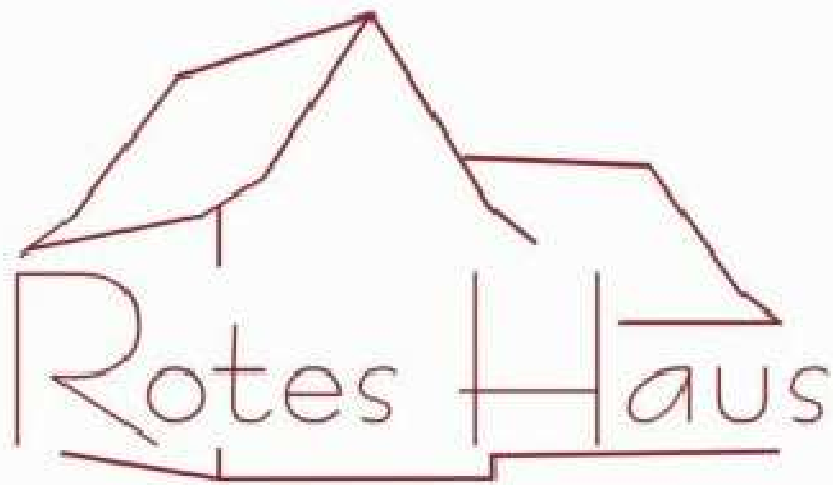


# Speisekarte



# Antipasti – Vorspeisen

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
<i>Insalata Verde</i> <i>Grüner Salat</i>		7.50
<i>Insalata Mista</i> <i>Gemischter Salat</i>		9.50
<i>Antipasto casa rossa ab 2 Personen</i> <i>Verschiedene kalte und warme Spezialitäten aus dem Hause</i>	p.P.	16.00
<i>Prosciutto di Parma con Melone e Burratina</i> <i>Parmaschinken mit Melone frischem Mozzarella</i>		19.50
<i>Insalata Caprese</i> <i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum</i>		14.50
<i>Insalata con Burratina</i> <i>Tomatensalat mit speziellem Mozzarella</i>		15.50
<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Rindfleisch (Brasilien), Rucola, Parmesan, Champignon</i>	17.50	21.50
<i>Carpaccio di Tonno</i> <i>Thunfisch mit Radicchio</i>	17.50	21.50
<i>Pepate di Cozze</i> <i>Mies- und Venusmuscheln mit Pfeffer, Tomaten und Knoblauch</i>	15.50	19.50

# Zuppa – Suppen

<i>Da Domandare</i> <i>Täglich wechselnde Suppen, fragen Sie uns</i>	8.50
---	------



# Beefsteak Tatar

	<i>Kleine Port.</i>	<i>Grosse Port.</i>
<i>Traditionale</i> <i>...mild bis rassig... mit Toast und Butter</i>	<i>22.50</i>	<i>25.50</i>
<i>mit Cognac, Calvados oder Whisky</i>	<i>plus</i>	<i>3.00</i>
<i>Zingara</i> <i>Tartar mit Knoblauch und in Olivenöl marinierten Peperoni</i>	<i>23.00</i>	<i>29.50</i>

# Risotto

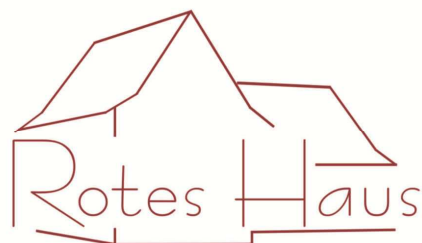
<i>Risotto al profumo di Tartufo e Porcini</i> <i>Risotto mit Steinpilzen und Trüffelöl</i>	<i>23.50</i>
<i>Risotto alla Certosina Gamberi e limone</i> <i>Risotto mit Krabben und Limone</i>	<i>24.50</i>



# *Pasta Fatta in Casa*

## *Hausgemachte Teigwaren-taglich frisch*

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptspeise</i>
<i>Gnocchi al Gorgonzola e Noci</i> <i>Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Walnussen</i>	<i>16.50</i>	<i>19.50</i>
<i>Fettuccine al Salmone affumicato al Pepe rosa</i> <i>Bandnudeln mit gerauchtem Lachs und rosa Pfeffer</i>		<i>22.50</i>
<i>Fettuccine con Scampi e Zucchini</i> <i>Bandnudeln mit Scampi, Zucchetti und frischen Tomaten</i>		<i>26.50</i>
<i>Pappardelle ai Funghi Porcini</i> <i>Bandnudeln mit Steinpilzen</i>	<i>20.50</i>	<i>23.00</i>
<i>Ravioloni Ricotta e Spinaci al Pomodoro fresco</i> <i>Ravioli mit Ricotta-Spinatfullung und frischen Tomaten</i>	<i>18.50</i>	<i>21.50</i>
<i>Linguine Mare e Monti</i> <i>Linguine mit Krabben und frischen Pilzen</i>		<i>24.50</i>
<i>Orecchiette Pugliese</i> <i>Orecchiette mit Rindsfiletstreifen</i>		<i>23.50</i>
<i>Casarecce primavera</i> <i>Casarecce mit Auberginen, Zucchetti, Peperoni und Rucola</i>		<i>20.00</i>
<i>Casarecce alla Siciliana</i> <i>Casarecce Siciliana mit Tomatensauce, Auberginen und Ricotta</i>		<i>20.50</i>
<i>Spaghetti con Gamberi e Pomodoro fresco</i> <i>Mit Krabben und frischen Tomaten</i>		<i>23.50</i>
<i>Spaghetti Cacioricotta, pomodori secchi e Rucola</i> <i>Speziellem Ricotta, getrockneten Tomaten und Rucola</i>		<i>18.50</i>

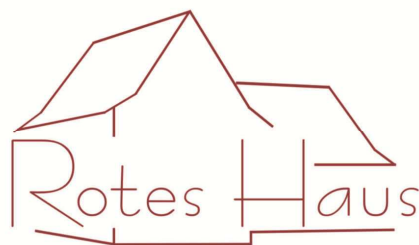


## *Pesci Freschi ~ Frische Fische*

<i>Gamberoni alla Griglia Limone e Prezzemolo</i> <i>Riesencrevetten mit Zitrone und Petersilie</i>	<i>37.50</i>
<i>Tagliata di Tonno mediterranea</i> <i>Tagliata vom Thunfisch mit Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Aceto Balsamico</i>	<i>37.00</i>
<i>Pesce del giorno</i> <i>Fragen Sie nach unserem Tagesfisch</i>	<i>je nach Angebot</i>

## *Carne - Fleischgerichte*

<i>Scaloppine al Vino Bianco o Limone</i> <i>Kalbsschnitzel mit Weisswein oder Zitronensauce</i>	<i>32.00</i>
<i>Fegato all' Aceto Balsamico</i> <i>Kalbsleberwürfel kurz gebraten mit Aceto Balsamico (Schweizer Fleisch)</i>	<i>27.50</i>
<i>Tagliata di Manzo alla griglia</i> <i>Tagliata vom Entrecote mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln</i>	<i>31.50</i>
<i>Filetto di Manzo alla griglia con contorni</i> <i>Argentinisches Rindsfilet (200 gr.) vom Grill mit saisonalen Beilagen</i>	<i>44.00</i>
<i>Filetto di Manzo all' Aceto Balsamico con contorni</i> <i>Argentinisches Rindsfilet mit Balsamicodressing mit saisonalen Beilagen</i>	<i>46.00</i>



## Pizze ~ Pizza

<i>Ciccio</i>	6.50
<i>Ciccio Aldo</i>	15.50
<i>Margherita D.O.C</i> Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	19.50
<i>Margherita</i> Tomaten, Mozzarella und Basilikum	16.00
<i>Napoletana</i> Tomaten, Mozzarella, Oregano, Kapern, Sardellen und Oliven	18.50
<i>Caprese</i> frische Tomaten, Mozzarella, Rucola	17.00
<i>Prosciutto e Funghi</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons	17.00
<i>Quattro Stagioni</i> Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oliven, Schinken, Artischocken	19.50
<i>Alla Diavola</i> Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami typisch Napoli	19.50
<i>Woody</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	17.50
<i>Reale</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Speck und Zwiebeln	19.50
<i>Contadina</i> Mozzarella, frische Tomaten, Zucchini, Speck, Zwiebeln, Knoblauch	19.50
<i>Nonna</i> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Basilikum, Tiroler Speck, Rucola, Gorgonzola und frische Tomaten	21.50
<i>Selvaggia</i> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Peperoncini Baresi und Rucola	21.00
<i>Valentino</i> Tomaten, Mozzarella, Kräuterkäse, Zucchini, frische Tomaten und Parmesan	19.50
<i>Quattro Formaggi</i> Tomaten, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten	19.50
<i>Miss Italia</i> Tomaten, Büffelmozzarella, Taleggio, Sherry-Tomaten, Pfeffer, Rucola	23.00
<i>Italia</i> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Artischocken, Auberginen, Sherry-Tomaten, Pilze, scharfe Salami, Parmesan und Rucola	24.50



<i>Ortolana</i> Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Spinat, Auberginen, Sherry-Tomaten, Rucola,	21.00
<i>Padana</i> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Tiroler Speck, Sherry-Tomaten und Parmesan	19.50
<i>Bufalina</i> Tomaten, Büffelmozzarella, Auberginen, Kräuterfrischkäse, Sherry-Tomaten, Parmaschinken, Rucola	22.50
<i>La "Casa Rossa"</i> Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Riesencrevetten, und Knoblauch	27.50
<i>Scoglio di Mare</i> Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Sherry-Tomaten, Rucola	19.50
<i>Marinara</i> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch,	19.50
<i>Al Salmonc</i> Mozzarella, Crevetten Rauchlachs, Olivenöl, Pfeffer	21.50
<i>Pizza Roma</i> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern und Schalotten	18.00
<i>Pizza Tirolese</i> Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Sherry-Tomaten, Pfeffer, Tiroler Speck	22.00
<i>Pizza Parma</i> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	22.50
<i>Pizza Carpaccio</i> Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Olivenöl, Zitronensaft, Rucola, Parmesan, und Basilikum	25.00
<i>Pizza Bresaola</i> Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Parmesan und Rucola	24.00
<i>Pizza Gorgonzola</i> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Sherry-Tomaten	18.50
<i>Pizza Ai Porcini</i> Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilze, Sherry-Tomaten, Basilikum	22.50
<i>Pizza Comparuzzo</i> Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Philadelphia, Sherrytomaten, Basilikum und Balsamicosauce Mit gratinierten Brot Krümel	21.50
<i>Creazione del giorno del Pizzaiolo Aldo</i> <i>Aldos Tages Kreation</i>	28.50



## *Kreationen von Weltmeister Aldo*

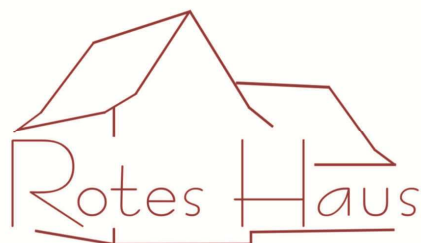
*Jedes Jahr präsentiert und ausgezeichnet in Salso Maggiore Parma*

*Pizza Michelangelo* Büffelmozzarella, Sherry-Tomaten, Rauchlachs, süßer Meerrettich, Roter Chicoree und Parmesan **24.00**  
Ausgezeichnet im Jahr 2001 - 7. Platz

*Pizza al Limone* Büffelmozzarella, Schinken, grüner Salat und Zitronensauce **21.50**  
Ausgezeichnet im Jahr 1999 - 2. Platz Pizza di autore (neue Geschmacksrichtung)

*Pizza Carpaccio di Tonno* Büffelmozzarella, Sherry-Tomaten, frischer Thunfisch, roter Radicchio, Parmesan und Zitronensauce **24.50**

*Pizza Burratina* Sherry-Tomaten Parmaschinken, Rucola und Burratina, Balsamicosauce **24.50**  
Zur Präsentation 2010



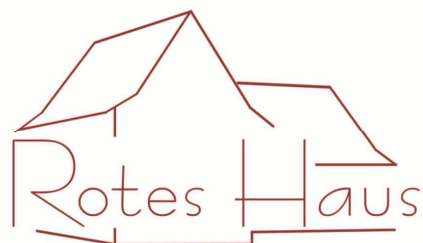


## *Dessert*

<i>Tiramisù</i>	<i>9.50</i>
<i>Panna Cotta</i>	<i>8.50</i>
<i>Tortino di Cioccolato</i>	<i>9.50</i>
<i>Crème Caramel</i>	<i>9.50</i>
<i>Frutta di Stagione</i>	<i>9.50</i>
<i>Tartufo classico</i>	<i>9.50</i>
<i>Tartufo Limoncello</i>	<i>9.50</i>
<i>Tartufo Bianco</i>	<i>9.50</i>
<i>Tartufo Caffè</i>	<i>9.50</i>
<i>Formaggio grana Pere e Miele</i>	<i>14.50</i>
<i>Hartkäse mit Birnen und Honig</i>	

## *Gelati*

<i>Unsere Eissorten pro Kugel</i>	<i>2.50</i>
<i>Portion Rahm</i>	<i>1.50</i>
<i>Vanille</i>	
<i>Erdbeere</i>	
<i>Schokolade</i>	
<i>Stracciatella</i>	
<i>Mocca</i>	
<i>Zitronensorbet</i>	
<i>Apfelsorbet</i>	



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

<i>Passugger</i>	<i>0.5 l</i>	<i>5.70</i>		
<i>Arkina</i>	<i>0.5 l</i>	<i>5.70</i>		
<i>San Pellegrino</i>	<i>0.75 l</i>	<i>9.50</i>		
<i>Coca Cola</i>	<i>0.33 l</i>	<i>4.50</i>	<i>Orangensaft</i>	<i>0.3 l 4.50</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0.33 l</i>	<i>4.50</i>	<i>Tomatensaft</i>	<i>0.2 l 4.50</i>
<i>Citro</i>	<i>0.33 l</i>	<i>4.50</i>	<i>Eistee</i>	<i>0.5 l 5.00</i>
<i>Sinalco</i>	<i>0.33 l</i>	<i>4.50</i>	<i>San Bitter</i>	<i>0.1 l 4.50</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>0.33 l</i>	<i>4.50</i>		
<i>Schorle</i>	<i>0.33 l</i>	<i>4.50</i>		
<i>Schwepes</i>	<i>0.2 l</i>	<i>4.50</i>		

## Bier vom Fass

<i>Feldschlösschen Original</i>	<i>0.3 l</i>	<i>3.90</i>
<i>Panasche</i>	<i>0.3 l</i>	<i>3.90</i>

## Bier in Flaschen

<i>Schneider Weizen</i>	<i>0.5 l</i>	<i>5.50</i>
<i>Castello Amber</i>	<i>0.33 l</i>	<i>3.50</i>
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>	<i>0.33 l</i>	<i>3.70</i>

## Kaffee/Tee

<i>Espresso/ Café crème/ Café Hag</i>	<i>3.90</i>
<i>Doppio</i>	<i>6.00</i>
<i>Schale</i>	<i>4.90</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4.90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>5.50</i>
<i>Corretto Grappa</i>	<i>5.00</i>
<i>Schokolade/ Ovomaltine</i>	<i>4.50</i>
<i>Orangen Punch</i>	<i>3.50</i>
<i>Tee</i>	<i>3.50</i>
<i>(Schwarztee/ Pfefferminz/ Vervein/ Lindenblüten/ Kamillen)</i>	



## *Aperitifs*

<i>Martini Bianco/Rosso</i>	16%	4 cl	6.80
<i>Cynar</i>	17%	4 cl	6.80
<i>Campari</i>	23%	4 cl	6.80
<i>Campari Orange</i>			8.80

## *Liköre*

<i>Sambuca</i>	42%	2 cl	6.50
<i>Limoncello</i>	30%	4 cl	5.50

## *Brandy*

<i>Vecchia Romagna</i>	38%	2 cl	6.50
------------------------	-----	------	------

## *Digestives*

<i>Averna</i>	30%	4 cl	6.50
<i>Ramazotti</i>	30%	4 cl	6.50
<i>Amaro Montenegro</i>	25%	4 cl	6.50
<i>Amaro Lucano</i>	30%	4 cl	6.50
<i>Amaretto di Saronno</i>	28%	4 cl	6.50
<i>Fernet Branca</i>	40%	4 cl	6.50

*Alle Preise inkl. MwSt. und in Schweizer Franken.*

*Fleisch welches nicht speziell gekennzeichnet ist, stammt aus Schweizer Produktion*

