

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 Latio 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

