

Insalata e Antipasti

INSALATA VERDE DI STAGIONE

Feiner Schnittsalat, Mediterranem Grillgemüse, Artischocken
Oliven, Kräuter Vinaigrette
*Finely chopped salad, Mediterranean grilled vegetables, artichokes
Olives, herb vinaigrette*

16

INSALATA SUPER FOOD

Mesclun Salat, Avocado, rote Zwiebel, Granatapfel, Kerne
Quinoa-Tricolore, Kichererbsen, Sesam- Limetten Vinaigrette
*Mesclun salad, avocado, red onions, pomegranate, seeds
Quinoa tricolour, chickpeas, sesame and lime vinaigrette*

18

+ mit in Tomatensaft gebeiztem Thunfish

+ *with Tuna marinated in tomato juice*

18

+ mit 3 gebratenen Riesengarnelen

+ *with 3 fried king prawns*

16

+ mit gebratener Maispouardenbrust

+ *with roasted corn-fed chicken breast*

16

BURRATA

Bunte Marmanden Tomaten, gewürzter Tomatensaft
Coloured Marmand tomatoes, spiced tomato juice

19



CARPACCIO DI MANZO

26

Rind, Olivenöl, Zitrone, Rucola, Tomate
Parmesan, Taggiasca Oliven, schwarzer Knoblauch
Beef, olive oil, lemon, rocket salad, tomato
Parmesan cheese, Taggiasca olives, black garlic

COMPOSIZIONE DELLA MAMMA

KL 28

GR 45

Antipasti Variation, eingelegtes Gemüse, Parmaschinken,
Pikante Salami, Taggiasca Oliven, Mozzarella aus Büffelmilch, Grissini
Antipasti variation, pickled vegetables, Parma ham, spicy salami
Taggiasca olives, buffalo mozzarella, grissini

VITELLO E TONNO

31

Kalbs Tartar, Saku Thunfish, Kapern, Kresse, Thunfisch Sauce
Veal tartare, saku tuna, capers, cress, tuna sauce

STEINPILZ CONSOMME

15

Wurzelgemüse, getrocknete Tomate, Basilikum, Safran Raviolini
Cepes consomme, root vegetables, dried tomato, basil, saffron raviolini

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

Insalata e Antipasti



CASONCELLI	23
Salbeibutter, Guanciale, Parmesan <i>Sage butter, guanciale, Parmesan cheese</i>	
MEZZE PENNE	28
Ragout vom Ossobuco, Coco-Bohnen, Parmesanspähne <i>Ragout of ossobuco, coco beans, Parmesan cheese shavings</i>	
SCHIAFFONI	33
Safran, Fischfond, Zitrone, Butter, Cherry Tomaten Junger Zwiebellauch, Flusskrebse, Riesengarnelen <i>Saffron, fish stock, lemon, butter, cherry tomatoes</i> <i>Young onion leek, crayfish, king prawns</i>	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	21
Agljo Olio e Peperoncino <i>Garlic oil and chilli pepper</i>	
TAGLIOLINI AL TARTUFO	28
Handgemachte Tagliolini, weisse Trüffelsauce <i>Handmade tagliolini, white truffle sauce</i>	
RISOTTO ALL'ORTO	27
Kräuterpesto, Edamame, Erbsen, Zucchetti, Parmesan <i>Herb pesto, edamame, peas, courgette, Parmesan cheese</i>	

Primi piatti



»LIFE IS SHORT – HAVE AN EXTRA SLICE OF PINSA«

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

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

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«

Godetevi la nostra passione per Cucina italiana e condividete questa gioia con i piatti mediterranei.

Geniessen Sie unsere Leidenschaft für die italienische Küche

Teilen Sie diese mediterrane Lebensfreude

Enjoy our passion for Italian cuisine and share this Mediterranean joy of life!

BASE A SCELTA / BODEN ZUR WAHL / CHOICE OF PINSA BASE

Traditionel / traditional



Vollkorn / wholegrain



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 Käse aus Schafsmilch, Basilikum
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, pecorino cheese from shepp's milk, basil

24

NAPOLETANA

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

27

ORTOLANA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Pecorino Käse aus Schafsmilch
Artischocken, Peperoni, Zucchini, Oliven, Rucola, Thymian
*Tomato sauce, mozzarella Fior di latte, pecorino cheese from shepp's milk
Artichokes, bell pepper, zucchini, olives, rocket, thyme*

31

Aperitivi della Mamma«

Bicicletta Spritz | Spritz d'Amore | Limoncello Spritz

je CHF 14.00

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.



RUSTICA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Provola, Schinken, Speck
Lauchzwiebeln, Kräuterseitling

*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, provola-cheese, ham, bacon
Spring onion, king oyster mushroom*

29

PARMA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Parma Schinken, Grana Padano
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, rucola, Parma ham, Grana Padano cheese

32

DIAVOLA

Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, scharfe Salami, rote Zwiebel
Taggiasca Oliven, Chili, Oregano

*Tomato sauce, buffalo mozzarella, spicy salami, red onion
Taggiasca olives, chilli, oregano*

32

SFIZIOSA

Tomatensauce, Mozzarella Fior Di Latte, Parmesan, Pecorino
Rote Zwiebel, Salciccia, Oliven, Oregano

*Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parmesan and Pecorino cheese
Red onion, sausage, olives, oregano*

31

Aperitivi della Mamma«

Bicicletta Spritz | Spritz d'Amore | Limoncello Spritz

je CHF 14.00

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.



SALMONE

Gebeizter Lachs, confierte Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta
Parmesan, Pecorino

*Graved salmon, confit tomato, mozzarella fior di latte, ricotta
Parmesan and Pecorino cheese*

29

DAVOSER RACLETTE



Parmesan, Pecorino, Mozzarella Fior di latte, Raclette
Confierte rote Zwiebel, Cornichon

*Parmesan, Pecorino, mozzarella fior di latte, Raclette
Confit red onion, cornichon*

27

INGREDIENTI SUPPLEMENTARI / EXTRA ZUTATEN / EXTRA INGREDIENTS

Taggiasca Oliven / *olives*

Kapern / *capers*

Sardellen / *anchovies*

Büffelmilch Mozzarella / *Buffalo mozzarella*

3

3

3

8

Aperitivi della Mamma«

Bicicletta Spritz | Spritz d'Amore | Limoncello Spritz

je CHF 14.00

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

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.



SECONDI PIATTI – PESCE / MAIN COURSES – FISH

BRANZINO

Wolfsbarsch, Peperonata, Rosmarinkartoffeln
Oliventapenade, Yuzo Gel, Dillöl
Sea bass, peperonata, rosemary potatoes
Olive tapenade, Yuzo gel, dill oil

44

ROMBO

Steinbutt, Tomaten, Oliven, schwarzer Vollkornreis
Zitronenöl, Sesam-Algensalat
Turbot, tomatoes, olives, wholegrain black rice
Lemon oil, sesame seaweed salad

56

SOGLIOLA PER DUE PERSONE

Ganze Seezunge
Schwarzer Vollkornreis, Spinat, Pimientos, Noilly Prat Sauce
Whole sole
Wholegrain black rice, spinach, pimientos, Noilly Prat sauce

1000 g

p.P. 63

Secondi piatti



SECONDI PIATTI – CARNE / MAIN COURSES – MEAT

FILETTO DI MANZO

Schweizer Rindsfilet, Portwein Jus, Kräuterseitling
Getrübefelte Kartoffel- Mousseline, Zuckerschote
*Swiss beef fillet, port wine jus, king oyster mushroom
Truffled potato mousseline, sugarsnaps*

68

STINCO DI AGNELLO BRASATO

Geschmorte Lammhaxe, Rotwein Sauce, Kräutersalat
Schwarzer Knoblauch, Tomaten, Artischocke, Oliven, Polenta
*Braised lamb shank, red wine sauce, herb salad
Black garlic, tomatoes, artichoke, olives, polenta*

54

PETTO DI POLLO AL MAIS

Maispouardenbrust im Spinat-Crêpe
Thymian Jus, Süsskartoffel-Püree, buntes Karottengemüse
*Corn-fed chicken breast in spinach crepes
Thyme jus, mashed potato, colourful carrot vegetables*



42



Secondi piatti




VEGETARISCH & VEGAN

ANTIPASTI-STARTERS

BLATTSALAT MEDITERRANEA   16
Mesclun, Grillgemüse, Artischocke, Taggiasca Oliven, Tomaten Vinaigrette
Mesclun, grilled vegetables, artichoke, Taggiasca olives, tomato vinaigrette

SUPER FOOD BOWL   18
Mesclun, Granatapfel, Avocado, Rote Zwiebel, Quinoa-Tricolore, Kichererbsen
Tomate, Sesam Vinaigrette
*Mesclun, pomegranate, avocado, red onion, Quinoa-Tricoloure, chickpeas
Tomato, sesame vinaigrette*

ZUPPA - SOUPS

STEINPILZE CONSOMME  13
Wurzelgemüse, getrocknete Tomaten, Basilikum, Safran Raviolini
Cepes consomme, root vegetables, sun-dried tomatoes, basil, saffron raviolini

*ALLE VEGANEN GERICHTE SIND AUCH VEGETARISCH UND ENTSPRECHEND GEKENNZEICHNET.
ALL VEGAN DISHES ARE ALSO VEGETARIAN AND LABELED ACCORDINGLY.*

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

Insalata e Antipasti



PRIMI CALDI- WARM STARTERS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Handgemachte Spaghetti, Peperoncino, Knoblauch, Petersilie
Handmade spaghetti, chilli pepper, garlic, parsley

19

TRÜFFEL TAGLIOLINI

Handgemachte Tagliolini, Trüffel Sauce
Handmade tagliolini, truffle sauce

28

RISOTTO ALL'ORTO

Pesto, Erbsen, Edamame, Coco Bohnen
Pesto, peas, edamame, coco beans

27

*ALLE VEGANEN GERICHTE SIND AUCH VEGETARISCH UND ENTSPRECHEND GEKENNZEICHNET.
ALL VEGAN DISHES ARE ALSO VEGETARIAN AND LABELED ACCORDINGLY.*

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

Primi piatti



PIATTI PRINCIPALI - *MAIN COURSES*

ROTES THAI GEMÜSECURRY

Bio Tofu, Pilze, Asiagemüse, gedämpfter Reis

Organic tofu, mushrooms, Asian vegetables, steamed rice

38

GEBACKENE AUBERGINEN RAVIOLI

Ricotta, Oliven, getrocknete Tomaten, Basilikum

Tomatensauce, Rucola, Parmesan, Pinienkerne

Ricotta, olives, sun-dried tomato, basil

Tomato sauce, rocket, Parmesan cheese, pine nuts

33

BUGER VEGAN „AMERON STYLE“

“Beyond meat” Patty, V-Burger Bun, BBQ Sauce

Salat, Essigurke, Tomate, Coleslaw, Süsskartoffel Pommes

“Beyond meat” burger patty, V-Burger Bun, BBQ sauce

Lettuce, gherkin, tomato, coleslaw, sweet potato fries

37

*ALLE VEGANEN GERICHTE SIND AUCH VEGETARISCH UND ENTSPRECHEND GEKENNZEICHNET.
ALL VEGAN DISHES ARE ALSO VEGETARIAN AND LABELED ACCORDINGLY.*

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

Secondi piatti



DESSERT-DOLCI-DESSERT

PARFAIT VON DER KOKOSNUSS

Passionsfrucht, Mango Sorbet, Pistazie, Himbeere

Coconut parfait, passion fruit, mango sherbet, pistachio, raspberry

19

VARIATION VON BEEREN

Honig, Limette, Blutorangen Sorbet

Vairiation of berries, honey, lime, blood orange sherbet

16

Dolci, Gelato & Sorbetto regionale

*ALLE VEGANEN GERICHTE SIND AUCH VEGETARISCH UND ENTSPRECHEND GEKENNZEICHNET.
ALL VEGAN DISHES ARE ALSO VEGETARIAN AND LABELED ACCORDINGLY.*

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



DOLCI - DESSERT

TIRAMISU

Mascarpone, Bisquit, Espresso, Amaretto
Mascarpone, bisquit, espresso, Amaretto

14

PANNACOTTA ALL'AGRUMI

Weisse Schokolade, Orange, Limette, Yuzo, Grapefruit
White chocolate, orange, lime, yuzo, grapefruit

17

FRUTTI DI BOSCO

Himbeere, Heidelbeere, Honig, Limette, Pistazie
Avocado-Schokolade-Mousse, Blutorangen Sorbet
Raspberry, blueberry, honey, lime, pistachio
Avocado chocolate mousse, blood orange sherbet

18

AFFOGATO

Fior di latte Glacé, Espresso
Fior di latte ice cream, espresso

9

Dolci, Gelato & Sorbetto regionale



SELEZIONE DI FORMAGGI - SELECTION OF CHEESES

Auserlesene Käse aus Italien, Schweiz, Frankreich
Feigensenf, Birnensenf, Kümmel, Walnuss, Trauben
Selected cheeses from Italy, Switzerland, France
Fig mustard, pear mustard, caraway, walnut, grapes

KL 18

GR 26

GELATO / ICE CREAM

Schokolade / *Chocolate*

Vanille / *Vanilla*

Pistazie / *Pistachio*

Haselnuss / *Hazelnut*

Fior di latte / *Fior di latte*

4

SORBETTO / SHERBET

Himbeer / *Raspberry*

Zitrone / *Lemon*

Blutorange / *Blood orange*

Mango / *Mango*

4

Geschlagener Rahm / *Whipped cream*

1.5

Unsere Glace wird aus regionalem Rahm, Milch und Grundzutaten hergestellt.

Our ice cream is made of regional cream, milk and basic ingredients

Dolci, Gelato & Sorbetto regionale

