

# MENÜ

# KARTE



## Unsere Öffnungszeiten Kurier und warme Küche

Montag	Mittag geschlossen	und	Abend von 17:30 bis 22:00 Uhr
Dienstag	Mittag von 11:30 bis 13:45 Uhr	und	Abend von 17:30 bis 22:00 Uhr
Mittwoch	Mittag geschlossen	und	Abend von 17:30 bis 22:00 Uhr
Donnerstag	Mittag von 11:30 bis 13:45 Uhr	und	Abend von 17:30 bis 22:00 Uhr
Freitag	Mittag geschlossen	und	Abend von 17:30 bis 22:00 Uhr
Samstag	Mittag geschlossen	und	Abend von 17:30 bis 22:00 Uhr
Sonntag	Mittag geschlossen	und	Abend von 17:30 bis 22:00 Uhr

## Liefergebiete und Mindestbestellung

Richterswil	ab CHF 15.00
Bäch, Wollerau, Wilen b. Wollerau und Samstagern	ab CHF 25.00
Wädenswil	ab CHF 30.00
Feusisberg, Freienbach und Schindellegi	ab CHF 35.00
Au und Hütten	ab CHF 40.00
Pfäffikon	ab CHF 45.00
Schönenberg, Hirzel und Horgenberg	ab CHF 50.00
Horgen, Lachen und Altendorf	ab CHF 55.00
Oberrieden	ab CHF 60.00

## Take - Away

Bei selbständiger Abholung im Restaurant erhalten Sie eine Preisvergünstigung von CHF 2.00 pro Pinsa.

## LO CHEF CONSIGLIA / DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Preis in CHF

	inkl. MWST
<b>Gazpacho</b> (vegan) (vegi) kalte Gemüsesuppe	12.50
<b>Insalata estiva</b> con fragole, mirtilli, lampone, melone, feta e salsa allo yogurt (vegi) Sommer-Salat mit Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Melonen, Fetakäse und Joghurt-Dressing	16.50
	klein / gross
<b>Carpaccio di manzo</b> con gallinacci, noci caramellate e rucola Rinds-Carpaccio mit Eierschwämmli, karamellisierten Walnüssen und Rucola	23.50 / 29.50
<b>Vitello tonnato</b> Vitello tonnato (Kalb)	22.00 / 29.00
<b>Carpaccio di salmone</b> con finocchio, marinato agli agrumi Lachs-Carpaccio mit Fenchel, mariniert in Zitrone und Orange	20.50 / 27.50
<b>Parmigiana di melanzane</b> (vegi) Auberginen-Parmigiana	21.50
<b>Strozzapreti</b> al ragù bianco di vitello con gallinacci Hausgemachte Teigwaren mit Kalbsragout (weiss) und Eierschwämmli	26.50
<b>Spaghetti alla chitarra</b> al pesto su crema di burrata con tartar di gamberi rossi Spaghetti alla chitarra mit Basilikum-Pesto auf Burrata-Creme mit rotem Krevetten-Tartar (Mazara del Vallo)	36.00
<b>Costolette di agnello</b> con patate al forno, rapa rossa e salsa Au Jus-Marsala Lammkoteletts mit Bratkartoffeln, roter Bete und Au Jus-Marsala-Sauce	42.50
<b>Filetto di manzo</b> su patata arrostita e salsa Au Jus Rinderfilet auf Bratkartoffel und Au Jus-Sauce	54.50

<b>Fritto misto di pesce</b>	37.50
gemischte frittierte Fische	
<b>Tagliata di tonno al sesamo con spinaci e perle di balsamico</b>	44.50
Sesam-Thunfischsteak mit Spinat und Balsamico-Perlen	
<b>Gamberoni alla griglia</b>	42.50
grillierte Riesenkrevetten	
<b>Grigliata di pesce (gamberi, branzino, polpo e seppie)</b>	48.50
gemischte grillierte Fische (Krevetten, Wolfsbarsch, Oktopus und Tintenfische)	
<b>Branzino in crosta di sale (per almeno 2 persone)</b>	56.00 p.p
Wolfsbarsch in Salzkruste (ab 2 Personen)	
<b>Millefoglie al limoncello</b>	13.50
Limoncello-Millefeuille	

## ZUPPE / SUPPEN

---

Preis in CHF

inkl. MWST

- Minestrone** (vegi) (vegan) 9.50  
italienischer Gemüse-Eintopf
- Zuppa di carote e zenzero** con querelle di baccalà mantecato e noci croccanti 12.50  
Karotten-Ingwer-Suppe mit Baccalà-quenelles und knusprigen Walnüssen

## INSALATE / SALATE

---

- Insalata verde** (vegi) (vegan) 9.50  
grüner Salat
- Insalata mista** (vegi) (vegan) 10.50  
gemischter Salat
- Insalata di spinaci** con avocado, noci caramellate, pecorino, melograno, speck croccante e pere 16.00  
Babypinatsalat mit Avocado, karamellisierten Walnüsse, Pecorino, Granatapfel, knusprigem Speck und Birnen

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

---

- Antipasto Folino-Preisig** (misto di salumi e formaggi) 18.50  
verschiedene Aufschnitte und Käsesorten
- Caprese di bufala** con mousse di avocado (vegi) 16.50  
Büffelmozzarella mit Tomaten und Avocado-Mousse
- Burrata** con pomodorini, olive taggiasche, pistacchio e perle di balsamico (vegi) 18.00  
Burrata mit Cherrytomaten, Taggiasche-Oliven, Pistazien und Balsamico-Perlen

<b>Bruschetta</b> con crema di yogurt, prosciutto crudo e pomodorini	15.50
Bruschetta mit Joghurtcreme, Rohschinken und Cherrytomaten	
<b>Polpette al sugo</b> con pecorino	16.00
Fleiscbällchen mit Tomatensauce und Pecorino	
	klein / gross
<b>Tartar di manzo</b> con spuma di parmigiano e salsa all'uovo	22.50 / 32.50
Rindstartar mit Parmesanschaum und Eiersauce	
<b>Tuna-Tartar</b> su mousse di burrata	20.50 / 29.50
Thunfisch-Tartar auf Burrata-Mousse	
<b>Sautè di cozze e vongole</b>	19.50 / 24.50
Sautierte Muscheln und Venusmuscheln	

## PASTA E RISOTTI / TEIGWAREN UND RISOTTI

---

<b>Pici all'amatriciana</b>	24.50
Teigwaren mit Tomatensauce, «Guanciale», Zwiebeln und Pecorino	
<b>Paccheri</b> al sugo di nduja calabra con burrata e melanzane	25.50
Paccheri mit kalabrischer Ndujasauce (scharfe kalabrische Streichsalami), Burrata und Auberginen	
<b>Tagliolini</b> con gamberi, zucchine, pomodorini e pistacchio	28.50
Tagliolini mit Krevetten, Zucchini, Cherrytomaten und Pistazien	
<b>Risotto ai mirtilli</b> , cacio, pepe e guanciale croccante	27.50
Heidelbeerenrisotto mit italienischer Käse, Pfeffer und knusprigem «Guanciale»	
<b>Risotto all'olio d'oliva</b> con timo, vongole e zest di limone	29.50
Olivenöl-Risotto mit Thymian, Venusmuscheln und Zitronenschalen	

## CARNE / FLEISCH

---

**Galletto al forno** 37.50

gebratenes Mistkratzerli

**Scaloppina al limone** 37.50

Kalbschnitzel mit Zitronensauce

**Cotoletta di vitello** (270 - 300 gr.) 49.50

grilliertes Kalbskotelett (270 - 300 gr.)

## PESCE / FISCH

---

**Sogliola alla griglia** (450-500 gr.) 52.50

grillierte Seezunge (450 - 500gr.)

**Polpo in tempura** su crema di patate viola, porro croccante e polvere di olio d'oliva 39.50

Tempura-Oktopus auf lila-Kartoffelcreme, knusprigem Lauch und Olivenölpulver

## CONTORNI PER CARNE E PESCE

*un contorno è compreso nel prezzo*

## BEILAGEN FÜR FLEISCH- UND FISCH-GERICHTE

*eine Beilage ist im Preis inbegriffen*

per ogni ulteriore contorno / für jede weitere Beilage:

**verdure alla griglia** 9.50

grillierte Gemüse

**risotto, patatine, spinaci, tagliolini, patate al forno** 6.50

Risotto, Pommes Frites, Spinat, Tagliolini, Bratkartoffeln

## **MENU PER BAMBINI / KINDERMENÜ**

---

### **Pasta a scelta / Teigwaren nach Wahl**

Penne, Spaghetti, Fusili: al pomodoro o burro e parmigiano / Tomatensauce oder Butter-Parmesan 11.50

Penne, Spaghetti, Fusili: alla bolognese o carbonara / Bolognese und Carbonara 13.50

### **Mini-Salsiccia con patatine fritte**

16.50

kleine italienische Wurst mit Pommes frites

### **Chicken Nuggets con patatine fritte**

14.50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

### **Pinsa Bambino a scelta / Kinderpinsa nach Wahl**

12.50

Margherita / Prosciutto / Hawaii / Funghi



## PINSE / OVALE RÖMISCHE PIZZA

(aus Reis-, Weizen- und Sojamehl)

PINSE CLASSICHE a base di pomodoro e mozzarella / Pinse mit Tomatensauce und Mozzarella

<b>Margherita</b>		17.00
<b>Napoli</b>	Kapern, Sardellen und Oregano	18.50
<b>Prosciutto</b>	Hinterschinken	19.50
<b>Prosciutto e funghi</b>	Hinterschinken und Champignons	21.50
<b>Porcini</b>	Steinpilze	21.00
<b>Tris di mare</b>	Muscheln, Venusmuscheln und Riesenkrevetten	29.50
<b>Diavola</b>	scharfe Salami und schwarze Oliven	20.50
<b>Tonno e cipolla</b>	Thunfisch, Zwiebel und Oregano	19.00
<b>Vegetariana</b>	Auberginen, Zucchini, Peperoni und Artischocken	24.50
<b>Capricciosa</b>	Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Peperoni	25.50
<b>Parma</b>	Rohschinken, Rucola und Mascarpone	25.50
<b>Hawaii</b>	Hinterschinken und Ananas	20.50

PINSE ROSSE a base di pomodoro e basilico / Pinse mit Tomatensauce und Basilikum

<b>Gianni</b>	Steinpilze, Ndjua und Büffelmozzarella	26.50
<b>Caprese</b>	Büffelmozzarella und Datteltomaten	23.50
<b>3 pomodori</b>	halbgetrocknete Tomaten, Datteltomaten, Parmesanchips, Pesto-Tropfen	24.00
<b>Diavola di bufala</b>	scharfer Salami, Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto	25.50
<b>Spilinga</b>	Nduja (scharfe kalabrische Streichsalami), Auberginen und Tropeazwiebel	23.50
<b>Burrata rossa</b>	Rohschinken, Burrata, Zucchini	27.50
<b>Melanzane a funghetto</b>	Auberginen, Datteltomaten und Parmesansplittern	23.00
<b>Milano</b>	milde Salami, Champignons und Büffelmozzarella	25.50
<b>Polpo</b>	Oktopus, Auberginen und Oliven	24.50
<b>Süd Tirol</b>	Büffelmozzarella, Speck und Artischocken	24.00

**PINSE BIANCHE** a base di mozzarella (bianche) / Pinsa mit Mozzarella

<b>4 formaggi</b>	Gorgonzolakäse, Taleggiokäsecreme, Parmesanchips	22.00
<b>Salsiccia e taleggio</b>	italienische Wurst, Taleggiokäse und Walnüsse	25.00
<b>Salsiccia e porcini</b>	italienische Wurst und Steinpilze und Cherrytomaten	26.50
<b>Burrata bianca</b>	Auberginen, Speck, Burrata und Cherrytomaten	27.50
<b>Zola</b>	Gorgonzolakäse, Rohschinken und Walnüsse	24.00

Jede weitere Zutat: Preiszuschlag von CHF 1.00 bis CHF 5.00

Riduzione del prezzo di CHF 3.00 per una piccola pinsa / Preisvergünstigung von CHF 3.00 für eine kleine Pinsa

Alle Pinsen sind glutenfrei und laktosefrei erhältlich.

## DOLCI / DESSERT

---

<b>Tiramisù</b>	10.00
Tiramisù	
<b>panna cotta</b> alla menta e cioccolato con frutto di bosco	11.50
Minze- und Schokoladen-Panna-Cotta mit Waldbeerensauce	
<b>Bavarese</b> nocciola e cioccolato	11.00
Haselnuss-Schokoladen-Bavarois	
<b>Mini calzone</b> alla nutella con menta e mascarpone	10.00
Mini Calzone mit Nutella, Minze und Mascarpone	
<b>Tortino di cioccolato</b> al cuore bianco con salsa maracuja e gelato alla vaniglia	13.50
Schokoladenkuchen mit weissem Herz, Maracujasauce und Vanilleeis	

## HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCHE

---

<b>Poulet</b>	Schweiz
<b>Kalb</b>	Schweiz, Holland (Kalbskotelett)
<b>Schwein</b>	Schweiz und Italien
<b>Rind</b>	Schweiz, Irland und Argentinien (Filet)
<b>Lamm</b>	Irland
<b>Muschel, Venusmuschel</b>	Italien und Spanien
<b>Tintenfisch und Oktopus</b>	Spanien, Marokko
<b>Kleine Tintenfische (Moscardini)</b>	Marokko
<b>Krevetten</b>	Argentinien
<b>Seezunge</b>	Holland
<b>Goldbrasse, Wolfsbarch</b>	Italien, Griechenland
<b>Lachs</b>	Norwegen
<b>Thunfisch</b>	

## BEVEANDE / GETRÄNKE

---

Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)	50 cl	5.50
Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)	100 cl	10.50
Hahnenwasser	50 cl	2.00
Coca Cola - Cola Zero	33 cl	5.00
Gazzosa - Chinotto - Aranciata	27.5 cl	4.50
Rivella (rot und blau)	33 cl	5.00
Ice Tea (lemon)	33 cl	5.00
Apfel-Schorle	33 cl	5.00
Organgensaft - Tomatensaft		5.00
Schweppes Tonic - Lemon - Ginger Beer	20 cl	5.00
Crodino - Sanbitter		5.00
Redbull		5.50

## BIRRE / BIER

---

Alkoholfreies Bier	33 cl	5.00
Herrgöttli	20 cl	3.50
Stange	30 cl	5.00
Grosses Bier	50 cl	6.00
Grimberger	25 cl	5.00
Grimberger	50 cl	7.50
Schneider Weisse	50 cl	7.50
Birra Moretti - Birra Peroni	33 cl	5.50
Birra Ichnusa - Birra Messina	33 cl	6.00
Suure Most alkoholfrei	50 cl	6.50