

Mittagsmenü

Zu den Pizzen und zu den Menüs gibt es einen frisch gewaschenen Salat mit Hausdressing.

Der Espresso/ Caffè (8.2g Pulver) **ist bei dem mittags Menü inklusive, nicht bei der Pizza.**

Booster Menü

Quelle an hochwertigen Proteinen. Reich an wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Zur Auswahl: Kalbsleberli (CH), Gelbflossen- Thunfisch (Langleinenfischerei, Ostpazifik) oder Poulet Brust (CH) mit gedämpften Brokkoli, gebratenen Süsskartoffeln, Randen Salat, Karotten Salat, Avocado und Ei

Caffè 28.00

Menü 1

Orecchiette mit gebratener Salsiccia und gedämpfter Cime di Rapa (Typisches aus Apulien)

Caffè 28.00

Menü 2

Linguine mit «Polpette» (Rindshackfleisch- Bällchen) an leichter, frischer Tomatensauce

Caffè 28.00

Menü 3

Selbstgemachte Gnocchi- Lunghi «Siciliana»

(Gebratene Auberginen an frischer Tomatensauce mit Burratina und Parmesan)

Caffè 28.00

Pizza

Vegetariana (mit verschiedenem Gemüse) 23.00

Rucola (frische Champignon und Rucola) 23.00

Pesto (Basilikum, Büffel-Mozzarella und Cherry-Tomaten) 26.00

Napoli (Kapern und Sardellen) 23.00

Marinara (Tomatensauce, Origano, Knoblauch und Olivenöl) **Ohne Mozzarella** 23.00

Fratello (Knoblauch, Peperoncino und scharfe Salami) 23.00

Rustica (Speck, Zwiebeln und frische Champignons) 23.00

Polifemo (Ei, Champignon und Schinken) 23.00

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu / Zitronen- Sorbet mit Wassermelone 8.50

Rotweine zur Auswahl

75 cl

Guerriero Nero Marche Rosso IGT 2023:

Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese, **Marche**

14,0 % Vol., 57. -

San Leopoldo IGT 2020, Merlot & Cabernet Sauvignon, **Toscana**

14,5 % Vol., 65. -

Atrivm Asso IGT 2023, Sangiovese, Petit Verdot & Ancellotta, **Toscana**

14,5 % Vol., 65. -

La Casetta Bagatini Rosso IGT (BIO) 2023, Corvina, Corvinone & Merlot, **Venetien**

13,0 % Vol., 56. -

Caro Maestro Terre Siciliane IGP 2019:

Merlot, Petit Verdot & Cabernet Sauvignon, **Sicilia**

14,0 % Vol., 65. -

Weissweine zur Auswahl

75 cl

Roero Arneis 2024

12,5 % Vol., 48. -

Vermentino, Toscana 2024

12,0 % Vol., 48. -

Prosecco

Nani Rizzi D.O.C.G. Brut

11,5 % Vol., 48. -

Franciacorta, Contadi Castaldi brut

12,5 % Vol., 59. -

Da wir alles frisch und sorgfältig zubereiten gibt es leider manchmal kleine Wartezeiten. Falls Sie wenig Zeit mitbringen, melden sie das doch bitte frühzeitig dem Servicepersonal.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Herkunft Fleisch: Schwein, Poulet und Kalb aus der Schweiz. Rindfleisch aus der Schweiz, Uruguay, Argentinien und Brasilien. Meeresfrüchte wo nicht anders vermerkt aus dem Mittelmeer. Brot Herstellungsland: Schweiz.

Hahnenwasser 1dl/ 0.70.-. Bei Konsumation von Wein ist Hahnenwasser inklusive.