

**10'**  
**dieci**  
**Pizza & Pasta**

## Insalate

SFr.

---

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	6.—
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	8.—
<b>Pomodoro e cipolla</b> Tomaten mit Zwiebeln	7.—
<b>Insalata caprese</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9.—
<b>Caprese big</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14.—
<b>Rucola e parmigiano</b> Rucolasalat mit Parmesan	12.—
<b>Insalata dieci</b> Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven	14.—
<b>Pasta insalata</b> Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella	16.—

## Antipasti

SFr.

---

<b>Prosciutto crudo (San Daniele)</b> Rohschinken (San Daniele)	16.—
<b>Carpaccio di bresaola</b> Mit Rucola und Parmesan	16.—
<b>Bruschetta al pomodoro</b> Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch	10.—
<b>Bruschetta ai porcini</b> Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen	15.—



# Spaghetti

SFr.

---

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	14.—
<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b> Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum	14.—
<b>Spaghetti all'arrabbiata</b> Spaghetti mit scharfer Tomatensauce	14.—
<b>Spaghetti carbonara</b>	17.—
<b>Spaghetti al pesto</b> Spaghetti mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne	16.—
<b>Spaghetti panna e prosciutto</b> Spaghetti mit Schinken-Rahmsauce	17.—
<b>Spaghetti della casa</b>	18.—



## Penne

SFr.

---

### Penne al pomodoro

Penne mit Tomatensauce

14.—

### Penne all'arrabbiata

Penne mit scharfer Tomatensauce

14.—

### Penne rosé

Penne mit Tomaten-Rahmsauce

15.—

### Penne panna e prosciutto

Penne mit Schinken-Rahmsauce

16.—

### Penne al gorgonzola e rucola

Penne mit Gorgonzola und Rucola

16.—

### Penne al pesto

Penne mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen

16.—

### Penne ai quattro formaggi

Penne mit Gorgonzola, Taleggio, Mascarpone, Parmesan

18.—

## Pasta e basta

SFr.

---

### Tortelloni ricotta e spinaci alla panna

Quark-Spinat-Tortelloni an Rahmsauce

17.—

### Lasagne

18.—

### Gnocchi rosé

Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

16.—

### Gnocchi spinaci rosé

Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

16.—

### Gnocchi gorgonzola

Gnocchi mit Gorgonzola-Rahmsauce

16.—

### Tagliatelle ai porcini

Nudeln mit Steinpilz-Rahmsauc

22.—

Für unsere Gäste mit kleinem Hunger  
ist jedes Pastagericht als kleine Portion erhältlich.  
Sie bezahlen Fr. 2.— weniger.

# Pizze

SFr.

---

## Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

13.—

## Stromboli

Tomaten, Mozzarella, Peperoncini, Oliven, Oregano

15.—

## Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

16.—

## Funghi

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oregano

16.—

## Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano

17.—

## Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,  
frische Champignons, Oregano

17.—

## Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische  
Champignons, Artischocken, Peperoni, Oregano

18.—

## Rustica

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Speck,  
Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

18.—

## Salame

Tomaten, Mozzarella, Salame, Oregano

18.—

## Piccante

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salamella,  
Oregano

18.—

## Gamberetti

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Rucola, Oregano

18.—

## Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern, Oregano

17.—

## Frutti di mare

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano

18.—

## Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano

17.—

## Quattro Formaggi

Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola,  
Mascarpone, Oregano

18.—

## Kikiriki

Tomaten, Mozzarella, Curry-Pouletwürfeli, Oregano

18.—

# Pizze

SFr.

---

## Porcini

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Oregano

18.—

## Giardino (vegi)

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Spinat, Oliven, Oregano

17.—

## Verde

Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Oregano

17.—

## Rucola (bianca)

Mozzarella, Tomatenscheiben, Parmesanstreifen, Rucola, Oregano

17.—

## Ortolana

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Oregano

18.—

## Calzone

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ei, Oregano

18.—

## Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano

18.—

## Padrone

Tomaten, Mozzarella, mariniertes Rindfleisch, Oregano

19.—

## Dieci

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Basilikum, Oregano

19.—

Alle unsere Pizzen gibt es auch in kleinerer Grösse

– Fr. 2.—

Weitere Zutaten:

Rohschinken, Crevetten und Steinpilze

+ Fr. 3.—

Fleisch, Fisch, Ei und Mozzarella

+ Fr. 2.—

Gemüse

+ Fr. 1.—

<b>Insalate</b>	2 Pers.
<hr/>	
<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	10.—
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	14.—
<b>Pomodoro e cipolla</b> Tomaten mit Zwiebeln	12.—
<b>Insalata caprese</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14.—

<b>Gnocchi</b>	2 Pers.
<hr/>	
<b>Rosé</b> Tomaten-Rahmsauce	30.—
<b>Gorgonzola</b>	34.—
<b>Pesto</b> Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl	34.—
<b>Gnocchi spinaci rosé</b> Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce	30.—

<b>Spaghetti oder Penne</b>	2 Pers.
<hr/>	
<b>Pomodoro e basilico</b> Tomaten und Basilikum	24.—
<b>Arrabbiata</b> Scharfe Tomaten Sauce	24.—
<b>Rosé</b> Tomaten-Rahmsauce	26.—
<b>Gorgonzola</b>	28.—
<b>Panna prosciutto</b> Schinken-Rahmsauce	28.—
<b>Ai quattro formaggi</b> Gorgonzola, Taleggio, Mascarpone, Parmesan	32.—

Spezial für 2 Personen.  
In der Schüssel serviert zum Selberschöpfen.

# Pizza

2 Pers.

---

## Prosciutto

30.—

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano

## Prosciutto e funghi

30.—

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,  
Champignons, Oregano

## Quattro stagioni

32.—

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,  
Artischocken, frische Champignons, Peperoni, Oregano

## Rustica

32.—

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Speck,  
Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

## Piccante

32.—

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oregano

## Giardino (vegi)

32.—

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons,  
Spinat, Oliven, Oregano

## Hawaii

32.—

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,  
Ananas, Oregano

## Dieci

34.—

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken,  
Mascarpone, Oregano



## Dessert

---

SFr.

Tiramisù	6.—
Panna Cotta	7.—
Profiterol	7.—

## Dieci Gelati

---

Aus eigener Gelateria-Produktion.

Unsere Sorten:

Fragola, Vaniglia, Nocciola, Cioccolato, Caffé,  
Stracciatella, Pistacchio, Limone, Banana

Becher	1,5 dl	5.—
Becher	2,2 dl	7.—
Becher	5,0 dl	13.—

Il Gelato artigianale italiano

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und  
Vollrahm zubereitet.

Für unsere Fruchtsorten verwenden wir frische  
Früchte oder 100% natürliches Fruchtfleisch.



# Weine im Offenausschank

SFr.

---

## Weisswein

---

1 dl

### Inzolia IGT

4.—

Vulcania - Sizilien - 7,5 dl

Traubensorte: 85% Inzolia, 15% Grillo

**Charakter:** Farbe strahlendes Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase reiches aromatisches Bouquet nach Pfirsichen, Ananas und Honig mit den typischen südländischen feinen Kräuter-Gewürznoten. Am Gaumen füllig mit geschmeidiger Frucht. Ein moderner sizilianischer Weisswein aber mit charaktvoller Frucht. Feines fruchtiges Finale.

### Chardonnay «Kleinstein» DOC

5.—

St. Magdalena - Alto Adige - 7,5 dl

Traubensorte: Chardonnay

**Charakter:** Helles Gelb. In der Nase frisches Bouquet von Zitrusfrüchten, reifen Äpfeln und florale Noten. Am Gaumen aromatisch mit reifer Frucht und saftiger erfrischender Säure. Ein harmonischer leichter Chardonnay, ideal als Sommerwein, Apéro oder leichten Fischgerichten.

---

## Roséwein

---

1 dl

### Rosato di Sardegna IDG

5.—

Argiolas - Sardinien - 7,5 dl

Traubensorte: Bovale, Monica, Pascale, Carignano und Malvasia rossa

**Charakter:** Hell rosarote Farbe. In der Nase zartes, intensives und fruchtiges Bouquet. Am Gaumen frisch und fruchtig, mit schöner angenehmer Säure. Feiner und runder Abgang.



# Weine im Offenausschank

SFr.

---

## Rotwein Italien

1 dl

### Nero d'Avola IGT

Vulcania - Sizilien - 7,5 dl

4.—

Traubensorte: Nero d'Avola

Charakter: Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase sehr sortentypisches Bouquet nach reifen Kirschen und Pflaumen, begleitet mit würzigen Aromen wie Nelken, Zimt und Lakritz.

### Brancaia Tre IGT

Brancaia - Toscana - 7,5 dl

5.50

Traubensorte: 1/3 Sangiovese, 1/3 Merlot, 1/3 Cabernet Sauvignon

Charakter: Ausgewogene, fruchtbetonte Nase mit Noten von reifen Beeren, Eukalyptus und Zwetschgenkompott. Harmonischer, recht voller und langer Körper mit guter Balance zwischen Frucht und Gerbstoffen.

---

## Rotwein Spanien

1 dl

### Finca Resalso Ribera

Bodegas Emilio Moro - Ribera del Duero - 7,5 dl

4.50

Traubensorte: Tinto del Pais

Charakter: Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Feine Nase mit Noten von reifen Herbstfrüchten und Vanille.

### Rioja Reserva DOC

Bodegas Lan - Rioja - 7,5 dl

6.—

Traubensorte: 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Mazuelo

Charakter: Leuchtende, intensive Farbe reifer Kirschen. Aroma mit Fruchtnoten und eleganten Nuancen nach feinem Holz. Im Mund mit Körper, samtig und angenehm im Abgang.



## Flaschenweine rot

7.5 dl

---

### Nero d'Avola Lusio IGT

34.—

Vulcania - Sizilien - Italien

Trauben: Nero d'Avola

### Seta VDT

37.—

Acienda Agricola - Toscana - Italien

Trauben: Sangiovese

### Emilio Moro DO

45.—

Bodegas Emilio Moro - Ribera del Duero - Spanien

Trauben: Tinto del Pais

### Chianti Classico DOCG

47.—

Brancaia - Toscana - Italien

Trauben: Sangiovese



## Flaschenweine rot

---

7.5 dl

### Rioja Lan Gran Reserva

Bodegas Lan - Rioja - Spanien

Trauben: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

55.—

### Amarone della Valpolicella

Angelo Nicolis - Veneto - Italien

Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina

67.—

### Brancaia il Blue IGT

Brancaia - Toscana - Italien

Trauben: Sangiovese, Merlot, Cabernet

72.—

Parmiggiano und San Daniele zum Wein

10.—



## Apéritifs · Bitters

Vol % 4 cl

---

Campari	23	5.—
Martini Bianco	15	5.—
Cynar	16,5	5.—
Aperol	11	5.—
Pernod	40	5.—
Postis	40	5.—
Campari Orange	2.5 dl	8.—
		10 cl
San Bitter		3.—
Crodino		3.—

## Grappa

Vol % 2cl

---

Grappa di Barolo Nibbio	40	7.—
Distelleria Berta		
Grappa di Brunello il Fatto	40	8.—
Distelleria Berta		
Grappa Brancaia	43	10.—
Castellina in Chianti		

## Prosecco

75 cl

---

Prosecco di Valdobbiadene		39.—
Traubensorte: Prosecco		
		Helles Zitronengelb mit lebendiger feiner Perlage. In der Nase feine Fruchtaromen, grüne Äpfel, etwas Aprikose, florale und dezente Hefenoten.
Möet & Chandon		68.—
Cüpli Prosecco	1dl	6.—
Cüpli Möet & Chandon	1dl	10.—

## Mineral- und Tafelwasser

SFr.

---

Coca-Cola, Coca-Cola light	33 cl	3.50
Rivella rot, blau, grün	33 cl	3.50
Sinalco, Sprite	30 cl	3.50
Eistee	30 cl	3.50
Eistee	50 cl	5.—
Eistee	1.5 Lt.	12.—
Apfelsaft	30 cl	3.50
Michel-Fruchtsäfte (Orangen, Aprikosen, Pfirsich, Bodyguard, Tomatensaft)	20 cl	4.—
San Pellegrino	25 cl	3.50
San Pellegrino	45 cl	4.50
Limpia ohne Kohlensäure	45 cl	4.50
Schweppes Tonic	20 cl	3.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	3.50
San Pellegrino Chinotto	20 cl	3.50
Red Bull	25 cl	5.—

## Bier

---

Stange / Panaché	30 cl	3.50
Stange	20 cl	3.—
Clausthaler alkoholfrei	30 cl	4.—
Heineken	33 cl	5.—
Miller	33 cl	6.—
Corona Extra	33 cl	7.—
Erdinger (Hefeweissbier)	50 cl	7.—

## Cafetteria

---

Espresso Caffé	3.—
Café crème	3.50
Espresso doppio	5.—
Cappuccino	4.—
Corretto Grappa oder Sambuca	5.—
Carajillo (Brandy)	5.—
Cappuccino Baileys	6.—
Caffé latte	3.50
Ovomaltine	3.50
Ciocolata calda	3.50
Latte machiato	3.50

## Digestifs

Vol % 2 cl

---

Remy Martin Cognac	40	8.—
Vecchia Romagna Brandy	38	6.—
La vielle Prunette	41	8.—
Calvados Busnel VSOP	40	8.—
Sambuca Molinari	42	5.—
Nocino	28	5.—
Williams	40	6.—

## Amari

4 cl

---

Fernet Branca (2 cl)	42	5.—
Averna	32	5.—
Ramazotti	30	5.—
Amaretto di Saronno	28	5.—

## Liqueurs

4cl

---

Southern Comfort	40	6.—
Baileys	17	6.—
Limoncello (2 cl)	30	5.—
Tequila	38	7.—

## Spirits

4 cl

---

Vodka Absolut	40	8.—
Gin Gordons Dry	37,5	8.—
Rum Bacardi, white	37,5	8.—
Bacardi Cola	37,5	11.—
Red Vodka Red Bull	24	9.—
Gin Tonic	37,5	11.—
Vodka Tonic	37,5	11.—
Whiskey Cola	37,5	11.—

Zusätzliche Getränke 3.—

## Whiskies

4 cl

### Scotch

---

Ballantines	40	8.—
J & B	40	8.—

### Scotch Deluxe

Chivas Regal 12 Years	40	12.—
-----------------------	----	------

### Pure Malt

Glenfarclas 21 Years	40	15.—
----------------------	----	------

### Bourbon

Four Roses	40	10.—
Jack Daniels	43	10.—

# Pane, Amore e fantasia

---



Il bere e il mangiare non é un'arte,  
nemmeno un mestiere ma é una passione !

La vita e troppo corta per mangiare male  
e bere del vino cattivo !

Con uva cattiva è impossibile fare del buon vino,  
ma con uva buona e possibile fare del vino cattivo !

Pasta al dente cosa vuol dire; aspettare !

Pasta e fagioli:

Il piatto regina della cucina più tradizionale italiana,  
l'esaltazione dei sapori più umili innalzati ai fasti  
Reali.