

# Qualcosa da stuzzicare:

Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha stuzzicato bene.

	2 persone	4 persone
<b>Tagliere casanoa</b> Platte mit Aufschnitt, Käse und Vorspeisen	26.00	50.00
<b>Affettato italiano</b> Aufschnittplatte	23.00	47.00
<b>Quattro formaggi</b> Verschiedene italienische Käsesorten	23.00	47.00
<b>Bruschette quattro colori</b> Bruschette mit verschiedenen italienischen Pasten	17.00	32.00
<b>Antipasto italiano</b> Verschiedene Vorspeisen und Oliven	23.00	47.00
<b>Fritto misto vegetariano</b> Vegetarische, frittierte Platte	25.00	49.00

	1 pezzo/1 porzione
<b>Arancino al ragù</b> zirka 100g	7.00
<b>Arancino vegetariano</b> zirka 80g	6.00
<b>Acciughe del cantabrico</b> Sardellen mit Brioche und Butter	19.00

# La nostra cucina calda:

Tre antipasti, tre piatti principali e tre dessert. I tre elementi vengono cambiati ogni tre mesi, in modo da poter cucinare in base alla stagione e avere sempre qualcosa di nuovo da gustare.

## Primi:

**Rigatoni alla carbonara** 26.00

Pasta mit Ei, Guanciale, Parmesan und Pecorino

**Fettuccine al sapore di mare** 30.00

Pasta mit Miesmuscheln, Venusmuscheln an einer Petersiliensauce

**Risotto al tartufo** 27.00

Risotto an einer Parmesancreme mit Trüffel

## Secondi:

**Pancia di maialino** 41.00

Schweinebauch mit Kartoffel-Millefeuille und Gemüsebeilage

**Polpo grigliato** 39.00

Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelpurée an gerösteter Tomaten-, Olivensauce

**Melanzana ripiena** 27.00

Gefüllte Aubergine an Tomate-, Basilikum- und Burratasauce mit Ofenkartoffeln

## Contorni:

**Patate al forno** 8.00

Ofenkartoffeln

**Insalata del giorno** 8.00

Saisonaler Blattsalat

## Dolci:

**Tiramisù casanoa** 12.00

Tiramisù

**Mille foglie** 14.00

Blätterteig mit Vanillecrème, saisonalem Obst und Amarettoglace

**Crema di Pistacchio** 14.00

Pistazien- Mousse, Mandeln und Haselnussglace

Specialità della settimana:

# DRINKS:

## Aperitivi:

Oggi l'aperitivo è un'occasione sociale molto amata e diffusa in Italia: meno impegnativa di una cena, ci permette di rilassarci e stare in compagnia, vedere gli amici e magari anche uscire con quella persona speciale con cui ancora non ci sentiamo pronti per una cena fuori.

**Aperol Spritz** 11.00

Aperol, Prosecco

**Campari Spritz** 11.00

Campari, Prosecco

**Spritz Italiano** 11.00

Italicus, Prosecco

**Mojito** 14.50

Rum, Limette, Minze

**Hugo** 12.00

Prosecco, Holunder, Minze

**Lillet** 12.00

Lillet, Beeren

## Birra:

Nel medioevo la birra era la bevanda più popolare dopo l'acqua.

Fl. 0.33l

Fl. 0.66l

**Moretti** 4.50 7.00

**Peroni** 4.50 7.00

**Messina** 5.00

**Moretti Zero 0% vol** 4.00

## Creazioni della casa:

Traendo ispirazione da viaggi, persone e luoghi che abbiamo avuto la fortuna di conoscere, abbiamo creato diverse bevande originali.

### **Giardino Zen** 16.00

*dezent, elegant, botanisch*

Gin, Basilikum, Matcha, Zitrone

### **Ms. Rose** 15.00

*frisch, fruchtig, spritzig, dry*

Gin, Rose, Himbeere, Limette, Tonic

### **La piccola Sicula** 16.50

*elegant, geheimnisvoll, würzig*

Vodka, Kardamom, Erdbeere

### **Casanoa cinema** 16.50

*süss, dezent, mit cremigem Rand*

Bourbon Whiskey, Popcorn, Zitrone, Erdnuss

### **Special Daiquiri** 15.50

*tropisch, lebendig, salzig*

Weisser- & Agrigolrum, Passionsfrucht, Honig, Limette

### **Spicy Mango** 16.50

*scharf, exotisch, aromatisch*

Tequila, Mango, Tabasco, Limette

### **Tequila, Sale... Parmigiano** 17.00

*knackig, rauchig, salzig*

Tequila, Mezcal, Salz, Agave, Parmesan Schale

### **Negroni tutti frutti** 15.50

*fruchtig, kräftig, herb*

Gin, Campari, Vermouth, Fruchtinfusion

### **Colgate** 18.00

*überraschend, interaktiv, unvergesslich*

Vodka, Minze, Ingwer, Mangogel

## Classici:

I cocktail universalmente riconosciuti dall'International Bartender Association sono 77. Questi sono divisi in tre categorie. Gli indimenticabili, i classici contemporanei e i drink di una nuova era.

<b>Amaretto Sour</b> Angostura, Amaretto, Zitrone	<b>15.50</b>
<b>Whiskey Sour</b> Angostura, Bourbon, Zitrone	<b>15.50</b>
<b>Negroni</b> Vermouth, Campari, Gin	<b>14.00</b>
<b>Americano</b> Vermouth, Campari	<b>13.00</b>
<b>Old Fashioned</b> Angostura, Bourbon	<b>15.50</b>
<b>Margarita</b> Tequila, Limette	<b>14.50</b>
<b>Daiquiri</b> Rum, Limette	<b>14.00</b>
<b>Gin Fizz</b> Gin, Zitrone	<b>13.50</b>
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette	<b>14.00</b>
<b>Pornstar Martini</b> Vodka, Passionsfrucht	<b>15.00</b>
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffee	<b>14.50</b>
<b>Gin Basil Smash</b> Gin, Zitrone	<b>15.00</b>
<b>Southside</b> Gin, Minze, Limette	<b>15.00</b>
<b>Black Russian</b> Vodka, Kaffee	<b>12.50</b>
<b>Pina Colada</b> Rum, Kokosnuss, Ananas	<b>15.00</b>
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Limette, Ingwer	<b>13.00</b>
<b>Manhattan</b> Angostura, Bourbon, Vermouth	<b>15.50</b>
<b>Penicillin</b> Bourbon, Ingwer, Honig, Zitrone	<b>15.50</b>

## Gin Tonic:

Soprannominato anche "coraggio olandese". Prima di andare in guerra nel 1689, gli olandesi bevevano un sorso di Genever, oggi chiamato gin, per darsi coraggio nella lotta contro i francesi. Gli alleati inglesi copiarono questa usanza, finché a Londra scoppio il "gin craze".

**Malfy (limone, arancia, pompelmo)** 14.00  
Italienischer Gin, fruchtig, frisch und süsslich

**Mare** 14.50  
Spanischer Gin mit mediterranen Kräutern und Gewürzen

**Tribute** 15.00  
Spanischer Gin mit einer starken Zitrusnote

**Hendricks** 14.50  
Schottischer Gin mit einem Hauch von Gurke und Rose

**Monkey 47** 15.50  
Deutscher und gewürzter Gin mit 47 verschiedenen Zutaten

**Mermaid** 15.50  
Englischer Gin, der auf Kraft und Frische setzt

**Tanquerai** 12.50  
Besonders trockener und frischer englischer Gin

\*Alle Gins werden mit Fever Trees Tonic serviert

## Virgin Cocktail:

Virgin Drinks era un'azienda produttrice di bevande, parte del gruppo Virgin, fondata dal magnate britannico Richard Branson nel 1994. Il suo mercato consisteva in bevande analcoliche, come la Virgin Vodka.

**Virgin Mojito** 13.50

Minze, Limette

**Virgin Colada** 13.50

Ananas, Kokosnuss

**Mathilde** 13.50

Rose, Ananas, Limette, Kokosnuss

**Athena** 13.50

Griechischer Joghurt, Beeren, Grapefruit

**Iwik** 13.50

Kiwi, Limette, Mediterranes Soda



## Digestivi:

L'Italia ha una grande tradizione di amari, ogni regione ha la sua specialità. Questa abbondanza, da un certo punto di vista, è stata anche un limite. Mentre nel resto del mondo la tradizione dei cocktail inizia dalla fine dell'800, in Italia la necessità di miscelare prodotti per creare qualcosa di nuovo è nata molto tempo dopo.

	2cl	4cl
<b>Limoncello</b>		<b>4.50</b>
<b>Grappa di Monsù (Nebbiolo)</b>	<b>7.50</b>	
<b>Sambuca</b>		<b>8.00</b>
<b>Vecchio Amaro del Capo</b>		<b>8.00</b>

## Caffè:

Una leggenda narra che Beethoven si preparasse il caffè contando i chicchi uno ad uno fino a sessanta: la dose esatta per ottenere una tazzina perfetta.

Espresso al banco	2.50
Espresso 24 gocce	3.50
Lungo	4.50
Caffè Macchiato	4.50
Cappuccino	5.50

## Bevande:

	0.33l	1.00l
Acqua	5.00	9.00
Acqua Frizzante	5.00	9.00

Esta Te Pesca 25cl	4.50
Esta Te Limone 25cl	4.50
BioSicilia Limonata 27.5cl	5.00
BioSicilia Aranciata 27.5cl	5.00
BioSicilia Pesca 27.5 cl	5.00

# VINO APERTO 1 DL:

Offenausschank 1 dl:

## Vino Spumante:

Produttore: Conte Collalto

1 dl

**Prosecco di Conegliano Valdobbiadene** 7.00

**Extra Dry DOCG**

glera

Dieser spitzzige, leichte, tänzerische Prosecco eignet sich für alle Gelegenheiten, sei es zum Apéro oder zum Feiern. Einfach Korken knallen lassen und geniessen.

## Vino Bianco:

Produttore: Fattoria Le Pupille

1 dl

**Poggio Argentato IGT** 8.00

sauvignon blanc, petit manseng, traminer, semillon

Blassgelb mit exotischen Früchten und Limetten in der Nase. Am Gaumen frisch mit Aromen von Pfirsich, Ananas, Zitrus. Abgang elegant, mineralisch und frisch.

Produttore: Negro Giuseppe

**Roero Arneis DOC** 8.00

arneis

Eine helle strohgelbe Farbe, umfassend, frisch und blumig. Der Geschmack ist frisch, harmonisch und zart.

## Vino Rosato:

Produttore: Fattoria Le Pupille

**Rosamati Rosato Toscano IGT** 8.00

**Le Pupille**

syrah

Fruchtige, florale und zart würzige Nuancen im Bouquet. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm, rotbeeriger Geschmack. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

## Vino Rosso:

Produttore: Cordero San Giorgio

**Oltrepò Pavese Pinot Nero DOC** 8.50

pinot nero

Helles rubinrot, lebendig und leuchtend. Die Nase drückt sich mit fruchtigen Düften aus. Am Gaumen ist er frisch und schlank, mit leichter Würze und angenehm weichen Tanninen.

Produttore: Terre del Marchesato

**Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC** 9.00

cabernet, sauvignon, merlot, syrah

Rubinrote Farbe, elegante und komplexe Nase. Am Gaumen weich und langanhaltende Tanninen.

# VINO IN BOTTIGLIA 75 CL:

Offenausschank 75 cl:

## Spumanti:

Ecco un fatto curioso sullo spumante: la pressione in una bottiglia è circa tre volte quella di uno pneumatico- circa 6 bar!

Bottiglia 0.75l

## Lombardia:

Produttore: La Fiorita

**Franciacorta Brut La Fiorita DOCG** 55.00

chardonnay, pinot nero

Dieser Franciacorta Brut besticht mit Frische, Zitrusaromen, floralen Noten und feiner Perlage. Die perfekte Alternative zum Champagner.

## Veneto:

Produttore: Conte Collalto

**Prosecco di Conegliano Valdobbiadene** 48.00  
**Extra Dry DOCG**

glera

Dieser spitzige, leichte, tänzerische Prosecco eignet sich für alle Gelegenheiten, sei es zum Apéro oder zum Feiern. Einfach Korken knallen lassen und geniessen.

## Vino Bianco:

Poiché i pigmenti sono presenti nelle bucce dell'uva, separando il mosto dalle bucce si ottiene il vino bianco. La differenza fondamentale tra vinificazione in rosso e in bianco sta nel fatto che durante la fermentazione, nel secondo caso, non c'è contatto tra mosto e vinacce.

### Lombardia:

Bottiglia 0.75l

Produttore: Cordero San Giorgio

**Oltrepò Pavese Pinot Grigio Katari DOC 45.00**

pinot grigio

Strohgelb, frische Aromen von Birne, Apfel und Jasmin. Trocken, mittlerer Körper, ausgeprägte Säure. Am Gaumen frisch, ausgewogen, mit mineralischem Abgang.

Produuttore: Cordero San Giorgio

**Oltrepò Pavese Pinot Grigio Ramé DOC 54.00**

pinot grigio

Helle Kupferfarbe fruchtige und blumige Noten von Apfel, Birne, Aprikose und Akazie. Leicht süsser, honigartiger Abgang. Elegant, rund, mit guter Nachhaltigkeit.

### Veneto:

Produttore: Corte Adami

**Verona Bianco IGT 42.00**

garganeca/chardonnay

Eine helle strohgelbe Farbe, mit einer einladenden Nase von Holunderblüten und tropischen Früchten. Präsentiert sich am Gaumen trocken und ausgewogen mit einer mineralischen Säure im Nachgeschmack. Ideal zum Apéro.

Produttore: Vigna della Corte

**Soave superiore DOC 44.00**

garganeca

Ein fruchtiger eleganter Wein. Die knackige Säure gibt dem Wein eine aussergewöhnliche Persönlichkeit.

## Piemonte:

Produttore: **Negro Giuseppe**

### **Roero Arneis DOC**

arneis

**46.00**

Eine helle strohgelbe Farbe, umfassend, frisch und blumig. Der Geschmack ist frisch, harmonisch und zart.

## Toscana:

Produttore: **Fattoria Le Pupille**

### **Poggio Argentato IGT**

sauvignon blanc, petit manseng, traminer, semillon

**47.00**

Blassgelb mit exotischen Früchten und Limetten in der Nase. Am Gaumen frisch mit Aromen von Pfirsich, Ananas, Zitrus. Abgang elegant, mineralisch und frisch.

## Sicilia:

Produttore: **Feudo Arancio**

### **Feudo Arancio Inzolia Sicilia IGP**

inzolia

**38.00**

Mit Erfahrung und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Feudo Arancio in der blühenden und fruchtbaren Landschaft auf Sizilien diesen Weisswein. Schenken Sie sich Freude für die Sinne mit dem feinen Feudo Arancio Inzolia Sicilia.

Produttore: **Donnafugata**

### **Anthilia DOC Sicilia**

catarratto

**41.00**

Der «Anthilia» war der erste Wein von Donnafugata. Benannt nach der antiken Stadt Entella. Er spiegelt die tiefe Verbundenheit mit seiner Herkunft wieder und bringt Farbe und einen Hauch Geschichte in den Alltag.

## Rosé:

Il vino rosato viene prodotto lasciando le bucce delle uve rosse a contatto con il mosto per un breve periodo, il che gli conferisce il suo caratteristico colore rosa.

Bottiglia 0.75l

## Piemonte:

Produttore: Negro Giuseppe

### Langhe Nebbiolo DOC

48.00

nebbiolo

Lachsrosa Farbe. Bukett: umfassend, frisch und mit einer fruchtig-blumigen Note. Geschmack: frisch, zart und harmonisch. Voller Körper.

## Toscana:

Produttore: Fattoria Le Pupille

### Rosamati Rosato Toscano IGT

47.00

### Le Pupille

syrrah

Fruchtige, florale und zart würzige Nuancen im Bouquet. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm rotbeeriger Geschmack. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

## Vino Rosso:

Il vino rosso è fatto con le bucce. Infatti, fermenta con le bucce dell'uva, perché è dalle bucce che viene il colore rosso. Le bucce principalmente danno al vino il suo colore, mentre la polpa fornisce fondamentalmente il succo.

### Lombardia:

Bottiglia 0.75l

Produttore: Cordero San Giorgio

#### Oltrepò Pavese Pinot Nero DOC 50.00

pinot nero

Helles rubinrot, lebendig und leuchtend. Die Nase drückt sich mit fruchtigen Düften aus. Am Gaumen ist er frisch und schlank, mit leichter Würze und angenehm weichen Tanninen.

Produttore: Cordero San Giorgio

#### Oltrepò Pavese Barbera Riserva DOC 57.00

barbera

Intensives Rubinrot, Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Veilchen und zarter Würze. Am Gaumen strukturiert, komplex, mit frischer Säure im anhaltenden Abgang.

### Veneto:

Produttore: Alberto Vaona

#### Ripasso Valpolicella Classico Pegrandi DOC 47.00

corvina, corvinone, molinara, rondinella

Weinige, komplexe, tiefgründige Nase. Am Gaumen kräftig, rotbeerige Frucht-Aromatik, rote Kirsche, ein Hauch Muskat, gut strukturiert mit feinem Tannin. Ausbalancierter, langanhaltender Abgang.

Produttore: Alberto Vaona

#### Amarone Valpolicella Classico Pegrandi DOCG 68.00

corvina, corvinone, molinara, rondinella

Dichtes Rubinrot mit Aromen von getrockneten Kirschen und Zwetschgen. Am Gaumen kräftig, würzig, mit reifen dunkelroten Früchten und einem Hauch Lakritze. Langes Finish mit Feigen und Datteln. Gewinnt durch Belüftung.

### Piemonte:

Produttore: Bruna Grimaldi

#### Barolo «Camilla» DOCG 63.00

nebbiolo

Intensives Granatrot. Typischer Veilchenduft in der Nase, fein und elegant. Rotbeerige Frucht mit einem Hauch von Pfeffer. Im Gaumen zupackendes Tannin, das trotzdem samtig wirkt. Harmonischer langer Abgang. Grossartiger Barolo zu einem äusserst fairen Preis.



Produttore: Roberto Sarotto

**Barbera d'Alba DOC Elena** 54.00

barbera

Elena heisst die Tochter von Roberto Sarotto, der dieser Wein gewidmet ist. Kein anderer Wein versprüht mehr Nettigkeit! Geschmacklich erinnert er an süsse Sommerfrüchte, ist seidenweich und harmonisch. Ja, Elena aus dem Piemont muss man einfach mögen!

Produttore: Negro Giuseppe

**Langhe Nebbiolo DOC Monsù** 55.00

nebbiolo

Die Farbe ist granatrot. Bukett: intensiv, kräftig, erinnert an reife Früchte und Gewürze. Der Geschmack ist trocken, voller Körper, harmonisches Tannin.

## Toscana:

Produttore: Podere Salicutti

**Brunello di Montalcino** 105.00

«Sorgente»

sangiovese

Leuchtendes Rubinrot. Klassische Brunello-Nase mit vollreifen Kirschen und edlen Hölzern wie Sandelholz und Zeder. Am Gaumen samtiges Tannin, dezente Würze, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt, umhüllt von balsamischer säure. Einfach probieren und begeistert sein.

Produttore: Fattoria Le Pupille

**Saffredi Maremma IGT** 99.00

cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Saffredi, ein Super-Toskaner, beeindruckt mit dunkler Farbe, Blaubeeren, Brombeeren, und Cassis. Mundfüllend, ausbalanciert, mit einem tiefen, feinsalzigen Abgang.

Produttore: Fattoria Le Pupille

**Morellino di Scansano DOCG** 45.00

sangiovese, alicante, cilieggiolo

Rubinrote Farbe. In der Nase zeigen sich Aromen von Kirschen und Brombeeren. Im Gaumen kraftvoll, würzig, und voll. Mit einem vollmundigen Abgang. Ein Alleskönner für jede Gelegenheit

Produttore: Tenute dell'ornellaia

**Le Volte IGT –** 57.00

**Tenuta dell'Ornellaia**

merlot, sangiovese, cabernet sauvignon

Das Weingut Tenuta Dell'Ornellaia konnte sich binnen einer kurzen Zeitspanne einen hervorragenden Ruf erarbeiten, viele berühmte Namen von Antinori bis Mondavi haben hier mitgewirkt. Le Volte, der erste Release von Ornellaia, ist inzwischen ein Kultwein.

Produttore: Terre del Marchesato

**Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC** 56.00

cabernet sauvignon, merlot, syrah

Rubinrote Farbe, elegante und komplexe Nase. Am Gaumen weich und langanhaltende Tanninen.

Produttore: Tenuta di Biserno

**Insoglio del Cinghiale** 53.00

**Toscana IGT**

syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Nachdem die Brüder Piero und Lodovico Antinori jahrelang getrennte Wege gegangen waren, schaffte es ein fruchtbares Stück Land in der Alta Maremma, sie wieder zu vereinen: die Tenuta di Biserno.

Produttore: Tenuta San Guido

**Le Difese IGT** 51.00

cabernet sauvignon, sangiovese

Kaum auf dem Markt, war er schon ein kleiner Star! Der Erfolg des jüngsten «Weinkindes» aus dem Hause San Guido («Sassicaia») ist beeindruckend.

## Apulien:

Produttore: Schola Sarmanti

**Cubardi Primitivo Salento IGT** 49.00

primitivo

Strahlendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Kräftiges, würziges Bouquet mit vielschichtiger Frucht, dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee. Am Gaumen kräftig, reich an Extraktstoffen, mit weichem Tannin und langem, elegantem Finale.

## Sizilien:

Produttore: Donnafugata

**Tancredi Dolce & Gabbana** 68.00

**Terre Siciliane IGT**

cabernet sauvignon, nero d'avola, tannat

Tancredi, tief Rubinrot, vereint Aromen von Brombeeren, Blaubeeren, Eukalyptus, Lakritze und süßem Tabak. Am Gaumen gut strukturiert mit weichen, integrierten Tanninen und einem anhaltenden Abgang.

Produttore: Donnafugata

**Sedàra Rosso Sicilia DOC** 47.00

nero d'avola, cabernet sauvignon, merlot, syrah, andere

Herrliche Cuvée auf Nero d'Avola Basis. Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensiver Duft nach Tabak, Gewürzen und Mineralien. Am Gaumen ausgewogen mit Brombeer- und Weichselönen, langem Finale.