

ANTIPASTI & INSALATE

VORSPEISEN & SALATE • STARTERS & SALADS



1. Insalata Mista

- IT Insalata fresca mista con salsa italiana o francese.
DE Gemischter Salat mit italienischer oder französischer Sauce.
EN Mixed salad with Italian or French dressing.



CHF 13.00

2. Insalata Caprese

- IT Mozzarella fresca, pomodori, olio d'oliva, aceto balsamico e basilico.
DE Mozzarella mit frischen Tomaten, Olivenöl, Balsamico-Essig und Basilikum.
EN Mozzarella with fresh tomatoes, olive oil, balsamic vinegar and basil.



CHF 16.50

3. Bruschetta al Pomodoro

- IT Pane tostato con pomodorini freschi, aglio, basilico, olio d'oliva e origano.
DE Geröstetes Brot mit frischen Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Oregano.
EN Toasted bread topped with fresh cherry tomatoes, garlic, basil, olive oil and oregano.



CHF 12.00

4. Antipasto dello Chef

- IT Su un letto di rucola, prosciutto carmipano avvolge una mozzarella di bufala affumicata, accompagnata da pomodori freschi e rifinita con aceto balsamico. Una specialità da non perdere.
DE Auf einem Bett von Rucola, umhüllt von kampanischem Schinken, servieren wir geräucherten Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Balsamico-Essig. Eine Spezialität zum Geniessen.
EN On a bed of rocket salad, Campanian ham wraps smoked buffalo mozzarella, accompanied by fresh tomatoes and finished with balsamic vinegar. A speciality not to be missed.

CHF 18.00

5. Tartar di Manzo

- IT Tartare di manzo con rucola, parmigiano, crostini di pizza e salsa all'aglio.
DE Rindstatar mit Rucola, Parmesan, Crostini (Pizzastängeli) und Knoblauchsauce.
EN Beef tartare with rocket salad, parmesan, pizza crostini and garlic sauce.



CHF 28.50

6. Zucchini a modo mio!!

- IT Zucchini grigliate nel forno a legna con aglio e olio d'oliva, servite su un letto di prosciutto di Parma e scaglie di parmigiano.
DE Gegrillte Zucchini aus dem Holzofen mit Knoblauch und Olivenöl auf einem Bett von Parmaschinken und Parmesanspänen.
EN Wood-fired grilled courgettes with garlic and olive oil, served on a bed of Parma ham and parmesan flakes.



CHF 16.50

7. Carciofi alla Meridionale

- IT Cuori di carciofo saltati con aglio, olio d'oliva, pepe e vino bianco.
DE Artischockenherzen mit Knoblauch, Olivenöl, Pfeffer und Weisswein verfeinert.
EN Artichoke hearts sautéed with garlic, olive oil, pepper and white wine.



CHF 14.50

8. Tagliere Toscano

- IT Ricco tagliere toscano con selezione di salumi, formaggi e specialità della tradizione italiana, perfetto da condividere.
DE Toskanische Platte mit einer Auswahl an Wurstwaren, Käsesorten und weiteren italienischen Spezialitäten – ideal zum Teilen.
EN Tuscan platter with a selection of cured meats, cheeses and traditional Italian specialities – perfect for sharing.

CHF 28.00



Vegetariano
Vegetarisch
Vegetarian



Vegano
Vegan
Vegan



Senza glutine disponibile
Glutenfrei erhältlich
Gluten-free available



PIZZE

Tradizione Napoletana

CLASSICHE



KLEINE PIZZA (26 cm)

CHF 3.– WENIGER

SMALL PIZZA (26 cm)

CHF 3.– LESS

Focaccia (26 cm)

Olivenöl, Knoblauch, Pfeffer und Oregano

Olive oil, Garlic, Pepper and Oregano

10.00.–



Focaccia al Molo (26 cm)

Olivenöl, Knoblauch, Pfeffer, Grana Padano, Rucola und Parmaschinken

Olive oil, Garlic, Pepper, Grana Padano, Rocket and Parma ham

24.50.–



Margherita

Tomatensauce und Mozzarella

Tomato sauce and Mozzarella

17.00.–



Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Origano

Tomato sauce, Mozzarella, Olives, anchovies, capers, Garlic and Oregano

20.00.–



Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

Tomato sauce, Mozzarella and Ham

21.50.–



Salami

Tomatensauce, Mozzarella und Salami

Tomato sauce, Mozzarella and Salami

21.50.–



Funghi

Tomatensauce, Mozzarella und Champignon Pilzen

Tomato sauce, Mozzarella and Mushrooms

19.50.–



Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch und Zwiebeln

Tomato sauce, Mozzarella, spicy Salami, Garlic and Onions

24.00.–



Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas

Tomato sauce, Mozzarella, Ham and Pineapple

23.50.–



Pompei

Mozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Parmesan und Rucola

Mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, Parmesan and Rocket



Gluten-Free



Vegetarisch / Vegetarian



Scharf / Spicy



Saisonale Zutat / Seasonal ingredient

Buon Appetito!

PIZZE

Tradizione Napoletana

SPECIALITÀ



KLEINE PIZZA (26 cm)

CHF 3.– WENIGER

SMALL PIZZA (26 cm)

CHF 3.– LESS



Santa Lucia

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck und Knoblauch
Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Bacon and Garlic

25.50.–



O Sole Mio

Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Schinken, Pilze
Tomato sauce, Mozzarella, Egg, Ham, Mushrooms

25.50.–



Frutti di Mare

Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchte
Tomato sauce, Mozzarella and Seafood

27.00.–



Calzone

Gefaltete Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Schinken
Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, salami and ham

25.00.–



Quattro Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Provolone
Tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan and Provolone

25.50.–



Ortolana (V)

Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse
Tomato sauce, Mozzarella and mixed Veg

25.50.–



Tonno Cipolla

Tomatensauce, Mozzarella, Tuna, Kapern und Zwiebeln
Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Capers and Onions

25.50.–



Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Artischoken und Champignon Pilze
Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Peppers, Artichokes and Mushrooms

26.50.–



Salsiccia e Broccoli (Friarielli)

mit hausgemachte Wurst und Broccoli Blätter (S)
With homemade sausage and broccoli leafs

28.50.–



Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze
Tomato sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms

25.50.–



Alla Camorrista

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Oliven und Knoblauch
Tomato sauce, Mozzarella, spicy Salami, Peppers, Olives and Garlic

27.50.–





PIZZE

Tradizione Napoletana



KLEINE PIZZA (26 cm)

CHF 3.– WENIGER

SMALL PIZZA (26 cm)

CHF 3.– LESS

SPECIALISSIME



Pizza Därligen

mit Sauerrahm, Speck, Steinpilzen, Gorgonzola

With Sauercream, Speck, Porcini Mushrooms and Gorgonzola

28.50.–



Pizza Horn

Halb Calzone mit tomate, mozzarella, Scharfe Salami, Steinpilzen, Gorgonzola und Halb Pizza mit mozzarella, Ricotta, Crevetten und Zucchetti

Half Calzone with tomato, mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms, gorgonzola and half pizza with mozzarella, ricotta, shrimp and zucchini

28.50.–



Pizza al Salmone

mit Lachs, Zwiebeln und Oliven – ohne pomodoro

With salmon, onions and olives – without tomato sauce

28.50.–



Pizza alla Camorrista

mit Tomatensauce, Provola, Steinpilzen und neapolitanischer Wurst

With tomato sauce, smoked provola cheese, porcini mushrooms and Neapolitan sausage

26.00.–



Pizza Regina

mit Tomaten, Mozzarella di Bufala und Basilico

With tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

23.00.–



Gluten-Free Vegetarisch / Vegetarian
(S) Saisonale Zutat / Seasonal ingredient

Buon Appetito!

PRIMI PIATTI

PASTAGERICHTE • PASTA DISHES



- 1. Trofie alla Maradona**   CHF 28.00
DE Frische kurze Pasta mit Crevette, Jakobsmuscheln, Cherrytomaten, Steinpilzen, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie.
EN Fresh short pasta with shrimps, scallops, cherry tomatoes, porcini mushrooms, olive oil, garlic and parsley.

- 2. Trofie al Salmone**   CHF 26.00
DE Frische Pasta mit Lachs in Rahmsauce mit Petersilie und Pfeffer.
EN Fresh pasta with salmon in a cream sauce with parsley and pepper.

- 3. Scialatielli Aum Aum**    CHF 23.50
DE Frische dicke Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Chilis.
EN Fresh thick spaghetti with garlic, olive oil and hot chillies.

- 4. Paccheri al Grottino**  CHF 27.50
DE Frische gigantische Pasta in Rahmsauce mit Steinpilzen, Speck und Gorgonzola.
EN Fresh giant pasta in creamy sauce with porcini mushrooms, speck and gorgonzola.

- 5. Scialatielli alla Carbonara**  CHF 26.50
DE Frische lange Pasta mit Ei, Speck, Pecorino Käse und Pfeffer.
EN Fresh long pasta with egg, speck, pecorino cheese and black pepper.

- 6. Lasagne al Forno**  CHF 26.00
DE Frischer Blätterteig mit Hinterschinken, Mozzarella und Bolognese-Sauce.
EN Fresh puff pastry with ham, mozzarella and Bolognese sauce.

- 7. Cannelloni Napoletani** CHF 26.50
DE Frische Cannelloni gefüllt mit Bolognesesauce, Schinken, Salami, Ricotta und Mozzarella.
EN Fresh cannelloni filled with Bolognese sauce, ham, salami, ricotta and mozzarella.

- 8. Gnocchi alla Sorrentina**  CHF 25.00
DE Gnocchi mit Mozzarella, Basilikum und Napoli-Soße.
EN Gnocchi with mozzarella, basil and Napoli sauce.

EXTRA: GLUTEN-FREE PASTA + CHF 5.50

Wählen Sie Ihre glutenfreie Pasta:

RIGATONI • LASAGNE • SPAGHETTI

Bitte informieren Sie unser Personal über allfällige Allergien.
Please inform our staff of any allergies.

CARNE

FLEISCHGERICHTE • MEAT DISHES



Alle unsere Fleischspezialitäten werden im traditionellen Holzofen gegrillt.
All our meat specialties are grilled in our traditional wood-fired oven.



- 1 Bistecca di Manzo alla Griglia** 
DE Rindssteak mit Pommes frites und Ciambotto.
EN Beef steak served with French fries and ciambotto.
CHF 52.00
- 2 Tracchiulle alla Griglia** 
DE Schweinerippchen mit Pommes frites und gemischtem Salat.
EN Pork ribs served with French fries and mixed salad.
CHF 32.50
- 3 Costolette di Agnello (4 Stück)**
DE Lammkoteletts mit Caprese-Salat und gebackenen Zucchini.
EN Grilled lamb chops with Caprese salad and baked zucchini.
CHF 38.00
- 4 Polpettone di Mammà!!** 
DE Hausgemachter Rinderhackbraten, gefüllt mit Schinken und Mozzarella, serviert mit Rosmarinkartoffeln.
EN Homemade beef meatloaf stuffed with ham and mozzarella, served with rosemary potatoes.
CHF 30.00
- 5 Bistecca di Maiale** 
DE Schweinesteak mit Pommes frites und Ciambotto.
EN Pork steak served with French fries and ciambotto.
CHF 34.50
- 6 Grigliata Mista** 
DE Gemischte Grillplatte mit Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, serviert mit Ciambotto und Pommes frites.
EN Mixed grill with beef, lamb and pork, served with ciambotto and French fries.
CHF 72.00

PESCE

FISCHGERICHTE • FISH DISHES



1 Bistecca di Pesce spada alla Griglia 🔥 CHF 52.00

DE Holzofen Gegrilltes Schwertfischsteak mit Pommes und Ciambotto (gemischter Gemüse).

EN Wood Oven Grilled Swordfish steak served with French Fries and Mixed Veg.



Mediterranean
Seafood

2 Frittura di Calamari del Mediterraneo 🍳 CHF 36.50

DE Gebratener Tintenfisch auf einem Bett aus gemischtem Salat mit Tartarsauce.

EN Deep Fried Calamari with Tartar Sauce.



Mediterranean
Seafood

3 Frittura mista della Casa 🍳 CHF 41.00

DE Hausgemachter gemischter Frittierter mit Calamari, Garnelen und Eglifilet.

EN Homemade mixed fried seafood with calamari, shrimp and perch fillet.



Mediterranean
Seafood

4 Gamberi alla Griglia scusciati 🔥 CHF 42.00

DE Im Holzofen gegrillte Riesengarnelen (**geschält**) mit gebackenem Gemüse und Knoblauchsauce.

EN Giant prawns (**peeled**) grilled in a wood-fired oven accompanied by baked vegetables and garlic sauce.



Provenienza variabile
je nach Verfügbarkeit
Variable origin
according to availability

5 Persico alla Pompeana 🍳 CHF 33.00

DE Eglifilet (**Barsch**) in der Pfanne mit Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl, begleitet von Ofenkartoffeln und Gemüse.

EN Perch fillet (**Perch**) pan-fried with cherry tomatoes, garlic and olive oil, served with oven potatoes and vegetables.



Swiss Perch