BUON APPETITO

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

BENVENUTI NELLA PIZZERIA RISTORANTE MOLINO

Seit über 38 Jahren bringen wir ein Stück Italien auf den Tisch und schaffen einen Ort, an dem Genuss, Herzlichkeit und Gemeinschaft im Mittelpunkt stehen. Ofenfrische Pizza, täglich frische Pasta «fatta in casa» und die Liebe zum Detail machen jeden Besuch zu einem authentischen italienischen Erlebnis. Ein Ort zum Ankommen, Teilen und Geniessen.

Italianità per tutti!

MENÙ

ZUPPA AL POMODORO Ⓖ
Tomatensuppe mit Rahm

ODER

DUE BRUSCHETTE
Zweierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie:

Gorgonzola, karamellisierten Birnen, Honig und gerösteten Baumnüssen

Hausgemachtem Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebelsprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen

BRASATO DI MANZO CON POLENTA Ⓖ
Traditionell geschmorter Rindsbraten (CH). Mariniert und abgelöscht mit unserem Panorama Edizione Speciale Molino. Dazu frisches Gemüse auf cremiger Polenta und Rosmarin.

ODER

SPIEDO DI GAMBERI E FRUTTO DELLA PASSIONE Ⓛ Ⓖ
Gebratener Riesencrevettenspiess an leicht scharfer Passionsfruchtsauce, dazu ein Contorno nach Wahl

DOLCE DEL GIORNO
Hausgemachtes Mini-Dessert. Fragen Sie den Service.

MENÙ (3-GÄNGE) **45**

VINI SELEZIONE

MAGNUM

VINO ROSSO



PANORAMA EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot

0.1 L 9.8
1.5 L 136

LIMITATO

VINO PROPOSTA



NOTTE A SAN MARTINO IGT
2021 | Olivini | Lombardia, Garda, IT
Merlot

0.1 L 14.9
1.5 L 210

MAGNUM

VINO BIANCO



PANORAMA D'ORO EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Chardonnay, Fiano

0.1 L 9.3
1.5 L 129

MAGNUM

VINO ROSATO



PANORAMA ROSÉ EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2025 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Syrah, Fiano

0.1 L 9.3
1.5 L 129

SPUMANTE



FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT
Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

0.1 L 15
0.75 L 105
1.5 L 210

SPUMANTE 0.0%



SPUMANTE ZERO BORGO MOLINO
Borgo Molino | Veneto, IT
Glera - alkoholfrei

0.1 L 9.3
0.75 L 64

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA Ⓖ ⚇ ..... 16 | 26
Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

BESTSELLER
TARTARE DI MANZO Ⓛ 33
Rindstatar (IT/CH) mit Wachtelei und frischer Focaccia

BRUSCHETTE CLASSICHE Ⓥ Ⓛ ..... 11 | 14.5
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine IGP

TRIS DI BRUSCHETTE ⚇ 16.5
Dreierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie:

- Gorgonzola, karamellisierten Birnen, Honig und gerösteten Baumnüssen
- Hausgemachtem Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebelsprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen
- Stracciatella di Burrata, geröstetem Lardo di Colonnata IGP und Aceto balsamico IGP

TAGLIERE DI SALUMI Ⓖ ⚇ 20
Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Prosciutto cotto «Selezione», Salame piccante «Ventricina» und grüne Oliven

Ergänzen Sie Ihren Tagliere mit den nachfolgenden Piattini nach Wahl.

- Verdure al forno Ⓥ Ⓛ Ⓖ +5.5
  Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP
- Mozzarella di Bufala DOP Ⓛ Ⓖ +4
  Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala DOP
- Burrata di Puglia Ⓖ +5.5
  Burrata aus Apulien
- Parmigiano Reggiano +4.5
  «vecchio» DOP Ⓛ Ⓖ

INSALATE, VERDURE E ZUPPE

ZUPPA AL POMODORO Ⓖ 12
Tomatensuppe mit Rahm

PROPOSTA
MINESTRONE DI VERDURE Ⓥ Ⓛ ..... 15 | 19
Klassisch hausgemachte Minestrone zubereitet mit Gemüsebouillon, Stangensellerie, Karotten, Zucchetti, Kartoffeln, Zwiebeln, Borlotti-Bohnen, Wirz und Salbei, dazu Brot-Croûtons

INSALATA DELLA CASA Ⓖ 26
Gemischter Blattsalat mit Molino-Dressing, dazu Mozzarelline di Bufala DOP, Datteltomaten und gebratene Pouletstreifen (CH)

BESTSELLER
INSALATA CAPRESE CON DATTERINI Ⓛ Ⓖ ..... 14 | 21
Mozzarella di Bufala DOP, Datteltomaten und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine IGP

VERDURE AL FORNO Ⓥ Ⓛ Ⓖ 23.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

- auf Wunsch mit Burrata Ⓖ +5.5

INSALATA MEDITERRANEA Ⓖ 21
Blattsalat mit Molino-Dressing, Antipasti-Gemüse, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP und Basilikum

- auf Wunsch mit Thunfisch +4.5
- auf Wunsch mit grillierten Riesencrevetten (3 St.) +9

PROPOSTA
INSALATA DI CAVOLFIORI AI 3 COLORI CON CECI CARAMELLATI Ⓥ Ⓛ ..... 16 | 22
Zweierlei Blumenkohl, Broccoli und Grünkohl mit karamellisierten Kichererbsen, frischer Minze, hausgemachtem Dressing und Grissini

INSALATA MISTA Ⓥ Ⓛ Ⓖ 14
Gemischter Blattsalat mit Molino-Dressing, Gurke, Peperoni, Stangensellerie, Fenchel, schwarzen Oliven und Datteltomaten

PASTA E RISOTTO

TORTELLONI FATTI IN CASA CON BRASATO ..... 19 | 26
Hausgemachte Tortelloni nach Piemonteser Art, mit einer schmackhaften Rindfleischfüllung (CH) und Demi-Glace-Sauce

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO ..... 25 | 29
Hausgemachte Tagliolini an Trüffelbutter, garniert mit frisch gehobeltem Trüffel

BESTSELLER
LASAGNE ALL'EMILIANA 27
Mit frischen hausgemachten Lasagne-Teigblättern und Rindfleisch (CH), nach einem Originalrezept aus der Emilia-Romagna

PENNE ALL'ABRUZZESE Ⓛ 39
Penne mit Rindsfiletstreifen (CH) an einer Tomatensauce mit Knoblauch, Dattelltomaten, Petersilie und Peperoncini

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE Ⓛ 35
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BELLA ITALIA 30
Hausgemachte Tagliatelle mit Datteltomaten, Rucola, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP und Trüffelöl

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL SALMONE AFFUMICATO ..... 17 | 31
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachs (GB) an Rahmsauce mit etwas Knoblauch und Zwiebeln sowie schwarzem Pfeffer und frischem Dill

PENNE ALL'ARRABBIATA Ⓛ ..... 15 | 22
Penne mit Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie und frischen Peperoncini

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA ..... 14 | 20
Gnocchi mit Butter und Salbei

SPAGHETTI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE Ⓛ ..... 16 | 24
Spaghetti mit Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ⚇ ..... 16 | 24
Spaghetti mit Pancetta-Speck (CH), Eigelb und Rahm

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI Ⓖ 31
Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

MENÙ BAMBINI

Für Kinder bis 12 Jahre. Das Kindermenü beinhaltet eine Pizza Bambini oder Penne Bambini nach Wahl, eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties sowie filtriertes Leitungswasser oder Sirup.

PIZZA 12

MARGHERITA
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

PROSCIUTTO ⚇
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto cotto «Selezione», Basilikum und Oregano

FUNGHI
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Basilikum und Oregano

PENNE 12

SALSA DI POMODORO Ⓥ Ⓛ
Tomatensauce, Zwiebeln und Basilikum

RAGÙ ALLA BOLOGNESE Ⓛ
Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» E PANNA ⚇
Sauce aus Prosciutto cotto «Selezione» und Rahm

UNSERE PASTA-VARIATIONEN:

- Tortelloni fatti in casa +4 (mit Ricotta-Spinat-Füllung)
- Tagliatelle fatte in casa Ⓛ +3
- Gnocchi freschi Ⓛ
- Penne Rummo Ⓥ Ⓛ
- Fusilli Rummo senza glutine Ⓥ Ⓛ Ⓖ (8 Minuten Zubereitungszeit)

PIZZA SELEZIONE MOLINO

MARGHERITA Ⓛ ..... 16.5 | 19.5
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

BESTSELLER
CHRISTA RIGOZZI Ⓛ ..... 27 | 30
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

SOPHIA LOREN ..... 29 | 32
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola, Datteltomaten, Olivenöl extra vergine IGP und Oregano

PROPOSTA
TARTUFATA 31
Mozzarella Fior di Latte, Burrata-Stracciatella und frisch gehobelter Trüffel

O' MARE MIO! ..... 32 | 35
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Burrata und Oregano

BURRATA ⚇ ..... 30 | 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Datteltomaten, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarelline di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

SEMI E CECI Ⓥ Ⓛ ..... 23 | 26
Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse, Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen, Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebelsprossen und Oregano

MISS ITALIA ⚇ ..... 29 | 32
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola, Trüffelöl und Oregano

SAN DANIELE Ⓛ ⚇ ..... 27 | 30
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Basilikum und Oregano

QUATTRO STAGIONI BUFALA Ⓛ ⚇ ..... 24 | 27
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons, Prosciutto cotto «Selezione», schwarze Oliven, Peperoni, Artischocken und Oregano

ZSC LIONS SPECIALE Ⓛ ⚇ ..... 25 | 28
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Polpette aus Rindfleisch (CH), Friarielli, Gorgonzola, Zwiebeln, frischer Peperoncino, Specksauce und Oregano

PIZZA COME VUOI TU

WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCACCIA

MARGHERITA ..... 16.5 | 19.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

BIANCA ..... 16.5 | 19.5
Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

ROSSA Ⓥ Ⓛ ..... 16.5 | 19.5
Tomaten, Basilikum und Oregano

FOCACCIA AL ROSMARINO Ⓥ Ⓛ 12
Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz

FOCACCIA AL POMODORO Ⓥ Ⓛ 14
Ganze Focaccia mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl extra vergine IGP und Meersalz

UND DANN IHRE ZUTATEN

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP Ⓛ Ⓖ ⚇ 7

FUNGHI Ⓥ Ⓛ Ⓖ 3
Champignons

TONNO Ⓛ Ⓖ 4.5
Thunfisch in Sonnenblumenöl

MOZZARELLA DI BUFALA DOP Ⓛ Ⓖ 7

BURRATA DI PUGLIA Ⓖ 5.5
Burrata aus Apulien

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» Ⓛ Ⓖ ⚇ 6

SALAME PICCANTE «VENTRICINA» Ⓖ ⚇ 5
Scharfe Salami «Ventricina»

VERDURE AL FORNO Ⓥ Ⓛ Ⓖ 5.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

OLIVE TAGGIASCHE Ⓥ Ⓛ Ⓖ 2
Schwarze Oliven

RUCOLA Ⓥ Ⓛ Ⓖ 3

OLIO DI TARTUFO Ⓥ Ⓛ Ⓖ 3
Trüffelöl

ANANAS Ⓥ Ⓛ Ⓖ 3
Frische Ananas im Sirup

CAPPERI Ⓥ Ⓛ Ⓖ 2.5
Kapern

PARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP Ⓛ Ⓖ 4.5

ACCIUGHE Ⓛ Ⓖ 3
Sardellen

TARTUFO Ⓥ Ⓛ Ⓖ 12
Trüffel 4 g

SECONDI

BRASATO DI MANZO CON POLENTA Ⓖ **38**
Traditionell geschmorter Rindsbraten (CH). Mariniert und abgelöscht mit unserem Panorama Edizione Speciale Molino. Dazu frisches Gemüse auf cremiger Polenta und Rosmarin

---

SPIEDO DI GAMBERI E FRUTTO DELLA PASSIONE Ⓛ Ⓖ **35**
Gebratener Riesencrevettenspiess an leicht scharfer Passionsfruchtsauce

SALMONE ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓖ **36**
Lachstranche (NO) vom Grill

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓖ **30**
Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt mit Kräutern

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓖ
120 G **49**
200 G **59**
Rindsfilet (CH) vom Grill

SCALOPPINE AL LIMONE **45**
Zarte Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce

CONTORNI

Pro Secondo servieren wir Ihnen einen Contorno. Weitere Contorni je +6

INSALATA Ⓥ Ⓛ Ⓖ **6**
Saisonaler Blattsalat

VERDURE AL FORNO Ⓥ Ⓛ Ⓖ **6**
Ofengemüse

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO Ⓥ Ⓛ Ⓖ **6**
Ofenkartoffeln an Rosmarin

TAGLIATELLE FATTE IN CASA Ⓛ **6**
Frische hausgemachte Tagliatelle

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE Ⓖ **6**
Glutenfreie Fusilli
(8 Minuten Zubereitungszeit)

DOLCI CLASSICI

Diese Desserts sind echte Klassiker, die unsere Gäste lieben. Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.

BESTSELLER
TIRAMISÙ **13**
Hausgemachtes Tiramisu nach einem Originalrezept aus Venetien

PUNTO E BASTA! **7.5**
Ein Löffel hausgemachtes Tiramisu mit Kaffee, Espresso oder Tee

PANNA COTTA STAGIONALE Ⓖ ⚇ **10**
Hausgemachte Panna cotta mit saisonaler Überraschung

DOLCE DEL GIORNO **5**
Hausgemachtes Mini-Dessert. Fragen Sie den Service.

TORTINO AL CIOCCOLATO **13**
Warmes hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleglace (15 Minuten Zubereitungszeit)

GELATI **5**
EINZELNE KUGELN NACH WAHL
Vanille | Schokolade | Haselnuss
Erdbeere | Stracciatella | Pistazie
Zitronensorbet

● mit einer Portion Schlagrahm +2

VINI

SPUMANTI

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC
Borgo Molino | Veneto, IT
Glera
0.1 L 9.3
0.75 L 64

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY – MOTIVO
Borgo Molino | Veneto, IT
Glera, Pinot Nero, Raboso
0.1 L 9.8
0.75 L 68
1.5 L 140

SPUMANTE ZERO 0.0%
Borgo Molino | Veneto, IT
Glera - alkoholfrei
0.1 L 9.3
0.75 L 64

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT – CUVÉE PRESTIGE
Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
0.1 L 15
0.75 L 105
1.5 L 210

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ CUVÉE PRESTIGE
Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Pinot Nero, Chardonnay
0.1 L 18
0.75 L 130

RARITÀ
FRANCIACORTA RISERVA DOCG – ANNAMARIA CLEMENTI
2016 | Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
0.75 L 190

VINI BIANCHI

PANORAMA D'ORO – EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Chardonnay, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

ROERO ARNEIS DOCG – CAMESTRI
2025 | Marco Porello | Piemonte, IT
0.1 L 8.8
0.75 L 61

SAUVIGNON COLLIO DOC
2024 | Schiopetto | Friuli, IT
0.1 L 11.9
0.75 L 79

CHARDONNAY DOC – I CIARI
2025 | Borgo Molino | Veneto, IT
0.1 L 7.5
0.75 L 52

UNÀNIME BIANCO IGP
2025 | Lombardo | Sicilia, IT
Grillo, Catarratto, Moscato
0.1 L 8
0.75 L 57

PINOT GRIGIO FRIULI DOC – GRIVÒ
2025 | Volpe Pasini | Friuli, IT
0.75 L 65

VERMENTINO SENZ'ALTRO BIANCO – BIO
2025 | Nudo | Toscana, IT
0.75 L 67

CHARDONNAY MENFI DOC
2024 | Planeta | Sicilia, IT
0.75 L 89

VINO ROSATO

PANORAMA ROSÉ – EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2025 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Syrah, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

VINI ROSSI

PANORAMA – EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.1 L 9.8
1.5 L 136

CABERNET SAUVIGNON DOC – I SCURI
2024 | Borgo Molino | Veneto, IT
0.1 L 7.5
0.75 L 52

UNÀNIME ROSSO IGP
2024 | Lombardo | Sicilia, IT
Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola
0.1 L 8.3
0.75 L 57

LIMITATO
NOTTE A SAN MARTINO IGT
2021 | Olivini | Lombardia, Garda, IT
Merlot
0.1 L 14.9
1.5 L 210

BARBERA D'ALBA DOC
2024 | Massolino | Piemonte, IT
0.75 L 57

BAROLO DOCG
2021 | Massolino | Piemonte, IT
Nebbiolo
0.75 L 87

FRANK CABERNET FRANC IGT
2022 | Barollo | Veneto, IT
Cabernet Franc
0.75 L 79

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO DOC – LA CASETTA
2020 | Domini Veneti | Veneto, IT
Cabernet Sauvignon, Corvinone, Rondinella
0.75 L 61
1.5 L 120

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG – ANIMA
2020 | L'Anima di Vergani | Veneto, IT
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara
0.5 L 55
0.75 L 89
1.5 L 160

RARITÀ

MAURIZIO ZANELLA SEBINO IGT
2021 | Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
0.75 L 120

CHIANTI CLASSICO DOCG – BASTIONI
2024 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot
0.75 L 57

COLLAZZI IGT
2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
0.75 L 92
1.5 L 180

SENZ'ALTRO ROSSO MAREMMA – BIO
2023 | Nudo | Toscana, IT
Sangiovese, Syrah
0.75 L 71

CARMIGNANO DOCG – IL SASSO
2022 | Mauro Vannucci | Toscana, IT
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
0.75 L 81

LA SOLATIA ROSSO RUFFINO
2024 | Ruffino | Toscana, IT
Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
0.75 L 75

MODUS IGT
2021 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
0.75 L 89
1.5 L 160

MODUS PRIMO IGT
2020 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.75 L 119
1.5 L 239

BOLGHERI ROSSO DOC
2024 | Michele Satta | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Teroldego, Merlot
0.75 L 61
1.5 L 120

RARITÀ

BOLGHERI SUPERIORE DOC – MARIANOVA
2019 | Michele Satta | Toscana, IT
Syrah, Sangiovese
0.75 L 180

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – ALBORETO
2021 | Talosa | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L 59

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA – PIAN DI CONTE
2019 | Talenti | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L 129

ROSSO DI MONTEFALCO DOC
2022 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
Sangiovese, Sagrantino, Merlot
0.75 L 67

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG – 25 ANNI
2020 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L 140

RARITÀ

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG – SPINNING BEAUTY
2014 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L 250

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA DEMETER
2016 | Pietramore | Abruzzo, IT
0.75 L 81

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC
2023 | Contessa Carola | Puglia, IT
0.75 L 71

GRATICCIAIA
2019 | Vallone | Puglia, IT
Negroamaro
0.75 L 109

CARIGNANO DEL SULCIS DOC – BUIO
2024 | Cantina Mesa | Sardegna, IT
0.75 L 67

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

Ⓖ Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten.* Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.

Ⓛ Das Rezept enthält keine laktosehaltigen Zutaten.*

Ⓥ Vegan*

Enthält Schweinefleisch

*Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Gipfel: Frankreich | Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

Wir verwenden Naturpapier.

IGP – INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Geschützte geografische Angabe. Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

DOVE SIAMO

- **Affoltern am Albis**
- **Altstetten, Zürich**
- **Dietikon**
- **Schlossgarten, Kilchberg**
- **Select, Zürich**
- **Stauffacher, Zürich**
- **Winterthur**
- **Frauenfeld**
- **Baden**
- **Bern Thurm**
- **Balexert, Genf**
- **La Praille, Genf**
- **Molard, Genf**
- **Petit-Lancy, Genf**
- **Thônex, Genf**
- **Fribourg**
- **Montreux**
- **Vevey**
- **Crans**
- **Zermatt**

FRANÇAIS / ENGLISH MENU

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

molino.ch