Ristorante L'Ulivo 18 November 2026

## Tagesmenü

| | | |
|---|---|---|
| Menü 1 | **Penne alla Calabrese**<br>Teigwaren mit Salamistreifen, Peperoni und Oliven an Tomatensauce, verfeinert mit Mascarpone | 20 |
| Menü 2 | **Pizza Popeye**<br>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Spinat | 20 |
| Menü 3 | **Scaloppine Impanate**<br>Paniertes Kalbsschnitzel, dazu Pommes frites und überbackene Tomate | 24 |
| Vegi | **Spaghetti alla Genovese**<br>Teigwaren an Pestorahmsauce, garniert mit Mozzarellaperlen und Cherrytomaten | 20 |
| Wochen Hit 1 | **Panciotti Melanzana e Scamorza**<br>Mit Auberginen und Scamorza-käse gefüllte Teigtaschen an Cherrytomaten-Salbeibutter, garniert mit Rindsfiletgeschnetzeltem | 24 |
| Wochen Hit 2 | **Pizza Fantasia**<br>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zucchetti und Ei | 23 |
| | Inklusive Tagessalat oder Tagessuppe | |
| Dessert | Hausgemachtes Tiramisu | 7 |

Buon Appetito wünscht Ihnen das L`Ulivo-Team

## Business-Lunch

**Spezzatino di Filetto di Manzo al Forno** 36
Rindsfilet-Schtüchli mit Kartoffel und Grillgemüse
im Offen Gebacken

## Saisonkarte

**Tagliatelle con Spezzatino di Capriolo** 32
Frische Nudeln mit Rehgeschnetzeltem und
Waldpilzen an Tomaten-Rahmsauce

**Cupola di San Pietro** 38
Safran-Risotto garniert mit Rindsfiletstreifen und
Waldpilzen, serviert im Parmesankörbli

**Gnocchi gratinati** 28
Gnocchi gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, serviert
mit Waldpilzen, Rosasauce, im Ofen überbacken

**Ravioli alla Zucca** 29
Teigtaschen gefüllt mit Kürbis und Käse an
Cherrytomaten-Salbeibutter

**Fitnessteller mit Poulet-Schnitzel** 30
Kräuterbutter und Früchten

**Pizza Autunnale** 26
Mit Tomaten, Mozzarella, Wildschwein-
Rohschinken, Burrata und Rucola