

## ANTIPASTI

### PER COMINCIARE

#### Piatti di salumi misti con focaccia 19.00

Prosciutto di San Daniele DOP, Prosciutto cotto, Salame piccante «Ventricina», Mortadella Bologna IGP, grüne Oliven ©

#### Selezione di formaggi con focaccia 19.00

Raschera, Ubriaco del Vajont, Gorgonzola DOP, Rognoni, Parmigiano, Trauben, Baumnüsse und Honig

#### Verdure di stagione al forno nel padellino con sottaceti e focaccia 18.00

Saisonales Ofengemüse mit hausgemachten eingelegtem Gemüse, hausgemachter Olivencrème und Focaccia VLG

#### Ergänzend dazu:

Mozzarella di Bufala DOP LG + 7.00

Burratina di Puglia IGP classica © + 5.00

#### Insalata mediterranea 18.00

Blattsalat mit Dressing, Antipasti-Gemüse, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP und Basilikum ©

#### Ergänzend dazu:

Thunfisch © + 5.00

Crevetten (5 Stk.) © + 12.00

#### Insalata della casa 26.00

Gemischter Blattsalat, Mozzarelline di Bufala DOP, Datteltomaten und gebratenen Pouletstreifen (CH) ©

#### San Daniele e melone 15.00

Melonenscheiben mit Prosciutto di San Daniele DOP LGS 22.00

#### Tartar di manzo 31.00

Tartar vom Rind (IT), Datterini Tomaten, Stangensellerie, Kapern, Essiggurke Zwiebelsprossen und Focaccia ①

# PIATTI PAZZI



## Bruschettone

Mit dreierlei Tomaten, Burrata, Thymian, Pinienkernen und Basilikumpesto 16.00

Mit Mortadella Bologna IGP, Burrata und Pistazien ☺ 16.00

Mit Prosciutto di San Daniele DOP, frischen Feigen, Burrata und Aceto Balsamico ☺ 19.00

## Bella Italia PIZZA 25.00

Polpa di datterini, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Mozzarelline di Bufala DOP, Jungblattsalat, Parmigiano DOP, Trüffelöl, frischer Basilikum und Oregano ☺ 28.00

## Mortazza PIZZA 22.00

Crema di Burrata IGP, Pistazien, Mortadella IGP und frischer Basilikum ☺ 27.00

## Burrata PIZZA 23.00

Pomodori San Marzano, Stracciatella di Burrata IGP, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Datteltomaten und frischer Basilikum ☺ 26.00

## Quatro stagioni bufala PIZZA 18.00

Polpa di datterini, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons, Prosciutto cotto, schwarze Oliven, Peperoni, Artischocken und Oregano (LS) 21.00

## Diavola PIZZA 20.00

Pomodori San Marzano, Stracciatella di Burrata IGP, Salame piccante «Ventricina», schwarze Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini ☺ 23.00

## Vegetariana PIZZA 20.00

Pomodori San Marzano, Stracciatella di Burrata IGP, grillierte Auberginen und Zucchini, Artischocken, Peperoni, Datteltomaten und frischer Basilikum 23.00

## Rotolino GEROLLTE PIZZA 24.00

Basilikumpesto, Babyspinat, Sellerie, Datteltomaten, Mozzarella die Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP und Rucola ☺

## Mimi e coco PIZZA 24.00

Straciatella di burrata IGP, Lardo di Colonnata IGP, Rucola, Akazienhonig und Oregano ☺ 27.00

A TUO GUSTO

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| PIZZA                       | 13.00 |
| MARGHERITA   BIANCA   ROSSA | 16.00 |

|              |       |
|--------------|-------|
| FOCACCIA     | 10.00 |
| AL ROSMARINO |       |

|             |       |
|-------------|-------|
| FOCACCIA    | 11.00 |
| AL POMODORO |       |

|              |      |
|--------------|------|
| BRUSCHETTONE | 9.00 |
|--------------|------|

+ CONDIMENTI

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Mortadella Bologna IGP        | 5.00 |
| Prosciutto di San Daniele DOP | 7.00 |
| Prosciutto cotto «Selezione»  | 6.00 |
| Salame piccante «Ventricina»  | 5.00 |
| Verdura al forno              | 5.00 |
| Burratina IGP classica        | 5.00 |
| Mozzarella di Bufala DOP      | 7.00 |
| Tonno                         | 4.00 |
| Funghi                        | 2.00 |
| Ananas                        | 3.00 |
| Sardellen                     | 3.00 |
| Rucola                        | 2.00 |
| Olive Taggiasche              | 2.00 |

passione

DICHIARAZIONE

- Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten\*
- Das Rezept enthält keine laktosehaltigen Zutaten\*
- Enthält Schweinefleisch
- Vegan\*

\*Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Brote und Feinbackwaren: Schweiz

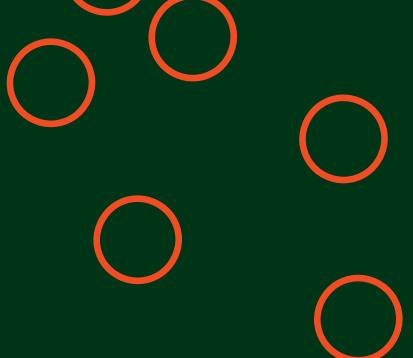
IGP – Indicazione geografica protetta

Geschützte geografische Angabe. Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

DOP – Denominazione di origine protetta

Geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.



# NEGRONI

|           |       |
|-----------|-------|
| Classico  | 13.00 |
| Sbagliato | 12.00 |
| Espresso  | 13.00 |

*cin cin*

# COCKTAIL

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Amaretto sour                  | 12.00 |
| Aperol Spritz                  | 11.00 |
| Campari Spritz                 | 11.00 |
| Limoncello Spritz              | 11.00 |
| Verde Spritz P31               | 11.00 |
| Pantera Rossa                  | 11.00 |
| Hugo Prosecco                  | 11.00 |
| AMO e lino Mule                | 12.00 |
| Rosé Gin Tonic                 | 12.00 |
| Cosmopolitan cuore italiano    | 12.00 |
| Basilikum Smash                | 12.00 |
| Old Fashioned Edizione Saronno | 12.00 |

# BEVANDE

## BIRRE

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| Birra Menabrea Ambrata     | 0.33l | 6.00 |
| Birra Moretti              | 0.33l | 6.00 |
| Birra Sale di Mare Moretti | 0.33l | 6.00 |
| Erdinger Weissbier         | 0.5l  | 9.00 |
| Heineken Silver            | 0.33l | 6.00 |
| Birra Moretti zero         | 0.33l | 6.00 |
| Birra Moretti offen        | 0.30l | 5.00 |

## BIBITE

|                                    |       |      |
|------------------------------------|-------|------|
| Acqua naturale o frizzante         | 0.5l  | 4.00 |
| Coca-Cola, Zero, Sprite, Fanta     | 0.33l | 5.00 |
| Fusetea                            | 0.33l | 5.00 |
| Kinley Tonic, Bitter Lemon         | 0.2l  | 5.00 |
| Lurisia Aranciata, Chinotto        | 0.33l | 5.00 |
| Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer | 0.2l  | 5.00 |
| Möhlschorle Cider alkoholfrei      | 0.33l | 5.00 |

## CAFFÈ

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Espresso, Ristretto, Caffè americano | 4.00 |
| Doppio Espresso                      | 6.00 |
| Cappuccino                           | 5.00 |

*senza  
parole*

## e I DOLCI

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Tiramisu HAUSGEMACHT            | 9.00  |
| Ban-ella PIZZA BANANA - NUTELLA | 12.00 |

# VINI APERTI

## BOLLICINE

|                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| Prosecco White Treviso Extra Dry DOC | 0.1l | 9.00 |
| Bottega, Veneto, 2023                |      |      |
| Fruchtig, zugänglich, erfrischend    |      |      |

|                                                       |      |      |
|-------------------------------------------------------|------|------|
| Motivo Rosé Vino Spumante di Qualità                  | 0.1l | 9.00 |
| Motivo, Veneto, 2023                                  |      |      |
| Harmonisch, elegant, leicht, fruchtig und erfrischend |      |      |

|                                                |      |       |
|------------------------------------------------|------|-------|
| Rosé Spumante Metodo Classico Brut Athesis DOC | 0.1l | 12.00 |
| Kettmeir, Alto Adige, 2020                     |      |       |
| Fruchtig, vollmundig, harmonisch               |      |       |

|                                                     |      |       |
|-----------------------------------------------------|------|-------|
| Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige DOCG         | 0.1l | 15.00 |
| Ca' del Bosco, Lombardia                            |      |       |
| Elegant, vielschichtig, mit Brioche-Noten im Abgang |      |       |

## BIANCHI

|                                          |      |      |
|------------------------------------------|------|------|
| Lugana DOC                               | 0.1l | 8.00 |
| Famiglia Olivini, Lombardia, 2023        |      |      |
| Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen |      |      |

|                                        |      |      |
|----------------------------------------|------|------|
| Pinot Grigio - Grivò DOC               | 0.1l | 8.00 |
| Volpe Pasini, Friuli, 2023             |      |      |
| Zarte Sortenaromen von Apfel und Birne |      |      |

|                                                   |      |      |
|---------------------------------------------------|------|------|
| Chardonnay Barrique DOC                           | 0.1l | 9.00 |
| Barollo, Veneto, 2021                             |      |      |
| Harmonisch integrierte holzige Noten, Honigaromen |      |      |

|                                                   |      |       |
|---------------------------------------------------|------|-------|
| Vermentino - Opale DOC                            | 0.1l | 10.00 |
| Cantina Mesa Sardegna, 2022                       |      |       |
| Zitrusfrüchte, mediterrane Macchia, salzige Noten |      |       |

## ROSSI

|                                            |      |      |
|--------------------------------------------|------|------|
| Cabernet Franc - Frank                     | 0.1l | 9.00 |
| Barollo, Veneto, 2020                      |      |      |
| Vollmundig, würzige Aromen, frische Beeren |      |      |

|                                                       |      |      |
|-------------------------------------------------------|------|------|
| Nero d'Avola - Sicilia DOC                            | 0.1l | 8.00 |
| Lombardo, Sicilia, 2020                               |      |      |
| Frische und würzige Nase mit leichter Schokoladennote |      |      |

|                                                                 |      |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|------|
| Bolgheri DOC – Merlot, Cabernet Franc, Syrah                    | 0.1l | 9.00 |
| Il Castellaccio, Toscana, 2022                                  |      |      |
| Das Bouquet ist breit und komplex, am Gaumen ein echter Knaller |      |      |

|                                         |      |      |
|-----------------------------------------|------|------|
| Primitivo, Nero di Troia – Unio         | 0.1l | 8.00 |
| Podere 29, Puglia, 2022                 |      |      |
| Zugänglich, harmonisch, Beerengeschmack |      |      |