



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	Roastbeef-Salat „Estate“ <i>Zartes, rosa Roastbeef mit Nüsslisalat, sonnengetrockneten Datterini, Grana-Padano-Spänen und einer frischen Zitronen-Vinaigrette</i>	22.50
02	Caprese di Bufala <i>Büffelmozzarella DOP mit aromatischen Tomaten, Rucola, hausgemachtem Basilikumöl und leicht reduziertem Balsamico</i>	15.50
03	Burrata con Verdure grigliate <i>Cremige Burrata, serviert mit mariniertem, gegrilltem Gemüse</i>	17.50
04	Polpette al Sugo 3 St. <i>Zarte Rindfleisch-Polpette, langsam geschmort in aromatischer Tomatensauce</i>	15.50
05	Vitello Tonnato <i>serviert mit cremiger Tonno-Sauce und Kapern</i>	21.50
06	Bruschette al Pomodoro 6 St. <i>Knusprige Bruschette mit aromatischen, marinierten Tomatenstück, frischem Basilikum und Olivenöl</i>	12.50
07	Bruschette Mamma Mia 6 St. <i>Knusprige Bruschette mit cremiger Burrata, rustikalen Artischocken und intensiv aromatischen semi-getrockneten Datterini-Tomaten</i>	16.50
08	Insalata Verde <i>Grüner Salat, CherryTomaten, Gurken</i>	8.50
09	Insalata Mista <i>gemischte Blattsalat, Karotten, Mais, CherryTomaten, Gurken, rote Bohnen, Weiss- Rot Kabis, Nüsslisalat</i>	12.50
10	Valerianella con Uova / con Pancetta <i>Nüsslisalat mit Ei oder mit Speck, Croutons und Ei</i>	13.00 / 16.50
11	Insalatona don Pasquale <i>Blattsalat mit zarten Pouletstreifen, Ananas, Peperoni, Feta, Oliven und Kapern, verfeinert mit Balsamico-Reduktion und frischer Minze</i>	21.00

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.



12	Insalata di Pollo <i>„Insalata mista“ mit zarten Pouletstreifen und Büffelmozzarella</i>	21.00
13	Mozzarelline fritte <i>Frittierte Mozzarelline, paniert, 11 St.</i>	11.50
14	Pommes Frites <i>inkl. 1 Ketchup oder 1 Mayonnaise</i>	8.50

Pasta...e non solo!

55	Casarecce Pollo & Funghi <i>Mit zartem Poulet und frischen Champignons, serviert in einer cremig-aromatischen Sauce</i>	24.00
56	Casarecce del Sud <i>Mit zarten Pouletstreifen in cremiger Rahmsauce, ergänzt mit getrockneten Tomaten</i>	24.00
57	Casarecce Carbonara "a modo mio" <i>Casarecce in cremiger Carbonara-Sauce mit knuspriger Pancetta, Ei und Parmesan</i>	23.00
58	Casarecce Sicilia <i>Casarecce in aromatischer Tomatensauce mit Cherry-Tomaten, knusprig frittierten Auberginen, Knoblauch und geriebenem Ricotta salata</i>	24.00
59	Casarecce Salmone <i>Casarecce mit Lachs und Cherrytomaten in einer cremigen Rahmsauce, fein abgestimmt und aromatisch verfeinert</i>	24.00
61	Casarecce al Forno <i>Casarecce in cremiger Sauce mit zartem Kochschinken, Grana Padano DOP und Fior-di-Latte-Mozzarella, im Ofen überbacken</i>	24.00
62	Scialatielli allo Scoglio <i>mit Meeresfrüchten – in einer aromatischen Tomaten-Weissweinsauce</i>	28.00
63	Fettuccine al Ragù <i>Tagliatelle mit klassischem, langsam geschmortem Ragù vom Rind</i>	24.00
64	Gnocchi Sorrentina <i>Kartoffelgnocchi in aromatischer Tomatensauce mit Fior-di-Latte-Mozzarella und Basilikum, im Ofen goldbraun gratiniert</i>	23.00
65	Parmigiana di melanzane <i>Zart geschichtete Auberginen mit aromatischer San-Marzano-Sauce, Fior-di-Latte-Mozzarella und Parmigiano Reggiano, goldbraun im Ofen gratiniert</i>	24.00
66	Lasagne alla Bolognese <i>Hausgemachte Lasagne mit Rinderragù, Béchamelsauce, Mozzarella und Parmigiano, im Ofen überbacken</i>	24.00

Le nostre Pizze

Pizze Vegetariane

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

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.



261	Della Nonna <i>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</i>	23.00
262	Verde <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit grillierten Zucchini, Grana-Padano-Spänen, Spinat</i>	20.00
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

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

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

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.



265	Tropicale <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit gekochtem Schinken, Ananas</i>	21.00
266	Cacciatore <i>MIT San Marzano Tomatensauce, mit geschmolzenem Fior di Latte Belegt mit frischen Champignons, Pancetta (gerollter Bauchspeck), Taggiasca-Oliven, Knoblauch</i>	23.00
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 <i>Feine Panna Cotta mit rotem Beeren-Gelée und knusprigem Biscuit-Haselnuss-Crumble. Hausgemachte Desserts.</i>	9.00
Tiramisù fatto in casa (Hausgemacht) <i>Tiramisù mit Mascarponecreme und aromatisiertem Espresso. Hausgemachte Desserts</i>	9.00
Calzone Nutella <i>Nutella, Puderzucker, Haselnussflocken</i>	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.



Pizza Nutella (Ø26)	17.00
<i>Nutella, Puderzucker, Haselnussflocken</i>	
Coupe Cheesecake Monterosa	8.50
<i>Halbgefrorenes Eis mit kandierten Erdbeeren und Biskuit, getaucht in Vanille- und Erdbeergeschmack. Ausgewählte Dessert-Spezialitäten im Glas – ideal als süsser Abschluss.</i>	
Coupe Profiteroles	8.50
<i>Halbgefrorenes Schokoladeneis und Windbeutel mit Vanillegeschmack. Ausgewählte Dessert-Spezialitäten im Glas – ideal als süsser Abschluss.</i>	
Coupe Schokoladen-mousse	8.50
<i>Halbgefrorenes Schokoladeneis, dekoriert mit Kringeln aus Milkschokolade. Ausgewählte Dessert-Spezialitäten im Glas – ideal als süsser Abschluss.</i>	
Coupe Tiramisu	8.50
<i>Kaffee- und Zabaglione-Semifreddo-Eis auf kaffeegetränktem Biskuit. Ausgewählte Dessert-Spezialitäten im Glas – ideal als süsser Abschluss.</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 Ichnusa Limone 1.3%	5.50	-----
<i>Ichnusa Zitrone Biermischgetränk verbindet mildes Bier mit spritziger Zitrone – erfrischender Genuss mit sardischem Sommergefühl.</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>		

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%	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>		

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</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

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
Ramazotti	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).

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.