

starte mit stuzzichini
(wohl am besten mit „naschereien“ übersetzt) –
ob als schmackhafte aperitif-häppchen oder
als einstieg in ein feines mehrgängiges essen.
buon appetito!

stuzzichini

fritto misto
calamari, crevetten, kabeljau, zitrus-aioli
16

bruschette (v)
burrata-tomaten, ricotta-favabohnen,
ziegenkäse-feigen
14

focaccia, roher thunfisch, artischocken
16

gebackener blumenkohl, tomatenchutney (v+)
9

polenta fries, trüffeldip (v)
10

insalate

rucola, blumenkohl, haselnüsse, mandeln, kräuter (v)

14 • 19

quinoa, rucola, wilder broccoli, kichererbsen, mandeln, getrocknete cranberries (v+)

14 • 19

datteltomaten, büffelmozzarella, spinat, rote zwiebeln, pinienkerne (v)

18 • 25

calamari, avocado, orangen, spinat, rucola, rote zwiebeln

19 • 26

antipasti

roher thunfisch, orangensauce, gurke, peperoncini

19 • 26

rindscarpaccio, rucolapesto, pecorino,
gepickelte zwiebeln, getrocknete kirschtomaten

22 • 29

parmaschinken, burrata, grissini

23 • 30

tomatentatar, auberginencrème, oliven-crumble, basilikumöl, focaccia (v+)

18 • 25

**aus der mühle von „caputo“ im quirligen napoli
stammt das mehl für unsere pizza.
dem teig gönnen wir ein „dolce far niente“
von 48 stunden, um luftig und leicht zu werden.
pelati-spezialist „mutti“ steuert
aus parma das tiefe rot bei.
schmackhafte „fior di latte“ (kuhmilch-mozzarella)
als krönung der pizza.**

pizze dello chef

hinterschinken, champignons
24

pikante salami
25

artischocken, peperoni, champignons, hinterschinken, oliven
25

calzone
salami, tomatensauce, ricotta
26

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)
27

mascarpone, parmaschinken, rucola, datteltomaten, mozzarellaperlen
29

ricotta, trüffelcrème, grana padano, schwarzer trüffel (v)
36

pizze vegane

auberginen, pinienkerne, kapern, rosinen, basilikum (v+)
25

marinara, konfierte datteltomaten, leccino oliven, veganer ricotta, basilikum (v+)
25

**mehr napoli erleben:
versuche dich als pizzaiolo!
und belege eine der untenstehenden basisvarianten
ganz nach deinem gusto. die zutaten dürfen
natürlich auch mit deinem tischpartner geteilt werden...**

pizze classiche

marinara

tomatensauce, knoblauch, oregano (v+)
18

margherita

tomatensauce, fior di latte, basilikum (v)
19

condimenti

(werden separat serviert)

mozzarellaperlen (v)
3

parmesan (v)
3

rucola (v+)
3

grillgemüse (v+)
5

ziegenfrischkäse (v)
5

gorgonzola (v)
5

bresaola
6

parmaschinken
6

salami
6

trüffelpaste (v+)
7

pasta

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v)
24

spaghettoni „carbonara“
guanciale, pecorino, eigelb
26

pappardelle, bolognese
26

spaghetti alla chitarra, datteltomaten, auberginen, burrata (v)
27

gnocchi, schwarzer trüffel (v)
34

vegano

cashew-kroketten, fenchel, orangen-safransauce (v+)
29

spinat gnudi, salbei, kräuterseitlinge (v+)
27

carne

lammrack, lamm-confit, pfefferminz-kräutersalsa
39

kalbsnierstück, parmaschinken, salbei, kalbsjus
46

rindsfilet, rotwein-balsamicosauce
48

pesce

wolfsbarschfilet, konfierte datteltomaten, leccino oliven, kartoffel-salsa
39

thunfisch, pistazien, tomaten
39

crevetten, risotto, limette
39

contorni

safranrisotto (v)
bratkartoffeln (v)
polenta fries (v)

mandel-peperoncini-broccoli (v+)
saisonaler salat (v+)
saisonales gemüse (v+)
6

v: vegetarisch • v+: vegan

für informationen zu allergenen in den einzelnen gerichten
wenden sie sich bitte an unsere mitarbeitenden.

alle preise in chf inkl. mwst. / 11.22