

MENÙ PIZZA

Insalata mista
Gemischter Salat
Salade composée

Pizza a scelta
Pizza nach Wahl
Pizza par choix

Tiramisu

CHF 39.50

MENÙ DI GLORIA / KINDER MENU

Pasta al pomodoro o alla bolognese
Pasta mit Tomaten- oder Bolognesesauce
Pasta à la sauce tomate ou bolognaise

o/oder/ou

Pizza margherita "piccola"

o/oder/ou

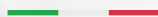
Chicken nuggets con patatine fritte
Chicken nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets avec des pommes frites

o/oder/ou

Bastoncini di pesce con riso
Fischstäbchen mit Reis
Bâtonnet de poisson avec riz

Gelato con Smarties e fetta al latte
Eiscreme mit Smarties und Kinderschnitte
Glace avec smarties et tranche de lait

CHF 15.50



ZUPPE / SUPPEN / SOUPES

CHF

Zuppa d'orzo perlato e legumi

Gerstensuppe mit Gemüse
Soupe d'orge perlée et de légumes

V 10.50

Zuppa di pesce; cozze, vongole, calamari, gamberetti, salmone, pesce spada

Fischsuppe
Soupe de poisson

22.50

Crema di zucca con crostini e semi di zucca crocanti

Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kürbiskerne
Velouté de potiron avec croûtons e graines de potiron

I-V 10.50

ANTIPASTI / ANTIPASTI / HORS D'ŒUVRE

Antipasto della casa «di tutto un po'»

Antipasto des Hauses «ein bisschen von Allem»
Hors d'œuvre maison «un peu de tout»

26.00

Sautè di cozze e vongole

Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln
Sauté de moules et palourdes

23.50

Carpaccio di manzo con mini pinzimonio di verdure

Rindscarpaccio mit Einmachgemüse
Carpaccio de bœuf avec mini-pinzimonio légumes

25.00

Vitello tonnato alla vecchia maniera

Kalbsfleischauflage in einer Thunfischsauce nach alter Art
Vitello tonnato (veau froid, sauce au thon) de la bonne vieille manière

25.00

Caprese con bufala arricchita di verdure grigliate

Caprese mit Büffelmozzarella angereichert mit grilliertem Gemüse
Caprese con mozzarella di bufala arricchie de légumes grillés

I-V 24.00

Prosciutto di Parma e melone con bocconcini di bufala

Parmaschinken mit Melone und Büffelmozzarellabällchen
Melon au jambon avec des petites bouchées de mozzarella di bufala

24.50

Involtini di melanzane con prosciutto cotto e mozzarella, 3 pezzi

Gratinierte Auberginenröllchen mit gekochtem Schinken und Mozzarella, 3 Stück
Rouleaux d'aubergines gratinée avec jambon cuit et mozzarella, 3 pièces

18.50

INSALATE / SALAT / SALADES

Insalata verde

Grüner Salat
Salade verte

V 10.50

Insalata mista

Gemischter Salat
Salade composée

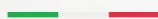
V 13.50

PASTA / TEIGWAREN / PÂTES

CHF

Tris di pasta della casa, fusilli alla cilentana, scialatielli al pesto, ravioli di ricotta, burro & salvia	* 29.50
Tris di pasta des Hauses, Fusilli nach Cilentaner Art, Scialatielli al Pesto, Ravioli Ricotta, Butter & Salbei	
Tris di pasta de la maison, fusilli alla Cilentana, scialatelli al pesto, ravioli avec ricotta, beurre & sage	
Fusilli alla Cilentana	* 28.00
Fusilli nach Cilentaner Art mit Schweinsrippchen & Hackbällchen in einer Tomaten-Ragoutsauce	
Fusilli alla Cilentana avec travers du porc et boulettes de viande dans une sauce tomate-ragoût	
Cauzuni e cavatieddi al pomodoro e crema di grana padano	*o-l-v 27.00
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Gnocchetti mit Tomatensauce und Grana Padanocrema	
Ravioli aux ricotta et gnocchetti à la sauce tomate et la crème grana padano	
Spaghetti vegetariani	V 24.00
Vegetarische Spaghetti	
Spaghettis végétariens	
Spaghetti alla carbonara di tartufo nero e pancetta croccante	29.50
Trüffel spaghetti alla carbonara mit schwarzem Trüffel und knusprigem Speck	
Spaghetti carbonara à la truffe noire et du lard croustillant	
Pennette alla puttanesca	24.00
Pennette an einer scharfen Tomaten-Oliven-Knoblauch-Kapern-Sardellen-Sauce	
Pennette dans une sauce piquante aux tomates-olives-ail-caprê et anchois	
Scialatielli delizie del mare con cozze, vongole, calamari, gamberetti	* 29.50
Scialatielli mit Köstlichkeiten des Meeres	
Scialatielli délicies de la mer	
Pappardelle al ragù di cinghiale	27.50
Pappardelle mit Wildschweinragout	
Pappardelle avec le ragoût de sanglier	
Lasagne della casa	* 25.50
Hausgemachte Lasagne	
Lasagnes maison	
Tagliatelle allo zafferano con asparagi, salmone e pomodorini	28.50
Safrantagliatelle mit Spargeln, Lachs und Tomaten	
Tagliatelle au safran avec asperges, saumon et tomates cerises	
Paccheri alla Norma	l-v 25.50
Paccheri mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und gesalzener Ricotta	
Paccheri avec des aubergines, tomates, basilic et de la ricotta salée	
Ravioli di carne al burro e salvia e crema di gorgonzola	26.00
Mit Fleisch gefüllte Ravioli, Butter, Salbei und Gorgonzolacreme	
Ravolis de viande au beurre de sauge et à la crème de gorgonzola	
Risotto ai funghi porcini	l-v 26.00
Risotto mit Steinpilzen	
Risotto aux cèpes	
Risotto alla pescatora con cozze, vongole, calamari, gamberetti	29.50
Risotto nach Fischerart	
Risotto du pêcheur	

Pasta senza glutine, Pasta ohne Gluten, Pâtes sans gluten, *homemade Pasta, V: Vegan, l-v: lacto-vegetar., o-l-v: ovo-lacto-vegetarisch



CARNE / FLEISCH / VIANDE

CHF

Grigliata di carne; costine, salsiccia, costoletta d'agnello, pollo, manzo 44.50
Fleischgrillplatte; Spare-Rips, Schweinsbratwurst, Lammkotelett, Geflügel, Rind
Plat des grillades mixtes ; Spare-rips, saucisse de porc, côtelette d'agneau, poulet, bœuf

Costine di maiale con salsa BBQ o piccante con patate fritte 39.50
Spare-Rips mit BBQ- oder scharfer Sauce mit Pommes frites
Spare-rips à la sauce barbecue (BBQ) ou piquante avec des pommes frites

Scaloppine di vitello al limone con risotto 38.50
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce mit Risotto
Escalopes de veau au citron et risotto

Fegato alla Veneziana con polenta 38.00
Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Polenta
Foie de veau à la Vénitienne avec polenta

Costolette d'agnello con crema di senape e gratin di patate 39.50
Lammcoteletts an einer Senfcreme und Kartoffelgratin
Côtelettes d'agneau à la crème de moutarde avec du gratin de pomme

Costoletta di vitello impanata con patate caserecce 44.50
Paniertes Kalbskotelett mit Caserecce-Kartoffeln
Côtelette de veau panée avec pommes de terre à la campagnarde

Brasato di manzo al barolo con purea di patate e lenticchie 39.50
Schmorbraten mit Barolo, Kartoffelpüree und Linsen
Bœuf braisé au Barolo avec purée de pommes de terre et lentilles

Ossobuco con risotto (zafferano) alla Milanese 42.50
Kalbshaxen nach Mailändischer Art mit Safranrisotto
Osso buco à la milanaise et risotto au safran

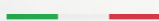
Filetto di manzo al pepe verde-rosa-nero, con patate al cartoccio e verdure grigliate 46.50
Rindsfilet mit Grüner-Rosa-Schwarzer Pfeffersauce, Folienkartoffeln und grilliertem Gemüse
Filet de bœuf, sauce au poivre vert-rose-noir, pommes de terre en papillote et légumes grillés

Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano 43.50
Entrecôte mit Rucola und Grana Padano
Tagliata de bœuf au roquette e Grana Padano

I piatti di carne e pesce sono serviti con verdure del giorno e patate fritte, o patate al forno, riso, risotto o tagliatelle

Fleisch und Fischspezialitäten werden mit Tagesgemüse und Pommes frites, oder Ofenkartoffeln, Reis, Risotto oder Tagliatelle serviert

Les plates de la viande et du poisson sont servis avec des légumes et pommes frites, ou pommes de terre au four, riz, risotto ou tagliatelle



PESCE / FISCH / POISSON

CHF

Grigliata di pesce, Gamberoni interi, salmone, pesce spada, seppia Grillierte Fischplatte mit ganzen Riesencrevetten, Lachs, Schwertfisch, Tintenfisch Grillade de poissons, crevettes entières, saumon, espadon, calamars	42.50
Gamberoni aglio, olio e peperoncino Crevettenschwänze mit Knoblauch, Öl und Peperoncino Crevettes à l'ail, à l'huile et au piment	41.50
Frittura mista del mediterraneo con calamari, gamberetti, acciughe Geschmischtes Frittiertes des Meeres Friture mixte de la Méditerranée	41.00
Astice gratinato con spaghetti, aglio, olio e peperoncino Gratinierter Hummer mit Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino Homard gratiné avec spaghetti, ail, huile d'olives et peperoncino	56.00
½ Astice gratinato con spaghetti, aglio, olio e peperoncino , ½ Portion Hummer	36.00

I piatti di carne e pesce sono serviti con verdure del giorno e patate fritte, o patate al forno, riso, risotto o tagliatelle

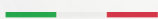
Fleisch und Fischspezialitäten werden mit Tagesgemüse und Pommes frites, oder Ofenkartoffeln, Reis, Risotto oder Tagliatelle serviert

Les plates de la viande et du poisson sont servies avec des légumes et pommes frites, ou pommes de terre au four, riz, risotto ou tagliatelle

TAKE AWAY -10%

Sämtliche Speisen können auch als Take away bestellt werden

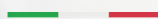
Tel. ++41 (0)27 / 967 20 95



PIZZE / PIZZA / PIZZAS

CHF

Margherita	Pomodoro, mozzarella, basilico Tomaten, Mozzarella, Basilikum Sauce tomate, mozzarella, basilic	I-v	20.00
Marinara	Pomodoro, aglio, origano Tomaten, Knoblauch, Oregano Sauce tomate, ail, origan	V	18.00
Napoletana	Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano Sauce tomate, mozzarella, anchois, origan		21.00
Romana	Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan		22.50
Prosciutto e funghi	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons		25.00
4 stagioni	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives		27.50
4 formaggi	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, fontina Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Fontina Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, fontine	I-v	26.00
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame picante Tomaten, Mozzarella, Scharfer Salami Sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant		26.00
Cifara	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, olive Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Scharfer Salami, Oliven Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, saucisson piquant, olives		27.50
Hawaii	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas		25.00
Vegetariana	Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine grigliate Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen, Peperoni, Zucchini Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes grillées	I-v	27.00
Tartufata	Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Trüffel Sauce tomate, mozzarella, cèpes, truffes	I-v	29.50
Mascarpone e crudo	Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken Sauce tomate, mozzarella, mascarpone, jambon cru		26.50



PIZZE / PIZZA / PIZZAS

CHF

Bufala DOC	Pomodoro, mozzarella di bufala DOC, pomodorini, basilico Tomaten, Büffelmozzarella DOC, Cherrytomaten, Basilikum Sauce tomate, mozzarella di bufala DOC, tomates cerises, basilic	I-v	27.50
La Regina Cilentana	Pomodoro, bufala, pomodorini, rucola, caciocavallo Tomaten, Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Rucola, Caciocavallo (Kuh)-Käse Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette, caciocavallo (fromage de la vache)	I-v	29.50
Italia	Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Tomaten, Grana Padano Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates fraîches, Grana Padano	I-v	26.00
Mare e monti	Mozzarella, zucchine grigliate, porcini, gamberetti Mozzarella, grillierte Zucchini, Steinpilze, Crevetten Mozzarella, courgettes grillées, cèpes, crevettes		28.00
Tonno	Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, olive verdi Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, grüne Oliven Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives vertes		25.50
La Burrata	Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine grigliate, burrata Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen, Peperoni, Zucchini, Burrata Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes grillées, Burrata	I-v	29.50
Portofino	Mozzarella, spinaci, pomodorini, gamberoni con aglio, olio e peperoncino Mozzarella, Spinat, Cherrytomaten, Crevettenschwänze mit Knoblauch, Öl, peperoncino Mozzarella, épinatds, tomates cerises, crevettes avec ail, huile e peperoncino		29.50
Barchetta	Pomodoro, mozzarella, frutti di mare; cozze, vongole, calamari, gamberetti Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer		27.50
Calzone classico	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit		25.00

Pizza senza glutine

Glutenfreie Pizza

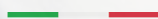
Pizza sans Gluten

Pizza senza lattosio

Pizza ohne Laktose

Pizza sans lactose

V: Vegan, I-v: lacto-vegetarisch, o-I-v: ovo-lacto-vegetarisch



DOLCI / DESSERT / DESSERTS

		CHF
Tiramisù Tiramisu Tiramisu	* o-l-v	11.50
Millefoglie alla crema e frutti di bosco Blätterteig mit Creme und Waldfrüchten Mille-feuille à la crème et aux fruits rouges	* o-l-v	11.50
Panna cotta allo yogurt con salsa di fragole Panna cotta mit Jogurth und Erdbeersauce Panna cotta au yaourt avec sauce aux fraises	*	10.50
Delizie al limone «mousse al limone, sorbetto e crema di limoncello» Zitronenköstlichkeiten «Zitronenmousse, Sorbet und Limoncellocreme» Délices au citron «mousse au citron, sorbet et crème de limoncello»	* o-l-v	13.50
Cheesecake alla frutta fresca (senza glutine, senza lattosio) Cheesecake mit frischen Früchten (ohne Gluten, ohne Laktose) Cheesecake avec des fruits frais (sans gluten, sans lactose)	*l-v	11.50
Profiteroles al cioccolato 3 Pezzi Profiteroles mit Schokolade, 3 Stück Profiteroles avec du chocolat, 3 pièces 1 pezzo, 1 Stück, 1 pièce	o-l-v	11.50
Tortino con cuore di cioccolato e gelato al pistacchio Schokoladenküchlein mit einem flüssigen Schokoladenherz und Pistazieneis Tartelette au chocolat, cœur coulant et la glace pistache	* o-l-v	12.50
Piccolo buffet di dolci Kleines Dessertbuffet Petit buffet de desserts	* o-l-v	13.50

GELATI / EIS / GLACE

Vaniglia / Vanille / Vanille	o-l-v	4.00
Fragola / Erdbeer / Fraise	o-l-v	4.00
Stracciatella / Stracciatella / Stracciatella	o-l-v	4.00
Amarena / Amarena / Amarena	o-l-v	4.00
Cioccolato / Schokolade / Chocolat	o-l-v	4.00
Caffè / Kaffee / Café	o-l-v	4.00
Caramello / Karamell / Caramel	o-l-v	4.00
Pistacchio / Pistazien / Pistache	o-l-v	4.00
Nocciola / Haselnuss / Noisette	o-l-v	4.00

SORBETTO / SORBET / SORBET

Uva / Trauben / Raisin	V	4.00
Albicocche / Aprikosen / Abricot	V	4.00
Limone / Zitrone / Citron	V	4.00
Rahmzuschlag	l-v	1.50

V: Vegan, l-v: lacto-vegetarisch, o-l-v: ovo-lacto-vegetarisch

