

## Küchenöffnungszeiten

12.00 Uhr – 13.30 Uhr & 17.30 Uhr – 21.30 Uhr

### Bruschetta

«SEMPLICE» hausgemachtes Pesto	pro Stück	CHF 5.00
«POMODORO» frische Tomaten, Knoblauch, Kräuter	pro Stück	CHF 5.00
«OLIVA» hausgemachte Oliventapenade	pro Stück	CHF 5.00
«Carri» mit Camembert & getrockneter Feige	pro Stück	CHF 5.00
«Mascarpone» Mascarpone & Prosciutto di parma	pro Stück	CHF 6.00



Portion Oliven	CHF 6.00
Portion Salami	CHF 8.00
Portion Prosciutto	CHF 10.00
Portion Parmesan	CHF 6.00

Zeppole ( Pizzateig – Bällchen) CHF 7.00

«Apero Special» 3erlei mini Bruschetta mit einem Glas Prosecco CHF 14.00

Gemischtes italienisches Apero Plättli für 2 CHF 38.00

### Focaccia

Focaccia mit Rosmarin und Meersalz	CHF 14.50
Focaccia mit Rosmarin und Meersalz & Oliven	CHF 16.50
Focaccia mit Cherry Tomate und Rucola	CHF 16.50
Focaccia mit Prosciutto di Parma und Rucola	CHF 24.50

### Suppe

Rübli – Ingwer Süppchen mit Curry (vegetarisch)  
mit frischem Pizzabrot serviert CHF 17.50

COZZE alla marinara piccanti con pomodorini ( 500gr)  
mit Pommes frites ( Mesmuscheln, IT ) CHF 21.50

### Pasta

Hausgemachte <b>glutenfreie</b> Ricotta <i>Gnocchi</i> In Butter und Salbei geschwenkt	CHF 19.50
Hausgemachte <i>Pasta</i> al limone	CHF 19.50

*(Fleisch/Herkunft):*

*Schwein CH/IT*

*Rind: CH*

*Poulet: CH)*

## Fleisch

Gesundes, regionales Bio-Weidefleisch! wir legen Wert auf die Herkunft...

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan Hobel CHF 28.00

Heisser Stein, 250gr Bio Rinds Entrecote, Beilage: Pommes frites CHF 38.00

300gr Bio Rinds Entrecote CHF 42.00

### Mit Vorbestellung!

Fondue Chinoise (130gr Rind & 130gr Poulet Filet ) pro Person CHF 48.00

( mit Pommes und 3 hausgem Saucen )

a discretion CHF 54.00

## Pizza

« MASSIMO » CHF 22.00

Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Parmesanhobel

« LUCA » CHF 26.00

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Mozzarella di bufala , Rucola,

« MASCARPONE » CHF 24.00

Tomatensauce , Mozzarella, Mascarpone, Prosciutto di Parma

## White Pizza

« SALAMI » CHF 20.00

Salami, Mozzarella

« FUNCTUM » CHF 27.00

Bresaola , Rucola, Mozzarella, Mozzarella di Bufala , Parmesanhobel

« REVO » CHF 21.00

Mozzarella , Zucchini, Speck

## Flammkuchen

« CLASSICO » CHF 18.00

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Mozzarella

« SALAMI / GORGONZOLA » CHF 22.00

Crème fraîche, Mozzarella, Salami, Gorgonzola

« VEG » CHF 22.00

Crème fraîche, Mozzarella, Camembert, Pfirsich, Zwiebel, Rosmarin

« FEIGE » CHF 22.00

Crème fraîche, Mozzarella, getrocknete Feigen, Camembert, Baumuss

## Dessert

Lauwarmer, hausgemachter Blechkuchen nach Omas Art CHF 6.00

Tiramisu la cucina della casa CHF 9.00

Tartufo bianco / nero CHF 7.00



**Zu Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal!**

## Wein / Spumante

«Blanco»					
Pinot Grigio	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Chardonnay	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Monatswein	pro dl	CHF 9.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
«Rosé»					
Aulo	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
«Rosso»					
Primitivo	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Vino della Casa	pro dl	CHF 8.00	(PRT)	0.75l	CHF 52.00
Chianti	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Monatswein	pro dl	CHF 9.00		0.75l	CHF 56.00
Prosecco	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Ferrari brut	0.75l	CHF 72.00		1.5l	CHF 140.00



## Bier

Bündner Craft Bier		0.33l		CHF 6.00
Moretti		0.33l		CHF 6.00
Maredsous Dunkel	(Belg.)	0.33l		CHF 6.00
Wittekop	(Belg.)	0.33l		CHF 6.00
Erdinger alk frei		0.33l		CHF 6.00

## Soft Drinks

Churer Wasser oder Sirup	pro Glas	CHF 1.00 // 0.5l	CHF 3.00
Chinotto	0.25l		CHF 6.00
San Bitter	0.10l		CHF 6.00
Orangensaft	0.20l		CHF 6.00
Blo - Lemonaid	0.33l		CHF 6.00
Geschmacksrichtungen:	Limette, Maracuja oder Ingwer		
Blo Lemonaid Eistee mit Ingwer	0.33l		CHF 6.00
Gazosa (Bitter Orange, Heidelbeer oder Citro)	0.33l		CHF 6.00
Fever Tree (Tonic, Ginger Beer, Lemon, Ginger Ale)	0.20l		CHF 6.00
Mineralwasser	0.50l		CHF 6.50
Café / Espresso / Schwarz Tee			CHF 4.50



## Longdrinks CHF 14.00

«Aperol Spritz»	Aperol, Prosecco, Tonic, Orange
«Bolgheri Spritz»	Vino rosso, Prosecco, Aperol, Orange
«German Spritz»	Vino bianco, Ginger Ale, Orange
«Hugo»	Prosecco, Hblunderblütensirup, Pfefferminz
«Gin Tonic»	Hendricks Gin, Tonic, Limette, Rosmarin
«Lillet»	Lillet Blanc, Tonic, Prosecco, Beeren
«Monkey Mule»	Whisky, Orange, Ginger Beer
«Stoli Mule»	Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Pfefferminz
«Jerry Mule»	Rum, Limettensaft, Ginger Beer, Limette



Mittagsmenü: CHF 18.50 (Di.-Fr. 12.00 Uhr – 13.30 Uhr)

### Tages Salat

Menü 1 : Flammkuchen oder Pizza nach Wahl

Menü 2 : Hausgemachte glutenfreie Ricotta Gnocchi  
In Butter und Salbei geschwenkt

Menü 3 : Tages Pasta

### Espresso

---

### Nachmittagskarte (14.00 Uhr -17.00 Uhr)

Hausgemachter Blechkuchen mit Rahm und einer Tasse Kaffee CHF 8.00

Tiramisu della casa punctum CHF 9.00

Tartufo bianco/nero CHF 7.00

### *Caffè Specialitäten*

Cappuccino CHF 5.50

Cappuccino mit Sojamilch CHF 5.50

Caffè latte CHF 5.50

Caffè latte Mit Sojamilch koffeinfrei CHF 5.50

Caffè grand crème ( mit Rahm) CHF 5.50

Caffè Baileys mit Rahm CHF 9.00

Tasse einheimischer Kräutertee CHF 4.50

Caffè freddo shakerato grande ( kalt serviert ) CHF 8.00

---

«Apero Special» 3erlei mini Bruschetta mit einem Glas Prosecco

CHF 14.00