



Liebe Gäste

***unsere marktfrischen saisonalen Gerichte werden für Sie
à la Minute zubereitet.***

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Geduld.

es hat so lange es hat.

***PS: alle unseren Eier Teigwaren (Pasta al uovo)
werden von uns frisch hergestellt***

***(Slow Food) se devi aspettare significa che è buono.
Ihr Da Mario Team***

Buon appetito



Mario empfiehlt heute

Vitello tonnato classico

zartes rosa gebratenes Kalbsfleisch / Tonnato Sauce
29.50 / 39.50

Tatare di tonno pinna gialla

Tatare vom Gelbflossen Thuna Sushi Qualität / Avocado
32.50 / 43.50

Tatare di manzo

Tatare vom Angus Rind
32.50 / 43.50

Fegato di anatara (Francia) classico

gebratener Französische Entenleber Medaillon`s / gebratene Apfelscheiben (Granny Smith)
32.50 / 43.50

Pepata di cozze Nieddittas

Miesmuscheln aus Oristano Nieddittas an piccanter Tomaten Knoblauch Kräuter Sauce
32.50

Casarecce alle cozze Nieddittas (Hausgemacht)

Casarecce mit Miesmuscheln aus Oristano Nieddittas an piccanter Tomaten Kräuter Sauce
32.50

Casarecce alla Napolitana (Hausgemacht)

Casarecce / Salsiccia Napolitana / Porcini trifolati / Parmesan
33.50

Tagliatelle all`ragu

Hausgemachte Tagliatelle an RindsTomatenhackfleissauce nach Bologneser Art (Hausgemacht)
29.50

Tagliatelle ai porcini

Tagliatelle mit Steinpilze / Rahm / Parmesan (Hausgemacht)
33.50

Gnocchi di patate al Pesto genovese

Kartoffelgnocchi / Basilikum Pesto / Parmesan / Pinienkern / (Hausgemacht)
32.50

Hausgemachte Ravioli

Hausgemachte Ravioli / fragen Sie nach unseren verschiedenen Variationen an Salbei / Butter
35.50

Mario empfiehlt heute

Fish and Chips

Egli Knusperli Filet aus dem Zürichsee / Pommes frites / Sauce Tartare
39.50

Polpo tiepido e patate

lauwarmer Tintenfisch mit Kartoffeln
auf Rucola & Datterino Tomaten Beet
49

Piccata di vitello alla Milanese

Kalbs Piccata (CH) im Ei Parmesan gebraten mit Schinken Julienne / Champignon`s / Petersilie
Spaghetti al pomodoro (Pastificio Mancini)
49

Tagliata di controfiletto di Black Angus rucola e grana

Entrecôte Fächer vom Grill vom Black Angus (IR)
auf Rucola / Pacchino Tomaten / Parmesansplitter / Rosmarinkartoffeln
56

Secondi di pesce e carne

Pesce fresco / frischer Fisch / Carne / Fleisch
Tages Preis

fragen Sie nach unserem heutigen Angebot, wir werden Sie gerne beraten.

auf Vorbestellung besorgen wir Ihnen gerne
Ihren fangfrischen Meeres Fisch, Krusten Tiere oder Muscheln (zum Tages Preis)

Lieber Gast, wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, zögern sie nicht uns zu Fragen.
Wenn wir die Zutaten haben und es möglich ist, werden wir es für Sie Zubereiten.

Vini aperti

Azienda Cantarutti Alfieri - Friuli Colli Orientali

Ribolla Gialla DOP – 2023 8 56

Livia Fontana - Piemonte

Barbera d`Alba – doc Superiore Barbera 2019 9.90 69

Vini Garibaldi - Toscana

Mille Rosso – igt
Shiraz / Syrah / Merlot / Sangiovese 2019 8 56

Tenuta Hortense - Bolgheri

Clinio – Bolgheri igt
100 % Cabernet Franc 2022 14 98

Château Calon Ségur – Bordeaux / St - Estephe

Le Saint Estèphe de Calon Ségur AOP
56 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
7 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot 2018 12.50 85

Santos Da Casa – Duoro DOC Riserva

55 % Turiga Nacional , 30 % Turiga Franca
11 % Tinta Amarela 4 % Tinta Roriz 2018 9.20 65

Bruschetta alla Salernitana

Knusprige Bratscheiben mit Datterino Tomaten / Oregano / Knoblauch / Oliven Öl
16.50

Insalata verde

Knackiger grüner Kopf Salat / an unserer legendärer Hausdressing
10.50

Insalata mista

gemischter Salat / an unserer legendärer Hausdressing
13.50

Mozzarella di bufala o burrata e pomodoro con basilico fresco

Aromatischer Tomatensalat mit Büffelmozzarella oder Burrata / Basilikum
26.50

Prosciutto di Parma / mozzarella bufala o melone

Parmaschinken / mit Büffelmozzarella oder Melone
32.50

Pomodoro e cipolla di Tropea

Tomatensalat / Tropea Zwiebeln / Basilikum
18.50

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Angus Rind / Rucola / Parmesansplitter
32.50

Zuppa del giorno

Tages Suppe
14.50

Melanzane alla Parmigiana

Auberginen Lasagne im Ofen überbacken (20 Minuten)
29.50 / 35.50

Pizza

GIGI

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / cipolla / champignons
fuori cottura prosciutto crudo di Parma*
29.50

Regina

*Pomodoro San Marzano DOP / pomodoro datterino / basilico
fuori cottura mozzarella di bufala DOP*
26.50

Baronessa Rossa

*Pomodoro San Marzano DOP / pomodoro datterino / basilico
fuori cottura prosciutto crudo di Parma / fuori cottura mozzarella di bufala DOP*
29.50

Napoli

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / capperi / acciughe
26.50

Tonno e cipolla

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / tonno / cipolla
26.50

Mario

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella
uovo / prosciutto cotto / spinaci / champignons*
27.50

Maria

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / aglio /
mascarpone / fuori cottura prosciutto crudo di Parma*
29.50

del Mar Cantabrico

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / fuori cottura acciughe del Cantabrico
fuori cottura mozzarella di bufala DOP*
29.50

Popey

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / spinaci / uovo / prosciutto cotto
25.50

O sole mio

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / uovo / olive / prosciutto cotto
26.50

Diavola

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / salame piccante 
27.50

Testarossa

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / rucola /
fuori cottura Prosciutto crudo di Parma / fuori cottura scaglie di parmigiano*
29.50

DTM (creazione di Marcel Fässler) qualità Mercedes

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / salame piccante / uovo / prosciutto cotto
28.50

Jacques Cornu (creazione di Jaques Cornu)

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / speck / cipolla / capperi
27.50

Sofia Loren (bianca)

*pomodoro datterino / fior di latte mozzarella
fuori cottura salmone affumicato / cipolla / capperi*
29.50