



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



SCHARF



VEGETARISCH

APERITIVI

Aperol Spritz		13.50 (2dl)
Cüpli Prosecco		9.90 (4cl)
Gespritzter Weisswein		8.00 (4cl)
Campari	23%	8.50 (4cl)
Martini Bianco I Rosso	15%	8.50 (4cl)
Cynar	16.5%	8.50 (4cl)
Pernot	40%	8.00 (2cl)
San Pellegrino bitter		5.60 (1dl)
Campari Orange		12.00 (1.8dl)

Champagner	
Piper Riviera on ice	16.00 (1dl)

Grüner Salat - CHF 9.50   

Green salad

Gemischter Salat - CHF 12.50   

Mixed salad

- CHF 18.50  

Tomaten mit Burrata, Basilikum und Olivenöl

Sliced tomatoes, burrata and basil with olive oil

- CHF 14.50  

Rucola Salat mit Grana Padano Käse

Roquette salad with Grana Padano shavings

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA - CHF 14.00  
Brotscheiben geröstet mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Sliced bread, roasted with tomatoes, garlic and basil

- CHF 23.50

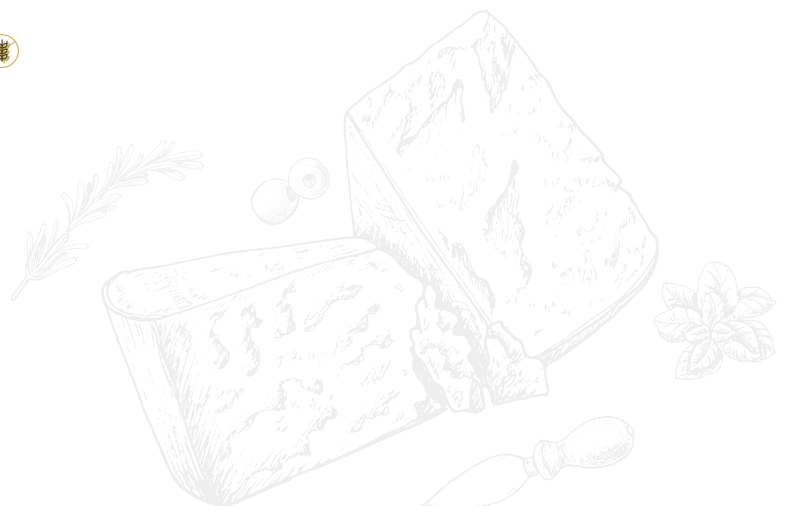
Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfisch-Sauce

Thin sliced roasted veal with tuna sauce

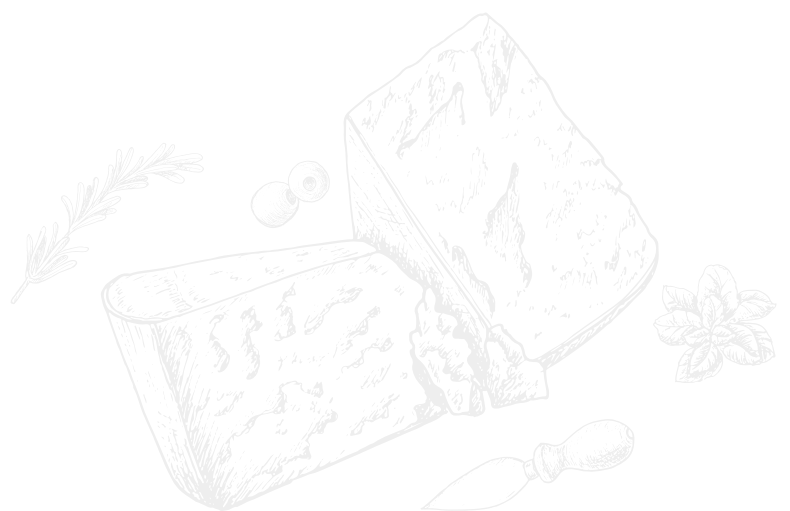
- CHF 23.50 

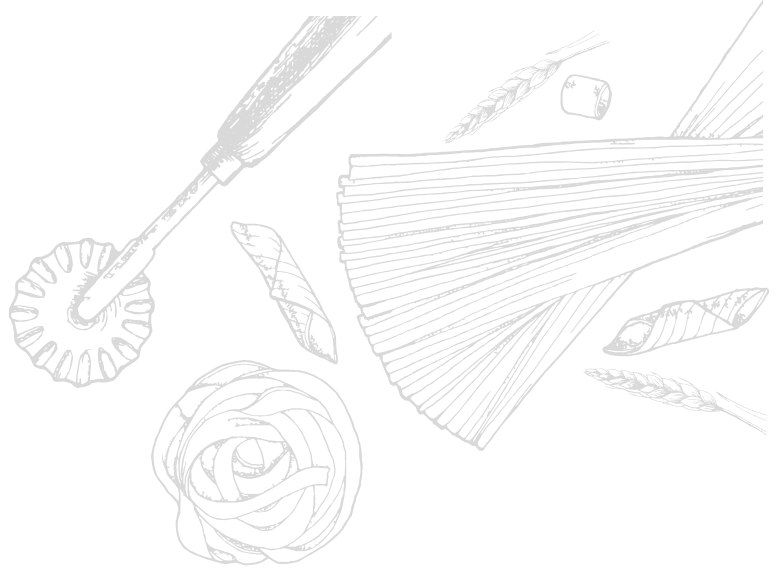
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Grana Padano Spänen

Thin sliced beef with Grana Padano slices



**Die nächste Saisonkarte ist
bald für Sie da**





Mit Rahm, Speck, Ei und Grana Padano

With cream, bacon, eggs and Grana Padano

24.00

Mit Tomatensauce und Pfefferschoten

With spicy tomato sauce

24.00



Mit Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch

With tomato sauce and minced beef

24.00



Hausgemachte Lasagne

Homemade Lasagne

27.50

TEIGWAREN GLUTENFREI

KÖNNTE MIT EINER LÄNGEREN WARTEZEIT VERBUNDEN SEIN

Could be associated with a longer waiting time

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Muscheln, Riesenkrevette

Spaghetti with seafood, mussels, King prawn

29.50



Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat

Pasta filled with Ricotta – cheese and spinach

27.00



Spaghetti mit Knoblauch, frischen Peperoncini und Olivenöl

Spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers

24.00



Penne mit Speckstreifen, Chili, Petersilie, abgelöscht mit Cognac und Tomatensauce

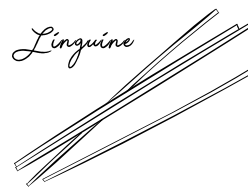
Penne with bacon, chili peppers, parsley and a tomato sauce deglazed with Cognac

28.00



Pasta Sorten derzeit erhältlich

Following pasta type now available



RUSTICA

Mit Krevetten, Lachsstücken, Prosciutto Crudo und Rucola an einer cremigen Rahmsauce

With shrimps, salmon pieces, smoked ham and rocket salad on a creamy sauce

31.00

BOSCAIOLA

Mit Kalbsstücken, Moreln und Pilzen an einer geschmackvollen Calvados-Sauce

With veal, morels and mushrooms in a tasty calvados sauce

33.50

SORRENTINA

Mit frischen Cherry-Tomaten, Basilikum und Buratta

With fresh cherry tomatoes, basil and buratta

31.00 

Rindsfilet (200 gr) mit Gemüse und Pommes

Beef filet with vegetables and french fries

45.00 

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Saisongemüse und Pommes

Beef filet with a green pepper sauce with vegetables and french fries

48.00 

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Saisongemüse und Pommes

Veal cutlets with a lemon sauce, served with vegetables and french fries

41.00

Kalbsschnitzel paniert mit Pommes / Fried veal cutlets with french fries

39.00 

Geschmorte Kalbshaxe mit Risotto

Braised veal leg with risotto

36.00

MATTONELLA DI SALMONE CON SALSA AL LIMONE E RISOTTO

Lachsfilet mit Zitronensauce und Risotto

Salmon with

38.00  

Risotto mit Meeresfrüchten, Muscheln, Riesenkrevette und getrockneten Cherry-Tomaten

Risotto with Seafood, mussels, King prawn and marinated cherry tomatoes

31.00  

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Tomato, Mozzarella, Oregano

18.50 🌿

Mozzarella, Mascarpone, Speck, Ei, Knoblauch, Oregano

Mozzarella, Mascarpone, diced Bacon, Egg, Garlic, Oregano

22.50

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oliven, Oregano

Tomato, Mozzarella, Smoked ham, Olives, Oregano

24.00

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano

20.00 🌿

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Fontal, Oregano

Tomato, Mozzarella Cheese, Gorgonzola, Fontal, Grana Padano

22.50 🌿

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Artischocken, Kapern, Oregano

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Artichokes, Capers, Oregano

21.50 🌿

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, ham, Oregano

21.00

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, ham, Oregano

22.50

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano

Tomato, Mozzarella, ham, Pineapples, Oregano

22.50

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Salami, Vorderschinken, Artischocken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Salami, ham, Artichokes, Oregano

23.00

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano

Tomato, Mozzarella, Sea Food, Oregano

23.00 🌿

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Salsicce (getrocknete), Ei, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Salsicce, Egg, Oregano

23.00 🌶️

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, ham, Oregano

22.00

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Garlic, Oregano

20.50 **Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Knoblauch, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Basil, Garlic, Oregano

20.00 **Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Tuna, Onions, Oregano

21.00 **ALL' ARRABBIATA****Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oregano**

Tomato, Mozzarella, spicy Salami, Oregano

21.00 **VEGETARIANA****Tomaten, Mozzarella, Aubergines, Zucchini, Champignons, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Mushrooms, Oregano

22.50 **CALABRESE****Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, spicy Salami, Oregano

22.50 **CARNIVORO****Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Schinken, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Salami, diced Bacon, Ham, Oregano

23.00

PIZZE RESSLIRYTTI SPECIALE I DIE EXKLUSIVEN RESSLIRYTTI PIZZA'S**FRESCOLINA****Tomaten, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Rucola, ganze Burrata, Oregano**

Tomatoes, Cherry tomatoes, Onions, Roquette, whole Burrata, Oregano

28.00 **BUFALA****Tomaten, Mozzarella di Bufala, getrockneten Cherry-Tomaten, Basilikum, Oregano**

Tomato, Mozzarella di Bufala, dried Cherry Tomatoes, Basil, Oregano

27.00 **CAMPAGNOLA****Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Zwiebeln, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Cep, diced Bacon, Onions, Oregano

24.50

TUTTE LE PIZZE CON MOZZARELLA DI BUFALA

Bestellen Sie Ihre Pizza mit Bufala Mozzarella I Order your Pizza with Bufala mozzarella

6.50

TUTTE LE PIZZE CON BURRATA

Bestellen Sie Ihre Pizza mit Burrata I Order your Pizza with Burrata

7.50

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE GUARNITE CON LA RUCOLA

Sie können Ihre Pizza auch mit Rucola bestellen I You may also add Roquette salad on any Pizza

3.00

PER OGNI ULTERIORE INGREDIENTE

weitere extra Zutat I each extra ingredient

3.00



VINI SPUMANTI

Prosecco DOC extra dry Albino Armani DOC
Cüpli Prosecco DOC extra dry Albino Armani DOC

0.75L 0.1L
65.00 9.90

VINI BIANCHI

ViaSerta 002 Bianco del Ticino, Tamborini 46.50
Chardonnay, Sauvignon blanc, Vlognier
Pecorino Terre die Chieti Vanità IGP, Farnese 41.00
Pecorino
Kados Duca di Salaparuta Grillo IGT, Duca di Salaparuta 49.00
Grillo
Toto bianco Campania DOCG, Cantina Sanpaolo 53.00
Fiano, Greco
Lavico Etna bianco Duca di Salaparuta DOC, Duca di Salaparuta 65.00
100% Carricante

VINI ROSSI

Piemont

ViaSerta 004 Piemonte Rosso, Tamborini 46.00
Selezione Vigne Vecchie di Barbera
Barolo Castagni DOCG, Alberto Voerzio 79.00
Nebbiolo

Toscana

Artorius Rosso di Toscana IGT, Fattorie dei Dolfi 54.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Rute Bolgheri Superiore DOC, Guado al Melo 59.00
Cabemet Sauvignon, Merlot
Governo all'uso IGT, Val del Barone 51.00
Sangiovese, Merlot

Veneto

Ripasso della Valpolicella DOC, Albino Armani 48.50
Corvina, Corvinone, Rondinella
Amarone Cuslanus della Valpolicella DOC, Albino Armani 83.00
Corvina, Corvinone et Rondinella

Sizilien

Duca Enrico IGT, Duca di Salaparuta 99.00
Nero d'Avola

Umbrien

Rossobastardo IGT, Cesarini Sartori 49.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alto Adige

Lagrein Rubatsch DOC (Demeter), Manincor Lagrein 70.00

Apulien

Primitivo Salento Vendemmia Tardiva 65.00
Monte dei Cocci Edizione Limitata IGP,
Tenuta Girolamo
Primitivo Appassimento

VINI APERTI (PRO DL)

VINI ROSSI

Primitivo Gran Sasso Farnese 6.50
Sangiovese Gran Sasso Farnese 6.70
Rosso Toscano - Bacco in Toscana IGT Guado al Melo 7.80
Nero d'Avola Terre Siciliane Organico Bio IGT Vanità 9.60

VINI BIANCHI

Pinot Grigio Castele 5.90
Chardonnay Gran Sasso Farnese 6.00
ViaSerta Bianco Tre Venezie DOCG Tamborini 7.50
Chardonnay, Sauvignon blanc

VINI ROSATI

Rosato della Casa 6.00

Amaretto	28%	9.00 (4cl)
Bailey's Irish Cream	17%	9.50 (4cl)
Grand Marnier	40%	9.00 (2cl)

Ballantines Scotch	40%	12.00 (4cl)
Tullamore Dew Irish	40%	12.00 (4cl)
Jack Daniel's Bourbon	40%	13.50 (4cl)
Glenfiddich Single Martin	40%	14.50 (4cl)

Armagnac VSOP	40%	11.50 (2cl)
Remy Martin	40%	12.50 (2cl)
Vecchia Romagna	38%	9.00 (2cl)

Bacardi Rum	37.5%	9.50 (4cl)
Rum Diplomatico	37.5%	13.50 (4cl)

Tio Pepe	8.00 (4cl)
Porto Sandemann	8.00 (4cl)

Maximilian hell offen	5.00 (3dl)	7.00 (5dl)
Panachée	5.00 (3dl)	7.00 (5dl)
Lokalbier vom Fass	6.00 (3dl)	9.00 (5dl)

Birra Peroni Nastro Azzurr	6.20 (3dl)	
Schneider's Weisse (dunkles Hefeweizen)		8.70 (5dl)
Alkoholfrei Bier	5.90 (3dl)	

Lokale Biere - Fragen Sie uns

Henkes Gin	37.5%	10.00 (4cl)
Vodka Stolichnaya	37.5%	10.00 (4cl)
Kirsch	37.5%	7.90 (2cl)
Pflümli	40%	7.90 (2cl)
Williams	40%	9.00 (2cl)
Marc de Bourgogne	40%	10.50 (2cl)
Calvados	40%	11.00 (2cl)
Vieille Prune	40%	10.50 (2cl)
Limoncello	28%	7.00 (2cl)
Sambuca	40%	8.00 (2cl)

GIN & TONIC

Hendricks (Schottland)	41.4%	14.00
Nordes (Spanien)	40%	15.00
The Seventh Sense (Schweiz)	39%	16.00
Nginious! Vermouth Cask (Schweiz)	43%	17.00

Swiss Mountain Spring
- Classic Tonic Water
- Bitter Lemon



BEVANDE

MINERALI IN BOTTIGLIA

San Pellegrino	4.90 (2,5dl)	6.80 (5dl)
Acqua Panna	4.90 (2,5dl)	6.80 (5dl)
Sprite	5.50 (3,3dl)	
Fanta	5.50 (3,3dl)	
Coca Cola (Zero)	5.50 (3,3dl)	
Rivella (Rot-Blau)	5.50 (3,3dl)	

Chinotto / Aranciata Amara	5.50 (2 dl)
Crodino / San Pellegrino Bitter	

Swiss Mountain Spring	
- Classic Tonic Water	5.50 (2 dl)
- Bitter Lemon	

Succo di Mele Möhl	
Apfelsaft (ohne Kohlensäure)	5.50 (3,3dl)

Granini Säfte:	
Succo di Pomodoro	5.50 (2 dl)

Tomatensaft

Succo di Pera

Birrensft

Succo di Fragola

Erdbeerensaft

Succo di Ananas

Ananassaft

Succo d'Arancia

Orangensaft

BEVANDE APERTI

Citro	4.90 (3dl)	6.50 (5dl)
Eistee	4.90 (3dl)	6.50 (5dl)
Apfelschorle	4.90 (3dl)	6.50 (5dl)
Hahne Wasser l Tap Water		3.00 (5dl)

GRAPPA VILLA DE VARDÀ

Riserva	40%	13.50 (2cl)
Triè	40%	11.50 (2cl)
Moscato Stravecchia	40%	14.50 (2cl)
Amarone Stravecchia	40%	16.00 (2cl)
Chardonnay (Bianca)	40%	13.00 (2cl)

DIGESTIVI

Amaro Averna	32%	9.00 (4cl)
Amaro Ramazzotti	30%	9.00 (4cl)
Appenzeller	29%	9.00 (4cl)
FernetBranca	40%	9.00 (4cl)
Amaro Montenegro	40%	9.00 (4cl)

CAFFE - THE -LATTE

Espresso - Ristretto	4.90
Caffè Svizzero - Kaffee crème	4.90
The - Tee	4.90
Cappuccino - Latte	5.50
Cioccolato o Ovo: freddo o caldo Heisse oder Kalte	5.00
Schoggi	
Espresso Coretto	7.70
Latte - Milch	4.00
Doppio - Doppelt Espresso	7.00
Tee Rum	6.00



