PIZZA • PASTA • GRILL
Assaggio
CUCINA ITALIANA

Benvenuti in Italia…

Unser Assaggio Team heisst Sie "herzlich willkommen".

Wir möchten Sie nach «bella Italia» einführen 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 unsere Schweizer Region.

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

Buon assaggio…

Öffnungszeiten

Montag
Ruhetag

Dienstag
11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:30

Mittwoch
11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:30

Donnerstag
11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:30

Freitag
11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:30

Samstag

18:00 – 23:00

Sonntag
17:30 / 21:00

PIZZA & PASTA
FESTIVAL

JUST EAT

PIZZA • PASTA • GRILL

Assaggio

CUCINA ITALIANA

PIZZA & PASTA FESTIVAL

Jeden Sonntagabend

Beenden Sie Ihre Woche mit einer guten Note,

Besuchen Sie Assaggio zum Pizza Festival

Ab 17:00 bis 21:00 Uhr

1 X Frittierte neapolitanischer Spezialitäten

1 x Kleine Gemischter Salat

1 x Kleine Pizza oder Pasta nach Wahl

1 x Soft Getränke 0.33 nach Wahl

35 Fr

Reservierung

Tel. 043 888 05 05 - info@bella

Gli antipasti - Vorspeisen

Carpaccio di manzo Assaggio 26
Rinderfilet Carpaccio, in Prosecco marinierte Birnen, Parmigianocreme, Rucolasalat

Vitello Tonnato 26
Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch, serviert mit unserer hausgemachten Thunfischsauce

Melanzana alla parmigiana 21
Frittierte Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Basilikum

Sinfonia di Antipasti Terra e Mare **(Ab 2 Personen) (Pro Person)** 27
Vorspeisenvariation mit Fisch, Fleisch und Gemüse nach Art des Hauses

Le Fritture – Frittierte Vorspeisen

Frittura di pesce 29
Frittierte Mehreesfrüchten, Fische und Gemüse mit Knoblauchsauce servierte

Alici fritte 17
Frittierte Sardellen mit Knoblauchsauce serviert

Calamari fritti 24
Frittierte Calamari mit haugemachte Kartoffeln Chips dazu Knoblauchsauce

Trüffelcini **(3 Stück)** 21
Frittierte Reis Bällchen mit Trüffelcreme und Mozzarella mit Hausgemachten Tomaten Mayonnaise verfeinert und frische Trüffel

Mozzarella in Carrozza 16
Frittierte und Panierte Brot mit Büffel Mozzarella und Schinken Füllung

Zur Vorspeise empfehlen wir unsere speziellen Brote

Bruschetta 12
Geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

Focaccia **(Pizza Pane)** 10
Pizzabrot mit Olivenöl und frischen Kräutern

Le insalate

Insalata Verde 11
Grüner Salat

Insalata Mista 12
Gemischter Salat

Pomodoro con cuore di bufala 22
Rispen Tomate mit Büffel Mozzarella Creme - Füllung auf Basilikum Öl

Le paste

Tagliatelle alla Norma su crosta di pane 27
Frische Tagliatelle, Auberginen, Mozzarella, Tomaten und Ricottakäse nach Art des Hauses

Tagliatelle al filetto di Manzo 33
Frische Bandnudeln, Rinderfilet Spitzen, Tomaten aus Vesuv, Basilikum, leicht scharf

Tagliolini mare giallo 31
Frische Pasta mit Schrimps, Cherry Tomaten und Zucchetti an Zitrone - Safrancremesauce

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare 29
Frische Spaghetti mit Meeresfrüchten und Bisque*

Fiocchi pere e formaggio 29
Frische Pasta Gefüllt mit Birne und Ricottakäse an Gorgonzola – Sauce und Walnüsse

Lasagne 26
Klassische Bolognese Lasagne mit Parmigiano überbacken

- Halbe Portion Pasta als Vorspeise 18
- Halbe Portion Pasta als Hauptgericht 3 Chf weniger

I risotti

Tages Risotto

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

- Bisque ist eine Hausgemachte Creme die aus Hummer und anderen Krustentiere gekocht wird
- **Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie es uns wissen. Wir beraten Sie gerne**

Le pizze

Margherita 19
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Napoli 23
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven

Prosciutto e Funghi 25
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons

Bella Parma 29
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Mascarpone, Grana Padano Splittern

Vegetariana 27
Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse

Tonno e cipolla 26
Tomaten, Mozzarella, Tunfisch, Zwiebeln

Diavola 27
Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Knoblauch, Peperoni

Capricciosa 26
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Kapern, Oliven, Artischocken

ASSAGGIO
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Aubergine mit Parmigiano, Knoblauch, Rucola 29
Büffel Mozzarella

Parmigiana 29
Tomaten, Mozzarella, Aubergine mit Parmigiano, Parmaschinken

Frutti di Mare 29
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten

Caprese con pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP 29
Tomaten, Mozzarella, Tomaten aus Vesuv, Basilikum, Olivenöl, Büffel Mozzarella

Calabrese 26
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, marinierte Tomaten mit Knoblauch, Basilikum

Quattro formaggi 25
Tomaten, Büffel Mozzarella, verschiedenen Käsesorten

Warum unsere Pizzas sooo gut schmecken?

- **Wir verwenden nicht eine, sondern drei verschiedenen hochwertige Mehlsorten**
- **Unser Mehl wird noch nach alter Tradition gemahlen und zwar mit der Steinmühle und sind alle 100% Green**
- **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

Valser mit Kohlensäure	50cl	**5.6**
Valser ohne Kohlensäure	50cl	**5.6**
Lurisia mit Kohlensäure **Terme di Cuneo Piemont**	75cl	**8.9**
Lurisia ohne Kohlensäure **Terme di Cuneo Piemont**	75cl	**8.9**
Coca cola/Zero	33cl	**4.9**
Ice tea	33cl	**4.9**
Hausgemachter Lemon – Minze Ice tea	50cl	**6.5**
Fanta	33cl	**4.9**
Sprite	33cl	**4.9**
Apfelsaftschorle	33cl	**4.9**
Tonic Wasser/Bitter Lemon	20cl	**5**
Orangensaft	30cl	**4.9**

Elixier di lunga vita

Hausgemachter Kräuter Ice Tee

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

50 cl 7.5

Birra

Moretti	30cl	**5.9**	50cl	**7.9**
Moretti la rossa	33cl			**6.9**
Ichnusa Sardisches Bier	33cl			**5.9**
Heineken Alkoholfrei	33cl			**5**
Moretti Panache	30cl	**5.5**	50cl	**7.5**
Hefeweizen Erdinger	50cl			**8.5**

Aperitivi

Prosecco Ducalis	11
Aperol Spritz Aperol – Prosecco – Orange Scheibe	14
Hugo Prosecco – Holundersirup – Tonic – Pfefferminze	14
ASSAGGIO SPRITZ Erdbeerprosecco – Campari – Tonic - Pfefferminz	14
LIMONCELLO SPRITZ Prosecco – Limoncello – Limette - Pfefferminz	13
Campari Orange	12
Negroni – Gin – Martini rosso - Campari	16
Martini Bianco/Rosso/Dry	12
Bitterino Alkoholfrei	6.8
Crodino Alkoholfrei	7.8

Offene Weine

Weiss 10cl

San Vincenzo IGT — 8
Chardonnay – Garganega – Sauvignon
Anselmi - Veneto

Pinot Grigio DOC — 8
Pinot grigio
Ca`Bolani – Friuli

Monatswein — 7.5

Rot 10cl

Primitivo del Salento IGT — 7.5
Primitivo - Neprica - Puglia

Merlot IGT — 8.5
Merlot, Veneto

Monatswein — 7.5

Rosè 10cl

Rose´Giardino Santa Cristina DOC — 7
Sangiovese
Antinori – Toscana

Fragolino (Süss leicht spritzig) — 7
Fragolino
Marche