

UNSERE WEINE

LE BOLLICINE

Prosecco della casa	CHF 34.-
Santa Margherita DOCG Brut, <i>Valdobbiadene</i>	44.-
Gatto Nero, Spumante Brut, Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	49.-
Cà del Bosco Cuvée Prestige, <i>Franciacorta DOCG</i>	69.-
Champagne Laurent Perrier La Cuvée	85.-

DIE WEISSE

Bianco dei Venti, Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	CHF 33.-
Oro Bianco, Ticino Doc, <i>Agriloro</i>	38.-
Sangiorgio, Svizzera Italiana, <i>Cantina Fumagalli</i>	38.-
Bianco dell'Eremo, <i>Parravicini</i>	39.-
Montalbano Bianco di Merlot DOC, <i>Ticino</i>	42.-
Piaz Bianco Barricato, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	60.-
Bianco Rovere, Ticino DOC Bianco di Merlot, <i>Brivio</i>	68.-

DIE ROSÉ

Mericanel, Svizzera Italiana, <i>Cantina Tagliabue</i>	CHF 38.-
Sangiorgio, Svizzera Italiana, <i>Cantina Fumagalli</i>	38.-

DIE ROTE

Rosso dei Venti, Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	CHF 32.-
La Crus, Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	37.-
Ramina, Svizzera Italiana, <i>Cantina Fumagalli</i>	37.-
Mezzana, Ticino Doc Merlot, <i>Az. Agricola Cantonale</i>	37.-
Salorino, Svizzera Italiana DOC, <i>Cantina Tagliabue</i>	39.-
Cantastorie, Ticino DOC Merlot, <i>Fawino</i>	39.-
I Trii Pin, <i>Cantina Ortelli</i>	39.-
Rosso dell'Eremo, Bio, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	41.-
Gaio, Svizzera Italiana IGT, <i>Enrico Trapletti</i>	41.-
I Cavri Barriques, Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	41.-
Montalbano Merlot DOC, <i>Ticino</i>	42.-
Oro Rosso, Ticino DOC, <i>Agriloro</i>	47.-
Salorino Riserva, Svizzera Italiana DOC, <i>Cantina Tagliabue</i>	58.-
Cerus Barricato, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	58.-
Casimiro, Svizzera Italiana IGT, <i>Agriloro</i>	60.-
Piaz Merlot, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	60.-
Musa, Ticino DOC Merlot, <i>Fawino</i>	62.-
La Prella Merlot Riserva, Ticino Doc, <i>Agriloro</i>	70.-
Riflessi d'Epoca, Ticino DOC Merlot, <i>Brivio</i>	79.-
Sassi Grossi, Ticino DOC Merlot, <i>Gialdi</i>	89.-

EREMO GROTTO SAN NICOLAO

DIE HÖHLE DER LIEBE



MENÜ N.1

- Bollicine
- Gondolina mit lokale Aufschnitte und schwarzer Trüffelhonig
- Ravioli Eremos Art
- Entrecote in Scheiben mit gebackene Kartoffeln und gebutterter Spinat
- Liebes Dessert

CHF 62,00

MENÜ N.2

- Bollicine
- Gondolina mit lokale Aufschnitte und schwarzer Trüffelhonig
- Ravioli Eremos Art
- Tris Grotta (zwei Kaninchenstücke, ein Schweinefleisch Ossobuco und ein Fleischvögel) mit Polenta und gebackene Kartoffeln
- Liebes Dessert

CHF 58,00

