

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

blumenkohl, tempurateig, tomatenchutney (v+)
11

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

geröstete tomaten, geräucherter veganer frischkäse,
basilikumöl, olivencrumble, 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.
pelati-spezialist „gustarossa“ steuert 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

calzone
salami, tomatensauce, ricotta
26

zucchini, konfierte datteltomaten,
veganer frischkäse, mandeln, minze (v+)
26

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)
27

'nduja, stracciatella, karamllisierte zwiebeln
28

vegane crème fraîche, trüffelpaste*, kartoffeln, rosmarin (v+)
28

parmaschinken, rucola, mascarpone, datteltomaten, mozzarellaperlen
29

tonno rosso, rote zwiebeln, kapern, olivencrumble
29

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

**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

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

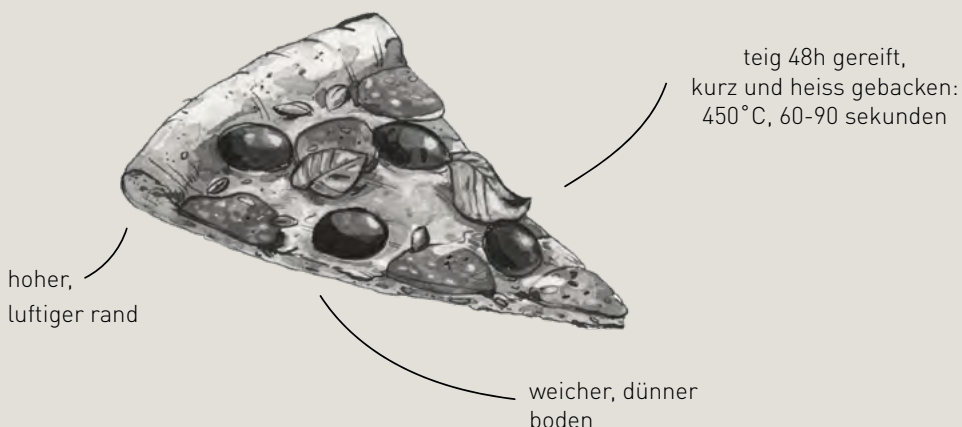
6

tonno rosso

8

burrata (v)

7



pasta

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v+)
24

fusilli giganti, basilikumpesto,
stracciatella, halbgetrocknete datteltomaten (v)
26

mezzi rigatoni "carbonara"
guanciale, pecorino, eigelb
27

pappardelle, bolognese
27

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

gnocchi, schwarzer trüffel* (v)
36

secondi

kalbs-ossobuco, gremolata

39

kalbstagliata „al limone“

48

rindsfilet, rotwein-balsamicosauce

49

wolfsbarschfilet, konfierte datteltomaten,
leccino oliven, kartoffel-salsa

39

thunfisch, pistazien, tomaten

39

oktopus, 'nduja-sauce, weisse polenta, petersilie

39

waldpilz-lasagne, béchamelsauce (v+)

26

parmigiana di melanzane (v+)

27

contorni

safranrisotto (v)

polenta fries (v)

kartoffelpüree (v)

pappardelle (v)

spinat (v+)

auberginen, tomatensauce (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. / 07.24