

aperitivi e più

più limonata

kaktusfeigen-limonade 7

apertas spritz

aperol, limettensaft, cedrata 13

limoncello spritz

limoncello, prosecco, soda 13

piùgroni

malfy gin, roter vermouht, campari 15

hoppa spritz (0%)

hoppa sparkling, lyre's italian spritz 12

negrone senza (0%)

jsotta bitter senza,
jsotta vermouht senza, gin 0% 12

.....

getränkekarte

aperitivi, birre, cocktails, bibite,
caffè, tè, liquori, grappe



starte mit stuzzichini
(wohl am besten mit „naschereien“ übersetzt) –
ob als schmackhafte aperitif-häppchen oder
als einstieg in ein feines mehrgängiges essen.
buon appetito!

stuzzichini

zucchetti chips, zitronen crème fraîche (v+)
9

polenta fries, trüffeldip* (v)
11

tomaten-burrata bruschette (v)
15

fritto misto
calamari, crevetten, kabeljau, zitrus-aioli
17



focaccia, roher thunfisch, artischocken
17



insalate

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

quinoa, spinat, gurke, kichererbsen, mandeln,
granatapfel, vegane crème fraîche (v+)
16 • 23

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

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

antipasti

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

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

parmaschinken, burrata, grissini
24 • 31

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

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.
sonnengereifte tomaten aus italien steuern das tiefe rot bei.
schmackhafte „fior di latte“ (kuhmilch-mozzarella)
als krönung der pizza.

pizze dello chef

pikante salami

26

artischocken, peperoni, champignons, hinterschinken, oliven

26

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

26

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)

27

'nduja, stracciatella, karamellisierte zwiebeln

28

parmaschinken, rucola, mascarpone, datteltomaten, mozzarellaperlen

29

tonno rosso, rote zwiebeln, kapern, olivencrumble

29

ricotta, trüffelcrème*, grana padano, schwarzer trüffel* (v)

36



büffelmozzarella, pata negra

39

intingoli

dip für pizarand

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

**mehr napoli erleben:
versuche dich als pizzaiolo!
und belege eine der untenstehenden basisvarianten
ganz nach deinem gusto. die zutaten dürfen
natürlich auch mit deinem tischpartner geteilt werden...**

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

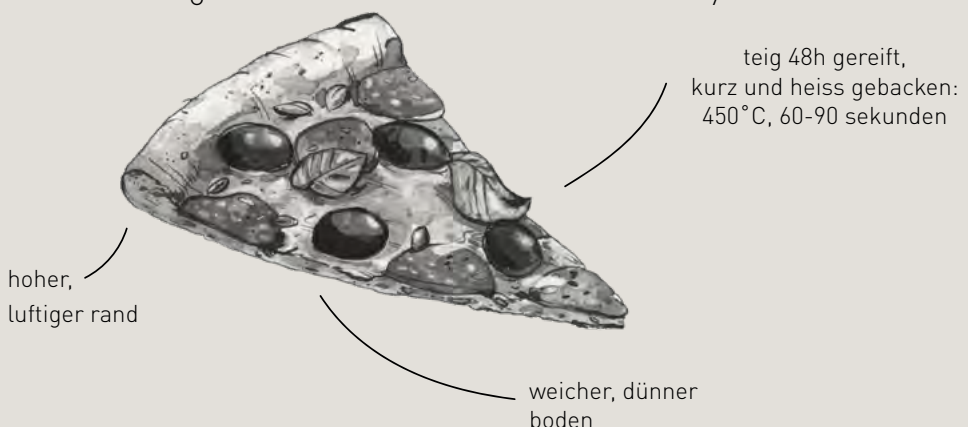
veganer frischkäse (v+)
5

trüffelpaste* (v+)
7

parmaschinken
6

tonno rosso
8

burrata (v)
7



pasta

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v)
24

rigatoni „spicy vodka“ (v+)
25

mezzi rigatoni „carbonara“, guanciale, pecorino, eigelb
27

pappardelle, bolognese
27



spaghetti alla chitarra, datteltomaten, auberginen, burrata (v)
27

lasagne, shortribs-ragù, pecorino-béchamel
28

tagliolini al nero, krabbenfleisch, peperoncini, zitrone
34

gnocchi, schwarzer trüffel* (v)
36

secondi

saltimbocca

39

kalbstagliata „al limone“

48

rindsfilet „al pepe verde“

49

wolfsbarschfilet „alla puttanesca“

39

thunfisch, pistazien, tomaten

39

parmigiana di melanzane (v+)

27

contorni

safranrisotto (v)

polenta fries (v)

kartoffelpüree (v)

babykartoffeln (v)

spinat (v+)

mandel-peperoncini-broccoli (v+)

7

v: vegetarisch • v+: vegan

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

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

alle preise in chf inkl. mwst. / 740/753/837 / 03.26

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



maritozzi

caramel, pistazien, nutella (v)

16

oder

mascarponecrème, löffelbiscuit, kaffee (v)

14

und „molto di più“ in unserer dolci-karte.



menu français



informationen zu allergenen