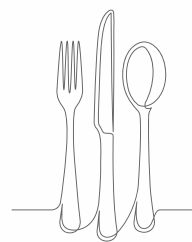


## ANTIPASTI

|                                                                                                               |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Antipasto della Casa</b><br><i>Salami, Parmaschinken, Ventricina,<br/>Oliven, Mozzarella</i>               | <b>20.-</b>  |
| <b>Carpaccio di Manzo</b><br><i>Dünn, geschnittenes Rindfleisch mit<br/>Parmesanraspel, Rucola und Kapern</i> | <b>21.-</b>  |
| <b>Mozzarelline Impanate</b><br><i>Panierte, frittierte Mozzarelline</i>                                      | <b>17.-</b>  |
| <b>Vitello Tonnato</b><br><i>Rosa gebratenes dünnes Kalbfleisch,<br/>Thunfisch-Kapern Creme</i>               | <b>25.-</b>  |
| <b>Bruschette</b><br><i>Marinierte Tomaten mit Knoblauch</i>                                                  | <b>13.-</b>  |
| <b>Funghi al Bagno</b><br><i>Frische, panierte Champignons,<br/>Rucola, Grana Padano</i>                      | <b>17.-</b>  |
| <b>Antipasto di Mare</b><br><i>Frische, lauwarme Meeresfrüchte</i>                                            | <b>21.-</b>  |
| <b>Minestrone</b><br><i>Gemüsesuppe</i>                                                                       | <b>10.50</b> |
| <b>Stracciatella</b><br><i>Bouillonsuppe mit Ei</i>                                                           | <b>10.50</b> |
| <b>Patate e Broccoli</b><br><i>Kartoffel- Broccoli Cremesuppe</i>                                             | <b>11.-</b>  |

## INSALATE

|                                                                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Insalata Verde</b><br><i>Grüner Salat</i>                                                              | <b>8.50</b>  |
| <b>Insalata Mista</b><br><i>Gemischter Salat der Saison</i>                                               | <b>11.-</b>  |
| <b>Fantasia Caprese</b><br><i>Tomaten, Mozzarella, Rucola</i>                                             | <b>13.50</b> |
| <b>Pomodori e Cipolle</b><br><i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>                                             | <b>10.50</b> |
| <b>Insalatona con Pollo</b><br><i>Grosser gemischter Salat mit<br/>gegrilltem Poulet</i>                  | <b>22.-</b>  |
| <b>Insalatona con Gamberetti</b><br><i>Grosser gemischter Salat mit Crevetten,<br/>Speck und Croutons</i> | <b>22.-</b>  |
| <b>Insalata Povera</b><br><i>Rucolasalat, Cherrytomaten und<br/>Parmesanraspel</i>                        | <b>12.-</b>  |



## MENU BAMBINI

(FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE)

|                                                                      |             |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Pizza Cucciolo</b><br><i>Tomaten, Mozzarella</i>                  | <b>12.-</b> |
| <b>Pizza Anushka</b><br><i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>         | <b>12.-</b> |
| <b>Simba</b><br><i>Spaghetti Bolognese</i>                           | <b>13.-</b> |
| <b>Shih Tzu</b><br><i>Paniertes Schweineschnitzel<br/>mit Pommes</i> | <b>16.-</b> |

|                                             |             |
|---------------------------------------------|-------------|
| <b>Bing</b><br><i>Penne an Tomatensauce</i> | <b>11.-</b> |
|---------------------------------------------|-------------|

|                                                   |             |
|---------------------------------------------------|-------------|
| <b>Aaron</b><br><i>Chicken Nuggets mit Pommes</i> | <b>14.-</b> |
|---------------------------------------------------|-------------|



## PIZZE



### **Margherita** 16.-

Tomaten, Mozzarella

### **Prosciutto** 17.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken

### **Foresta** 19.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons

### **Porcini** 19.-

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch

### **Hawaii** 17.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

### **Primavera** 19.-

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami

### **Orchidea** 19.-

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** 17.-

Tomaten, Mozzarella, Salami

### **Mamma Gina** 21.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Steinpilze, Knoblauch, Zwiebeln

### **Maranello** 21.-

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

### **Mascarpone (ohne Tomaten)** 21.-

Mozzarella, Pesto, Parmaschinken, Cherrytomaten, Mascarpone

### **Ortolana** 19.-

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** 21.-

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

### **Gorgonzola** 19.-

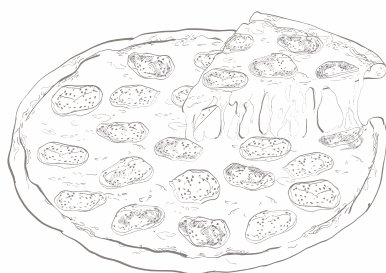
Tomaten, Büffelmozzarella, scharfer Salami, Gorgonzola

### **Napoli** 18.-

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen

### **Autunno** 18.-

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Thon, Zwiebeln, frische Champignons



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, Zwiebeln*



## TORTELLI (Ricotta u. Spinat) / 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, frische Champignons, Cognac, Safran, Grana Padano*

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

**Ai Funghi** 19.-  
*Frische Champignons, Safran, Parmesanraspel*

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

“ALLE TEIGWAREN AUCH **GLUTENFREI** ERHÄLTICH”

## CONSIGLIATO DALLO CHEF

### **Lasagne al Forno**

**22.-**

*Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomatensauce und Bechamel*

### **Cannelloni**

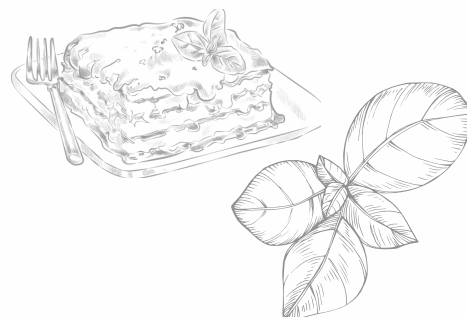
**19.50**

*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 an Tomatensauce*

### **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**

**35.-**

*Panierte Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes und Gemüse und Salat*

### **Cordon Bleu dello Chef**

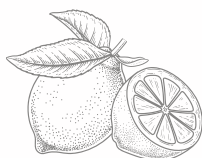
**30.-**

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

### **Scaloppa Antonio**

**37.-**

*Kalbsschnitzel vom Grill mit Steinpilzsauce, serviert mit Salat, Risotto oder Pommes*



### **Piatto Maranello**

**ab 2 Personen**

*Schweinschnitzel, Kalbsschnitzel, Poulet vom Grill  
Calamari, Crevetten frittiert  
serviert mit Salat und Pommes*

*inkl. Prosecco und Kaffee*

**48.- pro Person**

## PESCE



### **Fritto Misto**

**33.-**

*Frittierte Tintenfisch und Crevetten,  
serviert mit Salat*

### **Gamberoni alla Provinciale**

**35.-**

*Riesencrevetten an Knoblauch,  
Tomatensauce, Rahm serviert mit  
Kartoffelstock und 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*

## 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**

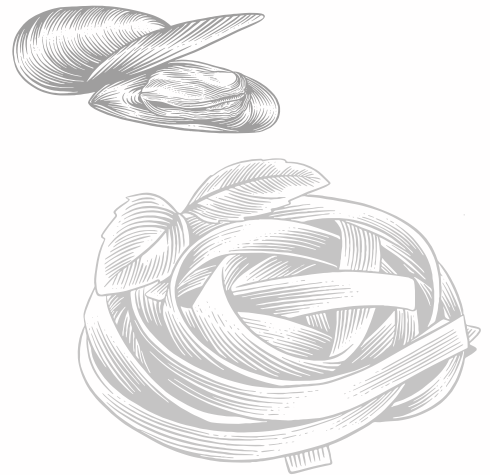
**30.-**

*Meeresfrüchte*

### **Tagliatelle alle Cozze \***

**24.-**

*FrISChe Miesmuscheln ohne Schale*



- frisch

# 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<br>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<br><i>Süss/Sauer</i> | 8.-  |

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Aperol Spritz</b><br><i>Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitte</i> | 12.- |
| <b>Lillet Wild Berry</b><br><i>Lillet, Wild Berry, Waldbeeren</i>      | 12.- |
| <b>Hugo</b><br><i>Prosecco, Holunder, Soda, Lime, Minze</i>            | 12.- |

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Negroni</b><br><i>Gin, Campari, Vermouth, Orangenschnitte</i> | 12.- |
|------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Garibaldi</b><br><i>Campari, Orangenjus, Orangenschnitte</i>     | 12.-  |
| <b>Americano</b><br><i>Campari, Vermouth, Soda, Orangenschnitte</i> | 12.-  |
| <b>Bellini</b><br><i>Prosecco, Pfirsichsaft</i>                     | 10.50 |

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| <b>Rossini</b><br><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

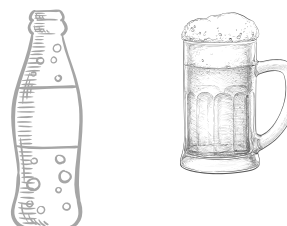
|      |        |
|------|--------|
| 3.50 | 3.0 dl |
| 5.-  | 5.0 dl |
| 9.-  | 1 lt   |

## 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          | 8.50 | 4.0 cl |
| Fernet Branca    | 8.50 |        |
| Amaro Averna     | 8.50 |        |
| Amaro Lucano     | 8.50 |        |
| Amaro Ramazzotti | 8.50 |        |
| Amaro Montenegro | 8.50 |        |
| Amaretto Saronno | 8.50 |        |
| Appenzeller      | 8.50 |        |

|                     |      |        |
|---------------------|------|--------|
| 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 Alkohol | 6.50 | 5.0 dl |
|--------------------------------|------|--------|

# Vini Rossi

## Vini Aperti

### Primitivo

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>5.20</b>  | 1.0 dl |
| <b>10.40</b> | 2.0 dl |
| <b>16.-</b>  | 3.0 dl |
| <b>28.-</b>  | 5.0 dl |

### Montepulciano

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>5.20</b>  | 1.0 dl |
| <b>10.40</b> | 2.0 dl |
| <b>16.-</b>  | 3.0 dl |
| <b>28.-</b>  | 5.0 dl |

### Lambrusco

|             |        |
|-------------|--------|
| <b>5.40</b> | 1.0 dl |
| <b>11.-</b> | 2.0 dl |
| <b>14.-</b> | 3.0 dl |
| <b>20.-</b> | 5.0 dl |

### Ripasso

|              |        |
|--------------|--------|
| <b>5.80</b>  | 1.0 dl |
| <b>11.60</b> | 2.0 dl |
| <b>17.40</b> | 3.0 dl |
| <b>35.-</b>  | 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 aus der Schweiz*
- *Tintenfisch, Crevetten und Meeresfrüchte sind Tiefkühlprodukte*
- *Miesmuscheln, Venusmuscheln 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.**