

CUCINA 
D'ALFONSO
KELLER 63 — SCHAFFHAUSEN

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



CUCINA D'ALFONSO

KELLER 63 — SCHAFFHAUSEN



INSALATA

VEGI

GRÜNER SALAT 10.00

Frischer grüner Salat mit Focaccia
Hausgemachte italienische oder französische Salatsauce

+ zusätzliche Focaccia verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

GEMISCHTER SALAT 13.00

Frischer grüner Salat, Tomaten, Gurken und weitere Zutaten mit Focaccia
Hausgemachte italienische oder französische Salatsauce

+ zusätzliche Focaccia verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

SAISONALER SALAT 18.00

Frischer saisonaler Salat mit Focaccia. Für tagesaktuelle Zutaten fragen Sie unser Personal.

+ zusätzliche Focaccia verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

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.

CUCINA D'ALFONSO

KELLER 63 SCHAFFHAUSEN



ANTIPASTI

ANTIPASTO D'ALFONSO (DUE PERSONE) 32.00

Spezialitäten-Variation vom Chef mit Liebe zusammengestellt, mit Gemüse, Fleisch², Käse und frischer Focaccia, direkt aus dem Ofen

+ **zusätzliche Focaccia** verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

APERITIVO D'ALFONSO 19.00

Spezialitäten-Variation vom Chef und frischer Focaccia, direkt aus dem Ofen

Fragen Sie unser Personal.

+ **zusätzliche Focaccia** verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

TARTAR DI TONNO 25.00 / 35.00

Thunfisch^{5,6}, Taggiasca-Oliven, Pantelleria-Kapern, adriatische Sardellen², Limettensaft, garniert mit geräuchertem Lachs und frischer Focaccia, direkt aus dem Ofen

+ **Burrata aus Apulien oder Mozzarella di Bufala 5.00**

+ **zusätzliche Focaccia** verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

TARTAR DI FILETTO 25.00 / 35.00

Schweizer Rindsfilett¹, Eigelb, taggiasca Oliven, Pantelleria Kapern, adriatische Sardellen², Schalotten, Schnittlauch, Petersilie, garniert mit grünem Salat und frischer Focaccia, direkt aus dem Ofen

+ **Burrata aus Apulien oder Mozzarella di Bufala 5.00**

+ **zusätzliche Focaccia** verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

CARPACCIO DI BRESAOLA 25.00

Carpaccio di Bresaola² (Rind Trockenfleisch), Cherry Tomaten, Parmesansplitter, Zitrone und frischer Focaccia, direkt aus dem Ofen

+ **Burrata aus Apulien oder Mozzarella di Bufala 5.00**

+ **zusätzliche Focaccia** verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

VEGI

MISTO DI VERDURE 17.00

Grilliertes Gemüse, Artischocken, Taggiasca-Oliven, Pantelleria-Kapern, getrocknete Tomaten und frischer Focaccia, direkt aus dem Ofen

+ **zusätzliche Focaccia** verfeinert mit Parmesan, Oregano und geräuchertem Maldon-Salz 6.00

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.

CUCINA 
D'ALFONSO
KELLER 63 — SCHAFFHAUSEN

SPECIALITÀ AL FORNO

VEGI

PARMIGIANA DI MELANZANE 21.00 / 26.00

Auberginenauflauf mit Büffelmozzarella D.O.P., Tomatensauce, Parmesan, Basilikum

LASAGNE VEGETARIANE 26.00

Hausgemachte Lasagne mit Gemüse

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 28.00

Hausgemachte Lasagne mit Fleisch^{1,2}



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.

CUCINA D'ALFONSO

KELLER 63 SCHAFFHAUSEN



**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

Variante Vegan:

Mozzarella Vegan	+3.00
------------------------	-------

LE SELEZIONI D'ALFONSO

MANGIAFOCO **27.00**

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

VEGI

LA BANDIERA **26.00**

Fleischtomaten, Mozzarella Fior di latte, Büffelmozzarella D.O.P und Rucola

SAN DANIELE **28.00**

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. **29.00**

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola D.O.P., Steinpilze, Walnüsse und Südtiroler Speck (Schwein)²

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.

CUCINA D'ALFONSO



KELLER 63 — SCHAFFHAUSEN

NORCINA 34.00

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

VEGI

IL MIO GIARDINO 27.00

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Taggiasca-Oliven und 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 32.00

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 35.00

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, mediterranes hausgemachtes Thunfisch-Tatar^{5,6}, karamellisierte Zwiebeln und Burrata aus Apulien

BATTUTA DI MANZO 35.00

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, hausgemachtes Rinds-Tatar¹ aus Schweizer Rindsfilet, karamellisierte Zwiebeln und Burrata aus Apulien

MEDITERRANEA 27.00

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, adriatische Sardellen², Taggiasca-Oliven und Pantelleria-Kapern, Zwiebeln und Knoblauch

ZIA «ANNA» NAS 28.00

Mozzarella Fior di latte, frische Ananas im Ofen karamellisiert, gelbe Tomaten aus Vesuvio, Hinterschinken (Schwein)², Provolone affumicata (geräucherter Käse), Basilikum

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.

CUCINA 
D'ALFONSO
KELLER 63 — SCHAFFHAUSEN

DEL NANO **29.00**

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola D.O.P., Marscapone, Parmesan,
scharfe Napoli-Salami (Schwein)², Basilikum, Pfeffer

BRESAOLA **29.00**

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, Bresaola (Rind Trockenfleisch)²,
Rucola und Parmesansplitter

PROSCIUTTO COTTO **26.00**

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte, Hinterschninken (Schwein)²

VEGI

MARGHERITA **21.00**

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte Oregano, Basilikum

BUFALINA **25.00**

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte und Büffelmozzarella

LA PUGLIESE **25.00**

Tomaten San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di latte und Burrata aus Apulien

PIZZA DELLO CHEF **39.00**

Spezialität vom Chef, jede Woche anders. Fragen Sie unser Personal!

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.

CUCINA 
D'ALFONSO
KELLER 63 — SCHAFFHAUSEN



DOLCI / DESSERT

DOLCI DEL GIORNO **12.00**

Fragen Sie nach der Tagesspezialität

GELATI E COPPE **ab 4.00**

Fragen Sie nach der Mövenpick-Glacé-Karte

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.

CUCINA 
D'ALFONSO
KELLER 63 — SCHAFFHAUSEN

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) – DFR 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 ...

CUCINA D'ALFONSO



KELLER 63 SCHAFFHAUSEN

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 Bettchen (Phusis Vins) gehört zu den ganz grossen Winzern der Westschweiz. In Kleinmengen stellt er – alles in Handarbeit (Korb presse 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 gekeltert: feinfruchtig, mineralisch, perfektes Säure-Süsse-Gleichgewicht: der perfekte Start in einen genussvollen Abend: grosses wie bezahlbares Mosel-Weinkino!

CUCINA D'ALFONSO



KELLER 63 SCHAFFHAUSEN

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. 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 schwarzpfiffrige 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 (dezenter 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 Trinkreihe ...

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

CUCINA 
D'ALFONSO
KELLER 63 — SCHAFFHAUSEN

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 lebhaft 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)

CUCINA D'ALFONSO



KELLER 63 SCHAFFHAUSEN

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
Fritz orange	33 cl	5.50
Gazoza Lemone	35 cl	6.00
Chinotto	20 cl	5.50
Ice Tea limone/pesca	33 cl	5.50
Tonic	25 cl	5.50

CARAFFA

Leitungswasser	1 l	3.00
----------------------	-----------	------

BIER FLASCHE

ALKOHOL

Stammhaus	33 cl	6.00
Birra Italiana	33 cl	6.00
Panaché	33 cl	6.00
Weissbier	50 cl	7.50
Falken (alkoholfrei)	33 cl	6.00
Möhl Apfelwein (alkoholfrei)	50 cl	7.50

KAFFEE

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Espresso (koffeinfrei)	5.00
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	5.50
Espresso al Ginseng	5.50
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.00

ALKOHOL

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

TEE PUKKA BIO

Drei Fenchel	4.50
Drei Ingwer	4.50
Drei Minze	4.50
Pfefferminze, Süssholz	4.50
Zitrone, Ingver, Honig	4.50
Matcha Green	4.50
Holunderbeere, Echinacea	4.50
Kamille, Vanille, Honig	4.50
Love	4.50
Rose, Kamille, Lavendel	
Atme auf	4.50
Eukalyptus, Minze, Ingwer, Honig	
Night Time	4.50
Haferblüten, Lavendel, Lindenblüte	
Night Time Berry	4.50
Beeren, Echinacea, Kamille	

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



„Wo 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