



RISTORANTE PIZZERIA

INSALATA / ANTIPASTI / SALATE / KALTE VORSPEISEN

BRUSCHETTA CON POMODORI	8.50
Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, Tomatenwürfeln und frischem Basilikum, mariniert mit Olivenöl extra vergine	
INSALATA VERDE	9.00
Grüner Saisonsalat	
INSALATA MISTA	10.00
Gemischter Saisonsalat	
Gemischter Saisonsalat mit drei Riesencrevetten	16.00
INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO REGGIANO	13.00
Rucolasalat mit Parmesan- Splitter, Aceto Balsamico und Olivenöl	
INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI	15.00
Büffelmozzarella, Cherrytomaten mit frischem Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine	
CARPACCIO DI MANZO	18.00
Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Olivenöl extra vergine, Parmesan- Splitter, halber Zitrone, Salz und Pfeffer	
INSALATA GUSTAV	14.00
Gemischter Salat mit Mozzarellawürfeln, Artischocken und Oliven	
ANTIPASTO MISTO DELLA CASA	24.00
Verschiedene kalte Vorspeisen vom Grill, wie man sie in Italien genießt	

MINESTRA / SUPPEN

PAPPA AL POMODORO	10.00
Tomatensuppe mit Broteinlage, Basilikum, verfeinert mit Olivenöl	

SPAGHETTI

	<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
“GUSTAV”	18.00	23.00
Mit geschnetzeltem Kalbfleisch, grillierter Peperoni, Peperoncino, Rahm		
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	15.00	18.00
Mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Peperoncino		
ALLA BOLOGNESE	16.00	19.00
Mit einer würzigen Fleischsauce		
ALLA CARBONARA	17.00	20.00
Mit Speck, Rahm und Eigelb		

(Gerne servieren wir Ihnen auf Nachfrage unsere Pastagerichte auch glutenfrei)

LINGUINE (Flache Spaghetti)

LINGUINE AL PESTO GENOVESE	17.00	20.00
Flache Spaghetti an Basilikumsauce, mit Pinienkernen und Olivenöl		
LINGUINE CON GAMBERONI	21.00	25.00
Flache Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Peperoncino, Tomatensauce		

PENNE	<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
ALL' ARRABBIATA Mit Tomatensauce, Peperoncino, Knoblauch	16.00	19.00

ALL' ABRUZZESE Diese Makkaroni werden speziell wie in Süditalien mit dünn gewürfeltem Rindfleisch, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten an einer feinen Tomatensauce zubereitet.	19.00	23.00
---	-------	-------

PASTE FRESCHE / FRISCHE TEIGWAREN

TORTELLINI ALLA PANNA Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung an Rahmsauce zubereitet	16.00	20.00
--	-------	-------

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, serviert mit Butter und frischem Salbei	18.00	24.00
--	-------	-------

GNOCCHI AL GORGONZOLA Kartoffelgnocchi mit Rahm und Gorgonzola, im Ofen überbacken	17.00	20.00
--	-------	-------

LASAGNE ALL'EMILIANA Hausgemachte Lasagne, nach einem Original-Rezept aus der Emilia-Romagna, im Ofen gebacken		21.00
--	--	-------

RISOTTI / RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI PROCINI Risotto verfeinert mit Steinpilzen	17.00	22.00
--	-------	-------

RISOTTO DEL PADRONE Mit frischen Champignons, geschnetzeltem Kalbfleisch, Zwiebeln, Knoblauch	19.00	23.00
---	-------	-------

SECONDI PIATTI

PICCATA ALLA MILANESE Kalbsschnitzel im Ei-Parmesankäse-Mantel		34.00
--	--	-------

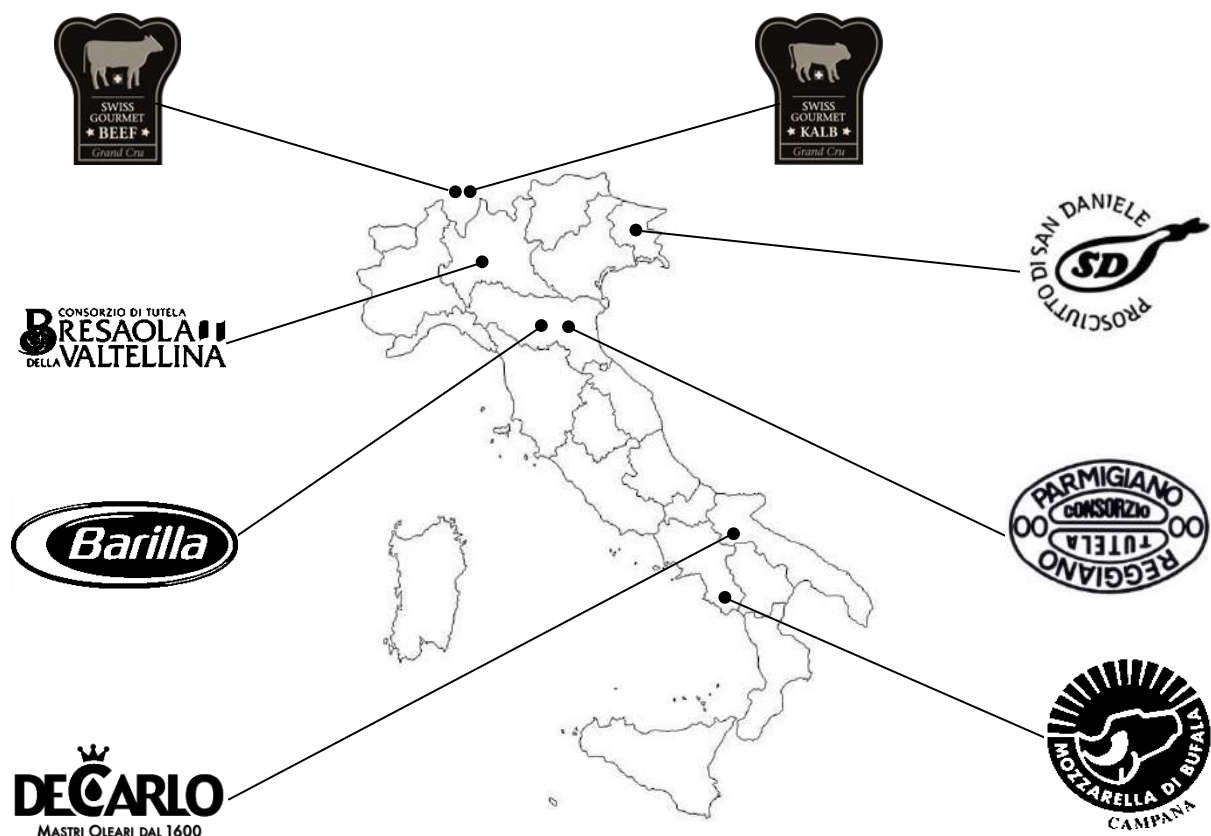
GAMBERONI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Riesengarnelen mit Knoblauch und Peperoncino		36.00
--	--	-------

Altri contorni / Beilagen: Gnocchi, Tagliatelle, Risotto, Spaghetti, Gemüse

PIZZE / PIZZA	<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
“VALTELLINA” Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola Carpaccio, Oliven, Mozzarella-Perlen, Cherrytomaten, Basilikum	21.00	26.00
“TOSCANA” Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rucola, Parmaschinken, Parmesan- Splitter, Cherrytomaten und Olivenöl	21.00	25.00
“CARPACCIO DI MANZO” Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, rohes dünn geschnittenes Rindfleisch, Parmesan- Splitter, Olivenöl	21.00	25.00
“CON SPINACI E GAMBERONI” Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Spinat, Knoblauch, Cherrytomaten	23.00	27.00

PIZZE / PIZZA	<i>kleine Portion</i>	<i>Hauptspeise</i>
“BRAMASOLE” Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Riesengarnelen, Rucola, Cherrytomaten	22.00	26.00
“REGINA” Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken, Cherrytomaten	19.00	23.00
“AMALFITANA” Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs, Zucchetti, Mascarpone, Cherrytomaten	20.00	24.00
MARGHERITA Tomatensauce, Mozzarella	14.00	17.00
NAPOLI Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen	16.00	19.00
TONNO Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven	17.00	20.00
PROSCIUTTO Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken	17.00	20.00
GORGONZOLA Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola	16.00	19.00
BUTTAFUOCO Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	17.00	20.00
VEGETARIANA Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Gemüse vom Grill, Basilikum	17.00	20.00
NOSTRANO Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola	18.00	22.00
QUATTRO STAGIONI Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken, Peperoni	18.00	22.00
GUSTAV Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Peperoni	17.00	21.00
CALABRESE Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven	17.00	20.00
HAWAII Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	17.00	21.00
DEL PADRONE Tomatensauce, Mozzarella, geschnetzeltes Kalbfleisch, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino	19.00	22.00
AI QUATTRO FORMAGGI Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Mascarpone, Gorgonzola	17.00	20.00
GRAN GUSTO Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Gorgonzola, Ei	19.00	23.00
SAN LEONARDO Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Peperoni, Peperoncino, Oliven, Knoblauch	19.00	23.00
CALZONE RIPIENO Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Ei, frischer Basilikum		21.00

Für unsere Gerichte verwenden wir nur frische und naturgerechte Erzeugnisse aus schweizerischer oder italienischer Produktion. Da wir einen hohen Qualitätsanspruch erheben und saisongerechte Produkte servieren, werden Sie die Natürlichkeit und Bekömmlichkeit unserer Speisen sofort herausspüren.



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANIA DOP

Der König unter die Mozzarellas kommt aus Kampanien. Aus vier Liter Büffelmilch entsteht ein Kilo dieses Originals.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Die zarte Trockenfleisch-Spezialität vom Rind wird seit Generationen im Veltlin hergestellt.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

In Handarbeit wird aus Rohmilch Hergestellt Und während 36 Monat zum echten (Stravecchio) gereift. Um 1 Kilogramm Parmigiano Reggiano herzustellen, werden 14 Liter Milch benötigt.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Nach alter Tradition und unter strengen Qualitätskontrollen im Städtchen San Daniele hergestellt. Ein wunderbares Naturprodukt.

SWISS GOURMET BEEF GRAND CRU

Unser Rindfleisch stammt aus der Schweiz. Für unser Tagliata di Manzo verwenden wir das 6-8 Woche am Knochen gereifte dry aged Swiss Gourmet Beef Grand Cru.

L'OLIO EXTRAVERGINE DE CARLO

In der unverkennbaren, faszinierenden Region von Apulien, in welcher es geschätzt 50 Millionen Olivenbäume gibt, liegt das Unternehmen der Familie De Carlo. Bereits seit dem Jahre 1668.

PASTA BARILLA

Seit der Gründung 1877 als einfaches Brot- und Pasta Geschäft im italienischen Parma, hat Barilla mit viel Know-how und großer Leidenschaft die Produktion bester Lebensmittel kontinuierlich perfektioniert

FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Lamm: Schweiz/Australien/Neuseeland
Kaninchen: Ungarn (CH-Haltungsnorm)
Truthahn: Schweiz
Charcuterie: Schweiz/Italien
Lachs: Schottland/Norwegen
Riesencrevetten: Vietnam (nachhaltige Zucht)