

**BUON
APPETITO**

FRASCATI

MENU DEL
PROPOSTA

34

INSALATA DEL GIORNO
Tagessalat mit Frascati Dressing

RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORI ©
Risotto mit Auberginen, Zucchettiblüten und geräuchertem Scamorza, an einer Datterini-Tomaten Sauce, dekoriert mit gerösteten Macadamia Nüssen

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

VINI
SELEZIONE



Vino Rosso

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



LIMITIERT
Vino Proposta

RIPASSO VALPOLICELLA
VALPANTENA DOC - ACINI
AMENI
Corte Figaretto | Veneto, IT.
2023, Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara
0.1 L 10.9
1.5 L 160



Vino Bianco

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



Vino Rosato

PANORAMA ROSÉ
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
Tenuta | Collazzi | Toscana, IT.
2024, Syrah, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 17 | **27**
E BURRATA ⑥ ⑦
Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata
auf einem Rucolabett

◆ auf Wunsch mit Honigmelone +5.5 | +7

BESTSELLER

TARTAR DI MANZO **34**
Rindstatar (IT) mit Wachtelei und
frischer Focaccia

VITELLO TONNATO **19 | 31**
Dünn aufgeschnittenes, zartes
Kalbfleisch (CH) überzogen mit einer
hausgemachten Thunfischsauce,
dazu Kapern und rote Zwiebelringe

BRUSCHETTE CLASSICHE ⑤ ⑥ **11 | 14.5**
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten-
würfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum
und Olivenöl extra vergine IGP

TRIS DI BRUSCHETTE **17.5**
Dreierlei geröstete Brotscheiben
garniert mit saisonalen Zutaten wie

- ◆ Frische Ricotta-Minze Creme,
Rauchlachs, geröstete Mandelsplitter
und Erdbeerscheiben
- ◆ Hausgemachter Rucola-Pesto, dreierlei
Datteltomaten, Zwiebelsprossen,
Knoblauch und gerösteten Pinienkernen
- ◆ Stracciatella di Burrata, gerösteter
Lardo di Colonnata IGP und Aceto
balsamico IGP

TAGLIERE DI SALUMI ⑥ ⑦ **22**
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 ⑥ ⑦ + 5.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP
- ◆ Mozzarella du Bufala DOP ⑥ ⑦ + 4
Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala DOP
- ◆ Burrata di Puglia ⑥ + 5.5
Burrata aus Apulien
- ◆ Parmigiano reggiano + 4.5
«vecchio» DOP ⑥ ⑦

INSALATE, VERDURE

INSALATA DELLA CASA ⑥ **27**
Gemischter Blattsalat mit Mozzarelline
di Bufala DOP, Datteltomaten und
gebratenen Pouletstreifen (CH)

BESTSELLER

INSALATA CAPRESE A **15 | 22**
TRE POMODORI ⑥ ⑦
Dreierlei Tomaten – Green Zebra/Ananas/
Kumato, Mozzarella di Bufala DOP und rote
Zwiebeln

VERDURE AL FORNO ⑤ ⑥ ⑦ **24.5**
Ofengemüse mit Olivenöl
extra vergine IGP

◆ auf Wunsch mit Burrata ⑥ +5.50

INSALATA MEDITERRANEA ⑥ **22**
Blattsalat mit Frascati-Dressing,
Antipasti-Gemüse, Datteltomaten,
Mozzarelline di Bufala DOP
und Basilikum

- ◆ auf Wunsch mit Thunfisch +4.50
- ◆ auf Wunsch mit grillierten
Riesenscrevetten (3 Stk) +9

PROPOSTA

VARIAZIONE DI ANGURIA **26**
E MELONE CON BURRATA
Kombination aus «Cantaloupe & Wasser-
melone» garniert mit Mozzarella di Bufala
DOP und Burrata verfeinert dazu eine
Himbeer-Balsamico Reduktion und einem
Grissini mit Meersalz

INSALATA MISTA ⑤ ⑥ ⑦ **15**
Gemischter Blattsalat mit Frascati-
Dressing, Gurke, Peperoni, Stangen-
sellerie, Fenchel, schwarzen Oliven

PASTA E RISOTTO

PROPOSTA

RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORINI	28
Risotto mit Auberginen, Zucchettiblüten und geräuchertem Scamorza, an einer Datterini-Tomaten Sauce, dekoriert mit gerösteten Macadamia Nüssen	

BESTSELLER

LASAGNE ALL' EMILIANA	28
Mit frisch hausgemachten Lasagne Teigblätter und Rindfleisch (CH) nach einem Originalrezept aus der Emilia-Romagna	
PENNE ALL' ABRUZZESE	39
Rindsfiletstreifen (CH) an einer Tomaten-sauce mit Knoblauch, Datteltomaten, Petersilie und Peperoncini	
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	36
Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie	

SPAGHETTI ALLA BELLA ITALIA	29
Datteltomaten, Rucola, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP und Trüffelföl	

SPAGHETTI AL SALMONE AFFUMICATO	16 28
Rauchlachs (GB) an Rahmsauce etwas Knoblauch und Zwiebeln, verfeinert mit schwarzem Pfeffer und frischem Dill	

PENNE ALL' ARRABBIATA	16 23
Tomatensosse, Knoblauch, Petersilie, frische Peperoncini	

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA	16 23
Butter und Salbei	

SPAGHETTI AL RAGÙ BOLOGNESE	17 25
Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»	

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	17 25
Pancetta-Speck (CH), Eigelb und Rahm	

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI	31
Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten	

Wählen Sie zu den Gerichten Ihre Wunschpasta.

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

MENÙ BAMBINI

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

PIZZA12

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

PENNE12

SALSA DI POMODORO
Tomatensauce, Zwiebeln und Basilikum

AL RAGÙ 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

PIZZA SELEZIONE MOLINO

MARGHERITA 🍷	17 20
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	30 33
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	
PIZZA AI TRE POMODORI 🍷	25
Gelbe Ananas-Tomatensauce, Babysalat, Cumato-Tomaten, Green Zebra-Tomaten, rotes Basilikum, Mozzarella di Bufala DOP, Oregano, Peperone Crusco	
O’ MARE MIO!	33 36
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Burrata und Oregano	
BURRATA 😊	31 34
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Datteltomaten, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarelline di Bufala DOP, Basilikum und Oregano	
SEMI E CECI 🍷 🍷	24 27
Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse, Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen, Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebelsprossen und Oregano	
MISS ITALIA 😊	30 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola, Trüffelöl und Oregano	
SAN DANIELE 🍷 😊	28 31
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Basilikum und Oregano	
QUATTRO STAGIONI BUFALA 🍷 😊	25 28
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons, Prosciutto Cotto «Selezione», schwarze Oliven, Peperoni, Artischocken und Oregano	

PIZZA COME VUOI TU

Wählen Sie eine Basis-Pizza oder -Focaccia

MARGHERITA 17 20 Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL ROSMARINO (V) (L) 12 Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz
BIANCA 17 20 Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL POMODORO (V) (L) 15 Ganze Focaccia mit Tomaten- würfeln, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl extra vergine IGP und Meersalz
ROSSA (V) (L) 17 20 Tomaten, Basilikum und Oregano	

und dann Ihre Zutaten

PROSCIUTTO DI 7 SAN DANIELE DOP (L) (G) (V) (L) (G) (V)	RUCOLA (V) (L) (G) 3
FUNGHI (V) (L) (G) 3 Champignons	OLIO DI TARTUFO (V) (L) (G) 3 Trüffelöl
TONNO (L) (G) 4.5 Thunfisch in Sonnenblumenöl	ANANAS (V) (L) (G) 3 Frisch hausgemachte Ananas im Sirup
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (L) (G) 7	KAPERN (V) (L) (G) 2.5
PROSCIUTTO COTTO 6 «SELEZIONE» (L) (G) (V) (L) (G) (V)	SARDELLEN (L) (G) 3
SALAME PICCANTE 5 «VENTRICINA» (G) (V) (L) (G) (V)	PARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP (V) (L) (G) 4.5
VERDURE AL FORNO (V) (L) (G) 5.5 Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP	BURRATA DI PUGLIA (L) (G) 5.5 Burrata aus Apulien
OLIVE TAGGIASCHE (V) (L) (G) 2 Schwarze Oliven	

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA  	39
Lachstranche (NO) vom Grill	
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA  	33
Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt mit Kräutern	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA  	
120GR	49
200GR	59
Rindsfilet (CH) vom Grill	
SCALOPPINE AL LIMONE	46
Zarte Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce	

FILETTO DI PESCE PERSICO	42
In Butter gebratene Eglifilets (CH) mit gerösteten Mandeln, Kapern und Tartar-Sauce	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE  	49
Kaisergranat (DK), Lachs (NO), Riesencreveten, Calamari, Wolfsbarsch (TR/GR)	

PROPOSTA

SALTINBOCCA ALLA ROMANA 	48
Zarte Kalbsschnitzel (CH) mit Salbei und Prosciutto di San Daniele DOP an einer Weissweinsauce serviert mit Parmesanrisotto	

INSALATA TIEPIDA DI  	36
POLPO E PATATE	
Frisch grillierter «Pulpo» (Nord-Ostatlantik) auf lauwarmen Kartoffelsalat mit schwarzen Oliven Taggiasche, Stangensellerie und Basilikum-Pesto dazu Datteltomaten, frischer Petersilie und Olivenöl extra vergine IGP	

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
Gebratene Kartoffeln an Rosmarin	
TAGLIATELLE FATTE IN CASA 	6
Frische hausgemachte Tagliatelle	
FUSILLI RUMMO	6
SENZA GLUTINE   	
Glutenfreie Fusilli	
SPINACI   	6
Spinat	

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

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 Collazzi Toscana, IT	
Chardonnay, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129

SAUVIGNON COLLIO DOC	
2023 Schiopetto Friuli, IT	
0.1 L	11.9
0.75 L	79

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

CHARDONNAY DOC - I CIARI	
2023 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME BIANCO IGP	
2024 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
"M" MARIO SCHIOPETTO	
2019 Schiopetto Friuli, IT	
Friulano, Riesling	
0.75 L	115

LUGANA DOC - DEMESSE VECCHIE	
2024 Olivini Lombardia, IT	
Trebiano di Lugana	
0.75 L	59

VERMENTINO SENZ'ALTRO BIANCO – BIO	
2024 Nudo Toscana, IT	
0.75 L	67

CHARDONNAY MENFI DOC	
2023 Planeta Sicilia, IT	
0.75 L	89

Vino Rosato

PANORAMA ROSÉ - EDIZIONE SPECIALE MOLINO	
2024 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	
2022 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME ROSSO IGP	
2022 Lombardo Sicilia, IT	
Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d’Avola	
0.1 L	8.3
0.75 L	57

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

BAROLO DOCG	
2024 Massolino Piemonte, IT	
Nebbiolo	
0.75 L	87

FRANK CABERNET FRANC IGT	
2024 Barollo Veneto, IT	
Cabernet Franc	
0.75 L	79

RIPASSO VALPOLICELLA VALPANTENA DOC - ACINI AMENI	
2023 Corte Figaretto Veneto, IT	
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	
0.1 L	10.9
1.5 L	160

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO DOC - LA CASETTA	
2020 Domini Veneti Veneto, IT	
Cabernet Sauvignon, Corvinone, Rondinella	
0.75 L	51
1.5 L	120

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - ANIMA	
2020 L’Anima di Vergani Veneto, IT	
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara	
0.5 L	50

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - ANIMA	
2019 L’Anima di Vergani Veneto, IT	
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara	
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

BOLGHERI ROSSO DOC	
2023 Michele Satta Toscana, IT	
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Teroldego, Merlot	
0.75 L	61
1.5 L	120

RARITÀ

BOLGHERI SUPERIORE DOC - MARIA-NOVA	
2019 Michele Satta Toscana, IT	
Syrah, Sangiovese	
0.75 L	180

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - ALBORETO	
2020 Talosa Toscana, IT	
Sangiovese	
0.75 L	59

CARMIGNANO DOCG - IL SASSO	
2021 Mauro Vannucci Toscana, IT	
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	
0.75 L	81

LA SOLATIA ROSSO RUFFINO	
2024 Ruffino Toscana, IT	
Syrah, Petit Verdon, 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	135
1.5 L	250

ALAUDA IGT
2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Merlot, Cabernet Franc, Colorino
0.75 L **130**

CHIANTI CLASSICO DOCG - BASTIONI
2023 | 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**

FERRO IGT
2020 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Petit Verdot
0.75 L **140**

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

**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
Sangiovese, Sagrantino, Merlot
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**

NOTTE A SAN MARTINO IGT
2020 | Olivini | Lombardia, IT
Merlot
0.75 L **79**

RIVAROSSA IGT
2019 | Schiopetto | Friuli, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.75 L **75**

MARZIENO RAVENNA IGT
2019 | Fattoria Zerbina | Emilia-Romagna, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot
0.75 L **79**

MARZIENO RAVENNA IGT
2018 | Fattoria Zerbina | Emilia-Romagna, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot
1.5 L **155**

POGGIO DE'COLLI IGT
2020 | Mauro Vannucci | Toscana, IT
Cabernet Franc
0.75 L **95**

CHAOS IGT
2020 | Fattoria le Terazze | Marche, IT
Syrah, Merlot, Montepulciano
0.75 L **85**

JACHELLO IGT
2020 | Russo & Longo | Calabria, IT
Sangiovese, Greco Nero, Gaglioppo
0.75 L **75**

EIMI DOC
2019 | Lombardo | Sicilia, IT
Nero d'Avola
0.75 L **85**

DETAGLI

Dicharazione

-  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 – Denomina 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.

FRASCATI