

pane, amore e fantasia

10'
dieci

Insalate

klein

gross

Insalata verde
Grüner Salat

10.-

12.-

Insalata mista
Gemischter Salat

12.-

14.-

Caprese
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

14.-

16.-

Pomodoro e cipolla
Tomaten mit Zwiebeln

12.-

Insalata Ischia
Mozzarella, Auberginen, Basilikum

16.-

Rucola e parmigiano
Rucola mit Parmesan

15.-

Insalata pazza
San Marzano, Salat, Rucola, Parmesan, Thon, Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln

15.-

Insalata Dieci
Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven

18.-

Insalata di gamberoni
Salatteller mit Riesencrevetten (lauwarm)

26.-

Insalata ricchi e poveri
Salatteller mit Rindsfiletstreifen

28.-

Insalata di pollo
Salatteller mit Pouletbruststreifen

25.-

Insalata di salmone
Salatteller mit Baliklachs

26.-

Insalatiera

2 Personen

4 Personen

Verde Grüner Salat	18.-	30.-
Mista Gemischter Salat	20.-	35.-
Pomodoro e basilico Tomaten mit Basilikum	15.-	28.-
Pasta insalata Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella	35.-	60.-

Cose a Caso

Pane e pomodoro Brot und Tomaten nach "Grossmutter Art"		10.-
Bruschetta al pomodoro Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch		12.-
Bruschetta ai porcini Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen		16.-
Bruschetta mista Variation von geröstetem Hausbrot mit Speinpilzen, Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl		15.-
Fantasia del giorno Auberginen, Zucchini, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Meeresfrüchte		22.-
Prosciutto crudo (San Daniele) Rohschinken (San Daniele)		24.-
Insalata di polipo Tintenfischsalat		22.-

Pasta insalata (lauwarm) 20.-
Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella

Pasta Solara 22.-
Trofie, Cherrytomaten, Basilikum, Mozzarella, Erbsen,
getrocknete Tomaten, gegrillte Peperoni, Auberginen

Piaceri

Carpaccio di bresaola 19.-
Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien) mit Rucola und Parmesan

Carpaccio di tonno 21.-
Thunfischcarpaccio

Zuppe

Zuppa pavese 10.-
Suppe mit geröstetem Hausbrot, Bouillon, Ei, Parmesan

Zuppa stracciatella 10.-
Bouillon mit geschlagenem Ei und Parmesan

Zuppa al pomodoro 10.-
Tomatencrèmesuppe

Sapori mediterranei

Raviolini di ricotta e spinaci Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbeibutter	26.-
Tagliatelle Primavera Nudeln mit verschiedenem Gemüse und Rahmsauce	24.-
Tagliatelle ricchi e poveri Nudeln mit Rindsfiletstreifen und Rahmsauce	28.-
Tagliatelle con pollo Nudeln mit Pouletbruststreifen und Rahmsauce	25.-
Tagliatelle ai porcini Nudeln mit Steinpilzen und Rahmsauce	26.-

Spaghetti

Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	19.-
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	20.-
Spaghetti all'arrabbiata Spaghetti mit Peperoncini und Tomatensauce	20.-
Spaghetti carbonara Spaghetti mit Eier, Rahm, Speck	22.-
Spaghetti panna e prosciutto Spaghetti mit Schinken und Rahmsauce	22.-
Spaghetti al tonno Spaghetti mit Thunfisch, Oliven und Tomatensauce	24.-

Penne

Penne all'arrabbiata Penne mit Peperoncini-Tomatensauce	20.-
Penne al pomodoro Penne mit Tomatensauce und Basilikum	18.-
Penne rosé Penne mit Tomaten-Rahmsauce	20.-
Penne panna e prosciutto Penne mit Schinken-Rahmsauce	22.-
Penne al gorgonzola e rucola Penne mit Gorgonzola und Rucola	22.-
Penne al pesto Penne mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen (wird lauwarm serviert)	20.-

Für unsere Gäste mit kleinem Hunger ist jedes Pastagericht als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 2.- weniger.



assaggi pe' stuzzica' l'appetito

parmigiana di verdure con mozzarella
di bufala „dop“
gemüsegratin mit büffelmozzarella - die mutter der mozzarella

19.-

polipo e patate
tintenfisch und kartoffeln - ein traditionsreiches paar

22.-

freschezza di mare 19.-
tintenfischringe, garnelen, miesmuscheln, venusmuscheln
- meeresduft und erinnerungen

caprese di bufala 18.-
tomaten, büffelmozzarella, basilikum

funghi porcini alla griglia 21.-
steinpilze vom grill, meisterhaft herzhaft

freschezza selvaggia 19.-
pomodorini a spicchi, peperone rosso, finocchio
mondato, cetriolo nostrano pelato a tozzi, indivia belga, cespo di lattuga riccia,
lattuga selvaggia e foglie rosse
rote peperoni, tomatenschnitze, gurkenstücke geschält, fenchel, endivie, kopfsalat, wilder lattich und
roter blattsalat

carpaccio di carciofi con insalatina stagionale 16.-
artischockencarpaccio mit kleinem saisonsalat – luftig leicht

prova le cozze e vongole!

pepata di cozze 20.-
miesmuscheln

cozze alla marinara 22.-
miesmuscheln, tomatensud, oregano – ursprünglich ehrlich

zuppa di cozze 22.-
miesmuschelsuppe, frische tomaten, zwiebeln – unverfälschter meeresduft

zuppa di vongole veraci 25.-
venusmuschelsuppe - unvergleichbar, kosten und geniessen

le pizze dop

(denominazione di origine protetta / geschützter herkunftssiegel)

bianca con bufala dop e pomodorini pizza mit büffelmozzarella dop und cherytomaten, ohne tomatensauce	22.-
bianca con gorgonzola, fior di latte e tartufo nero gorgonzola und büffelmozzarella dop, ohne tomatensauce mit schwarzer trüffel	29.-
salsiccia fresca fatta da noi, fiocchi di pomodoro, mozzarella di bufala dop italienische wurst aus eigener produktion, san marzano tomaten geschält, büffelmozzarella dop	26.-
salame dolce felino, pomodori pelati san marzano, mozzarella di bufala dop salami felino, san marzano tomaten geschält, büffelmozzarella dop	24.-
pizza auguri tomatensauce, bresaola (luftgetrocknetes rindfleisch aus italien), büffelmozzarella dop, frischer basilikum, oliven, oregano	25.-

primi piatti come na' volta

spaghetti della nonna (in padella) knoblauch, zwiebeln, tomaten, bio extra vergine olivenöl „messo a freddo“	24.-
bucatini alla gricia come na' volta (in padella) röhrchenpasta, königsspeck (CH), schafskäse, zwiebeln, weisswein – unbedingt probieren	27.-
tonnarelli cacio e pepe (in padella) spaghetti mit kanten, schafskäse, pfeffer – ein hauch südlicher landbrise	22.-

linguine carbonara di salsiccia (in padella) flache spaghetti, italienische frischwurst, ei, parmesan, weisswein – probieren geht über studieren	27.-
spaghetti alle vongole veraci spaghetti mit venusmuscheln	26.-
spaghetti al profumo di mare spaghetti mit meeresfrüchten	30.-
trofie con gamberoni e scampi trofie mit tomatenwürfeln, riesencrevetten und scampi	32.-
gnocchetti freschi con fiori di pomodori e verdure di stagione frische gnocchetti an tomaten-gemüsesauce	28.-
primi piatti come na' volta	
<hr/>	
paccheri alla ciociara breite pasta, frische tomaten, basilikum, käse aus süditalien – die ganze weite des laziums	27.-
fazzoletti al pesto (lauwarm) grosszügige frische pastastücke an frischer pestosauce – elegante, trendige variante	21.-
le coccole del dieci „ sorprese della casa“ blumenhafte frische pasta an wunschsauce	29.-
risotto bianco con straccetti di filetto di manzo weisser risotto, rindsfiletstreifen – vollmundig und edel	36.-
risotto ai frutti di mare risotto mit tintenfisch, garnelen, miesmuscheln und venusmuscheln – unverfälscht, klassisch	30.-

fritti fatti a mestiere

frittura di calamari frittierte tintenfische	32.-
frittura mista con calamari, seppie e gamberoni frittierte meeresfrüchte – die schmackhafte seite des lebens!	38.-
cotoletta alla milanese zartes, paniertes dünnes kalbststück – vom koch persönlich edel gewürzt	39.-

dalla griglia

calamari interi alla griglia ganzer tintenfisch grilliert – ein besonderer genuss!	32.-
orata intera alla griglia ganze goldbrasse vom grill – unbestechlich und unvergleichbar gut	42.-
grigliata mista, salsiccia, puntine di maiale, pollo, tocchi di manzo fleischköstlichkeiten vom grill, (rind, schwein, poulet) – nur von zartem charakter	39.-
straccetti di filetto di manzo alla griglia zarte rindsfiletstreifen vom grill – der geschmack! unwiderstehlich	36.-
tomahawk steak circa 1kg (für zwei personen) zartes rindersteak am knochen vom grill – um zusammen zu genießen	90.-
grigliata di gamberoni e scampi riesencrevetten und scampi vom grill	36.-
misto di pesce alla griglia gemischter fisch vom grill mit gemüse und kartoffeln	40.-
tutto con contorno / alles mit beilage contorni : insalata, tagliatelle bianche, patate al forno, verdure miste beilagen: salat, nudeln, ofenkartoffeln, gemischtes gemüse	

Spaghetti oder Penne

2 Personen 4 Personen

Pomodoro e basilico Tomatensauce und Basilikum	32.-	56.-
Arrabbiata Peperoncini und Tomatensauce	34.-	58.-
Rosé Tomaten-Rahmsauce	36.-	62.-
Panna e Prosciutto Schinken und Rahmsauce	38.-	62.-

Gnocchi

1 Person 2 Personen 4 Personen

Pomodoro e basilico Tomatensauce und Basilikum	20.-	34.-	58.-
Rosé Tomaten und Rahmsauce	20.-	36.-	64.-
Gorgonzola	22.-	38.-	64.-
Pesto Gnocchi mit Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen (wird lauwarm serviert)	20.-	36.-	64.-

Pizze

Pane, amore e fantasia Pizzichi di mozzarella, fiocchi di pomodoro e basilico fresco (keine Änderungen möglich)	10.-
Marinara Tomaten, Knoblauch, Oregano	14.-
Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	15.-
Pizza bufala Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	20.-
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	18.-
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	21.-
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	22.-
Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	19.-
Porcini Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Oregano	24.-
Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	20.-
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano	20.-
Kikiriki Tomaten, Mozzarella, Pouletbrustwürfel, Peperoni, Oregano	22.-

Pizze

Salame dolce Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	22.-
Ricchi e poveri Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Rucola, Oliven, Oregano	28.-
Piccante Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Oregano	22.-
Speck Tomaten, Mozzarella, Speck , Oregano	22.-
Melanzane Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Oregano	21.-
Ortolana Tomaten, Mozzarella, gegrillte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Artischocken, Oregano	22.-
Verde Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Oregano	20.-
Barchetta Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Pilze, Rucola (halb zugedeckt)	24.-
Rucola Tomaten, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Rucola	19.-
Occhio di bue Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano	20.-
Mare Tomaten, Mozzarella, Tagesfisch, Rucola	28.-
Tonno Tomaten, Mozzarella, Thon, Oregano	20.-

Pizze

Riesencrevetten	35.-
Tomaten, Mozzarella, 5 Riesencrevetten, 1 Scampi	
Gorgonzola	20.-
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	
Formaggi misti	22.-
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Oregano	
Calzone	22.-
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Oregano	
Calzone super	24.-
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, gekochtes Ei, Oregano	
Dieci	26.-
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Oregano	
Hawaiï	22.-
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	
Bimbo	12.-
Kinder-Pizza: Margherita, Prosciutto, Funghi	

Liebe Gäste

Für spezielle Wünsche gelten folgende Preise:

Oliven, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncino, Basilikum	1.-
Ei, Käse, Rucola, Champignons, Gemüse (pro Sorte)	2.-
Thon, Sardellen, Speck, Schinken	3.-
Rohschinken, Kalbfleisch, Pouletfleisch, Fisch, Steinpilze, Büffelmozzarella	4.-

Unsere Pizze (ausser pane amore e fantasia und den Dop) gibt es auch in kleinerer Grösse CHF 2.- günstiger.

Pizze

2 Personen

Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken , Oregano	36.-
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken , Champignons, Oregano	36.-
Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken , Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	36.-
Ortolana Tomaten, Mozzarella, gegrillte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Artischocken, Oregano	38.-
Piccante Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Oregano	38.-
Dieci Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Oregano	45.-

Focaccia

Rucola parmigiano Rucola, Parmesan	20.-
San Daniele Rohschinken, Tomaten, Rucola, Parmesan	24.-
Imperiale Tomaten, Mozzarella, gemischter Salat, Parmesan, Oliven	20.-

Panini

Mozzarella	10.-
Mozzarella, Tomaten, Oregano	
Prosciutto	12.-
Schinken , Mozzarella, Tomaten	
Bresaola	12.-
Trockenfleisch	
San Daniele	14 .-
San Daniele, Mozzarella, Tomaten, Olivenöl	
Acciughe	12.-
Sardellen	

Fleischdeklaration:	Poulet	Schweiz
	Kalbfleisch	Schweiz
	Rindfleisch	Schweiz
	Hinterschinken	Schweiz
	Speck	Schweiz
	Bresaola	Italien
	Salami	Italien
	Rohschinken	Italien
	Tomahawk	Polen

Dolce

Panna cotta	10.-
Mousse al cioccolato	10.-
Tiramisù	10.-
dieci Variation	18.-

dieci gelati

Becher (pro Becher nur 1 Sorte erhältlich)	6.-	
Pistacchio	Vaniglia	Cioccolato
Nocciola	Stracciatella	Fragola
Limone	Mocca	Yogurt
Schlagrahm	2.-	

Il gelato artigianale italiano.

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.

Für unsere Sorbets verwenden wir frische Früchte oder 100% natürliches Fruchtfleisch.

Weine im Offenausschank

Weissweine Italien	Traubensorte	1 dl
Re Manfredi IGT 2014 Terre degli Svevi, Basilicata	Müller-Thurgau, Gewürztraminer	6.-
Pinot Grigio, 2013 Borgo Savaian, Friaul	Pinot Grigio	7.-
Critone, 2014 Librandi, Kalabrien	Chardonnay, Sauvignon Blanc	7.-
Roséwein Italien		
Re Manfredi rosato IGT, 2014 Terre degli Svevi, Basilicata	Aglianico	6.-
Prosecco – Spumante		
Sergio prosecco di Valdobbiadene Mionetto, Veneto DOC	Prosecco	8.-
Rotweine Italien		
Primitivo Papale Oro, 2012 Vigne & Vini, Apulien	Primitivo	6.-
Poggio ai ginepri, 2013 Tenuta Argentieri, Bolgheri DOC	Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	7.-
Villa Donoratico, 2012 Tenuta Argentera, Bolgheri DOC	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	8.-
Amarone della Valpolicella, 2010 Pregandi	Corvina, Rondinella, Molinara	10.-
Mauro, 2012 Bodegas Mauro , Castilla y Leon Spanien	Tempranillo, Syrah	10.-

Mineral

Castello mit / ohne Kohlensäure	50 cl	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.-
Rivella rot, blau	33 cl	5.-
Sinalco, Sprite	33 cl	5.-
Eistee San Benedetto	33 cl	5.-
Eistee San Benedetto	50 cl	7.-
Apfelsaft Ramseier	30 cl	5.-
Tonic	20 cl	5.-
Bitter Lemon	20 cl	5.-
Ginger Ale	20 cl	5.-
Gazosa Zitrone / Himbeer / Orange	35 cl	4.50

Apéritifs/Bitters

San Bitter	10 cl	5.-
Crodino	10 cl	5.-
San Pellegrino Chinotto	20 cl	5.-
Aperol Spritz		10.-
Hugo		10.-

Bier

Stange Heineken	25 cl	5.-
Stange Heineken	50 cl	7.-
Sol	33 cl	6.-
Erdinger Weissbier	50 cl	7.-
Quöllfrisch	40 cl	8.-
Birra Moretti	33 cl	6.-
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.-

Cafetteria

Espresso Amici		4.-
Espresso doppio Amici		6.-
Caffè crème		5.-
Cappuccino		6.-
Latte Macchiato		6.-
Cappuccino Baileys		9.-
Diverse Tee Sirocco (Bio-Zertifizierung)		5.-

Alle Preise in CHF. inkl. 8% MwSt.

Mai 2016 – dieci al lago, Rapperswil

365 giorni insieme

10'
dieci