

RISTORANTE **S****NNNE**

Nel cuore di Bottmingen vi aspetta un viaggio di sapori:

La nostra pasta fresca fatta in casa,

ingredienti genuini e tutta la passione della tradizione italiana!

Lasciatevi avvolgere dal calore della nostra cucina e vivete un'esperienza indimenticabile.

Buon appetito!

Alessandro & Eleonora

## PER COMINCIARE

- **Insalata verde fresca** 9  
Frischer grüner Saisonsalat
- **Bouquet di insalata fresca** 12  
Frischer gemischter Salat mit Mais, Tomaten, Gurken, Randen
- **Carciofi alla romana o alla giudia** 19  
Artischocken nach römischer (Minze und Knoblauch) oder jüdischer Art (in Olivenöl gekocht und dann frittiert)
- **Bruschette con mozzarella di bufala** 16  
Geröstete Brotscheiben mit Cherry-Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella
- **Insalata di finocchi e gamberi all'arancia** 24 30  
Fenchel-Garnelen-Salat mit Orange
- **Vitello tonnato, servito con focaccia** 29 35  
Kalbfleisch an Thunfischsauce, dazu würzige Kapern und Focaccia
- **Prosciutto e melone** 22 28  
Rohschinken und Melone
- **Antipasto della casa** 29  
Italienische Aufschnitte, Käse, gegrillte Gemüse und Oktopus-Salat
- **Tartare di manzo al limone, rucola, scaglie di parmigiano e sale rosa** 28 34  
Rindstartar mit Zitrone, Rucola, Parmesanflocken und Himalaya rosa Salz
- **Insalata di polpo con crostini all'aglio** 27 35  
Oktopussalat serviert mit knusprigem Knoblauchbrot
- **Carpaccio di tonno al lime con insalatina e pomodorini** 28 34  
Thunfisch-Carpaccio mit Limette, Salat und Cherry-Tomaten

## LE NOSTRE PASTE ROMANE

Aus der Erfahrung unseres Küchenchefs, der in Rom geboren und aufgewachsen ist, präsentieren wir unsere römischen Pasta-Gerichte, die ausschliesslich nach traditionellen Rezepten mit typischen Produkten zubereitet werden.

Aus diesem Grund verwenden wir nur Guanciale (\*) und Pecorino Romano.

- **Pappardelle cacio e pepe** 25  
Hausgemachte Pappardelle mit Pecorino und Pfeffersauce
- **Strozzapreti alla gricia** 28  
Hausgemachte Strozzapreti mit Guanciale, Pecorino, Pfeffer und Parmesan
- **Spaghetti chitarra alla carbonara** 29  
Hausgemachte Spaghetti mit Guanciale, Ei, Parmesan und Pecorino
- **Bucatini all'amatriciana** 29  
Hausgemachte Bucatini mit Tomatensauce, Guanciale und Pecorino

\*Guanciale ist ein aus der Schweinebacke (italienisch guancia) oder dem Schweinenacken hergestellter luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus dem Latium und angrenzenden Regionen Italiens.

## I RISOTTI

- **Risotto al pesto di basilico e gamberi fritti** 34  
Risotto mit Basilikum-Pesto und frittierten Garnelen

## SPECIALITÀ DI PASTA FATTA IN CASA

- **Spaghetti fatti in casa alle vongole** 34  
Spaghetti mit Venusmuscheln
- **Calamarata con polipo, carciofi e pomodorini** 34  
Teigwaren mit gebratenem Oktopus, Artischocken und Cherry-Tomaten
- **Pappardelle "FORZA ROMA!"** 32  
Pappardelle-Duo auf Pecorino-Crème, mit frittierten Auberginen und Zucchini
- **Ravioli con ripieno di ricotta e spinaci al burro e salvia** 30  
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Butter und Salbei
- **Spaghetti al vino rosso con straccetti di manzo, su crema di parmigiano** 32  
Rotwein-Spaghetti mit Rindsragout auf Parmesansauce
- **Gnocchi alla sorrentina** 29  
Gnocchi mit Tomatensauce und Büffelmozzarella
- **Lasagna fatta in casa** 26  
Hausgemachte Lasagne
- **Parmigiana di melanzane alla Nonna Elena** 25  
Auberginenauflauf, mit Käse und Tomatensauce im Ofen überbacken

## SECONDI DI CARNE

- **Tagliata da filetto di manzo al balsamico con rucola, scaglie di parmigiano e patatine** 48  
Entrecôte vom Rindsfilet auf feiner Balsamico-Sauce, Rucola, Parmesanflocken, Pommes
- **Costolette di agnello al rosmarino, chips di patate e verdure alla griglia** 46  
Lammkoteletts mit Rosmarin, Kartoffelchips und Grillgemüse
- **Saltimbocca di vitella alla romana** 39  
Kalbs-Saltimbocca im Rohschinkenmantel mit Parmesan-Risotto
- **Fegato al Madeira con Rösti** 34  
Kalbsleber an feiner Madeirasauce mit Rösti
- **Piccata milanese con spaghetti al pomodoro** 39  
Kalbspiccata serviert mit Spaghetti an Tomatensauce

## SECONDI DI PESCE

- **Frittura di pesce con sfoglie di patate croccanti** 44  
Frittierte Riesengarnelen und Tintenfisch mit Kartoffel Chips
- **Filetti di spigola su salsa al limone, sformatino di patate e verdure** 39  
Wolfsbarschfilet auf Zitronensauce, Kartoffel- und Gemüseflan
- **Sauté di cozze e vongole con focaccia all'aglio** 40  
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Knoblauch-Focaccia

## I NOSTRI PIATTI FITNESS

- **Petto di pollo alla griglia** 28  
Gegrillte Pouletbrust
- **Filetto di manzo alla griglia** 48  
Gegrilltes Rindsfilet
- **Fettina di vitella alla griglia** 38  
Gegrillte Kalbspaillard
- **Trancio di salmone grigliato** 32  
Gegrilltes Lachsfilet
- **Bistecca di tonno grigliata** 44  
Thunfischsteak vom Grill

***Tutti i nostri piatti "fitness" vengono serviti con limone insalata mista, verdure grigliate e insalata di patate all'italiana***

***Alle unsere Fitnessgerichte werden mit Zitrone, gemischtem Salat, gegrilltem Gemüse und Kartoffelsalat nach italienischer Art***

## LE NOSTRE PIZZE

- **Focaccia con prosciutto crudo e mozzarella di bufala** 24  
Focaccia mit Rohschinken und Büffelmozzarella
- **Pizza Regina Margherita** 20  
Tomatensauce, Büffelmozzarella
- **Pizza Margherita** 17  
Tomatensauce und Fior di latte
- **Pizza marinara** 16  
Tomatensauce (ohne Fior di Latte), Oregano und Knoblauch
- **Pizza napoletana** 19  
Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen
- **Pizza con salame dolce** 18  
Tomatensauce, Fior di Latte, Salami
- **Pizza diavola** 19  
Tomatensauce, Fior di Latte, scharfer Salami und schwarzen Oliven
- **Pizza contadina** 20  
Tomatensauce, Fior di Latte, Zwiebeln, Zucchetti, Aubergine und Pilzen
- **Calzone classico** 20  
Calzone gefüllt mit Tomatensauce, Fior di Latte und Hinterschinken

- **Pizza con salsiccia, friarielli e provolone** 23  
 (ohne Tomatensauce) Fior di Latte, Salsiccia, neapolitanische Brokkoli und Provolone
- **Pizza Aprile** 22  
 Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Rohschinken und Parmesanflocken
- **Pizza con prosciutto e funghi** 19  
 Tomatensauce, Fior di Latte, Hinterschinken und frischen Champignons
- **Pizza 4 stagioni** 20  
 Tomatensauce, Fior di Latte, Hinterschinken, Artischocken und Champignons
- **Pizza 4 formaggi** 21  
 (Ohne Tomatensauce) Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone, Taleggio und Parmesan
- **Pizza capricciosa** 19  
 Tomatensauce, Fior di Latte, gekochtes Ei, Champignons, Hinterschinken und Oliven
- **Pizza "pistacchiella"** 22  
 (ohne Tomatensauce) Fior di Latte, Mortadella, Büffel-Mozzarella und Pistazien
- **Pizza tonno e cipolle** 19  
 Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln,
- **Pizza dello Chef** 23  
 ... lassen Sie sich von unserem Pizzaiolo überraschen!

## I DOLCI DELLO CHEF

- **Panna cotta ai frutti di bosco** 9  
Panna cotta mit Waldbeeren
- **Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia** 12  
Schokoladensoufflé mit Vanille- Glacé
- **Tiramisù classico** 10  
Klassisches Tiramisù
- **Crostata di frutta fatta in casa** 12  
Hausgemachte Obsttorte mit Vanillecrème und saisonalen Früchten aus der Region
- **Piatto di dolci misti fatti in casa - a persona -** 16  
Dessert-Mix Teller (hausgemachte Überraschungsdesserts) - pro Person -
- **Dolce del giorno** 12  
Dessert des Tages

#### FISCH HERKUNFT

Rindsfilet - Schweiz | Uruguay  
Pouletbrust - Schweiz  
Kalb - Schweiz  
Lamm - Australien | Neuseeland  
Kalbsleber - Schweiz

#### FISCH HERKUNFT

Tintenfisch - Italien | Spanien  
Wolfsbarsch - Italien  
Tintenfisch - Holland | Italien  
Thunfisch - MSC Oceano Pacifico Occidentale  
Lachs - MSC Oceano Pacifico  
Garnelen - Bangladesch  
Miesmuscheln - Italien | Holland  
Venusmuscheln - Italien

#### ALLERGENE | UNVERTRÄGLICHKEITEN

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden.

Alessandro & Eleonora

- alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer 8.1% -