

**„Enoteca im Gewölbekeller:  
Aperitivo, Gourmet-Pizza und eine Weinbar  
bestückt mit einer einzigartigen Weineselektion  
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 ...

**Ihr Cucina d'Alfonso Team**



**FEBRUAR/MÄRZ 2025  
WEINKARTE**

## SCHAUMWEINE

GLAS/FLASCHE

**Nino Franco: Prosecco: «Rustico» Valdobbiadene Superiore Brut ..... 9.50 / 64**

100 % Glera / Veneto (IT) – vom «besten Prosecco-Weingut Italiens» (internationale Fachpresse) stammt dieser grossartige Prosecco; elegant, edel (auch für Männer bestens geeignet), kurzum: ein Schaumwein für alle Fälle. Ein Schaumwein, der als Apéro genauso überzeugt wie als Speisenbegleiter!

**Nino Franco: Vino Spumante «Faivé» Rosé Brut ..... 9.50 / 64**

Cabernet Franc & Merlot / Veneto (IT) - die rotbeerig-würzige Alternative zum weissen Prosecco, seriös wie süffig, feine Perlage und immer eine Entdeckung wert und bei unseren Gästen von Anfang ein Bestseller ...

**Annesanti: «Raspato Bianco (Pet Nat)» (2023) ..... 9.50 / 64**

100% Moscato Bianco (Bio, Naturwein) / Umbrien (IT) – DER Kult-Schaumwein aus Umbrien ist wieder da! Ein herrlich erfrischender, lebendiger Natur-Schaumwein, also ohne Schwefel, ohne Filtration, Natur pur! Seien Sie mutig und probieren Sie einmal etwas Spannendes wie Feines, das naturnahe ist und Ihrem Körper gut tut!

**Vicara: «Domino Spumante Brut Rosé» ..... 9.50 / 64**

100% Grignolino (Bio) / Piemont (IT) - DIE Schaumwein-Entdeckung aus dem Piemont! Feinfruchtige Nase (Erdbeeren, Kirsche, etwas Himbeere und Johannisbeere), Feuerstein, mediterrane Kräuternote, alles in allem sehr einladend. Im Gaumen, dann eine sehr feine Perlage, ein angenehmes Mundgefühl und wieder diese tolle Aromatik, die Sie begeistern wird! Taugt als Apéro wie als Speisenbegleiter formidabel ...

**Spensierata: «Franciacorta Brut» ..... 12.00 / 81**

100% Chardonnay / (Biodynamie) Franciacorta (IT) - ein unglaublich frischer, eleganter Schaumwein aus dem berühmten Franciacorta-Gebiet; sehr feine Perlage, typische Chardonnay-Aromatik, Méthode Champenoise. Wir führen diesen Wein, wie viele andere auch, exklusiv in der Schweiz. DER noble Verführer, ausgestattet mit viel Finesse ...



**WEISSWEINE** (würzig, harmonisch, nicht fruchtbetont)

**La Font des Ormes: «Terret Bourret» (2019)..... 9.00 / 61**

100% Terret Bourret (Bio) / Pézenas, Languedoc (F) – eine wahre Entdeckung, dieser Wein aus der sehr seltenen Terret Bourret-Rebsorte! Ein sehr eleganter, feinstoffiger Wein mit Aromen von der Aprikose, von Verveine, ein wenig Pfirsich und Quitte, dazu etwas Akazienhonig und leicht nussige Noten (Haselnuss). Sehr schön u.a. zu vegetarischen Pizzen oder einfach auch so geniessen ...

**Domaine Les Garçons: «Chardonnay - Beaujolais Blanc» (2023)..... 9.50 / 64**

100% Chardonnay (Demeter) / Beaujolais (F) – einer der seltenen Weissweine aus dem Beaujolais von zwei jungen, aufstrebenden Winzern gekeltert, die es innert weniger Jahre an die Spitze geschafft haben! Ein unglaublich erfrischender, eleganter wie süffiger Weisswein mit feiner Aromatik (Agrumen, Birne, aber auch tropikale und nussige Noten). Top zu Vegi-Pizza oder einer mit Meeresfrüchten oder Gorgonzola!

**Weingut Seehof: «Grauburgunder Westhofener Steingrube» (2020) ..... 8.50 / 57**

100% Grauburgunder / Rheinhessen (D) – einer der besten Grauburgunder Deutschlands, dies meint nicht nur renommierte Weinführer Gault Millau. Ein runder, harmonischer und sehr schön gereifter wie vollmundiger Wein. Aromen von reifer Birne, Renekloden, Honig und Mandeln sowie eine dezente Holzaromatik (Karamell und Nüsse). Passt wunderbar zu vegetarischen und käsebetonten Pizzen.

**Aquila del Torre: «Friulano» (2019)..... 9.00 / 60**

100% Friulano (Biodynamie) / Friaul Julisch Venetien (IT) – ein exzellent gereifter Charakter-Weisswein eines kleinen Familien-Weinguts aus dem Friaul, gekeltert aus der berühmten Friulano-Traube, die, wenn man ihr Zeit in der Flasche lässt, würzige, nussige und feine Weissweine ergibt, die eine perfekte Alternative zu manch einem Chardonnay bietet. Unbedingt probieren!



## **WEISSWEINE** (fruchtig, knackig, frisch)

**Cantine Losito: «Fiano» (2024) ..... 8.00 / 54**

100% Fiano (Bio) / Apulien (IT) – ein herrlich erfrischender, unkomplizierter Wein von der Ostküste Italiens! Der Wein verfügt über eine fruchtige Aromatik und im Abgang eine salzige Mineralik, die unweigerlich an Sommerferien am Meer erinnert. Passt zum Beispiel sehr schön zur Pizza «Battuta di Tonno» oder zur Frutti di Mare!

**Herter Wein: «Sauvignon Blanc Rufus» (2023)..... 9.50 / 64**

100% Sauvignon Blanc / Zürich (CH) – ein präziser, sehr eleganter Weisswein aus dem benachbarten Zürcher Weinland, der aufgrund seiner mineralischen Stilistik unweigerlich an einen Sauvignon Blanc der Loire erinnert. Ein Wein mit viel Geschmack, aber wenig Alkohol (11%), darum exzellent geeignet, um ein zweites oder drittes Glas zu geniessen ...

**Phusis: «Le Blanc» (2022)..... 9.50 / 64**

27% Chardonnay, 24% Altesse, 15% Pinot Gris, 15% Viognier und noch ein wenig Pinot Blanc und Muscat (Bio) / Waadt (CH) – Steve Bettschen (Phusis Vins) gehört zu den ganz grossen Winzern der Westschweiz. In Kleinstmengen stellt er – alles in Handarbeit (Korbpresse etc.) – hochwertige Weine wie diese Weisswein-Cuvée her, die zu fast allen Pizzen in unserer Cucina bestens passt. Ein sehr ausgewogener, würziger wie fruchtiger Wein, der harmonisch daherkommt und Ihnen viel Freude bereitet!

**Günther Steinmetz: «Riesling Veldenzer Alte Reben» (FeinHausWein)» (2022)..... 8.50 / 57**

100% Riesling / Mosel (D) - unser Jubiläumswein, exklusiv für uns von Weltklasse-Winzer Stefan Steinmetz gekellert: feinfruchtig, mineralisch, perfektes Säure-Süsse-Gleichgewicht: der perfekte Start in einen genussvollen Abend: grosses wie bezahlbares Mosel-Weinkino!



## ROTWEINE

(leicht, beschwingt, kein oder wenig Barrique-Ausbau)

**Château Ponzac: «Château Ponzac» (2022) ..... 8.50 / 57**

100% Malbec (Bio) / Cahors (F) – ein archetypischer Malbec aus dem Südwesten Frankreichs; rund, harmonisch, würzig und süffig! In die Nase steigen Aromen von schwarzen Früchten (Brombeere, Zwetschge, Kirsche und Sauerkirsche), dazu etwas Leder, Cassis-Likör. Wildkräuter. Sehr feine Tannine, wenig Alkohol, perfekt zu vielen (Fleisch-)Pizzen ...

**Tenuta di Castellaro: «Ypsilon» (2020) ..... 8.50 / 57**

60% Corinto, 30% Nero d'Avola, 10% Alicante Bouschet (Bio) / Isola di Lipari, Sizilien (IT) – komplexes Easy-Drinking, kein Widerspruch bei diesem Wein! Schwarze und rote Früchte (Heidelbeere, Sauerkirsche, etwas Johannisbeere) treffen aufeinander, dazu eine schwarzpfeffrige Note, Rauch. Ein fruchtbetonter, erfrischender Wein von vulkanischen Böden, darum auch der leicht salzige Abgang.

**Cantine Losito: «Nero di Troia» (2021) ..... 8.00 / 54**

100% Nero di Troia (Bio) / Apulien (IT) – Sie mögen Primitivo? Dann sollten Sie unbedingt diesen Nero di Troia (oder auch «Edel-Primitivo») probieren! Ein ausgewogener Wein mit feinen Tanninen und einer tollen Aromatik: Zwetschge, Sauerkirsche, Cassis und rote Johannisbeere sowie balsamische Noten und dezente Röstaromen (Espresso, Tabak, Nelke). Die San Daniele- oder Diavolo-Pizza lassen grüssen!

**Weingut Höfflin: «Pinot Noir Prestige» (2019)..... 9.00 / 61**

100% Pinot Noir (Bio) / Kaiserstuhl, Baden (D) – Winzer Matthias Höfflin gehört zu den Pionieren des biologischen Weinbaus und seine Weine stehen auf vielen Weinkarten von 1, 2 oder 3 Michelin-Sterne-Restaurants. Dieser schön gereifte, unglaublich finessenreiche Pinot ist ein weiteres Beispiel für einen erstklassigen Spätburgunder zu einem sehr fairen Preis aus dem Hause Höfflin. Feine Beerenaromen, dezente Röstaromen, sehr feine Tannine, langer Abgang. Ein MUSS für alle Pinot-LiebhaberInnen!



**ROTWEINE** (kräftig, schwer, würzig, mit Barrique-Ausbau)

**La Font des Ormes: «Terres Melées» (2017) ..... 9.50 / 64**

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan (Bio) / Pézenas, Languedoc (F) – ein harmonischer, runder, vollmundiger Rotwein aus dem Süden Frankreichs: Feine Aromen von der schwarzen Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, dazu schwarze Oliven, Rauch, Garrigue-Kräuter, Espresso, schwarze Schokolade (dezentere Holzeinsatz). Ein sehr schöner Wein, nicht zuletzt zu einer aromatischen Pizza wie die Norcina ...

**Cantagallo: «Chianti Riserva ,Il Fondatore'» (2019) ..... 12.50 / 84**

100% Sangiovese (Bio) / Toskana (IT) – ein herrlicher Sangiovese, wie er nur in der Toskana entstehen kann! Kräuterwürzige Noten (Rosmarin, Thymian), dazu Sauerkirsche, rote Johannisbeere, feine Edelholzaromen; insgesamt sehr sortentypisch wie verführerisch. Im Gaumen dann ein schön ausgereifter Sangiovese-Wein: feine wie präsente Tannine, ein dezenter Säurebogen, dezenter Alkoholgehalt, Holz- und Fruchtaromen sind sehr gut ausbalanciert. Ein Archetyp aus dem grossen Weinjahr 2019 !

**Vicara: «Barbera del Monferrato Superiore - Cascina Rocca 33» (2020) ..... 10.50 / 71**

100% Barbera (Bio) / Piemont (IT) – einer der allerbesten Barbera-Weine dieses Jahrgangs! 3 bicchieri im renommierten Gambero Rosso und auch sonst viele haushohe Bewertungen! Ein Power-Wein, kräftig, würzig, unglaublich konzentriert und mit ellenlangem Abgang. Zwetschge, Pflaume, schwarze Kirsche, dazu kräuterwürzige Noten, Kakao, etwas Vanille und balsamische Noten. Top und jetzt in Hochform!

**Sidonio de Sousa: «Lapso» (2018) ..... 9.50 / 64**

Merlot, Baga / Bairrada (POR) – Bereits in der Nase zeigt sich der Wein von seiner besten Seite, denn die Aromatik ist vielschichtig und betörend zugleich: rote und schwarze Kirschen, Brombeere, Heidelbeere, dazu schwarzer Pfeffer, Paprika, Kakao, Nougat. Im Gaumen dann ein runder, weicher, harmonischer Rotwein mit maskulinen Baga- und feminineren Merlot-Anteilen, die eine Art portugiesische Bordeaux-Cuvée erzeugen, die Sie entzücken wird! DIE Entdeckung von der Atlantikküste Portugals und jetzt in perfekter Trinkreife ...



## SÜSSWEINE (fruchtig, süffig, neckische Restsüsse)

**Günther Steinmetz: «Riesling Auslese Dhroner Hofberg Goldkapsel» (2018)..... 12.50 / 84**  
100% Riesling / Mosel (D) – eine Weltklasse-Auslese (96/100 Parker), der herrlich nach  
Passionsfrucht, Blütenhonig und Aprikosen duftet, wenig Alkohol (7.5%) hat, aber viel Geschmack hat  
und dazu eine tolle Säure, die diesen Wein leichtfüssig und nicht klebrig daherkommen lässt. Ein MUSS  
für alle Riesling-Fans oder solche, die es werden wollen! Ein Süsswein, von dem man glasweise trinken  
kann, ganz ehrlich!

## GRAPPA

**Distilleria Castelli: Grappa BAROLO..... 8.50**  
Der Purist für alle, die es unverfälscht mögen ... / Piemont (IT)

**Distilleria Castelli: Grappa ARNEIS..... 8.50**  
Die feminin-feine Variante ... / Piemont (IT)

**Distilleria Castelli: Grappa MIELE..... 8.50**  
DIE Entdeckung: ein mit Honig angereicherter Grappa ... / Piemont (IT)

**Distilleria Poli: Grappa BARRIQUE..... 9.50**  
Ein in franz. Barrique ausgebauter, nobler Grappa ... / Veneto (IT)

## PORTWEIN

**Quinta da Gaivosa: Porto 10 Years Old Tawny..... 12.00**  
Douro (POR)

**Quinta da Gaivosa: Porto 10 Years Old Tawny WHITE..... 12.00**  
Douro (POR)



**„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](http://cucina-dalfonso.ch)  
[schaffhausen@cucina-dalfonso.ch](mailto:schaffhausen@cucina-dalfonso.ch)