

Benvenuti im Ristorante Cucina!

*Seit 1995 heissen wir unsere Amici willkommen.
Mit authentischen Spezialitäten und der herzlichen Atmosphäre einer echten
italienischen Famiglia möchten wir Sie heute verwöhnen.*






*Unsere traditionelle Küche - unsere Cucina - ist unser Herzstück.
Daher unser Name. Hier kochen wir mit Leidenschaft mit ausgewählten Zutaten
nach unseren original italienischen Rezepten.*

*Besonders stolz sind wir auf unsere einzigartigen ovalen Pizzen. Sie haben ihren
Ursprung in einer alten Tradition, in der die Pizza einfach mit allen Amici
geteilt werden konnte. Diese besondere Art Pizza zu servieren, ist daher zum
Markenzeichen unseres Ristorante Cucina geworden.*

*Geniessen Sie unser Dolce Vita und erleben Sie ein Geschmackserlebnis
aus Leidenschaft und Tradition.*

Buon Appetito!

Insalata


- Insalata Mista    11.50
Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten, roten Zwiebeln, Hausdressing
- Bufala Pomodorini  16.50
Büffelmozzarella mit Datteltomaten, frischem Basilikum, Balsamico
- Insalata di Finocchio    14.50
Dünne Fenchelscheiben mit Orangenfilets, Fenchelsamen, schwarzen Oliven

Extras zum Salat


Rindsentrecôte 120g	14.00
Crevetten	9.00
Poulet	11.00



Antipasti

- Bruschetta Mista  12.50
3 getoastete Brotscheiben garniert mit Olivenpaste, klein geschnittenen Rispen Tomaten, Zwiebeln, frischem Basilikum, Pesto



- Antipasto di Verdure  34.00
Antipasti-Selektion mit Büffelmozzarella, grillierten Zucchini, grillierten Auberginen, grillierten Peperoni, Artischocke, Parmesan, Grissini, schwarze Oliven, Petersilie



- Antipasto Misto 34.00
Antipasti-Selektion mit Büffelmozzarella, Salami Nostrano, Salami Ventricina, Salami Milano, Parma Schinken, Parmesan, Grissini, schwarzen Oliven

Pasta


Casarecce all' Arrabbiata  22.00
Sizilianische gerollte Pasta in pikanter Tomatensauce

Spaghetti Carbonara 26.00
Spaghetti in Carbonara-Sauce mit Pancetta-Speck, Eigelb und Parmesan

Paccheri Ragù 26.50
Frische Paccheri-Pasta in hausgemachter Bolognese-Sauce


Tagliolini Gamberoni 36.50
Tagliolini mit Garnelen und Crevetten in würziger Tomatensauce



Casarecce Norma  26.00
Sizilianische gerollte Pasta mit Tomatensauce, Auberginen und Büffelmozzarella

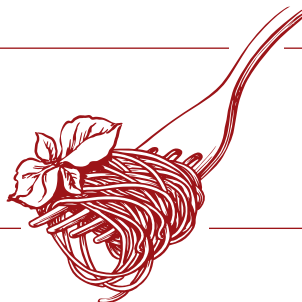
Tagliolini Salmone 28.00
Tagliolini mit Lachs-Rahm-Sauce, mit Brandy verfeinert

Lasagne Cucina 28.00
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch

Spaghetti Pesto  22.50
Spaghetti mit Pesto, Pinienkernen, Basilikum

Pasta Bambini 12.50

Für unsere kleinen Gäste bieten wir
Spaghetti Carbonara, Pesto oder Bolognese an




 Spaghetti und Casarecce auch glutenfrei möglich
Preis + CHF 3.00

Pizza

Margherita  19.50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, getrocknete Tomaten, Basilikum

Napoli 22.50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Kapernfrucht

Parma e Rucola 28.00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken, Rucola


Giardiniera  25.00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, grillierte Aubergine, grillierte Zucchini, grillierte Peperoni, schwarze Oliven, Artischocken, Pesto

Diavola 25.50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, pikante Salami, schwarze Oliven, Zwiebeln



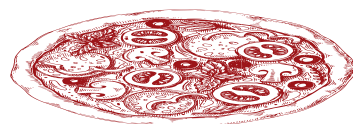
Nduja e Mascarpone 24.50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Mascarpone, kalabresische pikante Streichsalami

Salame Milano 24.50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Salami Milanese


Gorgonzola  26.50
Pizza Bianca mit Mascarpone, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Birne, Baumnuss, Waldhonig

Gamberoni e Spinaci 36.50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Crevetten, frischer Babyspinat, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Knoblauchöl

Pizza Bambini 12.50
Für unsere kleinen Gäste bieten wir Margherita, Funghi oder Prosciutto an




Pizza

Burrata  28.50
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Burrata, Babyspinat,
Datteltomaten, Pesto

Prosciutto e Funghi 24.00
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Hinterschinken, Champignons




Burratina Tartufata  28.50
Pizza Bianca mit Mascarpone, Mozzarella fior di latte, Burratina Tartufata,
Rucola

Patate e Rosmarino  21.50
Pizza Bianca mit Mascarpone, Mozzarella fior di latte,
dünne Kartoffelscheiben, Rosmarin.









Um diese Pizza perfekt abzurunden, empfehlen wir
als Extra das Rindsentrecôte, Crevetten oder Poulet

Extras zur Pizza

Rindsentrecôte 120g	14.00	Aubergine	 	5.00
Crevetten	9.00	gegrillte Zucchini	 	5.00
Poulet	11.00	gegrillte Peperoni	 	5.00
Parmaschinken 16 Monate	7.00	Nduja		4.00
Prosciutto	4.00	Salami		4.00

 Jede Pizza ist auf Wunsch auch glutenfrei möglich
Preis + CHF 5.00

Dolci

Tiramisu 	12.00
hausgemachter, italienischer Dessertklassiker, mit Alkohol	
Gelato Vaniglia 	3.50
Gelato Cioccolato 	3.50
Gelato Mokka 	3.50
Sorbetto Limone  	3.50
Sorbetto Orange  	3.50

Extra Dolci

Sahne  1.50



Bevande



Aperitivi

Aperol Spritz		14.00
Hugo		13.00
Campari Orange		10.50
Campari Soda		9.50
Negroni		16.50
Martini bianco rosso	15%	8.00
Campari	23%	8.00
San Bitter	alkoholfrei	5.50
Crodino Spritz	alkoholfrei	6.50
Gin Tonic		16.50

Digestivi

Limoncello	25 %	4cl	8.00
Amaretto	28 %	4cl	8.00
Sambuca	38 %	4cl	8.00
Amaro Averna	32 %	4cl	8.00
Ramazotti	30 %	4cl	8.00
Gordon's Gin	37.5 %	4cl	10.50
Absolut Vodka	40 %	4cl	10.50
Havana Cub Rum	40 %	4cl	10.50
Ballatine's	40 %	4cl	10.50
Chivas Regal 12 Years	40 %	4cl	12.50
Remy Martin	40 %	2cl	9.50
Vecchia Romagna	38 %	2cl	8.00

Birre

Turbinenbräu Sprint offen	3 dl	6.50
Turbinenbräu Sprint offen	5 dl	9.00
Feldschlösschen alkoholfrei	3 dl	6.50
Peroni	3 dl	7.50
Schneider Weisse	5 dl	9.50

Analcolici

Limonata della casa	3 dl	7.90
- Mango Maracuja		
- Zitrone Ingwer		
- Holunderbeere		
Mineralwasser		
- mit Kohlensäure	5 dl	6.00
- ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
Eistee Lemon	3 dl	5.50
Eistee Peach	3 dl	5.50
Coca Cola	3.3 dl	6.00
Coca Cola Zero	3.3 dl	6.00
Rivella Rot	3.3 dl	6.00
Rivella Blau	3.3 dl	6.00
Sinalco	3.3 dl	6.00
Citro	3.3 dl	6.00
Tonic	3.3 dl	6.00
Bitter Lemon	3.3 dl	6.00
Apfelschorle	3.3 dl	6.00

Caffè e Tè

Alle Kaffeespezialitäten auch
koffeinfrei möglich.

Espresso		5.00
Espresso doppio		7.00
Caffè Crema		5.00
Capuccino		6.50
Latte macchiato		7.00
Cioccolata Calda		6.50
Corretto		8.50
Tè		5.00

Grappe

Nebiole Da Barolo	40 %	2cl	8.50
Brunello	40 %	2cl	8.50
Amarone Invecchiata	40 %	2cl	9.50
Tra Noi Brunello	42 %	2cl	11.50
Tra Noi Barolo	42 %	2cl	11.50
Tra Noi Amarone	42 %	2cl	11.50
Magia	43 %	2cl	16.50

Frizzanti

Prosecco Treviso DOC - Brut Millesimato		10 cl	9.00
Bottega		75 cl	63.00
Franciacorta Brut DOCG - Cuvee Prestige Chardonnay		75 cl	95.00
Cà del Bosco			

Vini Bianchi

Chardonnay DOC - Frater	Veneto	10 cl	8.00
Barollo		75 cl	52.00
Pinot Grigio DOX - Grivo	Friuli	10 cl	8.50
Volpe Pasini		75 cl	63.50
Roero Arneis DOCG - Camestri	Piemonte	10 cl	9.00
Marco Porello		75 cl	65.00
Soave DOC	Veneto	75 cl	61.00
Gianni Tessari, Garganega			
Vermentini DOC	Toscana	75 cl	66.00
Nudo			
Chardonnay Planeta DOC	Sicilia	75 cl	75.00
Planeta, 12 Mt. in Biriques			

Vino Rosato

Rosato - Fiore Di Nero IGP	Sicilia	10 cl	8.00
Lombardo		75 cl	58.00

Vini Rossi




Nero Davola DOC Baglio di Vincenzo	Sicilia	10 cl	8.00
		75 cl	56.00
Valpolicella Classico Superiore DOC - Ripasso Veneto Domini Veneti, Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Merlot 18 Mt. in Barriques	Veneto	10 cl	9.50
		75 cl	65.00
Bolgheri DOC - Orio Il Castellaccio, Cabernet Franc, Merlot, Syrah 12 Mt. in franz. Eichenfässern	Toscana	10 cl	9.50
		75 cl	71.50
Barbera Dasti Superiore DOCG - Martinette Boei, Costigliole D'Asti 12 Mt. in Barriques	Piemonte	75 cl	59.00
Barolo DOCG Boroli Josetta Saffirio, Nebbiolo / 25 Mt. im Eichenfass	Piemonte	75 cl	95.00
Bresciano IGT - Notte a san martino Olivini, Desenzano del Garda Merlot / 24 Mt. in französischen Barriques	Lombardia	75 cl	76.00
Venezia DOC - Cabarnet Sauvignon Borgo Molino, Roncadelle di Ormelle, Cabernet Sauvignon / kurz im Holzfass	Veneto	75 cl	52.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG L'anima di Vergani 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella 90 Tage Trocknung der Beeren, danach 36 Monate im Eichenfass	Veneto	75 cl	79.00
Maremma DOC - Senzaltro Nudo, Sangiovese, Syrah / kleiner Teil in Barriques	Toscana	75 cl	66.00

Vini Rossi

Chianti Classico DOCG - Fossivènto Chioccioli, Gaiole in Chianti 85% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 14 Mt. in franz. Barriques	Toscana	75 cl	72.00
Toscana IGT - L'Anima L'anima di Vergani, 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 18 Mt. in neuen französischen Barriques	Toscana	75 cl	85.00
Brunello di Montalcino DOCG Talenti, Montalcino Sangiovese / 24 Mt. im Holzfass	Toscana	75 cl	90.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Riserva Tolasa, Montepulciano Sangiovese / 3 Jahre im großen Holzfass	Toscana	75 cl	69.00
Primitivo di Manduria DOC Contessa Carola, Cazzano	Puglia	75 cl	65.00
Salento IGP - Appassimento Contessa Carola, Cazzano	Puglia	75 cl	58.00
Sicilia Menfi DOC - Burdese Planeta, Menfi, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 15 Mt. in Barriques	Sicilia	75 cl	72.00
Carignano del Sulcis DOC Riserva - Buio Buio Cantina Mesa, Sant'Anna Carignano / 12 Mt. in Barriques	Sardegna	75 cl	75.00
Rioja DOC Ontanon - Reserva Ontanon Rioja, 95% Tempranillo, 5% Graciano, 24 Mt. im Holzfass	Spagna Rioja	75 cl	69.00

Allergenkennzeichnung

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

-  vegetarisch
-  vegan
-  glutenfrei

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Herkunftsländer:

- Poulet - Schweiz
- Schwein - Schweiz
- Rind - Schweiz
- Krevetten - Vietnam
- Lachs - Norwegen

Grazie Mille

Wir möchten uns herzlich bei der Stiftung Atelier Manus für die Zusammenarbeit bedanken. Der Umleger dieser Speisekarte wurde von ihren talentierten Mitarbeitern produziert.

Das Atelier Manus ist eine inspirierende soziale Institution, die sich seit 1984 für die berufliche und soziale Integration von Menschen mit Einschränkungen einsetzt. Durch ihr Engagement und ihre Leidenschaft für Handwerk und Hilfe tragen sie dazu bei, die Lebensqualität vieler zu verbessern und sie in die Gesellschaft zu integrieren.

Wir freuen uns über die Zusammenarbeit und möchten an dieser Stelle unsere Wertschätzung ausdrücken.