



Ristorante
IL BRUNELLO
Holzofenpizzeria



Speisekarte/Getränkete/Weinkarte



HERZLICH WILLKOMMEN SCHÖN, SIE BEI UNS ZU HABEN

Liebe Gäste

Wir informieren Sie gerne,
dass wir für verschiedene Anlässe zu haben sind.

Dafür haben wir grosse Räumlichkeiten mit Platz bis zu 100 Personen.
Entsprechend haben wir auch verschiedene Menüvorschläge.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen



Speisekarte

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Für Ihren Besuch danken wir bestens und
wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

RISTORANTE IL BRUNELLO

Bernstrasse 1 • 3122 Kehrsatz
info@ilbrunello.ch • www.ilbrunello.ch

Tel. 031 961 02 04

Antipasti / Vorspeisen freddi / kalt

BRUSCHETTA ALL'ITALIANA @ 13.90
Knoblauchbrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln,
frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl

ANTIPASTI BRUNELLO 23.90
Grilliertes Gemüse, Knoblauchbrot
und Parmaschinken

**FORMAGGIO DI CAPRA
AL FORNO** @ 22.50
Gebackener Ziegenkäse, Salat-Bouquet

INSALATA FRUTTI DI MARE 21.50
Meeresfrüchtesalat verfeinert
mit Zitronensaft und Olivenöl,
serviert mit Knoblauchbrot

BURRATA 24.50
Burrata Mozzarella auf Rucolasalat,
kaltgepresstem Olivenöl, frische
Cherrytomaten und Parmaschinken

CARPACCIO DI MANZO 24.80
Feingeschnittenes Rindfleisch mit Rucola,
Cherrytomaten, Parmesansplitter
und Olivenöl

TARTAR DI MANZO 32.90
Rindsfilet-Tartar serviert mit Toastbrot
und Butter, Cognac, Whisky oder
Brandy nach Wahl. Bestellen Sie das Tartar
scharf oder mild nach Ihrem Geschmack.

Insalate / Salate

INSALATA VERDE @ 9.20
Grüner Salat

INSALATA MISTA @ 10.20
Gemischter Salat

**NÜSSLERSALAT MIT EI
(SAISONAL)** 13.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons

INSALATA CAMPAGNOLA @ 20.50
Grosser gemischter Salatteller,
garniert mit Ei

caldi / warm

GAMBERETTI ALL'AGLIO 24.50
Riesenkrevetten 16/20 mit Knoblauch
an Fischrahmsauce, scharf zubereitet!
Serviert mit Knoblauchbrot.

**FOCACCIA AL PROSCIUTTO
DI PARMA** 18.80
Pizzateig mit Rucola und Parmaschinken

Minestre / Suppen

CREMA DI POMODORO @ 11.50
Tomatencremesuppe mit Rahm
und frischem Basilikum

**MINISTRONE ALLA
CASALINGA** @ 11.50
Hausgemachte frische Gemüsesuppe

CACCUICCO ALLA LIVORNESE 13.90
Fischsuppe mit Knoblauch,
serviert mit Knoblauchbrot

Wählen Sie bitte eine italienische- oder französische Sauce aus

Pasta / Teigwaren

SPAGHETTI

SPAGHETTI AL PESTO @ 19.90

Mit Basilikumpesto, Cherrytomaten und Pinienkernen

SPAGHETTI BRUNELLO 24.90

Mit Kalbfleisch, frischen Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, an Paprikarahmsauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINI @ 17.80

Mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Cherrytomaten

SPAGHETTI NAPOLI @ 18.80

Mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 21.00

Mit hausgemachter Rindfleischsauce

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 22.50

Mit gebratenen Speckwürfeln, Rahm, Eigelb und Parmesan

PENNE

PENNE ALL'ARRABBIATA @ 19.80

Mit scharfer, hausgemachter Tomatensauce

PENNE ALLA FIAMMA 24.50

Mit Peperoni, Pilzen, Zwiebeln und Kalbfleischstreifen, an Paprikarahmsauce, scharf zubereitet

PENNE TICINESE @ 24.50

Mit Steinpilzen, Blattspinat, Knoblauch und Zwiebeln, an Safranrahmsauce, garniert mit Parmesansplitter

TORTELLINI

TORTELLINI ALLA PANNA 19.80

Mit Rindfleischfüllung, an Rahmsauce

TORTELLINI GORGONZOLA E NOCI @ 20.50

Mit Ricotta- und Spinatfüllung, an Gorgonzolasauce mit Walnüssen

GNOCCHI

GNOCCHI BUFALA @ 25.50

Mit Tomatensauce, Buffalo-Mozzarella, Peperoncini und Basilikum

GNOCCHI DELLA CASA @ 22.00

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, Spinat und Knoblauch, an Rahmsauce

GNOCCHI DELLA NONNA 22.50

Kartoffelgnocchi mit Hinterschinken, Speck und Champignons, an Rahmsauce

PASTA FRESCA SPECIALE

TORTELLONE AL TARTUFO @ 25.50

Frische Teigtaschen mit Trüffel füllung (Ricotta und Trüffel) an feiner Steinpilzrahmsauce, garniert mit Tomatenwürfeln und Trüffelöl

RAVIOLO AL LIMONE @ 24.50

Frische Teigtaschen gefüllt mit Zitronen-Ricotta, an Zitronenrahmsauce mit Cherrytomaten

TAGLIATELLE AL SALMONE 25.50

Frische Nudeln mit Lachswürfeln, Zwiebeln und Basilikum, an feiner Tomatensauce, mit Rahm und Vodka

TAGLIATELLE DEL PADRONE 26.50

Frische Nudeln mit Pouletstreifen, Cocktailkrevetten und jungen Zwiebeln, an Rahmsauce

LINGUINE

LINGUINE DELLA CASA 25.50

Linguine mit Kalbfleisch, Champignons, Knoblauch und Zwiebeln, an feiner hausgemachter Kräuterrahmsauce

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE 24.50

Linguine mit Meeresfrüchten, Zwiebeln und Knoblauch, an hausgemachter scharfer Tomatensauce

LINGUINE FRATIIVOLO 25.50

Linguine mit Crevetten 16/20, Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

**KLEINE PORTIONEN:
Teigwaren, Fr. 3.- Reduktion**

Gratinate

LE LASAGNE CASALINGA **23.50**

Hausgemachte Lasagne mit Rindfleischsauce, überbacken mit Parmesan

CANNELONI NAPOLI  **21.90**

Broccoli-Quark-Füllung, an Tomatensauce, überbacken mit Parmesan

LA PARMIGIANA DELLA NONNA  **19.90**

Auberginenscheiben an Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken

Carnaroli-Risotto

RISOTTO ALLA PESCATORA **24.80**

Risotto mit verschiedenen Meeresfrüchten

RISOTTO AL PORCINI  **21.50**

Risotto mit Steinpilzen

RISOTTO TAVERNA VERDE **24.80**

Risotto mit Spinat und Riesenkrevetten

RISOTTO CON FEGATA DI VITELLO **24.80**

Risotto mit Knoblauch, Steinpilzen und Kalbsleberli

per i bambini nur für Kinder

PIZZA BAMBINI **14.00**

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Hinterschinken

TOM & JERRY **13.00**

Spaghetti mit Rindfleischsauce

Polenta

POLENTA CON FEGATO **24.90**

Mit Kalbsleberli und Kräutern

POLENTA AI FUNGHI  **20.80**

Mit Waldpilzen, an leichter Marsalasauce

Reis

CURRY ROSSO CON VERDURE  **22.80**

Gemüse an rotem Curry, mit Kokosmilch und Reis



Carne / Fleischgerichte

**PETTO DI POLLO
ALLA VADOSTANA** **29.80**

Pouletbrust mit Parmaschinken,
überbacken mit Gorgonzola

PICCATA MILANESE **31.50**

Schweinsschnitzel mit Käse und Ei paniert,
mit Tomatenspaghetti

FREIBURGER GORDON BLEU **32.50**

Schweins-Cordon bleu 200 gr.,
gefüllt mit Hinterschinken und Greyerzerkäse

**SCALOPPINE DI VITELLO
AL LIMONE** **37.50**

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA **39.50**

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,
an Marsalasauc

FILETTO D'AGNELLO **38.90**

Lammfilet mit Cherrytomatensauce
und Kräutern

**SCALOPPINA DI VITELLO
(WIENERSCHNITZEL)** **39.50**

Wienerschnitzel, feine Kalbschnitzel paniert,
mit Zitrone garniert

**TAGLIATA DI MANZO
RUCOLA E PARMIGIANO** **44.50**

Rindsentrecôte (200g) vom Grill in Scheiben
geschnitten, an Kräuterbuttersauce, serviert mit
Rucola und Parmesansplitter

FILETTO DI MANZO **48.80**

Rindsfilet 200 gr. vom Grill,
mit grüner Pfeffersauce

Pesce / Fischgerichte

CALAMARI ALLA ROMANA **26.80**

Frittierte Tintenfischringe mit Tartarsauce

FISCHKNUSPERLI **33.50**

Eglifilets paniert mit hausgemachter,
knusprige Panade

BRANZINO FILET **34.80**

In Butter gebratene Wolfsbarschfilets,
mit Cherrytomaten, Rosmarin und Olivenöl

Herkunftsländer Fleisch:

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch und Meerfrüchte: nach Anfrage

i contorni / Beilagen

Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine der
folgenden Beilagen inbegriffen:

Spaghetti, Tagliatelle, Risotto, Pommes Frites, Bratkartoffeln
Tagesgemüse oder verschiedene Salate.

Pizze del iorno a legna / Pizza aus dem Holzofen (Glutenfreie Pinsa erhältlich – Zuschlag 5.–)

MARGHERITA @	17.50	CONTADINA	23.90
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Oregano		Tomatensauce, Mozzarella, Speckstreifen und Zwiebeln	
NAPOLITANA	19.80	AL TARTUFO NERO @	29.50
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven		Tomatensauce, Mozzarella, Parmesansplitter, schwarzer Trüffel und Trüffelöl	
FUNGHI @	20.80	CALZONE	23.50
Tomatensauce, Mozzarella und frische Champignons		Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze und Peperoni, zugedeckt	
PROSCIUTTO	21.50	SALMONE	25.50
Tomatensauce, Mozzarella und Hinterschinken		Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Kapern und Zwiebelringe	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22.50	CARNEVALE	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken und frische Champignons		Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten, Oliven, Rucola und Parmesansplitter	
QUATTRO STAGIONI	24.90	BRUNELLO	25.80
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, frische Champignons und Peperoni		Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebelringe, Auberginen, Zucchini, Kalbfleisch, Peperoni und Buffalo-Mozzarella	
PICCANTE	22.00	VIA COL VENTO	24.80
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami		Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Buffalo-Mozzarella	
ETNA	24.50	VENEZIA	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speckstreifen, scharfe Salami, Zwiebelringe und Knoblauch		Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Riesenkrevetten (ohne Schale), Knoblauch, Rucola und Buffalo-Mozzarella	
ORTOLANA @	22.50	CALZONE ITALIA	23.80
Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Gemüse		Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Ricotta, Spinat und scharfe Salami, halb zugedeckt	
GORGONZOLA @	22.00	QUATTROFORMAGGI @	22.50
Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzola		Tomatensauce, Mozzarella, Bufala-Mozzarella, Gorgonzola, Parmesansplitter	
ITALIA @	22.50	PESTO @	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Quark und Spinat		Mozzarella, hausgemachter Pestosauce (ohne Tomatensauce), Cherrytomaten und frischer Basilikum	
MARINARA	25.00	PORCINI E TARTUFO @	25.50
Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Meeresfrüchte		Mozzarella, (ohne Tomatensauce) Steinpilzen, Rucola und Cherrytomaten, verfeinert mit Trüffelöl	
AL TONNO	22.90	BURRATA	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebelringe		Tomatensauce, Rucola, Cherrytomaten, Parmaschinken und Burrata	
HAWAII	21.50	PADRONE	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas		Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesansplitter und Cherrytomaten	
PAESE	22.80		
Tomatensauce, Mozzarella, Speckstreifen, Blattspinat und Ricotta			
BELLA-MONTANA	24.50		
Tomatensauce, Mozzarella, Pouletstreifen, Spinat und Peperoni			

**Kleine Pizza Fr. 3.– Reduktion, ausser Calzone und Calzone Italia
Preisänderung Zuschlag Fr. 1.50 bis 3.– / Buffalo-Mozzarella oder Burrata Fr. 5.–**

Getränke

APÉRITIFS

Aperol Spritz			10.50
Hugo			9.50
Martini rot/weiss	15 Vol.%	5 cl	7.90
Campari	23 Vol.%	4 cl	7.50
Cynar	16,5 Vol.%	4 cl	7.50
Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	7.20
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	7.20
Averna	18 Vol.%	2 cl	7.20
Fernet Branca	40 Vol.%	2 cl	7.20
Pastis	45 Vol.%	2 cl	7.20
<i>inkl. 1dl Orangensaft oder Mineralwasser</i>			
Sanbitter, alkoholfrei		0,95 cl	6.10
Crodino, alkoholfrei			6.50

SPIRITUOSEN

Williamine Morand	43 Vol.%	2 cl	7.00
Vieille Prune	41 Vol.%	2 cl	9.50
Calvados Morin	40 Vol.%	2 cl	8.00
Amaretto Saronno	28 Vol.%	2 cl	7.50
Bailey's	17 Vol.%	2 cl	7.50
Vecchia Romagna	38 Vol.%	2 cl	7.50
Limoncello	30 Vol.%	2 cl	6.80
Cognac Hennessy	40 Vol.%	2 cl	9.50
Gin Gordon's	37,5 Vol.%	4 cl	9.50
Wodka Finlandia	40 Vol.%	4 cl	9.90
Rum Bacardi	37,5 Vol.%	4 cl	9.50
Whisky Ballantines	40 Vol.%	4 cl	9.50
Whisky Jack Daniels	43 Vol.%	4 cl	11.00
Whisky Johnnie Walker	43 Vol.%	4 cl	9.90

— ALKOHOLFREIE GETRÄNKE FLASCHEN —

Arkina mit / ohne Kohlensäure		5 dl	6.20
Chinotto		27.5 cl	5.20
Passugger		3.5 dl	4.90
Coca Cola, zero		3.3 dl	4.90
Sinalco		3.3 dl	4.90
Citro		3.3 dl	4.90
Rivella rot, blau		3.3 dl	4.90
Süssmost		3.3 dl	4.90
Schweppes bitter Lemon		2 dl	4.90
Schweppes Tonic		2 dl	4.90

— ALKOHOLFREIE GETRÄNKE OFFEN —

	2 dl	3 dl	5 dl
Mineralwasser Rhäzünser	3.60	4.10	5.10
Coca Cola	3.60	4.80	5.90
Citro	3.60	4.80	5.90
Icetea	3.60	4.80	5.90
Apfelschorle			5.90
Himbeersirup	1.00		
<i>für Kinder gratis</i>			
Leitungswasser	1.00	2.00	3.00
<i>für Kinder gratis</i>			

FRUCHTSÄFTE

Tomatensaft	2 dl	5.00
Orangensaft	2 dl	5.50
Traubensaft	2 dl	5.50

— WARME GETRÄNKE —

Café, Espresso crème		4.40
Café, Espresso corretto (Grappa)		7.50
Doppelter Espresso		5.90
Cappuccino		5.40
Latte Macchiato		5.90
Milch, kalt / dampferhitzt	2 dl	3.00
Ovomaltine / Chocolat		4.40
Thé Diversi		4.40
Thé Rum		6.90

— BIRRA / BIER —

Alla Spina / vom Fass	2 dl	3 dl	5 dl
Panachée / Henachée	3.70	4.40	5.60
Hopfenperle	3.70	4.40	5.60

Bottiglie / Flaschen

Burgdorfer helles / dunkles	50 cl	6.80
Feldschlösschen Schlossgold <i>(alkoholfrei)</i>	33 cl	4.80

Weine im Offenausschank

OFFENE WEINE

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Lambrusco Amabile (Rot)	4.20	8.40	12.60	21.00
Merlot Veneto	4.20	8.40	12.60	21.00
Hauswein Brunello (Primitivo Puglia)	6.00			30.00

7,5 DL FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

VINI BIANCHI / WEISSWEINE

Herkunft		1 dl	7,5 dl
Veneto	Pinot Grigio Riva d'Oro IGT	5.90	41.00
Toscana	Vernaccia di San Gimignano DOCG	5.20	39.00
Piemonte	Langhe Arneis Cantina del Nebbiolo	5.90	44.00

ROSATO / ROSÉ

Puglia	Primitivo Rosato Baroncelli	5.90	41.00
Toscana	Martoccia Anna di Brunelli	5.60	39.00

VINI ROSSI / ROTWEINE

Toscana	Brunello di Montalcino	12.00	72.00
Piemonte	Barbera d'Asti Terra Alta, Preli	6.50	45.00
Puglia	Salice Salentino DOC quattro venti	6.00	42.00
Puglia	Primitivo di Puglia IGT Angela	6.00	42.00
Veneto	Ripasso Valpolicella DOC Corteforte	6.80	47.00
Sardegna	Cannonau Eterno Infinito	6.50	45.00
Puglia	Negroamaro del Salento Per und Sorriso	6.50	45.00

SPUMANTI / SCHAUMWEINE

Veneto	Vigna del Sole "val d'oca"	7.90	52.00
Piemonte	Moscato d'Asti Bricco dei Fiori, Preli	7.90	52.00



Weissweine aus Italien

PIEMONTE

Langhe Arneis Cantina del Nebbiolo 75 cl 44.00

Die oft auch liebevoll «Barolo Bianco» genannte weisse Rebsorte stammt aus den Roero-Bergen bei Alba in der italienischen Region Piemont. Sie wird hauptsächlich auf sandigen Böden in der Umgebung des Städtchens Canale angebaut. Der Wein ist zartfruchtig, mit feinen Aromen nach frischen Früchten und einem leichten Bittermandelton. Arneis sollte jung getrunken werden. Der Arneis hat einen herrlich frischen, aber dennoch kräftigen Geschmack.

VENETO

Pinot Grigio DOC Riva d'Oro 75 cl 41.00

Strohgelbe Farbe mit leichtem Bernsteinton. Fruchtig mit Düften nach Walnuss und getoastetem Brot. Angenehmer Apérowein mit frischer Säure.

TOSCANA

Vermentino «L'isoletta», Russo 75 cl 42.00

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives Bouquet mit Noten von weissen Blüten, Aprikose, Pfirsich und Zitronenschale. Am Gaumen ist der Emilio Primo Bianco sehr ausgewogen, mineralisch, dynamisch und überaus elegant und gut strukturiert. Mit ungewöhnlicher Weichheit offeriert dieser Wein ein anhaltendes Finale.

Vernaccia di S. Gimignano DOCG Sensi 75 cl 39.00

Dieser Vernaccia aus der Toskana hat ein typisch anhaltendes leichtes Rosinen-Aroma in einem komplexen Bouquet, das mit der Lagerung an Raffinesse gewinnt. Ein junger, kräftiger Wein mit einer charakteristischen Note.

Roséweine aus Italien

PUGLIA

Primitivo Salento rosato IGT «Baroncelli» 75 cl 41.00

Ein frischer, leichter, lachsfarbener Rosé. Sein Bouquet ist mittelkräftig, mit Noten von Aprikose und Pfirsich, sowie Anklängen von Grapefruit und Melone und einem Hauch von Mineralik. Im Antrunk ist er leicht süsslich und präsentiert hier nochmal schön seine Beerenaromatik.

TOSCANA

Martoccia «Anna» di Brunelli Toscana IGT 75 cl 39.00

Helles Himbeerrosa. Feine Aromatik nach Himbeeren, Piemont-Kirschen, Vanille und Quitten. Weicher Auftakt, präsen Säure und frischem Körper. Ein fruchtiger leichter Rosewein mit aromatischem Abgang.

Rotweine aus Italien

PIEMONTE

Barbera d'Asti Terra Alta, Preli 75 cl 45.00

Der Barbera wurde aus den besten, von Hand geernteten Barbera Trauben liebevoll hergestellt und in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Er reifte 12 Monate in Holzfässer. Er hat eine intensive rubinrote Farbe, die in ein tiefes Violett übergeht. Sein fruchtig, frisches Bouquet besitzt Nuancen von wilden Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen zeigt er sich rund und mild, mit ausgedehnter Eleganz und genau der richtigen Menge an Säure.

Barbaresco DOCG Gigi Rosso 75 cl 85.00

Grossartiger Qualitätswein, erzeugt aus 100% Nebbiolo, hat einen herrlichen Duft nach Kirsche, Vanille, Gewürzen und Leder. Sein Geschmack ist komplex und voll mit viel reifer roter Frucht, einem Anflug von Vanille und schönen, runden Tanninen.

Barolo Bricco San Pietro, Gigi Rosso 75 cl 76.00

Die Einzellage Arione ist ein historischer Weinberg im Alleinbesitz von Gigi Rosso. Der Weinberg, ursprünglich drei Hektaren gross, wurde von Gigi Rosso in den 60er Jahren neu angelegt und 1995 um eine vierte Hektare vergrössert. Der trockene Boden ist kalk- und tonhaltig und lässt nur geringe Erträge zu. Dies und eine sorgfältige Auslese verleihen dem Barolo Arione seine intensive Frucht (nach gedörrten Zwetschgen) und eine Note von welken Kräutern und Mineral. Der Wein reift drei Jahre lang in Eichenholzfässern. Er hat ein delikates, intensives ätherisches Bouquet und viel Körper. Dabei ist er komplex und harmonisch. Er ist ein klassischer und feiner Barolo.

VENETO

Ripasso della Valpolicella DOC «Corteforte» 75 cl 47.00

Duftet himmlisch nach Cassis und Veilchen. Ein kräftiger, körperreicher; komplexer Wein, dessen Aromen sich sehr schön am Gaumen entfalten

Amarone della Valpolicella «Centenero» 75 cl 70.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara
Die gesunden, ausgesuchten Trauben werden auf besonderen Gestellen nachgetrocknet. Erst im Dezember wird der Most angesetzt, der langsam zu fermentieren beginnt. Das kalte Klima favorisiert eine besondere Flora, die den Duft und den charakteristischen Geschmack des Weines bestimmt. So entwickelt sich zuerst ein süsser, perlender Recioto heran. Lässt man den Wein ganz natürlich weiter altern, reift ein sehr körperreicher, trockener Wein, der famose «Amarone»; ein Wein, der lange gelagert werden kann.

TOSCANA

Bolgheri Varvara 75 cl 62.00

Intensives Rot mit violetten Reflexen. In der Nase sehr frisch, mit Noten von roten Früchten und schwarzen Kirschen. Am Gaumen zeigt sich der Inedito aromatisch und rund, mit gut eingebundenen Tanninen, intensiver Frucht und angenehmem Körper.

Brunello di Montalcino 75 cl 72.00

Brunello di Montalcino wird ausschliesslich aus der Traubensorte Sangiovese gekeltert und auf den Rebflächen der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena (Toscana) angebaut. Voller sortentypischer Geruch mit klaren Vanille- und Veilchennoten, konzentriert und elegant im Geschmack mit Anklängen von Waldbeere und Kirsche.

PUGLIA

Salice Salento «Quattro Venti» 75 c 42.00

Dieser reichhaltige Wein verströmt interessante, fruchtige Aromen von reifen Pflaumen und Brombeeren und zeigt angenehme leichte Gewürznoten. Der «Vater» des Salice Salentino ist der Negroamaro, eine Rebe die im ganzen südlichen Apulien bekannt ist und durch die griechische Kolonisation zwischen 800 und 700 v. Chr. eingeführt wurde.

Primitivo di Puglia «Angela» 75 cl 42.00

Entlang der wunderschönen Südküste in der Provinz Tarent und Brindisi wächst die Traube auf kalk- und tuffhaltigem Boden. Nach vorsichtiger Lese im Oktober entsteht dieser intensiv, rot-violette Wein mit granatroten Reflexen bei zunehmender Alterung. Es ist ein charaktvoller Wein mit einem wohlriechenden Duft und fruchtigem Geschmack.

Negroamaro del Salento «Per und Sorriso» 75 cl 45.00

Die Rebsorte Negroamaro ist in Apulien heimisch. Er hat eine rubinrote Farbe mit leichten violetten Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von Brombeeren und Holunder sowie etwas Kirsche, Schokolade und Kakao. Dank seiner lieblichen Note ist er sehr angenehm zu trinken.

SARDEGNA

Cannonau «Eterno Infinito» 75 cl 45.00

Grenache in Frankreich, Garnacha in Spanien und Cannonau auf Sardinien sind die ein und selbe Traubensorte. Im Bouquet entdeckt man Aromen nach Johannisbeeren, der Körper ist stoffig, weich und samtig. Dieser Wein weckt Ferienerinnerungen.

Ristorante Pizzeria Il Brunello
Wo Genuss und Lebensfreude sich treffen!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Brunello-Team!

Bernstrasse 1 • 3122 Kehrsatz
Tel. 031 961 02 04
info@ilbrunello.ch • www.ilbrunello.ch