

# SPEISENKARTE



PIZZA - PASTA - GRILL

## **Antipasti – Vorspeisen**

<b>Antipasto Assaggio</b> (für 2 Personen) <i>7 portate di antipasti italiani della Puglia</i> <i>7 verschiedene Vorspeisen Variation aus dem typischen Apulien.</i>	p.P 39.00
<b>Tris di Bruschette</b> <i>3 Verschiedene Sorten von Bruschetta</i>	16.00
<b>Parmigiana Di Melanzane</b> <i>Auberginen-Flan mit Tomaten und Mozzarella</i>	19.00
<b>Carpaccio di Manzo all'Italiana</b> <i>Rinds-Carpaccio mit Cherry Tomaten, Rucola und Grana Padano DOP</i>	23.00
<b>Caprese con Prosciutto crudo</b> <i>Tomaten-Mozzarella Salat mit Parmaschinken S. Daniele</i>	22.00
<b>Tartare di Manzo all'Italiana</b> <i>Rinds-Tartare mit Kapern, Gurken und Haussauce</i>	24.50

## Zuppe – Suppen

**Vellutata di pomodoro**  
**con crema di Parmigiano Reggiano DOP** 14.00  
*Cremetomatensuppe mit Parmesancreme*

**Bouillionsuppe** 15.00  
*Mit Ei und Parmesan*

**Gemüsecremesuppe** 12.00

## Insalate – Salate

**Insalata verde** 9.50  
*Grüner Salat*

**Insalata mista** 12.00  
*Gemischter Salat*



## Primi Piatti

<b>Lasagne al forno</b> (Hausgemacht) <i>Lasagne serviert mit unserer traditionelle Bolognese-Sauce</i>	27.00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan</i>	22.00
<b>Orecchiette con Ragu' di vitello</b> <i>Frische Pasta Orecchiette serviert mit zartem Tomaten-Kalbsragu'</i>	33.00
<b>Spaghetti alla chitarra con pancetta, funghi e zafferano</b> <i>Frische Pasta Spaghetti mit Speck, Pilze und Safransauce</i>	28.00
<b>Gnocchi Gorgonzola e Noci</b> <i>Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce und Nüsse</i>	22.00
<b>Ravioli al limone in salsa rosa</b> <i>Frische Ravioli gefüllt mit Zitronencreme an Tomatenrahmsauce</i>	27.00
<b>Orecchiette al pomodoro, basilico e cacioricotta</b> <i>Frische Pasta Orecchiette aus Apulien mit Tomatensauce, Basilikum und Ziegenkäse</i>	19.00

## Risotti

<b>Risotto alla Milanese</b> <i>Safran Risotto</i>	24.50
<b>Risotto ai funghi porcini e salsiccia</b> <i>Steinpilz-Risotto mit Kalbswurst</i>	33.00
<b>Risotto ai gamberi, Mascarpone e Rucola</b> <i>Risotto mit Krevetten, Mascarpone und Rucola</i>	35.00



## Carni – Fleisch

<b>Cotoletta alla Milanese 450g</b> <i>Grosses paniertes Kalbskotelett</i>	69.00
<b>Piccata Milanese</b> <i>Kalbs-Piccata mit Ei und Parmesan</i>	42.00
<b>Scaloppine al limone</b> <i>Kalbsschnitzel serviert an einer Zitronencreme</i>	42.00

## Grill

	<b>200g</b>	<b>300g</b>
<b>Paillard di vitello</b> <i>Kalbspaillard</i>	42.00	56.00
<b>Filetto di Manzo</b> <i>Rindsfilet Black Angus (USA Beef)</i>	49.00	69.00
<b>Rib-Eye</b> <i>Rindfleisch Rib-Eye</i>	39.00	49.00
<b>Cotoletta di Vitello</b> <i>Grosses Kalbskotelett</i>	450g	69.00

## Contorni – Beilagen

<b>Parmesan Risotto</b>	9.00	<b>Saison Gemüse</b>	9.00
<b>Pommes frites</b>	7.50	<b>Nudeln mit Butter</b>	8.00



## **Pesce – Fisch**

\* Nur noch solange Vorrat

**Grigliata di mare** (für 2 Personen)\*  
Riesenkrevetten, Scampi, Tintenfisch  
und Goldbrasse im Grill P.p 55.00

**Orata al Sale** (für 2 Personen) \*  
Goldbrasse im Salzkrüste (Wartezeit 20 min.) P.p 60.00

**Branzino al sale** (für 2 Personen) \*  
Wolfbarsch im Salzkrüste (Wartezeit 20 min.) P.p 60.00

(1 Person auf Anfrage)

**Astice** 120.00  
Hummer

**½ Astice** 60.00  
Hummer

**Gran fritto misto** 44.00  
Frittierter Riesenkrevetten, Goldbrasse, Kalmaren

**Sauté Cozze e Vongole** 29.00  
Miesmuscheln und venusmuscheln



# Pizze

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	17.50
<b>Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern	22.00
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken	21.00
<b>Salame</b> Tomaten, Mozzarella, Salami	22.00
<b>Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Pilze	19.50
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken	21.50
<b>Tonno e cipolla</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	23.00
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	22.00
<b>Calzone</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Pilze, Parmaschinken	25.00
<b>Chef</b> Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Appenzeller, Salami (scharf)	25.00
<b>4 Formaggi</b> Tomaten, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Appenzeller	24.00
<b>Gamberoni</b> Tomaten, Mozzarella, Riesenkrevetten	32.00
<b>4 Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Peperoni, Artischocken	23.00
<b>Calabrese</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Schinken, Salami (scharf)	26.00
<b>Peppe</b> Tomaten, Mozzarella, Pilze, Salami (scharf), Knoblauch, Peperoncini(scharf)	24.00



## Pizze

<b>Capricciosa</b> Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Oliven, Schinken	24.00
<b>Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Pilze	19.00
<b>Renè</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Knoblauch	24.00
<b>Paesana</b> Tomaten, Mozzarella, Salami(scharf), Peperoncini, Zwiebeln	23.00
<b>Parma</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano	25.00
<b>Mascarpone</b> Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken	25.00
<b>Porcini e Salame</b> Tomaten, Mozzarella, Salami, Steinpilze	28.00
<b>Puglia</b> Büffel-Mozzarella, Cherry Tomaten, Salami (scharf)	28.00
<b>Capri</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei	22.00
<b>Bufala</b> Tomaten, Büffel-Mozzarella, Parmaschinken	26.00
<b>Vecchio Forno</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Mascarpone, Knoblauch	26.00
<b>Frutti di mare</b> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchten	34.00
<b>Della Casa</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Parmaschinken	24.00
<b>Diavola</b> Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami	22.00





## **Specialità Vecchio Forno**

### **Zuppa di asparagi verdi e patate**

*Grüne Spargelkartoffelsuppe*

18.00

### **Polpo grigliato su letto di vellutata di patate**

*Grillierte Tintenfisch auf einer Kartoffelcreme*

24.00

### **Paccheri ai frutti di mare**

*Frische Pasta Riesen Penne mit Meeresfrüchte*

34.00

### **Gamberoni e Scampi alla griglia**

*Riesenkrevetten und Scampi im Grill*

48.00

### **Grigliata Mista**

*Grillierte Fleisch*

*(für 2 Personen) Auf Anfrage*

130.00

### **Pepata di Cozze**

*Miesmuscheln in Weisswein und Olivenöl*

25.00

### **Spaghetti alle vongole**

*Spaghetti mit Venusmuscheln*

29.00

\*Fleischdeklaration:

Rindfleisch – Argentinien/Schweiz

Poulet, Schweinefleisch, Kalbfleisch – Schweiz

\*Fischdeklaration:

Krevetten – Vietnam

Meeresfrüchte, Fisch – Italien

Preise in Schweizerfranken inkl. MwSt.



## **Dolce - Dessert**

<b>Tiramisú</b> <i>Aus Süßem Löffelbiskuits im Kaffee getränkt und einer Creme aus Mascarpone</i>	11.00
<b>Cannolo Siciliano</b> <i>Frittierte Teigrolle mit einer süßen Füllung aus Ricotta</i>	13.00
<b>Panna cotta</b> <i>Italienischer Milchpudding mit frischen Waldbeeren serviert</i>	10.00
<b>Pizza alla Nutella</b> <i>Pizza mit Nutella</i>	24.00
<b>Tortino al cioccolato con gelato fior di latte</b> <i>(10 bis 15 min.) Schokoladenkuchen mit italienischem Rahmglacé</i>	16.00

# Getränke

## Bibite

San Pellegrino mit	50cl	6.00
Panna ohne	50cl	6.00
San Pellegrino mit	1L	11.00
Panna ohne	1L	11.00
Cola/zero	33cl	5.50
Rivella rot/blau	33cl	5.50
Ice tea	33cl	5.50
Fanta	33cl	5.50
Sprite	33cl	5.50
Apfelsaft/Shorley	33cl	5.50
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	20cl	6.00
Orangensaft / Ananassaft Michael	25cl	5.50
Redbull	25cl	7.00

## Caffetteria

Espresso/Ristretto		5.00
Kaffee crème/Nature		5.50
Doppelter espresso		6.50
Corretto grappa		6.50
Cappuccino		6.00
Schale		6.00
Latte Macchiato		7.00
Heisse Schokolade		6.00
Kaffe Schnaps/Zwetschge/Chrüter/Kirsch		7.00
Tee verschiedene Sorten		5.00

## Birra

Stange	30cl	5.00
Kübel	50cl	7.00
Alkoholfreibier	33cl	6.00
Moretti	33cl	6.00
Moretti Panasche	33cl	6.00
Weizen Bier	50cl	7.50



## Aperitivi

Crodino / San Bitter (Alkoholfreies)	20cl	6.00
Aperol Spritz (il vero Veneto)		13.00
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Mineral)		16.00
Hugo (dal Trentino-Alto Adige)		13.00
Campari Milano	4cl	8.00
Campari Spritz/Orange		11.00
Martini bianco/rosso Milano	4cl	9.00
Gespritzter Weisswein (Pinot Grigio)		10.00

## Digestivi

Amaretto Disaronno	4cl	9.00
Averna	4cl	8.50
Ramazotti	4cl	8.50
Braulio	4cl	8.50
Baileys	4cl	9.50
Jägermeister	4cl	9.50
Appenzeller	4cl	9.50
Sambuca	4cl	9.50
Fernet Branca	4cl	9.50
Montenegro	4cl	9.50

## Brandy/Cognac

Vecchia Romagna	4cl.	10.50
Martell	2cl	13.00
Martell VS Single Distillery	2cl	15.00
Hennessy X.O	2cl	21.00
Courvoisier X.O	2cl	8.00

## Rum

Havana Club	4cl	9.50
Zacapa 23 Gran Riserva	4cl	16.00



## Whisky

Jack Daniel`s	4cl	14.00
Cragganmore (12 jährige)	4cl	17.00
Oban (14 jährige)	4cl	18.00
Lagavulin (16 jährige)	2cl	8.00

## Gin

Bulldog	4cl	14.00
Tanqueray No. Ten	4cl	14.00

## Vodka

Absolut	4cl	13.00
Belvedere	4cl	15.00
	175cl	240.00

## Grappe

Nonino Grappa Bianca il Moscato	2cl	10.50
Bacio delle Muse Barrique	2cl	9.00
Acquavite EX AMARONE Most Barrique	2cl	12.00
Ramandolo Bepi Tosolini Barrique	2cl	14.00
Berta Tre Soli Barrique	2cl	17.00
Girale Barrique Bepi Tosolini (2018)	2cl	15.00
EX-SHERRY Bepi Tosolini Barrique	2cl	16.00

## Cocktails

Mojito		17.00
Vodka (Absolut)Redbull/Lemon		15.00
Vodka (Belvedere)Redbull/Lemon		8.00
Gin (Bulldog/Tanquerai) Tonic/Lemon		18.00
Cuba Libre (Rum e Cola)		16.00
Jägermeister&Redbull		16.00

