

Benvenuti in Italia...

Unser Assaggio Team heisst Sie “herzlich willkommen”.

Wir möchten Sie nach bella Italia eintauchen lassen und kulinarisch verschiedene Regionen vorstellen. Eine saisonale Speisekarte ermöglicht Ihnen die verschiedenen Gebiete Italiens näher kennenzulernen. Für die traditionellen Rezepte verwenden wir hochwertige Zutaten direkt von Italien und einige Produkte aus unser schweizer Region.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant verwöhnen zu dürfen.

Buon assaggio...

Gli antipasti

Carpaccio di manzo con rucola e grana	24
Carpaccio aus Rinderfilet, Grana Padano DOP, Olivenöl, Rucola frische Zitrone	
Vitello Tonnato	24
Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch, serviert mit unserer hausgemachten Thunfischsauce.	
Prosciutto di Parma e burrata	22
Parmaschinken mit Burrata	
Millefoglie di melanzane	23
Frittierte Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Basilikum	
Flan di gamberi e spinaci con salsa allo zafferano	24
Spinat und Schrimps Flan auf Safran - Cremesauce	
Sinfonia di Antipasti Terra e Mare (Ab 2 Personen) (Pro Person)	26
Vorspeisenvariation mit Fisch, Fleisch und Gemüse nach Art des Hauses	

Zur Vorspeise empfehlen wir unsere speziellen Brote

Bruschetta	9
Geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	
Pane all'aglio	9
Geröstetes Brot mit Butter und Knoblauch	
Focaccia	9
Pizzabrot mit Olivenöl und frischen Kräutern	
Focaccia alla napoletana	16
Pizzabrot mit Cherry Tomaten, Kapern, Sardellen, Oregano	

Le insalate

Insalata Verde	9
Grüner Salat	
Insalata Mista	11
Gemischter Salat	
Insalata Caprese	19
Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten, Olivenöl	
Insalata rucola e pomodorini	15
Rucola Salat mit Cherry Tomaten und Parmigiano Splittern	

Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie es uns wissen. Wir beraten Sie gerne.

Le paste

Gnocchi alla bolognese Gnocchi an Bolognese Sauce	24
Tagliatelle alla Norma su crosta di pane Frische Tagliatelle, Auberginen, Mozzarella, Tomaten und Ricotta nach Art des Hauses	24
Spaghetti ai frutti di mare Frische Spaghetti mit Meeresfrüchten	29
Giganti neri al salmone in salsa alla vesuviana Frische Tintenfisch Tinte Pasta Gefüllt mit frische Lachs an Vesuv Tomaten - Sauce	29
Fiocchi pera e formaggio Frische Pasta Gefüllt mit Birne und Ricottakäse an Gorgonzola – Sauce und Walnüsse	28
Pappardelle al ragu di salsiccia e funghi misti Frische Breitebandnudeln, Hausgemachte *Salsiccia an gemischte Pilze – Cremesauce	28
Lasagne Klassische Lasagne	25

I risotti

Gamberi e zucchini su salsa allo zafferano Risotto mit Schrimps und Zucchetti an Safran - Cremesauce	29
Salsiccia e verza croccante Risotto, Hausgemachte *Salsiccia und knusprige Wirsing	28

Sind Sie ein Liebhaber der klassischen italienischen Küche und vermissen auf unserer Speisekarte Ihr Lieblingsgericht?
Bitte fragen Sie uns, eventuell können wir sofort oder beim Ihrem nächsten Besuch Ihr Wunschgericht für Sie zubereiten.

Le pizze

Margherita	18
Tomaten, fior di latte, Basilikum	
Napoli	21
Tomaten, fior di latte, Kapern, Sardellen, Oliven	
Prosciutto Cotto	23
Tomaten, fior di latte, Schinken	
Bella Parma	26
Tomaten, fior di latte, Parmaschinken, Rucola	
Vegetariana	24
Tomaten, fior di latte, frisches Gemüse	
Tonno e cipolla	24
Tomaten, fior di latte, Tunfisch, Zwiebeln	
Diavola	25
Tomaten, fior di latte, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Peperoni, Knoblauch	
Capricciosa	25
Tomaten, fior di latte, Schinken, Champignons, Kapern, Sardellen, Oliven, Artischocken	
Parmigiana	27
Tomaten, fior di latte, Auberginen, Parmesan, Parmaschinken	
Frutti di Mare	29
Tomaten, fior di latte, Meeresfrüchten	
Caprese con pomodorino del Piennolo del Vesuvio <small>DOP</small>	28
Tomaten, Büffel Mozzarella, Tomaten aus Vesuv, Basilikum, Olivenöl	
Treviggiana	24
Tomaten, fior di latte, Gorgonzola, Radicchio, Walnüsse	
Calabrese	25
Tomaten, fior di latte, scharfe Salami, marinierte Tomaten mit Knoblauch, Basilikum	
Quattro formaggi	24
Tomaten, vier verschiedenen Käsesorten	
Boscaiola	24
Tomaten, fior di latte, Salsiccia, gemischte Pilze, Knoblauch	

Le carni

Cotoletta alla Milanese	59
Panierte Kalbskotelet dazu Risotto	
Filetto di manzo ai funghi di stagione (200 gr)	55
Rinderfilet an Saison Pilze Cremesauce dazu Grill Gemüse	
Saltimbocca alla Romana	43
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei an Weissweinsauce dazu Ofenkartoffeln	

Il pesce

Gamberoni alla crema di Vecchia Romagna (4 Stück)	45
Garnelen an einer Brandy-Cremesauce serviert mit Risotto	
Filetti di branzino alla Mediterranea	43
Wolfsbarschfilet mit Cherry Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen dazu Ofenkartoffeln	
Filetto di salmone agli agrumi	42
Lachsfilet an Citrusfrüchten Sauce dazu Blattspinat	

Wasser Grill

Fleisch

- Rind Rib – Eye	250 gr	43	350 gr	58
- Kalbskotelett	350 gr	58		
- Rinderfilet	220 gr	49	280 gr	59
- Salsiccia	300 gr	35		

Grigliata Mista

Gemischte Fleisch Grillplatte nach Wahl ab 2 Personen

Fisch

- Gamberoni	5 Stück	49		
- Wolfsbarsch	400/600 gr	9 pro 100gr		
- Lachs Tranche	300 gr	39		

I contorni

Risotto al Parmigiano
Risotto mit Parmigiano Reggiano
Patate al forno
Ofenkartoffeln

Verdure alla Griglia
Saison Grill Gemüse
Spinaci al burro e Grana
Spinat mit Butter und Grana Padano

Beim Fleisch und Fisch Gericht, eine Beilage immer inbegriffen, Extra Beilage 6.50 Fr




Warum unsere Pizzas anders schmecken?

- **Wir verwenden nicht eine, sondern drei verschiedenen hochwertige Mehlsorten**
- **Unser Mehl wird noch nach alter Tradition gemahlen und zwar mit der Steinmühle**
- **Wir verwenden die *Biga als Hefe für den Teig**
- **Die Pizzas werden von Fachleuten zubereitet**

Selbstverständlich darf die Liebe bei der ganzen Zubereitung nicht fehlen

Die Biga ist ein Vorteig für das Backen nach der indirekten Methode, die aus Anteilen von Wasser, Mehl und Hefe besteht. Diese Methode hat in den letzten Jahren die Welt der Pizza erobert, wurde aber schon immer in der traditionellen Brotherstellung verwendet, wie Rodolfo Molettieri, Bäckermeister der Antica Forneria Molettieri, einer Institution in Neapel, bestätigt.

Der Meister erklärt: "Wir verwenden Biga im Laden, weil es dem Brot eine bessere Qualität, mehr Duft und eine längere Haltbarkeit verleiht. Durch die Milchsäure wird die Entstehung der beiden gefürchteten Bazillen verhindert, die sich bei Verwendung der Biga nicht entwickeln können. Außerdem ermöglicht die Biga, dass das Brot auch nach dem Backen alle Nährstoffe des Mehls behält".



Bevande

Acqua Allegra mit Kohlensäure	50cl	5.5
Acqua Allegra ohne Kohlensäure	50cl	5.5
San Pellegrino mit Kohlensäure	75cl	7.5
Acqua Panna ohne Kohlensäure	75cl	7.5
Coca cola/Zero	33cl	4.9
Ice tea	33cl	4.9
Fanta	33cl	4.9
Sprite	33cl	4.9
Apfelsaftschorle	33cl	4.9
Tonic Wasser/Bitter Lemon	20cl	5
Orangensaft	30cl	4.9

Elixir di lunga vita

Hausgemachter Kräuter Ice Tee

mit Ingwer, Curcuma, Zitrone, grünem Tee, Pfeffer, Honig und Pfefferminze

50 cl 6.8

Birra

Moretti vom Fass	30cl	5.5	50cl	7.5
Moretti la rossa	33cl			5.8
Heineken Alkoholfrei	33cl			5
Moretti Panache	30cl	5	50cl	7
Hefeweizen Erdinger	50cl			8

Aperitivi

Prosecco Millesimato	9
Aperol Spritz	12
Capri Spritz Prosecco – bitter Lemon – Limoncello – Blau Curacao	12
Hugo Prosecco – Holundersirup – Tonic – Pfefferminze	11
La signora in rosso – Prosecco – Kräuter Likör – Tonic Wasser	11
Campari Orange	10
Negroni – Gin – Martini rosso – Campari	13
Martini Bianco/Rosso	9
Bitterino Alkoholfrei	5.5
Crodino Alkoholfrei	6.50

Offene Weine

Weiss

San Vincenzo IGT Chardonnay – Garganega – Sauvignon Anselmi - Veneto	Ombra*	6.5
Pinot Grigio DOC Pinot grigio Ca`Bolani – Friuli	Ombra*	7

Rot

Nero D'Avola IGT Nero D'Avola Feudo Principi di Butera - Sicilia	Ombra*	6.5
Brentino IGT Merlot, Cabernet Sauvignon Maculan – Veneto	Ombra*	7.5
Montepulciano D'Abruzzo DOC Montepulciano Le Piume – Abruzzo	Ombra*	7

Rosè

Cerasuolo DOC Montepulciano Talamonti – Abruzzo	Ombra*	6.5
--------------------------------------------------------------	--------	-----

*Ombra ist das italienische Wort für Schatten – und Venedig ist voll von Schatten (Seiten). Doch gemeint sind nicht etwas Schattenseiten wie die Unmengen von Touristen, die sich im Hochsommer durch die Gassen schieben. Nein, die Rede ist hiervon Venedigs angenehmster Schattenseite: «Andar a Ombre», also «zu den Schatten gehen». Hinten dieser Begriff verbirgt sich nämlich eine Kultur: Man zieht von Weinbar zu Weinbar, trinkt jeweils ein oder zwei Ombre, also Gläschen Wein die nie grösser sind als 10cl