

**„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 einfach eine der über 100 Flaschen
aus unseren Weinregalen nehmen und diese 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



**WINTER 2025/2026
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 ...

Weingut Frey: «Pinot Cuvée Brut» (2022)..... 10.50 / 69

95% Pinot Noir & 5% Grauburgunder (Bio) / Baden (D) / 12% - ein unglaublich süffiger Schaumwein (traditionelle Flaschengärung) aus dem Glottertal vom Top-Weingut Frey. Waldbeerenaromatik, dazu weisse Fruchtaromen (Birne, gelber Apfel). Sehr feine, sich im Hintergrund befindende Hefenoten (Brotrinde, ein Hauch Brioche), dazu Blütenhonig und ein feiner, nussiger Einschlag.

Domaine de l'Aumonier: «Fins Bulles (Méthode Traditionelle)» 10.50 / 69

100% Chenin Blanc (Demeter) / Touraine/Loire (F) / 12.5% – ein gehaltvoller, würzig-fruchtiger Schaumwein aus der Chenin Blanc-Traube, erzeugt durch die traditionelle Flaschengärung, der sie überraschen wird! Wenn Sie gerne Schaumweine trinken, dann sollten Sie diese Spezialität nicht verpassen, den Sie wird Ihre Aromenpalette auf schöne Art und Weise erweitern ...

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: «Alvarinho» (2023) 8.00 / 54

100% Alvarinho / Vinho Verde (POR) / 12.5% – ein herrlich erfrischender, unkomplizierter Wein von der Nordwestküste Portugals! Ein fruchtiger Weisswein (Agrumen, Steinobst) mit einer erfrischenden Säure und einem salzigen Finale, der perfekt zu einer Pizza mit Meerfrüchten oder Fisch passt!

LaOsa: «Polar» (2023) 9.00 / 60

100% Albarinho / Rias Baixas (SP) / 13% – DIE Weisswein-Spezialität aus dem kühleren Nordwesten Spaniens, wo der Einfluss des Atlantiks unverkennbar ist: ein knackiger, erfrischender Apérowein, der aber auch zu Meerfisch- und Seafood-Pizzen sehr gut passt, da er mit seinen Zitrusfrüchten und seinem salzig-mineralischen Finale ein ebenbürtiger wie verlässlicher Partner ist.

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

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

Vicara: «Airaless» (2022) 9.00 / 57

Sauvignon Blanc & Chardonnay (Bio) / Piemont (IT) / 12.5% – eine seltene, aber äusserst gelungene Cuvée von Sauvignon Blanc & Chardonnay, die fasziniert. Tolle Aromen von Pfirsich, Birne, weissen Blüten, Mandeln/Rauchmandeln, Stachelbeere, Agrumen und Holunder. Ein wahrer Allrounder!

WEISSWEINE (würzig, harmonisch, nicht fruchtbetont)

Höfflin: «Auxerrois vom Löss» (2023) 8.50 / 57

100% Auxerrois (Bio) / Baden (Kaiserstuhl) (D) / 12% – ein herrlicher Alltagswein aus einer spannenden Burgunder-Rebsorte! Ein unkomplizierter, aber charaktervoller und vielseitig einsetzbarer Weisswein, der Ihnen viel Trinkfreude bereiten wird und der für einmal zu allen Pizzen passt!

Lagravera: «Natural Blanco» (2023) 9.50 / 67

100% Garnacha Blanca (Demeter) / Costers del Segre (SP) / 12% – ein wunderbarer, reintöniger und aromatisch vielschichtiger Naturwein aus Demeter-Anbau, westlich von Barcelona. Orangeweissgoldene Farbe, naturtrüb. Breite und daher hochspannende Aromatik: grüner Apfel, Trauben, Agrumen, Anis, Wiesenkräuter. Ein toller Begleiter von sehr vielen, verschiedenen Pizza-Arten!

Leibacher: «Chardonnay» (2023) 9.50 / 60

100% Chardonnay (Bio/Demeter) / Schaffhausen (CH) / 12.5% – ein sehr eleganter Chardonnay, mit gelber Fruchtaromatik und dezenter Exotik, der zu den besten Chardonnays der Region gehört! Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der harmonisch daherkommt und aus naturnahem Anbau stammt.

Vina Somoza: «Ededia» (2022) 12.50 / 83

100% Godello (Bio) / Valdeorras/Galizien (SP) / 13.5% – ein exzellenter Charakter-Weisswein des Spitzen-Weinguts aus Nordwest-Spanien! Dieser vollmundige, kräuterwürzige Wein mit gelber Fruchtaromatik und dezentem Barrique-Einsatz findet man auf den Weinkarten der besten spanischen Restaurants, aber auch hier bei uns in der Cucina: Gönnen Sie sich ein Glas dieser vornehmen, sehr hoch bewerteten Weissweinspezialität, dessen Noblesse Sie begeistern wird ...

ROSÉWEIN (fruchtig, knackig, frisch)

Annesanti: «Rosato Umbria ,Il Nasciolo'» (2023) 8.50 / 54

100% Barbera (Bio) / Umbrien (IT) / 13.5% – ein kräftiger, rotbeerig-würziger Roséwein, den man als Apérowein ebenso geniessen kann wie als Begleiter vieler Pizzen. Feine rote und schwarze Beerenaromatik, 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!

Vina Somoza: «Via XVIII» (2022) 8.50 / 57

100% Garnacha, Mencia, Tintorera, Mouraton (Bio) / Valdeorras/Galizien (SP) / 13.5% – eine elegante, finessenreiche nordwestspanische Rotwein-Spezialität, die herrlich nach roten und schwarzen Beeren duftet, die von feinen Röstaromen und Gewürznoten begleitet werden. Ein wahre Entdeckung!

Nusserhof: «Tyroldego» (2020) 10.50 / 69

100% Tyroldego (Bio) / Südtirol (IT) / 13% – eine der grossen Rotwein-Spezialitäten aus dem beliebten Südtirol! Die Tyroldego-Traube ist mit Lagrein verwandt und ergibt runde, schwarzbeerig-würzige Weine, die gerade zu Pizzen mit Fleisch exzellent passen. Der Wein stammt von einem Top-Weingut in Bozen.

Le Ragnaie: «Rosso di Montalcino» (2020) 9.50 / 60

100% Sangiovese (Bio) / Toskana (IT) / 13.5% – ein fabelhafter Wein von einem der drei Top-Weingüter in Montalcino! Ein MUSS für alle LiebhaberInnen toskanischer Rotweine und perfekter Begleiter vieler aromenintensiver Pizzen, da der Wein selber eine breite Aromenpalette, feine Tannine hat und herrlich gereift ist. Ein kleiner Brunello, preiswert und hochwertig zugleich.

Les Petits Riens: «Ici et Maintenant» (2020) 12.50 / 84

80% Syrah & 20% Mondeuse (Biodynamie) / Aostatal (IT) / 13.5% – ein Bergwein aus dem Aostatal von einem winzigen Weingut (Jahresproduktion von 8'500 Fl.), das seit Jahren mit seinen individuellen Weinen für Furore sorgt! Ein herrlich duftender Wein; schwarze Früchte (Zwetschgen, Kirschen und Heidelbeere), dazu Gewürze (Zimt, Nelke, schwarzer Pfeffer, Bergamotte), Kakao, erdige Noten und Alpenkräuter. Eine Rarität, die Sie einmal in Ihrem Leben, am besten zu einer würzigen Pizza, entdecken und geniessen sollten!

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

LaOsa: «Grizzly» (2022) 9.50 / 60

100% Prieto Picudo (Bio) / Castilla y León (SP) – / 14% - Sie lieben Tempranillo bzw. Rioja oder Riberal del Duero-Weine? Dann müssen Sie unbedingt diesen Wein der jungen Winzerin Noelia da Paz probieren! Aus der alten kastilischen Rebsorte Prieto Picudo erzeugt sie vollmundige, harmonische Rotweine, die immer aber elegant daherkommen und eine erstklassige Alternativen bieten ...

Villa Liverzano: «Donna» (2016) 12.50 / 84

100% Merlot (Bio) / Emilia Romagna (IT) / 14% – ein perfekt gereifter Wein aus einem der besten Jahrgänge in Italien! Aromen von der schwarzen Kirsche, der Zwetschge, der Heidelbeere. Dazu kommen Merlot-typische Noten wie Veilchen und andere florale Impressionen. Dezentere Röstaromen (Kakao, Tabak) vervollständigen diesen Wein und geben ihm das gewisse Etwas. Grosses Merlot-Kino!

Villa Liverzano: «Don» (2016) 12.50 / 84

50% Cabernet Sauvignon, 50% Carmenère (Bio) / Emilia Romagna (IT) / 14% – der würzigere, etwas kräftigere Partner-Wein des «Donna», auch aus einem der besten Jahrgänge in Italien! Schwarze Beerenfrüchte wie Brombeere, Heidelbeere, dazu Steinfruchtaromen (Zwetschge) zeigen sich, dazu gesellen sich mediterrane Kräuternoten (Salbei, Rosmarin), Paprika, erdige Aromen, Espresso und Kakao.

La Fralluca: «Cabernet Franc» (2018) 11.50 / 77

100% Cabernet Franc (Bio) / Costa Toscana (IT) / 14.5% – ein kräftiger, feinwürziger, famoser wie fabelhafter reinsortiger Cabernet Franc des kleinen Familien-Weinguts aus Suvereto! Der Wein kommt vollmundig und würzig daher, ohne aber aufdringlich oder zu körperbetont zu sein. Alles in allem ein idealer, da harmonischer, runder Wein, um den Abend so richtig schön ausklingen zu lassen ...

SÜSSWEINE (fruchtig, süffig, neckische Restsüsse)

Dr. Hermann: «Riesling Spätlese Erdener Prälat 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!

ALKOHOLFREIE «NONFERMENTS»

NONFERMENTS SIND SORGFÄLTIG HERGESTELLTE, ALKOHOLFREIE UND AUS BIOLOGISCHEM ANBAU STAMMENDE ERZEUGNISSE AUS TRAUBENSAFT, VERJUS UND KRÄUTERN AUS DEN EIGENEN GÄRTEN DER BEIDEN TOP-WINZER AUS DER STEIERMARK, KATHARINA TINNACHER (KT) & CHRISTOPH NEUMEISTER (CN): DIE ALTERNATIVE ZU WEIN UND PASSEND ZU PIZZA!

KTCN: «Sabotage» 8.50 / 57
 Traubensaft (Sauvignon Blanc), Verjus, Kräuter (Bio) / Steiermark (Ö) – ein erfrischender, etwas an einen Riesling erinnernder «Nonferment», der vor allem nach Minze, Melisse, leicht nach Fenchel und Pfeffer duftet, mit einer feinen Fruchtaromatik und einer lebendigen Säure daherkommt und als Apéro/Begleiter zu verschiedenen Pizzen (vegetarische und solche mit Seafood, Fisch) sehr gut passt!

KTCN: «Camouflage» 8.50 / 57
 Traubensaft (Gelber Muskateller), Verjus, Kräuter (Bio) / Steiermark (Ö) – der würzigere von beiden «Nonferments», der nach Ingwer, Zitronengras und Holunderblüten duftet und sich ebenfalls als Begleiter von einigen Pizzen (siehe Sabotage) sehr schön eignet ...

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
schaffhausen@cucina-dalfonso.ch