

pane, amore e fantasia

10'
dieci

Insalate

	Vorspeise	Hauptspeise
Insalata verde Grüner Salat	8.—	10.—
Insalata mista Gemischter Salat	10.—	12.—
Pomodoro e cipolla Tomaten mit Zwiebeln	8.—	10.—
Insalata caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum	10.—	12.—
Caprese big Tomaten, Mozzarella, Basilikum		14.—
Rucola e parmigiano Rucolasalat mit Parmesan		12.—

Insalate

SFr.

Insalata Pazza

14.—

San Marzano, Salat, Rucola, Parmesan, Thon, Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln

Insalata dieci

15.—

Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven

Pasta insalata (lauwarm)

18.—

Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella

Insalata di Gamberoni

25.—

Salatteller mit Riesencrevetten

Insalata ricchi e poveri

24.—

Salatteller mit Pouletbrust- oder Kalbfleischstreifen

Insalatiera

2 Pers.

4 Pers.

Verde

Grüner Salat

14.—

20.—

Mista

Gemischter Salat

16.—

25.—

Pomodoro, Basilico

Tomaten, Basilikum

12.—

18.—

Caprese

Tomaten, Mozzarella

16.—

26.—

Pasta insalata

Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella

32.—

58.—

Insalatina stagionale

20.—

35.—

Tanto per Mangià

SFr.

Carpaccio di Bresaola

con Rucola e Parmiggiano

19.—

Carpaccio di tonno

Thunfischcarpaccio

21.—

Grigliata di gamberoni con scampi

Riesencrevetten und Scampi vom Grill

36.—

Pesce del giorno in umido con contorno di stagione

Tagesfisch mit saisonaler Beilage

38.—

Misto di pesce alla griglia con verdure e patate

Gemischter Fisch vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln

40.—

Tagliata di manzo con rucola e parmiggiano

Rindsentrecôte auf Rucola und Parmesan

38.—

Scaloppa di vitello al limone con contorno di stagione

Kalbsschnitzel an Limonensauce mit saisonaler Beilage

34.—

Cose a Caso

SFr.

Bruschetta al pomodoro

Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch

10.—

Bruschetta ai porcini

Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen

15.—

Fantasia del giorno

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

16.—

Prosciutto crudo (San Daniele)

Rohschinken (San Daniele)

20.—

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 e peperoni

Geröstetes Hausbrot mit Auberginen und Peperoni

15.—

Pepata di Cozze

Miesmuscheln

18.—

Insieme

SFr.

Insalatine stagionali come entrata	12.—
Antipasto di mare	16.—
Antipasto di terra	16.—
Primi piatti a piacere con pesce o pomodoro e basilico	20.—
Pasta al profumo di mare	22.—
Pasta con polpettine e peperoncino	18.—
Mezzelune con ripieno del giorno	22.—
Gnocchetti con filetto di pomodorini	21.—
minimo per 4 persone	per persona 75.—

Zuppe

Zuppa pavese Suppe mit geröstetem Hausbrot, Bouillon, Ei, Parmesan	10.—
Stracciatella Bouillon mit geschlagenem Ei und Parmesan	10.—
Zuppa al pomodoro Tomatencrèmesuppe	10.—

Pasta e basta

SFr.

Mezzelune di ricotta e spinaci

Quark-Spinat-Mezzelune

22.—

Tagliatelle Primavera

Nudeln mit verschiedenen Gemüsen

22.—

Tagliatelle ricchi e poveri

Nudeln mit Pouletbrust- oder Kalbfleischstreifen

24.—

Tagliatelle ai porcini

Nudeln mit Steinpilz-Rahmsauce

22.—

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti mit Muscheln

22.—

Spaghetti con profumo di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten

29.—

Orechiette ai gamberoni con scampi

Pasta mit Tomatenwürfeln, Riesencrevetten und Scampi

29.—

Linguine al'astice

Pasta mit Hummer

Minimo per 2 persone

per persona

38.—

Gnocchetti freschi con fiori di pomodori e verdure di stagione

Frische Gnocchetti an Tomaten-Gemüsesauce

28.—

Spaghetti

SFr.

Spaghetti aglio, olio, peperoncino

15.—

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino

Spaghetti al pomodoro e basilico

16.—

Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum

Spaghetti all'arrabbiata

18.—

Spaghetti mit scharfer Tomatensauce

Spaghetti carbonara

19.—

Spaghetti al pesto

18.—

Spaghetti mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen
Wird lauwarm serviert

Spaghetti panna e prosciutto

19.—

Spaghetti mit Schinken-Rahmsauce

Penne

SFr.

Penne al pomodoro

Penne mit Tomatensauce, Basilikum

15.—

Penne all'arrabbiata

Penne mit Peperoncini-Tomatensauce

16.—

Penne rosé

Penne mit Tomaten-Rahmsauce

18.—

Penne panna e prosciutto

Penne mit Schinken-Rahmsauce

19.—

Penne al gorgonzola e rucola

Penne mit Gorgonzola und Rucola

19.—

Penne al pesto

Penne mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen
Wird lauwarm serviert

18.—

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

Spaghetti oder Penne

	2 Pers.	4 Pers.
Pomodoro, basilico	28.—	46.—
Arrabbiata (scharfe Tomatensauce)	29.—	48.—
Rosé (Tomaten-Rahmsauce)	30.—	50.—
Panna Prosciutto (Schinken-Rahmsauce)	34.—	54.—

Gnocchi

	1 Pers.	2 Pers.	4 Pers.
Pomodoro (Tomatensauce)	16.—	30.—	56.—
Rosé (Tomaten-Rahmsauce)	18.—	34.—	62.—
Gorgonzola	19.—	36.—	65.—
Pesto (Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl) Wird lauwarm serviert	18.—	34.—	62.—

Pizze

SFr.

Pane, amore e fantasia

Pizzichi di mozzarella, flocchi di pomodoro e basilico fresco

10.—

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

15.—

Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oregano

16.—

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

16.—

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

18.—

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

19.—

Funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano

18.—

Porcini

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Oregano

20.—

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	20.—
Piccante Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Oregano	20.—
Speck Tomaten, Mozzarella, Speck, Oregano	18.—
Melanzane Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Oregano	18.—
Ortolana Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Peperoni, Zucchini, Artischocken	20.—
Verde Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Oregano	18.—
Barchetta Prosciutto crudo, funghi e rucola	20.—
Rucola Mozzarella, frische Tomaten, Rucola	18.—
Occhio di bue Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano	18.—
Mare Tomaten, Mozzarella, Scampi, Riesencrevetten, Rucola	27.—

Pizze

SFr.

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thon, Oregano

18.—

Gamberetti

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Oregano

19.—

Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano

18.—

Formaggi misti

Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio

20.—

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Oregano

18.—

Calzone super

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Ei, Oregano

20.—

Dieci

Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Oregano

22.—

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

20.—

Pizza Bimbo

Kinder-Pizza (Margherita, Prosciutto oder Funghi), nur für Kinder

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 36.—

Prosciutto e funghi 36.—

Quattro stagioni 36.—

Ortolana 38.—

Piccante 38.—

Dieci 42.—

Focaccia

Rucola parmigiano 18.—

San Daniele 20.—

Prosciutto crudo, Pomodoro, Rucola, Parmigiano

Imperiale 20.—

Pomodoro, Mozzarella, gemischter Salat, Parmesan, Oliven

Panini

SFr.

Mozzarella

Mozzarella, Tomaten, Oregano

10.—

Prosciutto

Schinken, Mozzarella, Tomaten

10.—

Bresaola

Bündnerfleisch

10.—

San Daniele

San Daniele, Mozzarella, Tomaten, Olivenöl

10.—

Acciughe

Sardellen

10.—

Fleischdeklaration:

Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz/Italien

Dolce	SFr.
Panna Cotta	8.—
Mousse al cioccolato	8.—
Tiramisù	8.—
Dieci variation	15.—

Dieci Frappé

Fragola	9.—
Banana	9.—
Cappuccino	9.—

Dieci Gelati

Becher, pro Becher nur 1 Sorte erhältlich 6.—

Unsere Sorten:

Pistazie · Vanille · Schokolade · Banane

Stracciatella · Haselnuss · Erdbeer · Mocca · Zitrone

Schlagrahm Portion 1.—

Il Gelato artigianale italiano

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.

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