



*Carte
des vins*



Carte des vins



Vins sans alcool



Blanc

FOODPAIRING

10 cl | CHF

STEINBOCK

*Hofstätter | Tramin Südtirol
Riesling*

Le procédé sous vide à basse température permet d'extraire l'alcool du vin de base tout en conservant les arômes primaires. Jaune paille avec des reflets verts dans le verre, avec des arômes de pulpe de fruits blancs et d'agrumes. Doux avec une acidité équilibrée.

Apéritif, entrées
légères et plats de
poisson

6

75 cl | CHF

39

Vin mousseux

FOODPAIRING

10 cl | CHF

STEINBOCK

SPARKLING

*Hofstätter | Tramin Südtirol
Riesling*

Le procédé sous vide à basse température permet d'extraire l'alcool du vin de base tout en conservant les arômes primaires. Jaune paille avec des reflets verts dans le verre, avec des arômes de pulpe de fruits blancs et d'agrumes. Doux avec une acidité équilibrée.

Apéritif ou pour
les plats légers en
général

6

75 cl | CHF

39

Rouge

FOODPAIRING

10 cl | CHF

MODERATO CUVÈ

*Bataillard | Rothenburg
Cabernet Sauvignon/
Cabernet Franc*

Cuvée Originale Le Rouge 0.0% avec un bouquet légèrement poivré et des notes alléchantes de fruits noirs. En bouche, des arômes de fruits noirs et une agréable ampleur, complétés par de subtiles nuances boisées et des tanins souples, qui se terminent par une finale douce et agréable.

Risotti et plats de
viande discrets

6

75 cl | CHF

39



Bières

Officina della birra - Bioggio

FOODPAIRING

10 cl | CHF

BIRRA LUGANO

Golden Lager | sans glutine
Alc. 4,6%

Une lager d'un doré éclatant, fraîche et souple, avec une finale légère et élégamment florale. Le profil aromatique se distingue par de délicates notes de malt et un léger parfum de croûte de pain classique. Une bière équilibrée et intemporelle, parfaite en apéritif ou en accompagnement harmonieux de l'ensemble du repas.

Entrées légères, salades, viandes blanches et fromages à pâte molle légèrement épicés

33 cl | 8

Officina della birra - Bioggio

FOODPAIRING

10 cl | CHF

INNAH

India Pale Ale |
Alc. 6%

De couleur brillante, riche en houblons et malts précieux qui lui confèrent un corps intense avec des arômes floraux et d'agrumes et une note finale agréablement amère

Plats épicés, piquants, chauds et froids, ainsi que les plats à base de vinaigre

33 cl | 8

Officina della birra - Bioggio

FOODPAIRING

10 cl | CHF

MITHRA

Irish Red Ale |
Alc. 5,6%

Cette bière typiquement irlandaise, à la robe pourpre intense, au goût rappelant le caramel et au houblonnage prononcé, est douce et équilibrée en bouche

Entrées à base de viande, risottos moyennement consistants, viande rouge grillée et fromages moyennement affinés

33 cl | 8

Officina della birra - Bioggio

FOODPAIRING

10 cl | CHF

KREMLIN

Imperial Stout |
Alc. 9%

Cette stout présente des notes prononcées de café et de chocolat, un léger goût de réglisse et une couleur noire impénétrable qui contraste avec une mousse crémeuse et délicate

Viande fumée, fruits de mer et coquillages, caprese, plats riches en huile, desserts légers et corsés

33 cl | 9



Biere

Officina della birra - Bioggio

FOODPAIRING

10 cl | CHF

SIX ROW

Fortified Ale |
Alc. 15%

De couleur rouge brique et dotée d'un corps structuré, cette bière naît dans les caves de l'ancienne brasserie de Bellinzona, où elle mûrit en fûts de Bourbon. Mutée par l'ajout de distillat de bière, elle développe un corps liquoreux. Intensément maltée, avec des notes marquées de Bourbon, douce et veloutée – elle offre une dégustation chaleureuse et élégante.

Croquant aux amandes, chocolats aux cerises, gibier en sauce

10 cl | 15
50 cl | 63

Matasci - Tenero

FOODPAIRING

10 cl | CHF

VERZASCA WEIZEN

Weizen |
Alc. 4.5%

Couleur orange avec un léger trouble et une fine mousse. Arômes de bananes mûres et de clous de girofle. Mélange fruité, léger et rafraîchissant de malt d'orge et de blé avec un parfum d'abricot.

Salades, asperges, fromage frais, saumon cru, fruits de mer, poisson frit

33 cl | 8.5

Matasci - Tenero

FOODPAIRING

10 cl | CHF

IGA AMERICANA

Italian Grape Ale |
Alc. 5,8%

Couleur ambrée avec une mousse blanche et compacte. Le malt tessinois, associé au moût de raisins américains, lui confère un goût délicat de miel avec des notes de croûte de pain frais et de fruits des bois

Entrées, fromages légèrement affinés et risottos

33 cl | 9

IGA MERLOT

Italian Grape Ale |
Alc. 6%

Couleur jaune doré avec une mousse blanche et fine, arômes de raisin et de croûte de pain. Le malt tessinois et le raisin Merlot lui confèrent un goût de fruits rouges avec une délicate acidité

Apéritifs et hors-d'œuvre légers, viandes blanches et risottos

33 cl | 9

Hanssens - Dworp/Belgio

FOODPAIRING

10 cl | CHF

OUDE KRIEK

Lambic alla frutta |
Alc. 6%

Une bière aux cerises vieillie en fût, également appelée lambic à la cerise ou kriek, brassée selon la méthode traditionnelle. Elle se distingue par un équilibre harmonieux entre une acidité vive, un fruité intense et une fine complexité, ainsi que par sa remarquable couleur rouge rubis.

Très polyvalent : à l'apéritif, avec des entrées légères, des soupes fruitées et des desserts crémeux

75 cl | 29



Vins ouverts

Blanc Brissago

FOODPAIRING

10 cl | CHF

BIANCO

Chiappini Vini | Brissago
80% Chardonnay
20% Pinot Bianco et Doral

Une combinaison fraîche et fruitée de chardonnay et de pinot blanc avec un peu de raisin doral. Fruité avec un parfum de banane exotique. L'acidité ferme lui confère une fraîcheur particulière.

Tapas et hors-d'oeuvre, entrées chaudes légères et risotto

8.5

L'IGHER

Zanini Vini | Brissago
Petite Arvine, Merlot

Vin étoile de Brissago : Fabio Zanini. Sa création de vin blanc aux tons fruités. Goût : sec, mais puissant.

Hors-d'oeuvre de poisson, et pâtes légères

7.5

Vin mousseux Brissago

FOODPAIRING

10 cl | CHF

BRIOSO BRUT

Zanini Vini | Brissago
Merlot Spumante

100% de raisins Merlot vinifiés en blanc. Méthode classique. Mûri pendant 12 mois sur ses propres levures. Jaune paille avec des reflets légèrement verts. Sec et très élégant en bouche.

Apéritif, poissons de lac et de mer

13

Bianco Ticino

FOODPAIRING

10 cl | CHF

CONVIVIO

Chardonnay | Viognier
Monticello | Mendrisio
Barrique

Dans cette méthode de batonnage, un vin frais et tropical se dévoile. Les notes olfactives comprennent des agrumes, de l'ananas, de la pêche et de la vanille. Le vieillissement en barrique lui confère la touche finale.

Poissons de lac, Hors d'oeuvres légés et fromage frais.

10

CHERUBINO DOC

Fratelli Matasci |
Tenero Merlot del Ticino

De couleur jaune paille clair. Au nez, des notes délicates évoquant les fruits exotiques et les parfums floraux. En bouche, assez corsé, doux et flatteur.

Poissons de lac, Hors d'oeuvres légés et fromage frais.

7.5

Rosé Brissago/Ticino

FOODPAIRING

10 cl | CHF

ROSA DI LUNA

A. Delea | Losone
Rosato Ticinese

Un vin rosé clair avec des arômes puissants au nez, rappelant les baies sauvages mûres. A la bouche, il présente une légère douceur initiale, avec une texture pleine et élégante. Un rosé très fruité, harmonieux et aromatique avec une finale persistante.

Risotto méditerranéens, salades, crevettes et fromage frais

8

TERRA DEL SOLE

Cantina Ghidossi
Merlot Rosato Ticinese

Raisins des vignobles de Malcantone. Fermentation alcoolique à température contrôlée pour assurer la préservation de la complexité aromatique. Fraîcheur de framboises et de fraises des bois.

Entrées légères à base de légumes et de poisson, salades et plats de poisson chauds

8



Vins ouverts

Rouge / Brissago

FOODPAIRING

10 cl | CHF

MACHIA

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino

Un rouge rubis profond, bouquet terreux avec des notes de cannelle et d'anis. Axé sur le fruit avec des tanins. Structure complexe.

Hors-d'œuvres plats de pâtes et fromages à pâte dure..

7

TRIANGOLO

ZaniniVini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique

La nouvelle découverte et l'ascension de Brissago, Fabio Zanini : raisins de Merlot de Brissago et Terre di Pedemonte. Un beau bouquet fruité, à la bouche : sec, corsé avec des arômes de fruits.

Veau, agneau et plats de pâtes copieux.

7

PAGLIACCI

ZaniniVini | Brissago
Merlot -Cabernet Franc
Barrique

Vin de qualité élevé en barrique avec un bouquet riche. Vieilli en fût pendant 12 mois et en bouteille pendant 12 mois. Goût : plein et riche avec des tanins puissants.

Viande séchée et fromages vieilli, viande braisée

10

Rouge / Ticino

FOODPAIRING

10 cl | CHF

INCANTO

Monticello | Mendrisio
Merlot Barrique

Merlot du Mendrisiotto, vieilli 16 mois en barrique. Rouge rubis, parfumé aux fruits rouges et à la vanille.

Hors-d'oeuvre comme le tartare ou le carpaccio, Boeuf grillé

9.5

RISERVA DEL CARMAGNOLA DOC

Vinicola Carlevaro | Bellinzona
Merlot del Ticino

Couleur : rouge rubis, reflets pourpres. Bouquet : baies des bois, fruits noirs, cassis, épicé et poivre. Goût : plein, sec, rond, fruité et bonne acidité.

Épicé plats de viande, fromage de montagne

10

SASSARIENTE

F.Ili Matasci | Tenero
Merlot del Ticino

Bouquet riche, typique du merlot tessinois. Corps plein et harmonieux, arôme persistant.

Viande braisée Plats de boeuf et de gibier

8.5

Vin de jubilé

FOODPAIRING

CHF

BLEND 50

Schuler Weine | Seewen
Barrique

Cuvee d'anniversaire Sunstar composée de Pinot Noir, Humagne Rouge, Merlot, Barbera et Nebbiolo. Vieilli pendant 12 mois dans des barriques de chêne, d'acacia, de mélèze et de châtaignier de haute qualité. Belle couleur rubis avec des reflets brillants. Notes ,épices fines, de torréfaction, de cardamone, de baies noires et rouges.

Plats d'agneau et fromages à pâte dure affinés.

300 cl | 190
150 cl | 90
10 cl | 7



Vins ouverts

Grâce au procédé innovant „Coravin“, vous pouvez également déguster des vins très raffinés au verre. Cherchez ce symbole :



Vins ouverts avec le Coravin / Bianco

FOODPAIRING

10 cl | CHF

PAGLIACCI BIANCO <i>Cantina Sociale Giubiasco weisser Merlot</i>	Merlot blanc fruité et intense de Brissago. Une expérience vineuse puissante et tropicale avec de légères notes de barrique.	Hors – d'oeuvre de viande et plats de viande claire.	11
L'IGHER BARRIQUE <i>Zanini Vini Brissago Bi- anco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot, Kerner</i>	Etoile en puissance de Brissago : Fabio Zanini. Sa création de vin blanc haut de gamme avec des notes fruitées et légères de barrique. Goût : Puissant et harmonieux.	Hors – d oeuvres copieux Volaille, risottos savoureux	12
BIANCO ROVERE <i>Guido Brivio Mendrisio Ticino DOC Merlot Barrique</i>	Pressé à partir de raisins rouges de merlot. Le vin fermente et vieillit pendant huit mois dans des fûts de chêne français, ce qui lui confère une plus grande complexité. Le nez révèle des notes de mirabelle et d'agrumes ainsi qu'une fine note boisée. Large et souple en bouche.	Légumes, volaille, fromage à pâte dure	12

Vins ouverts avec le Coravin / Rouge

FOODPAIRING

10 cl | CHF

OTTO MARZO <i>Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino affinato in Barrique</i>	Très harmonieux, typique Merlot tessinois de notre vigneron de Brissaghes, Gio Chiappini. Vieilli 12 mois en barrique avec de légères notes de vanille. Finition ronde.	Plats de gibier, boeuf, fromage affiné	14
NERO <i>Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino Barrique Barrique</i>	100% Merlot provenant de vignes de plus de 45 ans. Avec un rendement très faible, il devient une rareté. Récolté à pleine maturité et vieilli en barrique. Goût : Intense et fruité, avec un corps marqué en finale.	Plats de gibier et de boeuf. Viandes rouges crues	12
BRISSAGO <i>Chiappini Vini Brissago Merlot del Ticino Barrique</i>	Récolte manuelle. Macération douce de 12 heures avant la fermentation. Chauffage de la masse pour démarrer la fermentation avec des levures sélectionnées. Frais, fruité et doux.	Plats de viande complexes, hors-d'oeuvre copieuses.	11
SASEL <i>Zanini Vini Brissago Merlot-Barbera-Galotta Barrique</i>	Le vin phare de Fabio Zanini de Brissago. Vieilli 24 mois en fûts neufs et 12 mois en bouteille. Rouge rubis avec une finale très longue et agréable.	Viandes rouges grillées, Risottos savoureux et fromages affinés	16



Vins ouverts

Vins ouverts avec le *Coravin* / Rouge

FOODPAIRING

10 cl | CHF

ZERO ZERO

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino affinato
in Barrique 22 mesi

Le meilleur de la maison Chiappini est un vin rouge rubis, délicieusement fruité et mûr. Une douceur fruitée agréable et une bonne persistance finale.

Viande rouge grillée,
tartare de boeuf ou
gibier

15

CERUS

Vino biologico
Bianchi/Arogno
Barrique

Cépage interspécifique de la famille du cabernet sauvignon, 13 mois en barrique, rouge grenat, parfums de fruits rouges mûrs, acidité et tanins équilibrés.

Plats de viandes
rouges consistants
comme le boeuf ou
l'agneau

12

SIRIO BARRIQUE

Cant. Matasci | Tenero
Merlot Barrique

Merlot issu de raisins sélectionnés. Couleur rouge rubis. Présente au nez de fines notes boisées. Structure solide avec des tanins bien présents.

Plats de gibier, viande de boeuf, agneau, fromages affinés

14

ULTIMA GOCCIA

Chiodi Vini | Ascona
Merlot del Ticino affinato
in Barrique

Couleur: rouge pourpre dense. Bouquet : fruité, fruits rouges, épicé, élégant et complexe. Goût : structure équilibrée, souple, tanins mûrs et élégants, fruité, saveur persistante.

Viande d'agneau et
de gibier, plats de
pâtes savoureux

12

PRESTIGE

Vino bianco biologico
Bianchi/Arogno

Caractère mûr avec des tanins souples et complexes. Séchage partiel des raisins dans les cuves de vendange pour intensifier le goût, le parfum et les arômes. A la bouche, corsé et expressif.

Gibier, agneau et
boeuf, fromages
affinés

19

TRENTASEI TICINO D.O.C.

Galdi Vini | Mendrisio
Goldmedaille WM Merlot
Barrique

Produit haute de gamme du Tessin : 100 % merlot issu de très vieilles vignes sélectionnées exclusivement au Tessin. Travaillé selon la méthode bordelaise et vinifié pendant 36 mois en fûts de chêne. Rouge rubis profond, très intense.

Gibier, viande rouge,
fromages affinés, vin
de méditation

25

MARCHESI ANTINORI

Marchesi Antinori | Firenze
Tenuta Tignanello
Chianti Classico

Assemblage de Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah. Couleur rouge rubis avec un parfum de pruneaux et de chocolat. A la bouche, beau corps avec des tanins souples..

Hors-d'oeuvres
méditerranéens,
cuisine légère

14

Vins ouverts avec le *Coravin* / de dessert

FOODPAIRING

10 cl | CHF

PASSITO BIO BIANCO DI NOTO

Planeta | Sicilia

100% Moscato Bianco. Arômes explosifs de fruits exotiques, de jasmin et d'agrumes confits, à la fois complexes et faciles à aimer.

Desserts ou pour
soi-même

14



Blanc

Brissago

BIANCO

*Chiappini Vini | Brissago
80% Chardonnay 20%
Pinot Bianco und Doral*

Le Bianco est un mariage frais et fruité de Chardonnay et de Pinot bianco avec une touche de raisin Doral. Le vin dégage des arômes fruités avec un parfum de banane exotique. Son acidité ferme lui confère une fraîcheur particulière.

FOODPAIRING

Apéritif, hors-d'oeuvres légères et plats de poisson

cl | CHF

75 cl | 52

L'IGHER

*Zanini Vini | Brissago
Bianco svizzero I.G.T.
Petite Arvine, Merlot*

Vin étoile en puissance de Brissago : Fabio Zanini. Sa création de vin blanc avec des notes fruitées. Goût : sec mais puissant.

Hors – d'oeuvres de poisson et pâtes légères

75 cl | 52

PAGLIACCI BIANCO

*Zanini Vini | Brissago
Merlot bianco Barrique
DOC*

Merlot blanc fruité et intense de Brissago. Une expérience vineuse puissante et tropicale avec de légères notes de barrique.

Hors – d'oeuvre de viande et plats de viande claire

75 cl | 66

L'IGHER BARRIQUE

*Zanini Vini | Brissago
Bianco svizzero I.G.T.
Petite Arvine, Merlot,
Kerner*

Etoile en puissance de Brissago : Fabio Zanini. Sa création de vin blanc haut de gamme avec des notes fruitées et légères de barrique. Goût : Puissant et harmonieux.

Hors – d'oeuvres copieux Volaille, risottos savoureux

75 cl | 72

Tessin

CHERUBINO DOC

*Fratelli Matasci |
Tenero Merlot del Ticino*

De couleur jaune paille clair. Au nez, des notes délicates évoquant les fruits exotiques et les parfums floraux. En bouche, assez corsé, doux et flatteur.

Poissons de lac, Hors d'oeuvres légères et fromage frais.

75 cl | 49

PRELUDIO

*Chiodi Vini | Ascona Ticino
DOC Bianco di Merlot*

Bouquet : intense, subtil, floral, avec une touche de fruits exotiques. Goût : sec, épicé, légèrement vif, avec un bon corps, persistant, harmonieux avec une note d'amande amère à la fin.

Apéritif, pâtes délicates

75 cl | 47

CONVIVIO

*Chardonnay | Viognier
Monticello | Mendrisio
Barrique*

Dans cette méthode de batonnage, un vin frais et tropical se dévoile. Les notes olfactives comprennent des agrumes, de l'ananas, de la pêche et de la vanille. Le vieillissement en barrique lui confère la touche finale.

Poissons de lac, Hors d'oeuvres légères et fromage frais.

75 cl | 62

IL CHARDONNAY

*Angelo Delea | Losone
Bianco Ticinese DOC*

Affiné dans de nouveaux fûts de chêne de 400 litres pendant 8 mois. Couleur : blanc paille. Arômes : agrumes et bergamote. Goût : persistant et durable. Évolution : très fruitée et ample au nez et à la bouche.

Général avec le poisson, les fromages à pâte molle et légèrement affinés.

75 cl | 62



Blanc

Tessin

FOODPAIRING

cl | CHF

BUCANEVE DOC

*Cantina Sociale |
Giubiasco weisser Merlot*

Le Bucaneve est une spécialité tessinoise vinifiée en blanc à partir du raisin rouge Merlot. Le vin d'apéritif idéal, fruité et rafraîchissant

Apéritif, hors d'oeuvres froids et chauds légers

75 cl | 42

TERRE ALTE

*Gialdi Vini SA |
Mendrisio Ticino DOC
bianco di Merlot*

Merlot vinifié en blanc. Un vin au caractère distinctif, des arômes prédominants de fruits rouges, de menthe et de notes grillées. Frais, fruité et complexe. Corsé avec une structure moyenne et des tanins bien équilibrés.

Apéritif et hors-d'œuvres

75 cl | 45

APOCALISSE DOC

*Angelo Delea | Losone
Chardonnay, Semillon,
Merlot*

Assemblage de 3 cépages. Vinification moderne, vin frais, parfumé et avec une note aromatique de ces cépages.

Hors-d'œuvres méditerranéens, poissons de lac et de mer

75 cl | 48

BIANCO ROVERE

*Guido Brivio |
Mendrisio Ticino DOC
Merlot Barrique*

Ce vin est issu de raisins Merlot rouges, lorsque les peaux des baies sont immédiatement séparées du moût après le pressurage du jus. Le résultat est cette spécialité avec son acidité douce typique. Le vin fermente et mûrit ensuite pendant huit mois dans des fûts en chêne français, ce qui lui confère une plus grande complexité. Au nez, des notes de mirabelle et d'agrumes ainsi qu'une légère note boisée. A la bouche, il est ample et doux.

Viandes blanches, Crustacés, Volaille, Fromage à pâte dure

75 cl | 75
37.5 cl | 41

ALMA

*Vino bianco biologico
Bianchi | Arogno*

80% Johanniter 20% Solaris. Vin frais avec une légère minéralité, des notes légères grillées et d'agrumes, élégant et raffiné, se marie parfaitement avec les entrées et les poissons.

Plats hors-d'œuvres copieux et plats de poisson

75 cl | 71



Blanc

Italie

FOODPAIRING

cl | CHF

ROERO ARNEIS DOCG

*Azienda Belcolle | Verduno
Piemont*

Afin de préserver son merveilleux fruité, ce Arneis mono-cépage est élevé en cuve en acier par Belcolle. Il dégage des arômes d'agrumes, de poires et d'amandes, et se révèle en bouche frais avec une belle acidité.

Plats de poisson,
salades

75 cl | 45

SCAIA

*Tenuta St. Antonio
Colognola Venezien*

Magnifique bouquet : avec des notes de fleurs blanches d'acacia, de jasmin et un parfum rafraîchissant d'agrumes, ainsi que d'ananas, de pomme, de poire et de mangue. Goût : frais et agréable grâce à son acidité prononcée. L'équilibre entre douceur et épices le rend accueillant et fascinant.

Sushi,
soupes fruitées,
fromages à pâte
persillée et cuisine
végétalienne

75 cl | 39

GEWÜRZTRAMINER

*Cantina Hofstätter
Bozen Südtirol*

Les raisins du Gewürztraminer proviennent des domaines viticoles des communes de Tramin et Montan. Le vin présente des notes fraîches, est de couleur jaune doré, aromatique et corsé. On y retrouve des arômes de pétales de rose, de cannelle et de clou de girofle.

Plats riches et épicés
comme le poisson et
la viande blanche

75 cl | 47

PINOT GRIGIOR

*Cantina Hofstätter
Bozen Südtirol*

Un pinot grigio classique et expressif à la robe jaune paille brillante et aux nuances cuivrées. Le nez est complexe avec des notes aromatiques et fruitées, parmi lesquelles se distingue le parfum prononcé de poires juteuses. En bouche, il est bien structuré, avec un équilibre subtil entre le fruit et l'acidité et une agréable note épicée.

Entrées de poisson et
plats de pâtes légers

75 cl | 47



Rosé

Brissago

FOODPAIRING

cl | CHF

ROSINA

*Chiappini Vini
Merlot, Bondola*

Ce vin rosé se distingue par sa couleur attrayante et se révèle par une teinte rose saumon lumineuse. Une finesse remarquable et des notes harmonieuses de fleurs et de fruits.

Pour les plats épicés ou exotiques

75 cl | 52

Tessin

FOODPAIRING

cl | CHF

ROSA DI LUNA

*A. Delea | Losone
Rosato Ticinese*

Un vin rosé clair avec des arômes puissants au nez, rappelant les baies sauvages mûres. A la bouche, il présente une légère douceur initiale, avec une texture pleine et élégante. Un rosé très fruité, harmonieux et aromatique avec une finale persistante.

Risotto méditerranéens, salades, crevettes et fromage frais

75 cl | 48

TERRA DEL SOLE

*Cantina Ghidossi
Rosato Ticinese*

Merlot Rosé, élaboré à partir de raisins des vignobles de Malcantone. En bouche, frais et fruité, avec des notes de framboises et de fraises des bois.

Apéritif, hors-d'œuvres de poissons légers crus et cuits

75 cl | 54

FIOR D'AUTUNNO

*Arnaboldi | Ascona
Rosato Ticinese 100%
Merlot*

Merlot Rosato fruité et frais. Rose brillant, bouquet fruité, notes fraîches, vif.

Salades consistantes, plats de viande légers et poissons avec sauce

75 cl | 47



Rouge

Brissago

FOODPAIRING

cl | CHF

CENTOVALLI

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino 5 Mte.
Barrique*

Venant du Centovalli et légèrement vieilli en barrique. Très harmonieux et équilibré. Un Merlot typique du Sopraceneri.

Jambon cru, risotto et viandes mijotées

75 cl | 66

BRISSAGO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique*

Récolte manuelle. Macération douce de 12 heures avant la fermentation. Chauffage de la masse pour démarrer la fermentation avec des levures sélectionnées. Frais, fruité et doux.

Plats de viande complexes, hors-d'œuvre copieuses.

75 cl | 66

MACHIA

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino*

Un rouge rubis profond, bouquet terreux avec des notes de cannelle et d'anis. Axé sur le fruit avec des tanins. Structure complexe.

Hors-d'œuvres plats de pâtes et fromages à pâte dure..

75 cl | 49

OTTO MARZO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino affinato
in Barrique*

Très harmonieux, typique Merlot tessinois de notre vigneron de Brissaghes, Gio Chiappini. Vieilli 12 mois en barrique avec de légères notes de vanille. Finition ronde.

Plats de gibier, boeuf, fromage affiné

75 cl | 81

NERO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique*

100% Merlot provenant de vignes de plus de 45 ans. Avec un rendement très faible, il devient une rareté. Récolté à pleine maturité et vieilli en barrique. Goût : Intense et fruité, avec un corps marqué en finale.

Plats de gibier et de boeuf. Viandes rouges crues

75 cl | 72

ZERO ZERO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino affinato
in Barrique 22 mesi*

Le meilleur de la maison Chiappini est un vin rouge rubis, délicieusement fruité et mûr. Une douceur fruitée agréable et une bonne persistance finale.

Viande rouge grillée, tartare de bœuf ou gibier

75 cl | 91

SASEL

*Zanini Vini | Brissago
Merlot-Barbera-Galotta
Barrique*

Le meilleur vin de Fabio Zanini de Brissago. 24 mois d'élevage en bois dans des fûts neufs et 12 mois en bouteille. Rouge rubis avec une finale très longue et agréable.

Viandes rouges grillées. Risotti corsés et fromages affinés

75 cl | 91

PAGLIACCI

*Zanini Vini | Brissago
Merlot -Cabernet Franc
Barrique*

Vin de qualité élevé en barrique avec un bouquet riche. Vieilli en fût pendant 12 mois et en bouteille pendant 12 mois. Goût : plein et riche avec des tanins puissants.

Viande séchée et fromages vieilli, viande braisée

75 cl | 66

TRIANGOLO

*Zanini Vini | Brissago
Merlot -Cabernet Franc
Barrique*

La nouvelle découverte et l'ascension de Brissago, Fabio Zanini : raisins de Merlot de Brissago et Terre di Pedemonte. Un beau bouquet fruité, à la bouche : sec, corsé avec des arômes de fruits.

Veau, agneau et plats de pâtes copieux

150 cl | 94

75 cl | 69

50 cl | 36



Rouge

Tessin

FOODPAIRING

cl | CHF

ROSSO DI LUNA

Angelo Delea | Losone
Merlot di Losone

Couleur : rouge rubis avec des reflets violets. Arôme : intense et fruité. Bonne persistance agréable. Parfait avec un risotto

Lapin, viandes blanches. Risotto aux champignons

75 cl | 48

SELEZIONE D'OTTOBRE

F.lli Matasci | Tenero
Merlot

Merlot tessinois léger et classique. Bouquet fruité et frais, couleur rouge rubis, corps harmonieux et équilibré.

Risottos, plats de pâtes avec de la viande, viandes blanches

75 cl | 44
50 cl | 33
37.5 cl | 25

LA MURATA VITI

Vinicola Carlevaro |
Bellinzona, Merlot del
Ticino

Le raisin provenant de la région de Bellinzona est mûri en cuve en acier. Il est de haute qualité et est certifié par le label VITI, décerné chaque année par la commission d'inspection cantonale.

Viande grillée, rôti, salami et fromage

150 cl | 91
75 cl | 44

TRE TERRE

Chiodi Vini | Ascona
Merlot del Ticino

Couleur : rouge rubis, reflets pourpres. Bouquet : baies des bois, fruits noirs, cassis, épicé et poivre. Goût : plein, sec, rond, fruité avec une bonne acidité.

Viande de bœuf, viande de veau, pâtes consistantes.

150 cl | 106
75 cl | 61
50 cl | 43

RISERVA DEL CARMAGNOLA DOC

Vinicola Carlevaro |
Bellinzona, Merlot del
Ticino

Couleur : rouge rubis, reflets pourpres. Bouquet : baies des bois, fruits noirs, cassis, épicé et poivre. Goût : plein, sec, rond, fruité et bonne acidité.

Épicé plats de viande, fromage de montagne

75 cl | 66

SIRIO BARRIQUE

Cant. Matasci | Tenero
Merlot Barrique

Merlot issu de raisins sélectionnés. Couleur rouge rubis. Présente au nez de fines notes boisées. Structure solide avec des tanins bien présents.

Plats de gibier, viande de boeuf, agneau, fromages affinés

75 cl | 77

SASSO CHIERICO

Ten. Sasso Chierico | Gudo
Merlot del Ticino

Les vignobles en pente se trouvent à Gudo. Sols argileux, sableux dans les collines, mais riches en gneiss granitique. Élevage en fûts d'acier puis laissé en bouteille pendant au moins 6 mois. Belle expression du terroir de Gudo.

Charcuterie tessinoise au fromage, plats de pâtes savoureux

75 cl | 66

SASSARIENTE

Cantina Settemaggio |
M.Carasso, Barrique

Bouquet riche, typique du merlot tessinois. Corps plein et harmonieux, arôme persistant.

Viande braisée Plats de boeuf et de gibier

75 cl | 51
50 cl | 38

IRTI COLLI IGT

F.lli Matasci | Tenero
Merlot del Ticino

100% Merlot des collines de Monte Carasso, élevé en grands fûts de chêne. Arôme intense et persistant.

Plats de pâtes avec légumes ou viande

75 cl | 59

PASSIONI

Merlot
Monticello | Mendrisio

Un vin à la robe rubis qui, rien qu'au nez, révèle les notes caractéristiques de ce cépage. Vin souple et plein de tempérament.

Risotto savoureux et assiettes tessinoises

75 cl | 49



Rouge

Tessin

FOODPAIRING

cl | CHF

CERUS 
Vino biologico
Bianchi/Arogno
Barrique

Cépage interspécifique de la famille du cabernet sauvignon, 13 mois en barrique, rouge grenat, parfums de fruits rouges mûrs, acidité et tanins équilibrés.

Plats de viandes rouges consistants comme le boeuf ou l'agneau

75 cl | 71

MERLOT PIAZ 
Vino biologico
Bianchi/Arogno
Barrique

100% Merlot extrait pendant 40 jours dans une cuve en bois, 15 mois en barrique, frais, fruité et épicé, structure et tanins équilibrés

Hors-d'œuvre délicats avec de la viande et risotto corsés

75 cl | 76

INCANTO
Monticello/Mendrisio
Merlot Barrique

Merlot du Mendrisiotto élevé 16 mois en barrique. Couleur rouge rubis, parfum de fruits rouges et de vanille.

Hors-d'œuvre forts avec de la viande, viande rouge grillée

75 cl | 62

ULTIMA GOCCIA
Chiodi Vini | Ascona
Merlot del Ticino affinato
in Barrique

Couleur : rouge pourpre dense. Bouquet : fruité, fruits rouges, épicé, élégant et complexe. Goût : structure équilibrée, souple, tanins mûrs et élégants, fruité, saveur persistante

Viande d'agneau et de gibier, plats de pâtes savoureux

75 cl | 85

**SASSO CHIERICO
RISERVA**
Ten. Sasso Chierico | Gudo
Barrique

100% Merlot des collines autour de Gudo, vieilli en fûts de 500 litres pendant 15 mois. Vin élégant et fruité. Riche et harmonieux en bouche.

Gibier, viande rouge, fromages légèrement affinés

75 cl | 91

EMOZIONI
Merlot/Cabernet Sauvignon
Monticello/Mendrisio
Barrique

Les raisins de cabernet sont élevés en barrique, ce qui leur confère une couleur rouge rubis intense avec des arômes de baies et de vanille.

Plats de pâtes savoureux, viande rouge

75 cl | 55

ROMPIDEE
Chiodi Vini | Ascona Merlot
del Ticino Barrique

Couleur : rouge pourpre dense. Bouquet : nez intense, avec des arômes de baies des bois, de fruits mûrs, de réglisse et de vanille. Goût : sec, puissant avec des tanins nombreux et mûrs.

Gibier agneau et boeuf, fromages affinés

75 cl | 99

PRESTIGE
Cantina Il Cavaliere |
Contone Merlot del Ticino
Barrique

Caractère mûr avec des tanins souples et complexes. Séchage partiel des raisins dans les cuves de vendange pour intensifier le goût, le parfum et les arômes. A la bouche, corsé et expressif.

Gibier, agneau et bœuf, fromages affinés

75 cl | 116

QUATTROMANI
Brivio, Delea, Galdi,
Tamborini Merlot del
Ticino Barrique

4 viticulteurs connus ont créé ensemble un vin exceptionnel. Rouge bordeaux avec des reflets grenats. Frais, légèrement épicé et souligné par des notes fruitées. Corsé, avec un parfum agréable.

Viandes rouges, champignons, truffes

75 cl | 109

**RAMPEDA TICINO
D.O.C.**
Fratelli Meroni | Biasca
Barrique

100% de raisins Merlot sélectionnés sur les collines de Rampeda. Vieilli en fûts de chêne pendant 18 mois. Rouge rubis avec des arômes de framboise, de groseille et de cerise. Goût frais et chaud.

Viandes rouges, plats de gibier

75 cl | 99



Rouge

Tessin

FOODPAIRING

cl | CHF

MÒMÒ

Angelo Delea | Losone
Barrique

Merlot delle Colline del Mendrisiotto Généreux et riche en bouche. Vieilli 12 mois en fûts de chêne. Rouge foncé avec des reflets pourpres.

Hors-d'oeuvre savoureux, pâtes consistantes

75 cl | 49

GIORNICO D'ORO

Gialdi Vini SA | Mendrisio
Merlot del Ticino

Rouge rubis intense. Complexe, harmonieux et de bonne intensité. Notes de cerises et de mûres, ainsi que des arômes de menthol et des notes grillées. Corsé et de bonne structure, avec des tanins mûrs et juteux et une longue saveur finale

Tartare de bœuf, plats de pâtes, volaille

75 cl | 64
50 cl | 44

RONCAIA

Vinattieri | Ligornetto
Merlot del Ticino Barrique

Possède les arômes fruités typiques du merlot avec une légère note fumée et semble harmonieux et équilibré en bouche. Au nez, baies et vanille

Plats de viande, entrées corsées, fromages affinés

75 cl | 64
37.5 cl | 35

RONCOBELLO

Valsangiacomo | Mendrisio
Merlot delle Colline del Monte Generoso

Rouge cerise foncé, bouquet puissant, aromatique et mûr de baies avec des notes de genévrier. En bouche, il est puissant avec des fruits mûrs et des notes terreuses. Des tanins arrondis

Pâtes et risotto, viande de veau et fromage

75 cl | 61

SAN CARLO

Angelo Delea | Losone
Merlot, Cabernet Franc
Barrique

Raisins du Locarnese, élevés 12 mois en fûts de chêne. Vin intense, complexe et fin avec une note élégante et riche en arômes

Plats de gibier, plats corsés Plats de viande

75 cl | 66

CASTELLO DI MORCOTE D.O.C

Tenuta Castello di Morcote
Barrique

90% Merlot, 10% Cabernet Franc à Marcote 12 mois en fûts de chêne français. Vieilli en fûts de chêne. Rouge rubis, parfum riche et complexe avec des arômes de cerise, à la bouche plein et élégant.

Gibier, champignons, abats

75 cl | 99

SASSI GROSSI

Gialdi Vini | Mendrisio
Merlot del Ticino
Barrique

Rouge rubis profond et saturé. Bouquet harmonieux, intense et complexe. Notes de prunes et de myrtilles. Saveur très persistante.

Vigoureux Plats de viande, fromages affinés

150 cl | 195
75 cl | 109

LIGORNETTO

Vinattieri | Ligornetto
Merlot del Ticino
Barrique

Couleur rouge rubis avec des accents grenats. Bouquet typique du merlot de prunes mûres. Saveur très fine et élégante, notes maltées. Animé et parfaitement équilibré.

Steaks, gibier à plumes

75 cl | 104

MERLOT DEL MAGO

Castello di Cantone | Rancate Delea Vini
Barrique

100% Merlot, vieilli 22 mois en barriques. Superbe terroir avec un bouquet très riche. Merlot très rond et typique.

Vigoureux Plats de viande, fromages affinés

75 cl | 94

RUBRO

F.Illi Valsangiacomo | Chiasso Merlot del Ticino
Barrique

Production limitée à partir des meilleurs raisins de vieilles vignes. Vieilli pendant au moins 18 mois en fûts de chêne français neufs. Vin noble de grande classe.

Vigoureux Plats de viande, fromages affinés

75 cl | 99



Rouge

Tessin

TRENTASEI TICINO D.O.C.

*Gialdi Vini | Mendrisio
Goldmedaille WM Merlot
2015
Barrique*

Produit haute de gamme du Tessin : 100 % merlot issu de très vieilles vignes sélectionnées exclusivement au Tessin. Travaillé selon la méthode bordelaise et vinifié pendant 36 mois en fûts de chêne. Rouge rubis profond, très intense.

FOODPAIRING

cl | CHF

Gibier, viande rouge, fromages affinés, vin de méditation

75 cl | 166

VINATTIERI

*Vinattieri | Ligornetto
Merlot del Ticino
Barrique*

Produit haute de gamme de Vinattieri Ticinesi. Vin rouge pourpre très charnu. Arômes intenses de cuir, tabac, épices douces, cannelle, réglisse, crème de café. Bon équilibre entre fraîcheur et souplesse. Très longue finale.

Les principaux plats de viande, fromage doux des Alpes

75 cl | 198

Italie – Piémont

BAROLO DOCG MONFORTE D'ALBA

*Rocche dei Manzoni
Barrique*

100% de raisins Nebbiolo. Vieilli 3 ans en fûts de chêne et 1 an en bouteille. Rouge grenat avec un bouquet intense de cerise marasca et de cacao.

FOODPAIRING

cl | CHF

Viande de veau, viande de bœuf, plats de pâtes savoureux

75 cl | 116

NEBBIOLO LANGHE

*Bricco Maiolica DOCG
Piemonte*

Un vin jeune, élégant et souple, facile à boire, mais aussi pour des moments de convivialité classiques. Vieilli pendant 10 mois en acier inoxydable et mis en bouteille en juillet après la récolte.

Hors-d'œuvre légers et plats de pâtes

75 cl | 46

Italie – Toscane

NOBILE DI MONTEPULCIANO

*Tenuta Vallocaia, Bindella
Sangiovese DOCG*

Vin à la robe rubis avec un parfum de mûres, de cerises et des notes grillées. De beaux tanins et un gout persistant

FOODPAIRING

cl | CHF

Hors-d'œuvre italiens épicés

75 cl | 61

MARCHESI ANTINORI

*Marchesi Antinori | Firenze
Tenuta Tignanello
Chianti Classico*

Assemblage de Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah. Couleur rouge rubis avec un parfum de pruneaux et de chocolat. A la bouche, beau corps avec des tanins souples..

Hors-d'œuvres méditerranéens, cuisine légère

75 cl | 79

CHIANTI CLASSICO DOCG

*Castello di Meleto |
Toscana
Sangiovese, Merlot*

Ce grand vin fascinant brille par sa couleur rouge rubis intense. Le nez exhale des senteurs de baies et d'herbes aromatiques d'une grande finesse, rehaussées d'un soupçon d'épices.

Risotto, fromages à pâte dure

75 cl | 47



Rouge

Italie – Toscane

		FOODPAIRING	cl CHF
PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO <i>Marchesi Antinori Firenze</i>	Rouge rubis profond dans le verre. Arôme fruité avec des notes de cerises et de framboises. Équilibré avec une acidité vive et des tanins souples. Équilibré en bouche avec une saveur finale persistante.	Plats de pâtes, risottos savoureux	75 cl 52
«HEBA» MORELLINO DI SCANSANO <i>95% Sangiovese 5% Syrah Fattoria di Magliano</i>	Le Heba brille d'un rouge cerise foncé. Arôme frais et typique du cépage avec de fines notes d'épices. Structure fruitée de baies et corps riche avec une douceur fruitée et une fine acidité. Arôme tannique filigrane.	Viande de veau, fromage doux	75 cl 55
LE VOLTE DELL' ORNELLAIA IGT <i>Tenuta Ornellaia Toscana Barrique</i>	Les différents cépages merlot, sangiovese et cabernet sauvignon sont fermentés séparément. Le vin jeune est élevé pendant 10 mois dans des barriques de 2 à 4 ans qui ont été utilisées auparavant pour la vinification d'Ornellaia.	Plats de pâtes avec viande, lapin	75 cl 66
SASSICAIA <i>Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia Toscana, Barrique 2018</i>	Le Sassicaia est un vin de trésor. Il a vu le jour en 1948, lorsque Mario Incisa della Rocchetta a récolté pour la première fois des raisins de ses vignes de cabernet nouvellement plantées. A l'époque, on a sans doute considéré que ce noble était très capricieux, car les vingt premiers millésimes n'étaient destinés qu'à la consommation privée de la famille. Laissez-vous surprendre.	Plats de viande nobles	75 cl 410

Italie – Vénétie

		FOODPAIRING	cl CHF
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Corte Giara Cantina Allegrini, Barrique</i>	L'Amarone d'Allegrini est l'icône de toute une région. Des arômes de fruits sombres et un bouquet d'épices accompagnent son corps d'une élégance renversante jusqu'à sa longue finale.	Viande rouge grillée	75 cl 93

Italie – Sicile

		FOODPAIRING	CHF
LAMURI DOCG <i>Nero Avola Tasca Almerita Barrique</i>	Les raisins de nero d'avola sont cultivés sur des collines élevées pour ce vin. Le séjour en barriques de différents âges confère des tanins souples et élégants, le caractère boisé n'est donc jamais envahissant. Lamùri, qui signifie amour en sicilien, lui donne son nom.	Plats de viande méditerranéens, plats de poisson corsés	75 cl 46



Rouge

France

FOODPAIRING

cl | CHF

CHÂTEAU CLARKE LISTRAC AC

*Baron Rothschild | Bor-
deaux, Merlot, Cabernet
Sauvignon, Barrique*

Dans le verre, le Clarke brille d'un rouge pourpre profond. Au nez, des parfums de baies noires d'une grande finesse s'échappent avec des composants épicés et un soupçon de bois de chêne.

Entrecôte, agneau,
fromage à pâte dure

75 cl | 91

Continental

FOODPAIRING

CHF

CARABANTES

*Chile | Aconcagua
Shiraz | Vina von
Siebenthal*

Arôme complexe de baies rouges variées et bouquet floreal de violette. Un vin avec une saveur douce et fraîche, un bon volume et des tanins agréables. Finale très agréable.

Volaille, agneau,
bœuf

75 cl | 65



Vin mousseux

Vin mousseux Tessin/Italie

		FOODPAIRING	cl CHF
NOIR BRUT SPUMANTE <i>Bianco Delea Vini Losone</i>	Raisins tessinois de chardonnay et de pinot noir. Longue fermentation en autoclave selon la méthode Charmat. Maturation sur lies 30 mois.	Plats de poisson, viandes blanches, risotto méditerranéens	75 cl 56
FRANCIACORTA BOSIO <i>Bosio Corte Franca</i>	10% Pinot Noir 90% Chardonnay. Couleur jaune paille avec de légers reflets verts, il a un bouquet typique d'arômes floraux et de levures ; en bouche, il est doux, frais et complexe..	Apéritif, plats de viande blanche, poisson	75 cl 77
PAGLIACCI BRUT <i>Zanini Vini Brissago Merlot Spumante</i>	Le « vin mousseux » de Brissago produit avec la méthode Charmat - . Un bouquet légèrement fruité, mais tout de même bien sec et léger.	Apéritif, hors-d'œuvres légers, plats de poisson	75 cl 56 10 cl 8.5
BRIOSO BRUT <i>Zanini Vini Brissago Merlot Spumante</i>	100% de raisins Merlot vinifiés en blanc. Méthode classique. Mûri pendant 12 mois sur ses propres levures. Jaune paille avec des reflets légèrement verts. Sec et très élégant en bouche	Apéritif, poissons de lac et de mer	75 cl 77 10 cl 13
MOSCATO DOC CERETTO BIO <i>Cantina Ceretto, Alba</i>	Le Moscato Piemonte DOC de Ceretto est le préféré de nombreuses femmes. Très aromatique avec des tons fins et nets de muscat et de fleurs au nez, il est subtilement doux résiduel et pétillant sur la langue.	Desserts crémeux, gâteaux, digestifs	37.5 cl 29

France / Champagne

		FOODPAIRING	cl CHF
LAURENT PERRIER BRUT <i>Champagne Reims Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Champagne frais aux arômes de fruits corsés. 3 ans de garde. Champagne haut de gamme avec un goût de pomme verte, de nêfle et de coing. Le bouquet a de légers parfums de fleurs. La saveur finale est longue et savoureuse. Il se marie bien avec les plats de poisson et les plateaux de fruits de mer.	apéritif, plats de volaille, poisson	37.5 cl 57 75 cl 94 150 cl 198 Magnum