

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

In unserer Cucina d'Alfonso, Keller 63 – Schaffhausen mit authentischer Enoteca entfalten sich kulinarische Highlights – knusprige Pizzen, italienische Köstlichkeiten und über 100 erlesene Weine lassen Gourmet-Herzen höherschlagen.

Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise der Sinne, bei der jedes Gericht eine Ode an die Geschmacksvielfalt ist.

Tauchen Sie ein in die Tiefe unseres Gewölbekellers, geniessen Sie das Ambiente italienischer Kellerromantik und entdecken Sie den Charme unserer Weinbar bei einem köstlichen Aperitivo.

www.cucina-dalfonso.ch

in collaborazione con:

TANNER
FeinWeinSein





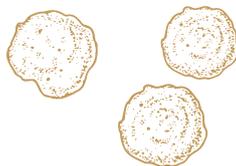
INSALATA

GRÜNER SALAT	10.00
GEMISCHTER SALAT	12.00
SAISONALER SALAT	16.00



ANTIPASTI

ANTIPASTO D'ALFONSO	25.00
Spezialitäten-Variation vom Chef mit Liebe zusammengestellt, Gemüse, Fleisch ² und Käse	
APERITIVO D'ALFONSO	9.00
Spezialitäten-Variation vom Chef mit Liebe zusammengestellt. Fragen Sie unser Personal.	



DOLCI / DESSERT

DOLCI DEL GIORNO	12.00
Fragen Sie nach der Tagesspezialität	

Fleisch-/ Fischdeklaration

¹ Schweiz ² Italien ³ Spanien ⁴ Vietnam ⁵ Zentral Pazifik ⁶ Mittelmeer

Alle Preise inkl. MwSt. | Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen sie bitte unser Personal.



**Geniessen Sie unsere Pizza-Kreation
 mit Ihrem Lieblingsteig:**

Klassischer Pizza-Teig	220 g		
Pinsa Fünfkorn-Teig	220 g	+3.00
Glutenfreier Teig	220 g	+4.00
Pinsa-Teig	250 g	+3.00

LE SELEZIONI D'ALFONSO

MANGIAFOCO **26.00**
 Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, Knoblauch, scharfe
 Napoli-Salami (Schwein)², Calabrese-Salami (Schwein)², Zwiebeln und
 Bauchspeck (Schwein)²

VEGETARISCH

LA BANDIERA **25.00**
 Fleischtomaten, Mozzarella Fior di latte, Büffelmozzarella D.O.P und Rucola

SAN DANIELE **27.00**
 Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, Mascarpone
 und San Daniele Rohschinken (Schwein)²

GORGONZOLA D.O.P., PORCINI, NOCI E SPECK I.G.P. **28.00**
 Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola D.O.P.,
 Steinpilze, Walnüsse und Südtiroler Speck (Schwein)²

NORCINA **32.00**
 Mozzarella Fior di latte, Steinpilze, hausgemachte Salsiccia (Schwein)¹,
 frischer Trüffel (nach saisonalem Angebot)

Fleisch-/ Fischdeklaration

¹ Schweiz ² Italien ³ Spanien ⁴ Vietnam ⁵ Zentral Pazifik ⁶ Mittelmeer

Alle Preise inkl. MwSt. | Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen sie bitte unser Personal.

VEGETARISCH

IL MIO GIARDINO **26.00**
Tomaten San Marzano D.O.P, Mozzarella Fior di latte, Zucchini, Auberginen,
Peperoni, Artischocken, taggiasche Oliven, Burrata aus Apulien

LA DIAVOLA A MODO MIO **28.00**
Gelbe Tomaten aus Vesuvio, Mozzarella Fior di latte, Nduja Calabrese (Schwein)²,
scharfe Napoli-Salami (Schwein)², Taleggio-Käse D.O.P. und Fontina-Käse D.O.P.

IL MIO MARE **31.00**
Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte mit unterschiedlichen,
hochwertigen Meeresfrüchten²⁻⁵. Fragen Sie nach der Empfehlung des Tages.

BATTUTA DI TONNO **32.00**
Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, karamalisierte Zwiebeln aus
Tropea, mediterranem hausgemachtem Thunfisch-Tatar^{5,6} und Burrata aus Apulien

PIZZA DELLO CHEF **39.00**
Spezialität vom Chef, jede Woche anders. Fragen Sie unser Personal.

Auf Wunsch backen wir für Sie auch Pizza Classica...

Fleisch-/ Fischdeklaration

¹ Schweiz ² Italien ³ Spanien ⁴ Vietnam ⁵ Zentral Pazifik ⁶ Mittelmeer

Alle Preise inkl. MwSt. | Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen sie bitte unser Personal.

GETRÄNKE FLASCHE

Piz Sadona mit/ohne	40 cl	5.00
	75 cl	9.00
Fritz-Kola	33 cl	5.50
Fritz-Kola Zero	33 cl	5.50
Gazozza Lemone	35 cl	6.00
Chinotto	20 cl	5.50

KAFFEE

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Espresso Doppio	6.00

ALCOHOL

Espresso Corretto	8.00
-------------------	------

BIER FLASCHE

ALCOHOL

Stammhaus	33 cl	6.00
Falken (alkoholfrei)	33 cl	6.00

**„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
italienschen 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