

**„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



**SOMMER 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!

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» 13.00 / 89

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 ...

Domaine Eblin-Fuchs: «Crémant d'Alsace ,Hommage' Extra Brut» 12.00 / 79

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir (Demeter) / 12% Elsass (F) – ein Champagner, der nicht so heissen darf, da er aus dem Elsass kommt, der aber (in einer Blindverkostung) manch einen doppelt oder dreifach teureren Champagner in den Schatten stellt! Vier Jahre Ausbau auf der Hefe mit Trauben aus den besten Lagen: Aromen von frischen Golden-Delicious-Äpfeln, Brotrinde, gelbe Früchte (Williams-Birne), florale Noten, einen Hauch Blütenhonig und im Abgang Nuancen von Brioche, leicht nussiger Anklang. Sehr feine Perlage, langer Abgang: Wenn Sie Champagner mögen, sollten Sie diesen Crémant unbedingt versuchen!

WEISSWEINE (fruchtig, knackig, erfrischend)

Schöne Aromatik: weisse Blüten, gelber Apfel und gelbe Pflaume, Wiesenkräuter und mit der Zeit Weinbergpfirsich und einen Hauch Ananas. Ein erfrischender Sommerwein, mit einer erfrischenden Säure und einem salzigen Finale, der perfekt zu einer Pizza mit Meerfrüchten oder Fisch passt!

8247: «KRÜ» (2025) 8.50 / 57

Müller-Thurgau, Kerner, Solaris & Johanniter (Demeter) / Flurlingen, AOC Zürich (CH) / 12% – Der Süffiger Sommerwein aus Flurlingen! Frisch-fruchtige Aromen von reifer Birne, gelbem Apfel und Agrumen. Dazu gesellen sich eine dezente Kräuterwürze (Salbei, Wiesenkräuter), eine Heu-Note und mit der Zeit gar etwas Pfirsich und Quitte. Alles in allem sehr zugänglich und Trinkfreude versprühend!

Günther Steinmetz: «Riesling Wintricher Ohligsberg» (FeinHausWein)» (2023) 8.50 / 57

100% Riesling / Mosel (D) / 12.5% – unser Hauswein, der Sie (wie so viele andere Gäste bisher auch) begeistern wird! Mosel-Riesling-typische Nase: Steinobst, Agrumen, Ananas, Passionsfrucht und einen Hauch Grapefruit, dazu dezente Kräuternoten (Melisse, Zitronengras), weisser Pfeffer, deutlich mineralischer Anklang. Bereits jetzt schon in der Nase (wie dann auch im Gaumen) sehr ausgewogen.

Domaine de l'Aumonier: «Sauvignon Blanc, Chenonceaux'» (2022) 9.00 / 60

100% Sauvignon Blanc (Demeter) / Loire (FRA) / 13.5% – Herrliche Loire-Sauvignon-Blanc-Nase: Agrumen, Aprikose, Blütenhonig, einen Touch Passionsfrucht, dazu Feuerstein, Rauchsatz, Muskatnuss, sehr frisch trotz einer subtilen Reife-Aromatik, sehr einladend, toll zu Vegi-Pizzen! Dort, wo Sauvignon Blanc ursprünglich herkommt: echt, pures Terroir!

WEISSWEINE (würzig, harmonisch, nicht fruchtbetont)

Geographic Wines: «Lento Vinhas Velhas» (2023) 7.50 / 50

Über 25 Rebsorten aus über 90-jährigen Weingärten am malerischen Dourofluss / Douro (POR) / 12.5% – eine Entdeckung aus uralten Reben, der zu (fast) allen Pizzen passt! Aprikose, gelber Apfel, Quitte, Blütenhonig, Wiesenkräuter sowie nussige Noten. Easy drinking und immer ein guter Start in den Abend!

Vina Somoza: «Neno» (2021) 8.50 / 57

100% Godello (Bio) / Valdeorras/Galizien (SP) / 13.5% – feine gelbe Fruchtaromen (Aprikose, Quitte), dazu etwas Papaya, Lindenblüten, Blütenhonig, Brotrinde. Ein eleganter Allrounder, der zu vielen Pizzen passt, weil er nie laut, vordergründig, sondern immer ein dezenter und darum idealer Begleiter ist.

Monte Tondo: «Soave Classico Superiore, Casette Foscari» (2022) 9.50 / 64

90% Garganega, 10% Trebbiano / Veneto (IT) / 13.5% – ein perfekt gereifter, runder und harmonischer Weisswein aus den besten Lagen Soaves (vulkanische Böden). Aprikose, Honig, Pfirsich, Honigmelone, weisser Pfeffer, mineralischer Anklang dank der vulkanischen Böden. Im Gaumen ein vollmundiger Wein mit einer hohen aromatischen Dichte, mineralischer Abgang.

Fadri Itin: «Chardonnay, Polischet'» (2023) 12.50 / 84

100% Chardonnay / Bündner Herrschaft (CH) / 13.5% – ein erstklassiger Chardonnay, in Barriques ausgebaut, vom jungen Winzertalent aus Fläsch: Blütenhonig, Fleur du Sel, Toastbrot, Birne, Ananas und etwas Kokosnuss, dazu Gesteinsnoten (Rauch, Schiefer), weisse Blüten. Ein vornehmer Essensbegleiter, ideal zu kräftigen, aromatischen Pizzen oder einfach so zum Geniessen (...)

ROSÉWEIN (fruchtig, leicht, frisch)

Azul y Garanza: «Suelo Vivo Tinto» (2023) 8.00 / 54

85% Garnacha Tinta (Grenache), 10% Tempranillo & 5% Garnacha Blanca (Bio) / Navarra (SP) / 13% – ein rotbeerig-würziger wie süffiger Rosé-/Rotwein, den man als Apérowein ebenso geniessen kann wie als Begleiter vieler Pizzen! Spaniens Sommer in Schaffhausen ...

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

Cantine Losito: «Primitivo» (2021) 8.00 / 60

100% Primitivo (Bio) / Apulien (IT) / 13% – ein runder, harmonischer, süffiger Rotwein aus der berühmten italienischen Rebsorte Primitivo (Zinfandel) vom Stiefelabsatz Italiens. Die Nase ist fruchtbetont: Zwetschgen, schwarze Kirsche, Brombeere, dazu etwas Vanille, schwarze Schokolade, Zimt und einen Hauch Gewürznelken. Ein Schmeichler für alle, die tannin- und säurearme Rotweine bevorzugen (...)

Leibacher: «Cabernet Dorsa» (2021) 9.50 / 64

100% Cabernet Dorsa (Demeter) / Schaffhausen (CH) / 12.5% – ein Schaffhauser Rotwein, der Sie angenehm überraschen wird! Mit seiner ausgeprägten, schwarzen Beerenaromatik, rauchigen Specknote und einem Hauch Leder passt er zu vielen würzig-kraftigen Pizzen! Im Gaumen ein würziger Wein mit viel Geschmack, aber wenig Alkohol und umso mehr Charakter!

Annesanti: «Suppriscola – Barbera Umbria» (2021) 8.50 / 57

100% Barbera (Biodynamie) / Umbrien (IT) / 12.5% – ein saftiger, würziger Barbera aus den Händen des umbrischen Kultwinzers Francesco Annesanti. Ein naturnaher, ungeschwefelter Wein, der gerade darum sehr bekömmlich ist. Barbera gehört zu den beliebtesten Rebsorten für Herr und Frau Schweizer, und für Sie?

Chiappini: «Ferrugini» (2023) 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 Orangenesten, schwarzer Pfeffer & Macchia-Kräuter. Kein Holzeinsatz, sodass der Wein ein etwas leichter, eleganter Alltagswein bleibt, der in seiner Unkompliziertheit viel Trinkvergnügen bereitet und viele Pizzen sehr schön begleitet. Ein archetypischer Bolgheri-Wein, wie viele ihn lieben (...)

Château Grand Launay: «Bordeaux Grand Launay» (2020) 8.50 / 57

70% Merlot, 30% Malbec (Demeter) / Bordeaux (F) / 14% – ein schön gereifter roter Bordeaux-Wein, der im besten Alter ist und sehr ausgewogen, rund und harmonisch daherkommt. Feine Aromen von der schwarzen und roten Kirsche, der Johannisbeere und Zwetschge, dazu ein wenig Kakao, erdige Noten, und schwarzer Pfeffer. Ein Wein für alle, die gerne Bordeaux-Weine mögen, aber nicht immer sehr viel bezahlen möchten (...)

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

4 Monos: «Cien Lanzas Tinaja» (2020) 11.00 / 74

90% Garnacha, 5% Carinena, 5% Garnacha Blanca / Sierra del Gredo (SP) – / 14% - Aus hohen Lagen (über 900 Meter über Meer) stammt dieser elegante Grenache, der behutsam in 850-Liter-Amphoren ausgebaut wurde. Rote Früchte, eine pfeffrige Note, Orangenabrieb, viele florale Noten sind die Kennzeichen dieses tollen Weins. Eine Entdeckung voller Finesse für WeinliebhaberInnen!

Aquila del Torre: «Refosco dal Peduncolo Rosso» (2018) 9.50 / 64

100% Refosco dal Peduncolo Rosso (Bio) / Friaul (IT) / 14% – ein perfekt gereifter, schwarzbeeriger, würziger Kult-Wein aus dem Friaul, der ausgewogen daherkommt und Pizzen, Lasagne optimal begleitet.

Villa Liverzano: «Rebello» (2016) 11.50 / 77

50% Sangiovese, 50% Merlot (Bio) / Emilia Romagna (IT) / 13% – Herrlich gereifte Aromen steigen aus dem Glas, schwarze Kirschen, Johannisbeere, dazu Tabakblätter, Kakao, kräuterwürzige Noten. Die Merkmale der Sangiovese- wie der Merlot-Traube zeigen sich gleichwertig und harmonisch, dies auch im Gaumen: Der Wein ist toll ausbalanciert, ausgewogen und stimmig. Top!

Bodega Arroyo: «Ribera del Duero Gran Reserva» (2016) 12.50 / 84

100% Tempranillo / Ribera del Duero (SP) / 14.5% – einer der besten Rotweine aus dem Ribera del Duero! 3 Jahre im Barrique ausgebaut, 4 Jahre in der Flasche. Kräftig, würzig, harmonisch, vollmundig und sehr intensive Aromatik, in der Nase wie im Gaumen. Grosses Weinkino, hoch bewertet, edel und vornehm. Für alle, die schwere Spanier mögen!

SÜSSWEINE (fruchtig, süffig, neckische Restsüsse)

Domaine Eblin-Fuchs: «Riesling Spätlese ,Cuvée Clara’» (2015) 8.50 / 57

Riesling / 12% (Demeter) Elsass (F) – ein herrlich gereifter Riesling, der vielseitig einsetzbar ist oder einfach auch so einen delikaten Genuss bereitet. Strahlend-helles Goldgelb. Intensive, aber kühle Fruchtaromaik (Agrumen, Ananas, Pfirsich, Blütenhonig), feine Reife-Aromatik neben jugendliche Frische! Im Gaumen ein harmonischer, eleganter und herrlich gereifter Wein, der einen genussvollen Abend in Harmonie beendet (...)

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 Abruzzern. 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