

**starte mit stuzzichini**  
**(wohl am besten mit „naschereien“ übersetzt) –**  
**ob als schmackhafte aperitif-häppchen oder**  
**als einstieg in ein feines mehrgängiges essen.**  
**buon appetito!**

## **stuzzichini**

blumenkohl, tempurateig, tomatenchutney (v+)  
10

polenta fries, trüffeldip (v)  
11

tomaten-burrata bruschette (v)  
14

fritto misto  
calamari, crevetten, kabeljau, zitrus-aioli  
16

focaccia, roher thunfisch, artischocken  
17

## **insalate**

rucola, blumenkohl, haselnüsse, mandeln, kräuter (v)  
14 • 22

quinoa, rucola, broccoli, kichererbsen,  
mandeln, getrocknete cranberries (v+)  
14 • 23

datteltomaten, büffelmozzarella, spinat, rote zwiebeln, pinienkerne (v)  
19 • 26

calamari, avocado, orangen, spinat, rucola, cicorino rosso, rote zwiebeln  
19 • 26

## **antipasti**

tomatentatar, auberginencrème, oliven-crumble,  
basilikumöl, focaccia (v+)  
18 • 25

roher thunfisch, orangensauce, gurke, peperoncini  
21 • 28

parmaschinken, burrata, grissini  
24 • 31

rindscarpaccio, balsamico-mayo, rucola, grana padano  
24 • 32

**aus der mühle von „caputo“ im quirligen napoli  
stammt das mehl für unsere pizza.  
dem teig gönnen wir ein „dolce far niente“  
von 48 stunden, um luftig und leicht zu werden.  
pelati-spezialist „gustarossa“ steuert das tiefe rot bei.  
schmackhafte „fior di latte“ (kuhmilch-mozzarella)  
als krönung der pizza.**

## **pizze dello chef**

pikante salami  
25

artischocken, peperoni, champignons, hinterschinken, oliven  
25

calzone  
salami, tomatensauce, ricotta  
26

zucchini, konfierte datteltomaten, veganer ricotta, mandeln, minze (v+)  
26

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)  
27

salsiccia, friarielli, scarmoza, tarallo  
28

parmaschinken, rucola, mascarpone, datteltomaten, mozzarellaperlen  
29

tonno rosso, rote zwiebeln, kapern, olivencrumble  
29

vegane crème fraîche, trüffelpaste, waldpilze, karamellisierte zwiebeln, haselnüsse (v+)  
29

ricotta, trüffelcrème, grana padano, schwarzer trüffel (v)  
36

**mehr napoli erleben:  
versuche dich als pizzaiolo!  
und belege eine der untenstehenden basisvarianten  
ganz nach deinem gusto. die zutaten dürfen  
natürlich auch mit deinem tischpartner geteilt werden...**

## **pizze classiche**

### **marinara**

tomatensauce, knoblauch, oregano (v+)  
18

### **margherita**

tomatensauce, fior di latte, basilikum (v)  
19

## **condimenti**

(werden separat serviert)

mozzarellaperlen (v)  
3

parmesan (v)  
3

rucola (v+)  
3

grillgemüse (v+)  
5

friarielli (v+)  
5

ziegenfrischkäse (v)  
5

gorgonzola (v)  
5

veganer ricotta (v+)  
5

prosciutto cotto  
5

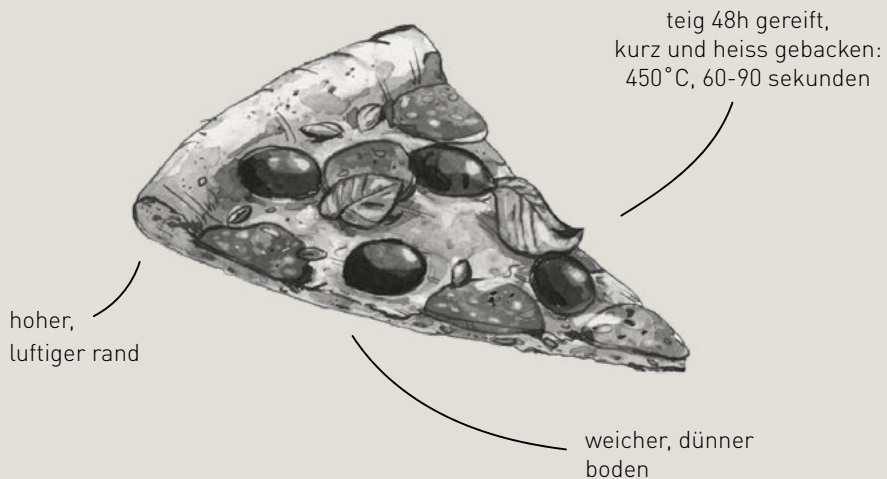
parmaschinken  
6

salami  
6

burrata (v)  
7

trüffelpaste (v+)  
7

tonno rosso  
8



## **pasta**

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v+)  
24

spaghettoni „carbonara“  
guanciale, pecorino, eigelb  
26

pappardelle, bolognese  
27

spaghetti alla chitarra, datteltomaten, auberginen, burrata (v)  
27

gnocchi, schwarzer trüffel (v)  
34

## **vegano**

knusper-lasagne, kichererbsen-ragù, vegane béchamelsauce (v+)  
26

parmigiana di melanzane (v+)  
27

## **carne**

lammrack, lamm-confit, pfefferminz-kräutersalsa  
39

kalbstagliata „al limone“  
44

rindsfilet, rotwein-balsamicosauce  
48

## **pesce**

wolfsbarschfilet, konfierte datteltomaten, leccino oliven, kartoffel-salsa  
39

thunfisch, pistazien, tomaten  
39

oktopus, salmoriglio salsa  
39

## **contorni**

safranrisotto (v)  
bratkartoffeln (v)  
polenta fries (v)

mandel-peperoncini-broccoli (v+)  
gemischter salat (v)  
saisonales gemüse (v+)  
6

v: vegetarisch • v+: vegan

für informationen zu allergenen code auf der rückseite scannen.

alle preise in chf inkl. mwst. / 11.23