



## ANTIPASTI

-  **Bruschette tricolori**  
pomodoro, rucola, burrata, aglio e basilico  
*Tomaten, Rucola, Burrata, Knoblauch und Basilikum* 13.00
-   **Caprese**  
mozzarella di bufala, datterini e basilico  
*Büffelmozzarella, Datteltomaten und Basilikum* 19.00
-  **Carpaccio di manzo**  
funghi champignons, perle di aceto balsamico, burrata e chips di parmigiano  
*Rindscarpaccio, Champignons, Aceto Balsamico Perlen, Burrata und Parmesanchips* 24.00
-   **Salmone affumicato**  
avocado e misticanza, condimento di senape e miele  
*Geräucherter Lachs mit Avocado, Schnittsalat und Honig-Senfdressing* 24.00
-  **Battuta di vitello**  
uova di quaglia e mayonese al tartufo nero  
*Piemontesisches Kalbstartar, Wachtelei mit schwarzer Trüffelmayonnaise* 29.00
-   **Insalata di mare tiepida**  
patate, olive e capperi in fiore  
*Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln* 24.50



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %

# INSALATE

-    **V Insalata mista di stagione**  
*Gemischter Saisonsalat* 10.00
-    **V Insalata misticanza**  
*Schnittsalat* 9.00
-   **Insalata di rucola**  
parmigiano, pinoli, pomodori ciliegini al balsamico  
*Rucolasalat mit Parmesansplitter, Pinienkerne,  
Cherrytomaten an Balsamico Dressing* 12.00
- Insalatona / Gourmetsalat**
-   con verdure alla griglia e bufala / *mit grilliertem Gemüse und Bufala* 23.00
-   con straccetti di pollo / *mit Pouletstreifen* 26.00
-   con gamberoni / *Riesengarnelen* 29.00

# ZUPPE

-    **V Zuppa di carote e arancia, sentori di cocco**  
*Karotten- Orangensuppe Kokosmilchtropfen* 11.00
-   **Crema di pomodori san marzano, curcuma e panna**  
*Aromatische San Marzano Tomatensuppe mit Kurkuma und Rahm* 11.00
-    **V Crema di piselli, porri e menta**  
*Erbsensuppe mit Lauch und Minze* 11.00

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %



## PASTE E RISOTTI

-  **Spaghetti di Gragnano alle vongole e pomodorini**  
*Spaghetti di Gragnano mit Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, und Peperoncino* 21.00 / 25.00
- Tagliatelle alla crema di limone con salmone affumicato, cipollotti e timo**  
*Frische Tagliatelle, geräucherter Lachs, Zitronenrahmsauce, Frühlingzwiebeln und Thymian* 21.00 / 25.00
-  **Paccheri di Gragnano con ragù di vitello, ricotta salata e rosmarino**  
*Paccheri di Gragnano mit Kalbsragout, salzigem Ricotta und Rosmarin* 24.00 / 28.00
-  **Casarecce con pomodori ciliegini, burrata e basilico**  
*Frische Casarecce mit Cherrytomaten, Burrata und Basilikum* 20.00 / 24.00
-   **Tortello friarielli e peperoncino A.O.P., mandorle, noci, pinoli**  
*Tortello gefüllt mit wildem Broccoli und Peperoncino, A.O.P, gehackte Mandeln, Nüsse, Pinienkerne* 21.00 / 25.00
-  **Mezzaluna di branzino agli agrumi e tartare di gambero rosso di Mazara**  
*Tortelli gefüllt mit Wolfsbarsch, Zitrusfrüchtesauce und Tartar von Gambero rosso di Mazara* 29.00 / 33.00
-   **Risotto alle verdure e gocce di parmigiano**  
*Gemüserisotto mit Parmesantropfen* 19.00 / 23.00

## Forno



- Lasagne al forno**  
*Hausgemachte Lasagne (Rind/Schwein)* 19.00 / 23.00
-  **Barchette di melanzane alla parmigiana**  
*Auberginenschiffchen an Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan* 21.00



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %

# PESCI

 **Filetti di branzino in crosta di sale e fregola Sarda**  
*Wolfsbarschfilet in der Salzkruste mit Fregola Sarda* 39.00

  **Gamberoni alla griglia, verdure e perle di aceto Balsamico**  
*Grillierte Riesencrevetten, Saisongemüse und Balsamicoperlen* 41.00

 **Frittura di calamari, gamberi e pesce con misticanza**  
*Frittierte Calamari, Krevetten und Fisch mit Schnittsalat* 42.00

Contorni a scelta / Beilagen zur Auswahl:  
(Bei allen Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen)  
Risotto all'arancia e menta / Orangerisotto mit Minze  
Risotto al limone e aneto / Zitronenrisotto mit Dill

# CARNI

 **Carré d'agnello in crosta di pistacchio, demiglacé di ribes nebbiolo e timo**  
*Lammkarree in Pistazienkruste mit Nebbiolo-Johannisbeer-Thymiansauce* 42.00

 **Tagliata di manzo, funghi misti e burro alle erbe**  
*Grillierte Entrecôte-tranchen, gemischte Pilze und Kräuterbutter* 43.00

 **Scaloppine di vitello al limone**  
*Kalbsschnitzel an Zitronensauce* 39.00

 **Filetto di manzo alla griglia, lardo di colonnata e cipolle di Tropea caramellate**  
*Grilliertes Rindsfilet, umwickelt mit "Lardo di colonnata", mit karamellisierten Zwiebeln aus Tropea* 48.00

Tutte le carni vengono servite con verdure e un contorno a scelta  
Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert

Contorni a scelta / Beilagen zur Auswahl:  
Tagliatelle al burro / Tagliatelle mit Butter  
Risotto / Parmesanrisotto  
Patate al burro e rosmarino / Rosmarinkartoffeln in Butter gebraten

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %

# PIZZE

 **Margherita**  
Tomaten, Fior di latte, Basilikum 16.80

   **Marinara**  
Tomaten, Knoblauch, Oregano 15.00

**Diavola**  
Tomaten, Fior di latte, scharfe Ventricina, Zwiebeln, Basilikum 19.80

**Prosciutto e funghi**  
Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, frische Champignons, Basilikum 19.80

**Crudo e pesto di basilico**  
Tomaten, Fior di latte, Rohschinken, Cherry Tomaten, Basilikumpesto 25.00

**Napoletana**  
Tomaten, Fior di latte, Kapern, Sardellen, Basilikum, Oregano 19.80

 **D.O.C.**  
Datteltomaten, Bufala, Basilikum 19.80

 **Ortolana**  
Tomaten, Fior di latte, Gemüse 20.50

**Frutti di mare**  
Tomaten, Fior di latte, Meeresfrüchte 26.00

**Calzone**  
Gefüllte Pizza mit Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Salami, Ricotta 23.00

# PIZZA BIANCA

**al Capone**  
Fior di latte, Kartoffeln, Salsiccia, Thymian 24.00

   **Focaccia**  
mit Olivenöl extra Vergine Meersalz, Rosmarin 8.00

Piccola Pizza / kleine Pizza günstiger  
Supplemento / Zuschlag - 3.00  
je nach Wahl

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %



-  **Tiramisù classico**  
*Klassisches Tiramisù* 10.00
  
- Panna cotta ai frutti di bosco**  
*Panna cotta mit Waldbeeren* 9.50
  
-  **Semifreddo al caffè e amaretto**  
*Halbgefrorenes mit Kaffee und Amaretto Likör* 12.00
  
-   **Affogato al caffè**  
*Espresso, eine Kugel Vanille Glace* 8.00

### Gelati Giolito – l'anima italiana del gelato



Vaniglia, Vanille  
Stracciatella, Stracciatella  
Cioccolato, Schokolade  
Caffé, Kaffee  
Pistacchio, Pistazie  
Noce, Baumnuss  
Caramello salato, gesalzenes Caramel

-   Tutti Gelati

### Sorbetti

Limone, Zitrone  
Fragola, Erdbeere  
Mango, Mango

-     Tutti Sorbetti

Per pallina  
4.00

Supplemento panna montata / Zuschlag Schlagrahm  
1.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

-  Laktosefrei
-  Glutenfrei
-  Vegetarisch
-  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8,1 %

# BEVANDE



## Kaffee / Tee / Milchgetränke

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.50
Schale	5.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.50
Espresso Corretto	8.00
Diverse Tees	4.80
Schokolade / Ovomaltine (warm/kalt)	5.00

## Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl	1 L
Soda Wasser	2.00	2.80	4.00	7.00
Wasser ohne	2.00	2.80	4.00	7.00
Coca Cola		4.50	5.70	
Elmer Citro		4.50	5.70	
Eistee		4.50	5.70	
Hausgemachter Eistee		5.50	7.00	
Sirup für Kinder		gratis		
Sirup für Erwachsene		3.00		

## Mineral in Flaschen

	1 dl	2 dl	3,3 dl	5 dl	1 L
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)				5.80	9.80
San Pellegrino (mit Kohlensäure)				5.80	9.80
Coca Cola Zero			4.80		
Sinalco			4.80		
Rivella rot			4.80		
Rivella blau			4.80		
Apfelschorle			4.80		
Alpex Tonic			4.70		
Alpex Bitter Lemon			4.70		

## Saft

	2 dl
Orangensaft	5.00



# BIRRE

## Bier vom Fass

		2 dl	3 dl
Amber Oberland Premium Bier	4,2 %	4.20	4.70
Rugenbräu Alpenperle	4,8 %	4.10	4.60
Panachée		4.10	4.60

## Bier in Flaschen

		3,3 dl	5 dl
Rugenbräu Alkoholfrei		5.50	
Rugenbräu Weizen	5,2 %		7.50
Birra Flea Costanza blonde	5,2 %	6.50	

# APERITIVI



San Bitter (ohne Alkohol)		10 cl	4.80
Crodino (ohne Alkohol)		17,5 cl	4.80
Martini Vibrante mit Tonic (ohne Alkohol)			11.00
Cynar	16,5 %	4 cl	7.20
Cynar Orange / Soda			9.50
Martini bianco / rosso	15 %	4 cl	7.20
Campari	23 %	4 cl	7.20
Campari Orange / Soda			9.50
Aperol	11,5 %	4 cl	7.20
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Eis, Orangenscheibe)		15 cl	11.00
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze)		15 cl	11.00
Sherry Tio Pepe	15 %	4 cl	7.20
Pastis (2 cl)	45 %	2 cl	7.20



## AMARI

<i>Ramazotti</i>	29 %	4 cl	7.50
<i>Averna</i>	32 %	4 cl	7.50
<i>Amaro Braulio</i>	21 %	4 cl	7.50

## GIN

<i>Swiss Cristal Gin</i>	46 %	4 cl	9.00
<i>Malfy Gin</i>	41 %	4 cl	9.00

## VODKA

<i>Vodka Absolut</i>	40 %	4 cl	9.00
<i>Vodka Matte</i>	40 %	4 cl	10.00

## RUM

<i>Rum Plantation XO</i>	40 %	4 cl	14.00
<i>Bacardi Rum</i>	37,5 %	4 cl	9.00
<i>Zacapa XO</i>	40 %	4 cl	16.00

## WHISKY



<i>Swiss Mountain Singel Malt Whisky Rock Label</i>	50,1 %	4 cl	9.80
<i>Whisky Ballantines</i>	40 %	4 cl	9.00

## COGNAC

<i>Cognac Remy Martin</i>	40 %	2 cl	10.00
<i>Vecchia Romagna</i>	37,2 %	2 cl	9.00

## LIQUORI

<i>Grand Manier</i>	40 %	4 cl	9.00
<i>Cointreau</i>	40 %	4 cl	9.00
<i>Sambuca</i>	40 %	4 cl	9.00
<i>Amaretto</i>	28 %	4 cl	9.00
<i>Baileys</i>	17 %	4 cl	9.00
<i>Limoncello</i>	30 %	4 cl	7.00



## DIGESTIVI

<i>Studer Vielle Prune B. Louis</i>	42 %	2 cl	12.00
<i>Studer Vielle Poire B. Louis</i>	36 %	2 cl	12.00

## PORTO

<i>Weisser Porto Sandemann</i>	19,5 %	4 cl	9.50
<i>Porto 10 years Presidential</i>	20 %	4 cl	12.00

Alkoholische Getränke dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.  
Das Gesetz verbietet Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige; Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.