

MENU

ANTIPASTI

-  **Insalata mista** 14
Gemischter Salat mit Hausdressing
-  **Burrata pugliese con confettura di pomodori in agro dolce e pesto di basilico** 19
Burrata aus Apulien | Tomatenkonfitüre süß-saurer Marinade leicht piccant | Basilikumpesto
- Tagliere di salumi e formaggio** 37
Italienische Fleischspezialitäten | Ausgewählte Käsesorten | Oliven | Eingelegte Dörrtomaten
- Carpaccio di gambero rosso con olio all` aneto, lime e frutta esotica** 29
Carpaccio von roten Garnelen | feines Dill-Ölivenöl Limette | Exotische Früchte

PRIMI PIATTI

-  **Tagliolini fatti in casa alla Nerano con zucchini e provolone** 25
Hausgemachte Tagliolini Pasta nach Nerano-Art gebratene Zucchini | geschmolzenem Provolone
- Tagliatelle fatte in casa con asparagi di mare, zafferano e gamberi** 29
Hausgemachte Tagliatelle | Meeresspargel Safran | Garnelen |
- Ravioli con cappelletti e gamberi, bische di crostacei e lime** 32
Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen, dazu Krustentierbisque und Limettennote
-  **Risotto con funghi misti di bosco e pesto di basilico** 27
Risotto | gemischten Waldpilzen | Basilikumpesto

CLASSICI

- Spaghetti carbonara** 24
Spaghetti | Carbonara | Guanciale (Schweinebacke) Ei Grana
- Tagliatelle fatte in casa alla bolognese** 26
Hausgemachte Tagliatelle | Rinds-Bolognesesauce
-  **Spaghetti freschi alla chitarra all`arrabiata** 22
Frische Spaghetti | Peperoncino | Knoblauch

SECONDI

- Filetto di manzo con salsa ai funghi misti di bosco e patate arrosto** 52
Rinderfilet 200g | Waldpilzsauce | Ofenkartoffeln
- Carrè di agnello con riduzione di vino al porto, verdure e patate** 44
Zartes Lammkarree | Portweinreduktion Gemüse Kartoffeln
- Spiedino di rana pescatrice con crema di ceci, insalatina di spinaci e grana padano** 46
Seeteufelspieß auf Kichererbsencreme | Spinatsalat Grana Padano
- Tonno vitellato con zucchini alla Scapece** 48
Sanft gegarter Thunfisch mit Kalbsfleischmayonaise marinierte Zucchini | Knoblauch | Minze

PIATTO PER BAMBINI

-  **Penne rigate pinocchio** 9
Penne | Tomatensauce
-  **Penne dei piccoli pirati** 8
Penne | Butter | Grana
- Penne Geppetto** 9
Penne | Bolognese

DOLCE

- Tiramisù classico** 10
Tiramisù | Espresso | Mascarpone | ohne Ei und Alkohol
- Mozzarella cheascake con crembeli di olio di oliva e coulis di frutti di bosco** 14
Mozzarella Cheascake | Olivenöl-Crumble Waldfruchtcoulis
- Pizza con Nutella** 13
Pizza | Nutellacreme | frischen Beeren | Schlagrahm

PIZZA

PIZZA CLASSICA

| | |
|---|----|
|  Margherita | 17 |
| Tomatensauce Fior di Latte Basilikum | |
| Napoli | 23 |
| Tomatensauce Fior di Latte Sardellen Oliven Kapern | |
| Diavola | 25 |
| Tomatensauce Fior di Latte Scharfer Salami | |
| Prosciutto | 24 |
| Tomatensauce Fior di Latte Schinken | |
| Prosciutto e Funghi | 25 |
| Tomatensauce Fior di Latte Schinken Champignon | |
| Tonno | 25 |
| Tomatensauce Fior di Latte Thunfisch Zwiebeln Kapern Oliven | |
| Crudo | 28 |
| Tomatensauce Fior di Latte San Daniele Rohschinken Rucola Büffelmozzarella | |
| Capriciosa | 28 |
| Tomatensauce Fior di Latte Schinken Oliven Artischocken Champignon | |
|  Toscana | 26 |
| Tomatensauce Fior di Latte Spinat Pilze | |

PIZZA SPECIALE

| | |
|--|----|
|  Pizza della casa | 27 |
| Tomatensauce Grana Padano Zucchini Eingelegte Auberginen Peperoni Kapern Oliven | |
| Stella Marina | 30 |
| Gelbe Tomatensauce Fior di Latte Meeresspargel (salzig und leicht nussig) Geräucher Lachs Sauerrahm | |

PIZZA DEL GIORNO

Fragen Sie bitte unser Service Mitarbeiter

PIZZA STAGIONALE

| | |
|---|----|
|  Pizza Nerano | 28 |
| Zucchetticreme Fior di Latte frittierte Zucchini Provolonecreme Basilikum | |
| Pizza Romana | 26 |
| Gelbe Tomatensauce Fior di Latte Sardellen Oliven Kapern | |
| Pan-Pizza fredda | 29 |
| Ofengebackener Pizzaboden belegt mit kalten Zutaten: Rucola San Daniele Rohschinken Cherrytomaten Scaglie di Grana Padano | |

PIZZA BAMBINI

| | |
|---|----|
|  Pizza Nemo | 10 |
| Tomatensauce Fior di Latte | |
| Pizza Topolino | 12 |
| Tomatensauce Fior di Latte Salami oder Schinken | |

PIZZA DOLCE

| | |
|------------------------------------|----|
| Pizza Dolcezza | 13 |
| Nutellacreme Beeren Schlagrahm | |

APERITIVO SPRITZ

Aperol Spritz 13

Der Klassiker Spritzig, fruchtig und leicht bitter mit Aperol, Prosecco & Soda

Campari Spritz 13

Intensiver und herb-frisch mit Campari, Prosecco & Soda

Limoncello Spritz 14

Süß-zitronige Frische mit Limoncello, Prosecco & Soda

Sarti Spritz 13

Exotischer Genuss mit Passionsfrucht, Mango, Prosecco & Soda

Italicus Spritz 14

Elegante Bergamotte-Note trifft auf Prosecco & Soda

Bellini 13

Prosecco mit Pfirsichnektar, leicht und fruchtig

BIRRA

Poretti Stange 0.30 | 0.50 5.50 | 7.50

Italienisches Lagerbier, mild & süffig

Panaché 0.30 | 0.50 5.50 | 7.50

Erfrischender Mix aus Bier & Citro

Saisonbier 0.25 5

Spezialbier der Saison, auf Anfrage

Schneider Weisse 0.50 8.50

Klassisches bayerisches Weizenbier fruchtig & vollmundig

Feldschlösschen

Alkoholfrei 0.33 5.50

Leicht & erfrischend

Feldschlösschen Alkoholfrei

Weizenfrisch 0.33 5.50

Alkoholfreies Weizenbier fruchtiger Note

Italienisches

Bier 0.33 8

Unsere Empfehlung des Hauses

APERITIVO CLASSICO

Negroni 14

Intensiv & aromatisch mit Campari, rotem Vermouth & Gin

Campari Soda 10

Der Klassiker Spritzig, fruchtig und leicht bitter mit Aperol, Prosecco & Soda

Campari Orange 12

Fruchtig-herb mit Campari & Orangensaft

Martini Bianco / Rosso 4cl 9

Klassiker mit feiner Kräuternote

Campari Pur auf Eis 4cl 9

Intensiv & bitter

Cynar 4cl 9

Bitterer Kräuterlikör mit Artischocke, pur oder auf Eis

APERITIVO ANALCOLICO

Bellini 0,18 10

Alkoholfreier Prosecco mit Pfirsichnektar

San Bitter 0.10 6.50

Herb-frische Alternative ohne Alkohol

Crodino 0.175 7.50

Der italienische Klassiker fruchtig & bitter

Martini Vibrante 13

fruchtig & bitter Alkoholfreier Prosecco

Orangensaft 0.20 6.90

Frisch & vitaminreich

PROSECCO & FRANCIACORTA

Ein Glas Prosecco 0.10 9

Leicht & prickelnd

Ein Glas Bellavista 12

Franciacorta 0.10

Edler Schaumwein aus der Lombardei

Ein Glas Bellavista 65

Franciacorta 0.75

Edler Schaumwein aus der Lombardei

BIBITE

| | | |
|----------------------------------|-------|------|
| Mineral + / - | 0.40 | 5.50 |
| Mineral + / - | 0.80 | 8.50 |
| Coca Cola / Cola Zero | 0.33 | 5.50 |
| Rivella Rot / Blau | 0.33 | 5.50 |
| Apfelschorle Ramseier | 0.33 | 5.50 |
| Huus Tee Ramseier Minze | 0.33 | 5.50 |
| Tonic | 0.20 | 6 |
| -Indian Tonic | | |
| -Mediterran | | |
| -Floral | | |
| Bibite italiane | 0.275 | 6 |
| -Chinotto San Pellegrino | | |
| -Aranciata San Pellegrino | | |
| -Cocktail San Pellegrino | | |
| Citro offen | 0.30 | 4.70 |
| Citro offen | 0.50 | 5.90 |
| Tafelwasser Mix (Citro) | 0.30 | 4.50 |
| Tafelwasser Mix (Citro) | 0.50 | 5.50 |
| Tafelwasser offen + / - | 0.30 | 4.20 |
| Tafelwasser offen + / - | 0.50 | 5.20 |
| Leitungswasser offen | 0.30 | 2 |
| Leitungswasser offen | 0.50 | 3 |

CAFÈ E TÈ

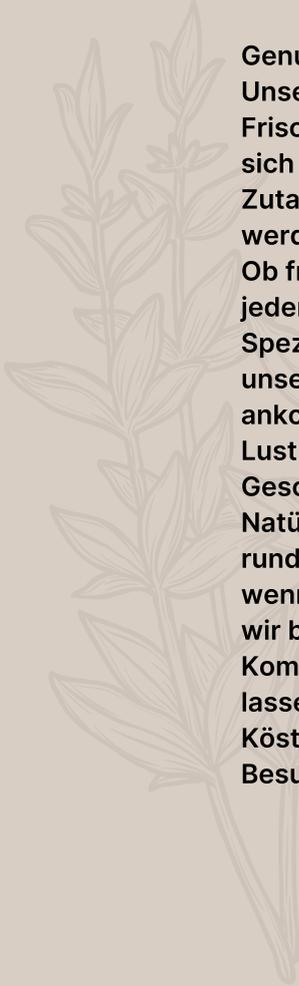
| | | |
|---------------------------------|--|------|
| Espresso | | 4 |
| Espresso doppio | | 7.50 |
| Espresso macchiato | | 4.50 |
| Cappuccino | | 5.50 |
| Kaffee | | 4.50 |
| Schale | | 5 |
| Latte Macchiato | | 6.50 |
| Tee | | 4.50 |
| -Golden Assam / Japanese Sencha | | |
| -Marrocan Mint | | |
| -Red Kiss / Verbena / Camomille | | |
| -Lemon Beach | | |

DIGESTIVO

| | | |
|-----------------------------|-----|-------|
| Grappa | 2cl | |
| -Nonnino Merlot | | 9.50 |
| -Berta Villa Prato Barrique | | 14 |
| -Berta Elisi | | 12 |
| -Berta Tre Soli | | 15.50 |
| -Dicotto Lune | | 13 |
| -Tignanello | | 12 |
| Amaro | 4cl | |
| -Averna | | 8 |
| -Ramazotti | | 8 |
| -Montenegro | | 8 |
| -Vecchio Amaro del Capo | | 9 |
| Liquore | 4cl | |
| -Limoncello | | 9 |

GIN

| | |
|------------------------------|----|
| Tribute Fresh Gin 4cl | 13 |
| Monkey 47 4cl | 15 |
| Brockmans Blackberry Gin 4cl | 13 |
| erhältlich mit Tonic | |
| Indian Tonic | |
| Mediterran Tonic | |
| Floral Tonuc | |



Genuss für die warme Jahreszeit

Unsere Sommerkarte bringt die Leichtigkeit und Frische des Sommers direkt auf den Teller. Freuen Sie sich auf italienische Gerichte, die mit sonnengereiften Zutaten, frischen Kräutern und viel Liebe zubereitet werden – leicht, aromatisch und einfach köstlich. Ob fruchtig, würzig oder erfrischend – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben sommerlichen Spezialitäten finden Sie auch eine kleine Auswahl unserer beliebtesten Klassiker, die immer gut ankommen. So können Sie wählen, worauf Sie gerade Lust haben – ganz entspannt und nach Ihrem Geschmack.

Natürlich möchten wir, dass Sie Ihren Besuch bei uns rundum genießen. Geben Sie uns gerne Bescheid, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben – wir bereiten die Gerichte gerne individuell für Sie zu. Kommen Sie vorbei, genießen Sie die Sonne und lassen Sie sich mit unseren sommerlichen Köstlichkeiten verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Pizzatext 2

Unsere Pizza – frisch, einzigartig und gut verträglich
Jeden Tag bereiten wir unseren Pizzateig frisch zu und lassen ihn ganze 72 Stunden lang reifen. Durch diese besondere Fermentation wird unsere Pizza nicht nur unvergleichlich lecker, sondern auch besonders leicht und bekömmlich. Der Teig bekommt genau die Zeit, die er braucht, um seinen vollen Geschmack zu entfalten – und das schmecken Sie bei jedem Bissen!

Wussten Sie schon?

Die neapolitanische Pizza ist mehr als nur ein Gericht – sie ist ein Stück Kultur. Nach rund acht Jahren von der ersten Idee bis zur Anerkennung wurde die Kunst der neapolitanischen Pizza, ihre Zubereitung und die Arbeit der Pizzaioli von der UNESCO als Weltkulturerbe ausgezeichnet. Eine Tradition, die seit Jahrhunderten gepflegt wird und auch heute noch Menschen auf der ganzen Welt begeistert.

Mit unserer Pizza bringen wir diese Tradition auf Ihren Teller – handgemacht, authentisch und voller Leidenschaft. Ob klassisch oder kreativ belegt, bei uns genießen Sie Pizza, wie sie sein soll: echt italienisch, mit besten Zutaten und einem Teig, der einfach perfekt ist. Ein Genuss, der verbindet – traditionell, frisch und einzigartig!

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein, um Ihren Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten



Bevande – Perfekte Begleiter für jeden Anlass
Entdecken Sie unsere sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Getränken, die jedes Gericht perfekt abrunden. Egal, ob Sie Ihren Gaumen mit einem edlen Glas italienischen Wein verwöhnen möchten, Lust auf einen erfrischenden Spritz haben oder den klassischen Geschmack eines frisch gebrühten Espressos genießen wollen – bei uns finden Sie das passende Getränk für jeden Moment.

Für Liebhaber von Erfrischungen bieten wir auch eine Auswahl an prickelnden Limonaden und alkoholfreien Spezialitäten, die ideal zu unseren italienischen Speisen harmonieren.

Neues entdecken und genießen

Wir lieben es, kreativ zu sein und mit neuen Kombinationen zu experimentieren. Sprechen Sie unser Servicepersonal gerne an – wir halten immer wieder besondere Empfehlungen bereit, die nicht auf der Karte stehen. Ob ein spezieller Wein, ein besonderer Aperitif oder eine überraschende Empfehlung des Tages – lassen Sie sich überraschen!

Unsere Getränkekarte ist genauso vielfältig wie unsere Küche, und wir sind sicher, dass auch für Sie das Richtige dabei ist. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem Getränk Ihrer Wahl.

**Planen Sie eine Feier oder ein Event?
Dann sind Sie bei uns genau richtig! Ob Geburtstage,
Firmenfeiern oder andere besondere Anlässe – wir
sorgen dafür, dass Ihr Event unvergesslich wird.
Gerne beraten wir Sie individuell und erstellen ein
Angebot, das perfekt zu Ihren Wünschen passt.
Sprechen Sie uns einfach an, wir freuen uns auf Ihre
Anfrage!**

Deklaration:

Fleisch Schweiz/ Australien/ Irland

Fisch Atlantic

Mozzarella Italien

Aufschnitt Italien

Gemüse/Obst Schweiz

BIANCO REGIONALE

Altageri Kerner 50

Der Kerner ist sehr feinfruchtig mit einem unaufdringlichen leichten Muskatbukett. Er besticht mit seiner Würze, den Aromen von exotischen Früchten und Steinfrüchten und seiner feinrassigen, vom Riesling stammenden Säure. Ein sehr bekömmlicher Wein, der sowohl zum Apéro wie auch zu verschiedensten Vorpeisen der guter Begleiter ist

Billinger Sauvignon blanc 45

Strohgelbe Farbe. In der Nase intensives Bouquet, im Gaumen frische Zitrusnoten und schön eingebaute Säure. Ideal als Apérowein oder zur Vorspeise

Billinger Federweiss 39

Wunderschöne rosa Farbe mit kräftigen und fruchtigen Aromen von roten Beeren, etwas Zitrus und Gewürznoten. Ein aromatischer und körperreicher Weisswein. Ideal zum Apéro aber auch zu leichten Fischgerichten oder Geflügel

ROSSO REGIONALE

Billinger Pinot Noir 50

Dunkle rubinrote Farbe. In der Nase Aromen von Veilchen, rote und schwarze Beeren, etwas Weichsel, Zimt und ein dezenter Touch Vanille. Am Gaumen ist er gehaltvoll mit viel Beerenfrucht, einer typischen Pinot Noir-Würze, einer leichten Röstaromatik und seidenen Gerbstoffen. Der Abgang ist lang und intensiv mit spürbarer Mineralität. Wunderbar zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Käse.

ROSSO AUSTRIA

Hammer Merlot 95

Herrlich feingliedrige Nase nach getrockneten Früchten, kandierten Erdbeeren und Zwetschgen. Am Gaumen wunderbar opulent und üppig-fruchtig, saftig, dunkles Beerenkonfit, Dörrzwetschgen, Kräuterwürze, ein Hauch Nougat, Cassis. Perfekt ausgewogen mit einem Trinkgenuss sondergleichen, der lange erhalten bleibt. Passend zu Antipasti, Käse und Aufschnitt, zu Pasta, Pizza und deftigen Fischgerichten

VINO AL CALICE

Bianco

Rosé

Rosso

Monatswein

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Empfehlung.

Preis abhängig vom Wein des Monats

VINO

BIANCO ITALIA

Livio Sassetti Vermentino 39

Helles Stohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein floraler Duft, begleitet von exotischen Noten wie Ananas und Kiwi. Am Gaumen reife Fruchtaromen nach Pflaumen. Schön eingebaute Säure mit langem mineralischem Abgang

Scagliola Chardonnay DOC Barrique 45

Frisches goldgelb und mit einem von vielfältigen Aromen geprägtem Bouquet. Im Gaumen dicht und komplex mit Elementen von Apfel, Birnen, weissem Pfirsich und cremigen Aromen. Die schön eingebaute Säure sorgt für eine anhaltende Lust auf den nächsten Schluck. Harmonischer, langer Abgang. Ein Wein für kräftige erste Gänge, gegrillte Fischgerichte, Krustentiere, weißes Fleisch und mittelgereifte Käsesorten

ROSÉ ITALIA

Flower Power 414 52

Der Flower Power zeigt sich in einer brillanten, hellrosaroten Farbe und duftet nach tropischen Früchten wie Grapefruit, Melone und Ananas. Am Gaumen dominieren florale Noten, etwas frische Erdbeere sowie ein Hauch von Aprikose. Perfekte Harmonie zwischen Frucht und knackiger Säure 100% Sangiovese

ROSSO ITALIA

Primitivo di Manduria Barrique 46

Der Wein reift im Barrique und beeindruckt mit Aromen von reifen roten Früchten, Gewürzen und feinen Holznote. Seine vollmundige Struktur und harmonische Tannine machen ihn zu einem idealen Begleiter für herzhaftes Fleischgerichte

Colline di Sopra Soover 50

Ein dunkles und konzentriertes Rubinrot. Das Bouquet ist konsistent und zeigt deutliche fruchtige Noten von Brombeere, Cassis und Pflaume, mit einem Hauch von Schokolade und einer zarten Note von Kräutern. Am Gaumen ist dieser Wein fein strukturiert und offenbart eine lebendige Frische mit einer Frucht, die schön voll und ausgewogen, wunderbar voll und ausgewogen ist. Die Mineralität ist gut ausgeprägt und angenehm warm. Ein Wein, der gegrilltes Fleisch, Wild und Schmorbraten, aber auch Pasta mit Fleischsauce oder Steinpilze liebt

Scagliola Barbera d`Asti DOCG Sansi 65

Kräftiges rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase bereits tolle fruchtige Noten von Kirsche, Cassis, Holunder, gedörrten Steinfrüchten und Schokolade. Im Gaumen schön breit und kräftig mit einer bekömmlichen Säure und füllendem Alkohol. Der Abgang ist lang und konzentriert. Ein vollmundiger Wein mit grossartiger Struktur. Passt gut zu Pasta, rotem Fleisch, insbesondere Wild und kräftigem Käse wie Taleggio.

Pertimali Brunello di Montalcino DOCG 99

Eine perfekte Nase, wunderbar einnehmend und nach roten Beeren, Pflaumen, Caramel und einem ganzen Kräuterbouquet riechend. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgesprochen eleganten Aromatik, die sich nach und nach am Gaumen entfaltet, wiederum rotbeerig geprägt. Fein eingebettete Tannine, ausdrucksstark; seine Eleganz zeigt sich auch im Brunello-typischen, leicht mineralischen Finale. Ein Brunello-Jahrgang, der wunderbar überzeugt. Der ideale Begleiter zu Schmorgerichten, Grilladen, zum Bistecca Fiorentina und reifem Käse

Colline di Sopra Cabernet Sauvignon IGT 120

Intensives dunkles Rubinrot. In der Nase ein Hauch von Myrte, Holunder, Johannisbeere, Blumen und Früchten. Im Gaumen extrem fein und weich mit Noten von dunklen Beeren und Schokolade, dazu die typischen Pepperoni-Noten. Schöner langer und konzentrierter Abgang. Es ist schwer zu sagen, welche die beste Kombination ist, da dieser Wein viele Gerichte begleiten kann. Sicher ist, dass dieser Rotwein wunderbar zu Fleischgerichten passt, vor allem zu rotem Rindfleisch