

10<sup>1</sup>  
dieci

## Inhalt

---

Vorspeisen	2
Insalate	2
Cose a caso	5
Piaceri	6
Zuppe	6
Sapori mediterranei	8
Spaghetti	8
Penne	9
Gnocchi	9
Spaghetti, penne und gnocchi per due persone	10
Assaggi pe' stuzzica' l'appetito	12
Cozze e Vongole	13
Primi piatti come na' volta	15
Fritti fatti a mestiere	16
Dalla griglia	17
Le pizze DOP	18
Pizze	20
Pizze con prosciutto di vitello	22
Focaccia	24
Panini	24
Dolce e dieci Gelati	25
😊 Per i bambini	27
✓ Piatti vegani	29
🚫 Piatti senza glutine	33
Vini della casa	39
Vino	41
Aperitivi, Birra, Soft Drinks e Caffetteria	42

## Vorspeisen

---

<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	12.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	14.-
<b>Insalata caprese</b> (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14.-

## Insalate

---

<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	14.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	16.-
<b>Insalata rucola e parmigiano</b> (7, 8, 9) Rucola mit Parmesan	16.-
<b>Insalata pazza</b> (2, 7, 8, 9, 11) San Marzano Tomaten, Salat, Rucola, Parmesan, Thon, Mozzarella, Zwiebeln	18.-
<b>Insalata Ischia</b> (2) Mozzarella, Auberginen, Basilikum	18.-
<b>Insalata dieci</b> (2, 3, 7, 8, 9, 11) Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven	19.-
<b>Insalata pomodoro e cipolla</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Zwiebeln	12.-
<b>Insalata caprese</b> (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.-
<b>Insalata caprese bufala</b> (2) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	19.-
<b>Burrata e San Marzano</b> (2) Burrata auf grünem Salat mit Cherry- & San Marzano Tomaten	21.-

## Insalate

---

<b>Insalata salmone con 75g salmone Balik</b> (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 75g Balik Lachs	29.-
<b>Insalata salmone con 150g salmone Balik</b> (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 150g Balik Lachs	49.-
<b>Insalata gamberoni</b> (7, 8, 9, 12) Salatteller mit Riesencrevetten	29.-
<b>Insalata pollo</b> (7, 8, 9) Salatteller mit Pouletbruststreifen	28.-
<b>Insalata forte</b> (1, 7, 8, 9) Salatteller mit Planted Streifen	28.-
<b>Insalata ricchi e poveri</b> (7, 8, 9) Salatteller mit Rindsfiletstreifen	34.-

## Insalatiera

---

	2 Pers.	4 Pers.
<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	20.-	32.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	22.-	36.-
<b>Insalata pomodoro e basilico</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Basilikum	16.-	30.-

## Pasta Insalata

---

	1 Pers.	2 Pers.	4 Pers.
<b>Pasta insalata</b> (1, 2, 7, 8, 9) Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella	22.-	39.-	78.-
<b>Pasta solare</b> (1, 2) Hausgemachte Acqua e Farina, Cherrytomaten, Basilikum, Mozzarella, Erbsen, getrocknete Tomaten, grillierte Peperoni, Auberginen (wird lauwarm serviert)	26.-	47.-	94.-



### ***pane, amore e fantasia***

**Das Brot:** *wenig Zutaten, richtig kombiniert, einzigartig und bodenständig, auf Tradition bauend.*

**Die Liebe:** *Leidenschaft für das Leben, die Arbeit, den echten Wert und für das Schöne und Gute.*

**Die Fantasie:** *Freude am Träumen, Erfinden, Entdecken, am sich überraschen lassen. Die Welt mit Kinderaugen bestaunen.*

*Das sind die drei Worte, die uns begleiten und uns den Weg in die Zukunft weisen.*

*Dieser Philosophie folgend sind wir immer auf der Suche nach exzellenten Bioprodukten, die wir oft bei kleinen Herstellern finden, die weit weg von den üblichen Handelskreisläufen sind, sich aber durch die Qualität der Zutaten und den Respekt vor der Natur und den Traditionen auszeichnen.*

## Cose a Caso

---

<b>Pane e pomodoro</b> <sup>(1)</sup> Brot und Tomaten nach "Grossmutter Art"	12.-
<b>Acciughe</b> <sup>(1, 2, 11)</sup> Sardellen mit geröstetem Brot & Butter	15.-
<b>Bruschetta al pomodoro</b> <sup>(1)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum	12.-
<b>Bruschetta al gorgonzola</b> <sup>(1, 2)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Gorgonzola	16.-
<b>Bruschetta tamarro</b> <sup>(1)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Nduja (leicht scharf)	18.-
<b>Bruschetta mista</b> <sup>(1)</sup> Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	18.-
<b>Bruschetta ai porcini</b> <sup>(1)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen	18.-
<b>Fantasia del giorno</b> <sup>(7, 8, 9, 10)</sup> Auberginen, Zucchetti, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Tintenfisch	24.-
<b>Insalata di polipo</b> <sup>(7, 8, 9, 10)</sup> Tintenfischsalat	27.-
<b>San Daniele</b> <sup>(2)</sup> San Daniele Rohschinken	26.-
<b>Tagliere misto (per due persone)</b> <sup>(2)</sup> San Daniele Rohschinken, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), scharfer Salami, Salame dolce, Speck, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten (für zwei Personen)	42.-

## Piaceri

---

<b>Carpaccio di bresaola</b> <sup>(2)</sup> Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien) mit Rucola und Parmesan	25.-
<b>Carpaccio di tonno</b> <sup>(7, 8, 9, 11)</sup> Thunfischcarpaccio	29.-

## Zuppe

---

<b>Zuppa pomodoro</b> <sup>(2, 7)</sup> Tomatencremesuppe	12.-
<b>Zuppa pavese</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Bouillon mit geröstetem Hausbrot, Ei und Parmesan	14.-
<b>Zuppa stracciatella con pollo</b> <sup>(2, 3)</sup> Bouillon mit Poulet, Ei und Parmesan	17.-
<b>Zuppa del giorno</b> <sup>(3)</sup>	12.-



*Olivenöl ist die Zutat für fast alle unsere Gerichte und die Grundlage der mediterranen Küche!*

*Unser Olivenöl der OLIO DELLI COLLI ist kaltgepresst und stammt ausschliesslich aus biologischem Anbau von typischen und einheimischen Olivenbäumen aus der Toskana oder Latium, beide mit geschützter geographischer Angabe (I.G.P.).*

*Wir sind sehr stolz darauf, dieses hochwertige, natürliche und garantierte Produkt anbieten zu können und damit einen weiteren Beitrag zu Qualität und Wohlbefinden zu leisten. Für uns steht eines fest: Die Natur ist der Ursprung jedes hochwertigen Olivenöls.*

*Dein eigener Olivenbaum:*





## Sapori mediterranei

---

<b>Tagliatelle primavera</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Spinat, Broccoli und Rahmsauce	27.-
<b>Tagliatelle ai porcini</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Steinpilzen und Rahmsauce	29.-
<b>Tagliatelle con pollo</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Pouletbruststreifen und Rahmsauce	29.-
<b>Tagliatelle gorgonzola</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Gorgonzola	28.-
<b>Tagliatelle ricchi e poveri</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Rindsfiletstreifen und Rahmsauce	34.-
<b>Tagliatelle al salmone</b> (1, 2, 3, 11) Nudeln mit Lachs, Rahmsauce und Peperoncini	34.-
<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b> (1, 7) Tomatensauce und Basilikum	20.-
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> (1) Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	22.-
<b>Spaghetti all'arrabbiata</b> (1, 7) Scharfe Tomatensauce	22.-
<b>Spaghetti al pesto</b> (1, 2, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	24.-
<b>Spaghetti panna e prosciutto</b> (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	24.-
<b>Spaghetti al tonno</b> (1, 7, 11) Thon, Oliven und Tomatensauce	26.-
<b>Spaghetti carbonara</b> (1, 2, 3) Eier, Rahm und Speck	26.-

## Sapori mediterranei

---

<b>Penne pomodoro e basilico</b> (1, 7) Tomatensauce und Basilikum	20.-
<b>Penne all'arrabbiata</b> (1, 7) Scharfe Tomatensauce	22.-
<b>Penne rosé</b> (1, 2, 7) Tomaten-Rahmsauce	24.-
<b>Penne al pesto</b> (1, 2, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	24.-
<b>Penne panna e prosciutto</b> (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	25.-
<b>Penne gorgonzola e rucola</b> (1, 2) Gorgonzola und Rucola	25.-
<b>Ravioli di ricotta e spinaci</b> (1, 2, 3) Ravioli mit Ricotta-Spinat auf Tomatensaucenbeet an Salbeibutter	32.-
<b>Gnocchi pomodoro e basilico</b> (1, 2, 3, 7) Tomatensauce und Basilikum	24.-
<b>Gnocchi rosé</b> (1, 2, 3, 7) Tomaten-Rahmsauce	25.-
<b>Gnocchi al pesto</b> (1, 2, 3, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	25.-
<b>Gnocchi gorgonzola</b> (1, 2, 3) Gorgonzola	26.-

Für unsere Gäste mit kleinem Hunger gibt es jedes Pastagericht als kleinere Portion 2.- günstiger.

## Spaghetti oder Penne

---

	2 Pers.	4 Pers.
<b>Pomodoro e basilico</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce und Basilikum	35.-	70.-
<b>All'arrabbiata</b> <sup>(1, 7)</sup> Scharfe Tomatensauce	39.-	78.-
<b>Rosé</b> <sup>(1, 2, 7)</sup> Tomaten-Rahmsauce	43.-	86.-
<b>Panna e prosciutto</b> <sup>(1, 2, 9)</sup> Schinken und Rahmsauce	45.-	90.-

## Gnocchi

---

	2 Pers.	4 Pers.
<b>Pomodoro e basilico</b> <sup>(1, 2, 3, 7)</sup> Tomatensauce und Basilikum	43.-	86.-
<b>Rosé</b> <sup>(1, 2, 3, 7)</sup> Tomaten-Rahmsauce	45.-	90.-
<b>Pesto</b> <sup>(1, 2, 3, 6, 7)</sup> Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	45.-	90.-
<b>Gorgonzola</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Gorgonzola	47.-	94.-

## *convivium*

---



*in diesem kapitel unserer speisekarte finden sie traditionelle gerichte, die ausserhalb italiens nicht so bekannt sind, aber das höchste niveau der italienischen kulinarischen tradition repräsentieren.*

*sie finden unter den hauptzutaten regionale spezialitäten wie die mozzarella di bufala dop aus kampanien, die burrata aus apulien oder die nduja aus kalabrien zusammen mit unseren hausklassikern wie der frischen pasta und salsiccia aus eigener herstellung.*

*die auswahl an pizzen in diesem bereich ist ebenfalls mit diesen hochwertigen zutaten belegt und wenn fleisch und fisch ihre favoriten sind, dann verpassen sie nicht die chance, unsere gerichte vom grill oder die "fritture" zu probieren.*

## assaggi pe' stuzzica' l' appetito

- nur saisonal erhältlich – carpaccio di carciofi* 21.–  
*con insalatina stagionale (7, 8, 9)*  
*frisches artischockencarpaccio mit kleinem saisonalat*
- freschezza selvaggia (7, 8, 9)* 20.–  
*pomodorini a spicchi, peperone rosso, finocchio mondato, cetriolo nostrano pelato a tozzi, indivia belga, cespo di lattuga riccia, lattuga selvaggia e a foglie rosse*  
  
*tomatenschnitze, rote peperoni, fenchel, gurkenstücke geschält, endivie, kopfsalat, wilder lattich und roter blattsalat*
- caprese di burrata (2)* 21.–  
*tomaten, burrata, basilikum*
- parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala campana dop (1, 2, 3, 7)* 25.–  
*auberginengratin mit büffelmozzarella dop – die mutter der mozzarella*
- funghi porcini alla griglia* 23.–  
*steinpilze vom grill – meisterhaft herzhaft*
- freschezza di mare (7, 8, 9, 10, 12)* 29.–  
*tintenfischringe, garnelen, miesmuscheln, venusmuscheln – meeresduft & erinnerungen*
- polipo e patate (tiepido) (7, 8, 9)* 29.–  
*tintenfisch & kartoffeln (wird lauwarm serviert) – ein traditionsreiches paar*

## *cozze e vongole*

---

<i>pepata di cozze (1, 9, 10)</i>	25.–
<i>miesmuscheln</i>	
<i>cozze alla marinara (1, 7, 9, 10)</i>	27.–
<i>miesmuscheln, tomatensud, oregano</i> <i>– ursprünglich ehrlich</i>	
<i>zuppa di cozze (1, 9, 10)</i>	27.–
<i>miesmuschelsuppe, frische tomaten, zwiebeln</i> <i>– unverfälschter meeresduft</i>	
<i>saute' di cozze e vongole veraci (1, 9, 10)</i>	29.–
<i>Miesmuscheln, venusmuscheln, weisswein,</i> <i>cherrytomaten – das perfekte paar</i>	
<i>zuppa di vongole veraci (1, 9, 10)</i>	32.–
<i>venusmuschelsuppe</i> <i>– unvergleichbar, kosten &amp; geniessen</i>	



*farina 100 % italia bio – 100 % lazio*

*die pasta, die wir verwenden, wenn sie nicht von uns handgemacht ist, kommt aus einer kleinen pasta-fabrik in zentralitalien, die dank ihrer kleinen produktion nur hochwertige italienische körner und trocknungsverfahren verwendet, die den alten traditionen der pasta-hersteller der vergangenheit folgen.*

## *primi piatti come na' volta*

---

<i>fazzoletti al pesto (tiepidi) (1, 2, 6)</i>	24.–
<i>grosszügige frische pastastücke an frischer pestosauce (wird lauwarm serviert) – elegante, trendige variante</i>	
<i>tonnarelli cacio e pepe (in padella) (1, 2)</i>	26.–
<i>spaghetti mit kanten, pecorino, pfeffer (in der pfanne serviert) – ein hauch südlicher landbrise</i>	
<i>spaghetti della nonna (in padella) (1)</i>	26.–
<i>san marzano tomaten, bio extra vergine olivenöl (in der pfanne serviert)</i>	
<i>linguine carbonara di salsiccia (in padella)</i>	35.–
<i>(1, 2, 3, 9)</i> <i>flache spaghetti, salsiccia, ei, parmesan (in der pfanne serviert) – probieren geht über studieren</i>	
<i>bucatini alla gricia come na' volta (in padella)</i>	29.–
<i>(1, 2)</i> <i>röhrchenpasta, königsspeck, pecorino (in der pfanne serviert)</i>	
<i>paccheri amatriciana (1, 2, 7)</i>	29.–
<i>breite pasta, tomatensauce, königsspeck, pecorino</i>	
<i>paccheri alla ciociara (1, 2)</i>	28.–
<i>breite pasta, frische tomaten, basilikum, käse aus süditalien – die ganze weite des latiums</i>	
<i>troccoli al gambero rosso e pesto (1, 2, 12)</i>	36.–
<i>frische pastaspezialität aus apulien, riesencrevetten, pesto</i>	
<i>strozzapreti tamarro (1, 7)</i>	30.–
<i>strozzapreti mit nduja &amp; tomatensauce</i>	



## primi piatti come na' volta

<i>gnocchetti freschi con fiori di pomodori e verdure di stagione (1, 2, 3)</i> <i>frische gnocchetti an tomaten-gemüsesauce</i>	32.-
<i>le coccole del dieci – sorprese della casa (1, 2, 3, 6, 7, 9)</i> <i>blumenhafte frische pasta an überraschungssauce</i>	33.-
<i>spaghetti alle vongole veraci (1, 2, 9, 10)</i> <i>spaghetti mit venusmuscheln</i>	32.-
<i>spaghetti al profumo di mare (1, 9, 10, 11, 12)</i> <i>spaghetti mit meeresfrüchten</i>	36.-
<i>risotto ai frutti di mare (2, 9, 10, 11, 12)</i> <i>risotto mit tintenfisch, garnelen, miesmuscheln und venusmuscheln – unverfälscht, klassisch</i>	36.-
<i>calamarata con gamberoni e scampi (1, 7, 9, 12)</i> <i>pastaspezialität mit tomatenwürfeln, riesencrevetten und scampi</i>	36.-
<i>risotto bianco con straccetti di filetto di manzo (2, 9)</i> <i>weisser risotto, rindsfiletstreifen – vollmundig &amp; edel</i>	39.-

## fritti fatti a mestiere

<i>frittura di calamari (1, 10)</i> <i>frittierte calamari</i>	39.-
<i>frittura mista di calamari, seppie e gamberoni (1, 10, 12)</i> <i>frittierte meeresfrüchte – die schmackhafte seite des lebens</i>	46.-

## dalla griglia

---

- calamari interi alla griglia* (10) 39.-  
ganzer calamari grilliert mit gemüse & ofenkartoffeln  
– ein besonderer genuss
- grigliata di gamberoni e scampi* (7, 8, 9, 12) 49.-  
riesencrevetten & scampi vom grill mit salat
- misto di pesce alla griglia* (10, 11, 12) 49.-  
gemischter fisch vom grill mit gemüse & ofenkartoffeln
- orata intera alla griglia* (11) (per due persone) p.p. 30.-  
ganze goldbrasse vom grill mit gemüse & ofenkartoffeln  
– unbestechlich & unvergleichbar gut

## dalla griglia a carbone

---

- finissima di vitello* 49.-  
zartes, dünnes kalbsstück vom grill mit gemüse &  
ofenkartoffeln – vom koch persönlich edel gewürzt
- straccetti di filetto di manzo* 48.-  
zarte rindsfiletstreifen vom grill mit gemüse &  
ofenkartoffeln – der geschmack, unwiderstehlich
- tagliata di manzo* (2) 46.-  
zartes rib-eye rindersteak vom grill mit rucola &  
grana padano
- grigliata mista, salsiccia, puntine di  
maiale, pollo, tocchi di manzo* 46.-  
fleischköstlichkeiten vom grill: rind, schwein, poulet mit  
gemüse & ofenkartoffeln – nur von zartem charakter
- tomahawk steak circa 1kg* (per due persone) p.p. 85.-  
zartes rindersteak am knochen vom grill mit gemüse &  
ofenkartoffeln (für zwei personen) – um zusammen  
zu geniessen

ein beilagenwechsel ist mit dem aufpreis der erwünschten beilage verbunden

contorni:

- insalata* 7.-  
*risotto* (2), *tagliatelle* (1, 2) 8.-

## *le pizze dop (keine änderungen möglich)*

*(denominazione di origine protetta / geschützter herkunftssiegel)*

<i>bianca con burrata dop e pomodorini (1, 2)</i>	27.-
<i>pizza mit burrata dop, cherrytomaten, frischem basilikum, oregano, ohne tomatensauce</i>	
<i>salame dolce felino, pomodori pelati san marzano, mozzarella di bufala dop (1, 2)</i>	28.-
<i>salami felino, san marzano tomaten geschält, büffelmozzarella dop, oregano</i>	
<i>auguri (1, 2)</i>	28.-
<i>tomatensauce, bresaola (luftgetrocknetes rindfleisch aus italien), büffelmozzarella dop, frischer basilikum, oliven, oregano</i>	
<i>salsiccia fresca fatta da noi, rucola, mozzarella di bufala dop (1, 2, 9)</i>	32.-
<i>hausgemachte salsiccia, tomatensauce, büffelmozzarella dop, rucola, oregano</i>	
<i>tamarro (1, 2)</i>	29.-
<i>nduja (leicht scharf), soppressata (salami aus kalabrien), wenig tomatensauce, wenig mozzarella, schwarze oliven, tropea zwiebeln (süsse rote zwiebeln), oregano</i>	
<i>gorgonzola nduja (1, 2)</i>	29.-
<i>punkte von tomatensauce, nduja (leicht scharf), gorgonzola, mozzarella, oregano</i>	
<i>lax (1, 2, 11)</i>	35.-
<i>balik lachs, mozzarella, tropea zwiebeln (süsse rote zwiebeln), kapern, peperoncino, oregano</i>	
<i>dieci royal (1, 2)</i>	39.-
<i>tomatensauce, san danielle rohschinken, büffelmozzarella dop, rucola, schwarzer trüffel, oregano</i>	
<i>bianca con gorgonzola, mozzarella di bufala dop e tartufo nero (1, 2)</i>	37.-
<i>gorgonzola, büffelmozzarella dop, schwarzem trüffel, oregano, ohne tomatensauce</i>	

## *le pizze dop (keine änderungen möglich)*

---

*(denominazione di origine protetta / geschützter herkunf(ssiegel)*

*rossa & mortadella (1, 2, 6, 7, 8) 25.–*

*tomaten, wenig mozzarella fior di latte, mortadella igp  
aus bologna, oregano*

*bianca & mortadella (1, 2, 6, 7, 8) 25.–*

*mozzarella fior di latte, mortadella igp aus bologna,  
oregano*

## Pizze

---

<b>Pane, amore e fantasia</b> <sup>(1, 2)</sup> Mozzarellastücke, Punkte von Tomatensauce und frischem Basilikum (keine Änderungen möglich)	10.-
<b>Marinara</b> <sup>(1)</sup> Tomaten, Knoblauch, Oregano (keine Änderungen möglich)	15.-
<b>Margherita</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Basilikum	18.-
<b>Napoli</b> <sup>(1, 2, 11)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Kapern, Oregano	22.-
<b>Bufala</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	23.-
<b>Tonno</b> <sup>(1, 2, 11)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Thon, Oregano	22.-
<b>Funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Oregano	22.-
<b>Prosciutto</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oregano	23.-
<b>Prosciutto e funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Oregano	24.-
<b>Hawaii</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ananas, Oregano	24.-
<b>Capricciosa</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano	23.-
<b>Quattro stagioni</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	23.-
<b>Gorgonzola</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Oregano	22.-
<b>Formaggi misti</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Oregano	24.-

## Pizze

---

<b>Piccante</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, scharfer Salami, Oliven, Oregano	25.-
<b>Rucola</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, frische Tomatenscheiben, Rucola	22.-
<b>Verde</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Broccoli, Spinat, Oregano	22.-
<b>Melanzane</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, grillierte Aubergine, Oregano	22.-
<b>Ortolana</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Artischocken, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Oregano	24.-
<b>Occhio di bue</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Spinat, Ei, Oregano	23.-
<b>Salame dolce</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Salami, Oregano	24.-
<b>Speck</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Speck, Oregano	24.-
<b>Kikiriki</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Pouletbruststücke, rote Peperoni, Oregano	26.-
<b>Calzone</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Schinken, Oregano (geschlossen)	24.-
<b>Calzone super</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Schinken, Artischocken, gekochtes Ei, Oregano (geschlossen)	26.-
<b>Porcini</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Steinpilze, Oregano	26.-
<b>Barchetta</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken, Pilze, Rucola (halb zugedeckt)	27.-

## Pizze

---

<b>Trenta</b> <sup>(1, 2, 7, 9)</sup> Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Cime di Rapa (italienischer Stängelkohl), Kartoffelscheiben, Gorgonzola DOP, Grana Padano Splitter DOP	25.-
<b>Dieci</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken, Oregano	29.-
<b>Ricchi e poveri</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rindsfiletstreifen, Rucola, Oliven, Oregano	36.-
<b>Mare</b> <sup>(1, 2, 10, 11, 12)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Tagesfisch, Rucola	37.-
<b>Gamberoni</b> <sup>(1, 2, 12)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, fünf Riesencrevetten, ein Scampi	38.-

## Le nostre pizze con prosciutto di vitello

---

<b>Prosciutto di vitello</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Kalbsschinken, Oregano	25.-
<b>Prosciutto di vitello e funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Kalbsschinken, Champignons, Oregano	26.-
<b>Hawaii con prosciutto di vitello</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Kalbsschinken, Ananas, Oregano	26.-
<b>Calzone con prosciutto di vitello</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Kalbsschinken, Oregano (geschlossen)	26.-

Alle unsere Pizza, mit Ausnahme von «pane amore e fantasia» und DOP, können mit den folgenden zusätzlichen Zutaten belegt werden:

Oliven, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncino, Basilikum	2.-
Ei, Champignons, Kapern, Gemüse (pro Sorte)	3.-
Thon, Sardellen, Speck, Schinken, Steinpilze, Käse, Rucola	4.-
Büffelmozzarella, Veganer Pizzaschmelz, Planted	5.-
Nduja, Poulet, Fisch, Mortadella, Burrata	8.-
San Daniele Rohschinken (80g), Salsiccia alla griglia	10.-
Rindsfiletstreifen (120g)	12.-
Schwarzer Trüffel	12.-

Alle Unsere Pizza (ausser «pane amore e fantasia» und DOP) gibt es auch in kleinerer Grösse 2.- günstiger.



## Pizze

2 Pers.

<b>Quattro stagioni</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	44.-
<b>Prosciutto</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oregano	44.-
<b>Prosciutto e funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Oregano	46.-
<b>Ortolana</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Artischocken, Oregano	46.-
<b>Piccante</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, scharfer Salami, Oliven, Oregano	48.-
<b>Dieci</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken, Oregano	56.-

## Focaccia

<b>Rucola e parmigiano</b> <sup>(1, 2)</sup> Rucola und Parmesan	20.-
<b>Imperiale</b> <sup>(1, 2, 7, 8, 9)</sup> Tomaten, Mozzarella, gemischter Salat, Parmesan, Oliven	24.-
<b>San Daniele</b> <sup>(1, 2)</sup> San Daniele Rohschinken, Tomaten, Rucola, Parmesan	28.-

## Panini

<b>Mozzarella</b> <sup>(1, 2)</sup> Mozzarella, Tomaten, Oregano	12.-
<b>Acciughe</b> <sup>(1, 2, 11)</sup> Sardellen	14.-
<b>Prosciutto</b> <sup>(1, 2)</sup> Schinken, Mozzarella, Tomaten	14.-
<b>Bresaola</b> <sup>(1, 2)</sup> Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), Rucola, Parmesan	16.-
<b>San Daniele</b> <sup>(1, 2)</sup> San Daniele Rohschinken, Mozzarella, Tomaten, Olivenöl	16.-

## Dolce

---

*Unsere Desserts werden mit frischen, hochwertigen Zutaten in unserem Haus hergestellt. Wenn Sie sich nicht entscheiden können oder von allem probieren wollen, empfehlen wir Ihnen unsere dieci variazione.*

Panna cotta <sup>(2)</sup>	14.-
Tiramisù <sup>(1, 2, 3, 9)</sup>	14.-
Mousse al cioccolato <sup>(2, 3, 6)</sup>	10.-
Millefoglie a modo nostro <sup>(1, 2, 3, 9)</sup>	14.-
dieci variazione <sup>(1, 2, 3, 6, 9)</sup>	19.-

## Dieci Gelati - Il gelato artigianale italiano

---



*Wir verwenden ausschliesslich Premium Rohstoffe der höchstmöglichen Qualität und reduzieren somit den Einsatz von zusätzlichem Zucker.*

*Darüber hinaus verzichten wir auf künstliche Konservierungsstoffe, Aromen sowie Farbstoffe und bleiben so naturnahe wie möglich.*

Becher (eine Sorte pro Becher à 120ml)	6.-		
Caffè <sup>(2)</sup>	Cioccolato <sup>(2)</sup>	Dulce de leche <sup>(2)</sup>	Fragola
Hafer	Hafer	Limone	Mango
Cioccolato <sup>(1)</sup>	Stracciatella <sup>(1)</sup>		
Pistacchio <sup>(2, 6)</sup>	Stracciatella <sup>(2, 4)</sup>	Vaniglia <sup>(2)</sup>	Yogurt
			Heidelbeere <sup>(2)</sup>

Schlagrahm <sup>(2)</sup>	2.-
---------------------------	-----

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.  
Für unsere Sorbet verwenden wir frische Früchte oder 100% natürliches Fruchtfleisch.

😊 Per i bambini

---





## Per i bambini

---

<b>Pizza Margherita</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Oregano	12.-		
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oregano	14.-		
<b>Pizza Funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Oregano	13.-		
<b>Pizza Prosciutto e funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Oregano	14.-		
<b>Salame dolce</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Salami, Oregano	15.-		
<b>Spaghetti pomodoro</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce	14.-		
<b>Spaghetti carbonara</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Eier, Rahm und Speck	18.-		
<b>Penne al burro</b> <sup>(1, 2)</sup> Butter	10.-		
<b>Penne pomodoro</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce	14.-		
<b>Penne rosé</b> <sup>(1, 2, 7)</sup> Tomaten-Rahmsauce	14.-		
<b>Penne panna e prosciutto</b> <sup>(1, 2, 9)</sup> Schinken-Rahmsauce	18.-		
<b>Dieci Gelati</b> - Becher (eine Sorte pro Becher à 120ml)	6.-		
Caffè <sup>(2)</sup> Cioccolato <sup>(2)</sup> Dulce de leche <sup>(2)</sup> Fragola			
Hafer Cioccolato <sup>(1)</sup>	Hafer Stracciatella <sup>(1)</sup>	Limone	Mango
Pistacchio <sup>(2, 6)</sup>	Stracciatella <sup>(2, 4)</sup>	Vaniglia <sup>(2)</sup>	Yogurt Heidelbeere <sup>(2)</sup>

Sirup wird offeriert



L'Ortolano, Giuseppe Arcimboldo 1587-1590, Museo civico Ala Ponzoni, Cremona



## Insalate vegane

---

<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	14.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	16.-
<b>Insalata pomodoro e cipolla</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Zwiebeln	12.-
<b>Insalata forte</b> (1, 7, 8, 9) Salatteller mit Planted Chicken Streifen	28.-



## Cose a caso vegane

---

<b>Pane e pomodoro</b> (1) Brot und Tomaten nach "Grossmutter Art"	12.-
<b>Bruschetta al pomodoro</b> (1) Geröstetes Hausbrot mit mit Tomaten und Basilikum	12.-
<b>Bruschetta ai porcini</b> (1) Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen	18.-
<b>Bruschetta ai mista</b> (1) Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	18.-



## Assaggi vegani pe' stuzzica' l'appetito

---

<b>Freschezza selvaggia</b> (7, 8, 9) Tomatenschnitze, rote Peperoni, Fenchel, Gurkenstücke geschält, Endivie, Kopfsalat, wilder Lattich, roter Blattsalat	20.-
<b>Funghi porcini alla griglia</b> Steinpilze vom Grill – meisterhaft herzhaft	23.-



## Pasta vegana

---

<b>Pasta Arlecchino</b> <sup>(1)</sup> Hausgemachte Acqua e Farina, Cherrytomaten, Erbsen, getrocknete Tomaten, grillierte Peperoni, grillierte Auberginen, Basilikum	25.-
<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce und Basilikum	20.-
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> <sup>(1)</sup> Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	22.-
<b>Spaghetti all'arrabbiata</b> <sup>(1,7)</sup> Scharfe Tomatensauce	22.-
<b>Spaghetti della nonna (in padella)</b> <sup>(1)</sup> San Marzano Tomaten, bio extra vergine Olivenöl (in der Pfanne serviert)	26.-
<b>Penne pomodoro e basilico</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce und Basilikum	20.-
<b>Penne all'arrabbiata</b> <sup>(1, 7)</sup> Scharfe Tomatensauce	22.-
<b>Penne forti</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce, Planted Streifen und Basilikum	26.-
<b>Tagliatelle forti</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Nudeln mit Planted Streifen, Knoblauch und Olivenöl	28.-



## Pizze vegane

---

<b>Regina</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Oregano	22.-
<b>Prato</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Champignons, Oregano	24.-
<b>Bosco</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	26.-
<b>Nerone</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Champignons, Rucola, schwarzer Trüffel	32.-
<b>Romana</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Artischocken, Oliven, Knoblauch, frischer Basilikum	24.-
<b>Stromboli</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Peperoncini, Oliven, Oregano	24.-
<b>Drago</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Broccoli, Spinat, Oregano	24.-
<b>Planted.</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Planted.	26.-
<b>Cappuccetto rosso</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Champignons, Oregano (geschlossen)	26.-
<b>Pinocchio</b> (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Artischocken, grillierte Peperoni, Auberginen und Zucchini, Oregano	28.-




## Dieci Gelati vegani - Il gelato artigianale italiano

---

<b>Becher</b> (eine Sorte pro Becher à 120ml) Mango, Fragola, Limone, Cioccolato auf Hafer Basis (1), Stracciatella auf Hafer Basis (1)	6.-
---	-----



 Piatti senza glutine

---





## Insalate senza glutine

---

<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	14.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	16.-
<b>Insalata rucola e parmigiano</b> (7, 8, 9) Rucola mit Parmesan	16.-
<b>Insalata pazza</b> (2, 7, 8, 9, 11) San Marzano Tomaten, Salat, Rucola, Parmesan, Thon, Mozzarella, Zwiebeln	18.-
<b>Insalata Ischia</b> (2) Mozzarella, Auberginen, Basilikum	18.-
<b>Insalata dieci</b> (2, 3, 7, 8, 9, 11) Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven	19.-
<b>Insalata pomodoro e cipolla</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Zwiebeln	12.-
<b>Insalata caprese</b> (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.-
<b>Insalata caprese bufala</b> (2) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	19.-
<b>Burrata e San Marzano</b> (2) Burrata auf grünem Salat mit Cherry- & San Marzano Tomaten	21.-
<b>Insalata salmone</b> (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 75g Balik Lachs	29.-
<b>Insalata salmone</b> (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 150g Balik Lachs	49.-
<b>Insalata gamberoni</b> (7, 8, 9, 12) Salatteller mit Riesencrevetten	29.-
<b>Insalata pollo</b> (7, 8, 9) Salatteller mit Pouletbruststreifen	28.-
<b>Insalata ricchi e poveri</b> (7, 8, 9) Salatteller mit Rindsfiletstreifen	34.-



## Insalatiera senza glutine

2 Pers. 4 Pers.

<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	20.-	32.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	22.-	36.-
<b>Insalata pomodoro e basilico</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Basilikum	16.-	30.-



## Antipasti senza glutine

<b>Fantasia del giorno</b> (7, 8, 9,10) Auberginen, Zucchini, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Tintenfisch	24.-
<b>Insalata di polipo</b> (7, 8, 9,10) Tintenfischsalat	27.-
<b>San Daniele</b> (2) San Daniele Rohschinken	26.-
<b>Tagliere misto (per due persone)</b> (2) San Daniele Rohschinken, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), scharfer Salami, Salame dolce, Speck, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten (für zwei Personen)	42.-
<b>Carpaccio di bresaola</b> (2) Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien) mit Rucola und Parmesan	25.-
<b>Carpaccio di tonno</b> (7, 8, 9, 11) Thunfischcarpaccio	29.-



## Zuppe senza glutine

<b>Zuppa pomodoro</b> (2, 7) Tomatencremesuppe	12.-
<b>Zuppa stracciatella con pollo</b> (2, 3) Bouillon mit Poulet, Ei und Parmesan	17.-
<b>Zuppa del giorno</b> (3)	12.-



## Assaggi pe' stuzzicà l'appetito, senza glutine

---

<b>Carpaccio di carciofi con insalatina stagionale</b> (7, 8, 9) Nur saisonal erhältlich - Frisches Artischockencarpaccio mit kleinem Saisonsalat	21.-
<b>Freschezza selvaggia</b> (7, 8, 9) Tomatenschnitze, rote Peperoni, Fenchel, Gurkenstücke geschält, Endivie, Kopfsalat, wilder Lattich, roter Blattsalat	20.-
<b>Caprese di burrata</b> (2) Tomaten, Burrata, Basilikum	21.-
<b>Funghi porcini alla griglia</b> Steinpilze vom Grill - meisterhaft herzhaft	23.-
<b>Freschezza di mare</b> (7, 8, 9, 10, 12) Tintenfischringe, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln - Meeresduft & Erinnerungen	29.-
<b>Polipo e patate (tiepido)</b> (7, 8, 9) Tintenfisch & Kartoffeln (wird lauwarm serviert) - ein traditionsreiches Paar	29.-



## Primi piatti senza glutine

---

<b>Penne pomodoro e basilico senza glutine</b> (7) Tomatensauce und Basilikum	21.-
<b>Penne all'arrabbiata senza glutine</b> (7) Scharfe Tomatensauce	23.-
<b>Penne rosé senza glutine</b> (2, 7) Tomaten-Rahmsauce	25.-
<b>Penne panna e prosciutto senza glutine</b> (2, 9) Schinken-Rahmsauce	26.-
<b>Risotto ai frutti di mare senza glutine</b> (2, 9, 10, 11, 12) Risotto mit Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln und Venusmuscheln – unverfälscht, klassisch	36.-
<b>Risotto bianco con straccetti di filetto di manzo senza glutine</b> (2, 9) Weisser Risotto, Rindsfiletstreifen – vollmundig & edel	39.-



## Pizze senza glutine Kann Spuren von Gluten enthalten

---

Alle unsere Pizze auf den Seiten 19 bis 21 sind für einen Aufpreis von CHF 3.- glutenfrei erhältlich.

Der glutenfreie Teig stammt aus einem Familienbetrieb in Süditalien und ist zusätzlich auch vegan.



## Dalla griglia senza glutine

---

<b>Calamari interi alla griglia</b> <sup>(10)</sup> Ganzer Calamari grilliert mit Gemüse & Ofenkartoffeln - ein besonderer Genuss	39.-
<b>Grigliata di gamberoni e scampi</b> <sup>(7, 8, 9, 12)</sup> Riesenscrevetten & Scampi vom Grill mit Salat	49.-
<b>Misto di pesce alla griglia</b> <sup>(10, 11, 12)</sup> Gemischter Fisch vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln	49.-
<b>Orata intera alla griglia</b> <sup>(11)</sup> (per due persone) Ganze Goldbrasse vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln (für zwei Personen) - unbestechlich & unvergleichbar gut	p.p. 30.-
<b>Finissima di vitello</b> Zartes, dünnes Kalbsstück vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln - vom Koch persönlich edel gewürzt	49.-
<b>Straccetti di filetto di manzo</b> Zarte Rindfiletstreifen vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln - der Geschmack, unwiderstehlich	48.-
<b>Tagliata di manzo</b> <sup>(2)</sup> Zartes Rib-eye Rindersteak vom Grill mit Rucola & Grana padano	46.-
<b>Grigliata mista, salsiccia, puntine di maiale, pollo, tocchi di manzo</b> Fleischköstlichkeiten vom Grill: Rind, Schwein, Poulet mit Gemüse & Ofenkartoffeln - nur von zartem Charakter	46.-
<b>Tomahawk steak circa 1kg</b> (per due persone) Zartes Rindersteak am Knochen vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln (für zwei Personen) - um zusammen zu geniessen	p.p. 85.-

Ein beilagenwechsel ist mit dem aufpreis der gewünschten Beilage verbunden.

Contorni:

Insalata 7.-

Risotto (2) 8.-

## Dolce senza glutine

Panna cotta <sup>(2)</sup> 14.-

Mousse al cioccolato <sup>(2, 3, 6)</sup> 10.-

## Dieci Gelati senza glutine - Il gelato artigianale italiano

Becher (eine Sorte pro Becher à 120ml) 6.-

Caffè <sup>(2)</sup> Cioccolato <sup>(2)</sup> Dulce de leche <sup>(2)</sup> Fragola

Limone Mango Pistacchio <sup>(2, 6)</sup> Stracciatella <sup>(2, 4)</sup>

Vaniglia <sup>(2)</sup> Yogurt  
Heidelbeere <sup>(2)</sup>

Schlagrahm <sup>(2)</sup> 2.-

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.  
Für unsere Sorbet verwenden wir frische Früchte oder 100% natürliches  
Fruchtfleisch.

## I vini della casa



# tre vini

Liebe Gäste, liebe Freunde

Wir stellen unseren "vino della casa" vor: drei wunderbare Weine, die der Qualität des Hauses und der Philosophie des Wirtes entsprechen.

## den Sangiovese, den Nebbiolo und den Pinot Noir

**Der Sangiovese** hat seit mehr als einem Jahrtausend den Boden der Toscana zu seinem Zuhause bestimmt. In seinem klaren, ehrlichen Tannin widerspiegelt sich die Schönheit des Landes, der Geruch seiner Erde und die Sanftheit der toskanischen Hügel.

**Der Nebbiolo** gedeiht in den Langhe des Piemonts. Die gelungene Struktur des Weins ist das Ergebnis einer tief empfundenen Leidenschaft der Weinbauern, deren Hingabe Ehre und Dank gebührt.

**Der Pinot Noir** gilt als Königin der Rebsorten. Die Stärke der Würde und der Eleganz geht von diesem Wein aus, er steht sinnbildlich für das Selbstvertrauen seiner Winzer und seines Landes.

Diese Weine werden auf natürliche Weise hergestellt. Es macht uns grosse Freude, sie auf unsere Karte aufzunehmen, Sie sind ein Beweis dafür, dass Nähe zur Natur immer das Beste für uns Menschen hervorbringt.

# Gagliole

Auf dem Weingut Gagliole in Castellina in Chianti, das dem Zürcher Thomas Bär (Bank Julius Bär, Anwaltskanzlei Bär & Karrer) gehört, träumt man von Weinen wie dem Solaia von Antinori und dem Le Pin aus Pomerol. Die Ziele sind hochgesteckt. Respekt zollt man den Weinen aus Trebbiano genauso wie dem roten Vino da Tavola, der im Wesentlichen aus Sangiovese besteht. Dank den Terrassen, die unter Heimatschutz stehen, hat die Qualität des Terroirs nie gelitten. Die Rebstöcke sind zum Teil sehr alt. Moderner Vinifikationsstil und biologischer Weinbau: auf Gagliole passt`s.



## Rubiolo Chianti Classico DCG Bio

Gagliole, Toskana

100% Sangiovese

Hell leuchtendes Rubin mit brilliantem Kern. Offen-blumige Nase nach Veilchen und Geranien, zarter Pflaume und Kirsche. Saftiger Gaumen mit kompakter Preiselbeerfrucht, spannt sich schön auf, trinkt sich fein und schnörkellos.

1dl

7.-



# Bruna Grimaldi

Seit drei Generationen werden die Weinberge rund um Alba von der Familie Grimaldi mit Liebe und Sorgfalt bewirtschaftet. Die Winzerin legt höchsten Wert auf Tradition und Natürlichkeit, um die Charakteristika und die intensiven Aromen der Region in ihren Weinen zu spiegeln.

Familientradition, Liebe zum Wein und peinlichste Pflege der Weinreben machen die Weine von Bruna Grimaldi zu wahren Top-Piemontesern.



## **Nebbiolo D`Alba «Bonurai»DOC Bio**

Bruna Grimaldi, Piemont

1dl

**7.-**

100% Nebbiolo

Rubinrote Farbe. In der Nase ein zartes Bouquet von Veilchen und dunklen Beeren. Im Gaumen trocken mit Tanninen mit grossem Potenzial. Sanfter Abgang.

# Höcklistein

Die alte nordostfranzösische Rebsorte Pinot Noir (Blauburgunder) stammt aus dem Burgund, und der Wein wird gelegentlich als König der Rotweine bezeichnet. Die Weine mit internationalem Renommee überzeugen durch ihre Erdbeernote und gelten als frisch und elegant, sind tief rubinrot mit violetten Nuancen, gelten verbreitet als samtige und bekömmliche Rotweine. Der hier vorherrschende Nagelfluh-Kalkboden verleiht unserem Pinot Noir Höcklistein eine zusätzliche Würzigkeit und einen tiefgründigen und langanhaltenden Körper.



## **Pinot Noir Höcklistein AOC**

Höcklistein, Zürichsee Rapperswil-Jona

1dl

**10.-**

100% Pinot Noir

Ein Speisenbegleiter mit Klasse und Anspruch; burgundisch ausgebaut und mit klarem Terroirbezug.

Eine schöne tiefe Frucht in der Nase. Eine tolle Säure, die am Gaumen sehr lebendig wirkt und wirklich Lust auf ein zweites Glas macht.

## Vino im Offenausschank

1 dl

### Spumante Italien

Le Contesse DOC Le Contesse, Venetien	Prosecco	9.-
Conti Ducco Vintage Brut rosè DOCG Conti Ducco, Lombardei	Pinot noir	12.-

### Weisswein Italien

Re Manfredi bianco IGT Terre degli Svevi, Basilikata	Müller-Thurgau, Gewürztraminer	7.-
Pinot Grigio Collio DOC Borgo Savaian, Venetien	Pinot Grigio	8.-
Pecorino DOC Velenosi, Marken	Pecorino	7.-
Critone Librandi, Kalabrien	Chardonnay, Sauvignon blanc	8.-

### Roséwein Italien

Re Manfredi rosato IGT Terre degli Svevi, Basilikata	Aglianico	7.-
---	-----------	-----

### Roséwein Frankreich

Mapliers "Préférences" Domaine des Mapliers, Provence	Cinsault, Grenache	8.-
--	-----------------------	-----

### Rotweine Italien

Papale Oro Vigne & Vini, Apulien	Primitivo	7.-
Governo all'Uso Toscano San Leonino, Toskana	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	7.-
Bonera Rosso Sicila DOC Mandarossa, Sizilien	Nero d'Avola, Cabernet Franc	7.-
Amarone della Valpolicella DOC Alberto Vaona, Venetien	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Raboso Veronese	10.-

Die verfügbaren Jahrgänge können sich jederzeit ändern.  
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Jahrgänge.

## Apéritifs

---

Crodino	10 cl	5.-
San Bitter	10 cl	5.-
Gespritzter süss oder sauer		8.-
Hugo		13.-
Aperol Spritz		14.-

## Birra

---

Chopfab offen	30 cl	6.-
Chopfab offen	50 cl	8.-
Nastro Azzurro	33 cl	6.-
Chopfab Freibier alkoholfrei	33 cl	6.-
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.-
Paulaner Weissbier	50 cl	8.-
Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	8.-

## Soft Drinks

---

Castello Wasser (mit / ohne Kohlensäure)	50 cl	6.-
Castello Wasser	100 cl	12.-
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.-
Coca Cola	50 cl	8.-
Elmer Citro	33 cl	5.-
Gazosa (Himbeere, Mandarine, Zitrone)	35 cl	5.-
Ramseier Schorle	33 cl	5.-
Rivella rot, blau	33 cl	5.-
San Benedetto Eistee offen	30 cl	5.-
San Benedetto Eistee offen	50 cl	8.-
San Pellegrino Chinotto	20 cl	5.-
Sinalco	33 cl	5.-
Red Bull Organics Bitter Lemon	25 cl	6.-
Red Bull Organics Ginger Ale	25 cl	6.-
Red Bull Organics Tonic	25 cl	6.-
Red Bull Organics Ginger Beer	25 cl	6.-

## Cafeteria

---

Espresso	4.-
Espresso doppio	7.-
Caffè creme	5.-
Cappuccino	6.-
Latte Macchiato	6.-
Cappuccino Baileys	9.-
Sirocco Tee	5.-
(Camomile Orange, Earl Grey, English Breakfast, Fruit Tea, Green Tea, Moroccan Mint, Verbena)	

## Herkunftserklärung

---

Calamares	Italien
Miesmuscheln	Italien
Riesencrevette	Philippinen
Tintenfisch	Italien
Thunfisch	Vietnam
Venusmuscheln	Italien
Wolfsbarsch	Griechenland

Bresaola	Italien
Ente	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz
Kalbsschinken	Italien
Poulet	Schweiz
Rind (ohne Hormone)	Irland
San Daniele	Italien
Schinken	Schweiz
Schwein	Schweiz
Speck	Schweiz

Hausgemachtes Brot	Schweiz
Hausgemachter Pizzateig	Schweiz
Glutenfreier Pizzateig	Italien

## Allergene

---

- (1) **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Kamut, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- (2) **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
- (3) **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (4) **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (5) **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (6) **Hartschalenobst (Nüsse)**: Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (7) **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (8) **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (9) **Schwefeldioxid und Sulfite**
- (10) **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (11) **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (12) **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (13) **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (14) **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

10<sup>1</sup>  
dieci