

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

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 Spagliato 14

BIRRA senza glutine / alcol

Peroni 3.3dl 7
Moretti 0,0% 3.3dl 6

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

Zuppa di Verdure con Crostini di Pane 14

Gemüsesuppe mit Brotcroûtons

Bruschetta Catanese alla Alfio 12

Sizilianische Caponata nach einem Rezept von unserem Alfio

Insalata Manifattura 10

Bunte Blattsalate mit Rucola, Tomaten & Oliven

Nostra Focaccia 8

Salz, Olivenöl & Oregano

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 Olivenpulver. Jede Zutat steht für sich und tritt zugleich mit den anderen in Dialog – für einen vollen, runden und 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 suess-saure Note der sizilianischen Caponata. Zwei Seelen des Suedens im Gleichgewicht: Intensität und Süsse, Charakter und Erinnerung – vereint in einer ueberraschenden 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 18
San Marzano Tomatensauce & Fior di Latte

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 & Tomaten

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

Cotto e Funghi | 1960 24

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Kochchinken & Pilze

Calzone | 18. Jh. Napoli 25

Fior di Latte mit einem Hauch San Marzano Tomatensauce, Kochschinken & Ricotta

Salame Dolce o Piccante | 1970 24

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte & Salami

Bresaola | 1990 Lombardei 28

Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Parmesan & Zitronenzesten

4 Formaggi | 1970 25

Fior di Latte, Gorgonzola, Ricotta & Parmesanchips

Salsiccia e Friarielli | 2000 28

Fior di latte, Salsiccia & Friarielli

Mediterranea 24

San Marzano Tomatensauce, Zucchini, Aubergine & gelbe Tomaten

Crudo | 1980 28

Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan & getrocknete Tomaten

PASTA

Tagliatelle ai Porcini 26

Ein Klassiker mit Steinpilzen

Rigatoni all'Amatriciana | 1800 Latio 26

Würzigen Tomatensauce mit Guanciale & Pecorino

Tagliatelle al Ragù | 1700 Emilia-Romagna 24

Langsam geschmortes Rind- und Schweinefleischragout nach traditionellem Rezept

Rigatoni alla Norma | 1830 Catania 23

Mit Aubergine, Tomaten & Ziegenricotta

Lasagne al Forno | 1300 Emilia-Romagna 22

Ragù, Béchamel und Parmesankäse, goldbraun im Ofen überbacken

Gnocchi alla Sorrentina | 1800 Campania 22

Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum



Glutenfreie Pasta +2

In separatem Wasser gekocht

Mehr Details auf der letzten Seite

PASTA

Tagliatelle ai Porcini 26

Ein Klassiker mit Steinpilzen

Rigatoni all'Amatriciana | 1800 Latio 26

Würzigen Tomatensauce mit Guanciale & Pecorino

Tagliatelle al Ragù | 1700 Emilia-Romagna 24

Langsam geschmortes Rind- und Schweinefleischragout nach traditionellem Rezept

Rigatoni alla Norma | 1830 Catania 23

Mit Aubergine, Tomaten & Ziegenricotta

Lasagne al Forno | 1300 Emilia-Romagna 22

Ragù, Béchamel und Parmesankäse, goldbraun im Ofen überbacken

Gnocchi alla Sorrentina | 1800 Campania 22

Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum



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

Panna Cotta Pistacchio 12

Unser Klassiker mit Pistazien

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 5

Ice Tea Limone | Pesca 3.3dl 5

Schorle 3.3dl 5

Limonata 3.3dl 5

Aranciata 3.3dl 5

Chinotto 3.3dl 5

VINI IN BOTTIGLIA

Prosecco Valdobbiadene Superiore

DOCG 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 & v.) 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

