



Liebe Gäste

Bei Fragen zu unseren Produkten oder Allergenen, geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Benvenuti al ristorante dieci

Schön, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!

Unser dieci Team mit Maestro Tonino freuen sich, Sie mit leidenschaftlicher, unverfälschter Italianità verwöhnen zu dürfen.

Deklaration	Bresaola	Italien	Rind (ohne Hormone)	Irland
	Calamares	Italien	San Daniele	Italien
	Gambero Mazara	Italien		
	Pata Negra	Spanien	Schinken	Schweiz
	Jakobsmuscheln	Canada	Seezunge	Holland
	Kalb	Schweiz	Speck	Schweiz
	Lamm	Schweiz	Thunfisch	Vietnam
	Lachs	Norwegen		
	Miesmuscheln	Italien	Tintenfisch	Italien
	Poulet	Schweiz	Venusmuscheln	Italien
	Riesencrevette	Philippinen	Wolfsbarsch	Griechenland
	Brot	Schweiz		

Zum Einstieg

Gemischter Salat	18.-
Dattel Tomaten • Burrata • Basilikumpesto	20.-
Artischocke St. Tropez Style	22.-
Randencarpaccio • Ziegenkäse • Spinatsalat an Mangodressing • Mandelsplitter	24.-
Culatello di Zibello • Burrata al Tartufo	26.-
Carpaccio von Gamberoni • Zitronenburrata • Passionsfruchtsauce • Pane Carasau	29.-
Rindstatar all`italiana	38.-

Tonino's Spezialitäten

Spaghettoni di gragnano alla nerano • Zucchini • Parmesan	26.-
Frische Ravioli • Ricotta-Spinat • Salbeibutter • Tomatensauce	28.-
Basilikum-Risotto • Tunatatar • Tomatenconcassé • Bufala Stracciatella	32.-
Paccheri • Rindsstreifen • Tomaten • Parmesansauce	34.-
Linguine • Hummer	42.-

Tavolata

Innovazione ab 2 Personen

Rindstatar mit Kartoffelpüree, Lachstatar mit Avocado-Meerrettichschaum, Black Tiger Crevette im Nero di Sepia-Pankomantel, Tuna Carpaccio auf Couscous, Krokette mit Ossobuco-Füllung, Fregola Sarda & Wachtelspiegelei

Vorspeise
p.P 38.-
Hauptgang
p.P 52.-

Aus dem Wasser

Tuna Steak • Sojasauce • Wasabipaste	46.-
Steinbutt Filet • mediterranes Pesto	48.-
Seezungen Filet • Zitronenvinaigrette	52.-
Wolfsbarsch in der Salzkruste • Zitronenrisotto • Gemüse	65.- ab 2 p.P

Vom Feld

Lammkotelett aromatisiert mit verschiedenen Kräutern	48.-
Rindsentrecôte Tagliata • Rucola • Tomaten • Parmesan	46.-
Kalbskotelett von Poschiavo • Rosmarinjus	64.-
Rindsfilet Black Angus • Cafe de Paris	56.-

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelpüree oder Pommes frites	8.-
Buttertagliolini, Safranrisotto, Parmesanrisotto oder Zitronenrisotto	9.-

Süsses

Tiramisu	12.-
Cheesecake mit Waldfrüchten	14.-
Millefoglie mit Chantilly Creme	16.-
Panna cotta mit Mangocoulis	10.-
Dieci variazioni Ein Auszug aus unserer Dessertauswahl	19.-
1 Formaggio 1 Käsesorte	10.-
3 Formaggi 3 Käsesorten	18.-