

"Enoteca im Gewölbekeller: Aperitivo, Gourmet-Pizza und eine Weinbar bestückt mit einer einzigartigen Weinselektion machen jeden Besuch zu einem Erlebnis der Sinne."

Auf unserer Weinkarte präsentieren wir Ihnen über 20 Weine im Offenausschank.

Sie können aber auch eine der über 100 Flaschen aus unseren Weinregalen nehmen und diese für einen Zuschlag von 35.- hier im Keller geniessen.

Alle Informationen zu den Weinen im Weinregal finden Sie auf dem QR-Code, der sich an der ersten Flasche (ganz links) in der jeweiligen Reihe befindet.

Gerne beraten wir Sie persönlich ...







NOVEMBER 2024 WEINKARTE





SCHAUMWEINE

Nino Franco: Prosecco: «Rustico» Valdobbiadene Superiore Brut
Nino Franco: Prosecco: «Faivé» Rosé Brut
Annesanti: «Raspato» – Umbria Rosato (Pétillant Naturel)» (2023)
Herter Wein: «Väterchen Frost» – Vin Mousseux Brut
Spensierata: Franciacorta Brut





WEISSWEINE (würzig, harmonisch, nicht fruchtbetont)

Les Vins Porret: Chasselas Non Filtré (2022)	. 7.50
Bosco de Medici: «Lavaflava» - Lacryma Christi del Vesuvio Bianco (2020)	. 8.00
Tenuta Monte Tondo: Soave Classico Superiore «Casette Foscarin» (2020)	. 9.00
Domaine Dugerdil: Pinot Gris (2019)	. 8.50





WEISSWEINE (fruchtig, knackig, frisch)

Beurer: VDP-Gutsriesling (2022)
Günther Steinmetz: Riesling Veldenzer Alte Reben (FeinHausWein) (2022)
Christ: Gemischter Satz Bisamberg (2022)
Lagravera: Onra Blanc (2023)





ROSÉ

Nusserhof: Rosé Lagrein Kretzer (2021)
ROTWEINE (leicht, beschwingt, kein Barrique-Ausbau)
Cantine Losito: Primitivo (2021)
Bastide du Claux: Panorama Rouge (2022)
Claudy & Shadia Clavien: Diolinoir (2020)
LaOsa: Pardo (2018)





ROTWEINE (kräftig, schwer, meist Barrique-Ausbau)

Cantagallo: Gioveto (2020) 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah / Toskana (IT) — ein Supertuscan bzw. eine perfekte Cuvée aus der italienischen Parade-Rebsorte Sangiovese und den internationalen Sorten Merlot und Syrah. Ein runder, schwerer, harmonischer und würziger Wein aus der Toskana!	9.00
4 Monos: Cien Lanzas (2020)	9.00
Vicara: Uccelletta (2018)	10.50
Quinta da Oliveirinha: Oliveirinha Grande Reserva (2019)	9.50





SÜSSWEINE (fruchtig, süffig, neckische Restsüsse)

Ramon Ramos: Dulce (2020)	9.00
100 % Muskateller / Toro (SP) - ein wunderbarer Abschluss des Abends! Ein Wein, der wie Gold	
die Kehle hinabfliesst; feine Aromen von Holunderblüten, Limetten, getrockneten Früchten. Sollte	
man sich nicht entgehen lassen, denn dieser edle Wein wird den Abend vollends versüssen	
•	

GRAPPA

0
•
0
0

PORTWEIN

Quinta da Gaivosa: Porto 10 Years Old Tawny12 Douro (POR)	2.00
Quinta da Gaivosa: Porto 10 Years Old Tawny WHITE12 Douro (POR)	2.00



"Wo die die Liebe zum Kochen, italienisches Erbe und Gastfreundschaft aufeinandertreffen, wird Essen zur Herzensangelegenheit."

Cucina d'Alfonso – Keller 63 ein Stück Italien in Schaffhausen

Ihr Gastgeber, Luca Alfonso Manzi, wurde in Schaffhausen geboren – seine Ausbildung absolvierte er in den Abruzzen. Aus seiner italienschien Heimat bringt er nicht nur handwerkliches Können, sondern auch den Duft von Fisch, Meer und italienischer Lebensfreude mit.

Liebe geht durch den Magen – darum verwöhnt Luca seit 2014 seine Gäste mit persönlich-traditioneller italienischer Kochkunst. In der Cucina d'Alfonso wird jedes Gericht zu einer Respektsbekundung an die kulinarischen Traditionen Italiens, serviert mit herzlicher Gastfreundschaft.

La Cucina d'Alfonso – ein Stück Italien in Schaffhausen



CUCINA D'ALFONSO KELLER 63 SCHAFFHAUSEN

Vordergasse 63 8200 Schaffhausen 052 533 64 44 cucina-dalfonso.ch schaffhausen@cucina-dalfonso.ch