

ANTIPASTI

Antipasto della Casa 20.-
*Salami, Parmaschinken, Ventricina,
Oliven, Mozzarella*

Carpaccio di Manzo 21.-
*Dünn, geschnittenes Rindfleisch mit
Parmesanraspel, Rucola und Kapern*

Mozzarelline Impanate 17.-
Panierte, frittierte Mozzarelline

Vitello Tonnato 25.-
*Rosa gebratenes dünnes Kalbfleisch,
Thunfisch-Kapern Creme*

Bruschette 11.-
Marinierte Tomaten mit Knoblauch

Funghi al Bagno 17.-
*Frische, panierte Champignons,
Rucola, Grana Padano*

Antipasto di Mare 21.-
Frische, lauwarme Meeresfrüchte

Minestrone 8.50
Gemüsesuppe

Stracciatella 8.50
Bouillonsuppe mit Ei

Patate e Broccoli 9.-
Kartoffel- Broccoli Cremesuppe

INSALATE

Insalata Verde 8.50
Grüner Salat

Insalata Mista 10.50
Gemischter Salat der Saison

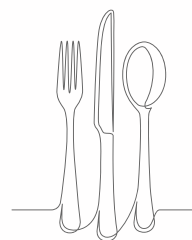
Fantasia Caprese 13.50
Tomaten, Mozzarella, Rucola

Pomodori e Cipolle 10.50
Tomatensalat mit Zwiebeln

Insalatona con Pollo 22.-
*Grosser gemischter Salat mit
gegrilltem Poulet*

Insalatona con Gamberetti 22.-
*Grosser gemischter Salat mit Crevetten,
Speck und Croutons*

Insalata Povera 11.-
*Rucolasalat, Cherrytomaten und
Parmesanraspel*



MENU BAMBINI

(FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE)

Pizza Cucciolo 12.-
Tomaten, Mozzarella

Pizza Anushka 12.-
Tomaten, Mozzarella, Schinken

Simba 13.-
Spaghetti Bolognese

Shih Tzu 16.-
*Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes*

Bing 11.-
Penne an Tomatensauce

Aaron 14.-
Chicken Nuggets mit Pommes



PIZZE



Margherita 15.-

Tomaten, Mozzarella

Prosciutto 16.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Reece 18.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons

Tulipano 16.-

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons

Hawaii 17.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

Primavera 18.-

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami

Orchidea 17.-

Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Knoblauch, scharfer Peperoncino

Terrazza 23.-

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano

Calzone (zugedeckt) 18.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons

Pescatora 21.-

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten

Eljah 18.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Spinat

Amici 16.-

Tomaten, Mozzarella, Salami

Mamma Gina 19.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Steinpilze, Knoblauch, Zwiebeln

Maranello 19.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Oliven, Artischocken, Sardellen

Mascarpone (ohne Tomaten) 19.-

Mozzarella, Pesto, Parmaschinken, Cherrytomaten, Mascarpone

Ortolana 18.-

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika (gegrillte Gemüse)

Rio Mare 18.-

Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln

Jenny 23.-

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, scharfer Salami, Burrata

Biancaneve 18.-

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Zwiebeln, Speck, Ei

Capricciosa 19.-

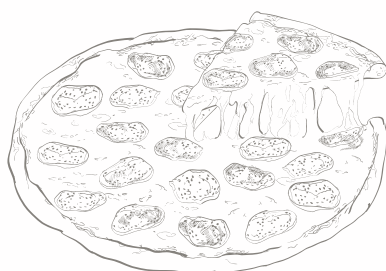
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Schinken, frische Champignons, Oliven, Grana Padano

Gorgonzola 19.-

Tomaten, Büffelmozzarella, scharfer Salami, Gorgonzola

Napoli 18.-

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen



Reduktion kleine Pizza 3.-

“ALLE PIZZA’S AUCH **GLUTENFREI** ERHÄLTICH”

SPAGHETTI / PENNE

Pomodoro 17.-
Tomatensauce

Bolognese 18.-
Tomatensauce, Rindshackfleisch

Pesto 18.-
Frischer Pesto, frischer Basilikum, Pinienkerne

Maranello 21.-
Schinken, Champignons, Pesto, Gorgonzola, Tomatensauce, Rahm

Dinamite 16.-
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino

Carbonara 18.-
Speck, Ei, Grana Padano, Rahm

Carbonara con Guanciale 23.-
Guanciale, Ei, Grana Padano

Frutti di Mare 25.-
Meeresfrüchte, Knoblauch, Tomatensauce

Vongole 19.-
Venusmuscheln, Knoblauch, Tomatensauce

Salmone 22.-
Lachs, Zwiebeln, Tomaten, Rahm

Arrabiata 18.-
Tomatensauce, scharfe Peperoncini

Porcini e Polpo 23.-
Steinpilze, Tintenfisch, Charrytomaten, Brandy

Pollo e Broccoli 21.-
Broccoli, Pouletstreifen, Safran, Rahm

Silvio 18.-
Tomatensauce, scharfer Salami



TORTELLI / GNOCCHI

Danilo 19.-
Schinken, Rahm

Sebastian 25.-
Rahm, Gorgonzola, Spargeln, Rucola Burrata

Aurora 23.-
Tomatensauce, Rahm, Mascarpone, Pesto, Gorgonzola

Sanjay 21.-
Tomaten, Rahm, Cherrytomaten, Walnüsse



RISOTTI

Verdure 19.-
Verschiedene Gemüse

Pescatora 22.-
Crevetten, Zucchini

Milian 25.-
Steinpilze, Champignons, Cognac, Safran, Carpaccio, Grana Padano

Amore Mio 23.-
Steinpilze, Rosmarin, Crevetten, Safran

Al Forno (Überbacken) 19.-
Schinken, Champignons, Tomatensauce, Rahm

CONSIGLIATO DALLO CHEF

Lasagne al Forno

22.-

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomatensauce und Bechamel

Cannelloni

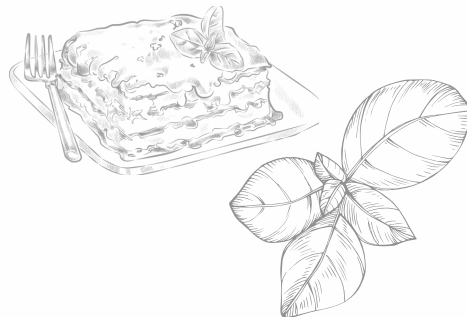
19.50

Hausgemachte Cannelloni mit Spinat- und Ricottafüllung, Mozzarella, Tomatensauce

Combinazione

25.-

Lasagne, Cannelloni, Tortelli mit Rindshackfleisch, Tomatensauce und Bechamel



CARNE

Scaloppine di Vitello al Limone

33.-

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Gemüse und Salat

Scaloppine di Vitello al Marsala

33.-

Kalbsschnitzel an Marsalasauce, serviert mit Risotto und Salat

Picata Cafai

32.-

Im Ei gebackene Kalbsschnitzel mit Tomatensauce und Grana Padano, serviert mit Spaghetti

Bistecca ai Ferri

45.-

Rindssteak vom Grill auf heissem Stein, serviert mit Pommes und Salat

Saltimbocca alla Romana

35.-

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei, serviert mit Risotto und Salat

Cotoletta Milanese

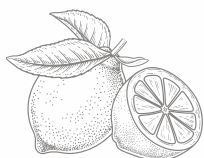
31.-

Panierte Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes und Gemüse

Cordon Bleu dello Chef

27.-

Panierte Schweineschnitzel gefüllt mit Mozzarella und Schinken, serviert mit Pommes und Salat



PESCE



Fritto Misto

33.-

*Frittierte Tintenfisch und Crevetten,
serviert mit Salat*

Gamberoni alla Griglia

35.-

*Grillierte Riesencrevetten, serviert
mit Salat*

Sogliola al Limone

35.-

*Seezunge an Zitronensauce, serviert
mit Risotto und Salat*

Bocconcini di Lago

29.-

*Zanderknusperli mit hausgemachter
Tartarsauce, serviert mit Salat und Pommes*

Cozze Della Casa *

25.-

Miesmuscheln nach Art des Hauses

NERO DI SEPPIA

SCHWARZE TAGLIATELLE

Tagliatelle ai Gamberi

24.-

*Crevetten, Kalamari, Knoblauch,
Cherrytomaten*

Tagliatelle agli Scampi

27.-

Scampi, Vongole, Cherrytomaten, Brandy

Tagliatelle al Salmone

27.-

*Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce,
Rucola*

Tagliatelle ai Frutti di Mare

30.-

Meeresfrüchte

Tagliatelle alle Cozze *

24.-

FrISChe Miesmuscheln ohne Schale



- frisch

PATISserie MARANELLO

homemade

Tiramisu` Maranello	12.-
<i>Pastorisierte Ei, Mascarpone, Kaffee, Bisquit, Rahm</i>	
Millefoglie	10.50
<i>Blätterteig, Creme Chantilly, Waldbeerenpuree, Rahm</i>	
Crema al Mosto	7.-
<i>Ramseier Süssmostcreme, Bisquit</i>	
Torta Sacher	7.50
<i>Schokoladenkuchen mit Aprikosenconfiture</i>	
Torta al Limone	7.50
<i>Kuchen an Zitronencremefüllung</i>	



Maranello wünscht Ihnen guten Appetit



APERITIVO Alcolfree

Sanbitter	4.-	1.0 dl
Crodino	4.-	1.5 dl
Chinotto	4.-	2.0 dl
Kinley Ginger Ale	4.-	2.0 dl
Kinley Tonic	4.-	2.0 dl
Kinley Bitter Lemon	4.50	2.0 dl
Schützengarten Grapefruit Orange und Zitrone	4.-	5.0 dl

APERITIVO Alcol

Campari	8.50
Martini Bianco	8.50
Cynar	8.50
Prosecco Extra Dry	9.-
Gespritzter Weisswein <i>Süss/Sauer</i>	8.-

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitte</i>	12.-
Lillet Wild Berry <i>Lillet, Wild Berry, Waldbeeren</i>	12.-
Hugo <i>Prosecco, Holunder, Soda, Lime, Minze</i>	12.-
Negroni <i>Gin, Campari, Vermouth, Orangenschnitte</i>	12.-

Garibaldi <i>Campari, Orangenjus, Orangenschnitte</i>	12.-
Americano <i>Campari, Vermouth, Soda, Orangenschnitte</i>	12.-
Bellini <i>Prosecco, Pfirsichsaft</i>	10.50
Rossini <i>Prosecco, Erdbeersaft</i>	10.50

SODA

Coca Cola	4.70	3.3 dl
Coca Cola Zero	4.70	
Fanta	4.70	
Ice Tea	4.70	
Apfelschorle	4.70	
Sprite	4.70	
Rivella Rot	4.70	
Rivella Blau	4.70	
Orangensaft	5.-	2.0 dl

MINERALWASSER ohne

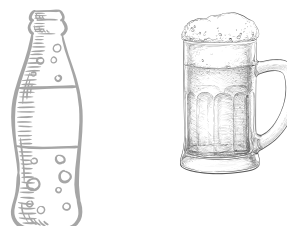
3.50	3.0 dl
5.-	5.0 dl
9.-	1 lt

MINERALWASSER mit

4.-	3.0 dl
5.50	5.0 dl
10.-	1 lt

BEVANDE CALDE

Espresso	3.90
Caffe' Crema	4.40
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Espresso Corretto	4.80
The'	3.50
Ciocolata Calda/Fredda	4.50



DIGESTIVI / DISTILLANTI

Sambuca	8.-	4.0 cl
Fernet Branca	8.-	
Amaro Averna	8.-	
Amaro Lucano	8.-	
Amaro Ramazzotti	8.-	
Amaro Montenegro	8.-	
Amaretto Saronno	8.-	
Appenzeller	8.-	

Vecchia Romagna	9.50	2.0 dl
Ballantine's	8.50	
Gyn	6.50	
Bacardi	7.50	
Jack Daniels	9.-	
J. Walker Red Label	9.-	
Brandy Stock	9.50	
Vodka	7.50	
Baileys	7.50	
J & B	9.-	

BIRRE

Offenes Bier Schützengarten	4.-	2.5 dl
	4.40	3.0 dl
	5.80.-	5.0 dl

Alkoholfrei Schützengarten	4.80	3.0 dl
Weizenbier Weisser Engel	6.50	5.0 dl
Schwarzer Bär Dunkel	5.-	5.0 dl
Klosterbräu	4.80	3.0 dl
	5.50	5.0 dl

Ramseier Naturtrüb	6.50	5.0 dl
Alkoholfrei		

Ramseier Naturtrüb mit	6.50	5.0 dl
Alkohol		

Vini Rossi

Vini Aperti

Primitivo

5.20 1.0 dl
10.40 2.0 dl
16.- 3.0 dl
28.- 5.0 dl

Montepulciano

5.20 1.0 dl
10.40 2.0 dl
16.- 3.0 dl
28.- 5.0 dl

Lambrusco

5.40 1.0 dl
11.- 2.0 dl
14.- 3.0 dl
20.- 5.0 dl

Ripasso

5.80 1.0 dl
11.60 2.0 dl
17.40 3.0 dl
35.- 5.0 dl

AMARONE - della Valpolicella DOC, Veneto

0.75 CHF 89.-

Italia - Corvina, Rondinella, Corvinone Vol. 15%

Dunkelrot, durchdringlich und voll. Reife Frucht aus roten Beeren mit überwältigendem Bouquet. Hervorragend.

RIPASSO - della Valpolicella DOC, Verona

0.75 CHF 53.-

Italia - Rondinella, Corvina veronese, Molinara Vol. 13.5%

Kräftige Farbe und ein intensives und gehaltvolles Bouquet mit Aromen von roten Johannisbeeren, Feigen sowie würzige Pfeffernote. Am Gaumen zeigt er sich als eleganter Wein voller Harmonie mit weichen Tanninen.

EDIZIONE- Cinque Autoctoni, Vini Ortona

0.75 CHF 79.-

Italia - Primitivo, Sangiovese, Malvasia Nera, Negroamaro Vol. 14.5%

Tiefes Dunkelrot mit schwarzem Kern, unfiltriert. Dichte, facettenreiche Aromatik, reife, dunkle Beeren (Cassis, Kirsche).

PRIMITIVO DEL SALENTO, Puglia

0.75 CHF 53.-

Italia - Primitivo, Vol. 14%

Blickdichtes, intensives Rubinrot. In der Nase aromatisch mit Duft von reifen Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Gaumen weiche Gerbstoffe.

SASSO AL POGGIO IGT, Toscana

0.75 CHF 60.-

Italia - Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Merlot, Vol. 14%

Noten von schwarzer Kirsche, Lakritze, Mineralien und Vanille-Eiche. Am Gaumen tief und reichhaltig, langhaltender Abgang.

ROCCA RUBIA-Carignano, Sardegna

0.75 CHF 75.-

Italia - Carignano Vol. 14.5%

Die dominanten Noten von Himbeere und Cranberrys gestalten ihre individuelle Textur. Mittelkräftiger Körper und dominante Säure ergeben den Rotwein, welcher ausgewogen mit feinen Tanninen im Mund sehr viel Charakter und Klasse zeigt.

CAMPOFIORIN-Rosso Veronese, Veneto

0.75 CHF 59.-

Italia - Corvina, Rondinella Vol. 14%

Dichtes Rubin mit purpurnen Reflexen. In der Nase fruchtig und würzig. Es zeigen sich Aromen von reifen schwarzen Beeren, dunkler Konfitüre, Dörrfrüchten, Rosinen, aber auch warmwürzige Komponenten.

TAMARAL, Ribera de Duero

0.75 CHF 79.-

Espana - Tinto Fino Vol. 14%

Im Glas intensives Kirschrot, begeistert diese Tamaral Reserva durch Aromen reifer schwarzer Früchte (Brombeeren, Schwarzkirsche) sowie Würz- und Toasteraromen (Nelken, Zimt, Kakao).

Vini Bianchi

Vini Aperti

Pinot Grigio

5.80 1.0 dl
9.50 2.0 dl
13.- 3.0 dl
21.- 5.0 dl

Chardonnay

5.80 1.0 dl
9.50 2.0 dl
13.- 3.0 dl
21.- 5.0 dl

Rosato

5.80 1.0 dl
9.50 2.0 dl
13.- 3.0 dl
21.- 5.0 dl

GRECO DI TUFO, Campania

Italia - Greco, Montefusco Vol. 12.5%

0.75 CHF 49.-

In der Nase feine Noten nach grünem Apfel, Jasmin, Zedern und wildem Honig. Am Gaumen trocken, voll, frisch.

CORVO BIANCO, Sicilia

Italia - Bacca bianca Trapani Vol. 12.0 %

0.75 CHF 49.-

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, frisch, lebendig, intensiv, fruchtig, weich.

PIPOLI, Basilicata

Italia - Greco, Fiano Vol. 13.0%

0.75 CHF 50.-

Helles Strohgelb Duft nach Akazienblüten, weissen Pfirsichen und Limettenaromen von gelben Früchten, feiner Würze und etwas Honig. Milde, bekömmliche Säure, angenehm, frisch.

MOET CHANDON

0.75 CHF 145.-

ASTI MARTINI

0.75 CHF 49.-

PROSECCO

0.75 CHF 49.-

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

In der Küche

- *Prosciutto di Parma dop SAN DANIELE, Italien*
- *Vorderschinken*
- *Frische Champignons*
- *Spaghetti und Penne aus Hartweizengriess, Barilla. Alle anderen Teigwaren werden täglich, frisch zubereitet*
- *Kalb, Rind Schwein, Poulet und Lamm aus der Schweiz*
- *Tintenfisch, Crevetten und Meeresfrüchte sind Tiefkühlprodukte*
- *Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertfisch, Dorschfilet und Seezunge werden frisch aus Italien geliefert*
- *Grana Padano dop, Italien*
- *Olio Extra Vergine di Oliva, Italien*

Am Tisch

- *Olio Extra Vergine di Oliva CAFAI ist ein hausgemachtes Olivenöl von der Familie De Giorgi aus Lecce*
- *Grana Padano dop, Italien*
- *Aceto Balsamico di Modena, Italien*

In der Patisserie

- *Alle Torten und Mignongebäcke werden täglich frisch zubereitet (Herkunft Zutaten; Italien)*

Für Informationen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.