

Vorspeisen

Zuppa Pomodoro Tomatensuppe	14.00
Crema di Patate e Tartufo Kartoffelcreme mit Trüffel	14.00
Insalata verde / mista grüner Salat / gemischter Salat (nur eine Grosse)	10.00 / 12.00
Insalata Caprese Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	19.00
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, parmigiano, pane all' aglio Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Knoblibrot	24.00 / 32.00
Carpaccio di Gamberi di Mazzara del Vallo Carpaccio vom Garnele von Mazzara	22.00
Bruschetta 3 stk	10.00
Sformato di Polenta ripieno di Porcini su crema di Parmigiano Auflauf Polenta gefüllt mit Steinpilze auf Parmesan Creme	18.00
Burrata con Verdure Grigliate Cremiger Burrata-Käse mit Gegrilltem Gemüse	22.00
Antipasto Al Solito Posto Aufschnitte Käseschnitte Bruschetta Mozzarella und....	24.00

Pastagerichte und Risotto

Tagliatelle ai funghi porcini e carne di vitello Nudeln mit Steinpilzen und Kalbfleischstreifen	32.00
Fiore Brasato Hausgemachte Pasta mit Brasato Füllung an Safran Sauce	32.00
Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci al burro e parmigiano Tortelloni mit Ricotta- Spinatfüllung an Butter und Parmesan	32.00
Spaghetti carbonara (guanciale, uovo e pecorino) Spaghetti an Carbonara-Sauce	26.00
Spaghetti Allo Scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchte	34.00
Lasagna alla Bolognese Spaghetti mit Bolognese Sauce	27.00
Rigatoni Alla Norma Makkaroni mit Aubergine Cherry Tomaten Basilikum und Salzig Ricotta Käse	27.00
Risotto al Limone con Pollo Risotto mit Puoletstreifen und Zitronencrem	32.00
Cuore Caprese Hausgemachte PastaHerz forme gefüllt mit Ricotta und Zitrone an Cherry Tomaten Sauce	32.00

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Hauptspeisen

Jedem Hauptgang wird mit Gemüse serviert

Zander Alla Siciliana Zander nach Sizilianischer Art mit Cherry Tomaten Kapern Oliven und Knoblauch	36.00
Frittura di Calamari e Gamberi Frittierte Calamari und Garnele	38.00
Costoletta di Vitello Kalbs Kotelett vom Grill mit Cherry Tomaten Rucola und Parmesan	49.00
Saltimbocca di Vitello al Vino Bianco Kalbsschnitzel mit Salbei Parmaschinken an Weissweinsauce	49.00
Scaloppine di vitello al limone o al vino bianco o al marsala Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Weisswein, oder Marsala	42.00
Filetto di manzo alla Griglia (200 gr) Rinderfilet vom Grill	46.00
Bistecca di Maiale con salsa al Pepe Vrede Schweinen Steck an Grünen Pfeffer Sauce	29.00

Contorni / Beilagen

Risotto al parmigiano o alla milanese (mit Safran)	6.00
Patatine fritte / Pommes frites	6.00
Spinaci / Spinat	6.00
Verdura del Giorno / Tagesgemüse	6.00
Patatine / Bratkartoffeln	6.00

Fleischdeklaration:

Rindfleisch: Irland und USA (Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Fisch: Italien, Vietnam, Neuseeland

Kalbfleisch: Schweiz (Swiss Prime Qualität)

Schweinefleisch: Schweiz

Hühnerfleisch: Schweiz

Brotdeklaration;

CH

Per i Bambini / Kindermenü

Pasta al burro o al pomodoro Teigwaren mit Butter oder Tomatensauce	15.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	19.00

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Pizze

MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano	17.00
NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	20.50
MARINARA Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch und Sardellen	19.50
PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	19.50
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum und Oregano	21.50
VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oregano	23.00
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oregano	26.50
CALABRESE Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Peperoncini und Oregano	23.00
CALZONE «AL SOLITO POSTO» Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Ricotta	28.50
CALZONE «HOT» Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Oliven	30.00
TONNO Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Kapern und Oregano	22.00
BRACCIO DI FERRO Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola, Oregano und Ei	27.00
CRUDO Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan und Oregano	29.00
PIZZA GLUTENFREI + CHF 4.00	
TAKE-AWAY – CHF 2.00 pro Pizza	

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SHARON Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Cherrytomaten, Oregano	29.50
KIMBERLY Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten, Mozzarelline, Parmesansplitter und Trüffelöl	33.00
SANTA LUCIA Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, scharfe Salami, Cherrytomaten, Peperoncini und Olivenöl	32.00
QUATTRO FORMAGGI Vier verschiedene Käsesorten und Oregano (ohne Tomatensauce)	26.00
SALSICCIA E FRIARIELLI (SPEZIALITÄT VON NEAPEL) Mozzarella, Oregano, geräucherter Provolone-Käse, hausgemachte Wurst und Friarielli (grünes Blattgemüse, sautiert)	26.50
VINCENZO Tomaten, Mozzarella, Friarielli, Burrata, und Parmaschinken	32.00
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rucola, Bresaola und Parmesan	27.50
PADRONA Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze und Kalbfleischstreifen	30.50
CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Oregano, Artischocken, Schinken, Oliven und Pilze	25.50
FRUTTI DI MARE Tomaten, Mozzarella mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Oktopus und Muscheln)	30.00
NORCINA Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Schinken, Pancetta, Salami	30.00

PIZZA GLUTENFREI + CHF 4.00 TAKE-

AWAY – CHF 2.00 pro Pizza

Acqua minerali / Mineralwasser

Aperto / Offenausschank

Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	2 dl	3.80
	3 dl	4.40
	5 dl	5.00

Bottiglie / Flaschen

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	5 dl	5.50
	10 dl	10.00
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	5 dl	5.50
	10 dl	10.00

Bevande analcoliche / Süssgetränke

Aperto / Offenausschank

Coca Cola, Elmer Citro, Apfelschorle	2 dl	3.80
Eistee ,Orangensaft	3 dl	4.60
	5 dl	6.00

Bottiglie / Flasche

Chinotto, Gazzosa, Aranciata	2.7 dl	6.00
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot/ blau, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water, Fanta Orange, Red Bull	3.3 dl	5.50

Succhi / Säfte

Tomatensaft, Orangensaft	3 dl	5.00
--------------------------	------	------

Bevande calde / Warme Getränke

Espresso	4.80
Espresso macchiato	5.80
Espresso doppio	9.00
Cappuccino	5.50
Corretto	10.00
Kaffee Crème	4.80
Latte macchiato	6.00
Milch	4.50
Tee	4.50
Heisse Schokolade	6.00

Birre / Biere

Falken Lager Hell vom Fass	2 dl	4.00
	3 dl	4.60
	5 dl	6.50
Weizenbier (Falken)	5 dl	7.00
Moretti,(IT)	3.3 dl	6.00
Alkoholfreies Bier (Falken)	3.3 dl	6.00

Aperitivi / Aperitif

Gespritzter Weisswein (süss/sauer)		9.00
Aperol Spritz		12.50
Martini (bianco/rosso)		9.00
Campari Bitter		9.00
Campari Soda (mit Alkohol)		9.00
Campari Orange (mit 02 dl Orangensaft)		12.00
Cynar		9.00
Ugo		12.00
Crodino (ohne Alkohol)		6.00
San Bitter (ohne Alkohol)		6.00
Champagne	1 dl	16.00
Ferrari Rosé	1 dl	18.00
	7,5 dl	120.00
Weitere Champagnersorten oder Franciacorta	1 dl	ab 16.00

Liquori / Whisky / Brandy / Drinks / Cocktails

Whisky

Jack Daniels	4 cl	12.50
Whiskysorten auf Anfrage	4 cl	ab 16.50

Brandy

Vecchia Romagna	4 cl	10.00
Rum	4 cl	ab 12.00

Drinks / Cocktails

Kir Royal, Mimosa, Rossini, Americano, Negroni		10.00
Limoncello	4 cl	8.00
Amaretto	4 cl	8.00
Bailey's	4 cl	9.00
Digestivi (Fernet Branca, Averna, Lucano, etc.)	4 cl	9.00

Grappe

Grappa di Amarone (Trentino, 40%)	2 cl	12.00
Grappa di Brunello	2 cl	14.00
Weitere Grappe auf Anfrage	2 cl	ab 18.50

Dolci / Desserts

Tiramisù Hausgemachte Klassiker mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Kaffee	12.00
Sformato di Cioccolato Frisch gebackener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, mit Vanilleglacé serviert. «Gut Ding will Weile haben!» - ca. 15 Minuten	13.50
Babà al Rum Kuchen aus Hefeteig in einem Rum-Sirup eingelegt, mit Rahm	13.50
Pasticciotto Leccese Kuchenteig gefüllt mit Zitrone creme mit Vanilleglace serviert	13.00
Pannacotta	12.00

Glacé hausgemacht

Nun können Sie ein feines hausgemachtes Gelato bei uns geniessen!
Alle Sorten werden in Becher zum Mitnehmen oder im Restaurant serviert.

Im Becher (zum Mitnehmen)	4.00
Im Restaurant serviert	5.00
Schlagrahm	1.50

- Stracciatella** - mit eingelegten Schoggi
- Fior di Latte** - cremiges Glacé mit Mascarpone
- Menta con Cioccolato** - Schokoladenglacé mit Minze
- Vaniglia Bourbon**- Bourbon Vanille
- Caffé** - Kaffeeglacé mit Mandeln
- Cioccolato** - dunkler Schokoladen (aus Maracaibo, 38% Kakao)
- Nocciola Piemonte IGP** - Haselnuss aus der Piemonte
- Pistacchio Bronte DOP** - Pistazien

- Sorbetto Limone** - Zitronensorbet
- Sorbetto Mandarino** - Mandarinsorbet
- Sorbetto Fragola** - Erdbeersorbet