seine Zeichnungsbücher. Leonardo Da Vinci ist auch bekannt als Erfinder und Naturwissenschaftler. Es gibt von ihm Zeichnungen eines Helikopters, eines Panzers, einer Rechenmaschine, und der fokussierten Sonnenenergie. Viele seiner Zeichnungen betreffen die Anatomie des Menschen, die Architektur, die Optik und die Hydrodynamik.



Spitalgasse 2, 3011 Bern
Tel-Nr. 031 311 37 37
info@ristorantedavinci.ch
www.ristorantedavinci.ch

Wir haben sieben Tage für Sie geöffnet.