

### LE TRE BRUSCHETTE

---

Verschiedene Bruschetta Brotscheiben:  
Cherrytomaten, Basilikum und Rucola /  
Stracciatella-Käse und Sardellen

Fr. 14.-

### TARTARE DI TONNO CON VELI DI MELA, STRACCIATELLA, DRESSING AL RIBES E PANE CARASAU

---

Thunfischtatar mit Apfelscheiben, Stracciatella-  
Käse, Johannisbeer-Dressing und Carasau-Brot

Fr. 27.-

### VELLUTATA DEL GIORNO

---

Tagessuppe auf Empfehlung des Küchenchefs

Fr. 14.-

### TARTARE DI MANZO CON CIALDA DI PARMIGGIANO, PANE TOSTATO, TUORLO IMPANATO, CAPPERI E MAIONESE ALLE ACCIUGHE

---

Rindstatar, serviert mit einem Parmesan-Chip,  
Toastbrot, frittiertem Eigelb, Kapern und Sardellen-  
Mayonnaise

Fr. 32.-

### CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E PROSCIUTTO CRUDO

---

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella, Tomaten  
und Rohschinken

Fr. 18.-

### TORTINO DI SPINACI CON FONDUTA DI PARMIGIANO

---

Spinat-Flan, serviert auf einem Parmesanfondue

Fr. 18.- **NEU**

### SFERE DI MELANZANA SU VELLUTATA DI PEPERONI

---

Auberginenbällchen auf einer Paprikacreme

Fr. 16.-

### ANTIPASTO BOTTEGA 2.0

---

Stuzzichini-Degustation: verschiedene Vorspeise-  
Häppchen (ab 2 Personen)

Fr. 29.- (pro Person)

### INSALATA VERDE

---

Grüner Blattsalat mit hausgemachter Sauce

Fr. 8.-

### INSALATA MISTA

---

Gemischter Salat mit hausgemachter Sauce

Fr. 10.-

### FORMENTINO, UOVO E SPECK CROCCANTE

---

Nüsslisalat mit Ei und knusprigem Speck

Fr. 13.50

**ANTIPASTI**  
INSALATE | STUZZICHINI



### **PACCHERO ALLA CARBONARA**

---

*Hausgemachte Paccheri-Nudeln nach  
originalem Carbonara-Rezept*

Fr. 22.–

### **SPAGHETTI CON SALMONE, POMODORINI E GRANELLA DI PISTACCHIO**

---

*Hausgemachte Spaghetti mit Lachswürfeln,  
Cherrytomaten und gehackten Pistazien*

Fr. 28.– **NEU**

### **TAGLIOLINI IN GUAZZETTO DI SCAMPI E GAMBERI**

---

*Hausgemachte Tagliolini an einer Scampi-  
und Garnelen-Sauce*

Fr. 28.–

### **TAGLIATELLE STRACCETTI DI MANZO AI TRE PEPI**

---

*Hausgemachte Tagliatelle mit Rindsstreifen an einer  
Drei-Pfeffer-Sauce (weiss, rosa und grün)*

Fr. 29.–

### **PENNE ALL'ARRABBIATA** 🍷

---

*Hausgemachte Penne an einer pikanten  
Arrabbiata-Sauce*

Fr. 20.–

### **PACCHERO AL POMODORO A MODO MIO** 🍷

---

*Hausgemachte Paccheri-Nudeln an einer  
Tomaten-Sauce aus drei verschiedenen  
Tomatenarten, Parmesan und Butter*

Fr. 22.–

### **ORECCHIETTE AL PESTO DI MELANZANE CON STRACCIATELLA E CRUMBLE DI TARALLO** 🍷

---

*Frische Orecchiette an Auberginenpesto mit  
Stracciatella-Käse und Taralli-Crumble*

Fr. 22.– **NEU**

### **RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA CON SALSA DI POMODORO ARROSTO E PESTO DI RUCOLA** 🍷

---

*Frische Ravioli mit Burratafüllung an einer  
gerösteten Tomaten-Sauce und Rucolapesto*

Fr. 22.– **NEU**

### **PASTA FATTA IN CASA | HAUSGEMACHTE TEIGWAREN**

---

*Pacchero, Spaghetti, Tagliolino, Tagliatella, Penne*

# PRIMI PIATTI

PASTA



**FILETTO DI MAIALINO BARDATO, SCAMORZA  
AFFUMICATA, PATATE DOLCI AL ROSMARINO  
CON PURÉ DI CARCIOFI E SALSA AL PRIMITIVO**

*Schweinsfilet im Speckmantel mit geräuchertem Scamorza-Käse serviert mit Rosmarin-Süßkartoffeln, Artischockenpüree und Primitivo-Sauce*

Fr. 33.- **NEU**

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA,  
POMODORINI E GRANA**

*Feingeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan*

Fr. 39.-

**FILETTO DI MANZO CON CONTORNO  
A SCELTA (200 G | 300 G)**

*Rindsfilet mit Beilage nach Wahl*

Fr. 48.- (200 g) / Fr. 56.- (300 g)

**POLPO SCOTTATO CON INSALATA DI PATATE  
E OLIVE TAGGIASCHE E SALSA ALLA  
PUTTANESCA**

*Gebratener Oktopus mit Kartoffel-Oliven-Salat an einer Puttanesca-Sauce*

Fr. 36.- **NEU**

**GAMBERONI ALL'IDEA DI CATALANA**

*Gamberoni aus dem Ofen nach katalanischer Art*

Fr. 39.- **NEU**

**FRITTURA DI PESCE**

*Frittierte Meeresfrüchte*

Fr. 33.-

**CONTORNI | BEILAGEN**

*Pommes frites*

Fr. 9.-

*Gemüse*

Fr. 9.-

*Salat*

Fr. 7.-

**SECONDI PIATTI**

CARNE | PESCE



### MARGHERITA

---

Tomaten, Mozzarella

Fr. 17.-

### CALABRESE

---

Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami

Fr. 20.-

### PROSCIUTTO E FUNGHI

---

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons

Fr. 20.-

### VEGETARIANA

---

Tomaten, Mozzarella, Aubergine und Peperoni

Fr. 20.-

### TONNO E CIPOLLA

---

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Fr. 20.-

 vegetarisch    vegan

Über weitere vegetarische oder vegane Varianten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

### PIZZA BIANCA CON MASCARPONE, CRUDO E RUCOLA

---

Weisse Pizza mit Mascarpone, Rohschinken und Rucola

Fr. 24.-

### PEPERONI, PESTO AL BASILICO E STRACCIATELLA

---

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Basilikumpesto und Stracciatella-Käse

Fr. 24.-

### PIZZA ZUCCHINA, GUANCIALE E SCAMORZA AFFUMICATA

---

Tomaten, Zucchini, Guanciale-Speck und geräucherter Scamorza-Käse

Fr. 24.-

### MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO

---

Mozzarella, Mortadella, Stracciatella-Käse und Pistazien

Fr. 24.-

### PORCINI, GORGONZOLA E SPECK

---

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola und Speck

Fr. 24.-

### COSTO PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

---

Aufpreis pro weitere Zutat

Fr. 3.-

# PIZZE

LE NORMALI | LE GUSTOSE



## TIRAMISU

---

*Klassisches Tiramisu nach italienischer Art*

Fr. 11.-

## SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON CIOCCOLATO DORATO E GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO (🍓)

---

*Pistazien-Semifreddo mit vergoldeter Schokolade  
und Waldbeeren-Glasur (auch vegan erhältlich)*

Fr. 14.-

## CHEESECAKE: FRUTTI DI BOSCO O CARMELLO

---

*Cheesecake: Beeren oder Karamell*

Fr. 11.-

## AFFOGATO AL CAFFÈ

---

*Espresso mit Vanilleglace*

Fr. 9.-

## PARFAIT AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA AI LAMPONI

---

*Zitronenparfait mit weisser Schokolade und  
Himbeer-Sauce*

Fr. 11.- **NEU**

## TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA E PANNA

---

*Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm*

Fr. 12.-

## SORBETTO CREMOSO AL LIMONE

---

*Cremiges Zitronensorbet*

Fr. 10.-

**DESSERT**  
TRADIZIONE | NOVITÀ



## MINERAL & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<i>Elmer Mineralwasser mit / ohne</i> 75 cl	Fr. 6.–
<i>Elmer Mineralwasser mit / ohne</i> 33 cl	Fr. 4.90
<i>Elmer Citro</i> 33 cl	Fr. 4.90
<i>Sinalco</i> 33 cl	Fr. 4.90
<i>Ice Tea Lemon / Peach</i> 33 cl	Fr. 4.90
<i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i> 33 cl	Fr. 4.90
<i>Apfel Schorle</i> 33 cl	Fr. 4.90
<i>Rivella Rot</i> 33 cl	Fr. 4.90
<i>Schweppes Bitter Lemon / Indian Tonic</i> 50 cl	Fr. 4.90
<i>Fever Tree Indian / Mediterranean / Ginger Beer</i> 20 cl	Fr. 5.50
<i>Ramseier Orangensaft / Apfelsaft / Ananassaft</i> 33 cl	Fr. 5.50
<i>Crodino Aperitif ohne Alkohol</i> 10 cl	Fr. 5.–
<i>San Bitter Aperitif ohne Alkohol</i> 10 cl	Fr. 5.–
<i>San Pellegrino Chinotto</i> 20 cl	Fr. 5.50
<i>Gazosa Citro / Himbeere / Heidelbeer / Grapefruit / Bergamotte / Aranciata dolce / Aranciata amara</i> 35 cl	Fr. 5.50

## BIER

---

### *Adler Hell vom Fass:*

<i>Glas (20 cl)</i>	Fr. 4.50
<i>Stange (30 cl)</i>	Fr. 5.50
<i>Kübel (50 cl)</i>	Fr. 6.50

### *Adler Fridolin Kundert (dunkel):*

<i>Flasche (29 cl)</i>	Fr. 5.50
------------------------	----------

## KAFFEE

---

<i>Espresso</i>	Fr. 4.10
<i>Café Crème</i>	Fr. 4.50
<i>Cappuccino</i>	Fr. 5.–
<i>Latte Macchiato</i>	Fr. 5.50
<i>Espresso corretto</i>	Fr. 6.–
<i>Diverse Teesorten</i>	Fr. 4.50

## SPIRITUOSEN, GRAPPA & CO.

---

*Bitte verlangen Sie die Barkarte.*

# BEVANDE

ANALCOLICHE | ALCOLICHE



## HERKUNFT DER VERWENDETEN LEBENSMITTEL

---

### Fleisch:

Rindsentrecôte	Irland, Argentinien, Uruguay & Schweiz
Rindshuft	Irland, Argentinien, Uruguay & Schweiz
Rindsschulterspitz	Irland, Argentinien, Uruguay & Schweiz
Rindernuss	Irland, Argentinien, Uruguay & Schweiz
Kalbshals gerollt	Schweiz
Kalbsnuss	Schweiz
Schweinscarré	Schweiz
Schweinsnierstück lang	Schweiz
Schweinshuft	Schweiz
Schweinshals	Schweiz
Schweinsrips	Schweiz
Schweinsrack	Schweiz
Lammrippen	Neuseeland
Poulet	Schweiz

### Fisch:

Thunfisch	Westlicher Indischer
Ozean / Malediven	
Lachs	Norwegen
Schwertfisch	Nordostatlantik / Spanien
Rote Garnelen	Mittelmeer / Italien
Garnelen	Vietnam
Miesmuscheln	Italien / Holland
Venusmuscheln	Italien
Tintenfisch, Seppien	Westlicher Pazifik / Vietnam
Tintenfisch, Pulpo	Mittlerer Ostatlantik / Italien
Calamari / Tintenfisch	Westlicher Indischer
Ozean / Italien	
Kabeljau	Nordostatlantik / Spanien

### Weiteres:

Brot	Schweiz
Toastbrot	Deutschland

## ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## ÖFFNUNGSZEITEN

---

**Sonntag geschlossen**

**Montag geschlossen**

**Dienstag bis Donnerstag** 11:00 – 14:00 Uhr  
17:15 – 23:00 Uhr

**Freitag bis Samstag** 11:00 – 14:00 Uhr  
17:15 – 24:00 Uhr

Alle Preise inkl. MwSt.

**INFORMAZIONI**  
DEKLARATION | ALLERGIEN

