



10'
dieci
Bar & Pizza

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

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

14.--

Insalata dieci

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

15.--

Pasta insalata

Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella

18.--

Insalata di Gamberoni

Salatteller mit Riesencrevetten

25.--

Insalata ricchi e poveri

Salatteller mit Pouletbrust- oder Kalbfleischstreifen

24.--

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.

Prosciutto crudo (San Daniele)

Rohschinken (San Daniele)

20.--

Fantasia del giorno

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

16.--

Carpaccio di Bresaola

con Rucola e Parmiggiano

19.--

Carpaccio di tonno

Thunfischcarpaccio

21.--

Grigliata di gamberoni con scampi

Riesencrevetten und Scampi vom Grill

36.--

Misto di pesce alla griglia con verdure e patate

Gemischter Fisch vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln

40.--

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.--

Pepata di Cozze

Miesmuscheln

18.--

Insieme

SFr.

Insalatine stagionali come entrata	12.--
Antipasto di mare o 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.--

Mezzelune con funghi e verdura

Mezzelune mit Pilzen und Gemüse

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

22.--

Spaghetti con profumo di Mare

29.--

Orechiette ai gamberoni con scampi

Pasta mit Tomatenwürfeln, Riesencrevetten und Scampi

29.--

Linguine all'astice

per 2 persone

per persona

38.--

Gnocchetti freschi con fiori di pomodori e verdure di stagione

Frische Gnocchetti mit Saisongemüse

28.--

Spaghetti

SFr.

Spaghetti aglio, olio, peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino

15.--

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum

16.--

Spaghetti all'arrabbiata

Spaghetti mit scharfer Tomatensauce

18.--

Spaghetti carbonara

19.--

Spaghetti al pesto

Spaghetti mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen

18.--

Spaghetti panna e prosciutto

Spaghetti mit Schinken-Rahmsauce

19.--

Penne

SFr.

Penne al pomodoro

Penne mit Tomatensauce

15.--

Penne all'arrabbiata

Penne mit scharfer 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

18.--

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

Gnocchi	2 Pers.	4 Pers.
Rosé (Tomaten-Rahmsauce)	32.---	58.---
Gorgonzola	35.---	60.---
Pesto (Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl)	35.---	60.---
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.---

Pizze

SFr.

Margherita

Nur als Margherita ohne weiteren Zutaten erhältlich

10.--

Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oregano

15.--

Aglione

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oregano, Oliven

15.--

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.
Ricchi e poveri Tomaten, Mozzarella, Pouletbrust- oder Kalbfleischstreifen, Oregano	22.--
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, Zuchetti, 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 (ausser Margherita) 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 Prosciutto crudo, Pomodoro, Rucola, Parmigiano	20.--
Imperiale Pomodoro, Mozzarella, gemischter Salat, Parmesan, Oliven	20.--

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.