

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

stuzzichini

fritto misto
calamari, crevetten, kabeljau, zitrus-aioli
16

bruschette (v)
burrata-tomaten, ricotta-favabohnen,
ziegenkäse-feigen
14

focaccia, roher thunfisch, artischocken
13

gebackener blumenkohl, tomatenchutney (v+)
9

polenta fries, trüffeldip (v)
9

insalate

rucola, blumenkohl, haselnüsse, mandeln, kräuter (v)

13 • 18

quinoa, rucola, wilder broccoli, kichererbsen, getrocknete cranberries (v+)

14 • 19

datteltomaten, büffelmozzarella, spinat, rote zwiebeln, pinienkerne (v)

17 • 24

calamari, avocado, orangen, spinat, rucola, rote zwiebeln

18 • 25

antipasti

tomatensuppe, burratacrème, basilikum (v)

12

roher thunfisch, orangensauce, gurke, peperoncini

19 • 26

rindscarpaccio, rucolapesto, pecorino,
gepickelte zwiebeln, getrocknete kirschtomaten

21 • 29

parmaschinken, burrata, grissini

21 • 29

pistazienterrine, fenchelsalat, orangen, minze (v+)

17 • 24

**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 „mutti“ steuert
aus parma das tiefe rot bei.
schmackhafte „fior di latte“ (kuhmilch-mozzarella)
als krönung der pizza.**

pizze dello chef

hinterschinken, champignons
23

pikante salami
24

artischocken, peperoni, champignons, hinterschinken, oliven
24

calzone
salami, tomatensauce, ricotta
25

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)
26

mascarpone, parmaschinken, rucola, datteltomaten, mozzarellaperlen
28

ricotta, trüffelcrème, grana padano, schwarzer trüffel (v)
36

pizze vegane

auberginen, pinienkerne, kapern, rosinen, basilikum (v+)
24

karottenpüree, wilder broccoli, kichererbsen, rote zwiebeln, brunnenkresse (v+)
24

**mehr napoli erleben:
versuchen sie sich als pizzaiolo!
und belegen sie eine der untenstehenden basisvarianten
ganz nach ihrem gusto. die zutaten dürfen
sie natürlich auch mit ihrem tischpartner teilen...**

pizze classiche

marinara

tomatensauce, knoblauch, oregano (v+)
17

margherita

tomatensauce, fior di latte, basilikum (v)
18

condimenti

(werden separat serviert)

mozzarellaperlen (v)
3

parmesan (v)
3

rucola (v+)
3

grillgemüse (v+)
5

ziegenfrischkäse (v)
5

gorgonzola (v)
5

bresaola
6

parmaschinken
6

roher thunfisch
7

salami
6

trüffelpaste (v+)
7

pasta

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v)
24

pappardelle, bolognese
26

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

gnocchi, schwarzer trüffel (v)
34

vegano

cashew-kroketten, fenchel, orangen-safransauce (v+)
27

auberginen, peperonicoulis, basilikum, sojajoghurt,
kräutersalat, buchweizen (v+)
25

carne

lammrücken, lamm-confit, pfefferminz-kräutersalsa
39

kalbsnierstück, parmaschinken, salbei, kalbsjus
44

rindsfilet, rotwein-balsamicosauce
46

pesce

wolfsbarschfilet, „scarola alla napoletana“
38

thunfisch, pistazien, tomaten
38

risotto, meeresfrüchte
39

contorni

safranrisotto (v)
bratkartoffeln (v)
polenta fries (v)

mandel-peperoncini-broccoli (v+)
saisonaler salat (v+)
saisonales gemüse (v+)
6

v – vegetarisch • v+ – vegan

für informationen zu allergenen in den einzelnen gerichten
wenden sie sich bitte an unsere mitarbeitenden.

alle preise in chf inkl. mwst. / 837 / 750 / 740 / 11.21