



10'
dieci
Pizza & Pasta

Insalate

	Vorspeise	Hauptspeise
Insalata verde Grüner Salat	7.--	10.--
Insalata mista Gemischter Salat	9.--	11.--
Pomodoro e cipolla Tomaten mit Zwiebeln	7.--	10.--
Insalata caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9.--	11.--
Caprese big Tomaten, Mozzarella, Basilikum		13.--
Rucola e parmigiano Rucolasalat mit Parmesan		12.--
Pasta insalata Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella		18.--
Insalata di Gamberoni Salatteller mit Riesencrevetten		25.--
Insalata di pollo Salatteller mit Pouletbrust-Filet		23.--

Tanto per Mangià

SFr.

Prosciutto crudo (San Daniele)

Rohschinken (San Daniele)

18.--

Fantasia del giorno

Auberginen, Zucchini, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Frutti di Mare

16.--

Carpaccio di Bresaola

Mit Rucola und Parmigiano

19.--

Cose a Caso

SFr.

Bruschetta al pomodoro

Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch

10.--

Bruschetta ai porcini

Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen

15.--

Bruschetta mista

Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl

16.--

Bruschetta con mozzarella e pomodoro

Geröstetes Hausbrot mit Tomaten und Mozzarella

14.--

Bruschetta con melanzane peperoni

Geröstetes Hausbrot mit Auberginen und Peperoni

15.--

Spaghetti	SFr.
Spaghetti aglio, olio, peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	14.--
Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum	15.--
Spaghetti all'arrabbiata Spaghetti mit scharfer Tomatensauce	16.--
Spaghetti carbonara	18.--
Spaghetti al pesto Spaghetti mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne	17.--
Spaghetti panna e prosciutto Spaghetti mit Schinken-Rahmsauce	19.--

Penne	
Penne al pomodoro Penne mit Tomatensauce	14.--
Penne all'arrabbiata Penne mit scharfer Tomatensauce	15.--
Penne rosé Penne mit Tomaten-Rahmsauce	16.--
Penne panna e prosciutto Penne mit Schinken-Rahmsauce	18.--
Penne al gorgonzola e rucola Penne mit Gorgonzola und Rucola	19.--
Penne al pesto Penne mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen	17.--

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

Pasta e basta

SFr.

Gnocchi al pomodoro

Tomaten-Sauce

15.--

Gnocchi rosé

Tomaten-Rahmsauce

16.--

Gnocchi gorgonzola

Gorgonzola-Sauce

17.--

Ravioli ricotta e spinaci rosé

Quark-Spinat-Ravioli an Tomaten-Rahmsauce

19.--

Ravioli alla rucola con burro e salvia

Rucola-Ravioli an Butter und Salbei

19.--

Tagliatelle Primavera

Tagliatelle mit Spinat- und Broccoli-Rahmsauce

20.--

Tagliatelle con filetto di pollo

Nudeln mit Pouletbrust-Filet

21.--

Tagliatelle ai porcini

Nudeln mit Steinpilz-Rahmsauce

21.--

Orechiette ai gamberoni con scampi

Pasta mit Tomatenwürfeln, Riesencrevetten und Scampi

29.--

Pizze

SFr.

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikum

10.--

Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oregano

14.--

Aglione

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oregano, Oliven

14.--

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

15.--

Funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano

17.--

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

18.--

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

19.--

Porcini

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Oregano

18.--

Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano

19.--

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano

19.--

Pizze

SFr.

Kikiriki

Tomaten, Mozzarella, Pouletbrust-Würfeli, Oregano

19.--

Piccante

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Oregano

18.--

Pepe

Tomaten, Mozzarella, grüner Pfeffer, Oregano

17.--

Melanzane

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Oregano

18.--

Ortolana

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Peperoni, Zuchetti, Artischocken

19.--

Verde

Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Oregano

17.--

Barchetta

Prosciutto crudo, funghi e rucola

20.--

Rucola

Mozzarella, frische Tomaten, Rucola

18.--

Occhio di bue

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano

17.--

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thon, Oregano

16.--

Pizze	SFr.
Gamberetti Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Oregano	18.--
Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	17.--
4 Formaggi Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio	18.-
Calzone Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Oregano	18.--
Calzone super Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Ei, Oregano	19.--
Dieci Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Oregano	20.--
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	20.--
Michele Tomaten, Mozz., Porcini, Rohschinken, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan, Oliven	22.--
Pizza Bimbo Kinder-Pizza	10.--
Weitere Zutaten (Oliven, Knoblauch und Peperoncino gelten nicht als Zutaten)	1.--
Alle unsere Pizza gibt es auch in kleinerer Grösse, Fr. 2.- günstiger.	

Pizza für 2 Personen SFr.

Prosciutto 35.--

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

Prosciutto e funghi 36.--

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

Ortolana 36.--

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Peperoni, Zucchini, Artischocken

Piccante 36.--

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Oregano

Dieci 38.--

Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Oregano

Panini SFr.

Mozzarella 8.-

Mozzarella, Tomaten, Oregano

San Daniele 11.--

San Daniele, Mozzarella, Tomaten, Olivenöl

Bresaola 10.--

Bündnerfleisch, Rucola, Tomaten, Parmigiano

Focaccia

Rucola parmigiano 16.--

San Daniele 20.--

Prosciutto crudo, Pomodoro, Rucola, Parmigiano

Fleischdeklaration:

Poulet	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz/Italien

Dolce

	SFr.
Panna Cotta	6.--
Tiramisù	8.--
Dieci variazione	13.--

Dieci Frappé

Fragola	9.--
Banana	9.--
Cappuccino	9.--

Dieci Gelati

Coppetta coccolo	5.--
Coppetta media	7.--
Coppetta grande	12.--

Unsere Sorten:

Pistazie · Vanille · Schokolade · Banane

Stracciatella · Haselnuss · Erdbeer · Mocca · Zitrone

Il Gelato artigianale italiano

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.

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



Cafetteria

SFr.

Ristretto		4.--
Corretto		6.--
Espresso Amici Caffé		4.--
Café crème		4.--
Espresso doppio		6.--
Cappuccino		5.--
Latte Macchiato		5.--
Latte Macchiato Sapore		6.--
Diverse Tee		4.--

bibite e minerali

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	30 cl	4.--
Coca-Cola	50 cl	5.--
Rivella rot, blau	30 cl	4.--
Fanta, Sprite	30 cl	4.--
Fanta, Sprite	50 cl	5.--
Eistee	30 cl	4.--
Apfelsaft	30 cl	4.--
Orangensaft "La Bamba"	30 cl	4.--
Diverse Michel-Nektarsäfte	20 cl	5.--
San Pellegrino	25 cl	4.--
San Pellegrino	45 cl	5.--
Aqua Panna ohne Kohlensäure	25 cl	4.--
Aqua Panna ohne Kohlensäure	45 cl	5.--
Schweppes Tonic/Lemon	18 cl	4.--
San Pellegrino Chinotto	20 cl	4.--
San P. Arranciata Amara	20 cl	4.--
Red Bull	25 cl	5.--

Aperitivi/Amari/Bitter

	Vol %	4 cl
Campari	10	8.--
Martini Bianco	16	8.--
Cynar	16.5	8.--
Ramazotti	30	8.--
San Buca	40	8.--
Fernet Branca	40	8.--
Baileys	17	8.--
Limoncello	38	6.--
Grappa	40	ab 8.--
Amaro Averna	34	8.--
Amaretto di Saronno	28	8.--
Campari Orange	2.5 dl	10.--
		10 cl
San Bitter		4.--
Crodino		4.--
San Bitter Orange		8.--

Birra

Calanda Edelbräu Stange	30 cl	4.--
Calanda Edelbräu Stange	50 cl	6.--
Calanda Senza alkoholfrei	33 cl	4.--
Nastro Azzurro	33 cl	5.--
Miller	33 cl	6.--
Heineken	33 cl	6.--
Erdinger Weissbier	50 cl	7.--
Panaché	30 cl	4.--
Panaché	50 cl	6.--
Turbo	30 cl	4.--
Turbo	50 cl	6.--

Vino

SFr.

Prosecco di Valdobbiadene, 1 dl

7.--

Charakter: Helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.
Intensives und fruchtiges Bouquet. Trocken, frisch,
ausgewogen mit anhaltendem Nachklang.

Critone bianco, 1 dl

6.--

Librandi, 7,5 dl, Kalabrien

Traubensorte: Chardonnay, Sauvignon

Charakter: Ein Wein mit einer strohgelben Farbe, mit ausgeprägtem,
sortenbedingtem, harmonischen Geruch, sehr elegant
und ausgeglichen. Der Geschmack ist trocken,
harmonisch mit weniger Note, angenehm und anhaltend.

Rosso di toscano, 1 dl

5.--

Sant'Antinno, Sangiovese, Carparzo, 2004, 7,5 dl

Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Colorino

Charakter: Intensives Rubinrot, vielfältig und ausgeprägt, mit Anklängen
von roten Früchten und delikaten Gewürz- sowie Vanillenoten.
Im Geschmack sehr ausgewogen und gut strukturiert.

Santagostino, 1 dl

6.--

Sizilien, Tuarita, Stefano Frascolla, 2004, 7,5 dl

Traubensorte: Nero d'Avola, Syrah

Charakter: Sattes, leuchtendes Rubin, sehr kompakte, dunkelbeerige Frucht,
unterlegt von feinen Gewürznoten. Im Ansatz und Verlauf sehr
ausgeglichen und überaus harmonisch.

Rocca Rubia, 1 dl

6.--

Sardinien, 2001, Santadi, Riserva, 7,5 dl

Traubensorte: Carignano

Charakter: Leuchtend rubinrote Farbe. Weiniges und würziges Bouquet.
Im Geschmack ist er grosszügig, zart, samtig und gut strukturiert.

Cocktail e Longdrinks (after Dinner, ab 22.00 Uhr) SFr.

Piña Colada Ananas fresca, Cocco, Rum Bianco	13.--
Sex on the Beach Wodka, Polpa di Pesca, Fragola, Succo d'Arancia	13.--
Melon Ball Wodka, Melone, Succo d'Arancia	13.--
Wodka Lemon/Orange/Red Bull	12.--
Gin Tonic/Lemon/Orange	12.--
Amaretto Orange	12.--
Malibù Ananas/Cola	12.--
Whiskey Cola (Jack Daniels)	12.--

Senz'Alcool

Analcolico alla Frutta	10.--
San Bitter Orange	8.--

Pomeriggio, ab 14.00 bis 18.00 Uhr

Pizza

SFr.

Piccante

18.--

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Oregano

Margherita

10.--

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikum

Prosciutto

18.--

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

Prosciutto e funghi

19.--

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

Funghi

17.--

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano

Verde

17.--

Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Oregano

Hawaii

20.--

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

Panini

Mozzarella

8.-

Mozzarella, Tomaten, Oregano

San Daniele

11.--

San Daniele, Mozzarella, Tomaten, Olivenöl

Bresaola

10.--

Bündnerfleisch, Rucola, Tomaten, Parmigiano

Pomeriggio, ab 14.00 bis 18.00 Uhr

Insalate

SFr.

Insalata verde

7.--

Grüner Salat

Insalata mista

9.--

Gemischter Salat

Insalata caprese

9.--

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Dolce

Panna Cotta

6.--

Tiramisù

8.--

Dieci Gelati

Coppetta coccolo

5.--

Coppetta media

7.--

Coppetta grande

12.--

Unsere Sorten:

Pistazie · Vanille · Schokolade · Banane

Stracciatella · Haselnuss · Erdbeer · Mocca · Zitrone

Il Gelato artigianale italiano

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.

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



Pizza und warme Küche	Mittag	Abend
Mo - Do	11.30 – 14.00	17.30 – 22.00
Fr - Sa	11.30 – 14.00	17.30 – 23.00
So		17.00 – 22.00
Kalte Küche	Nachmittag	
Mo - Sa	14.00 – 17.30	