

TO  
dieci

## Inhalt

---

Insalate	2
Cose a caso	5
Piaceri	6
Zuppe	6
Sapori mediterranei	8
Spaghetti	8
Penne	9
Gnocchi	9
Spaghetti, penne und gnocchi per due persone	10
Assaggi pe' stuzzica' l'appetito	12
Cozze e Vongole	13
Primi piatti come na' volta	15
Fritti fatti a mestiere	16
Dalla griglia	17
Le pizze DOP	18
Pizze	19
Focaccia	22
Panini	22
Dolce e dieci Gelati	23
 Per i bambini	24
 Piatti vegani	26
 Piatti senza glutine	30
Vini della casa	36
Vino	39
Aperitivi, Birra, Soft Drinks e Caffetteria	40

## Insalate

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	10.-	12.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	12.-	14.-
<b>Insalata rucola e parmigiano</b> (7, 8, 9) Rucola mit Parmesan		15.-
<b>Insalata pazza</b> (2, 7, 8, 9, 11) San Marzano Tomaten, Salat, Rucola, Parmesan, Thon, Mozzarella, Zwiebeln		16.-
<b>Insalata Ischia</b> (2) Mozzarella, Auberginen, Basilikum		16.-
<b>Insalata dieci</b> (2, 3, 7, 8, 9, 11) Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven		18.-
<b>Insalata pomodoro e cipolla</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Zwiebeln		12.-
<b>Insalata caprese</b> (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14.-	16.-
<b>Insalata caprese bufala</b> (2) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum		18.-
<b>Burrata e San Marzano</b> (2) Burrata auf grünem Salat mit Cherry- & San Marzano Tomaten		19.-
<b>Insalata salmone</b> (7, 8, 9, 11) Salatteller mit Balik Lachs		27.-
<b>Insalata gamberoni</b> (7, 8, 9, 12) Salatteller mit Riesencrevetten		27.-
<b>Insalata pollo</b> (7, 8, 9) Salatteller mit Pouletbruststreifen		25.-
<b>Insalata forte</b> (1, 7, 8, 9) Salatteller mit Planted Chicken Streifen		25.-
<b>Insalata ricchi e poveri</b> (7, 8, 9) Salatteller mit Rindsfiletstreifen		29.-

## Insalatiera

	2 Pers.	4 Pers.
<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	18.-	30.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	20.-	35.-
<b>Insalata pomodoro e basilico</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Basilikum	15.-	28.-

## Pasta Insalata

	1 Pers.	2 Pers.	4 Pers.
<b>Pasta insalata</b> (1, 2, 7, 8, 9) Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella	20.-	36.-	65.-
<b>Pasta solare</b> (1, 2) Hausgemachte Acqua e Farina, Cherrytomaten, Basilikum, Mozzarella, Erbsen, getrocknete Tomaten, grillierte Peperoni, Auberginen (wird lauwarm serviert)	24.-	44.-	78.-



## ***pane, amore e fantasia***

**Das Brot:** *wenig Zutaten, richtig kombiniert, einzigartig und bodenständig, auf Tradition bauend.*

**Die liebe:** *Leidenschaft für das Leben, die Arbeit, den echten Wert und für das Schöne und Gute.*

**Die Fantasie:** *Freude am Träumen, Erfinden, Entdecken, am sich überraschen lassen. Die Welt mit Kinderaugen bestaunen.*

*Das sind die drei Worte, die uns begleiten und uns den Weg in die Zukunft weisen.*

*Dieser Philosophie folgend sind wir immer auf der Suche nach exzellenten Bioprodukten, die wir oft bei kleinen Herstellern finden, die weit weg von den üblichen Handelskreisläufen sind, sich aber durch die Qualität der Zutaten und den Respekt vor der Natur und den Traditionen auszeichnen.*

## Cose a Caso

---

<b>Pane e pomodoro</b> <sup>(1)</sup> Brot und Tomaten nach "Grossmutter Art"	10.-
<b>Acciughe</b> <sup>(1, 11)</sup> Sardellen	12.-
<b>Bruschetta al pomodoro</b> <sup>(1)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum	12.-
<b>Bruschetta al gorgonzola</b> <sup>(1, 2)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Gorgonzola	14.-
<b>Bruschetta tamarro</b> <sup>(1)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Nduja (leicht scharf)	14.-
<b>Bruschetta mista</b> <sup>(1)</sup> Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	15.-
<b>Bruschetta ai porcini</b> <sup>(1)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen	16.-
<b>Fantasia del giorno</b> <sup>(7, 8, 9, 10)</sup> Auberginen, Zucchini, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Tintenfisch	22.-
<b>Insalata di polipo</b> <sup>(7, 8, 9, 10)</sup> Tintenfischsalat	26.-
<b>San Daniele</b> <sup>(2)</sup> San Daniele Rohschinken	24.-
<b>Tagliere misto (per due persone)</b> <sup>(2)</sup> San Daniele Rohschinken, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), scharfer Salami, Salame dolce, Speck, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten (für zwei Personen)	38.-

## Piaceri

---

<b>Carpaccio di bresaola</b> <sup>(2)</sup> Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien) mit Rucola und Parmesan	19.-
<b>Carpaccio di tonno</b> <sup>(7, 8, 9, 11)</sup> Thunfischcarpaccio	25.-

## Zuppe

---

<b>Zuppa pomodoro</b> <sup>(2, 7)</sup> Tomatencremesuppe	10.-
<b>Zuppa pavese</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Bouillon mit geröstetem Hausbrot, Ei und Parmesan	10.-
<b>Zuppa stracciatella</b> <sup>(2, 3)</sup> Bouillon mit Ei und Parmesan	10.-
<b>Zuppa con pollo</b> <sup>(3)</sup> Bouillon mit Pouletwürfel und Ei	15.-



*Olivenöl ist die Zutat in fast allen unseren Gerichten und die Basis der mediterranen Küche!*

*Unser Olivenöl wird biologisch, kaltgepresst (EVO) und seit vielen Jahren in Arpino, südlich von Rom hergestellt.*

*Wir sind sehr stolz, dieses garantierte Naturerzeugnis - und somit einen weiteren Beitrag zur Qualität und zum Wohlbefinden, anbieten zu können.*

## Sapori mediterranei

---

<b>Tagliatelle primavera</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Spinat, Broccoli und Rahmsauce	24.-
<b>Tagliatelle ai porcini</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Steinpilzen und Rahmsauce	26.-
<b>Tagliatelle con pollo</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Pouletbruststreifen und Rahmsauce	25.-
<b>Tagliatelle forti</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Planted Chicken Streifen, Knoblauch und Olivenöl	25.-
<b>Tagliatelle ricchi e poveri</b> (1, 2, 3) Nudeln mit Rindsfiletstreifen und Rahmsauce	29.-
<b>Tagliatelle al salmone</b> (1, 2, 3, 11) Nudeln mit Lachs, Rahmsauce und Peperoncini	33.-
<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b> (1, 7) Tomatensauce und Basilikum	19.-
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> (1) Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20.-
<b>Spaghetti all'arrabbiata</b> (1, 7) Scharfe Tomatensauce	20.-
<b>Spaghetti al pesto</b> (1, 2, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	22.-
<b>Spaghetti panna e prosciutto</b> (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	22.-
<b>Spaghetti al tonno</b> (1, 7, 11) Thon, Oliven und Tomatensauce	23.-
<b>Spaghetti carbonara</b> (1, 2, 3) Eier, Rahm und Speck	23.-

## Sapori mediterranei

---

<b>Penne pomodoro e basilico</b> (1, 7) Tomatensauce und Basilikum	19.-
<b>Penne all'arrabbiata</b> (1, 7) Scharfe Tomatensauce	20.-
<b>Penne rosé</b> (1, 2, 7) Tomaten-Rahmsauce	20.-
<b>Penne al pesto</b> (1, 2, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	22.-
<b>Penne panna e prosciutto</b> (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	22.-
<b>Penne gorgonzola e rucola</b> (1, 2) Gorgonzola und Rucola	22.-
<b>Penne forti</b> (1,7) Tomatensauce, Planted Chicken Streifen und Basilikum	22.-
<b>Ravioli di ricotta e spinaci</b> (1, 2, 3) Ravioli mit Ricotta-Spinat auf Tomatensaucenbeet an Salbeibutter	26.-
<b>Gnocchi pomodoro e basilico</b> (1, 2, 3, 7) Tomatensauce und Basilikum	20.-
<b>Gnocchi rosé</b> (1, 2, 3, 7) Tomaten-Rahmsauce	22.-
<b>Gnocchi al pesto</b> (1, 2, 3, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	22.-
<b>Gnocchi gorgonzola</b> (1, 2, 3) Gorgonzola	22.-

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

## Spaghetti oder Penne

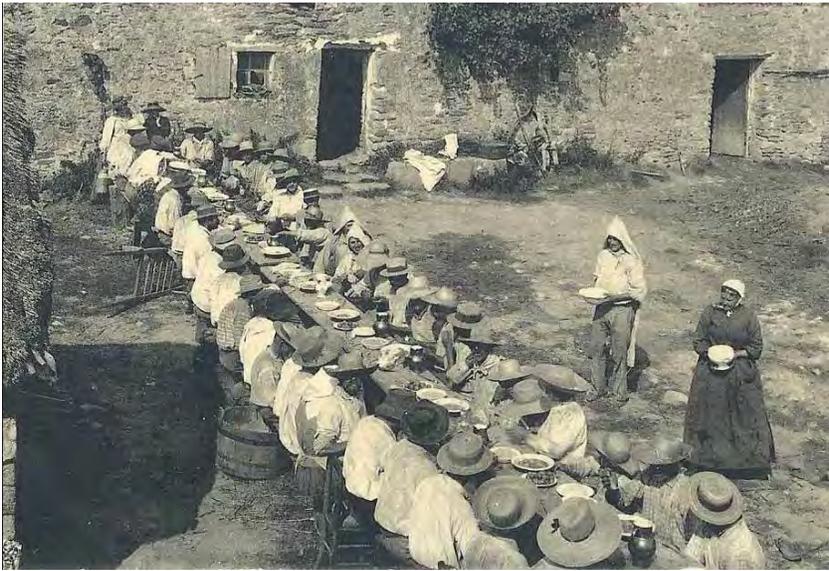
	2 Pers.	4 Pers.
<b>Pomodoro e basilico</b> (1, 7) Tomatensauce und Basilikum	32.-	56.-
<b>All'arrabbiata</b> (1, 7) Scharfe Tomatensauce	34.-	58.-
<b>Rosé</b> (1, 2, 7) Tomaten-Rahmsauce	36.-	62.-
<b>Panna e prosciutto</b> (1, 2, 9) Schinken und Rahmsauce	38.-	62.-

## Gnocchi

	2 Pers.	4 Pers.
<b>Pomodoro e basilico</b> (1, 2, 3, 7) Tomatensauce und Basilikum	34.-	58.-
<b>Rosé</b> (1, 2, 3, 7) Tomaten-Rahmsauce	36.-	64.-
<b>Pesto</b> (1, 2, 3, 6, 7) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	36.-	64.-
<b>Gorgonzola</b> (1, 2, 3) Gorgonzola	38.-	64.-

## *convivium*

---



*in diesem kapitel unserer speisekarte finden sie traditionelle gerichte, die ausserhalb italiens nicht so bekannt sind, aber das höchste niveau der italienischen kulinarischen tradition repräsentieren.*

*sie finden unter den hauptzutaten regionale spezialitäten wie die mozzarella di bufala dop aus kampanien, die burrata aus apulien oder die nduja aus kalabrien zusammen mit unseren hausklassikern wie der frischen pasta und salsiccia aus eigener herstellung.*

*die auswahl an pizzen in diesem bereich ist ebenfalls mit diesen hochwertigen zutaten belegt und wenn fleisch und fisch ihre favoriten sind, dann verpassen sie nicht die chance, unsere gerichte vom grill oder die "fritture" zu probieren.*

## assaggi pe' stuzzica' l' appetito

- carpaccio di carciofi con insalatina stagionale* 18.–  
(7, 8, 9)  
*frisches artischockencarpaccio mit kleinem saisonsalat*
- freschezza selvaggia* (7, 8, 9) 18.–  
*pomodorini a spicchi, peperone rosso, finocchio mondato, cetriolo nostrano pelato a tozzi, indivia belga, cespo di lattuga riccia, lattuga selvaggia e a foglie rosse –*  
*tomatenschnitze, rote peperoni, fenchel, gurkenstücke geschält, endivie, kopfsalat, wilder lattich und roter blattsalat*
- caprese di burrata* (2) 19.–  
*tomaten, burrata, basilikum*
- parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala campana dop* (1, 2, 3, 7) 22.–  
*auberginengratin mit büffelmozzarella dop – die mutter der mozzarella*
- funghi porcini alla griglia* 21.–  
*steinpilze vom grill – meisterhaft herzhaft*
- freschezza di mare* (7, 8, 9, 10, 12) 24.–  
*tintenfischringe, garnelen, miesmuscheln, venusmuscheln – meeresduft & erinnerungen*
- polipo e patate (tiepido)* (7, 8, 9) 26.–  
*tintenfisch & kartoffeln (wird lauwarm serviert) – ein traditionsreiches paar*

## *cozze e vongole*

---

<i>pepata di cozze (1, 9, 10)</i> <i>miesmuscheln</i>	21.–
<i>cozze alla marinara (1, 7, 9, 10)</i> <i>miesmuscheln, tomatensud, oregano</i> <i>– ursprünglich ehrlich</i>	23.–
<i>zuppa di cozze (1, 9, 10)</i> <i>miesmuschelsuppe, frische tomaten, zwiebeln</i> <i>– unverfälschter meeresduft</i>	23.–
<i>sautè di cozze e vongole veraci (1, 9, 10)</i> <i>Miesmuscheln, venusmuscheln, weisswein,</i> <i>cherrytomaten – das perfekte paar</i>	24.–
<i>zuppa di vongole veraci (1, 9, 10)</i> <i>venusmuschelsuppe</i> <i>– unvergleichbar, kosten &amp; geniessen</i>	26.–



*farina 100 % italia bio – 100 % lazio*

*die pasta, die wir verwenden, wenn sie nicht von uns handgemacht ist, kommt aus einer kleinen pasta-fabrik in zentralitalien, die dank ihrer kleinen produktion nur hochwertige italienische körner und trocknungsverfahren verwendet, die den alten traditionen der pasta-hersteller der vergangenheit folgen.*

## *primi piatti come na' volta*

---

<i>fazzoletti al pesto (tiepidi) (1, 2, 6)</i>	21.–
<i>grosszügige frische pastastücke an frischer pestosauce (wird lauwarm serviert) – elegante, trendige variante</i>	
<i>tonnarelli cacio e pepe (in padella) (1, 2)</i>	22.–
<i>spaghetti mit kanten, pecorino, pfeffer (in der pfanne serviert) – ein hauch südlicher landbrise</i>	
<i>spaghetti della nonna (in padella) (1)</i>	24.–
<i>san marzano tomaten, bio extra vergine olivenöl (in der pfanne serviert)</i>	
<i>linguine carbonara di salsiccia (in padella) (1, 2, 3, 9)</i>	27.–
<i>flache spaghetti, salsiccia, ei, parmesan (in der pfanne serviert) – probieren geht über studieren</i>	
<i>bucatini alla gricia come na' volta (in padella) (1, 2)</i>	27.–
<i>röhrchenpasta, königsspeck, pecorino (in der pfanne serviert)</i>	
<i>paccheri amatriciana (1, 2, 7)</i>	27.–
<i>breite pasta, tomatensauce, königsspeck, pecorino</i>	
<i>paccheri alla ciociara (1, 2)</i>	25.–
<i>breite pasta, frische tomaten, basilikum, käse aus süditalien – die ganze weite des latiums</i>	
<i>troccoli al gambero rosso e pesto (1, 2, 12)</i>	33.–
<i>frische pastaspezialität aus apulien, riesencrevetten, pesto</i>	
<i>strozzapreti tamarro (1, 7)</i>	28.–
<i>strozzapreti mit nduja &amp; tomatensauce</i>	

## *primi piatti come na' volta*

---

- gnocchetti freschi con fiori di pomodori e verdure di stagione (1, 2, 3)* 28.–  
*frische gnocchetti an tomaten-gemüsesauce*
- le coccole del dieci – sorprese della casa (1, 2, 3, 6, 7, 9)* 28.–  
*blumenhafte frische pasta an überraschungssauce*
- spaghetti alle vongole veraci (1, 2, 9, 10)* 27.–  
*spaghetti mit venusmuscheln*
- spaghetti al profumo di mare (1, 9, 10, 11, 12)* 29.–  
*spaghetti mit meeresfrüchten*
- risotto ai frutti di mare (2, 9, 10, 11, 12)* 30.–  
*risotto mit tintenfisch, garnelen, miesmuscheln und venusmuscheln – unverfälscht, klassisch*
- calamarata con gamberoni e scampi (1, 7, 9, 12)* 33.–  
*pastaspezialität mit tomatenwürfeln, riesencrevetten und scampi*
- risotto bianco con straccetti di filetto di manzo (2, 9)* 38.–  
*weisser risotto, rindsfiletstreifen – vollmundig & edel*

## *fritti fatti a mestiere*

---

- frittura di calamari (1, 10)* 35.–  
*frittierte calamari*
- frittura mista di calamari, seppie e gamberoni (1, 10, 12)* 39.–  
*frittierte meeresfrüchte – die schmackhafte seite des lebens*

## dalla griglia

---

<i>calamari interi alla griglia</i> (10)	35.-
<i>ganzer calamari grilliert mit gemüse &amp; ofenkartoffeln – ein besonderer genuss</i>	
<i>grigliata di gamberoni e scampi</i> (7, 8, 9, 12)	37.-
<i>riesencrevetten &amp; scampi vom grill mit salat</i>	
<i>misto di pesce alla griglia</i> (10, 11, 12)	41.-
<i>gemischter fisch vom grill mit gemüse &amp; ofenkartoffeln</i>	
<i>orata intera alla griglia</i> (11)	43.-
<i>ganze goldbrasse vom grill mit gemüse &amp; ofenkartoffeln – unbestechlich &amp; unvergleichbar gut</i>	

## dalla griglia a carbone

---

<i>finissima di vitello</i>	36.-
<i>zartes, dünnes kalbsstück vom grill mit gemüse &amp; ofenkartoffeln – vom koch persönlich edel gewürzt</i>	
<i>straccetti di filetto di manzo</i>	38.-
<i>zarte rindsfiletstreifen vom grill mit gemüse &amp; ofenkartoffeln – der geschmack, unwiderstehlich</i>	
<i>tagliata di manzo</i> (2)	38.-
<i>zartes rib-eye rindersteak vom grill mit rucola &amp; grana padano</i>	
<i>grigliata mista, salsiccia, puntine di maiale, pollo, tocchi di manzo</i>	39.-
<i>fleischköstlichkeiten vom grill: rind, schwein, poulet mit gemüse &amp; ofenkartoffeln – nur von zartem charakter</i>	
<i>tomahawk steak circa 1kg</i>	<i>p.p.</i> 65.-
<i>(per due persone)</i>	
<i>zartes rindersteak am knochen vom grill mit gemüse &amp; ofenkartoffeln (für zwei personen) – um zusammen zu geniessen</i>	
<i>contorni:</i>	
<i>insalata, tagliatelle</i> (1, 2), <i>patate e verdure miste</i>	5.-
<i>salat, tagliatelle</i> (1, 2), <i>ofenkartoffeln und gemüse</i>	
<i>risotto</i> (2)	8.-

## *le pizze dop (keine änderungen möglich)*

*(denominazione di origine protetta / geschützter herkunf(ssiegel)*

<i>bianca con burrata dop e pomodorini (1, 2)</i>	22.-
<i>pizza mit burrata dop, cherrytomaten, frischem basilikum, oregano, ohne tomatensauce</i>	
<i>salame dolce felino, pomodori pelati san marzano, mozzarella di bufala dop (1, 2)</i>	24.-
<i>salami felino, san marzano tomaten geschält, büffelmozzarella dop, oregano</i>	
<i>auguri (1, 2)</i>	25.-
<i>tomatensauce, bresaola (luftgetrocknetes rindfleisch aus italien), büffelmozzarella dop, frischer basilikum, oliven, oregano</i>	
<i>salsiccia fresca fatta da noi, rucola, mozzarella di bufala dop (1, 2, 9)</i>	26.-
<i>hausgemachte salsiccia, rucola, büffelmozzarella dop, oregano, tomatensauce</i>	
<i>tamarro (1, 2)</i>	28.-
<i>nduja (leicht scharf), soppressata (salami aus kalabrien), wenig tomatensauce, wenig mozzarella, schwarze oliven, tropea zwiebeln (süsse rote zwiebeln), oregano</i>	
<i>gorgonzola nduja (1, 2)</i>	29.-
<i>punkte von tomatensauce, nduja (leicht scharf), gorgonzola, mozzarella, oregano</i>	
<i>lax (1, 2, 11)</i>	30.-
<i>balik lachs, mozzarella, tropea zwiebeln (süsse rote zwiebeln), kapern, peperoncino, oregano</i>	
<i>dieci royal (1, 2)</i>	35.-
<i>tomatensauce, san danielle rohschinken, büffelmozzarella dop, rucola, schwarzer trüffel, oregano</i>	
<i>bianca con gorgonzola, mozzarella di bufala dop e tartufo nero (1, 2)</i>	32.-
<i>Gorgonzola, büffelmozzarella dop, schwarzem trüffel, oregano, ohne tomatensauce</i>	

## Pizze

---

<b>Pane, amore e fantasia</b> <sup>(1, 2)</sup> Mozzarellastücke, Punkte von Tomatensauce und frischem Basilikum (keine Änderungen möglich)	10.-
<b>Marinara</b> <sup>(1)</sup> Tomaten, Knoblauch, Oregano (keine Änderungen möglich)	14.-
<b>Margherita</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Oregano	15.-
<b>Napoli</b> <sup>(1, 2, 11)</sup> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	18.-
<b>Bufala</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	20.-
<b>Tonno</b> <sup>(1, 2, 11)</sup> Tomaten, Mozzarella, Thon, Oregano	20.-
<b>Funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	19.-
<b>Prosciutto</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	22.-
<b>Prosciutto e funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	22.-
<b>Hawaii</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	22.-
<b>Capricciosa</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano	20.-
<b>Quattro stagioni</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	20.-
<b>Gorgonzola</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	20.-
<b>Formaggi misti</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Oregano	22.-

## Pizze

---

<b>Piccante</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Oregano	24.-
<b>Rucola</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Rucola	19.-
<b>Verde</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Oregano	20.-
<b>Melanzane</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, grillierte Aubergine, Oregano	21.-
<b>Ortolana</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Artischocken, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Oregano	22.-
<b>Occhio di bue</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano	20.-
<b>Salame dolce</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	22.-
<b>Speck</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Speck, Oregano	22.-
<b>Kikiriki</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Pouletbruststücke, rote Peperoni, Oregano	22.-
<b>Forte</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Planted Chicken Streifen	22.-
<b>Calzone</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Oregano (geschlossen)	22.-
<b>Calzone super</b> <sup>(1, 2, 3)</sup> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, gekochtes Ei, Oregano (geschlossen)	24.-
<b>Porcini</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Oregano	24.-
<b>Barchetta</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Pilze, Rucola (halb zugedeckt)	24.-

## Pizze

---

<b>Trenta</b> (1, 2, 7, 9)	20.-
Tomatensauce, Mozzarella, Cime di Rapa (italienischer Stängelkohl), Kartoffelscheiben, Gorgonzola DOP, Grana Padano Splitter DOP	
<b>Rossa &amp; mortadella</b> (1, 2, 6, 7, 8)	20.-
Tomaten, Mozzarella, Mortadella IGP aus Bologna, Oregano	
<b>Dieci</b> (1, 2)	26.-
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Oregano	
<b>Ricchi e poveri</b> (1, 2)	29.-
Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Rucola, Oliven, Oregano	
<b>Mare</b> (1, 2, 10, 11, 12)	31.-
Tomaten, Mozzarella, Tagesfisch, Rucola	
<b>Gamberoni</b> (1, 2, 12)	36.-
Tomaten, Mozzarella, fünf Riesencrevetten, ein Scampi	

Für spezielle Wünsche gelten folgende Preise:

Oliven, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncino, Basilikum	1.-
Ei, Käse, Rucola, Champignons, Kapern, veganer Schmelzkäse, Gemüse (pro Sorte)	2.-
Thon, Sardellen, Speck, Schinken, Steinpilze, Büffelmozzarella	4.-
Nduja, Poulet, Fisch, Planted Chicken	6.-
San Daniele Rohschinken (80g), Salsiccia alla griglia, Burrata, Mortadella	8.-
Rindsfiletstreifen (120g)	10.-
Schwarzer Trüffel	12.-

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

## Pizze

2 Pers.

---

<b>Quattro stagioni</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	38.-
<b>Prosciutto</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	40.-
<b>Prosciutto e funghi</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	40.-
<b>Ortolana</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Artischocken, Oregano	40.-
<b>Piccante</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Oregano	44.-
<b>Dieci</b> <sup>(1, 2)</sup> Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Oregano	48.-

## Focaccia

---

<b>Rucola e parmigiano</b> <sup>(1, 2)</sup> Rucola und Parmesan	20.-
<b>Imperiale</b> <sup>(1, 2, 7, 8, 9)</sup> Tomaten, Mozzarella, gemischter Salat, Parmesan, Oliven	20.-
<b>San Daniele</b> <sup>(1, 2)</sup> San Daniele Rohschinken, Tomaten, Rucola, Parmesan	24.-

## Panini

---

<b>Mozzarella</b> <sup>(1, 2)</sup> Mozzarella, Tomaten, Oregano	10.-
<b>Acciughe</b> <sup>(1, 2, 11)</sup> Sardellen	12.-
<b>Prosciutto</b> <sup>(1, 2)</sup> Schinken, Mozzarella, Tomaten	12.-
<b>Bresaola</b> <sup>(1, 2)</sup> Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), Rucola, Parmesan	14.-
<b>San Daniele</b> <sup>(1, 2)</sup> San Daniele Rohschinken, Mozzarella, Tomaten, Olivenöl	14.-

## 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 <sup>(2)</sup>	10.-
Tiramisù <sup>(1, 2, 3, 9)</sup>	10.-
Mousse al cioccolato <sup>(2, 3, 6)</sup>	10.-
Millefoglie a modo nostro <sup>(1, 2, 3, 9)</sup>	10.-
dieci variazione <sup>(1, 2, 3, 6, 9)</sup>	18.-

## 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 <sup>(2)</sup>	Caffè <sup>(2)</sup>	Cioccolato <sup>(2)</sup>	Fragola	
Limone	Mango	Nocciola <sup>(2, 6)</sup>	Stracciatella <sup>(2, 4)</sup>	
Pistacchio <sup>(2, 6)</sup>	Vaniglia <sup>(2)</sup>	Yogurt <sup>(2)</sup>		

Schlagrahm <sup>(2)</sup>	2.-
---------------------------	-----

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.  
Für unsere Sorbet verwenden wir frische Früchte oder 100% natürliches Fruchtfleisch.

😊 Per i bambini

---





## Per i bambini

---

<b>Insalata</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	6.-
<b>Pizza Margherita</b> (1, 2) Tomaten, Mozzarella, Oregano	10.-
<b>Pizza Prosciutto</b> (1, 2) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	12.-
<b>Pizza Funghi</b> (1, 2) Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	12.-
<b>Pizza Prosciutto e funghi</b> (1, 2) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	12.-
<b>Spaghetti pomodoro</b> (1, 7) Tomatensauce	12.-
<b>Spaghetti carbonara</b> (1, 2, 3) Eier, Rahm und Speck	16.-
<b>Penne al burro</b> (1, 2) Butter	10.-
<b>Penne pomodoro</b> (1, 7) Tomatensauce	12.-
<b>Penne rosé</b> (1, 2, 7) Tomaten-Rahmsauce	12.-
<b>Penne panna e prosciutto</b> (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	16.-
<b>Dieci Gelati</b> - 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)	

Sirup wird offeriert



L'Ortolano, Giuseppe Arcimboldo 1587-1590, Museo civico Ala Ponzoni, Cremona

 <b>Insalate vegane</b>	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Insalata verde</b> <sup>(7, 8, 9)</sup> Grüner Salat	10.-	12.-
<b>Insalata mista</b> <sup>(7, 8, 9)</sup> Gemischter Salat	12.-	14.-
<b>Insalata pomodoro e cipolla</b> <sup>(7, 8, 9)</sup> Tomaten mit Zwiebeln		12.-
<b>Insalata forte</b> <sup>(1, 7, 8, 9)</sup> Salatteller mit Planted Chicken Streifen		25.-

## Cose a caso vegane

 <b>Pane e pomodoro</b> <sup>(1)</sup> Brot und Tomaten nach "Grossmutter Art"		10.-
<b>Bruschetta al pomodoro</b> <sup>(1)</sup> Geröstetes Hausbrot mit mit Tomaten und Basilikum		12.-
<b>Bruschetta ai porcini</b> <sup>(1)</sup> Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen		16.-
<b>Bruschetta ai mista</b> <sup>(1)</sup> Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl		15.-

## Assaggi vegani pe' stuzzica' l'appetito

<b>Freschezza selvaggia</b> <sup>(7, 8, 9)</sup> Tomatenschnitze, rote Peperoni, Fenchel, Gurkenstücke geschält, Endivie, Kopfsalat, wilder Lattich, roter Blattsalat		18.-
<b>Funghi porcini alla griglia</b> Steinpilze vom Grill – meisterhaft herzhaft		21.-

## ✓ Pasta vegana

---

<b>Pasta Arlecchino</b> <sup>(1)</sup> Hausgemachte mit Wasser und Mehl, Cherrytomaten, Erbsen, getrocknete Tomaten, grillierte Peperoni, grillierte Auberginen, Basilikum	22.-
<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce und Basilikum	19.-
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> <sup>(1)</sup> Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20.-
<b>Spaghetti all'arrabbiata</b> <sup>(1,7)</sup> Scharfe Tomatensauce	20.-
<b>Spaghetti della nonna (in padella)</b> <sup>(1)</sup> San Marzano Tomaten, bio extra vergine Olivenöl (in der Pfanne serviert)	24.-
<b>Penne pomodoro e basilico</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce und Basilikum	19.-
<b>Penne all'arrabbiata</b> <sup>(1, 7)</sup> Scharfe Tomatensauce	20.-
<b>Penne forte</b> <sup>(1, 7)</sup> Tomatensauce, Planted Chicken Streifen und Basilikum	22.-



## Pizze vegane

---

<b>Regina</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Oregano	17.-
<b>Prato</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Champignons, Oregano	21.-
<b>Bosco</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	26.-
<b>Nerone</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Champignons, Rucola, schwarzer Trüffel	30.-
<b>Romana</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Artischocken, Oliven, Knoblauch, frischer Basilikum	22.-
<b>Stromboli</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Peperoncini, Oliven, Oregano	20.-
<b>Drago</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Broccoli, Spinat, Oregano	22.-
<b>Chicken Run</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Planted Chicken	24.-
<b>Cappuccetto rosso</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Champignons, Oregano (geschlossen)	24.-
<b>Grigliata mista</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, Artischocken, grillierte Peperoni, Auberginen und Zucchini, Oregano	25.-
<b>Pinocchio</b> <small>(1, 6)</small> Tomatensauce, Pizzaschmelz, veganer Salami, Oregano	26.-



## Dieci Gelati vegani - Il gelato artigianale italiano

---

<b>Becher</b> (eine Sorte pro Becher à 120ml) Mango, Fragola, Limone	6.-
---	-----

 Piatti senza glutine

---





## Insalate senza glutine

Vorspeise      Hauptspeise

<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	10.-	12.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	12.-	14.-
<b>Insalata rucola e parmigiano</b> (7, 8, 9) Rucola mit Parmesan		15.-
<b>Insalata pazza</b> (2, 7, 8, 9, 11) San Marzano Tomaten, Salat, Rucola, Parmesan, Thon, Mozzarella, Zwiebeln		16.-
<b>Insalata Ischia</b> (2) Mozzarella, Auberginen, Basilikum		16.-
<b>Insalata dieci</b> (2, 3, 7, 8, 9, 11) Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven		18.-
<b>Insalata pomodoro e cipolla</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Zwiebeln		12.-
<b>Insalata caprese</b> (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14.-	16.-
<b>Insalata caprese bufala</b> (2) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum		18.-
<b>Burrata e San Marzano</b> (2) Burrata auf grünem Salat mit Cherry- & San Marzano Tomaten		19.-
<b>Insalata salmone</b> (7, 8, 9, 11) Salatteller mit Balik Lachs		27.-
<b>Insalata gamberoni</b> (7, 8, 9, 12) Salatteller mit Riesencrevetten		27.-
<b>Insalata pollo</b> (7, 8, 9) Salatteller mit Pouletbruststreifen		25.-
<b>Insalata ricchi e poveri</b> (7, 8, 9) Salatteller mit Rindsfiletstreifen		29.-



## Insalatiera senza glutine

2 Pers. 4 Pers.

<b>Insalata verde</b> (7, 8, 9) Grüner Salat	18.-	30.-
<b>Insalata mista</b> (7, 8, 9) Gemischter Salat	20.-	35.-
<b>Insalata pomodoro e basilico</b> (7, 8, 9) Tomaten mit Basilikum	15.-	28.-



## Antipasti senza glutine

<b>Fantasia del giorno</b> (7, 8, 9,10) Auberginen, Zucchini, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Tintenfisch	22.-
<b>Insalata di polipo</b> (7, 8, 9,10) Tintenfischsalat	24.-
<b>San Daniele</b> (2) San Daniele Rohschinken	28.-
<b>Tagliere misto (per due persone)</b> (2) San Daniele Rohschinken, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), scharfer Salami, Salame dolce, Speck, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten (für zwei Personen)	38.-
<b>Carpaccio di bresaola</b> (2) Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien) mit Rucola und Parmesan	19.-
<b>Carpaccio di tonno</b> (7, 8, 9, 11) Thunfischcarpaccio	25.-



## Zuppe senza glutine

<b>Zuppa pomodoro</b> (2, 7) Tomatencremesuppe	10.-
<b>Zuppa stracciatella</b> (2, 3) Bouillon mit Ei und Parmesan	10.-
<b>Zuppa con pollo</b> (3) Bouillon mit Pouletwürfel und Ei	15.-



## Assaggi pe' stuzzicà l'appetito, senza glutine

---

<b>Carpaccio di carciofi con insalatina stagionale</b> (7, 8, 9) Frisches Artischockencarpaccio mit kleinem Saisonsalat	18.-
<b>Freschezza selvaggia</b> (7, 8, 9) Tomatenschnitze, rote Peperoni, Fenchel, Gurkenstücke geschält, Endivie, Kopfsalat, wilder Lattich, roter Blattsalat	18.-
<b>Caprese di burrata</b> (2) Tomaten, Burrata, Basilikum	19.-
<b>Funghi porcini alla griglia</b> Steinpilze vom Grill - meisterhaft herzhaft	21.-
<b>Freschezza di mare</b> (7, 8, 9, 10, 12) Tintenfischringe, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln - Meeresduft & Erinnerungen	24.-
<b>Polipo e patate (tiepido)</b> (7, 8, 9) Tintenfisch & Kartoffeln (wird lauwarm serviert) - ein traditionsreiches Paar	26.-



## Primi piatti senza glutine

---

<b>Penne pomodoro e basilico senza glutine</b> (7) Tomatensauce und Basilikum	19.-
<b>Penne all'arrabbiata senza glutine</b> (7) Scharfe Tomatensauce	20.-
<b>Penne rosé senza glutine</b> (2, 7) Tomaten-Rahmsauce	20.-
<b>Penne panna e prosciutto senza glutine</b> (2, 9) Schinken-Rahmsauce	22.-
<b>Risotto ai frutti di mare senza glutine</b> (2, 9, 10, 11, 12) Risotto mit Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln und Venusmuscheln – unverfälscht, klassisch	30.-
<b>Risotto bianco con straccetti di filetto di manzo senza glutine</b> (2, 9) Weisser Risotto, Rindsfiletstreifen – vollmundig & edel	38.-

## Pizze senza glutine

---

Alle unsere Pizze auf den Seiten 19 bis 21 sind für einen Aufpreis von CHF 3.- glutenfrei erhältlich.

Der glutenfreie Teig stammt aus einem Familienbetrieb in Süditalien und ist zusätzlich auch vegan.

## Dalla griglia senza glutine

---

<b>Calamari interi alla griglia</b> <sup>(10)</sup> Ganzer Calamari grilliert mit Gemüse & Ofenkartoffeln - ein besonderer Genuss	35.-
<b>Grigliata di gamberoni e scampi</b> <sup>(7, 8, 9, 12)</sup> Riesenscrevetten & Scampi vom Grill mit Salat	37.-
<b>Misto di pesce alla griglia</b> <sup>(10, 11, 12)</sup> Gemischter Fisch vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln	41.-
<b>Orata intera alla griglia</b> <sup>(11)</sup> Ganze Goldbrasse vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln - unbestechlich & unvergleichbar gut	43.-
<b>Finissima di vitello</b> Zartes, dünnes Kalbsstück vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln - vom Koch persönlich edel gewürzt	36.-
<b>Straccetti di filetto di manzo</b> Zarte Rindfiletstreifen vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln - der Geschmack, unwiderstehlich	38.-
<b>Tagliata di manzo</b> <sup>(2)</sup> Zartes Rib-eye Rindersteak vom Grill mit Rucola & Grana padano	38.-
<b>Grigliata mista, salsiccia, puntine di maiale, pollo, tocchi di manzo</b> Fleischköstlichkeiten vom Grill: Rind, Schwein, Poulet mit Gemüse & Ofenkartoffeln - nur von zartem Charakter	39.-
<b>Tomahawk steak circa 1kg (per due persone)</b> Zartes Rindersteak am Knochen vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln (für zwei Personen) - um zusammen zu geniessen	p.p. 65.-
<b>Contorni:</b> Insalata, Patate e Verdure miste Salat, Ofenkartoffeln und Gemüse	5.-
Risotto (2)	8.-

## Dolce senza glutine

---

Panna cotta <sup>(2)</sup> 10.-

Mousse al cioccolato <sup>(2, 3, 6)</sup> 10.-

## Dieci Gelati senza glutine - Il gelato artigianale italiano

---

Becher (eine Sorte pro Becher à 120ml) 6.-

Amarena <sup>(2)</sup>	Caffè <sup>(2)</sup>	Cioccolato <sup>(2)</sup>	Fragola
Limone	Mango	Nocciola <sup>(2, 6)</sup>	Stracciatella <sup>(2, 4)</sup>
Pistacchio <sup>(2, 6)</sup>	Vaniglia <sup>(2)</sup>	Yogurt <sup>(2)</sup>	

Schlagrahm <sup>(2)</sup> 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 DOCG

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.

1dl

7.-

# 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

100% Nebbiolo

Rubinrote Farbe. In der Nase ein zartes Bouquet von Veißlchen und dunklen Beeren. Im Gaumen trocken mit Tanninen mit grossem Potenzial. Sanfter Abgang.

1dl

7.-

# 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

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.

1dl

7.-

Prosecco Italien

Le Contesse DOC Le Contesse, Venetien	Prosecco	8.-
--	----------	-----

Weissweine Italien

Re Manfredi bianco IGT, 2021 Terre degli Svevi, Basilikata	Müller-Thurgau, Gewürztraminer	6.-
Pinot Grigio Collio DOC, 2020 Borgo Savaian, Venetien	Pinot Grigio	7.-
Pecorino DOC, 2020 Velenosi, Marken	Pecorino	7.-
Critone, 2021 Librandi, Kalabrien	Chardonnay, Sauvignon blanc	7.-

Roséwein Italien

Re Manfredi rosato IGT, 2020 Terre degli Svevi, Basilikata	Aglianico	6.-
---	-----------	-----

Roséwein Frankreich

Mapliers "Préférences", 2020 Domaine des Mapliers, Provence	Cinsault, Grenache	7.-
--	--------------------	-----

Rotweine Italien

Papale Oro, 2019 Vigne & Vini, Apulien	Primitivo	6.-
Eleonora "Bio", 2015 Villa Caviciana, Latium	Sangiovese, Merlot	7.-
Villa Donoratico DOC, 2019 Tenuta Argentiera, Toskana	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	12.-
Amarone della Valpolicella DOC Alberto Vaona, Venetien	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Raboso Veronese	10.-

## Apéritifs

---

Crodino	10 cl	5.-
San Bitter	10 cl	5.-
Gespritzter süss oder sauer		7.-
Hugo		10.-
Aperol Spritz		12.-

## Birra

---

Chopfab offen	30 cl	5.50
Chopfab offen	50 cl	7.-
Nastro Azzurro	33 cl	6.-
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.-
Paulaner Weissbier	50 cl	8.-
Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	8.-

## Soft Drinks

---

Castello Wasser (mit / ohne Kohlensäure)	50 cl	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.-
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	7.-
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	6.-
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

TO  
dieci