

















## Antipasti caldi e freddi (Wärme und Kalte Vorspeisen)

- Ovo occhio di bue con tartufo di Norcia**    29.50  
Spiegeleier mit Schwarz Sommer Trüffel aus Norcia
- À Fellata Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala**  26.50  
Bio-Büffelmozzarella mit Parmaschinken auf Knackige Salat
- Bruschette strofinate all'aglio con datterini**   12.50  
Knusprige Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Carpaccio con parmigiano**   23.50  
Rinds Carpaccio (CH) mit Parmesan 24 M. Reif Rote Kühe Rasse
- Vitello tonnato**  23.50  
Fein geschnitten Kalbsfleisch an Weiss Thunfischsauce
- Insalata alla Pozzuoli**    **(Hauspezialität)** 31.50  
Frischer Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses
- Polipo alla luciana con crostino**   auch  21.50  
Krake mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten mit Knoblauchbrot
- Prosciutto di Parma con melone**  26.50  
Melonen mit Parmaschinken (26 Monate Reif)

## Zuppe e Creme (Wärme und Kalte Suppen)

- Crema di melone con zenzero e limette**    11.50  
Melonen Suppe mit Ingwer und Limette
- Gazpacho andaluso**   auch  11.50  
Tomatensuppe mit Paprika, Gurken und Altbackenes Brot
- Guazzetto di scoglio con crostino**   auch  29.50  
Felsen Fischsuppe mit Knoblauch Brot
- Vellutata d'asparagi con tartufo**    16.50  
Weisse Spargeln Cremesuppe mit Trüffel
- Pappa di pomodori con basilico e ginepro**    11.50  
Tomaten Cremesuppe mit Frischem Basilikum und Backholder

## Insalate (Aus der Region)

- Verde Grüner Blattsalat**    8.50
- Insalata mista**    11.50  
Gemischter Salat der Saison
- Insalata Santa Lucia**   19.50  
Piccadilly Tomaten mit Bio Büffel Mozzarella, Kalamata Oliven
- Insalata di spinaci con formaggio di capra**  auch  20.00  
Spinatsalat mit warmem Ziegenkäse auf Crostino
- Insalata di rucola, parmigiano e datterino**   auch  11.50  
Rucola Salat mit Splittern vom Parmesan und Kirschtomaten
- Insalata contadina**   19.50  
Poulet Brust streifen (CH) auf knackigem Salat
- Insalata Posillipo**   21.50  
(Atl.) Gelbflossenthun mit Datterino Tomaten und Oliven
- Wurstsalat einfach**   19.50  
Blattsalate mit Cervelat
- Wurst-Käsesalat**  22.50  
Gemischter Salat, Cervelat und Gruyère  
Wir servieren die Salate mit italienischem natives Olivenöl extra, Rotweinessig und BIO-Oregano als Salat Sauce

## Asciutte & Risotti (½ Portionen Fr. 3 günstiger)

- Spaghetti al pomodoro di San Marzano** 19.50  
An San Marzano Tomatensauce   auch 
- Linguine alle vongole**   auch  33.50  
Spaghetti mit Venusmuscheln **(Hauspezialität)**
- Linguine al tonno bianco**   auch  26.50  
Spaghetti mit Gelbflossenthun an Kirschtomatensauce
- Spaghetti aglio olio e peperoncini**   auch  19.50  
Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini
- Spaghetti alla carbonara** auch   22.50  
Mit Speck von der Schweinebacke an Eierkäsesauce
- Quadretti con stracchino e tartufo nero alla crema**  
Gefüllte Teigware mit Stracchino Käse und Schwarz Trüffeln an Rahmsauce   39.50
- Pennette alla fiorentina**   auch   22.50  
Mit frischem jungem Spinat an Butter-Zitronensauce
- Rosette alla fiorentina**  auch  26.50  
Gratinierte Teigroulade gefüllt mit Mortadella und Spinat an Rahmkäse-Sauce **(Hauspezialität)**
- Pappardelle cà salsiccia** auch   28.50  
Bandnudeln mit Salsiccia Brät an Tomatensauce
- Linguine alla spiaggia**   auch  36.50  
Spaghetti mit Meeresfrüchten **(Hauspezialität)**
- Risotto ai funghi porcini**   auch  28.50  
Risotto mit Steinpilzen
- Pennette all'aglio orsino**  auch  25.50  
An Bärlauch Pesto Sauce (aus Eigene Erstellung)

## Menu Bambini

- Portion Pommes Frites**    8
- Penne o spaghetti al burro**   auch   12.50  
Makkaroni oder Spaghetti an Buttersauce
- Penne o spaghetti al pomodoro**   auch   12.50  
Makkaroni oder Spaghetti an Tomatensauce
- Viennese con patatine**  19.50  
Paniertes Kalbsschnitzel (CH) mit Pommes  
**Fragen Sie, ob wir Ihr Lieblingsgericht erstellen können**



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarier



Vegan

## Carni/Fleisch

**Salsiccia napoletana fatta in casa tagliata a punta 29.50**

**di coltello con verdure (Hauspezialität)**  

Hausgemachte Neapolitanische Schweinsbratwürste mit Stängelkohl

Die Wurst wird mit magerem Schweinefleisch (Schinken und Schulter) und Schweineschmalz (ca. 10%) hergestellt. Das Fleisch wird geschnitten und vermischt, um eine homogene Paste zu erhalten Während des Knetens mit der Hand werden Fenchelsamen, roter Pfeffer, Meersalz und weisse Falanghinatrauben hinzugefügt. Die Mischung bleibt anschliessend einen Tag stehen. Parallel zur Herstellung der Fleischmischung wird der Darm in einer Marinade aus Wasser, Fenchelsamen, Orangenschalen, Nelken und Sternanis gewaschen.

Mit einer speziellen, manuellen Drehmaschine wird der Darm mit der Fleischpastete gefüllt. Die Würste werden anschliessend mit einem Faden abgebunden. Nachdem die Würste einige Zeit gelagert wurden, werden Sie mit einem speziellen „Nadelkissen“ gestochen, um Luft entweichen zu lassen



**Cotoletta di maiale alla griglia con verdure e risotto  33.50**

Schweinskotelett „Swiss Gourmet Grand Cru“ vom Grill mit frischem Marktgemüse und Risotto



**T-Bon bistecca alla griglia con verdure e risotto  48.50**

T-Bone Steak(CH) vom Grill mit BBQ Sauce (Ca. 480 gr.) dazu frisches Marktgemüse und Risotto

**Fiorentina (IT) 20 bis 30 Min. Warten Zeit (Ca.800 gr.) 74.50**

**Die Verarbeitung von Kotelett und T-Bone Steak**

Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen Leinsamen gefüttert. So bildet das Schweinefett die für den Menschen wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Beim Reifeverfahren wird das Fleisch unter Einsatz des Edelschimmelpilzes bis zu 28 Tage am Knochen gelagert.



Ca. 6° Marmoriert

**Controfiletto di manzo alla griglia con verdure e risotto 41.50**

(Argentinisches Black Angus) Rinds-Entrecôte vom Grill

dazu frisches Marktgemüse und Risotto 

**Garstufen:**

**Rare** (blutig) 40° C **Medium rare** 50° C

**Medium** 55° C **Well done** (durch) 70° C

## Pesci/Fisch

**Polipo alla griglia con risotto o insalata 37.50**

Tintenfisch Tentakel (MA) vom Grill mit Risotto oder Salat

**Branzino fresco con verdure e risotto 42.50**

Frische Loup de Meer Filet (Med.) vom Grill mit Gemüse und Risotto (s'het so lang s'het)

**Frittura di calamari con risotto o insalata 28.50**



Frittierte Frische (Es.) Calamari mit Risotto oder Salat

**Frittura mista con risotto o insalata 38.50**

Frittierte Frische (Es.) Calamari mit Risotto oder Salat

## Asparagi/Spargel (Fam. Wiesner aus Bottmingen)

**Uova strapazzate con asparagi su pane carasau 23.50**




Rühreier mit Weiss Spargeln auf Sardischem Brot  

**Al parma con maionese  32.50**

Weisser Spargel mit Parmaschinken und Mayonnaise

**Alla milanese   32.50**

Weisser Spargel an Buttersauce Butter, Splitter vom Parmesan und Spiegelei

**Pappardelle asparagi e gamberi  auch   32.50**

Bandnudeln **oder** Risotto mit Spargel und Crevetten

## Dolci/Dessert

**Tiramisù  10.50**

**Cassata siciliana  10.50**

**Crema catalana  10.50**

**Dessert del giorno Tags Dessert 9.50**

**Portion Käse 2 Sorten   9**

**Portion Käse 4 Sorten   16**

**Portion Erdbeeren   10.50**

## Deklaration

### Fleisch

Wir verwenden nur Schweizerfleisch der Mérat Metzgerei in Allschwil und Frische Paradies das hat seine guten Gründe. Lückenlose Klarheit und Transparenz auf der ganzen Linie.

### Swiss Gourmet Grand Cru

Steht für Tiere, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung wird nicht nur garantiert, sondern lückenlos dokumentiert. Jedes Tier wird mit einem Herkunftspass versehen, der die zweifelsfreie Identifizierung von der Geburt über die Aufzucht bis zur Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung des Endprodukts gewährleistet. Sicherheit für verantwortungsbewusste, herzhaft Geniesser.

### Fisch - Krustentiere

Unser frischer Fisch sowie die tiefgekühlten Black-Tiger Crevetten stammen aus FOS (Friend of the Sea) zertifizierter naturnaher und nachhaltiger Zucht. Lieferant: Bianchi, Frische Paradies

<b>Aperitifs/Bitter</b>	<b>cl.</b>	<b>Vol.%</b>	<b>Fr</b>
Martini bianco	4	16	8
Spumante Ferrari	10	12.5	12.50
Campari Bitter	4	23	8
Aperol Spritz	20		12.50
Ricard	2	45	6
Cynar	4	16,5	8
Crodino (Alkoholfrei)	20	0	6
Sanpellegr. Bitter (Alkoholfrei)	20	0	6

<b>Im Offenausschank</b>	<b>2,5dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1l</b>
S. Pellegrino Wasser ( <u>1,250 cl.</u> )	3.80	5.50	10.50
Acqua Panna Wasser ( <u>1,500 cl.</u> )	3.80	5.50	12.50
Appenzeller Citro	4.00	5.50	10
Ice Tea LIPTON Lemon	4.00	5.50	10
Biosüssmost (Apfel und Birne)	4.50	6.50	10

<b>Frisch vom Fass</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Säntis Kristall	5	8
Säntis Kristall Panaché	4	8
Sonnwendling (alkoholfrei)	4	8
Sonnwendling Panaché	4	8

<b>Flaschenbiere</b>	<b>5dl.</b>
Appenzeller Weizenbier	8
Birra Moretti	3.30 6

<b>in Flaschen Mineral/Säfte</b>		
S. Pellegrino mit Kohlensäure	5	6
Acqua Panna ohne Kohlensäure	5	6
Orangensaft	2,5	4
Coca Cola / Zero	3.3	5
Rivella root / blau	3.3	5
Gazzosa Biasca Amara	3.5	6.00
Gazzosa Biasca Lampone	3.5	6.00
Gazzosa Biasca Mandarinino	3.5	6.00
Tonic Water	2	5
Bitter Lemon	2	5

## **Weine** Eine weitere Weinauswahl finden Sie in unsere Weinkarte

<b>Roero Arneis Piemont 2022</b>	DOCG <u>Weiss</u>		
<b>1 dl.</b>	<b>Boccalino 2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
8	16	24	40
<b>Fiano D'Avellino Toto` 2022</b>	DOCG <u>Weiss</u>		
<b>1 dl.</b>	<b>Boccalino 2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
8	16	24	40
<b>Falanghina del Sannio le Janare 2022</b>	DOP <u>Weiss</u>		
<b>1 dl.</b>	<b>Boccalino 2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
7	14	21	35
<b>Merlot Hauswein <u>Rot</u> IGT</b>			
<b>1 dl.</b>	<b>Boccalino 2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
6	12	18	30

## Kant

Eines Tages geschah es Kant,  
dass er keine Worte fand.

Stundenlang hielt der den Mund,  
und er schwieg nicht ohne Grund:

Ihm fiel absolut nichts ein,  
drum liess er das Sprechen sein.

Erst als man zum Essen rief,  
wurd' er wieder kreativ,

und er sprach die schönen Worte:  
«Gibt es hinterher noch Torte?»

*Robert Gernhardt*

*The doctor of the future will give no medicine, but will interest his patients in the care of the human body, in diet, and in the cause and prevention of disease.*

Thomas Alva Edison

## Öffnungszeiten

**Mo. – Fr. 09:00 – 23:00**

**Sa. – So. 10:00 – 23:00**

**Warme Küche 11:30 – 14:00 & 18:00 – 22:00 Uhr.**

14:00 bis 16:00 SNACKS / KLEINE KARTE

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an Jugendliche unter **16 Jahren**, Spirituosen und Aperitifs an Jugendliche unter **18 Jahren**.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

