

starten sie 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
14

verdura frita, salsa verde (v+)
12

polenta fries, trüffeldip (v)
9

insalate

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

13 • 18

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

14 • 19

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

17 • 24

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

18 • 25

antipasti

roher thunfisch, orangensauce, gurke, peperoncini

19 • 26

rindscarpaccio, rucolapesto, pecorino,
gepickelte zwiebeln, getrocknete kirschtomaten

21 • 29

parmaschinken, burrata, grissini

23 • 31

gurken-avocadomousse, gemüsetatar,

pane carasau, kräutersalsa (v+)

18

**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
24

artischocken, peperoni, champignons, hinterschinken, oliven
24

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)
26

’nduja, zwiebelmarmelade, burrata
28

mascarpone, parmaschinken, rucola, datteltomaten, mozzarellaperlen
28

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

pizze vegane

auberginen, pinienkerne, kapern, rosinen, basilikum (v+)
24

spinat, datteltomaten, pesto rosso, kichererbsen (v+)
26

**mehr napoli erleben:
versuchen sie sich als pizzaiolo!
und belegen sie eine der untenstehenden basisvarianten
ganz nach ihrem gusto. die zutaten dürfen
sie natürlich auch mit ihrem tischpartner teilen...**

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

burrata
6

parmaschinken
6

roher thunfisch
7

trüffelpaste (v+)
7

pasta

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v)
24

pappardelle, bolognese
26

spaghettoni „carbonara“
guanciale, pecorino, eigelb
26

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

gnocchi, schwarzer trüffel (v)
34

vegano

cashew-kroketten, fenchel, orangen-safransauce (v+)
27

auberginen-involtini, caponata, tomatenchutney, minz-salsa verde (v+)
26

carne

lammrack, lamm-confit, minz-salsa verde
39

kalbsnierstück, parmaschinken, salbei, kalbsjus
44

rindsfilet, rotwein-balsamicosauce
46

pesce

wolfsbarsch, konfierte datteltomaten, leccino oliven, kartoffel-salsa
38

thunfisch, pistazien, tomaten
38

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. / 753 / 06.22