




INSALATA ESTIVA  12
Blattsalate, Tomate, Gurke, Himbeere
Leaf lettuces, tomato, cucumber, raspberry

INSALATA SUPER FOOD  16
Gemischte Blattsalate, Granatapfel, Nüsse, Tomate,
Blumenkohl, Schnittlauch
*Mixed lettuce, pomegranate, nuts, tomato,
cauliflower, chive*

+ mit gebratenem Thunfisch 16
+ with fried tuna

+ mit gebratener Maispouardenbrust 16
+ with roasted corn chicken breast

BURRATA  19
Ochsenherztomaten, Sellerie, Schalotten, Radieschen, Frisella
Oxheart tomatoes, celery, shallots, radish, Frisella

CAPESANTE 21
Jakobsmuschel, Veloute, Lauch, grüner Sellerie,
Scallop, Veloute, leek, green celery

 vegetarisch / *vegetarian*

 vegan / *vegan*

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt Nr: CHE-399.484.772
Änderungen vorbehalten. Zu Allergenen kontaktieren Sie gerne unser Team

Insalata e Antipasti



Insalata e Antipasti

CARPACCIO DI MANZO SVIZZERO

23

Geklopftes Rindfleisch, Sellerie, Rucola, Parmigano
Balsamico hell
*Pounded beef, celery, rocket salad, Parmigano
Light balsamic*

COMPOSIZIONE DELLA MAMMA

Klein / Gross 28/45

Antipasti Variation, eingelegtes Gemüse, Parmaschinken, pikante Salami
Taggiasca Oliven, Mozzarella aus Büffelmilch, Grissini
*Antipasti variation, pickled vegetables, Parma ham, spicy salami
Taggiasca olives, buffalo milk mozzarella, grissini*

ZUPPA DI POMODORO

14

Tomatensuppe, weisser Tomatenschaum, Basilikumöl
Tomato soup, white tomato foam, basil oil



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*



Primi piatti

RAVIOLONE 	18
Ricotta, Spinat, Eigelb, Salbei <i>Ricotta, spinach, egg yolk, sage</i>	
CONCHIGLIE CON RAGU DI AGNELLO	28
Conchiglie, Lammragout, Rosmarin, Thymian <i>Conchiglie, lamb stew, rosemary, thyme</i>	
AGNOLOTTI DEL PLIN	29
Rind, Schwein, Endivie, Salbei, Parmesan <i>Beef, pork, endive, sage, Parmesan</i>	
ORECCHIETTE ALLA AMATRICIANA	28
Hausgemachte Orecchiette, Guanciale, Tomatensauce, Pecorino <i>Homemade orecchiette, guanciale, tomato sauce pecorino cheese</i>	
TONNARELLI CACIO E PEPE 	27
Hausgemachte Spaghetti, Pecorino, unser Pfeffermix <i>Homemade spaghetti, pecorino cheese, our peppermix</i>	
RISOTTO ESTIVO	27
Risotto al nero di Seppia, Moscardini, konfierte Tomaten, Affilla Kresse <i>Black risotto, musk octopus, confit tomatoes, Affila Koppert Cress</i>	

 Vegetarisch / *vegetarian*  vegan / *vegan*

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt Nr: CHE-399.484.772
Änderungen vorbehalten. Zu Allergenen kontaktieren Sie gerne unser Team



»LIFE IS SHORT HAVE AN EXTRA SLICE OF PINSA«

Le nostre Pinse sono disponibili con salsa di pomodoro fruttata o piccante, così come con mozzarella fior di latte e olio d'oliva.

Unsere Pinsa gibt es mit fruchtiger oder pikanter Tomatensauce sowie mit Mozzarella fior di latte und Olivenöl.

Our Pinsa are available with fruity or spicy tomato sauce as well as with mozzarella fior di latte and olive oil.

»LA VITA È UNA COMBINAZIONE DI PASTA E MAGIA«

Godetevi la nostra passione per Cucina italiana e condividete questa gioia con i piatti mediterranei.

Geniessen Sie unsere Leidenschaft für die italienische Küche

Teilen Sie diese mediterrane Lebensfreude

Enjoy our passion for Italian cuisine and share this Mediterranean joie de vivre!

BASE A SCELTA / BODEN ZUR WAHL / CHOICE OF PINSA BASE

Traditionel / traditional



Vollkorn / wholegrain



Glutenfree



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt Nr: CHE-399.484.772
Änderungen vorbehalten. Zu Allergenen kontaktieren Sie gerne unser Team.

Ciao!

»PINSA –
DIE RÖMISCHE PIZZA.«

Mit unserer speziellen BACIO-Mehlmischung und mindestens 72 Stunden Gehzeit ist die traditionelle Pinsa besonders schmackhaft und bekömmlich. BACIO!

Con la nostra Miscela speciale di farina BACIO di almeno 72 ore di lievitazione, la Pinsa tradizionale è particolarmente gustosa e digeribile. BACIO!

With our special BACIO flour mix and at least 72 hours of rising time, the traditional Pinsa is particularly tasty and digestible. BACIO!



MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Pecorino Käse aus Schafsmilch, Basilikum
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, pecorino cheese from shepp's milk, basil

24

PUTTANESCA

Tomatensauce, Oliven, Kapern, Oregano
Tomato sauce, olives, capers, oregano

24

GORGONZOLA E SPINACI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Spinat
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Spinach

26

Aperitivi della Mamma«

Bicicletta Spritz | Spritz d'Amore | Limoncello Spritz

je CHF 12.00

No!

NOT A PIZZA!

Die Pinsa wird zuerst mit der Tomatensauce und dem Mozzarella-Käse gebacken und dann mit den frischen Zutaten belegt.

La pinsa viene prima cotta con la salsa di pomodoro e la mozzarella e poi condita con gli ingredienti freschi.

The pinsa is first baked with the tomato sauce and the mozzarella cheese and then topped with the fresh ingredients.



ZUCCHINI E PROVOLA 🍆

Crema di Zucchini, Fior di Latte, Zucchini Scapece, Provola
Zucchini cream, mozzarella fior di latte, Zucchini Scapece, provola cheese

26

PARMA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Parma Schinken, Grana Padano
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, rucola, Parma ham, Grana padano

31

NAPOLETANA

Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Basilikum
Tomato sauce, anchovies, capers, olives, garlic, basil

27

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pecorino, Grana Padano, gekochter Schinken, Champignons, Oregano
Pecorino cheese, Grana Padano, cooked ham, mushrooms, oregano

27

Aperitivi della Mamma«

Bicicletta Spritz | Spritz d'Amore | Limoncello Spritz

je CHF 12.00

No!


NOT A PIZZA!

Die Pinsa wird zuerst mit der Tomatensauce und dem Mozzarella-Käse gebacken und dann mit den frischen Zutaten belegt.

La pinsa viene prima cotta con la salsa di pomodoro e la mozzarella e poi condita con gli ingredienti freschi.

The pinsa is first baked with the tomato sauce and the mozzarella cheese and then topped with the fresh ingredients.



NDUJA	28
Tomatensauce, Fior di Latte, Nduja, rote Zwiebel, Taggiasca Oliven, Oregano <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Nduja, Red onions, Taggiasca olives, oregano</i>	
ESTIVA	31
Mozzarella Fior di latte, Mortadella, Pistazie, Burrata <i>Mozzarella fior di latte, Mortadella, pistacio, Burrata</i>	
ORTOLANA 	29
Tomatensauce, Fior di latte, gemischtes Gemüse, Rucola <i>Tomato sauce, fior di latte, mixed vegetables, rocket salad</i>	
INGREDIENTI SUPPLEMENTARI / EXTRA ZUTATEN / EXTRA INGREDIENTS	
Taggiasca Oliven / <i>olives Taggiasca</i>	3
Kapern / <i>capers</i>	
Sardellen / <i>anchovies</i>	
Büffelmilch Mozzarella / <i>Buffalo mozzarella</i>	8

Aperitivi della Mamma«

Bicicletta Spritz | Spritz d'Amore | Limoncello Spritz

je CHF 12.00

No!

NOT A PIZZA!

Die Pinsa wird zuerst mit der Tomatensauce und dem Mozzarella-Käse gebacken und dann mit den frischen Zutaten belegt.

La pinsa viene prima cotta con la salsa di pomodoro e la mozzarella e poi condita con gli ingredienti freschi.

The pinsa is first baked with the tomato sauce and the mozzarella cheese and then topped with the fresh ingredients.



SECONDI PIATTI – PESCE / MAIN COURSES – FISH

RANA PESCATRICE

Gebratener Seeteufel, Petersilie, Spinat/Salanova
Fried monkfish, parsley, spinach/salanova

34

MERLUZZO

Grillierter Kabeljau, grüner Spargel, Kräuterkruste
Grilled cod, green asparagus, herbal crust

36

SECONDI PIATTI – CARNE / MAIN COURSES – MEAT

RINDSFILET

200 g

65

Schweizer Rindsfilet, Jus, Bohnen
Swiss beef fillet, jus, beans

CARRÉ DI AGNELLO

180 g

51

Lammkarre, Jus, Mangold
Rack of lamb, jus, chard

FILETTO DI MAIALE

36

Schweizer Schweinefilet, Jus, getrocknete Tomate,
Kartoffelterrinen
Swiss pork filet, jus, dried tomatoes, potato terrine

FARAONA

32

Perlhuhn konfiert, Jus, Baby Artichoke
Confit guinea fowl, jus, baby artichoke

Secondi piatti



RISOTTO AMALFI



Risotto aus " Acquerello " Reis, Amalfi- Zitronen
Risotto of " Acquerello " rice, Amalfi lemons

7

VERDURE GRIGLIATE



Zucchini, Aubergine, Peperoni, Petersilie
Zucchini, eggplant, peppers, parsley

7

PATATA AL FORNO / HASSELBECK



Gebackene Fächerkartoffeln
Baked potato

7

PEPERONI RIPIENO



Spitzpaprika, Kartoffel, Zucchini
Pointed peppers, potatoes, zucchini

7

SPAGHETTI AGLIO E OLIO



Hausgemachte Spaghetti, Peperoni, Knoblauch, Petersilie
Homemade spaghetti, pepperoni, garlic, parsley

7

PATATINE FRITTE

Pommes frites oder Süsskartoffel Pommes
French fries or sweet potatoes fries

7



Vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt Nr: CHE-399.484.772
Änderungen vorbehalten. Zu Allergenen kontaktieren Sie gerne unser Team.

Contorni



TIRAMISU

Mascarpone, Bisquit, Espresso, Sambuca, Amaretto
Mascarpone, bisquit, espresso, sambuca, amaretto

12

L'AGRUMI

Orange, Zitrone, Limette, Grapefruit, Passionsfrucht,
weisse Schokolade
*Orange, lemon, lime, grapefruit, passion fruit
white chocolate*

16

LAMPONI

Himbeere, Schokoerde, Minze
Raspberry, chocolate, mint

16

AFFOGATO

Vanilleeis, Espresso
Vanilla ice cream, espresso

8



Vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*

Dolci, Gelato & Sorbetto regionale



SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Italienische Käseauswahl, Caciocavallo, Grana Padano, Pecorino, Taleggio

Gorgonzola, Trauben, Nüsse, Feigensenf

Italian cheese selection, Caciocavallo, Grana Padano, Pecorino cheese, Taleggio

Gorgonzola, grapes, nuts, fig mustard

18

GELATO / RAHMGLACE

Schokolade / *Chocolate*

Vanille / *Vanilla*

Amarena / *Amarena -Cherries*

Haselnuss / *Hazelnut*

Fior di latte / *Fior di latte*

4

SORBETTO / SORBET

Erdbeer / *Strawberry*

Zitrone / *Lemon*

4

Geschlagener Rahm / *Whipped cream*

1.5

Unsere Glace wird aus regionalem Rahm, Milch und Grundzutaten hergestellt.

Our ice cream is made of regional cream, milk and basic ingredients

 Vegetarisch / *vegetarian*  vegan / *vegan*

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt Nr: CHE-399.484.772
Änderungen vorbehalten. Zu Allergenen kontaktieren Sie gerne unser Team.

Dolci, Gelato & Sorbetto regionale

