

10¹
dieci

Vorspeisen

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

Insalate

Insalata verde (7, 8, 9) Grüner Salat	14.-
Insalata mista (7, 8, 9) Gemischter Salat	16.-
Insalata rucola e parmigiano (7, 8, 9) Rucola mit Parmesan	16.-
Insalata dieci (2, 3, 7, 8, 9, 11) Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven	19.-
Insalata caprese (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.-
Insalata caprese bufala (2) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	19.-
Burrata e San Marzano (2) Burrata auf grünem Salat mit Cherry- & San Marzano Tomaten	21.-
Insalata salmone con 75g salmone Balik (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 75g Balik Lachs	29.-
Insalata salmone con 150g salmone Balik (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 150g Balik Lachs	49.-

Insalatiera

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

Pasta Insalata

	1 Pers.	2 Pers.	4 Pers.
Pasta insalata ^(1, 2, 7, 8, 9) Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella	22.-	39.-	68.-
Pasta solare ^(1, 2) Hausgemachte Acqua e Farina, Cherrytomaten, Basilikum, Mozzarella, Erbsen, getrocknete Tomaten, grillierte Peperoni, Auberginen (wird lauwarm serviert)	26.-	46.-	82.-

Cose a Caso

Acciughe ^(1, 11) Sardellen	14.-
Bruschetta al pomodoro ⁽¹⁾ Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum	12.-
Bruschetta mista ⁽¹⁾ Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	18.-
Bruschetta ai porcini ⁽¹⁾ Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen	18.-
Fantasia del giorno ^(7, 8, 9, 10) Auberginen, Zucchini, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Tintenfisch	24.-
San Daniele ⁽²⁾ San Daniele Rohschinken	26.-

Gnocchi

Gnocchi pomodoro e basilico (1, 2, 3, 7) Tomatensauce und Basilikum	22.-
Gnocchi rosé (1, 2, 3, 7) Tomaten-Rahmsauce	24.-
Gnocchi al pesto (1, 2, 3, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	24.-

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

Penne

Penne pomodoro e basilico (1, 7) Tomatensauce und Basilikum	19.-
Penne all'arrabbiata (1, 7) Scharfe Tomatensauce	21.-
Penne rosé (1, 2, 7) Tomaten-Rahmsauce	22.-
Penne al pesto (1, 2, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	22.-
Penne panna e prosciutto (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	24.-

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

Pizze

Bimbo Margherita ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella, Oregano	11.-
Bimbo Prosciutto ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	13.-
Bimbo Funghi ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	13.-
Margherita ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Oregano	17.-
Napoli ^(1, 2, 11) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Kapern, Oregano	20.-
Tonno ^(1, 2, 11) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Thon, Oregano	22.-
Funghi ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Oregano	21.-
Prosciutto ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oregano	22.-
Prosciutto e funghi ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Oregano	23.-
Hawaii ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ananas, Oregano	23.-
Capricciosa ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano	22.-
Quattro stagioni ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	22.-
Gorgonzola ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Oregano	21.-
Piccante ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, scharfer Salami, Oliven, Oregano	24.-

Pizze

Rucola ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, frische Tomatenscheiben, Rucola	21.-
Verde ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Broccoli, Spinat, Oregano	21.-
Melanzane ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, grillierte Aubergine, Oregano	21.-
Ortolana ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Artischocken, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Oregano	23.-
Kikiriki ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Pouletbruststücke, rote Peperoni, Oregano	24.-
Calzone ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Schinken, Oregano (geschlossen)	22.-
Porcini ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Steinpilze, Oregano	25.-
Dieci ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken, Oregano	28.-

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

Panini

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



Pizze vegane

Regina <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Oregano	20.-
Prato <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Champignons, Oregano	22.-
Bosco <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	26.-
Nerone <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Champignons, Rucola, schwarzer Trüffel	32.-
Romana <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Artischocken, Oliven, Knoblauch, frischer Basilikum	22.-
Stromboli <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Peperoncini, Oliven, Oregano	22.-
Drago <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Broccoli, Spinat, Oregano	24.-
Planted. <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Planted.	26.-
Cappuccetto rosso <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Champignons, Oregano (geschlossen)	26.-
Pinocchio <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Artischocken, grillierte Peperoni, Auberginen und Zucchini, Oregano	27.-

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 ⁽²⁾	12.-
Tiramisù ^(1, 2, 3, 9)	12.-
Mousse al cioccolato ^(2, 3, 6)	10.-
Millefoglie a modo nostro ^(1, 2, 3, 9)	12.-
dieci variazione ^(1, 2, 3, 6, 9)	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.-

Amarena ⁽²⁾	Caffè ⁽²⁾	Cioccolato ⁽²⁾	Fragola
Limone	Mango	Nocciola ^(2, 6)	Stracciatella ^(2, 4)
Pistacchio ^(2, 6)	Vaniglia ⁽²⁾	Yogurt ⁽²⁾	



Cioccolato auf Hafer Basis ⁽¹⁾	Stracciatella auf Hafer Basis ⁽¹⁾
---	--

Schlagrahm ⁽²⁾ 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 DCGG

1dl

7.-

Gagliole, Toscana

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.

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

Bruna Grimaldi, Piemont

1dl

7.-

100% Nebbiolo

Rubinrote Farbe. In der Nase ein zartes Bouquet von Veißlichen 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.

Prosecco Italien

Le Contesse DOC Le Contesse, Venetien	Prosecco	9.-
--	----------	-----

Weissweine 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.-
Criminal Owl Animal.Wine, Toscana	Sangiovese, Merlot	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.-
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.-
Paulaner Weissbier	50 cl	8.-
Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	9.-

Soft Drinks

Castello Wasser (mit / ohne Kohlensäure)	50 cl	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.-
Coca Cola	50 cl	8.-
Vivi Cola	33 cl	5.-
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.-
Thomas Henry Bitter Lemon	20 cl	5.-
Thomas Henry Ginger Ale	20 cl	5.-
Thomas Henry Tonic	20 cl	5.-

Cafeteria

Amici Espresso	4.-
Amici Espresso doppio	7.-
Amici 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)	

Fleisch und Fisch Deklaration

Bresaola	Italien
Calamares	Italien
Ente	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz
Miesmuscheln	Italien
Poulet	Schweiz
Riesencrevette	Philippinen
Rind (ohne Hormone)	Irland
San Daniele	Italien
Schinken	Schweiz
Schwein	Schweiz
Speck	Schweiz
Tintenfisch	Italien
Thunfisch	Vietnam
Venusmuscheln	Italien
Wolfsbarsch	Griechenland

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. 7.7% MwSt.

10¹
dieci