

La Citta della

Ristorante

Bon  Appetit



Städtli Restaurant
Baden

Antipasto

Suppen

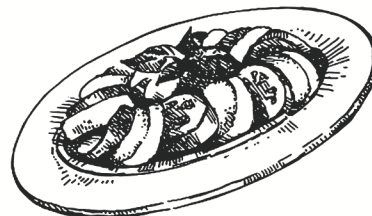
Stacciatella Bouillon mit Ei	11.50
Passata di Pomodoro con Crostini e Parmigiano Tomatensuppe mit Parmesan und Croutons	11.50

Kalte-Vorspeisen

Insalata Verde di stagione Grüner-Blattsalat	9.50
Insalata mista Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	14.50
Mozzarella di Bufala con Pomodorini Büffelmozzarella mit Cherry Tomaten	17.50



Bruschetta	14.50
Carpaccio di manzo Rinds-Carpaccio	23.50
Carpaccio di Polpo Krake Carpaccio	26.50

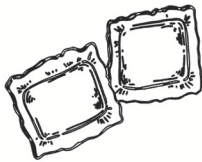
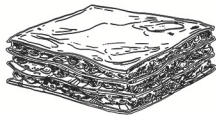


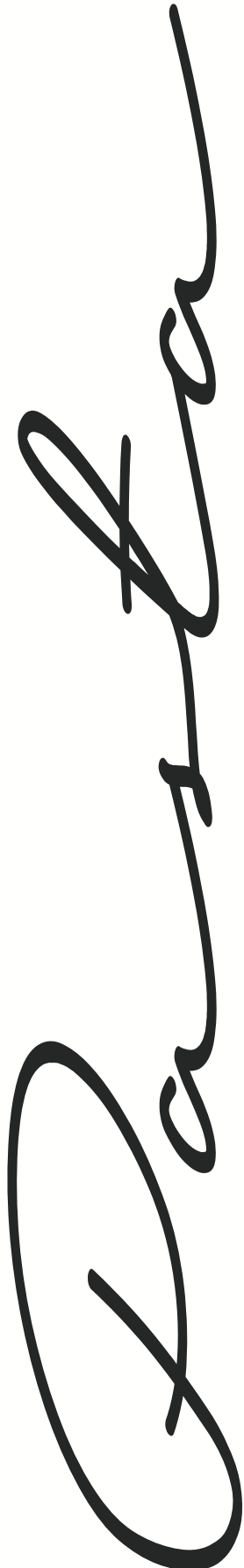
Warme-Vorspeisen

Mozzarella Impanata Panierter Mozzarella	14.50
Pepata di Cozze alla Marinara Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Knoblauch, Pfeffer, Petersilie	19.50
Funghi Porcini Trifolati in Padella Steinpilzen mit Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie in Butter gebraten	23.50



Viva la buona Pasta

Penne Arrabbiata	22.50
Knoblauch, Peperonccini, Basilikum an Tomatensauce (pikant)	
Penne alla Susanna	25.50
Schinken, parfümiert mit Pernod an Tomaten-Rahmsauce	
Penne Al Forno	25.50
Schinken, Champignons mit Mozarella überbacken an Tomaten-Rahmsauce	
Penne Tonno e Mascarpone	26.50
Thunfisch mit Mascarpone an Tomatensauce	
	
Spaghetti alla Carbonara	25.50
Spaghetti La Cittadella	27.50
Kalbsfleischstücken, Champignons an Tomaten-Rahmsauce	
Spaghetti alle vongole	29.50
Frischen Venusmuscheln Knoblauch-Weissweinsauce mit Petersilie	
Spaghetti Frutti di mare	29.50
Spaghetti mit Meersfrüchten	
	
Tagliatelle al Salmone	27.50
Nudeln mit lachs an Tomaten-Rahmsauce	
Tagliatelle ai Gamberoni della Casa	29.50
Nudeln mit Riesencrevetten an Haussauce (empfehlung von Chef)	
Ravioli Burro e salvia	26.50
Mit Spinat und Quark an feiner Salbeibutter mit Knoblauch	
Ravioli alla Crema di zafferano	28.50
Mit Spinat und Quark an feiner Safran-Crème	
	
Lasagna al Forno	25.50
Hausgemachte Lasagna mit Rindfleisch im ofen gebacken	
Paccheri al Branzino	28.50
Paccheri mit Wolfsbarsch an Weisswein-Sauce	
	
Fettuccine ai Funghi porcini	28.50
Bandnudeln mit Steinpilzen in Butter gebraten an Haussauce	



Pizzeria La Cittadella

Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	16.50
Ai Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	20.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, kapern, Oregano	21.50
Al Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano	21.50
La Caporale Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Oregano	22.50
Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano	23.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano	23.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse, Oregano	24.50
La Cittadella Mozzarella, Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Basilikum, ohne Tomatensauce	24.50
Milanese Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Hinterschinken, Oregano	24.50
Quattro Fromaggi Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Taleggio, Oregano	24.50
Tonno e Cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano	24.50
Cacciatore Tomaten, Mozzarella, Champion, Speck, Zwiebeln, Oregano	25.50
Salmone Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebel, Kapern, Oregano	26.50
Cinque Stagione Tomaten, Mozzarella, Champion, Hinterschinken, Oliven, Artischocken, Spinat, Oregano	26.50
Rustica Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Oregano	26.50
Mare E Monti Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Champignon, Oliven, Oregano	27.50
Nonna Lina Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Trüffelöl, Oregano	28.50
Jäger Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Salami ,Speck, Champignon, Oregano	28.50
Baden Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch, Macarpone, Champignon, Knoblauch, Oregano	28.50
Calzone (zugedeckt) Tomaten, Mozzarella, Champignon, Hinterschinken, Ei, Oregano	26.50

Für den kleinen Hunger (kleine Pizzen)
gibt es eine Preisreduktion von

-3.00



Fischgerichte

Pepata di Cozze alla Marinara

Miesmuscheln an Weisswein- Sauce
mit Knoblauch Pfeffer und Petersilie

26.50

Filetti di Branzino alla Griglia

Wolfsbarschfilet vom Grill

33.50

Filetti di Sogliola alla Mugnaia

Seezungefilet nach Müllerinnen-Art

37.50

Gamberoni alla Griglia

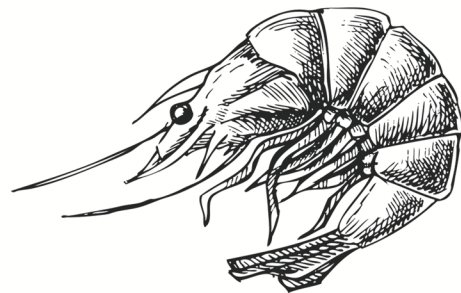
Riesencrevetten vom Grill

39.50

Gamberoni La Cittadella

an Safran-Crème Sauce

41.50



Beilagen:

Risotto Parmigiano – Parmesanrisotto

7.50

Fettuccine – Butternudeln

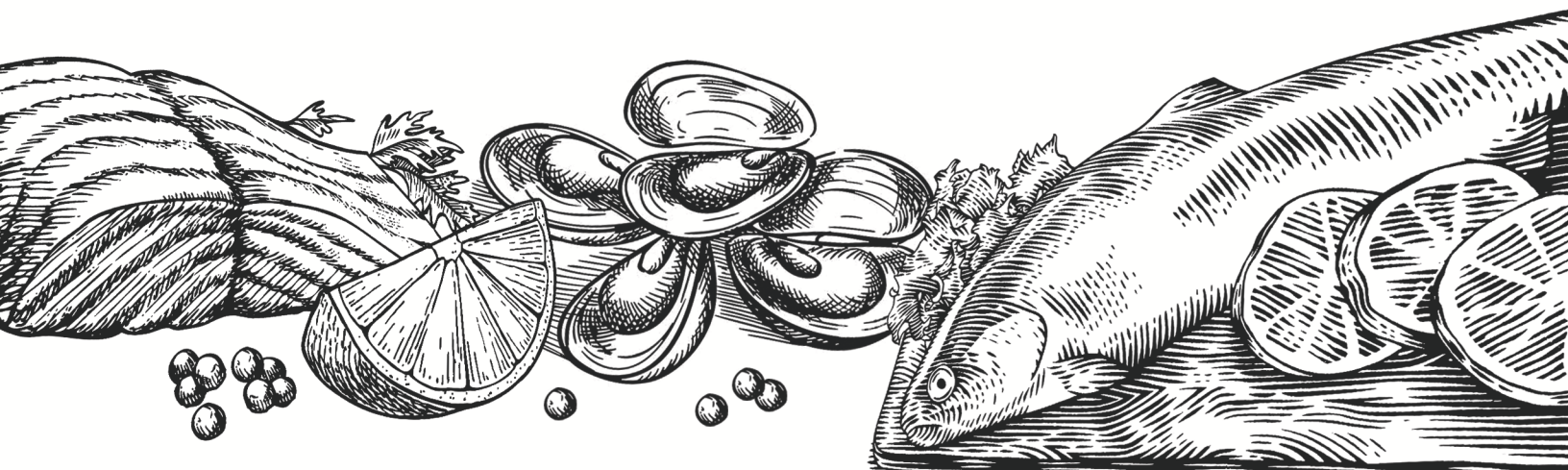
7.50

Verdure Miste – Gemischter Gemüse

8.50

Patate Fritte – Pommes Frites

7.50



Fleischgerichte

Scaloppine al limone 36.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Scaloppine ai funghi porcini 39.50
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce

Scaloppina alla Griglia 34.50
Kalbsschnitzel vom Gril mit Kreuterbutter

Fegato alla Veneziana 32.50
Kalbsleber nach Venezianischer Art

Filetto di manzo alla Griglia 43.50
Rindsfilet vom Grill (200g) mit Kreuterbutter

Filetto di manzo Al Barolo 45.50
Rindsfilet an feiner Barolo-weinsauce (200g)

Cotoletta di Vitello 46.50
Kalbskotelett mit Kreuterbutter

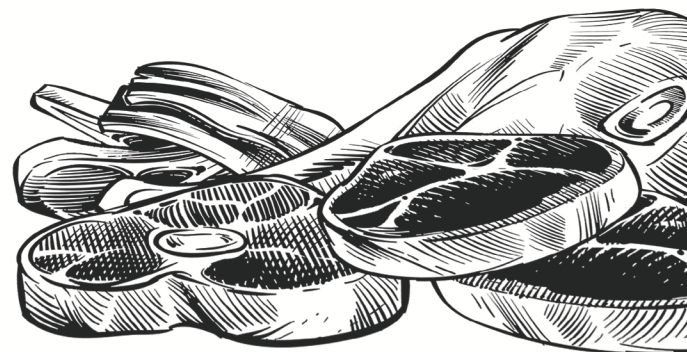
Beilagen:

Risotto Parmigiano – Parmesanrisotto 7.50

Fettuccine – Butternudeln 7.50

Verdure Miste – Gemischter Gemüse 8.50

Patate Fritte – Pommes Frites 7.50



Spezialitäten des Hauses

Gnocchi al Gorgonzola 24.50
Gnocchi an Gorgonzola-Rahmsauce

Gnocchi alla Bolognese 26.50
Gnocchi an Bolognesesauce

Gnocchi alla Calabrese 27.50
Gnocchi mit Rindfleisch, Champignons an Tomatensauce (pikant)

Tagliolini all'amatriciana 26.50
Tagliolini mit Speck, Zwiebeln an Tomatensauce

Tagliolini Gamberoni di Zafferano 29.50
Tagliolini mit Creveten an Safrancrème

Tortelloni Teresa 27.50
Tortelloni Gefüllt mit Rindfleisch, Steinpilzen, Schinken
an Tomaten-Rahmsauce

Tre di Paste Miste 29.50
An 3 verschiedene teigwaren-3-verschiedene Saucen
Paccheri an Tomatensauce, Ravioli an Pesto-Rahmsauce,
Gnocchi an Gorgonzolasauce

Risotto ai Funghi Porcini 27.50
Risotto mit Steinpilzen

Risotto ai Frutti di Mare 29.50
Risotto mit Meeresfrüchten



Della Casa

Trüffel-Crème Spezialitäten

Gnocchi alla Crema di Tartufo Kartoffelgnocchi an Trüffel-Crème	28.50
Fettuccine alla Crema di Tartufo Bandnudeln an Trüffel-Crème	29.50
Ravioli alla Crema di Tartufo Ravioli mit Trüffelfüllung an feiner Trüffel-Crème	31.50
Risotto alla Crema di Tortufo Risotto mit Trüffel-Crème und Parmesansplitter	29.50
Scaloppine alla Crema di Tartufo Kalbsschnitzel an Trüffel-Crème inkl. Beilage nach Wahl	46.50

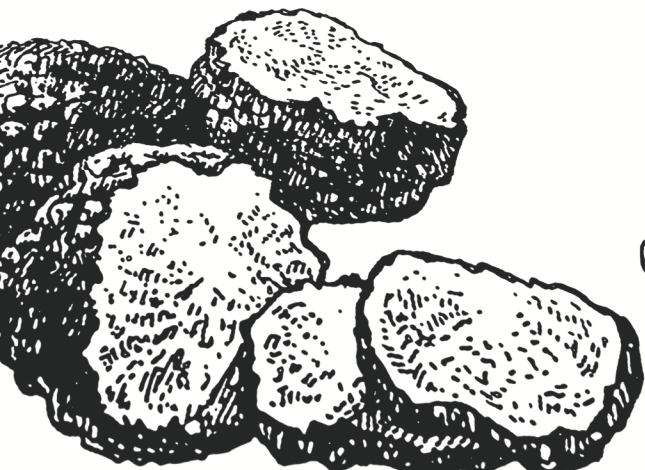
Kaum eine andere Delikatesse hat die Fantasie von Dichtern, Philosophen und Gourmets seit der Antike derart angeregt wie die Trüffeln.

Sind es ihre magischen Kräfte als Liebesmittel, die ihnen der französische Gourmetgelehrte Brillat-Savarin zu Zeiten des französischen Rokokos im 18. Jahrhundert zuschrieb?

Oder ist es ganz einfach ihr unvergleichliches Aroma, das sie bei Gourmets so beliebt macht?

Jedenfalls dufteten die Schwarzen Diamanten der Küche, wie sie Brillat-Savarin nannte, schon seit Jahrhunderten auf den Esstischen von Königen, Kaisern, Päpsten und Kardinälen.

Quelle: «Trüffelgeschichten» von Fredy Balmer, Präsident der Schweizerischen Trüffelvereinigung



Mineral

Mineral & Säfte

Flaschen

Coca cola	33cl	5.50
Coca cola Zero,	33cl	5.50
Coca Cola light	33cl	5.50
Sprite	33cl	5.50
Fanta Orange	33cl	5.50
Obi Apfelsaft	33cl	5.50
Apfelschorle	33cl	5.50
Rivella Rot	33cl	5.50
Rivella Blau	33cl	5.50
Kinley Biter Lemon	20cl	6.00
Kinley Tonic Water	20cl	6.00
San Pellegrino Bitter	20cl	6.00
Crodino	20cl	6.00
Granini Tomatensaft	20cl	5.50
Orangensaft	20cl	5.50
San Pellegrino Mineral / mit und ohne CO2	5dl	6.50
San Pellegrino Mineral / mit und Ohne CO2	1L	11.00



Offenausschank

Mineral	30cl	4.50
Mineral	50dl	5.50

Heisse Getränke

Kaffee crème	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	7.00
Diverse Teesorten	4.50
Milch	3dl 3.50
Corretto Grappa	7.50



Caldo

Barra

Biere

Offenausschank

Stange Moretti
Stange Panaché
Grosses Moretti
Grossen Panaché



33cl 5.30
33cl 5.30
50cl 7.20
50cl 7.20

Flaschen

Weizenbier
Heinecken Alkoholfrei

50cl 7.50
33cl 4.90

Aperitivs

Cynar	16,5%	4cl	8.50
Martini Bianco	15%	4cl	8.50
Martini Rosso	15%	4cl	8.50
Averna	32%	4cl	8.50
Campari	23%	4cl	8.50
Ramazzotti	30%	4cl	8.50
Fernet Branca	40%	4cl	8.50
Fernet Menta	28%	4cl	8.50
Cherry	15,5%	4cl	8.50

Cüpli (Prosecco)	1dl	9.50
--------------------	-----	------

Hugo	1dl	12.50
Haus Aperero	1dl	12.50

Geschpritzter Weisswein	1.5dl	9.50
Aperol spritz	1.5dl	12.50

Campari Orange	1.5dl	11.50
----------------	-------	-------



Aperitivs

Liquori

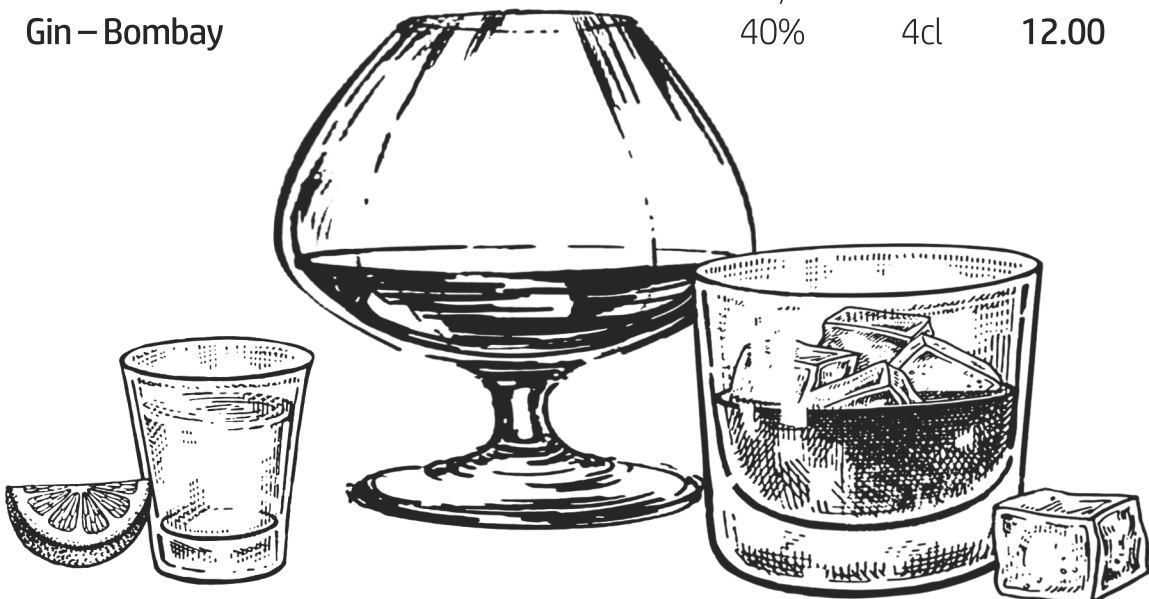
Liköre

Limoncello	25%	4cl	8.50
Bailey`s	18%	4cl	8.50
Montenegro	23%	4cl	8.50
Amaretto	28%	4cl	8.50
Lucano	28%	4cl	8.50
Jägermeister	35%	4cl	8.50
Amaro del Capo	35%	4cl	8.50
Vielle Prunne	40%	4cl	8.50
Sambuca	42%	4cl	10.00
Calvados	40%	4cl	9.50
Grand Marnier	40%	4cl	9.50
Williams	43%	4cl	9.50
Bacardi	37.5%	4cl	10.00
Havana Club	40%	4cl	10.00
Vecchia Romagna	38%	4cl	10.00
Cognac Rémy Martin	40%	4cl	10.00



Spirituosen

Whisky – Ballantines	40%	4cl	9.00
Whisky – Jack Daniels	40%	4cl	10.00
Whisky – Chivas Regal	40%	4cl	12.00
Wodka – Absolut	40%	4cl	11.00
Gin – Gordons	37,5%	4cl	10.00
Gin – Bombay	40%	4cl	12.00



Spiriti



DELIKATESSEN

PARMASCHINKEN:	ITALIEN
SALAME PICANTE:	ITALIEN
RINDSCARPACCIO:	ITALIEN
HINTERSCHINKEN:	ITALIEN

FISCHDEKLARATION

VONGOLE:	IT-ZUCHT
KRAKE:	IT-ZUCHT
COZZE:	IT/ES-ZUCHT
WOLFSBARS.:	IT/TR/NL
SEEZUNGE:	NL-ZUCHT
LACHS:	NO-ZUCHT
CREVETTEN:	VN-ZUCHT

-  Schweizer- KALBFLEISCH
-  Schweizer- RINDFLEISCH
-  Schweizer- RINDSHACKFLEISCH
-  Schweizer- SCHWEINEFLEISCH
-  Schweizer- POULETFLEISCH

Das Servicepersonal informiert Sie gerne, über Zutaten unserer Gerichte, die Allergien / Intoleranzen auslösen können

Talk

**IHRE MEINUNG IST
UNS WICHTIG:**

TALK TO US

Wir sind stets offen für Kritiken, kreative Ideen, Anregungen sowie auch persönliche Anliegen.

Unser SERVICEPERSONAL freut sich über jegliche Art von Feedback.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier an unter 16-jährige sowie Spirituosen & Aperitifs an unter 18-jährige

Social

**Bewerte uns
auf Google!**

HOW'RE WE DOING?
LEAVE US A
Google
★★★★★ REVIEW!



follow me on
facebook



follow me on
Instagram

Alle unsere Preisangaben verstehen sich jeweils in Schweizerfranken (CHF/SFR), sowie inkl. der gesetzlichen MWST

Cash



SCHWEIZER LUNCH-CHECK
LUNCH-CHECK SUISSE
LUNCH-CHECK SVIZZERA
SWISS LUNCH-CHECK