



100
CENTO

MENÙ

PER STUZZICARE

BRUSCHETTE BURRATA E POMODORO

BRUSCHETTE MIT BURRATA & TOMATEN



9.-

MINI TACOS CON BRASATO DI MANZO, CAVOLO BIANCO E CHIMICHURRI

MINI-TACOS MIT RINDSSCHMORBRATEN,
WEISSKOHL & CHIMICHURRI

16.-

FALAFEL FATTI IN CASA

POLPETTINE DI CECI SPEZIATE

CON SALSA YOGHURT, AGLIO E MENTA

HAUSGEMACHTE FALAFEL

PIKANTE KICHERERBSENPATTIES

MIT JOGHURT-KNOBLAUCH-MINZE-SAUCE



12.-

FOCACCIA CON SALE MALDON E ROSMARINO

FOCACCIA MIT MALDON-SALZ & ROSMARIN



11.-

FOCACCIA CON SALMONE AFFUMICATO

CIPOLLE ROSSE E CREME FRAICHE

FOCACCIA MIT RAUHLACHS

ZWIEBELN UND CREME FRAICHE

28.-

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PIORA

FOCACCIA MIT PIORA ROHSCHINKEN

24.-

FOCACCIA "LA DAMA BIANCA"

BURRATA E TARTUFO NERO FRESCO

FOCACCIA "LA DAMA BIANCA"

MIT BURRATA & SCHWARZEM TRÜFFEL



26.-

TAGLIERE DELLA COMPAGNIA

CON AFFETTATI MISTI DELLA REGIONE

GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTE

PER PERSONA
(MIN. 2 PERSONE)

12.-

PREIS PRO PERSON
(MIN. 2 PERSONEN)

SALAMETTO NOSTRANO

KLEINE EINHEIMISCHE SALAMI

10.-

SELEZIONE DI FORMAGGI

ACCOMPAGNATI DA MOSTARDA PURÉE DI FICHI

KOMPOSITION MIT KÄSE, SENFFRÜCHTE PÜREE

6 ASSAGGI / 6 SORTEN

24.-

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO, SENAPE IN GRANI

CIPOLLE E CAPPERI

TATAR VOM RIND, SENFKÖRNER, ZWIEBELN & KAPERN

100 GR 200 GR
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.-

MOZZARELLA CON VERDURE GRIGLIATE E POMODORINI

MOZZARELLA MIT GRILLIERTEM GEMÜSE & CHERRYTOMATEN

23.-

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
TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN



26.-

SPAGHETTI AI GAMBERONI, POMODORINI & BISQUE
SPAGHETTI MIT RIESENGARNELEN, CHERRY TOMATEN
UND KRUSTENTIER-BISQUE

28.-

MACCHERONCINI ALLA CARBONARA
UOVA, PECORINO E GUANCIALE
KURZE RÖHRENNUEDELN ALLA CARBONARA,
EIER, PECORINO UND SCHWEINSBACKENSPECK

24.-

RAVIOLI DEL GIORNO
RAVIOLI MIT FÜLLUNG DES TAGES

24.-



VEGETARIANO - VEGETARISCH

DALLA PIODA

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

49.-

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

45.-

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

44.-

CARNE

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

34.-

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

32.50

BRASATO DI MANZO CON TAGLIATELLE AL BURRO
RINDSSCHMORBRATEN MIT TAGLIATELLE

37.-

PESCE

FRITTO MISTO DI MARE CON PATATE FRITTE E Salsa TARTAR
FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE MIT POMMES FRITES UND TARTAR SAUCE

36.-

CONTORNI - BEILGAGEN

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

PIZZA

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

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



PIZZE SPECIALI

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



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

DESSERT

MILLEFOGLIE MILLE-FEUILLE	10.-
TIRAMISÙ	10.-
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO PANNA COTTA MIT WALDFRÜCHTEN	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 KONдитOREI	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
/ SEPPIE / 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.

100
CENTO

VIA CANTONALE 100
6573 MAGADINO
+41 91 795 12 12
INFO@RISTORANTE100.CH
WWW.RISTORANTE100.CH