



# 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 an kommst, und Du sparst Zeit – zum Beispiel in der Mittagspause.**



## Antipasti...e non solo!

<b>01</b>	<b>Carpaccio di Roast Beef</b>	<b>23.50</b>
	Roastbeef-Carpaccio mit würzigen Kartoffeln, knusprig frittierten Artischocken, süß-sauren Zwiebeln, Taggiasca-Oliven und Pecorino-Creme	
<b>02</b>	<b>Mozzarella di Bufala Campana DOP</b>	<b>15.50</b>
	serviert mit Datterini auf einem Basilikumolivenöl-Spiegel und Valerianella	
<b>03</b>	<b>Burrata con Verdure grigliate</b>	<b>17.50</b>
	Cremige Burrata, serviert mit mariniertem, gegrilltem Gemüse	
<b>06</b>	<b>Polpette al Sugo</b> 3 St.	<b>15.50</b>
	Zarte Rindfleisch-Polpette, langsam geschnmort in aromatischer Tomatensauce	
<b>07</b>	<b>Vitel Tonné</b>	<b>21.50</b>
	Zartes Kalbfleisch, serviert mit cremiger Tonno-Sauce, Kapern, Taggiasca-Oliven und frischer Zitronenzeste	
<b>08</b>	<b>Bruschette al Pomodoro</b> 6 St.	<b>12.50</b>
	Knusprige Bruschette mit aromatischen, marinierten Tomatenstück, frischem Basilikum und Olivenöl	
<b>09</b>	<b>Bruschette Mamma Mia</b> 6 St.	<b>16.50</b>
	Knusprige Bruschette mit cremiger Burrata, rustikalen Artischocken und intensiv aromatischen semi-getrockneten Datterini-Tomaten	
<b>11</b>	<b>Insalata Verde</b>	<b>8.50</b>
	Grüner Salat, CherryTomaten, Gurken	
<b>12</b>	<b>Insalata Mista</b>	<b>12.50</b>
	gemischte Blattsalat, Karotten, Mais, CherryTomaten, Gurken, rote Bohnen, Weiss- Rot Kabis, Nüsslisalat	
<b>13</b>	<b>Valerianella con Uova / con Pancetta</b>	<b>13.00 / 16.50</b>
	Nüsslisalat mit Ei oder mit Speck, Croutons und Ei	

### 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.



## Pasta...e non solo!

<b>49</b>	<b>Chicche con crema di formaggi &amp; pesto di basilico</b>	<b>23.00</b>
	<i>Gnocchi in cremiger Käsesauce, verfeinert mit frischem Basilikum-Pesto</i>	
<b>50</b>	<b>Scialatielli Aglio, Olio &amp; Peperoncino</b>	<b>20.00</b>
	<i>in aromatischem Knoblauch-Olivenöl mit scharfen Peperoncini, Petersilien</i>	
<b>51</b>	<b>Scialatielli al Pesto</b>	<b>23.00</b>
	<i>in cremigem ligurischem Pesto, ein Klassiker aus Ligurien</i>	
<b>52</b>	<b>Scialatielli allo Scoglio</b>	<b>28.00</b>
	<i>mit Meeresfrüchten – in einer aromatischen Tomaten-Weissweinsauce</i>	
<b>53</b>	<b>Fettuccine al Ragù</b>	<b>24.00</b>
	<i>mit klassischem, langsam geschmortem Ragù vom Rind</i>	
<b>54</b>	<b>Chicche Sfiziose al forno</b>	<b>23.00</b>
	<i>Gnocchi „alla Sorrentina“ mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum, im Ofen gratiniert</i>	
<b>55</b>	<b>Parmigiana di melanzane</b>	<b>23.00</b>
	<i>Zart geschichtete Auberginen mit aromatischer San-Marzano-Sauce, Fior-di-Latte-Mozzarella und Parmigiano Reggiano, goldbraun im Ofen gratiniert</i>	
<b>56</b>	<b>Casarecce Pollo &amp; Funghi</b>	<b>24.00</b>
	<i>Mit zartem Poulet und frischen Champignons, serviert in einer cremig-aromatischen Sauce</i>	
<b>57</b>	<b>Casarecce del Sud</b>	<b>24.00</b>
	<i>Mit zarten Pouletstreifen in cremiger Rahmsauce, ergänzt mit sonnengetrockneten Tomaten</i>	
*****		
<b>59</b>	<b>Cordon Bleu Classico</b>	<b>28.00</b>
	<i>Cordon Bleu vom Poulet, gefüllt mit Raclette, Fior-di-Latte-Mozzarella und Kochschinken. Serviert mit Pommes Frites und Sauce nach Wahl (Ketchup oder Mayo).</i>	
<b>60</b>	<b>Cordon Bleu Verdure</b>	<b>28.00</b>
	<i>Cordon Bleu vom Poulet, gefüllt mit Raclette und Fior-di-Latte-Mozzarella, ergänzt mit grillierten Zucchetti, Auberginen und Peperoni. Serviert mit Pommes Frites und Sauce nach Wahl (Ketchup oder Mayo).</i>	
<b>61</b>	<b>Cordon Bleu Piccante</b>	<b>28.00</b>
	<i>Cordon Bleu vom Poulet, gefüllt mit Raclette, Fior-di-Latte-Mozzarella, kalabrischer Ventricina (Calabrische scharfe Salami) und 'Nduja. Serviert mit Pommes Frites und Sauce nach Wahl (Ketchup oder Mayo).</i>	
<b>62</b>	<b>Cotoletta di Pollo</b>	<b>24.00</b>
	<i>Knuspriges Poulet-Schnitzel, serviert mit Pommes Frites und Sauce nach Wahl (Ketchup oder Mayo).</i>	

## Le nostre Pizze

### Pizze Vegetariane

<b>208</b>	<b>Liguria</b>	<b>23.00</b>
	<i>OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit cremiger Ricotta-Creme, ligurischem Pesto, Rucola, Grana-Padano-Spänen und Ofen-Confit-Cherrytomaten</i>	
<b>279</b>	<b>Norma</b>	<b>23.00</b>
	<i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frittierte Auberginen, cremiger Ricotta-Creme, Ricotta secca di pecora</i>	
<b>211</b>	<b>Italia</b>	<b>23.00</b>
	<i>OHNE San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Büffelmozzarella, ligurischem Pesto, Ofen-Confit-Cherrytomaten</i>	
<b>260</b>	<b>Porcinosa</b>	<b>23.00</b>
	<i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons, Steinpilzen und Peperoncini (leicht scharf)</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.



<b>261</b>	<b>Della Nonna</b>	<b>23.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Artischocken, frischen Champignons, grillierte Peperoni, Taggiasca-Oliven, Ofen-Confit-Cherrytomaten, grillierte Auberginen, grillierte Zucchetti	
<b>262</b>	<b>Verde</b>	<b>20.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit grillierten Zucchetti, Grana-Padano-Spänen, Spinat	
<b>263</b>	<b>Rucola e Grana</b>	<b>21.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Rucola, Grana-Padano-Spänen, Ofen-Confit-Cherrytomaten	
<b>264</b>	<b>Fiorentina</b>	<b>20.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons, Spinat, Gorgonzola	
<b>244</b>	<b>La Regina</b>	<b>20.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, <b>OHNE</b> Mozzarella Fior di Latte, Belegt <b>NUR</b> mit geschmolzener Büffelmozzarella	
<b>249</b>	<b>Funghi</b>	<b>18.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons	
<b>271</b>	<b>Bufalina</b>	<b>23.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Büffelmozzarella, Ofen-Confit-Cherrytomaten	
<b>252</b>	<b>Margherita</b>	<b>17.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte	
<b>209</b>	<b>4 Formaggi</b>	<b>23.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Gorgonzola, Grana-Padano-Spänen, cremiger Ricotta-Creme, geräucherte Mozzarella	
<b>273</b>	<b>Gorgonzola</b>	<b>21.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, inkl. Mozzarella Fior di Latte geschmolzen Belegt mit Gorgonzola, Taggiasca-Oliven	
<b>428</b>	<b>Marinara</b>	<b>17.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, <b>OHNE</b> Mozzarella Fior di Latte Belegt mit Knoblauch, Olivenöl, Origano	

### Pizze con Pesce

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

### 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.



## Pizze con Carne

<b>198</b>	<b>Ventricina &amp; Patate</b>	<b>26.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Ventricina (Calabrische scharfe Salami), geräucherter Mozzarella, cremigem Kartoffelstampf, 'nduja (würzige, pikante, weiche, Calabrische Rohwurst)	
<b>199</b>	<b>Roastbeef (nur 32 Ø)</b>	<b>30.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit cremiger Burrata, Ofen-Confit-Cherrytomaten, zartem Roastbeef und aromatischen, rustikalen Artischockenherzen	
<b>201</b>	<b>Parma &amp; Burrata (nur 32 Ø)</b>	<b>28.00</b>
	<b>OHNE</b> 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	
<b>202</b>	<b>Salsiccia &amp; Asparagi</b>	<b>23.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit italienischer Salsiccia, grünen Spargelspitzen, Ofen-Confit-Cherrytomaten	
<b>203</b>	<b>Porchetta &amp; Patate</b>	<b>25.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Spanferkel-Porchetta, geräucherter Mozzarella, cremigem Kartoffelstampf und Rosmarin	
<b>207</b>	<b>del Tirolo</b>	<b>25.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Steinpilzen, Grana-Padano-Spänen, Gorgonzola, Südtiroler Speck	
<b>210</b>	<b>Mortadella &amp; Pistacchio</b>	<b>25.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien	
<b>213</b>	<b>Delicata</b>	<b>23.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, Mascarpone, grillierte Zucchini	
<b>214</b>	<b>Salsiccia &amp; Friarelli</b>	<b>25.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit italienischer Salsiccia und aromatischen Cime di rapa (wilden Brokkoli)	
<b>215</b>	<b>Swiss Raclette</b>	<b>25.00</b>
	<b>OHNE</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Pancetta (gerollter Bauchspeck), rote Zwiebeln, Raclette, Steinpilzen	
<b>245</b>	<b>don Pasquale</b>	<b>28.00</b>
	<b>Mit</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Büffelmozzarella, Steinpilze, Rucola, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Parmaschinken, Grana-Padano-Spänen	
<b>246</b>	<b>pizzAmore</b>	<b>28.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Bresaola (luftgetrockneter italienischer Rinderschinken), Grana-Padano-Spänen, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Rucola, Büffelmozzarella	
<b>247</b>	<b>Sofia Loren</b>	<b>26.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Parmaschinken, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Büffelmozzarella, ligurischem Pesto	
<b>242</b>	<b>Speck &amp; Cipolle</b>	<b>23.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Speck Südtirol, roten Zwiebeln, Taggiasca-Oliven	
<b>277</b>	<b>Fuoco e Zola</b>	<b>25.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Ventricina (Calabrische scharfe Salami), roten Zwiebeln, Gorgonzola, Knoblauch, 'nduja (würzige, pikante, weiche, Calabrische Rohwurst)	
<b>278</b>	<b>Fuoco</b>	<b>23.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Ventricina (Calabrische scharfe Salami), Knoblauch, 'nduja (würzige, pikante, weiche, Calabrische Rohwurst)	
<b>253</b>	<b>Salame</b>	<b>19.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Salami	

### 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.



<b>265</b>	<b>Tropicale</b>	<b>21.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, Ananas	
<b>266</b>	<b>Cacciatore</b>	<b>23.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons, Pancetta (gerollter Bauchspeck), Taggiasca-Oliven, Knoblauch	
<b>250</b>	<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>21.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons	
<b>267</b>	<b>Prosciutto</b>	<b>19.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken	
<b>268</b>	<b>Prosciutto &amp; Mascarpone</b>	<b>23.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, Mascarpone	
<b>270</b>	<b>Capricciosa (nur 32 Ø)</b>	<b>25.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons, Artischocken, Taggiasca-Oliven, Ei, Salami	
<b>251</b>	<b>Quattro Stagioni</b>	<b>23.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, frischen Champignons, Artischocken und Salami	
<b>272</b>	<b>Rucola e Parma</b>	<b>26.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Rucola, Parmaschinken, Grana-Padano-Spänen, Ofen-Confit-Cherrytomaten	
<b>274</b>	<b>Tedesca</b>	<b>23.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Pommes, Cervelat frittiert	
<b>275</b>	<b>Pollo</b>	<b>24.00</b>
	<b>MIT</b> San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit Pouletstreifen, grillierte Peperoni, rote Zwiebeln	

## Calzone

Calzone auf Wunsch auch frittiert – CHF 3.00 Aufpreis

---

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

## Dolci

---

<b>Pannacotta ai Frutti Rossi</b> (Hausgemacht)	<b>9.50</b>
Feine Panna Cotta mit rotem Beeren-Gelée und knusprigem Biscuit-Haselnuss-Crumble	
<b>Tiramisù fatto in casa</b> (Hausgemacht)	<b>9.00</b>
Tiramisù mit Mascarponecreme und aromatisiertem Espresso	
<b>Calzone Nutella</b>	<b>20.00</b>
Nutella, Puderzucker, Haselnussflocken	

## 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.



<b>Pizza Nutella (Ø26)</b>	<b>17.00</b>
Nutella, Puderzucker, Haselnussflocken	
<b>Coupe Cheesecake Monterosa (Glas)</b>	<b>8.50</b>
Halbgefrorenes Eis mit kandierten Erdbeeren und Biskuit, getaucht in Vanille- und Erdbeergeschmack.	
<b>Coupe Profiteroles (Glas)</b>	<b>8.50</b>
Halbgefrorenes Schokoladeneis und Windbeutel mit Vanillegeschmack	
<b>Coupe Schokoladen-mousse (Glas)</b>	<b>8.50</b>
Schoko-Mousse Becher Halbgefrorenes Schokoladeneis, dekoriert mit Kringeln aus Milchschokolade	
<b>Coupe Tiramisu (Glas)</b>	<b>8.50</b>
Kaffee- und Zabaglione-Semifreddo-Eis auf kaffegegränktem Biskuit	
<b>Flûte mit Limoncello (Glas)</b>	<b>11.50</b>
Zitroneneis mit Limoncello verfeinert. Ausschliesslich mit italienischen Zitronen	

## Birre

	0,33cl	0,50cl
<b>Birra Poretti 4 Luppoli 5.5%</b>	<b>5.50</b>	-----
Ist ein strohgelbes Lagerbier mit einem harmonischen Gleichgewicht zwischen fruchtigen Hopfenaromen und einer sauberen malzigen Basis.		
<b>Birra Peroni Glutenfrei 4.7%</b>	<b>5.50</b>	-----
Peroni Senza Glutine ist das perfekte Bier für alle, die glutenfrei geniessen möchten, ohne auf den typischen Geschmack von Peroni zu verzichten.		
<b>Birra Moretti Limone 1.3%</b>	<b>5.50</b>	-----
Ein Bier, kreiert, 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.		
<b>Birra Messina Cristalli di Sale 5.0%</b>	<b>6.00</b>	-----
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.		
<b>Birra Moretti filtrata a freddo 4.3%</b>	<b>6.00</b>	<b>8.00</b>
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.		
<b>Birra Moretti 0 Gradi 0.5%</b>	<b>5.50</b>	-----
Helles Bier		

## Vino Rosso & Rosè

	10cl	75cl
<b>Visione Rosato 12.5%</b>	<b>7.00</b>	<b>45.00</b>
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		
<b>Stupore 14%</b>	<b>8.50</b>	<b>55.00</b>
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		
<b>Lu Rappaio 14%</b>	<b>7.00</b>	<b>45.00</b>
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		

### 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.

**Susumaniello 14.5%**

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

**7.00****45.00**

## Vino Bianco & Prosecco

**10cl****75cl****Prosecco Extra Dry 12.5%**

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)

**7.00****45.00****San Vincenzo 12.5%**

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

**7.00****45.00****Greco di Tufo 12.5%**

Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Früchten wie grünen Pflaumen und Birnen und einem Hauch Minze. Am Gaumen präsente Säure und mineralische Anklänge. Feudi di San Gregorio (Greco Bianco), Kampanien

**7.00****45.00**

## Bevande

cl	25	33	50	125	150
----	----	----	----	-----	-----

**Acqua San Pellegrino****5.50****9.50**

mit Kohlensäure

**Acqua Panna****5.50****10.50**

ohne Kohlensäure

**San Benedetto Eistee****5.50**

Limone, Pesca, Cactus

**San Pellegrino****5.50**

Aranciata, Limonata, Chinotto

**Softdrinks**

Coca Cola, Cola Zero, Rivella Rot, Schorle, Citro, Mezzo Mix, Fanta

**5.50****10.50**

## Il nostro Bar

**Kaffee, Espresso****4.50****Doppelter Espresso****6.50****Espresso Macchiato****5.50**

Tè Schwarzer Tee, Fruchtee, Grüntee, Hagebuttentee, Pfefferminztee, Camomilla

**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 süß, sauer****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.

**Digestivi, Liquori e Distillati**

Averna	5.00
Limoncello	5.00
Sambuca Molinari	5.00
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](http://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](http://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).

**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.