

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

Hausgemachte Rinds-Lasagne mit frischer Burratina

Caffè 26.00

Menü 2

Linguine mit Kalmar Ringen und frischen Miesmuscheln an frischer Tomatensauce, leicht scharf

Caffè 26.00

Menü 3

Spaghetti «alla puttanesca» an Weissweinsauce mit Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven

Caffè 24.00

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

Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten) 26.00

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

Weinempfehlung:

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.