

**BUON
APPETITO**

FRA/SCATI

MENÙ

ZUPPA AL POMODORO ©

Tomatensuppe mit Rahm

oder

DUE BRUSCHETTE

Zweierlei geröstete Brotscheiben garniert
mit saisonalen Zutaten wie:

Gorgonzola, karamellisierten Birnen, Honig und
gerösteten Baumnüssen

Hausgemachtem Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten,
Zwiebelsprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen

BRASATO DI MANZO CON POLENTA ©

Traditionell geschmorter Rindsbraten (CH). Mariniert und abgelöscht mit
unserem Panorama Edizione Speciale Molino. Dazu frisches Gemüse auf
cremiger Polenta und Rosmarin.

oder

SPIEDO DI GAMBERI E FRUTTO DELLA PASSIONE ℓ ©

Gebratener Riesengrabbenspiess an leicht scharfer
Passionsfruchtsauce, dazu ein Contorno nach Wahl

DOLCE DEL GIORNO

Hausgemachtes Mini-Dessert. Fragen Sie den Service

Menù (3-Gänge) 46

VINI SELEZIONE

MAGNUM

VINO ROSSO



PANORAMA
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.1 L 9.8
1.5 L 136

LIMITATO

VINO PROPOSTA



NOTTE A SAN MARTINO IGT
2021 | Olivini | Lombardia, Garda, IT
Merlot
0.1 L 14.9
1.5 L 210

MAGNUM

VINO BIANCO



PANORAMA D'ORO
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Chardonnay, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

MAGNUM

VINO ROSATO



PANORAMA ROSÉ
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2025 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Syrah, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

SPUMANTE



FRANCIACORTA CUVÉE
PRESTIGE EXTRA BRUT
Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
0.1 L 15
0.75 L 105
1.5 L 210

SPUMANTE 0.0%



SPUMANTE ZERO BORGO
MOLINO
Borgo Molino | Veneto, IT
Glera - alkoholfrei
0.1 L 9.3
0.75 L 64

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 17 | 27 E BURRATA ☺☺

Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

BESTSELLER

TARTARE DI MANZO 34

Rindstatar (IT/CH) mit Wachtelei und frischer Focaccia

BRUSCHETTE CLASSICHE ☺☒ 11 | 14.5

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine IGP

TRIS DI BRUSCHETTE 17.5

Dreierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie

- ◆ Gorgonzola, karamellisierten Birnen, Honig und gerösteten Baumnüssen
- ◆ Hausgemachtem Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebelsprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen
- ◆ Stracciatella di Burrata, geröstetem Lardo di Colonnata IGP und Aceto balsamico IGP ☺

TAGLIERE DI SALUMI ☺☺ 22

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d’Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», Salame piccante «Ventricina» und grüne Oliven

Ergänzen Sie Ihren Tagliere mit den nachfolgenden Piattini nach Wahl.

- ◆ Verdure al forno ☺☒☺ +5.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP
- ◆ Mozzarella di Bufala DOP ☒☺ +4
Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala DOP
- ◆ Burrata di Puglia ☺ +5.5
Burrata aus Apulien
- ◆ Parmigiano Reggiano +4.5
«vecchio» DOP ☒☺

INSALATE, VERDURE E ZUPPE

ZUPPA AL POMODORO ☺ 13

Tomatensuppe mit Rahm

PROPOSTA

MINISTRONE DI VERDURE ☺☒ 16 | 21

Klassisch hausgemachte Minestrone zubereitet mit Gemüsebouillon, Stangensellerie, Karotten, Zucchetti, Kartoffeln, Zwiebeln, Borlotti-Bohnen, Wirz und Salbei, dazu Brot-Croûtons

INSALATA DELLA CASA ☺ 27

Gemischter Blattsalat mit Frascati-Dressing, dazu Mozzarelline di Bufala DOP, Datteltomaten und gebratene Pouletstreifen (CH)

BESTSELLER

INSALATA CAPRESE 15 | 22 CON DATTERINI ☒☺

Mozzarella di Bufala DOP, Datteltomaten und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine IGP

VERDURE AL FORNO ☺☒☺ 24.5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

- ◆ auf Wunsch mit Burrata ☺ +5.5

INSALATA MEDITERRANEA ☺ 22

Blattsalat mit Frascati-Dressing, Antipastigemüse, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP und Basilikum

- ◆ auf Wunsch mit Thunfisch +4.5
- ◆ auf Wunsch mit grillierten Riesencrevetten (3 Stk) + 9

PROPOSTA

INSALATA DI CAVOLFIORI ☺☒ 17 | 23 AI 3 COLORI CON CECI CAMELLATI

Zweierlei Blumenkohl, Broccoli und Grünkohl mit karamellisierten Kichererbsen, frischer Minze, hausgemachtem Dressing und Grissini

INSALATA MISTA ☺☒☺ 15

Gemischter Blattsalat mit Frascati-Dressing, Gurke, Peperoni, Stangensellerie, Fenchel, schwarzen Oliven und Datteltomaten

PASTA E RISOTTO

TORTELLONI FATTI IN CASA 21 | 28
CON BRASATO
Hausgemachte Tortelloni nach Piemonteser Art, mit einer schmackhaften Rindfleischfüllung (CH) und Demi-Glace-Sauce

TAGLIOLINI FATTI IN CASA 25 | 29
AL TARTUFO
Hausgemachte Tagliolini an Trüffelbutter, garniert mit frisch gehobeltem Trüffel

BESTSELLER
LASAGNE ALL'EMILIANA 28
Mit frischen hausgemachten Lasagne-Teigblättern und Rindfleisch (CH), nach einem Originalrezept aus der Emilia-Romagna

PENNE ALL'ABRUZZESE ☹ 39
Penne mit Rindsfiletstreifen (CH) an einer Tomatensauce mit Knoblauch, Datteltomaten, Petersilie und Peperoncini

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 36
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

TAGLIATELLE FATTE IN CASA 32
ALLA BELLA ITALIA
Hausgemachte Tagliatelle mit Datteltomaten, Rucola, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP und Trüffelöl

TAGLIATELLE FATTE IN CASA 17 | 31
AL SALMONE AFFUMICATO
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachs (GB) an Rahmsauce mit etwas Knoblauch und Zwiebeln sowie schwarzem Pfeffer und frischem Dill

PENNE ALL'ARRABBIATA ☹ 16 | 23
Penne mit Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie und frischen Peperoncini

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA 16 | 23
Gnocchi mit Butter und Salbei

SPAGHETTI CON 17 | 25
RAGÙ ALLA BOLOGNESE ☹
Spaghetti mit Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ☺ 17 | 25
Spaghetti mit Pancetta-Speck (CH), Eigelb und Rahm

RISOTTO AL LIMONE 31
CON GAMBERONI ☺
Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

MENÙ BAMBINI

Für Kinder bis 12 Jahre. Das Kindermenü beinhaltet eine Pizza Bambini oder Penne Bambini nach Wahl, eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties sowie filtriertes Leitungswasser oder Sirup.

PIZZA 12

MARGHERITA
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

PROSCIUTTO ☺
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto «Selezione», Basilikum und Oregano

FUNGHI
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Basilikum und Oregano

PENNE 12

SALSA DI POMODORO ☹ ☹
Tomatensauce, Zwiebeln und Basilikum

RAGÙ ALLA BOLOGNESE ☹
Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

PROSCIUTTO COTTO
«SELEZIONE» E PANNA ☺
Sauce aus Prosciutto Cotto «Selezione» und Rahm

UNSERE PASTA-VARIATIONEN

- ◆ Tortelloni fatti in casa +4 (mit Ricotta-Spinat-Füllung)
- ◆ Tagliatelle fatte in casa ☹ +3
- ◆ Gnocchi freschi ☹
- ◆ Penne Rummo ☹ ☹
- ◆ Fusilli Rummo senza glutine ☹ ☹ ☹ (8 Minuten Zubereitungszeit)

PIZZA SELEZIONE FRASCATI

MARGHERITA ⓘ 17 | 20
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum
und Oregano

BESTSELLER
CHRISTA RIGOZZI ⓘ 27 | 30
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH),
Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl
und Oregano

SOPHIA LOREN 30 | 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta
d’Anca IGP, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter
«Vecchio» DOP, Rucola, Datteltomaten, Olivenöl
extra vergine IGP und Oregano

PROPOSTA
TARTUFATA 32
Mozzarella Fior di Latte, Burrata-Stracciatella und frisch gehobelter Trüffel

O’ MARE MIO! 33 | 36
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Meeresfrüchte,
Riesencrevetten, Burrata und Oregano

BURRATA ⓘ 31 | 34
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Dattel-
tomaten, Prosciutto di San Daniele DOP,
Mozzarelline di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

SEMI E CECI ⓘ ⓘ 24 | 27
Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse,
Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen,
Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebelsprossen und Oregano

MISS ITALIA ⓘ 30 | 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto
di San Daniele DOP, Datteltomaten, Mozzarelline di
Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola,
Trüffelöl und Oregano

SAN DANIELE ⓘ ⓘ 28 | 31
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di
San Daniele DOP, Basilikum und Oregano

QUATTRO STAGIONI BUFALA ⓘ ⓘ 25 | 28
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons,
Prosciutto Cotto «Selezione», schwarze Oliven, Peperoni,
Artischocken und Oregano

PIZZA COME VUOI TU

WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCACCIA

MARGHERITA 17 20 Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL ROSMARINO (V) (L) 12 Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz
BIANCA 17 20 Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL POMODORO (V) (L) 15 Ganze Focaccia mit Tomaten- würfeln, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl extra vergine IGP und Meersalz
ROSSA (V) (L) 17 20 Tomaten, Basilikum und Oregano	

UND DANN IHRE ZUTATEN

PROSCIUTTO DI 7 SAN DANIELE DOP (L) (G) (V) (V)	RUCOLA (V) (L) (G) 3
FUNGHI (V) (L) (G) 3 Champignons	OLIO DI TARTUFO (V) (L) (G) 3 Trüffelöl
TONNO (L) (G) 4.5 Thunfisch in Sonnenblumenöl	ANANAS (V) (L) (G) 3 Frisch hausgemachte Ananas im Sirup
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (L) (G) 7	CAPPERI (V) (L) (G) 2.5 Kapern
BURRATA DI PUGLIA (L) (G) 5.5 Burrata aus Apulien	ACCIUGHE (L) (G) 3 Sardellen
PROSCIUTTO COTTO 6 «SELEZIONE» (L) (G) (V) (V)	PARMIGIANO REGGIANO 4.5 «VECCHIO» DOP (V) (L) (G)
SALAME PICCANTE 5 «VENTRICINA» (G) (V) (V) Scharfe Salami «Ventricina»	TARTUFO (V) (L) (G) 12 Trüffel 4 g
VERDURE AL FORNO (V) (L) (G) 5.5 Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP	
OLIVE TAGGIASCHE (V) (L) (G) 2 Schwarze Oliven	

SECONDI

BRASATO DI MANZO 	39
CON POLENTA	
Traditionell geschmorter Rindsbraten (CH). Mariniert und abgelöscht mit unserem Panorama Edizione Speciale Molino. Dazu frisches Gemüse auf cremiger Polenta und Rosmarin	
SPIEDO DI GAMBERI E  	36
FRUTTO DELLA PASSIONE	
Gebratener Riesencrevettenspiess an leicht scharfer Passionsfruchtsauce	
SALMONE ALLA GRIGLIA  	39
Lachstranche (NO) vom Grill	
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA  	33
Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt mit Kräutern	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA  	
120 G	49
200 G	59
Rindsfilet (CH) vom Grill	
SCALOPPINE AL LIMONE	46
Zarte Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce	
FILETTO DI PESCE PERSICO	42
In Butter gebratene Eglifilets (CH) mit gerösteten Mandeln, Kapern und Tartar- Sauce	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE  	49
Kaisergranat (DK), Lachs (NO), Riesencrevet- ten, Calamari, Wolfsbarsch (TR/GR)	

CONTORNI

Pro Secondo servieren wir Ihnen einen
Contorno. Weitere Contorni je +6

INSALATA   	6
Saisonaler Blattsalat	
VERDURE AL FORNO   	6
Ofengemüse	
PATATE AL FORNO AL ROSMARINO   	6
Ofenkartoffeln an Rosmarin	
TAGLIATELLE FATTE IN CASA 	6
Frische hausgemachte Tagliatelle	
FUSILLI RUMMO	6
SENZA GLUTINE   	
Glutenfreie Fusilli 8 Minuten Zubereitungszeit	
SPINACI   	6
Spinat	

DOLCI CLASSICI

Diese Desserts sind echte Klassiker, die unsere Gäste lieben. Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.	
TIRAMISÙ	13.5
Hausgemachtes Tiramisu nach einem Originalrezept aus Venetien	
PUNTO E BASTA!	8.5
Ein Löffel hausgemachtes Tiramisu mit Kaffee, Espresso oder Tee	
PANNA COTTA STAGIONALE  	11
Hausgemachte Panna cotta mit saisonaler Überraschung	
DOLCE DEL GIORNO	5
Hausgemachtes Mini-Dessert. Fragen Sie den Service.	
TORTINO AL CIOCCOLATO	13
Warmes hausgemachtes Schokoladen- küchlein mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleglace (15 Minuten Zubereitungszeit)	
GELATI	5
EINZELNE KUGELN NACH WAHL Vanille Schokolade Haselnuss Erdbeere Stracciatella Pistazie Zitronensorbet	

◆ mit einer Portion Schlagrahm + 2

VINI

SPUMANTI

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC

Borgo Molino Veneto, IT	
Glera	
0.1 L	9.3
0.75 L	64

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY – MOTIVO

Borgo Molino Veneto, IT	
Glera, Pinot Nero, Raboso	
0.1 L	9.8
0.75 L	68
1.5 L	140

SPUMANTE ZERO 0.0%

Borgo Molino Veneto, IT	
Glera - alkoholfrei	
0.1 L	9.3
0.75 L	64

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT – CUVÉE PRESTIGE

Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
0.1 L	15
0.75 L	105
1.5 L	210

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ CUVÉE PRESTIGE

Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Pinot Nero, Chardonnay	
0.1 L	18
0.75 L	130

RARITÀ

FRANCIACORTA RISERVA DOCG – ANNAMARIA CLEMENTI

2016 Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
0.75 L	190

VINI BIANCHI

PANORAMA D'ORO – EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2023 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Chardonnay, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129

ROERO ARNEIS DOCG – CAMESTRI

2025 Marco Porello Piemonte, IT	
0.1 L	8.8
0.75 L	61

SAUVIGNON COLLIO DOC

2024 Schiopetto Friuli, IT	
0.1 L	11.9
0.75 L	79

CHARDONNAY DOC – I CIARI

2025 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME BIANCO IGP

2025 Lombardo Sicilia, IT	
Grillo, Catarratto, Moscato	
0.1 L	8
0.75 L	57

PINOT GRIGIO FRIULI DOC – GRIVÒ

2025 Volpe Pasini Friuli, IT	
0.75 L	65

VERMENTINO SENZ'ALTRO BIANCO – BIO

2025 Nudo Toscana, IT	
0.75 L	67

CHARDONNAY MENFI DOC

2024 Planeta Sicilia, IT	
0.75 L	89

VINO ROSATO

PANORAMA ROSÉ – EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2025 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Syrah, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129

VINI ROSSI

PANORAMA – EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2022 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Cabernet Sauvignon, Merlot	
0.1 L	9.8
1.5 L	136

CABERNET SAUVIGNON DOC – I SCURI

2024 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME ROSSO IGP

2024 Lombardo Sicilia, IT	
Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola	
0.1 L	8.3
0.75 L	57

LIMITATO

NOTTE A SAN MARTINO IGT

2021 Olivini Lombardia, Garda, IT	
Merlot	
0.1 L	14.9
1.5 L	210

BARBERA D'ALBA DOC

2024 Massolino Piemonte, IT	
0.75 L	57

BAROLO DOCG

2021 Massolino Piemonte, IT	
Nebbiolo	
0.75 L	87

FRANK CABERNET FRANC IGT

2022 Barollo Veneto, IT	
Cabernet Franc	
0.75 L	79

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO DOC – LA CASETTA
2020 | Domini Veneti | Veneto, IT
Cabernet Sauvignon, Corvinone, Rondinella
0.75 L 61
1.5 L 120

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - ANIMA
2020 | L'Anima di Vergani | Veneto, IT
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara
0.5 L 55
0.75 L 89
1.5 L 160

MAURIZIO ZANELLA SEBINO IGT
2021 | Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
0.75 L 120

CHIANTI CLASSICO DOCG - BASTIONI
2024 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot
0.75 L 57

COLLAZZI IGT
2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
0.75 L 92
1.5 L 180

SENZ'ALTRO ROSSO MAREMMA – BIO
2023 | Nudo | Toscana, IT
Sangiovese, Syrah
0.75 L 71

CARMIGNANO DOCG - IL SASSO
2022 | Mauro Vannucci | Toscana, IT
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
0.75 L 81

LA SOLATIA ROSSO RUFFINO
2024 | Ruffino | Toscana, IT
Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
0.75 L 75

MODUS IGT
2021 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
0.75 L 89
1.5 L 160

MODUS PRIMO IGT
2020 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.75 L 119
1.5 L 239

BOLGHERI ROSSO DOC
2024 | Michele Satta | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Teroldego, Merlot
0.75 L 61
1.5 L 120

BOLGHERI SUPERIORE DOC - MARIANOVA
2019 | Michele Satta | Toscana, IT
Syrah, Sangiovese
0.75 L 180

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - ALBORETO
2021 | Talosa | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L 59

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA - PIAN DI CONTE
2019 | Talenti | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L 129

ROSSO DI MONTEFALCO DOC
2022 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
Sangiovese, Sagrantino, Merlot
0.75 L 67

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG - 25 ANNI
2020 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L 140

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG - SPINNING BEAUTY
2014 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L 250

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA DEMETER
2016 | Pietramore | Abruzzo, IT
0.75 L 81

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC
2023 | Contessa Carola | Puglia, IT
0.75 L 71

GRATICCIAIA
2019 | Vallone | Puglia, IT
Negroamaro
0.75 L 109

CARIGNANO DEL SULCIS DOC - BUIO
2024 | Cantina Mesa | Sardegna, IT
0.75 L 67

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

- Ⓞ Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten.*
Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.
- Ⓛ Das Rezept enthält keine laktosehaltigen Zutaten.*
- Ⓥ Vegan*
- ☹ Enthält Schweinefleisch

*Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Gipfel: Frankreich | Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

 Wir verwenden Naturpapier.

IGP – INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Geschützte geografische Angabe. Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

FRASCATI