

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo 22

Zartes Rindfleisch mit Rucola, Pesto Rosso & Parmesankäse

Carne Cruda Piemontese 22

Tatar vom Rind mit Zitrone, Salz, Pfeffer & Olivenöl Extra Vergine

Bufala e Finocchio 13

Büffelmozzarella mit karamellisiertem Fenchel & Olivenöl Extra Vergine

Caprese Rustica 16

Der Klassiker mit Mozzarella & sonnengereiften Tomaten

Bruschetta Catanese alla Alfio 12

Sizilianische Caponata nach einem Rezept von unserem Alfio

Insalata Manifattura 10

Bunte Blattsalate mit Rucola, Tomaten & Oliven

Insalata Rustica 20

Bunte Blattsalate, Rucola, Tomaten, Oliven, Croutons, Parmesankäse & Poulet

PIZZE LABORATORIO

Unsere Laboratorio-Pizzen sind **kulinarische Experimente** – italienische Tradition, verfeinert mit kreativen Ideen & Passion trifft auf Freude. Jede Kreation ist einzigartig, unerwartet und nur bei uns zu finden. **Lass dich überraschen!**

Nduja Sbagliata – Lab No.002/T 26

Ndjua, Caponata Catanese Creme, Basilikum Creme zum ausbalancieren des Geschmacks. Vertraut und doch verfremdet, eine Norma mit unerwarteter Wendung.

PIZZE TRADIZIONALE

Margherita DOP | 1889 Neapel 17
San Marzano Tomatensauce & Fior di Latte

Marinara | 1734 Neapel 17
San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Oregano & Olivenöl Extra Vergine

Napoli | 19. Jh. Neapel 21
San Marzano Tomatensauce, Sardellen, Kapern & Oliven
+ auch mit Fior di Latte erhältlich

Burrata | 20. Jh. Apulien 24
San Marzano Tomatensauce, Burrata, Rucola & Tomaten

Cilentana | 20. Jh. Cilento 24
San Marzano Tomatensauce, Ziegenricotta & Basilikum

Tonno e Cipolla | 1950 Ligurien 21
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch & Zwiebeln

4 Stagioni | 1960 Rom 22
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Artischocken, Oliven, Kochschinken & Pilze



Glutenfreie Pizza +4
In separatem Ofen gebacken
Mehr Details auf der letzten Seite

PIZZE AUTENTICHE

Funghi | 1889 21
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte & Pilze

Cotto | 1960 22
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte & Kochschinken

Cotto e Funghi | 1960 23
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken & Pilze

Salame Dolce | Piccante | 1970 23
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte & Salami

4 Formaggi | 1970 24
Fior di Latte, Gorgonzola, Ricotta & Parmesanchips

Mediterranea 23
San Marzano Tomatensauce, Zucchini, Aubergine & gelbe Tomaten

Calzone | 18. Jh. Napoli 24
Fior di Latte mit einem Hauch San Marzano Tomatensauce, Kochschinken & Ricotta

Bresaola | 1990 Lombardei 28
Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Parmesan & Zitronenzesten

Salsiccia e Friarielli | 2000 28
Fior di latte, Salsiccia & Friarielli

Crudo | 1980 28
Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesankäse & getrocknete Tomaten

PASTA

Pasta in Brodo della Nonna 18

Wechselnd nach alten Nonna-Rezepten unserer Mitarbeitenden – frag uns

Orecchiette Salsiccia 22

Ein Klassiker mit Salsiccia & Tomatensauce

Spaghetti Carbonara 22

Mit Guanciale & der sämigen Sauce

Tagliatelle ai Porcini 26

Ein Klassiker mit Steinpilzen

Rigatoni all'Amatriciana | 1800 Lazio 24

Würzigen Tomatensauce mit Guanciale & Pecorino

Tagliatelle al Ragù | 1700 Emilia-Romagna 22

Langsam geschmortes Rind- und Schweinefleischragout nach traditionellem Rezept

Rigatoni alla Norma | 1830 Catania 22

Mit Aubergine, Tomaten & Ziegenricotta

Lasagne al Forno | 1300 Emilia-Romagna 20

Ragù, Béchamel & Parmesankäse, goldbraun im Ofen überbacken - **15 Minuten**

Gnocchi alla Sorrentina | 1800 Campania 20

Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum - **15 Minuten**



Glutenfreie Pasta +2

In separatem Wasser gekocht

Mehr Details auf der letzten Seite

DOLCI**Tiramisu Classico 10**

Klassische Tiramisu

Tiramisu Pistacchio 12

Pistazien Tiramisu

Cheesecake ai Frutti di Bosco 12

Cremiger Cheesecake mit Waldbeeren

Cheesecake pistacchio 14

Cremiger Cheesecake mit Pistazien Creme

Panna Cotta 10

Unser Klassiker

Affogato 8

Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen

CAFFÉ**Espresso 4****Espresso Macchiato 4.5****Café Crema 5****Cappuccino 5.5****Latte Macchiato 6****Thé 5****DIGESTIVI****Averna Amaro 2cl 8****Ramazzotti 4cl 8****Frangelico 4cl 8****Sambucca 2cl 8****Grappa di Chardonnay 2cl 8****BEVANDE
ANALCOLICHE****Aqua Panna 2.5dl 4****Aqua Panna 7.5dl 8****San Pellegrino 2.5dl 4****San Pellegrino 7.5dl 8****Coca Cola | Zero 3.3dl 4****Ice Tea Limone | Pesca 3.3dl 4****Schorle 3.3dl 4****Limonata 3.3dl 4****Aranciata 3.3dl 4****Chinotto 3.3dl 4****VINI IN BOTTIGLIA****Prosecco Millesimato DOCG 7.5dl 58****Pinot Grigio 7.5dl 48****Cilento Bianco 7.5dl 48****Chardonnay Hugonis 7.5dl 68****Cilento Rosato 7.5dl 48****Montepulciano d'Abruzzo 7.5dl 50****Cilento Rosso 7.5dl 48**

DICHIARAZIONE

Unsere glutenfreie Pizza wird in einem separaten Ofen gebacken, welcher ausschliesslich für diese verwendet wird.

Die Toppings können einen kleinen Prozentsatz an Kontamination enthalten.

Die Pizza kann einen kleinen Prozentsatz an Kontamination enthalten.

SENZA GLUTINE

Unsere glutenfreie Pizza wird in einem separaten Ofen gebacken, die glutenfreie Pasta in separatem Wasser gekocht.

Die Pizza oder Pasta kann einen kleinen Prozentsatz an Kontamination enthalten.

NOTE

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuern von 8.1%, respektive 2.6% bei Take Away.

Keine alkoholischen Getränke an Personen unter 16 Jahren.

Personen zwischen 16 und 18 Jahren dürfen vergorene Produkte wie Bier, Wein und Schaumwein konsumieren, jedoch keine Spirituosen, Alkopops und andere gebrannte Wasser.

Gerne geben wir Ihnen hinsichtlich Allergene Auskunft.

BEWERTE UNS AUF GOOGLE

