Antipasti e Insalate

Antipasto all'italiana 26.00
Italienische Wurstwaren, grilliertes Gemüse, Oliven, Büffelmozzarella, Bruschetta & Grana Padano..

Caprese di Bufala 15.50
Büffelmozzarella DOP, Tomaten, Rucola, hausgemachtes Basilikumöl & Balsamico-Reduktion.

Burrata con Verdure grigliate 17.50
Cremige Burrata mit mariniertem, grilliertem Gemüse.

Polpette al Sugo 17.50
Drei zarte Rindfleisch-Polpette, langsam in aromatischer Tomatensauce geschmort.

Vitello Tonnato 22.50
Mit cremiger Thonsauce & Kapern.

Bruschette al Pomodoro 13.50
Sechs knusprige Bruschette mit marinierten Tomaten, frischem Basilikum & Olivenöl.

Bruschette Mamma Mia 17.50
Sechs Bruschette mit Burrata, rustikalen Artischocken & sonnengetrocknete Datterini.

Roastbeef-Salat 22.50
Rosa Roastbeef, Nüsslisalat, sonnengetrocknete Datterini, Grana-Padano-Späne & Zitronen-Vinaigrette.

Insalata Verde 8.50
Grüner Salat, Cherrytomaten & Gurken.

Insalata Mista 12.50
Blattsalate, Karotten, Mais, Cherrytomaten, Gurken, rote Bohnen, Weiss- & Rotkabis, Nüsslisalat.

Valerianella con Uova 13.00
Valerianella con Uova & Pancetta 16.50
Nüsslisalat mit Ei; mit Pancetta zusätzlich Speck & Croûtons.

Insalata di Pollo 21.50
Insalata Mista mit zarten Pouletstreifen & Büffelmozzarella.

Fritto Misto all'Italiana 15.50
Eine wechselnde Auswahl italienischer frittierter Spezialitäten – goldbraun und knusprig. Ideal zum Teilen.

Mozzarelline fritte 12.00
Zwölf panierte, frittierte Mozzarelline.

Pommes Frites 8.50
mit Ketchup oder Mayonnaise.

Olive Ascolane 12.00
Zwölf mit Fleisch gefüllte Oliven, paniert & frittiert.

Pizze Vegetariane

Mit San-Marzano-Tomatensauce und Fior di Latte, sofern nicht anders angegeben.

Margherita — 18.00

Marinara — 18.00
Knoblauch, Olivenöl und Oregano. Ohne Mozzarella.

Funghi — 19.00
Frische Champignons.

La Regina — 21.00
Geschmolzene Büffelmozzarella. Ohne Fior di Latte.

Verde — 21.00
Grillierte Zucchetti, Grana-Padano-Späne & Spinat.

Fiorentina — 21.00
Frische Champignons, Spinat & Gorgonzola.

Rucola & Grana — 22.00
Rucola, Grana-Padano-Späne & Cherrytomaten.

Gorgonzola — 21.00
Gorgonzola & Taggiasca-Oliven.

Liguria BIANCA — 24.00
Ricotta-Creme, ligurisches Pesto, Rucola, Grana-Padano-Späne und Cherrytomaten.

Norma — 24.00
Frittierte Auberginen, Ricotta-Creme und Trockener Schafsricotta.

Italia BIANCA — 24.00
Büffelmozzarella, ligurisches Pesto & Cherrytomaten.

Porcinosa — 24.00
Frische Champignons, Steinpilze & Peperoncini, leicht scharf.

Della Nonna — 24.00
Artischocken, Champignons, grillierte Peperoni, Taggiasca-Oliven, Cherrytomaten, grillierte Auberginen & Zucchetti.

Bufalina — 24.00
Büffelmozzarella & Cherrytomaten.

4 Formaggi BIANCA — 24.00
Gorgonzola, Grana-Padano-Späne, Ricotta-Creme & geräucherte Mozzarella.

BIANCA = ohne Tomatensauce, mit Fior di Latte.

Pizze Bianche

Ohne Tomatensauce, mit Fior di Latte.

Ventricina & Patate 26.00

Ventricina (scharfe kalabrische Salami), geräucherte Mozzarella, cremiger Kartoffelstampf & pikante 'Nduja.

Del Tirolo 26.00

Steinpilze, Grana-Padano-Späne, Gorgonzola & Südtiroler Speck.

Roastbeef NUR Ø 32 CM 30.00

Cremige Burrata, sonnengetrocknete Datterini, zartes Roastbeef & rustikale Artischockenherzen.

Mortadella & Pistacchio 26.00

Büffelmozzarella, Mortadella & Pistazien.

Parma & Burrata NUR Ø 32 CM 29.00

Burrata, Rucola, Cherrytomaten, Parmaschinken, hausgemachtes Basilikumöl & Grana-Padano-Späne.

Delicata 24.00

Kochschinken, Mascarpone & grillierte Zucchetti.

Salsiccia & Asparagi 25.00

Italienische Salsiccia, grüne Spargelspitzen & Cherrytomaten.

Salsiccia & Friarielli 26.00

Italienische Salsiccia & aromatische Cime di rapa (wilder Brokkoli).



Pizza Roastbeef

Swiss Raclette 26.00

Pancetta, rote Zwiebeln, Raclette & Steinpilze.

Pizze con Carne

Mit San-Marzano-Tomatensauce und Fior di Latte.

Don Pasquale 29.00
Büffelmozzarella, Steinpilze, Rucola, Cherrytomaten, Parmaschinken & Grana-Padano-Späne.

pizzAmore 29.00
Bresaola, Grana-Padano-Späne, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella.

Sofia Loren 26.00
Parmaschinken, Ofen-Confit-Cherrytomaten, Büffelmozzarella und ligurisches Pesto.

Speck & Cipolle 24.00
Südtiroler Speck, rote Zwiebeln & Taggiasca-Oliven.

Fuoco & Zola 26.00
Ventricina, rote Zwiebeln, Gorgonzola, Knoblauch & pikante 'Nduja.

Fuoco 24.00
Ventricina (scharfe kalabrische Salami), Knoblauch & pikante 'Nduja.

Salame 20.00
Salami.

Tropicale 22.00
Kochschinken & Ananas.

Cacciatore 24.00
Frische Champignons, Pancetta, Taggiasca-Oliven & Knoblauch.

Prosciutto & Funghi 22.00
Kochschinken & frische Champignons.

Prosciutto 20.00
Kochschinken.

Prosciutto & Mascarpone 23.00
Kochschinken und Mascarpone.

Capricciosa NUR Ø 32 CM 25.00
Kochschinken, Champignons, Artischocken, Taggiasca-Oliven, Ei & Salami.

Quattro Stagioni 24.00
Kochschinken, Champignons, Artischocken & Salami.

Rucola & Parma 26.00
Rucola, Parmaschinken, Grana-Padano-Späne & Cherrytomaten.

Tedesca 24.00
Pommes Frites & frittierter Cervelat.

Pollo 25.00
Pouletstreifen, grillierte Peperoni & rote Zwiebeln.

Pizze con Pesce & Calzoni

Mit San-Marzano-Tomatensauce und Fior di Latte, sofern nicht anders angegeben.

Pizze con Pesce

Tonno & Pomodoro NUR Ø 32 CM **25.00**

Thunfisch, Tomatenscheiben, Fior-di-Latte-Scheiben & Rucola.

Profumo di Mare NUR Ø 32 CM **28.00**

Meeresfrüchte – der intensive Duft des Meeres.

Napoli **24.00**

Kapern, Sardellen, Taggiasca-Oliven & Oregano.

Belvedere NUR Ø 32 CM **26.00**

Crevetten, Rucola & Cherrytomaten.

Salmone NUR Ø 32 CM- Bianca **26.00**

Lachs, rote Zwiebeln, Kapern, Taggiasca-Oliven, Ricotta-Creme & Feta. Ohne Tomatensauce.

Al Bacio **24.00**

Thunfisch, rote Zwiebeln, Taggiasca-Oliven & Oregano.

Tonno & Capperi **21.00**

Thunfisch, Kapern und Oregano.

Marinara Special **24.00**

Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Kapern, Sardellen & Taggiasca-Oliven. Ohne Mozzarella.

Calzone

Calzone Classico **24.00**

Kochschinken, frische Champignons & Ei.

Calzone Saporito **24.00**

Ricotta-Creme, Spinat & Mascarpone.

Calzone Vesuvio **24.00**

Ricotta-Creme & Salami.

Calzone al Pomodoro **20.00**

Calzone al Prosciutto **22.00**

Kochschinken.

Auf Wunsch frittieren wir deinen Calzone.
Aufpreis CHF 3.00

Pasta & non solo

Casarecce Pollo & Funghi 25.00
Poulet & frische Champignons in einer cremig-aromatischen Sauce.

Casarecce del Sud 25.00
Pouletstreifen in cremiger Rahmsauce mit getrockneten Tomaten.

Casarecce Carbonara «a modo mio» 24.00
Cremige Carbonara-Sauce mit knuspriger Pancetta, Ei & Grana Padano.

Casarecce Sicilia 24.00
Tomatensauce, Cherrytomaten, frittierte Auberginen, Knoblauch & Trockener Schafsricotta..

Casarecce Salmone 26.00
Lachs & Cherrytomaten in einer fein abgestimmten Rahmsauce.

Casarecce al Forno 24.00
Cremige Sauce, Kochschinken, Grana Padano & Fior di Latte, im Ofen überbacken.

Scialatielli allo Scoglio 28.00
Meeresfrüchte in einer aromatischen Tomaten-Weissweinsauce & Cherrytomaten.

Fettuccine al Ragù 25.00
Mit klassischem, langsam geschmortem Ragù vom Rind.

Gnocchi Sorrentina 24.00
Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Fior di Latte & Basilikum, im Ofen goldbraun gratiniert.

Parmigiana di Melanzane 24.00
Geschichtete Auberginen, San-Marzano-Sauce, Fior di Latte & Grana Padano, gratiniert.

Lasagne alla Bolognese 25.00
Hausgemachte Lasagne mit Rinderragù, Béchamel, Mozzarella & Grana Padano, überbacken.

Cotoletta di Pollo 24.00
Knuspriges Pouletschnitzel mit Pommes Frites & Ketchup oder Mayonnaise.

Vini & Prosecco

Unsere Weinauswahl aus Italien.

		10 cl / 75 cl
Visione Rosato	**Rosé**	**7.50 / 45.00**
Feudi di San Gregorio · Kampanien · Aglianico · 12.5 %		
Blumen, Waldbeeren und Himbeeren, mit frischer Säure & Noten von Kirschen.		
Stupore	**Rot**	**8.50 / 55.00**
Campo alle Comete · Toskana · Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot · 14 %		
Pflaume, Kirsche und Kakao; weich & ausgeglichen, frisch-würziger Abgang.		
Lu Rappaio	**Rot**	**7.50 / 45.00**
Masca del Tacco · Apulien · Primitivo · 14 %		
Brombeeren, Erdbeerkonfitüre, Rosmarin & Veilchen; vollmundig, mit langem Abgang.		
Susumaniello	**Rot**	**7.50 / 45.00**
Masca del Tacco · Apulien · Susumaniello · 14.5 %		
Blaubeeren, rote Früchte und Tabak; weich und elegant mit reifen Tanninen.		
Prosecco Extra Dry		**7.50 / 45.00**
Cantina Montelliana · Glera, Pinot Grigio, Chardonnay · 12.5 %		
Fruchtiges Bouquet mit Apfel, Banane und Pfirsich; frisch, aromatisch & samtig.		
San Vincenzo	**Weiss**	**7.50 / 45.00**
Anselmi · Venetien · Chardonnay, Garganega, Sauvignon Blanc · 12.5 %		
Zitrusfrüchte, Zitronenblüten, Mandeln & Mispel; frisch mit weichem Nachhall.		
Greco di Tufo	**Weiss**	**8.50 / 55.00**
Feudi di San Gregorio · Kampanien · Greco Bianco · 12.5 %		
Grüne Pflaumen, Birnen & ein Hauch Minze; präsente Säure & mineralische Noten.		

Birre & Bevande

Italienische Biere, Erfrischungen & Kaffee.

Birre

Poretti 4 Luppoli 5.50
33 cl · 5.5 % · Helles Lager, fruchtiger Hopfen & ausgewogene Malznoten.

Moretti Limone 5.50
33 cl · 1.3 % · Mildes Bier mit spritziger Zitrone.

Messina Cristalli di Sale 6.00
33 cl · 5.0 % · Goldfarbenes Lager mit Salzkristallen aus Trapani.

Moretti filtrata a freddo 6.00
33 cl · 4.3 % · Kaltfiltriertes Bier. 50 cl: CHF 8.00.

Moretti 0 Gradi 5.50
33 cl · 0.5 % · Helles Bier.

Ichnusa Non Filtrata 6.00
33 cl · 5.0 % · Unfiltriertes, mildes Lager.

Poretti 5 Luppoli 6.50
33 cl · 6.5 % · Bock Chiara, vollmundig.

Acque & Softdrinks

San Pellegrino 5.50
50 cl · Mit Kohlensäure. 125 cl: **CHF 10.50**.

Acqua Panna 5.50
50 cl · Ohne Kohlensäure. 150 cl: **CHF 11.50**.

San Benedetto Eistee 5.50
50 cl · Limone, Pesca oder Cactus.

San Pellegrino 5.50
33 cl · Aranciata, Limonata oder Chinotto.

Softdrinks 5.50
50 cl · Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella Rot, Schorle, Citro.

Caffè & Tè

Kaffee / Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Espresso Macchiato	5.50
Corretto Grappa	5.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	5.50
Tè	4.50

Unsere Teesorten

Schwarztee, Früchtetee, Grüntee, Hagebutte, Pfefferminze & Kamille.

Aperitivi & Digestivi

Zum Anstossen & als Abschluss eines guten Essens.

Aperitivi

Martini Bianco / Rosso	7.50
Campari	7.50
Prosecco della casa	7.50
Crodino	6.50
don Pasquale Spritz *Strega, Gin, Prosecco, Zitrone, Minze & Zitronenlimonade auf Eis.*	14.50
Aperol Spritz *Aperol, Prosecco, Orange & sprudelndes Mineralwasser auf Eis.*	12.50
Hugo *Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Mineralwasser mit Kohlensäure auf Eis.*	12.50
Crodino Spritz *Crodino, Prosecco, Orange & sprudelndes Mineralwasser auf Eis.*	12.50
Limoncello Spritz *Limoncello, Prosecco, Zitrone, Basilikum, Minze & Mineralwasser mit Kohlensäure auf Eis.*	12.50
Weisswein gespritzt *Süss oder sauer.*	9.50

Digestivi, Liquori & 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

Un brindisi alla buona compagnia.

Gelati & Coppe

Gelato italiano & unsere Glace-Coupes.

Unsere Glacesorten

Vaniglia · Cuore di Cacao · Pistacchio · Fragola · Mango · Limone · Stracciatella · Nocciola · Fior di Latte · Caffè Espresso

1 Kugel 4.50 | **2 Kugeln 8.50** | **3 Kugeln 11.50**

Coppa Vesuvio 12.50
Vaniglia, Cuore di Cacao, Nocciola, Nutella & Rahm.

Coppa Pistacchio Deluxe 13.50
Pistacchio, Fior di Latte, Nocciola, Pistazien & Rahm.

Coppa Sicilia 12.50
Fragola, Mango, Fior di Latte, Beeren-Gelée & Rahm.

Coppa Dolce Vita 12.50
Stracciatella, Vaniglia, Cuore di Cacao, Schokoladensauce & Rahm.

Coppa Limone Fresca 12.50
Limone, Mango, Fior di Latte, Mangosauce & Rahm.

Eiskaffee Espresso 11.50
Kaffee-Glace, Espresso & Rahm.

Coppa Dänemark 12.50
Vaniglia-Glace, Schokoladensauce & Rahm.

Coppa Romanoff 12.50
Vaniglia-Glace, Erdbeeren & Rahm. Saisonal.

Extra Topping

Pistazien 2.00 · Nutella 2.00 · Beeren-Gelée 2.00 · Schokoladensauce 2.00
Mangosauce 1.50 · Extra Rahm 1.50

I nostri Dolci



Il Santo con Cantucci

5 cl Vino liquoroso & drei Cantucci. Enthält Alkohol.

12.50



Cheesecake ai Frutti di Bosco

Mascarponecreme & Waldbeeren.

11.50



Cheesecake al Pistacchio & Cioccolato Bianco

Pistazie & weisse Schokolade.

11.50



Cheesecake Ricotta di Bufala & Fichi Bianchi

Büffelricotta & weisse Feigen.

11.50



Dolce Sinfonia

Schokolade & Haselnuss.

11.50



Mediterranea

Pistazie & Schokolade.

11.50



Pellecchiella

Aprikose & Orange.

11.50



Zuppa Inglese

Vanille, Schokolade & Amarena. Enthält Alkohol.

11.50



Annurchino

Annurca-Apfel & Zimt. Enthält Alkohol.

11.50

Frutta realistica

Feine Desserts in überraschend echter Fruchtform.



Fragola realistica

Erdbeere.

12.50



Mango realistico

Mango & Pistazie.

12.50



Pistacchio realistico

Pistazie.

12.50



Lampone realistico

Himbeere.

12.50



Fragola realistica al Matcha

Matcha & Erdbeere.

12.50

Coupe & Nutella



Coupe Tiramisù

Kaffee & Zabaglione.

10.00



Coupe Cheesecake Monterosa

Erdbeere & Vanille.

10.00



Coupe Profiteroles

Schokolade & Vanille.

10.00



Coupe Schokoladen-Mousse

Schokolade.

10.00



Pizza Nutella

Nutella, Puderzucker & Haselnussflocken.

17.00



Calzone Nutella

Nutella, Puderzucker & Haselnussflocken.

20.00

Ein süsser Abschluss – im Glas oder frisch aus dem Ofen.

Gut zu wissen

Grössen, Varianten & Informationen zu deinem Besuch.

Pizzagrössen & Varianten

Standardgrösse: Ø 32 cm. Die meisten Pizzen gibt es auch in Ø 26 cm – CHF 2.00 günstiger.

Glutenfreie Pizza: Ø 30 cm, CHF 3.00 Aufpreis. Kann Spuren von glutenhaltigem Mehl enthalten.

Veganer Käse: CHF 3.00 Aufpreis. Bei veganer Zubereitung werden Zutaten tierischen Ursprungs weggelassen.

Mozzarella laktosefrei CHF 3.00 Aufpreis.

Calzone auf Wunsch frittiert: CHF 3.00 Aufpreis.

Pizza XXL 60 x 40 cm, in 12 oder 16 Stücke geschnitten. Ideal für 3-4 Personen. Die Angabe dient nur als Orientierung!

Take-Away & Zusatzleistungen

Pizza und Pasta zum Mitnehmen: CHF 3.00 günstiger. XXL CHF 10.00 günstiger.

Speisen auf zwei Tellern serviert: CHF 5.00 Aufpreis (Pizzeria)

Box für Reste im Restaurant: CHF 1.00 pro Behälter. (Pizzeria)

Extra-Zutaten und Preise: donpasquale.shop

Aktuell

Scannen & entdecken

Vorbestellen, feiern & geniessen

Du kannst dein Essen bereits bei der Tischreservierung vorbestellen.

Für Firmenfeiern, Geburtstage & Familienfeste stellen wir gerne ein individuelles Angebot zusammen.

Kontakt: eat@donpasquale.ch · +41 61 561 71 71

Produktherkunft

Poulet: Schweiz, Italien. Rind- und Schweinefleisch: Italien. Thunfisch: FAO 34, mittlerer Ostatlantik. Sardellen: Italien. Crevetten: Argentinien. Meeresfrüchte: Muscheln & Vongole aus Spanien, Seppioline aus Vietnam, Calamares aus Spanien. Wildlachs: Norwegen.

Unsere Backwaren sind handgemacht. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer. Angaben können sich ändern; die aktuelle Karte findest du auf donpasquale.ch.

Jugendschutz: Kein Verkauf und keine Weitergabe von Alkohol & Tabakwaren an unter 16-Jährige sowie von Spirituosen, Aperitifs & Alcopops an unter 18-Jährige.