

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

Buffala 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

Nostra Focaccia 8

Salz, Olivenöl & Oregano

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.

PASTA

Orechiette 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 Latio 24

Würzigen Tomatensauce mit Guanciale & Pecorino

Tagliatelle al Ragù 22

Langsam geschmortes Rind- und Schweinefleischragout nach traditionellem Rezept

Rigatoni alla Norma 22

Mit Aubergine, Tomaten & Ziegenricotta

Lasagne al Forno 20

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

Gnocchi alla Sorrentina. 20

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



Glutenfreie Pasta +2

In separatem Wasser gekocht
Mehr Details auf der ersten Seite

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!**

Il Capriccio perfetto – Lab No.001/T 32

Eine Pizza, die Reichtum ohne Überfluss zelebriert: feine Crema di Carciofi, aromatische Champignon, zarter Fior di Latte, milder Prosciutto Cotto, Salame Dolce und ein Hauch Oliven-pulver. Jede Zutat steht für sich und tritt zugleich mit den anderen in Dialog – für einen vollen, runden & unvergesslichen Bissen.

Hawaiana ubriaca – Lab No.001/T 32

In Hawaii trifft vulkanische Erde auf Ozean, Feuer auf Süsse.

Hawaiana Ubriaca vereint dieses Gleichgewicht: Mozzarella, in Gin angebratene Ananas, Prosciutto Crudo – verfeinert mit Thymian wie eine sanfte Inselbrise.

Nduja & Caponata– Lab No.002/T 26

Das Feuer der kalabrischen 'Nduja trifft auf die süss-saure Note der sizilianischen Caponata. Zwei Seelen des Südens im Gleichgewicht: Intensität und Süsse, Charakter und Erinnerung – vereint in einer überraschenden Harmonie.

Bosco Profondo – Lab No.003/A 32

Eine Hommage an die feuchte, grosszügige Erde. Steinpilze erzählen vom Waldboden, Salsiccia bringt Wärme und Tiefe, Trüffel schliesst den Kreis mit seinem geheimnisvollen Duft. Eine Pizza, die nicht laut ist, aber Eindruck hinterlässt.

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 ersten Seite

PIZZE AUTENTICHE

Funghi | 1734 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 o 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

DOLCI

Tiramisu classico 12 Klassische Tiramisu	Cheesecake pistacchio 16 Cremiger Cheesecake mit Pistazien Creme
Tiramisu pistacchio 14 Pistazien Tiramisu	Panna Cotta 14 Unser Klassiker
Cheesecake ai frutto di bosco 14 Cremiger Cheesecake mit Waldbeeren	Affogato 10 Kugel Fior di Latte 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
Ramazotti 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 3.3dl 5
Coca Cola Zero 3.3dl 5
Limonata 3.3dl 5
Aranciata 3.3dl 5
Chinotto 3.3dl 5

VINI IN BOTTIGLIA

Prosecco Millesimato DOCG 7.5dl 58
Passerina 7.5dl 50
Cilento Bianco 7.5dl 48
Chardonnay Hugonis 7.5dl 68
Cilento Rosato 7.5dl 48
Montepulciano d’Abruzzo 7.5dl 60
Cilento Rosso 7.5dl 48