


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.-

Culatello di Zibello DOP 24 mesi, gnocco fritto

Culatello di Zibello DOP 24 Monate, frittiertes Gnocco

CHF 28.-

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 26.-

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 25.-

Flan di zucca mantovana

Zucca, salsa al Taleggio, funghi porcini trifolati

Kürbisflan: Kürbis, Taleggio-Käsesauce, sautierte Steinpilze

CHF 23.-

La nostra parmigiana

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

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

CHF 19.-

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 27.-

Impepata di cozze

Cozze, pomodorini datterino, peperoncino, prezzemolo

Muscheln in Pfeffer: Muscheln, Datteltomaten, Chili, Petersilie

CHF 19.-

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** CHF 28.-
Con salsa al Parmigiano DOP 36 mesi, jus di carne, polvere di funghi porcini
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 intolerances.

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 8,1% MWST

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, stracciatella 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

SOFT DRINK

<i>San Pellegrino</i>	<i>5 dl / 1 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-/8.-</i>
<i>Panna</i>	<i>5 dl / 1 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-/8.-</i>
<i>Coca Cola Originale / Zero</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Rivella</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Fanta / Sprite</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Fusetea Lemon</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Crodino</i>	<i>1 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Chinotto</i>	<i>1 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>San Bitter Red</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Red Bull Tonic</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Alpfshorle</i>	<i>3 dl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Frisher Orangesaft</i>	<i>20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Caffè Schale / Crème</i>		<i>CHF</i>	<i>4.9</i>
<i>Espresso</i>		<i>CHF</i>	<i>4.5</i>
<i>Doppio</i>		<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<i>Tee / Cioccolata</i>		<i>CHF</i>	<i>5.5</i>

BIRRE

<i>Birra Moretti L'Autentica</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Birra Moretti</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Ichnusa</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Erdmandli</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
<i>Birra dello Stretto</i>	<i>33 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>6.-</i>
<i>Brauerei Baar Offenausschank</i>			
<i>Baarer Hopfemandli Original</i>	<i>20 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>4.5</i>
	<i>30 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>5.5</i>
	<i>50 cl</i>	<i>CHF</i>	<i>7.-</i>

COCKTAIL

Franciacorta Essence Brut Millesimato DOCG	CHF 10.-
Mimosa Franciacorta Essence Brut/ Succo d'Arnacia	CHF 13.-
Hugo Spritz Prosecco/Fiori di Sambuco/Menta	CHF 11.-
Negroni Campari/Vermouth Rosso/Gin	CHF 14.-
Negroni Sbagliato Prosecco/Vermouth/Campari	CHF 12.-
Americano Campari/Vermouth Rosso	CHF 11.-
Gin & Tonic	
Hendrick's Gin 41.4% / Redbull Tonic Water /Cucumber	CHF 14.-
Portofino Dry Gin 43%/ Redbull Tonic Water /Rosemary	CHF 15.-
Malfy Gin 41%/ Redbull Tonic Water /Lemon	CHF 14.-
Bombay Sapphire 47%/ Redbull Tonic Water/Lime	CHF 13.-
Aperol Spritz Aperol/Prosecco	CHF 11.-
Espresso Martini Vodka,Espresso shot, Coffee Liquer	CHF 12.-

COCKTAIL NON ALCOLICO

Cinderella Succo di Ananas/Succo di Limone /Succo di Arancia/Ciliegia	CHF 9.-
Virgin Mimosa Succo d'Arancia/Tonic Water	CHF 10.-
Crumberry Crush Succo di Mirtilli/Succo di Arancia /Zenzero	CHF 9.-
Rose Lemon Spritzer Tonic Water/ Succo di Pompelmo/ Miele	CHF 10.-