



## Aktuell

Montag geschlossen  
Dienstag-Freitag 10.00 - 12.00 Uhr, 1  
Samstag 10.00 - 14.00 Uhr

2013 Due Lune Sicilia IGT

### Top Angebot!

**Fr. 20.--**

~~statt Fr. 25.50~~ ab 6 Flaschen



Angebot gültig nur bis 8. Oktober

Cantina Cellaro, Sicilia

**Traubensorten:  
Nero d'Avola / Nerello Mascalese**

#### Produktdetails

Der vollmundige, runde Sizilianer, mit viel Schmelz.  
Explosives Bouquet von reifen Kirschen und Brombeeren.  
Im Gaumen voll, rund, weich, füllig mit ausgewogenen Tanninen und leichter, natürlicher Restsüsse.  
Passt sehr gut zu Rotem Fleisch, Grill, Wild und reifem Käse.

## Neues für Liebhaber der italienischen Küche

### Feinste Pasta, Trüffelbutter, Crostini, Risotto, Sugo und aromatisierte Olivenöle aus der Toskana

Ein Feines Essen verlangt ja bekanntlich auch nach einem feinen Wein. Bei Fine Wines finden Sie beides. Die Pasta sind alle handgemacht von Marco Giacosa aus dem Piemont mit einem Eieranteil von 30%. Die weisse Trüffelbutter kommt aus der Marche, die feinen Sugo aus Sizilien und die bekömmlichen Risotti mit Porcini, Lemone, Aspergi und Zucchini aus dem Piemont. Ergänzt werden die feinen Speisen mit aromatisierten Olivenölen aus der Toscana und Aceti von Modena.

Natürlich finden Sie zum Apéro diverse Taralli aus Apulien oder zum Dessert auch einige Dolci. Buon Appetito!



#### Produktdetails

<b>Pasta Papardelle, handgemacht</b>	<b>250g</b>	<b>Giacosa, Piemont</b>	<b>Fr. 6.80</b>
<b>Pasta Tajaran, handgemacht</b>	<b>250g</b>	<b>Giacosa, Piemont</b>	<b>Fr. 6.80</b>
<b>Pasta Fusilli, aus Hartweizen</b>	<b>500g</b>	<b>Fiorillo, Kalabrien</b>	<b>Fr. 5.40</b>
<b>Risotto mit Steinpilzen</b>	<b>300g</b>	<b>Maggiarotto, Piemont</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Risotto mit Trüffeln</b>	<b>300g</b>	<b>Maggiarotto, Piemont</b>	<b>Fr. 12.00</b>
<b>Risotto mit Zitrone</b>	<b>300g</b>	<b>Maggiarotto, Piemont</b>	<b>Fr. 7.80</b>
<b>Risotto mit Zucchetti &amp; Karotten</b>	<b>300g</b>	<b>Maggiarotto, Piemont</b>	<b>Fr. 7.80</b>
<b>Risotto mit Spargeln</b>	<b>300g</b>	<b>Maggiarotto, Piemont</b>	<b>Fr. 7.80</b>
<b>Olivenöl Extra Vergine Weisse Trüffel</b>	<b>25ml</b>	<b>Ranieri, Toscana</b>	<b>Fr. 12.00</b>
<b>Olivenöl Extra Vergine Peperoncino</b>	<b>25ml</b>	<b>Ranieri, Toscana</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Olivenöl Extra Vergine Zitrone</b>	<b>25ml</b>	<b>Ranieri, Toscana</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Aceto Balsamico di Modena 4 Jahre</b>	<b>25ml</b>	<b>Casato Bertoni</b>	<b>Fr. 18.50</b>

<b>Aceto Balsamico di Modena 6 Jahre</b>	<b>25ml</b>	<b>Casato Bertoni</b>	<b>Fr. 24.50</b>
<b>Aceto Balsamico di Modena 8 Jahre</b>	<b>25ml</b>	<b>Casato Bertoni</b>	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Olivia Extra Vergine aus Spanien ****</b>	<b>50ml</b>	<b>Marques Griñon</b>	<b>Fr. 21.50</b>
<b>Olio Extra Vergine Olivastro BIO</b>	<b>50ml</b>	<b>Quattrociocchi</b>	<b>Fr. 25.50</b>

**Hausgemachte Mittelmeer-Spezialitäten**

**Frische Pesto, 100g**

**Unsere Mittelmeer-Spezialitäten werden alle ohne Zusatzstoffe hergestellt!**



**Produktdetails**

<b>Tomaten Pesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Knoblauch Pesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Oliven Pesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Peperoni Pesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Peperoncini Paste</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Auberginenpesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Kürbis Pesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Steinpilz Pesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Trüffelpesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr.12.50</b>
<b>Baumnuss Pesto</b>	<b>Maged's</b>	<b>Fr. 9.50</b>