



Ciao a tutti!

Wusstest Du, dass Du Deine Mahlzeit vorbestellen kannst, wenn Du einen Tisch reservierst? So ist der Tisch bereits gedeckt, wenn Du in der Pizzeria ankommst, und Du sparst Zeit – zum Beispiel in der Mittagspause.



Antipasti...e non solo!

01	Carpaccio di Roast Beef <i>Roastbeef-Carpaccio mit würzigen Kartoffeln, knusprig frittierten Artischocken, süss-sauren Zwiebeln, Taggiasca-Oliven und Pecorino-Creme</i>	23.50
02	Mozzarella di Bufala Campana DOP <i>auf einem Basilikumolivenöl-Spiegel, serviert mit Datterini und knuspriger Brotscheibe</i>	15.50
03	Burrata con Verdure grigliate <i>Cremige Burrata, serviert mit mariniertem, gegrilltem Gemüse</i>	17.50
04	Polpettine di Baccalà 5 St. <i>Knusprige Baccalà-Bällchen mit Limetten-Mayonnaise</i>	15.50
05	Verdure pastellate <i>Cuoppo mit zartem, knusprig frittiertem Gemüse im feinen Pastellteig</i>	13.50
06	Polpette al Sugo 3 St. <i>Zarte Rindfleisch-Polpette, langsam geschmort in aromatischer Tomatensauce</i>	15.50
07	Vitel Tonné <i>Zartes Kalbfleisch, serviert mit cremiger Tonno-Sauce, Kapern, Taggiasca-Oliven und frischer Zitronenzeste</i>	21.50
08	Bruschette al Pomodoro 6 St. <i>Knusprige Bruschette mit aromatischen, marinierten Tomatenstück, frischem Basilikum und Olivenöl</i>	12.50
09	Bruschette Mamma Mia 6 St. <i>Knusprige Bruschette mit cremiger Burrata, rustikalen Artischocken und intensiv aromatischen semi-getrockneten Datterini-Tomaten</i>	15.50
10	Rotolini di melanzane alla parmigiana <i>Zarte Auberginen-Involtini nach Art der Parmigiana, gefüllt mit Kochschinken und schmelzender Mozzarella, 2 St.</i>	17.50
11	Insalata Verde <i>Grüner Salat, CherryTomaten, Gurken</i>	8.50

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



12	Insalata Mista <i>gemischte Blattsalat, Karotten, Mais, CherryTomaten, Gurken, rote Bohnen, Weiss- Rot Kabis, Nüsslisalat</i>	12.50
13	Valerianella con Uova <i>Nüsslisalat mit Ei</i>	13.00
14	Insalata Vastasa <i>Sizilianischer Bohnensalat mit Kartoffeln, Cherrytomaten, roter Zwiebel, gemischten Oliven, Oregano und Weissweinessig, abgeschmeckt mit bestem Olivenöl</i>	13.50

Pasta...e non solo!

50	Scialatielli Aglio, Olio & Peperoncino <i>in aromatischem Knoblauch-Olivenöl mit scharfen Peperoncini, Petersilien</i>	19.50
51	Scialatielli al Pesto <i>in cremigem ligurischem Pesto, serviert mit zarten grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln – ein Klassiker aus Ligurien</i>	23.00
52	Scialatielli allo Scoglio <i>mit Meeresfrüchten – in einer aromatischen Tomaten-Weissweinsauce</i>	28.50
53	Fettuccine al Ragù <i>mit klassischem, langsam geschmortem Ragù vom Rind</i>	23.00
54	Chicche Sfiziose al forno <i>Gnocchetti „alla Sorrentina“ mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum, im Ofen gratiniert</i>	21.00
55	Chicche ai Formaggi & Porcini <i>Gnocchetti in cremiger Käsesauce mit Trüffelöl und Steinpilzen</i>	25.00
56	Cannelloni al Profumo di basilico <i>Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, überbacken mit einer Basilikum-Béchamelsauce</i>	21.00
57	Lasagne alla Bolognese <i>Hausgemachte Lasagne mit klassischem Ragù alla Bolognese, Béchamelsauce und geschmolzenem Käse, goldbraun im Ofen gratiniert</i>	23.00

Le nostre Pizze

Pizze Vegetariane

208	Liguria OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit cremiger Ricotta-Creme, ligurischem Pesto, Rucola, Grana-Padano-Spänen und Ofen-Confit-Cherrytomaten	23.00
279	Norma MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frittierte Auberginen, cremiger Ricotta-Creme, Ricotta secca di pecora	23.00
211	Italia OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Büffelmozzarella, ligurischem Pesto, Ofen-Confit-Cherrytomaten	23.00
260	Porcinosa MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons, Steinpilzen und Peperoncini (leicht scharf)	23.00
261	Della Nonna MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Artischocken, frischen Champignons, grillierte Peperoni, Taggiasca-Oliven, Ofen-Confit-Cherrytomaten, grillierte Auberginen, grillierte Zucchini	23.00
262	Verde MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit grillierten Zucchini, Grana-Padano-Spänen, Spinat	20.00

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.

263	Rucola e Grana <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Rucola, Grana-Padano-Spänen, Ofen-Confit-Cherrytomaten</i>	21.00
264	Fiorentina <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons, Spinat, Gorgonzola</i>	20.00
244	La Regina <i>MIT San Marzano Tomatensauce, OHNE Mozzarella Fior di Latte, Belegt NUR mit geschmolzener Büffelmozzarella</i>	20.00
249	Funghi <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons</i>	18.00
271	Bufalina <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Büffelmozzarella, Ofen-Confit-Cherrytomaten</i>	23.00
252	Margherita <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte</i>	17.00
209	4 Formaggi <i>OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Gorgonzola, Grana-Padano-Spänen, cremiger Ricotta-Creme, geräucherte Mozzarella</i>	23.00
273	Gorgonzola <i>MIT San Marzano Tomatensauce, inkl. Mozzarella Fior di Latte geschmolzen Belegt mit Gorgonzola, Taggiasca-Oliven</i>	21.00
428	Marinara <i>MIT San Marzano Tomatensauce, OHNE Mozzarella Fior di Latte Belegt mit Knoblauch, Olivenöl, Origano</i>	17.00

Pizze con Pesce

256	Tonno & Pomodoro (nur 32 Ø) <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Thonfisch, Tomatensscheiben, Mozzarella Fior di Latte Scheiben, Rucola</i>	24.00
257	Profumo di Mare (nur 32 Ø) <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Meeresfrüchten – intensiver „Duft des Meeres“.</i>	28.00
258	Napoli <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Kapern, Sardellen, Taggiasca-Oliven, Origano</i>	22.00
259	Belvedere (nur 32 Ø) <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Crevetten, Rucola, Ofen-Confit-Cherrytomaten</i>	24.00
204	Salmone (nur 32 Ø) <i>OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Lachs, roten Zwiebeln, Kapern, Taggiasca-Oliven und cremiger Ricotta-Creme, ergänzt mit Feta für einen frischen, mediterranen Geschmack</i>	26.00
254	Al Bacio <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Taggiasca-Oliven, Origano</i>	22.00
255	Tonno e Capperi <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Thunfisch, Kapern, Origano</i>	20.00

Pizze con Carne

198	Ventricina & Patate <i>OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Ventricina (Calabrische scharfe Salami), geräucherter Mozzarella, cremigem Kartoffelstampf, 'nduja (würzige, pikante, weiche, Calabrische Rohwurst)</i>	26.00
------------	--	--------------

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen
oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu
tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes
Angebot zusammenstellen können.

199	Roastbeef (nur 32 Ø)	30.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit cremiger Burrata, Ofen-Confit-Cherrytomaten, zartem Roastbeef und aromatischen, rustikalen Artischockenherzen	
201	Parma & Burrata (nur 32 Ø)	28.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Burrata mit cremigem Stracciatella-Kern, Rucola, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Parmaschinken, hausgemachtem Basilikumöl und Grana-Padano-Spänen	
202	Salsiccia & Asparagi	23.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit italienischer Salsiccia, grünen Spargelspitzen, Ofen-Confit-Cherrytomaten	
203	Porchetta & Patate	25.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Spanferkel-Porchetta, geräucherter Mozzarella, cremigem Kartoffelstampf und Rosmarin	
207	del Tirolo	25.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Steinpilzen, Grana-Padano-Spänen, Gorgonzola, Südtiroler Speck	
210	Mortadella & Pistacchio	25.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien	
213	Delicata	23.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, Mascarpone, grillierte Zucchini	
214	Salsiccia & Friarelli	25.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit italienischer Salsiccia und aromatischen Cime di rapa (wilden Brokkoli)	
215	Swiss Raclette	25.00
	OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Pancetta (gerollter Bauchspeck), rote Zwiebeln, Raclette, Steinpilzen	
245	don Pasquale	28.00
	Mit San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Büffelmozzarella, Steinpilze, Rucola, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Parmaschinken, Grana-Padano-Spänen	
246	pizzAmore	28.00
	MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Bresaola (luftgetrockneter italienischer Rinderschinken), Grana-Padano-Spänen, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Rucola, Büffelmozzarella	
247	Sofia Loren	26.00
	MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Parmaschinken, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Büffelmozzarella, ligurischem Pesto	
242	Speck & Cipolle	23.00
	MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Speck Südtirol, roten Zwiebeln, Taggiasca-Oliven	
277	Fuoco e Zola	25.00
	MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Ventricina (Calabrische scharfe Salami), roten Zwiebeln, Gorgonzola, Knoblauch, 'nduja (würzige, pikante, weiche, Calabrische Rohwurst)	
278	Fuoco	23.00
	MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Ventricina (Calabrische scharfe Salami), Knoblauch, 'nduja (würzige, pikante, weiche, Calabrische Rohwurst)	
253	Salame	19.00
	MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Salami	
265	Tropicale	21.00
	MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, Ananas	
266	Cacciatore	23.00
	MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons, Pancetta (gerollter Bauchspeck), Taggiasca-Oliven, Knoblauch	

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



250	Prosciutto e funghi <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons</i>	21.00
267	Prosciutto <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken</i>	19.00
268	Prosciutto & Mascarpone <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, Mascarpone</i>	23.00
270	Capricciosa (nur 32 Ø) <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons, Artischocken, Taggiasca-Oliven, Ei, Salami</i>	25.00
251	Quattro Stagioni <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons, Artischocken und Salami</i>	23.00
272	Rucola e Parma <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Rucola, Parmaschinken, Grana-Padano-Spänen, Ofen-Confit-Cherrytomaten</i>	26.00
274	Tedesca <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Pommes, Cervelat frittiert</i>	23.00
275	Pollo <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Pouletstreifen, grillierte Peperoni, rote Zwiebeln</i>	24.00

Calzone

Calzone auf Wunsch auch frittiert – CHF 3.00 Aufpreis

351	Calzone Classico <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons, Ei</i>	23.00
352	Calzone Saporito <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit cremiger Ricotta-Creme, Spinat, Mascarpone</i>	23.00
353	Calzone Vesuvio <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit cremiger Ricotta-Creme, Salami</i>	23.00
354	Calzone al Pomodoro <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte</i>	19.00
355	Calzone al Prosciutto <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken</i>	21.00

Dolci

Pannacotta ai Frutti Rossi (Hausgemacht) <i>Feine Panna Cotta mit rotem Beeren-Gelée und knusprigem Biscuit-Haselnuss-Crumble</i>	9.50
Tiramisù fatto in casa (Hausgemacht) <i>Tiramisù mit Mascarponecreme und aromatisiertem Espresso</i>	9.00
Calzone Nutella <i>Nutella, Puderzucker, Haselnussflocken</i>	20.00
Pizza Nutella (Ø26) <i>Nutella, Puderzucker, Haselnussflocken</i>	17.00
Coupe Cheesecake Monterosa (Glas) <i>Halbgefrorenes Eis mit kandierten Erdbeeren und Biskuit, getaucht in Vanille- und Erdbeergeschmack.</i>	8.50

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



Coupe Profiteroles (Glas)	8.50
<i>Halbgefrorenes Schokoladeneis und Windbeutel mit Vanillegeschmack</i>	
Coupe Schokoladen-mousse (Glas)	8.50
<i>Schoko-Mousse Becher Halbgefrorenes Schokoladeneis, dekoriert mit Kringeln aus Milkschokolade</i>	
Coupe Tiramisu (Glas)	8.50
<i>Kaffee- und Zabaglione-Semifreddo-Eis auf kaffeegetränktem Biskuit</i>	
Flûte mit Limoncello (Glas)	11.50
<i>Zitroneneis mit Limoncello verfeinert. Ausschiesslich mit italienischen Zitronen</i>	

Birre

	0,33cl	0,50cl
Birra Poretti 4 Luppoli 5.5%	5.50	-----
<i>Ist ein strohgelbes Lagerbier mit einem harmonischen Gleichgewicht zwischen fruchtigen Hopfenaromen und einer sauberen malzigen Basis.</i>		
Birra Peroni Glutenfrei 4.7%	5.50	-----
<i>Peroni Senza Glutine ist das perfekte Bier für alle, die glutenfrei geniessen möchten, ohne auf den typischen Geschmack von Peroni zu verzichten.</i>		
Birra Moretti Limone 1.3%	5.50	-----
<i>Ein Bier, kreierte, um den Durst an heissen Tagen zu stillen. Der Geschmack von Birra Moretti Limone ist natürlich erfrischend und mild. Das Zusammenspiel der Freude an Bier und erfrischenden Zitrone ist grossartig.</i>		
Birra Messina Cristalli di Sale 5.0%	6.00	-----
<i>Es ist ein Lager von reinem Malz 5 Grad Alkohol, goldene Farbe, hell und mit einer natürlichen Opaleszenz. Die Salzkristalle stammen aus den Salzebenen von Trapani und helfen, die Wahrnehmung von Aromen im Mund zu entwickeln, indem sie den Gaumen angenehm florale Noten und fruchtige Empfindungen verbessern.</i>		
Birra Moretti filtrata a freddo 4.3%	6.00	8.00
<i>Kaltfiltration Prozess: wird das Bier auf eine Temperatur von -1 ° C gebracht, bevor sie den Filter passieren, um am besten die Reinheit, die Eleganz des Geschmacks und das kristalline und brillante Aussehen zu verbessern.</i>		
Birra Moretti 0 Gradi 0.5%	5.50	-----
<i>Helles Bier</i>		

Vino Rosso & Rosè

	10cl	75cl
Visione Rosato 12.5%	7.00	45.00
<i>Der intensiv rosafarbene Visione duftet herrlich nach Blumen, Waldbeeren und Himbeeren. Seine schöne Säure harmoniert mit Noten von Kirsche und frischen Früchten. Feudi di San Gregorio, Rosè (Aglianico), Kampanien</i>		
Stupore 14%	8.50	55.00
<i>Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig. Campo alle Comete, Rot (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot), Toskana</i>		
Lu Rappaio 14%	7.00	45.00
<i>Tiefes intensives Rubinrot. In der Nase Brombeeren, Erdbeerkonfitüre, Rosmarin, Veilchen und Humus. Im Gaumen sanftig, komplex mit vollem Körper und langem Abgang. Masca del Tacco, Rot (Primitivo), Apulien</i>		
Susumaniello 14.5%	7.00	45.00
<i>Tiefes Rubinrot. In der Nase zeigt der Rotwein aus Apulien intensive Fruchtaromatik von Blaubeeren, reifen roten Früchten und Tabak mit sanfter Würze. Am Gaumen ist er weich und elegant, körperreich mit einer angenehmen Frische, die Tannine sind reif und gut eingebunden. Masca del Tacco, Rot (Susumaniello), Apulien</i>		

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



Vino Bianco & Prosecco

	10cl	75cl
Prosecco Extra Dry 12.5%	7.00	45.00
<i>Im Glas helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase das typisch fruchtige Bouquet, das an Golden Delicious Äpfel erinnert mit einem Hauch Banane und Pfirsich. Am Gaumen frisch, aromatisch und samtig. Cantina Montelliana (Glera, Pinot Grigio, Chardonnay)</i>		
San Vincenzo 12.5%	7.00	45.00
<i>Der San Vincenzo aus dem italienischen Venetien zeigt sich im Glas strohgelb und verströmt angenehme Aromen von Mispel, Zitronenblüten und Mandeln. Am Gaumen präsentiert sich der Weisswein fruchtig und frisch mit dominanten Aromen aus Zitrusfrüchten. Der Nachhall ist angenehm weich und mittellang. Azienda Agricola Anselmi (Chardonnay, Garganega, Sauvignon Blanc), Venetien</i>		
Greco di Tufo 12.5%	7.00	45.00
<i>Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Früchten wie grünen Pflaumen und Birnen und einem Hauch Minze. Am Gaumen präsent Säure und mineralische Anklänge. Feudi di San Gregorio (Greco Bianco), Kampanien</i>		

Bevande

	cl	25	33	50	125	150
Acqua San Pellegrino <i>mit Kohlensäure</i>				5.50	9.50	
Acqua Panna <i>ohne Kohlensäure</i>				5.50		10.50
San Benedetto Eistee <i>Limone, Pesca, Cactus</i>				5.50		
San Pellegrino <i>Aranciata, Limonata, Chinotto</i>				5.50		
Softdrinks <i>Coca Cola, Cola Zero, Rivella Rot, Schorle, Citro, Mezzo Mix, Fanta Orange</i>				5.50		10.50

Il nostro Bar

Kaffee, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Espresso Macchiato	5.50
Tè <i>Schwarztee, Fruchtee, Grüntee, Hagebuttentee, Pfefferminztee, Camomilla</i>	4.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Corretto Grappa	6.50
Aperitivi	
Martini Bianco, Martini Rosso	7.50
Campari	7.50
Prosecco della casa Veneto	7.00
Crodino	6.50
Aperol Spritz, Hugo, Crodino Spritz oder Limoncello Spritz	12.50
Weisswein gespritzt <i>süss, sauer</i>	8.50
Digestivi, Liquori e Distillati	
Averna	5.00
Limoncello	5.00
Sambuca Molinari	5.00

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



Amaretto di Saronno	5.00
Cynar	5.00
Ramazzotti	5.00
Fernet Branca	5.00
Amaro del capo	5.00
Grappa Nardini	6.00
Grappa Nardini Riserva	8.00

Pizzagrössen & Varianten

- Alle Pizzen werden standardmässig in Ø32 cm serviert.
- Die meisten Pizzen sind auch in Ø26 cm erhältlich – CHF 2.00 günstiger.
- **Glutenfreie Pizza:** Ø 30 cm – CHF 3.00 Aufpreis (Kann Spuren von glutenhaltigem Mehl enthalten.)
- Die Pizza kann auch mit **veganem Käse** zubereitet werden – CHF 2.00 Aufpreis. Bei **veganer Zubereitung werden alle Zutaten tierischen Ursprungs (Milchprodukte usw.) weggelassen.**
- **Calzone** auf Wunsch auch **frittiert** – CHF 3.00 Aufpreis.
- Unsere **Backwaren** (Calzone, Panuozzo, Pizza 32, 26 und XXL, Pane) sind **handgemacht**.

Take-Away

- Alle Pizzen & Pasta zum Mitnehmen: CHF 3.00 günstiger.

+ Extra-Zutaten

- Die Liste der Zusatz-Zutaten und Preise finden Sie auf:
www.donpasquale.shop



Service & Zusatzleistungen

- Speisen auf zwei Tellern serviert: CHF 5.00 Aufpreis
- Take-Away Box für Reste im Restaurant: CHF 1.00 pro Behälter.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preise in Schweizer Franken, CHF. Alle Angaben auf der Speisekarte können sich verändern.

Für die aktuelle Version besuche bitte www.donpasquale.ch
Sie können uns unter der Telefonnummer 061 561 71 71 erreichen.
Für dringende Fälle unter 078 327 15 14.

Der Jugendschutz verbietet den Verkauf und die Weitergabe von Alkohol und Tabakwaren an unter 16-jährige sowie Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-jährige.

Produkt-Herkunft: Poulet Fleisch (Schweiz, Italien), Rind- und Schweinefleisch (Italien), Thunfisch (Fao 34 Mittlerer Ostatlantik), Sardellen (Italien), Crevetten (Argentinien), Meeresfrüchte (Muscheln: Spanien / Vongole: Spanien / Seppioline: Vietnam / Calamares: Spanien), Wild Lachs (Norwegen).

Arrivederci & grazie mille per averci visitato!

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.