

starte mit stuzzichini
(wohl am besten mit „naschereien“ übersetzt) –
ob als schmackhafte aperitif-häppchen oder
als einstieg in ein feines mehrgängiges essen.
in italien teilen wir: „da condividere“ – alles in die tischmitte.
buon appetito!

stuzzichini



focaccia, roher thunfisch, artischocken

17

tomaten-burrata bruschette (v)

15

fritto misto

calamari, crevetten, kabeljau, zitrus-aioli

17

zucchetti chips, zitronen crème fraîche (v+)

9

polenta fries, trüffeldip* (v)

11

insalate



rucola, blumenkohl, haselnüsse,
mandeln, kräuter (v)
15 • 22

quinoa, rucola, broccoli, geröstete peperoni, cranberries,
geräucherte mandeln, ahornsirup-dressing (v+)
16 • 23

datteltomaten, büffelmozzarella,
spinat, rote zwiebeln, pinienkerne (v)
19 • 26

calamari, avocado, orangen, spinat,
rucola, cicorino rosso, rote zwiebeln
19 • 26

antipasti

thunfischtatar, ingwer-zitrussauce,
gurke, peperoncini, focaccia
21 • 28

rindscarpaccio, balsamico-mayo,
rucolasprossen, grana padano
25 • 32

parmaschinken, burrata, grissini
24 • 31

konfierte tomaten, basilikum-frischkäse,
oliven, mandeln, kräuter, focaccia (v+)
19 • 26

geröstete tomatensuppe, stracciatella (v)
13

**mehr napoli erleben:
versuche dich als pizzaiolo!
und belege eine der untenstehenden basisvarianten
ganz nach deinem gusto.**

pizze classiche

marinara

tomatensauce, knoblauch, oregano (v+)

19

margherita

tomatensauce, fior di latte, basilikum (v)

20

vegane margherita

tomatensauce, veganer fior di latte, basilikum (v+)

20

condimenti

in cottura • gebacken

all'uscita • separat serviert

prosciutto cotto 5

mozzarellaperlen (v) 3

gorgonzola (v) 5

parmesan (v) 3

sardellen 5

rucola (v+) 3

grillgemüse (v+) 5

basilikumpesto (v) 4

salami 6

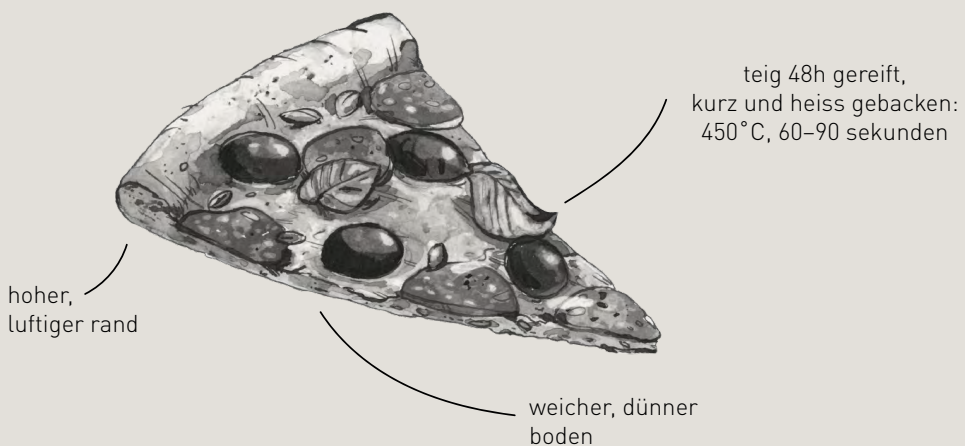
veganer frischkäse (v+) 5

trüffelpaste* (v+) 7

parmaschinken 6

tonno rosso 8

burrata (v) 7



aus der mühle von „caputo“ im quirligen napoli
stammt das mehl für unsere pizza.
dem teig gönnen wir ein „dolce far niente“
von 48 stunden, um luftig und leicht zu werden.
pelati-spezialist „gustarosso“ steuert das tiefe rot bei.
schmackhafte „fior di latte“ (kuhmilch-mozzarella)
als krönung der pizza.

pizze dello chef

parmaschinken, rucola, mascarpone, datteltomaten, mozzarellaperlen
29



büffelmozzarella, pata negra
39

pikante salami
26

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)
27

'nduja, stracciatella, karamellisierte zwiebeln
28

tonno rosso, rote zwiebeln, kapern, olivencrumble
29

artischocken, peperoni, champignons, hinterschinken, oliven
26

veganer fior di latte, frittierte aubergine, datteltomaten,
mandeln, basilikum (v+)
26

intingoli

dip für pizarand

'nduja & honig • crème fraîche & knoblauch (v+) • trüffel* & pecorino (v)
pro dip • 3.5

pasta



spaghetti alla chitarra, datteltomaten,
auberginen, burrata (v)

27

mezzi rigatoni „carbonara“, guanciale, pecorino, eigelb

27

lasagne, shortribs-ragù, pecorino-béchamel

28

tagliolini al nero, krabbenfleisch, peperoncini, zitronen

34

pappardelle, bolognese

27

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v)

24

rigatoni „spicy vodka“ (v+)

25

gnocchi, schwarzer trüffel* (v)

36

secondi

rindsfilet „al pepe verde“
56

saltimbocca
45

ossobuco
43

wolfsbarschfilet „alla puttanesca“
44

thunfisch, pistazien, tomaten
46

parmigiana di melanzane (v+)**
27

contorni

safranrisotto (v)
polenta frites (v)
kartoffelpüree (v)
babykartoffeln (v)

spinat (v+)
mandel-peperoncini-broccoli (v+)

v: vegetarisch • v+: vegan

* mit trüffelaroma / frischer trüffel i.d.r. sommertrüffel

** vollständiges gericht, kein contorno inbegriffen

für informationen zu allergenen qr-code auf der rückseite scannen.

alle preise in chf inkl. mwst. / 740/750/753/837 / 09.26

**für alle, die zum schluss noch
„un po' di più“ möchten:**



tiramisù

mascarponecrème,
löffelbiscuit, kaffee (v)

14

maritozzi

caramel, pistazien, nutella (v)
pro stück • 5

espresso martini

16

„molto di più“ findest du
in unserer dolci-karte.