

APERITIVI

SPUMANTE & VINI

Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. 1dl 9
Passerina (Bio & Vegan) 1dl 10
Cilento Bianco 1dl 8
Chardonnay Hugonis 1dl 10
Cilento Rosato 1dl 8
Montepulciano d'Abruzzo (vegan) 1dl 8
Cilento Rosso 1dl 8

BIRRA

Poretti 3.3dl 5.5
Ichnusa 3.3dl 6
Feldschlösschen Original 3.3dl 5
Erddinger Weissbier 5dl 7
BIRRA senza glutine / alcol Peroni 3.3dl 7 / Moretti 0,0% 3.3dl 6

SPRITZ

Aperol Spritz 12
Lillet Berry 12
Hugo 12
Campari Spritz 12
Limoncello Spritz 12

APERITIVI

Campari Soda 8
Martini Bianco | Rosso 8
Martini Fiero 12
Negroni 16
Negroni Sbagliato 14

ANTIPASTI

Antipasto Italiano 16

Auswahl für eine Person mit Rohschinken, Bresaola, Mortadella, italienischen Käsesorten und eingelegtem Gemüse

Arancini al Ragù 10

Ragù Arancini mit Parmesankäse-Creme

Crocchette di Patate 10

Kartoffel Arancini mit Parmesankäse-Creme

Frittatina di Pasta 14

Kochschinken und Erbsen mit Erbsencreme & Parmesankäse

INSALATA & SFIZI

Bruschetta ai Pomodorini 12

Gelbe und rote saisonale Cherrytomaten, mariniert mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch & Basilikum

Caprese 16

Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano & natives Olivenöl

Mini Insalata Manifattura 7

Kleiner bunter Blattsalat mit Rucola, Tomaten & Oliven

Tartare di Manzo 20

Klassisches Tatar vom Rind

PIZZE TRADIZIONALE

Margherita DOP | 1889 Neapel 18
San Marzano Tomatensauce & Fior di Latte

Bufalina 24
San Marzano Tomatensauce & Büffelmozzarella

Marinara | 1734 Neapel 18
San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Oregano
& Olivenöl Extra Vergine

Napoli | 19. Jh. Neapel 22
San Marzano Tomatensauce, Sardellen,
Kapern & Oliven
+ auch mit Fior di Latte erhältlich

Burrata | 20. Jh. Apulien 25
San Marzano Tomatensauce, Burrata
& Rucola

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

Tonno e Cipolla | 1950 Ligurien 24
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Thunfisch & Zwiebeln

4 Stagioni | 1960 Rom 26
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 | 1734 22
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte
& frische Pilze

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

Cotto e Funghi | 1960 24
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Kochschinken & Pilze

Salame Dolce o Piccante | 1970 24
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte & Salami

4 Formaggi | 1970 25
Fior di Latte, Gorgonzola, Ricotta &
Parmesankäse

Mediterranea 24
San Marzano Tomatensauce, Zucchini
& Aubergine

Calzone | 18. Jh. Napoli 25
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
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte,
Rohschinken, Rucola & Parmesankäse

PIZZE LABORATORIO

Die Tradition ist unser Ausgangspunkt.

Unsere **Laboratorio-Pizzen** sind von der italienischen Küche inspiriert und werden in unserer Küche mit einfachen Zutaten, authentischen Aromen und unserer persönlichen Note zubereitet.

Mortazza 30

Cremige Pistaziencreme, zarte Mortadella, frische Büffel-Stracciatella nach dem Backen und knusprige Pistazienstückchen. Cremig, nussig und herzhaft zugleich – mit typisch italienischem Charakter.

Pisellosa 26

Erbsencreme, Mozzarella, knuspriger Guanciale und feine Grana-Späne – eine harmonische Kombination aus cremiger Frische, würziger Intensität und italienischer Tradition.

Pacchetella 26

Cremige Mozzarella, fruchtig-süsse gelbe Pacchetella-Tomaten, intensiv aromatische getrocknete Vesuv-Tomaten und frisches Basilikum. Ein sonniger Mix aus Süsse, Säure und mediterraner Würze.

Parmigiana 26

Cremige Parmigiana-Creme, zart schmelzende Mozzarella und feiner italienischer Kochschinken. Herzhaft, cremig und angenehm würzig – ein klassischer italienischer Genuss.

Norma 24

Fruchtige San-Marzano-Tomaten, knusprig frittierte Auberginen, würziger Ricotta salata und frisches Basilikum. Ein sizilianischer Klassiker mit kräftigen, mediterranen Aromen.

PASTA

Tagliatelle al Ragù 24

Langsam geschmortes Rind- und Schweinefleischragout nach traditionellem Rezept

Tagliatelle ai Funghi Porcini 25

Ein Klassiker mit Steinpilzen

Lasagne al Forno | 1300 Emilia-Romagna 20

Ragout, Béchamel und Parmesankäse, goldbraun im Ofen überbacken

Paccheri Porcini e Salsiccia 26

Steinpilzen und italienischer Wurst

Carbonara all'Italiana 24

Klassische italienische Carbonara, mit Ei, Pecorino, Guanciale & schwarzem Pfeffer



Glutenfreie Pasta +2

In separatem Wasser gekocht

Mehr Details auf der letzten Seite

DOLCI

Tiramisù classico 10

Klassische Tiramisu

Tiramisù al pistacchio 12

Pistazien Tiramisu

Panna Cotta ai Frutti Rossi 10

Unser Klassiker mit Waldbeeren

Cannolo Siciliano 8

Knuspriger sizilianische Cannolo, gefüllt mit cremiger Ricotta & feinen Schokoladenstückchen

Nero di Sicilia 14

Ein Stück Schokoladenpizza mit Ricotta, in Rum getränkt, verfeinert mit Pistazien, kandierter Orange & Zimt

VINI IN BOTTIGLIA

Prosecco Valdobbiadene

Superiore D.O.C.G. 7.5dl 58

Passerina (bio & vegan) 7.5dl 50

Cilento Bianco 7.5dl 48

Chardonnay Hugonis 7.5dl 68

Cilento Rosato 7.5dl 48

Montepulciano d'Abruzzo (bio & vegan) 7.5dl 50

Cilento Rosso 7.5dl 48

DIGESTIVI

Averna Amaro 2cl 8

Ramazzotti 4cl 8

Frangelico 4cl 8

Sambucca 2cl 8

Grappa di Chardonnay 2cl 8

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua Panna 2.5dl 4

Acqua Panna 7.5dl 8

San Pellegrino 2.5dl 4

San Pellegrino 7.5dl 8

Coca Cola | Zero 5

Ice Tea Limone | Pesca 5

Schorle 5

Limonata 5

Aranciata 5

Chinotto 5

CAFFÉ

Espresso 4

Espresso Macchiato 4.5

Café Crema 5

Cappuccino 5.5

Latte Macchiato 6

Thé 5

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

