



# E'CCCO

*Il Progetto E'cco nasce dall'idea dello Chef Nicola Rinzivillo che con la sua esperienza decennale nel mondo della ristorazione lavora ogni giorno affinché la semplicità della terra, della natura e dell'antica materia prima incontri la ricercatezza per realizzare momenti unici e preziosi da scoprire ed amare.*

*Vogliamo regalare un'esperienza di piacere dove la Tradizione si incrocia con la modernità..*

*Vi auguriamo un buon viaggio attraverso i sapori della cucina Italiana*

MENU

# LE INSALATE

**Insalata verde**  CHF 9.50  
Grüner Salat

**Insalata mista**  CHF 11.-  
Gemischter Salat

**Caprese con burrata campana DOP, pomodoro e basilico**  CHF 20.-  
Frischer Burrata-Mozzarella Campana DOP, Tomaten, Basilikum

**Insalata Ecco:** CHF 15.-  
**Insalata valeriana, uova sode, zucca, crostini di pane, salsa francese**   
Baldrian Salat:  
Zart gekochte Eier, Kürbis, Croutons, knuspriger Rohschinken, französische Sau

# LE ZUPPE

**Minestrone di verdure, verdure miste**  CHF 13.-  
Gemüsesuppe nach Italienischer Tradition

**Tortellini Bolognese in Brodo tortellini di pasta all'uovo, brodo di Carne** CHF 17.-  
Eiernudeln-Tortellini, Fleischbrühe

**Vellutata di Zucca zucca, panna acida, crostini di pane**  CHF 13.-  
Kurbis, Sauerrahm, Croutons

# GLI ANTIPASTI

## **Bruschetta al pomodoro**

Pane tostato, pomodoro, basilico, olio EVO

*Bruschetta mit Tomaten: Toastbrot, Tomaten, Basilikum, EVO-Öl*

**CHF 10.-**

## **Tagliere all'italiana x2**

Prosciutto crudo San Daniele 18 mesi DOP, salame Felino IGP, lardo d'Arnad DOP, coppa piacentina DOP, olive, carciofi, pomodori secchi siciliani, mozzarelline di bufala

*Italienische Platte für zwei: Rohschinken San Daniele 18 Monate DOP, Salami aus Felino IGP, Schmalz aus Arnad DOP, Coppa aus Piacenza DOP, Oliven, Artischocken, sizilianische sonnengetrocknete Tomaten, Büffel-Mozzarella*

**CHF 29.-**

**CHF 28.-**

## **Culatello di Zibello DOP 24 mesi, gnocco fritto**

Culatello di Zibello DOP 24 Monate, frittiertes Gnocco

**CHF 26.-**

## **Fritto misto di pesce**

acquadelle, calamari, gamberetti, pepe nero, maionese al limone

*Gemischtes frittiertes Meeresfrüchte: kleine Fische (Acquadelle), Calamari, Garnelen, schwarzer Pfeffer, Zitronen-Mayonnaise*

**CHF 25.-**

## **Tartare di Fassona**

Fassona piemontese, burrata di Andria, cipolla rossa in agro di lamponi, acciuga del Cantabrico

*Rindstatar „Fassona Piemontese“: Fassona Rind aus Piemont, Burrata aus Andria, rote Zwiebeln in Himbeer-Essig, Sardellen aus Cantabrico*

**CHF 23.-**

## **Flan di zucca mantovana**

zucca, salsa al Taleggio, funghi porcini trifolati

*Kürbisflan: Kürbis, Taleggio-Käsesauce, sautierte Steinpilze*

**CHF 19.-**

## **La nostra parmigiana**

melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basilico

*Unsere Parmigiana: frittierte Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Basilikum*

**CHF 27.-**

## **Prosciutto crudo di Parma con burrata al tartufo**

prosciutto crudo di Parma 18 mesi stagionato DOP, burrata al tartufo

*Rohschinken aus Parma mit Trüffelburrata: Rohschinken aus Parma 18 Monate gereift DOP, Trüffelburrata*

**CHF 19.-**

## **Impepata di cozze**

cozze, pomodorini datterino, peperoncino, prezzemolo

*Muscheln in Pfeffer: Muscheln, Datteltomaten, Chili, Petersilie*

# LE PASTE DELLA TRADIZIONE

## **Spaghetti alla Chitarra Carbonara**

crema all'uovo, guanciale di Norcia, pecorino romano DOP

*Frische Spaghetti Carbonara an Eiercreme, Schweinebacke, Pecorino-Käse*

**CHF 24.-**

## **Spaghetti di Gragnano Cacio e Pepe**

crema di pecorino romano, pepe nero

*Spaghetti di Gragnano, Pecorino-Käse DOP, schwarzer Pfeffer*

**CHF 23.-**

## **Risotto alla Milanese**

risotto Carnaroli, zafferano, burro, Parmigiano Reggiano DOP

*Carnaroli-Risotto, Safran, Butter, Parmigiano Reggiano DOP*

**CHF 21.-**

## **Pappardelle al Ragù di Agnello**

pappardelle di pasta fresca, salsa di pomodoro, ragù rustico di agnello

*Frische Pappardelle Pasta mit rustikaler Lamm-Ragù, Tomatensauce*

**CHF 26.-**

# I NOSTRI PRIMI

## **Maccheroncino alla Siciliana**

**CHF 26.-**

Rigatoni, pomodoro San Marzano, melanzane, provola affumicata, salsiccia al finocchio

*Maccheroncino "Siciliana" mit Auberginen, geräucherter Provola-Käse, Salsiccia mit Fenchelsamen an San Marzano Tomatensauce*

## **Tagliolini al Gambero Rosso**

**CHF 32.-**

Tagliolini al pesto di pistacchio, burrata, tartare di gambero rosso di Mazara, granella di olive nere

*Feine Nudeln an Pistazien-Pesto, Burrata & Tartar von Crevetten Rosso di Mazara, Schwarze Oliven Pulver*

## **Ravioli del Plin con salsa al Parmigiano DOP 36 mesi, jus di carne, polvere di funghi porcini**

**CHF 28.-**

*Ravioli al Plin, Parmesansauce, Steinpilzen Pulver*

## **Risotto Carnaroli Riserva alla Pizzaiola**

**CHF 30.-**

Capesante arrosto, capperi, crema di bufala

*Carnaroli-Risotto, Scallop, Kapern, Buffalo Mozzarella Creme*

## **Spaghetti di Gragnano alla Nerano**

**CHF 24.-**

Zucchine fritte, burro, spuma di provola, menta

*Spaghetti di Gragnano, gebratene Zucchini, Butter, Provola-Mousse, Minze*

# I SECONDI

**Filetto di Manzo (220g) alle Erbe, con millefoglie di patata e verdure brasate** CHF 48.-

*220 g Rindsfilet mit Kräutern, Millefeuille von Kartoffeln, geschmortes Gemüse*

**Guancia di Vitello al Barolo su schiacciata di patata bruciata al tartufo** CHF 39.-

*Kalbsbacke mit Barolo, Kartoffelbrei mit Trüffel*

**Polpo alla Luciana con pomodoro, polenta soffiata e cime di rapa all'aglio, olio e peperoncino** CHF 34.-

*Oktopus alla Luciana mit Tomatensauce, Polenta, Kohlrabi mit Knoblauch, Öl und Chili*

**Trancio di Dentice con olive verdi, finocchietto selvatico e verdure di stagione** CHF 39.-

*Scheibe Rotbarsch mit grünen Oliven, wildem Fenchel, saisonalem Gemüse*


**Hamburger di Ceci con pane, insalatina di cavolo viola marinato, patata al forno e salsa tartara** CHF 33.-

*Kichererbsenburger mit Brot, lila Krautsalat, Ofenkartoffel und Remouladensauce*

# I CONTORNI

**Patate al forno**  CHF 5.-

*Ofenkartoffeln*

**Spinaci al burro**  CHF 5.-

*Spinat mit Butter*

**Risotto al Parmigiano**  CHF 5.-

*Parmesan-Risotto*

**Verdure grigliate**  CHF 5.-

*Gegrilltes Gemüse*

# I NOSTRI MENU

## **PIZZA MENU**

**per person CHF 45.-**

**Antipasto / Pizza a scelta / Dessert**

*Vorspeise / Pizza nach Wahl / Dessert*

## **MENU 3 GANG PASTA**

**per person CHF 49.-**

**Antipasto / Pasta / Dessert**

*Vorspeise / Pasta / Dessert*

## **MENU 3 GANG HAUPTGERICHTMENU 4 GANG**

**per person CHF 65.-**

**Antipasto / Secondo di Carne,Pesce o Vegetariano / Dessert**

*Vorspeise / Hauptgericht Fleisch, Fisch oder Vegetarisches / Dessert*

## **MENU 4 GANG**

**per person CHF 79.-**

**Antipasto / Pasta / Secondo di Carne,Pesce o Vegetariano / Dessert**

*Vorspeise / Pasta / Hauptgericht Fleisch, Fisch oder Vegetarisches / Dessert*

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden, sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten in unserem Gerichten haben.**

**Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intollerances.**

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = CH/ Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele, Salami = Italien; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien

Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/ Gambero=Italien, Vietnam /Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 8,2% MWST

IL NOSTRO IMPASTO...  
IL SEGRETO DELLA PIZZA È UN SEGRETO

*Dall'amore del buon cibo, attraverso passione e creatività , nasce la nostra Pizza Moderna Napoletana preparata con ingredienti freschi di alta qualità che la rendono unica ed inimitabile.*

*Una Lunga lievitazione di 48/72 ore ed un'alta idratazione del 70% con solo lo 0,5 % di lievito conferiscono al nostro impasto un'alta digeribilità..*

*Siamo estremamente orgogliosi di produrre il nostro impasto che rappresenta ciò che per noi è la filosofia del cibo tradizionale italiano*

*Goditi una buona pizza*

LE PIZZE



# PIZZE TRADIZIONALI

## **Marinara** **CHF 18.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, aglio, origano, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Knoblauch, Oregano, Basilikum*

## **Margherita** **CHF 19.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Basilikum*

## **Crudo e Mascarpone** **CHF 26.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto crudo San Daniele 18 mesi, mascarpone*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, San Daniele Rohschinken 18 Monate, Mascarpone*

## **Bufala** **CHF 24.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, mozzarellina di bufala, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, kleine Büffelmozzarella, Basilikum*

## **Napoletana** **CHF 24.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, bufala di Battipaglia DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria IGP*

## **Cotto** **CHF 22.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto cotto alta qualità Parmacotto, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmacotto Schinken von hoher Qualität, Basilikum*

## **Cotto e Funghi** **CHF 23.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto cotto alta qualità Parmacotto, champignon, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmacotto Schinken von hoher Qualität, Champignons, Basilikum*

# PIZZE TRADIZIONALI

**Diavola** CHF 22.-

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, spianata calabra piccante, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, würzige Salami, Basilikum*

**Quattro Stagioni** CHF 24.-

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto cotto alta qualità Parmacotto, champignon, olive taggiasche, carciofi, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmacotto Schinken von hoher Qualität, Champignons, Taggiasca Oliven, Artischocken, Basilikum*

**Calzone Napoletano** CHF 26.-

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, ricotta, salame dolce, prosciutto cotto alta qualità Parmacotto, Parmigiano Reggiano, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Ricotta, süße Salami, Parmacotto Schinken von hoher Qualität, Parmesankäse, Basilikum*

**Calzone** CHF 24.-

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto cotto alta qualità Parmacotto, champignon*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmacotto Schinken von hoher Qualität, Champignons*

**Primavera** CHF 28.-

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto crudo San Daniele 18 mesi, rucola, pomodorini, scaglie di grana, basilico*

*San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, San Daniele Rohschinken 18 Monate, Rucola, Cherrytomaten, Grana-Käsesplitter, Basilikum*

# PIZZE SPECIALI

## **Tonnara**

**CHF 28.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, filetti di tonno pinna gialla di Cetara, cipolla di Tropea, pomodorino Corbarino*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Gelbflossen-Thunfischfilets aus Cetara, Zwiebel aus Tropea, Corbarino-Kirschtomaten*

## **Pregiata**

**CHF 32.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, culatello di Zibello DOP, burrata tartufata, basilico*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Culatello aus Zibello DOP, Burrata mit Trüffel, Basilikum*

## **Parmigiana**

**CHF 25.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, parmigiana di melanzane, stracciata di burrata di Andria, Parmigiano Reggiano, basilico*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Auberginen-Parmigiana, Burrata-Stracciatella aus Andria, Parmesan, Basilikum*

## **Burrata & San Daniele**

**CHF 26.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto crudo San Daniele 18 mesi, burrata di Andria, basilico*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, San Daniele Rohschinken 18 Monate, Burrata-Käse aus Andria, Basilikum*

## **'Nduja**

**CHF 26.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, salsiccia al finocchio, cipolla rossa di Tropea, 'nduja calabra, basilico*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Salsiccia mit Fenchelsamen, rote Zwiebel, 'Nduja, Basilikum*

## **E'cco**

**CHF 30.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, salame Felino IGP, pomodorino Corbarino, peperone crusco, basilico, cornicione ripieno di ricotta di bufala*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Salami aus Felino IGP, Corbarino-Kirschtomaten, cruschi Paprika, Basilikum, Pizzarand gefüllt mit Büffel-Ricotta*

# PIZZE BIANCHE

## **Salsiccia e Friarelli** **CHF 26.-**

*Fior di latte Latteria Sorrentina, provola affumicata, salsiccia, friarelli*

*Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, geräucher Provola-Käse, Salsiccia, Friarelli*

## **Tricolore** **CHF 26.-**

*Fior di latte Latteria Sorrentina, pomodorino Corbarino, acciughe del Mar Cantabrico, pesto genovese, basilico*

*Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Corbarino-Kirschtomaten, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Basilikum-Pesto, Basilikum*

## **Mazara** **CHF 32.-**

*Fior di latte Latteria Sorrentina, pacchetelle gialle del Vesuvio, gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata di Andria, scorza di lime*

*Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, gelbe Tomaten, rote Garnelen aus Mazara, Burrata-Stracciatella aus Andria, Zitronenzeste*

## **Quattro Formaggi** **CHF 24.-**

*Fior di latte Latteria Sorrentina, gorgonzola, mascarpone, taleggio*

*Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Gorgonzola, Mascarpone, Taleggio*

## **Speck e Zola** **CHF 24.-**

*Fior di latte Latteria Sorrentina, gorgonzola, champignon, speck*

*Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Gorgonzola, Champignons, Speck*

# PINSE

## **Margherita**

**CHF 20.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, basilico, olio EVO*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Basilikum, EVO Öl*

## **Caprese**

**CHF 26.-**

*Stracciatella di burrata, pomodorini rossi e gialli, basilico, glassa al balsamico invecchiato*

*Burrata-Stracciatella, gelbe und rote Cherrytomaten, Basilikum, gereifter Balsamico-Jus*

## **D'Arnad**

**CHF 25.-**

*Schiacciata di patate al tartufo, lardo d'Arnad, stracciatella di burrata*

*Kartoffelbrei mit Trüffel, Lardo d'Arnad, Burrata-Stracciatella*

## **Amatriciana**

**CHF 24.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, guanciale di Norcia IGP, pecorino romano*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Guanciale aus Norcia, Pecorino-Käse*

## **Indiavolata**

**CHF 26.-**

*Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, spianata piccante, 'nduja calabra, basilico*

*Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, scharfe Salami, 'Nduja, Basilikum*

## **Vegetariana**

**CHF 24.-**

*Mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, zucchini grigliate, peperoni grigliati, melanzane grigliate*

*Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika, gegrillte Aubergine*