

## APERITIVI

### **SPUMANTE & VINI**

Prosecco Millesimato DOCG 1dl 9  
 Pinot Grigio 1dl 8  
 Cilento Bianco 1dl 8  
 Chardonnay Hugonis 1dl 10  
 Cilento Rosato 1dl 8  
 Montepulciano d'Abruzzo 1dl 8  
 Cilento Rosso 1dl 8

### **BIRRA**

Poretti 3.3dl 5.5  
 Moretti 3.3dl 6  
 Feldschlösschen Original 3.3dl 5  
 Schneider Weisse 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

### **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!**

### **Hawaiana ubriaca – Lab No.001/T 32**

Cremige Burrata, Ananas in zwei Aggregatzuständen – karamellisiert und roh, hauchdünner Crudo, frischer Thymian und Parmesan. Verdeckt serviert, damit die Ananas bis zum ersten Bissen verborgen bleibt.

### **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.

### **Bosco d’Oro Toscano – Lab No.003/A 32**

Mozzarella und blaue Kartoffeln bilden die Basis. Darauf schmilzt hauchdünn geschnittener Lardo di Colonnata – in Carrara-Marmor gereift, zart und aromatisch. Schwarzer Trüffel und ein Hauch Kastanienhonig vollenden das goldene Geheimnis des toskanischen Waldes.

### **Arlecchino di Zucca – Lab No.004/A 32**

Samtige Kürbissauce trifft auf cremigen Mozzarella und würzige Salsiccia. Parmesan. Schwarzer Trüffel. Ein aromatisches Spiel voller Kontraste – rustikal und zugleich verspielt wie die Maske des Arlecchino.

## 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, Kochschinken & Pilze

### **Salame Dolce o Piccante** | 1970 24

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte & Salami

### **4 Formaggi** | 1970 25

Fior di Latte, Gorgonzola, Ricotta & Parmesanchips

### **Mediterranea** 24

San Marzano Tomatensauce, Zucchini, Aubergine & gelbe Tomaten

### **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

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

## PASTA

### **Pasta in Brodo della nonna** 22

Wechselnd nach alten Nonna-Rezepten unserer Mitarbeitenden – frag uns

### **Tagliatelle ai Porcini** 26

Ein Klassiker mit Steinpilzen

### **Rigatoni all'Amatriciana** | 1800 Lazio 26

Würzigen Tomatensauce mit Guanciale & Pecorino

### **Tagliette 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

**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 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

