

**„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**



**SOMMER 2025  
WEINKARTE**

## SCHAUMWEINE

GLAS/FLASCHE

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

100 % Glera / Veneto (IT) / 11% Alkohol – 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) / 12% - 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 Rosato (Pet Nat)» (2023) ..... 9.50 / 64**

85% Sangiovese, 15% Aleatico (Bio, Naturwein) / Umbrien (IT) / 12.5% – DER Kult-Schaumwein aus Umbrien ist wieder da! Ein herrlich erfrischender, lebendiger Natur-Schaumwein, also ohne Schwefel, ohne Filtration, Natur pur! Ein trinkfreudiger Schaumwein, der u.a. prima zu vegetarischen Pizzen passt!

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

100% Grignolino (Bio) / Piemont (IT) / 12% - 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) / 12.5% - 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 (fruchtig, knackig, erfrischend)

### Geographic Wines: «Loureiro» (2023) ..... 8.00 / 54

100% Loureiro / Vinho Verde (POR) / 12% – ein herrlich erfrischender, unkomplizierter Wein von der Nordwestküste Portugals! Wie die im Vinho Verde-Gebiet etwas bekanntere Rebsorte Alvarinho ergibt auch die Loureiro fruchtige, knackige Weissweine mit einer feinen Zitronen-/Pfirsich- und Aprikosen-Aromatik und einem salzigen Finale. Eine wahre Entdeckung für neugierige Genusssmenschen!

### Weingut Pffeffingen: «Scheurebe Ungstein» (2024)..... 8.00 / 54

100% Scheurebe (Fair'n Green) / Pfalz (D) / 12.5% – Das Weingut Pffeffingen aus der Pfalz gehört zu den renommiertesten und ältesten Weingütern dieser berühmten Weinregion. Bekannt ist das Weingut – neben den Rieslingen – vor allem für die Scheurebe, einem fruchtig-würzigen Wein, der eine tolle Alternative zu den Riesling-Weinen bildet. Aromen von der Grapefruit, Passionsfrucht, von Holunderblüten und Aprikosen

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

100% Riesling / Mosel (D) / 11% – unser Jubiläumsw Wein, 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!

### Château Grand Launay: «Bordeaux Blanc – Sauvignon Gris» (2023) ..... 8.50 / 57

100% Sauvignon Gris (Demeter) / Bordeaux (F) / 13% – wenn Sie Sauvignon Blanc mögen, sollten Sie unbedingt diesen Wein probieren! Gekellert aus der Sauvignon Gris-Traube, die eng verwandt mit der Sauvignon Blanc-Traube ist, kommt dieser Weisswein fruchtig (Grapefruit, Salzzitrone, Cassis) daher.

## WEISSWEINE (würzig, harmonisch, nicht fruchtbetont)

### Seehof: «Weissburgunder & Chardonnay» (2022) ..... 8.00 / 54

50% Weissburgunder & 50% Chardonnay / Rheinhessen (D) / 13% – eine feine, harmonische Weisswein-Cuvée, die man einfach so geniessen kann, die aber auch zu vielen Pizzen ideal passt. Ein Spassmacher und ein Wein für alle Fälle!

### La Fralluca: «Vermentino ,Filemone'» (2023)..... 9.00 / 60

100% Vermentino (Bio) / Costa Toscana (IT) / 13% – ein runder, würziger Weisswein von der toskanischen Meerküste. Feine Aromatik (Agrumen, weisser Pfirsich und Blütenhonig) sowie ein salzig-mineralischer Abgang; ein perfekter Wein zu fast allen fleischlosen Pizzen, vor allem aber zur «Battuta di Tonno»!

### Le Piane: «Bianco» (2022)..... 10.00 / 67

100% Erbaluce (Bio) / Boca, Piemont (IT) / 14% – eine Weisswein-Spezialität aus dem nördlichen Piemont, dem Boca-Weingebiet, gekellert aus der seltenen Rebsorte Erbaluce, die würzige, körperbetonte Weine ergibt. Entdecken Sie diese rare Weinspezialität, die zu allen Pizzen, aber auch zu Lasagne ein toller Begleiter ist!

### Weingut zur Dankbarkeit: «Grüner Veltliner ,Franziska'» (2020)..... 9.50 / 64

100% Grüner Veltliner / Neusiedlersee/Burgenland (Ö) / 15% – ein exzellent gereifter Charakter-Weisswein eines kleinen Familien-Weinguts am Neusiedlersee. Dieser vollmundige, kräuterwürzige Wein aus Österreichs Parade-Weisswein-Rebsorte trägt den Namen Franziska und ist der erstgeborenen Tochter des jungen Winzerpaars gewidmet. Ein Wein für alle, die vollmundige, gehaltvolle Weine lieben!

## ROSEWEIN (fruchtig, knackig, frisch)

### Herter Wein: «Rosé Saignée ,Kuckuck'» (2024)..... 9.00 / 60

100% Pinot Noir (Bio) / Hettlingen, AOC Zürich (CH) / 12.5% – ein rotbeerig-würziger Roséwein, den man als Apérowein ebenso geniessen kann wie als Begleiter vieler Pizzen. Feine Kirsche-Erdbeeren-Aromatik, saftig und mit viel Charakter ausgestattet, genauso wie sein Erzeuger!

## ROTWEINE

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

### Lindenhof: «Cabernet Merlot» (2022) ..... 9.50 / 64

50% Cabernet Franc, 50% Merlot (Bio) / Schaffhausen (CH) / 12.5% – ein eleganter, leichtfüssiger Rotwein mit feinen Gerbstoffen, den man blind nicht nach Schaffhausen verorten würde. Ein Wein, der auch italienische Pizzen mit Tatar oder San Daniele-Schinken bestens begleitet. Unbedingt probieren!

### Chiappini: «Ferrugini» (2022) ..... 9.00 / 60

50% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah (Bio) / Bolgheri, Toskana (IT) / 14% – Ein allseits beliebter Toskaner! Fruchtbetonte Nase (rote Kirsche, Cranberrys, schwarze Kirschen), dazu Orangenzesten, schwarzer Pfeffer & Macchia-Kräuter. Kein Holzeinsatz, sodass der Wein ein etwas leichterer, eleganter Alltagswein bleibt, der in seiner Unkompliziertheit viel Trinkvergnügen bereitet und viele Pizzen sehr schön begleitet. Ein archetypischer Bolgheri-Wein, wie viele ihn lieben (...)

### Malgiacca: «Toscana Rosso ,Dalitro'» (2023) ..... 8.50 / 77

50% Sangiovese, dazu Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera, Chasselas, Barbera, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah (gemischter Satz) (Biodynamie) / Toskana (IT) / 13% – ein phantastischer Wein aus vielen verschiedenen Rot- und einer Weisswein-Rebsorte, die in der Schweiz sehr bekannt ist. Der Wein ist ein «gemischter Satz», d.h., dass alle Rebsorten zusammen gelesen und vergoren wurden. Ein süffiger, unkomplizierter, aber nie banaler Spassmacher aus der Literflasche, ideal zu vielen (mit Fleisch belegten) Pizzen (...)

### 4 Monos: «GR 10» (2022) ..... 8.50 / 57

88% Garnacha/Grenache, 10% Cariñena, 2% Syrah (Biodynamie) / Sierra del Gredo, Madrid (SP) – / 14% - 4 Monos sind vier befreundete WinzerInnen, die aus uralten, vergessenen Rebanlagen (80 Jahre und älter) exzellente, hochbewertete Weine erzeugen, dies zu fairen Preisen, genau wie dieser Basiswein: feine Aromen von schwarzen Früchten (Blaubeere, Zwetschge, Kirsche, Amarena-Kirsche), Zimt, schwarzer Pfeffer, Kakao, dezente Röstaromen und einen Tick Ingwer. Ein sehr duftender, einladender Wein!

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

### 3 Vinerones: «Rioja ,La Esquirla del Bardallo'» (2016) ..... 11.50 / 78

100% Tempranillo (Biodynamie) / Rioja (SP) / 13.5% – ein harmonischer, runder und finessenreicher Wein aus dem berühmten Rioja-Gebiet. Feine schwarze Beeren-Aromatik, dezenter Holzeinsatz, feine Gerbstoffe und deswegen ein wunderbarer Begleiter von Pizzen mit würzigen Käsen oder Fleisch.

### Sylvain Morey: «Capriers» (2020) ..... 10.00 / 67

Syrah (60%) Grenache (20%), Pinot Noir (15%), Nebbiolo (5%) (Bio) / Luberon, Provence (F) / 13.5% – eine «etwas leichtere Châteauneuf-du-Pape»-Variante aus dem wunderschönen Luberon, östlich von Avignon. Feine rote und schwarze Beerenaromen, dezente Röstaromen, vollmundig, rund und sehr harmonisch! Ein hochwertiger eines berühmten Burgunder-Winzers, der in der Provence ein zweites Weingut führt.

### Vicara: «Barbera del Monferrato Superiore – Cantico della Crosia» (2020) ..... 10.50 / 71

100% Barbera (Bio) / Piemont (IT) / 15% – einer der allerbesten Barbera-Weine dieses Jahrgangs! 3 bicchieri im renommierten Gambero Rosso und auch sonst viele hohe Bewertungen! Ein Power-Wein, kräftig, würzig, unglaublich konzentriert und mit ellenlangem Abgang. Zwetschge, Pflaume, schwarze Kirsche, dazu kräuterwürzige Noten, Kakao und leicht balsamische Noten. Top gereift und jetzt in Hochform!

### Jalits: «Blaufränkisch Reserve ,Diabas'» (2018) ..... 12.50 / 84

100% Blaufränkisch / Burgenland (Ö) / 14% – einer der Top-3 Rotweine Österreichs aus dem Jahr 2018, gekeltert aus der fruchtig-würzigen Blaufränkisch-Traube, die über viel Reifepotenzial (ähnlich wie etwa Syrah oder Cabernet Sauvignon) verfügt. Feine schwarze Beerenaromatik, dazu Orangenzesten, Nougat und Kakao. Sehr feine Tannine, langer Abgang und DIE Alternative zu „schweren Italienern oder Spaniern“

## SÜSSWEINE (fruchtig, süffig, neckische Restsüsse)

**Dr. Hermann: «Riesling Spätlese Erdener Herzlei Goldkapsel» (2023) ..... 12.50 / 84**  
 100% Riesling / Mosel (D) – ein Weltklasse-Wein (97+/100 Parker), der herrlich nach Aprikose, Weinbergpfirsich, reifer Melone, und Blütenhonig duftet. Zu den Fruchtaromen gesellen sich steinig-mineralische Noten, etwas Safran und eine feine Kräuterwürze (Melisse, Minze). Dieser fruchtsüsse Weine kommt mir sehr wenig Alkohol (8%) daher, 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)