

# 100 CENTO MENÙ



## PER STUZZICARE

BRUSCHETTE BURRATA E POMODORO  
BRUSCHETTE MIT BURRATA & TOMATEN  9.-

MINI TACOS CON BRASATO DI MANZO,  
CAVOLO BIANCO E CHIMICHURRI 16.-  
MINI-TACOS MIT RINDSSCHMORBRATEN,  
WEISSKOHL & CHIMICHURRI

FALAFEL FATTI IN CASA  
POLPETTINE DI CECI SPEZIATE  
CON SALSA YOGHURT, AGLIO E MENTA  12.-  
HAUSGEMACHTE  
FALAFEL  
PIKANTE KICHERERBSENPATTIES  
MIT JOGHURT-KNOBLAUCH-MINZE-SAUCE

FOCACCIA CON SALE MALDON E ROSMARINO  
FOCACCIA MIT MALDON-SALZ & ROSMARIN  11.-

FOCACCIA CON SALMONE AFFUMICATO  
CIPOLLE ROSSE E CREME FRAICHE 28.-  
FOCACCIA MIT RAUCHENLACHS  
ZWIEBELN UND CREME FRAICHE

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PIORA  
FOCACCIA MIT PIORA ROHSCHINKEN 24.-

FOCACCIA "LA DAMA BIANCA"  
BURRATA E TARTUFO NERO FRESCO  26.-  
FOCACCIA "LA DAMA BIANCA" MIT BURRATA  
& SCHWARZEM TRÜFFEL


TAGLIERE DELLA COMPAGNIA  
CON AFFETTATI MISTI DELLA REGIONE  
GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTE **PER PERSONA** 12.-  
**(MIN. 2 PERSONE)**  
**PREIS PRO PERSON**  
**(MIN. 2 PERSONEN)**

SALAMETTO NOSTRANO  
KLEINE EINHEIMISCHE SALAMI 10.-




SELEZIONE DI FORMAGGI  
ACCOMPAGNATI DA MOSTARDA PURÉE DI FICHI 24.-  
KOMPOSITION MIT KÄSE SENFFRÜCHTE PÜREE

6 ASSAGGI / 6 SORTEN

## ANTIPASTI

	100GR	200GR
TARTARE DI MANZO, SENAPE IN GRANI CIPOLLE E CAPPERI TATAR VOM RIND, SENFKÖRNER, ZWIEBELN & KAPERN	28.-	38.-
PARMIGIANA DI MELANZANE AUBERGINEN PARMIGIANA		19.-
CARPACCIO DI RICCIOLA, LIME & FINFERLI IN AGRODOLCE CARPACCIO VON DER GELBSCHWANZMAKRELE LIMETTE & SÜSSSAUER PFIFFERLINGEN		26.-
TENTACOLO DI POLPO PATATA ARROSTITA E MAIONESE AL MISO TINTENFISCH MISO MAYONNAISE & GESTAMPFTE KARTOFFEL		24.-

## INSALATE

INSALATA VERDE GRÜNER BLATTSALAT		9.-
INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT		11.-
CIOTOLA DI INSALATA (PER 2 PERSONE) CON BÜSCION DI CAPRA, MIRTILLI, POMODORI, SEMI TOSTATI E CIPOLLA ROSSA SALATSCHÜSSEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BLAUBEEREN KERNENMISCHUNG, ZWIEBELN & TOMATEN (FÜR 2 PERSONEN)		24.-

SALSA ITALIANA - SALSA FRANCESE - OLIO D'OLIVA & ACETO BALSAMICO  
ITALIENISCHE SAUCE - FRANZÖSISCHE SAUCE - OLIVENÖL & BALSAMICO-ESSIG

# PASTA

- |   |   |      |
|---|---|------|
| TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI<br>TAGLIATELLE MIT STEINPILZE   |  | 26.- |
| SPAGHETTI AI GAMBERONI, POMODORINI & BISQUE<br>SPAGHETTI MIT RIESENGARNELEN, CHERRY TOMATE<br>UND KRUSTENTIER-BISQUE              |   | 28.- |
| MACCHERONCINI ALLA CARBONARA<br>UOVA, PECORINO E GUANCIALE<br>KURZE RÖHRENUDELN ALLA CARBONARA,<br>EIER, PECORINO UND BACKENSPECK |   | 24.- |
| RAVIOLI DEL GIORNO<br>RAVIOLI MIT FÜLLUNG DES TAGES   |   | 24.- |



VEGETARIANO - VEGETARISCH

## DALLA PIODA

FILETTO DI MANZO CON PATATE FRITTE 49.-  
CON SALSE ALL'AGLIO, SPICYMAIO & CHIMICHURRI  
RINDERFILET  
MIT KNOBLAUCH-, SPICYMAIO - & CHIMICHURRI-SAUCE

FILETTO DI CAVALLO CON PATATE FRITTE 45.-  
CON SALSE ALL'AGLIO, SPICYMAIO & CHIMICHURRI  
PFERDEFILET  
MIT KNOBLAUCH-, SPICYMAIO - & CHIMICHURRI-SAUCE

GAMBERONI ALLA PIODA CON RISO BIANCO 44.-  
CON SALSE ALL'AGLIO, TARTAR & CHIMICHURRI  
RIESENGARNELEN  
MIT KNOBLAUCH-, TARTAR- & CHIMICHURRI-SAUCE

## CARNE

GALLETTO CON Salsa SPECIALE DELLA CASA 34.-  
E RATATOUILLE DI VERDURE  
MISTKRATZERLI SPEZIALSAUCE  
UND GEMÜSE-RATATOUILLE

CORDON BLEU DI MAIALE 32.50  
CON PATATE FRITTE  
SCHWEINSCORDON BLEU MIT POMMES FRITES

BRASATO DI MANZO CON TAGLIATELLE AL BURRO 37.-  
RINDSSCHMORBRATEN AN MERLOTSAUCE MIT TAGLIATELLE

## PESCE

FRITTO MISTO DI MARE CON PATATE FRITTE 36.-  
E Salsa TARTAR  
FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE MIT POMMES FRITES  
UND TATAR SAUCEN

## CONTORNI - BEILAGEN

PATATE FRITTE / POMMES FRITES	6.-
RISO BIANCO /REIS	5.-
TAGLIATELLE / NUDELN	5.-
RATATOUILLE DI VERDURE / GEMÜSE-RATATOUILLE	6.-

## SALSE - SAUCEN

SALSA TARTAR	2.-
CHIMICHURRI	2.-
SPICYMAIO	2.-
AGLIO	2.-
CURRY	2.-

## SUPPLEMENTI - SUPPLEMENT

TARTUFO 1 PORZIONE SCHWARZER TRÜFFEL 1 PORTION	7.-
GAMBERONE 1 PEZZO RIESENGARNELE 1 STÜCK	6.-
FUNGHI PORCINI	6.-

# PIZZA

<b>MARGHERITA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE</b> TOMATEN, MOZZARELLA		16.-
<b>MARINARA</b> <b>POMODORO, ORIGANO, AGLIO E OLIO D'OLIVA</b> TOMATEN, ORIGANO, KNOBLAUCH & OLIVEN OEL		14.50
<b>NAPOLI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,</b> <b>OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE</b> TOMATEN, MOZZARELLA, OLIVEN, KAPERN & SARDELLEN		19.-
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E PROSCIUTTO COTTO</b> TOMATEN, MOZZARELLA & GEKOCHTER SCHINKEN		20.-
<b>DIAVOLA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE</b> TOMATEN, MOZZARELLA & SCHARFE SALAMI		21.-
<b>VEGETARIANA</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,</b> <b>VERDURE DI STAGIONE, GRANA PADANO</b> TOMATEN, MOZZARELLA, SAISON GEMÜSE & GRANA PADANO		22.-
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,</b> <b>PROSCIUTTO COTTO E CHAMPIGNON</b> TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN & CHAMPIGNON		22.-
<b>GAMBERONI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GAMBERONI E AGLIO</b> TOMATEN, MOZZARELLA, RIESENGARNELEN & KNOBLAUCH		26.-
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA,</b> <b>FONTINA, TALEGGIO E SCAMORZA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA, TALEGGIO & SCAMORZA		22.-
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO,</b> <b>FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI E PEPERONI</b> TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, CHAMPIGNON, ARTISCHOKEN & PEPERONI		23.-
<b>TONNO E CIPOLLE</b> <b>POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLE</b> TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH & ZWIEBELN		21.-

# PIZZA

<b>CRUDO &amp; MASCARPONE</b> POMODORO, MOZZARELLA FIORI DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN & MASCARPONE	25.-
<b>CARPACCIO</b> POMODORO, MOZZARELLA FIORI DI LATTE, CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E GRANA PADANO TOMATEN, MOZZARELLA, RINDS-CARPACCIO, RUCOLA & GRANA PADANO KÄSE	26.-
<b>PROSCIUTTO COTTO E GORGONZOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E PROSCIUTTO COTTO GORGONZOLA E CIPOLLE TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, GORGONZOLA & ZWIEBELN	23.-
<b>SAPORITA</b> POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VENTRICINA PICCANTE GORGONZOLA E CHAMPIGNON TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA & CHAMPIGNON	23.-
<b>VALTELLINA</b> MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRESAOLA, GRANA, RUCOLA & POMODORINI CHERRY MOZZARELLA, BRESAOLA, GRANA PADANO KÄSE, RUCOLA & CHERRY TOMATEN	26.-
<b>RUSTICA</b> POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, PANCETTA E CIPOLLA TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE, SPECK & ZWIEBELN	26.-
<b>CALZONE</b> POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, UOVO, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI CHAMPIGNON TOMATEN, MOZZARELLA, EI, GEKOCHTER SCHINKEN & CHAMPIGNON	24.-
<b>PRIMAVERA</b> POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI CHERRY, MASCARPONE & RUCOLA TOMATEN, MOZZARELLA, CHERRY TOMATEN, MASCARPONE & RUCOLA	22.-





# LE PIZZE SPECIALI

<b>ANANAS</b> MOZZARELLA FIORI DI LATTE, RICOTTA AFFUMMICATA, PROSCIUTTO COTTO, BLU DI CAPRA TICINESE, ANANAS MOZZARELLA, GERÄUCHTE RICOTTA, GEKOCHTER SCHINKEN, ZIEGEN-BLAUSCHIMMELKÄSE UND ANANAS	27.-
<b>MORTAZZA</b> MORTADELLA, MOZZARELLA FIORI DI LATTE, BURRATA, CREMA AL PISTACCHIO E ZEST DI LIMONE MORTADELLA, MOZZARELLA, BURRATA, PISTAZIENCRÈME & ZITRONE	27.-
<b>100</b> POMODORO, MOZZARELLA FIORI DI LATTE, PORCHETTA DI ARICCIA, POMODORI CONFIT, BURRATA E TARTUFO TOMATE, MOZZARELLA, ARICCIA SCHWEINEBRATEN, KONFIERTE TOMATEN, BURRATA & TRÜFFEL	28.-
<b>INFERNO</b> POMODORO, MOZZARELLA FIORI DI LATTE NDUJA, VENTRICINA PICCANTE, JALAPENO E BURRATA TOMATEN, MOZZARELLA, NDUJA, SCHARFE SALAMI, KNUSPRIGE SCHARFE PAPRIKA & BURRATA	26.-
<b>GENTILE</b> POMODORO, MOZZARELLA FIORI DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PIORA, CHERRY, BURRATA E OLIO AL BASILICO TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, CHERRY -TOMATEN, BURRATA & BASILIKUMOEL	28.-
<b>PERE</b> MOZZARELLA FIORI DI LATTE, BLU DI CAPRA TICINESE, PERE E NOCI MOZZARELLA, ZIEGEN-BLAUSCHIMMELKÄSE, BIRNE & NÜSSE + WILLIAMS	27.-
	1.50



PREZZI IN CHF, IVA AL 8.1% COMPRESA / PREISE IN CHF, INKLUSIVE MWST 8.1%.

# DESSERT

MILLEFOGLIE	10.-
TIRAMISÙ	10.-
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO PANNA COTTA MIT WALFRÜCHTEN	10.-
TORTA DEL GIORNO CON PANNA KUCHEN DES TAGES MIT RAHM	6.50.-
BABÀ AL RUM LUFTIGER HEFEKUCHEN MIT RUM	7.-
MOUSSE AL CIOCCOLATO - SCHOKOLADENMOUSSE	10.-
DEGUSTAZIONE DALLA PASTICCERIA VERKOSTUNG AUS DER KONDITOREI	16.-
SEMIFREDDO DEL GIORNO HALBGEFROHRENES DES TAGES	10.-
GELATO ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE HAUSGEMACHTES EIS	
1 PALLINA - 1 KUGEL	3.50
CON ALCOL - MIT ALKOHOL	3.-
CON PANNA - MIT RAHM	1.50



PREZZI IN CHF, IVA AL 8.1 % COMPRESA / PREISE IN CHF, INKLUSIVE MWST 8.1 %.

# ALLERGENI

GENTILE OSPITE,  
I NOSTRI COLLABORATORI SARANNO LIETI DI INFORMARLA IN MERITO AGLI  
INGREDIENTI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI CHE POSSONO SCATENARE  
ALLERGIE O INTOLLERANZE.

LIEBER GAST,  
ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN  
AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF  
ANFRAGE GERNE.

- CEREALI CON GLUTINE - GLUTENHALTIGE GETREIDE
- CROSTACEI - KREBSTIERE
- UOVA - EIER
- PESCE - FISCHE
- ARACHIDI - ERDNÜSSE
- SEMI DI SOIA - SOJABOHNEN
- LATTE (COMPRESO LATTOSIO) - MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- FRUTTA A GUSCIO (NOCI) - HARTSCHALEN Obst (NÜSSE)
- SEDANO - SELLERIE
- SENAPE - SENF
- SEMI DI SESAMO - SESAMSAMEN
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
- LUPINI - LUPINEN
- MOLLUSCHI - WEICHTIERE
- POLVERE DI GRILLO DOMESTICO - HAUSGRILLENPULVER

# DICHIARAZIONE D'ORIGINE

PANE E PASTICCERIA FINE: CH (AD ECCEZIONE DI QUELLI ESPLICITAMENTE  
CONTRASSEGNA TI DIVERSAMENTE)

PESCE

RICCIOLA: DK

POLPO: SP

VONGOLE: IT

GAMBERONI BLACK TIGER: VN

FRITTO MISTO: IT (CALAMARI / POLIPETTI / SEPIE / GAMBERETTI)

CARNE

MAIALE: CH

MANZO: CH

POLLAME: CH

CAVALLO: AR

SALUMI: CH & ITALIA

IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE STATO OTTENUTO UTILIZZANDO STIMOLATORI DELLA CRESCITA DI  
NATURA ORMONALE O NON ORMONALE, COME AD ESEMPIO ANTIBIOTICI.