

COMPOSIZIONE DELLA MAMMA

Italianische Antipasti: Aufschnitt | Wurst | Käse | Gemüse | Focaccia
Pesto Rosso | Senfrüchte-Chutney | eingelegte Oliven
*Italian antipasti: cold cuts / sausage / cheese / vegetables / focaccia
Pesto rosso / mustard fruit chutney / pickled olives*

Kleine Portion / *Small portion*

Portion zum Teilen / *Portion to share*

29

48

INSALATA



Mischsalat | gepickeltes Gemüse | Nüsse | puffed Quinoa | Balsamico-Dressing
Mixed salad / pickled vegetables / nuts / puffed quinoa / balsamic dressing

18

+ Büffelmozzarella / *Buffalo mozzarella*



+ 8

VARIAZIONE



Tomatenvariation: Cherry und Dashi
Basilikumöl | Pinienkerne | weisser Pfirsich | Büffelmozzarella
*Tomato variation: Cherry and dashi / basil oil
pine nuts / white peach / Buffalo mozzarella*

24

»Aperitivi della Mamma«

Bicicletta Spritz | Spritz d'Amore | Limoncello Spritz
Je CHF 14

Insalata e Antipasti



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*

FUSILLI

Guanciale | San-Marzano-Tomate | Knoblauch | Vodka

Schnittlauch | Stracciatella

Guanciale / San-Marzano tomatoes / garlic / vodka / chives / stracciatella cheese

30

RISOTTO



Acquerello Reis | Urkarotte

Barba di Frate-Pesto | Zitronengel

Acquerello rice / heirloom carrots

Pesto of Barba di Frate / lemon gel

28

Primi piatti

»Aperitivi della Mamma«

Bicicletta Spritz | Spritz d'Amore | Limoncello Spritz
Je CHF 14



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt Nr: CHE-399.484.772
Änderungen vorbehalten. Zu Allergenen kontaktieren Sie gerne unser Team



»LIFE IS SHORT HAVE AN EXTRA SLICE OF PINSA«

Unsere Pinsa gibt es mit fruchtiger oder pikanter Tomatensauce sowie mit Mozzarella Fior di latte und Olivenöl.

Le nostre Pinsa sono disponibili con salsa di pomodoro fruttata o piccante, così come con mozzarella Fior di latte e olio d'oliva.

Our Pinsa are available with fruity or spicy tomato sauce as well as with mozzarella Fior di latte and olive oil.

»LA VITA È UNA COMBINAZIONE DI PASTA E MAGIA«



Geniessen Sie unsere Leidenschaft für die italienische Küche und teilen Sie diese mediterrane Lebensfreude! Gerichte mit diesem Symbol können Sie als zum Teilen bestellen. Die an den Gerichten angegebenen Preise gelten pro Person.

Godetevi il nostro passione per Cucina italiana e condividere questa gioia di vivere mediterranea! I piatti con questo simbolo possono essere ordinati come per la condivisione. I prezzi indicati ai piatti sono per persona.

Enjoy our passion for Italian cuisine and share this Mediterranean joie de vivre!

Dishes with this symbol can be ordered as for sharing. The prices indicated at the dishes are per person.

BASE A SCELTA

BODEN ZUR WAHL / CHOICE OF PINSA BASE

Traditionell / *traditional*



Vollkorn / *wholegrain*



Glutenfrei / *glutenfree*



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt Nr: CHE-399.484.772
Änderungen vorbehalten. Zu Allergenen kontaktieren Sie gerne unser Team

Ciao!

»PINSA - DIE RÖMISCHE PIZZA.«

Mit unserer speziellen BACIO-Mehlmischung und mindestens 72 Stunden Gehzeit ist die traditionelle Pinsa besonders schmackhaft und bekömmlich. BACIO!

Con la nostra Miscela speciale di farina BACIO di almeno 72 ore di lievitazione, la Pinsa tradizionale è particolarmente gustosa e digeribile. BACIO!

With our special BACIO flour mix and at least 72 hours of rising time, the traditional Pinsa is particularly tasty and digestible. BACIO!



MARGHERITA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di latte | Pecorino | Basilikum
Tomato sauce / mozzarella Fior di latte / Pecorino / Basil

24

NAPOLETANA

Tomatensauce | Sardellen | Oliven | Kapern | Knoblauch | Oregano
Tomato sauce / anchovies / olives / capers / garlic / oregano

27

ORTOLANA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di latte | Pecorino | Artischocken
Peperoni | Zucchini | Oliven | Rucola | Thymian
*Tomato sauce / mozzarella Fior di latte / Pecorino / artichokes
bell pepper / courgettes / olives / thyme*

28

RUSTICA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di latte | Pecorino | Guanciale | Porcini
Tomato sauce / mozzarella Fior di latte / Pecorino / guanciale / porcini mushrooms

29

PARMA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di latte | Rucola | Parmaschinken | Grana Padano
Tomato sauce / mozzarella Fior di latte / rocket salad / Parma ham / Grana Padano cheese

34

DIAVOLA

Tomatensauce | Mozzarella di Bufala | scharfe Salami | rote Zwiebel
Taggiasca Oliven | Chili | Knoblauch | Petersilie
*Tomato sauce / Buffalo mozzarella / spicy salami / red onion
Taggiasca olives / chili / garlic / parsley*

32

INGREDIENTI SUPPLEMENTARI

EXTRA ZUTATEN / EXTRA INGREDIENTS

- + Taggiasca Oliven / *olives*
- + Kapern / *capers*
- + Sardellen / *anchovies*
- + Mozzarella di Bufala / *Buffalo mozzarella*

+ 3
+ 3
+ 6
+ 8

No!

NOT A PIZZA!

Die Pinsa wird zuerst mit der Tomatensauce und dem Mozzarella-Käse gebacken und dann mit den frischen Zutaten belegt.

La pinsa viene prima cotta con la salsa di pomodoro e la mozzarella e poi condita con gli ingredienti freschi.

The pinsa is first baked with the tomato sauce and the mozzarella cheese and then topped with the fresh ingredients.



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*

SECONDI PIATTI HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

SALMONE GRIGIONESE

Lachstranche aus Lostallo – Graubünden
Süßkartoffelpüree | Jungspinat | Barba di Frate
Bisque | Kräuterseitlinge | Safran
*Salmon steak from Lostallo – Graubünden
sweet potato purée | young spinach | Barba di Frate
bisque | king oyster mushrooms | saffron*

58

OSSOBUCO

Kalbshaxen und Milken
Polenta Mille Foglie | Schmorgemüse | Gremolata | Parmesan
*Veal shanks and calf's sweetbread
polenta millefeuille | braised vegetables | Gremolata | Parmesan cheese*

52

TAGLIATA

Dry Age Rib Eye (180 Gramm)
Portwein Jus | Süßkartoffelpüree | Butternusskürbis | Kalette | Chimi-Churri
*Dry-aged rib eye (180 grams)
Port wine jus | sweet potato purée | butternut squash | kale | chimichurri*

62

Secondi piatti



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*

DOLCI | SÜSSES | DESSERT 

TIRAMISU

Bisquit | Espresso | Mascarpone | Amaretto | Schokoladenpulver
Bisquit / espresso / mascarpone / Amaretto / chocolate powder

14

PANNA COTTA

Winter-Gewürze | Waldbeeren | Haselnuss-Crumble
Winter spices / wild berries / hazelnut crumble

16

GELATI | EIS | ICE CREAM 

Schokolade / *chocolate*
Espresso / *espresso*
Waldbeeren-Joghurt / *wildberry yoghurt*
Fior di latte / *Fior di latte*

5

SORBETTI | SORBETS / SORBETS 

Zwetschen-Röteli / *plum with Röteli*
Zitrone / *lemon*
Blaubeere / *blueberry*
Mango-Passionsfrucht / *mango-passion fruit*

5

PANNA MONTATA

+ Geschlagener Rahm / *whipped cream*

+ 1.5

Dolci, Gelato & Sorbetto regionale



vegetarisch / *vegetarian*



vegan / *vegan*