

RISTORANTE / PIZZERIA L'ULIVO
BAHNHOFSTRASSE 5 | 5200 BRUGG
056 442 13 72
WWW.LULIVO-BRUGG.CH
INFO@LULIVO-BRUGG.CH

*Von unserem Herzen auf Ihren
Tisch – das Team L'Ulivo
wünscht Ihnen
Guten Appetit!*

*Dal nostro cuore
alla vostra tavola –
Il team L'Ulivo vi augura
Buon Appetito!*

Antipasti

„Bruschette della Casa“

Hausgemachtes geröstetes Brot mit Olivenöl, frischen Tomatenwürfeln und Basilikum

10 FR

„Antipasto L'Ulivo“

Verschiedene italienische Vorspeisen
für 2 Personen 32 Fr / für 3 Personen 48 Fr

19 FR

„Carpaccio Valtellina“

Rinds-Carpaccio, mit Rucola und Parmesan-Splitter

25 FR

„Gamberetti Pomodoro e Basilico“

Grillierte Crevetten mit Cherrytomaten und Basilikum
serviert auf geröstetem Brot

21 FR

„Mozzarella in Carrozza“

Gerollter Parmaschinken, gefüllt mit Mozzarella,
im Ofen gebacken

19 FR

Insalate

„Insalata Verde“

Grüner Salat

10 FR

„Insalata Mista“

Gemischter Salat

12 FR

„Fermentino“

Nüsslisalat mit Ei und Brot-Croûtons

13 FR

„Insalata Caprese“

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

17 FR

„Caprese di Bufala“

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten
und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl

18 FR

„Insalata di Rucola“

Rucolasalat mit Parmesansplittern
und getrockneten Tomaten

14 FR

„Insalata di Pomodoro“

Tomatensalat mit Zwiebeln

11 FR

Zuppe

„Minestrone della Nonna“

Gemüsesuppe nach
Grossmutter's Art

10 FR

„Zuppa di Pomodoro“

Tomaten-Crème-Suppe

10 FR



Pasta & Risotto

„Garganelli a Modo Mio“



Frische Teigwaren mit Spinat, Champignons,
Cherrytomaten, Knoblauch und Rahm

26 FR

„Garganelli all'Arrabbiata“



Frische Teigwaren mit Tomaten,
Peperoncino und Knoblauch

25 FR

„Garganelli alla Boscaiola“



Frische Teigwaren mit Steinpilzen, Peperoni
und Oliven an Tomaten-Rahmsauce

26 FR

„Garganelli L'Ulivo“

Frische Teigwaren mit Kalbfleisch, Champignons
und getrockneten Tomaten an Tomaten-Rahmsauce

28 FR

„Spaghetti alla Carbonara“

Mit Speck, Eigelb, Parmesan und Rahm

26 FR

„Spaghetti Bolognese“

Mit hausgemachter Rinds-Bolognese-Sauce

25 FR

„Spaghetti ai Frutti di Mare“

Mit Riesengarnelen und Meeresfrüchten

29 FR

„Tagliatelle al Salmone“

Nudeln mit Lachsfilet-Streifen an Tomaten-Rahmsauce

27 FR

„Tagliatelle di Manzo“

Nudeln mit Rindsfilet-Geschneitztes und Steinpilzen
an Cherrytomaten-Sauce

30 FR

„Risotto Milanese“

Mit Kalbsgeschneitztem, Peperoni und Safran

29 FR

„Risotto ai Porcini“



Mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten

28 FR



Kleine Portionen Teigwaren: 3 Fr. günstiger
Wir offerieren glutenfreie Teigwaren



Pizza Verace La Napoletana



„Vesuvio“

Mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum



23 FR

„Sophia Loren“

Mit Tomaten, Mozzarella, Burrata,
Pesto und Cherrytomaten



31 FR

„Bud Spencer“

Mit Tomaten, Mozzarella, Rindsfilet-Streifen

32 FR

„Insignia“

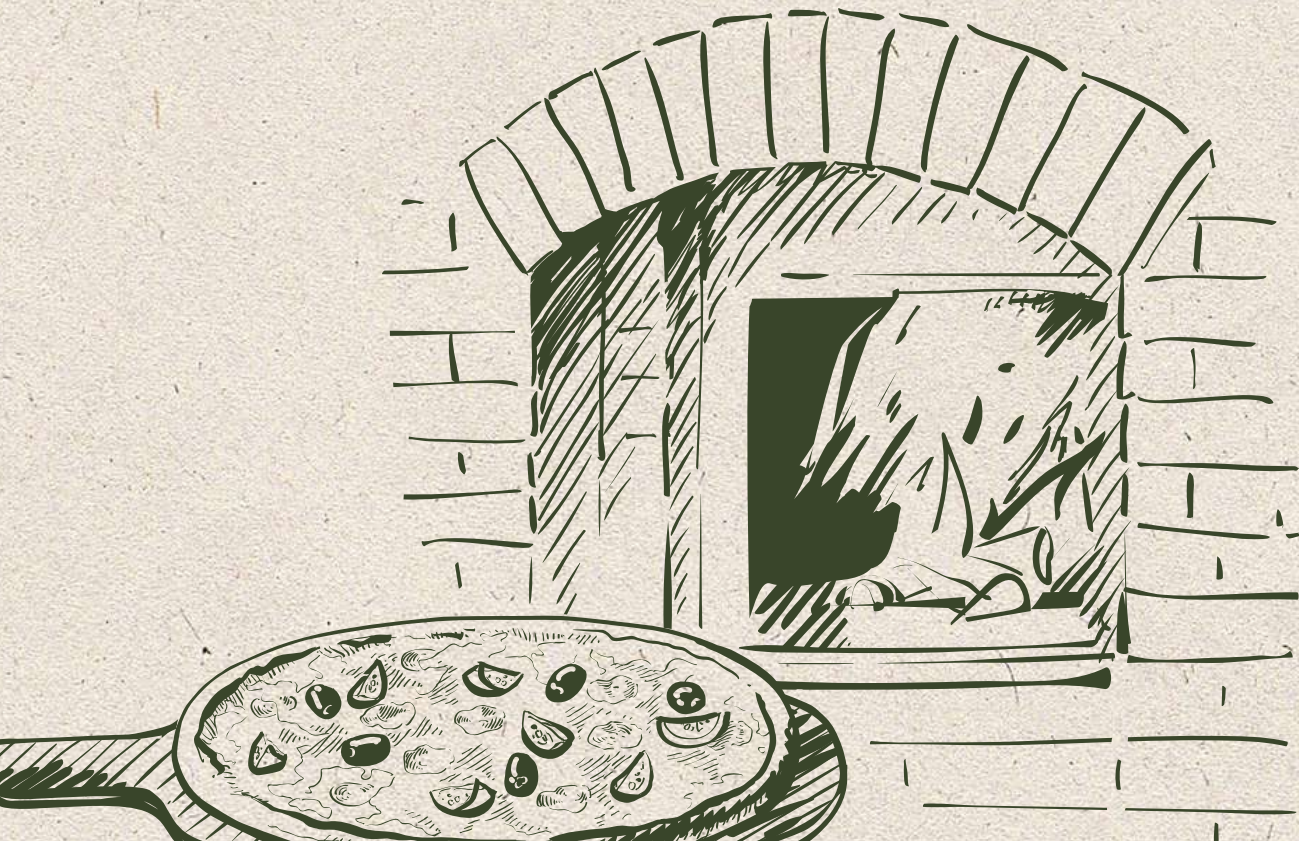
Mit Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken

28 FR

„Di Lorenzi“

Mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola und Büffelmozzarella

29 FR



Pizza Tradizionale

„Tirolese“

Mit Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Speck, Zwiebeln und Oliven

24 FR

„Prosciutto e Funghi“

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons

24 FR

„Prosciutto“

Mit Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken

24 FR

„Piemontese“

Mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Schinken, Gorgonzola und Trüffelöl

27 FR

„Diavola“

Mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami

23 FR

„Quattro Stagioni“

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Peperoni und Champignons

25 FR

„Hawaii“

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas

24 FR

„Tonno“

Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

23 FR

„Napoli“

Mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern

24 FR

„Frutti di Mare“

Mit Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten und Meeresfrüchten

27 FR

„Calzone“

Zugedeckt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ei

26 FR

„Gorgonzola“

Mit Tomaten, Mozzarella und Gorgonzola-Käse

23 FR

„4 Formaggi“

Mit Tomaten, Mozzarella und 4 Käsesorten

25 FR

„Funghi“

Mit Tomaten, Mozzarella und Champignons

23 FR

„Bella Italia“

Mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mozzarellaperlen und Cherrytomaten

26 FR

„Vegetariana“

Mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperoni und Champignons

24 FR

„Margherita“

Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

19 FR



Kleine Portionen Pizza: -3 Fr. günstiger
glutenfreie Pizza: +4 Fr. Zuschlag



Pizza Speciale



„Michelangelo“

28 FR

Mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Mozzarella-Perlen, Rucola und Cherrytomaten

„Del Contadino“

27 FR

Mit Tomaten, Mozzarella, Kalbsgeschnetzeltem, Steinpilzen und Kräuterbutter

„L'Ulivo“

25 FR

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Gorgonzola und Ei

„Gamberoni e Spinaci“

30 FR

Mit Tomaten, Mozzarella, fünf Riesengarnelen und Spinat



Kleine Portionen Pizza: -3 Fr. günstiger
glutenfreie Pizza: +4 Fr. Zuschlag

Pesce

„Filetto di Pesce Persico“

35 FR

Egelfilet im Bierteig, serviert mit Tartarsauce, Kartoffeln und Gemüse

„Mattonella di Salmone“

37 FR

Lachs-Filet-Steak an Zitronensauce, serviert auf Gemüse-Kartoffelbett

„Gamberoni alla Griglia“

42 FR

Knusprig gegrillte Riesengarnelen auf einem Bett aus Gemüse und Kartoffeln

Pasta Fresca Aipiena

„Panciotti Melanzane e Scamorza“

28 FR

Teigtaschen gefüllt mit Auberginen und Scamorza-Käse an Cherrytomaten-Rahmsauce, garniert mit Rucola, Parmesan-Splintern und Walnüssen

„Cannelloni alla Fiorentina“

26 FR

Mit Ricotta und Spinat, im Ofen gratiniert

„Ravioloni Toscana“

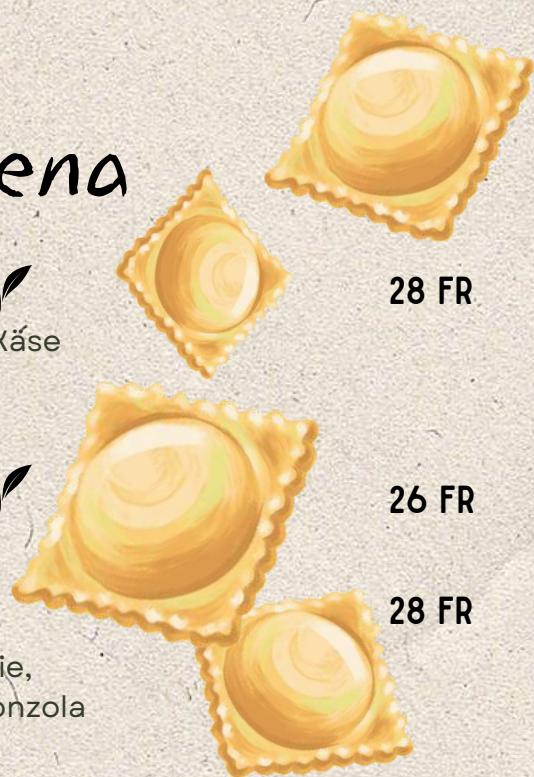
28 FR

Teigtaschen gefüllt mit Büffelricotta und Spinatfoglie, serviert mit Schinkenstreifen, Steinpilzen und Gorgonzola an Trüffel-Tomaten-Rahmsauce

„Lasagna alla Casalinga“

27 FR

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch



Carne Su Pietra

„Bisonentrecôte 230g+“

(Kanada, USA) inkl. einer Beilage
& einer Sauce nach Wahl

54 FR

- Risotto
- Saisongemüse
- Pommes Frites
- Rösti-Kroketten
- Bratkartoffeln
- Nudeln

„Rindsfilet 230g+“

(USA) inkl. einer Beilage & einer Sauce nach Wahl

52 FR

„Rindsfilet 230g+“

(CH, AUS) inkl. einer Beilage & einer Sauce nach Wahl

50 FR

- Steinpilzsauce
- Gorgonzolasauce
- Tartarsauce
- Morchelsauce
- Pfeffersauce
- Barolosauce
- Barbecuesauce
- Kräuterbutter

„Lammfilet 200g+“

(NZ, AUS) einer Beilage & einer Sauce nach Wahl

44 FR



Carne

„Scaloppine al Limone“

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

37 FR

„Saltimbocca alla Romana“

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken
und Salbei an Weissweinsauce

37 FR

„Piccata alla Milanese“

Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan

37 FR

„Cordon Bleu“

Kalbs-Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und Käse

37 FR

- Safranrisotto 10 FR
- Risotto 9 FR
- Saisongemüse 9 FR
- Spinat 9 FR
- Rösti-Kroketten 8 FR
- Bratkartoffeln 8 FR
- Nudeln 8 FR
- Pommes Frites 8 FR

„Filetto di Agnello“

Lammfilet an Balsamico-Jus

37 FR

„Filetto ai Porcini“

Rindsfilet mit Steinpilzsauce

47 FR



Piatto Fitness

„Petto di Pollo con Insalata“

30 FR

Zartes Pouletschnitzel mit Café de Paris,
serviert zu frischer Salatvariation

„Bistecca di Maiale con Insalata“

30 FR

Zartes Schweinssteak mit Café de Paris
und Salatvariation

„Scaloppine di Vitello con Insalata“

35 FR

Feines Kalbsschnitzel an Café de Paris,
begleitet von einer bunten Salatvariation

„Salatteller mit Ei“

22 FR

FrISChe Salate mit Ei und hausgemachtem Dressing

„Salatteller ohne Ei“

20 FR

FrISChe Salate mit hausgemachtem Dressing

„Gemüseteller“

22 FR

Farbenfrohe Komposition aus frischem Gemüse

Per i Più Piccoli

**Für Kinder bis 12 Jahre*

„Kleine Pizza Margherita, Prosciutto oder ai Funghi“

12 FR

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken oder Champignons

„Spaghetti oder Garganelli“

12 FR

Mit Tomatensauce, Bolognesesauce, Buttersauce

„Schnipo“

18 FR

Kalbsschnitzel mit Pommes-Frites



Fleisch- & Fischdeklaration

Wir legen grossen Wert auf Transparenz
bei der Herkunft unserer Produkte

Kalb
Schwein
Poulet
Rindsfilet & Entrecôte
Lammfilet
Eglifilet
Lachsfiletsteak

Schweiz / Niederlande
Schweiz
Schweiz / Niederlande
Schweiz / Irland
Australien / Neuseeland
Schweiz
Färöer-Inseln



Cocktail & Aperitivo Bar

„Americano“

14 FR

SanBittèr, Campari Rosso, Martini Rosso,
Zitrone & Orangenschnitz

„Amaretto Sour“

14 FR

Amaretto, Sweet & Sour, garniert mit Orangenschnitz

„Martini Tonic“

14 FR

Martini Bianco mit Schweppes Tonic, serviert auf Eis

„Gin Tonic“

14 FR

Gin mit Tonic Water, auf Eis mit Zitronenschnitz

„Aperol Spritz“

12 FR

Aperol, Prosecco und Soda, auf Eis mit Orangenschnitz

„Hugo“

12 FR

Holundersirup, Prosecco und Soda,
verfeinert mit Minze und Limette

Non Alcolici

„SanBittèr“ / „SanBittèr-Orange“

5.20 FR

SanBittèr – auf Eis serviert, verfeinert mit
Orangenschnitz oder Orangensaft

„Schweppes Tonic“ / „Bitter Lemon“

5.20 FR

Bittersüße Erfrischung auf Eis, verfeinert mit Zitrone

„Pineapple Fizz“

13 FR

Exotischer Mix aus Sweet & Sour, Ananassaft
und Kokossirup, serviert auf Eis mit fruchtiger Dekoration



Bevande



Mineral

San Pellegrino	50cl	6
Panna naturale	50cl	6
San Pellegrino/Panna naturale	1lit	11
Coca-Cola/Light/Zero	33cl	5.2
Rivella Rot/Blau	33cl	5.2
Süssmost /Apfelschorle	33cl	5.2
Sprite/Fanta	33cl	5.2
Schweppes Tonic	20cl	5.2
Schweppes Bitterlemon	20cl	5.2
Sanbitter	10cl	5.2
Chinotto	20cl	5.2

Mineralwasser 2 dl 4 Sfr

Offenes Mineral

Offenes Mineral	3dl	5dl
Sprite, Ice Tea, Coca-Cola	4.80	6
Rivella Rot	4.80	6
Orangensaft, Tomatensaft	5.2	

Bier

Haldenkronen	3dl	5.2
Haldenkronen	5dl	7.2
Ittinger Amber	33cl	6.2
Erdinger Weissbier	50cl	7.2
Eichhof Alkoholfrei	33cl	6

Warme Getränke

Espresso	4.8
Café Creme	4.8
Doppio Espresso	6.2
Coretto Grappa	8
Coretto Cognac, Baileys	8
Latte macchiato	6.5
Cappuccino	6
Diverse Teesorten	5
Schokolade warm oder kalt	5.5
Ovomaltine warm oder kalt	5.5

Aperitif

Campari	4cl/23	8.5
Cynar	4cl/17	8.5
Martini Rot und Weiss	4cl/15	8.5
Ramazzotti	4cl/30	8.5
Pernod	4cl/40	8.5
Fernet Branca	4cl/15	8.5
Averna	4cl/40	8.5
Aperol Spritz	2.5dl	12
Cüppi Prosecco	1dl	10
Gespritzter Weisswein	2.5dl	9
Hugo	2.5dl	12

Long Drink

Campari- oder Cynar Orange	9.5
Gin Tonic	10
Whisky-Cola	10

Whisky

Ballantine's, Johnny Walker	8
Chivas Regal	10

Digestive

Grappa Nardini	2cl/50	9.5
Grappa di Barolo	2cl/43	8.5
Grappa Brunello di Montalcino	2cl/43	8.5
Grappa Amarone	2cl/43	12.5
Kirsch, Williams	2cl/40	6
Vecchia Romagna	4cl/38	7
Amaretto di Saronno	4cl/28	7
La Vieille Prune	2cl/40	9
Calvados	2cl/40	8
Wodka	4cl/40	8
Baileys	4cl/17	8
Remi Martin	2cl/40	9
Gin	4cl/38	8



