

TRATTORIA & BAR

BACiO

della MAMMA



Scan me
for english
version

Benvenuti!

»TAVOLATA ITALIANA«

Eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte mit hausgemachter Pasta, ofenfrischer Pinsa und authentischen, modern interpretierten Klassikern!

**BUCHBAR FÜR GRUPPEN AB 8 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG
AB CHF 76.00 P. P.**

- INSALATA | ANTIPASTI**
- INSALATA SUPERFOOD** VS CHF 16.00 | HG CHF 24.00
Winterblattsalat | gerösteter Blumenkohl | Randen | Pekannüsse | Granatapfel | schwarzer Sesam | Avocado-Limettendressing
 - INSALATA INVERNALE** VS CHF 18.00 | HG CHF 27.00
Nüsslisalat | Pancetta | Hokkaidokürbis | Kräutersaitling | Wachtelei | Scamorza | Hausdressing
 - EXTRA ZUTATEN ZU DEN SALATEN** Insalata Superfood & Insalata Invernale
+ geräucherte Tofuwürfel CHF 14.00
+ Pouletbrust Sous Vide CHF 17.00 | + 4 Riesencrevetten CHF 18.00
 - VERDURE GRIGLIATE** VS CHF 19.00 | HG CHF 27.00
mediterranes Grillgemüse | Büffelmozzarella | Taggiasca Oliven | Artischocken | Dörrtomaten | Champignons | gerösteter Blumenkohl
 - COMPOSIZIONE DELLA MAMMA** VS CHF 28.00 | HG CHF 58.00
Antipasti | Salumi | Formaggi italiani | Focaccia
 - CREMA DI TOPINAMBUR** VS CHF 11.00 | HG CHF 16.00
Safran | Sauerrahm
+ EXTRA ZUTAT Jakobsmuschel VS CHF 8.00 | HG CHF 12.00
 - CARPACCIO DI POLPO** VS CHF 21.00 | HG CHF 31.00
Tintenfisch-Carpaccio | Orangen-Chili-Gelee | marinierter Fenchel
 - TONNO VITELLATO** VS CHF 22.00 | HG CHF 32.00
kurz gebratener Saku Thunfisch | Avocado-Limettendip | Kalbscreme

- PRIMI**
- TONNARELLI ALLA CARBONARA** CHF 28.00
hausgemachte Pasta | Guanciale | Eigelb | Pecorino Romano (Schafskäse)
 - RAVIOLI ALLA ZUCCA E RICOTTA CON CREMA DI TALEGGIO** CHF 28.00
hausgemachte Kürbis-Ricottaravioli | Nusspesto | Taleggiocrema
 - PAPPARDELLE AL TARTUFO** CHF 33.00
hausgemachte Pasta | Wintertrüffel | Parmesan
 - PACCHERI ALL' AMATRICIANA** CHF 28.00
hausgemachte Pasta | scharfe Tomatensauce | Guanciale | Pecorino Romano (Schafskäse)
 - RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E FORMAGGIO DI CAPRA** CHF 29.00
Acquerello-Risotto | Randen | karamelisierter Geisskäse aus Dallenwil | Rosmarinschaum
 - ORECCHIETTE ALLA NORCINA** CHF 31.00
hausgemachte Pasta | Salsiccia | Steinpilz | Parmesan

PINSA (PIZZA ROMANA)

Unsere Pinsa gibt es immer mit fruchtig-milder ODER pikanter Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella, frischem Oregano und Olio d'Oliva Extra Vergine. Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich.

- PINSA SALAME**
Salame Milano CHF 27.00
Salame Ventricina CHF 27.00
Salsiccia | Trüffelcreme | Steinpilze | Büffelmozzarella (ohne Tomatensauce) CHF 33.00
Mortadella | Pistazienpesto | Büffelmozzarella (ohne Tomatensauce) CHF 28.00
'Nduja | rote Zwiebeln | Rucola (ohne Tomatensauce) CHF 27.00

- PINSA PROSCIUTTO**
Prosciutto di Parma | Rucola | Parmesan CHF 29.00
Prosciutto Cotto CHF 27.00

- PINSA VEGETARIANA** Margherita CHF 23.00
Parmigiana-Auberginen | Cherrytomaten | Basilikum | Parmesan CHF 25.00
- PINSA VEGANA (ohne Mozzarella)**
marinierte Zucchetti | Dörrtomaten | geröstete Cashewnüsse CHF 24.00
pikante Cima di Rapa | gelbe Datterini | Artischockencreme | Focaccia-Knoblauchcrumble CHF 25.00

- EXTRA ZUTATEN**
+ Cherrytomaten CHF 2.50 | + Rucola CHF 2.50 | + Parmesanspäne CHF 3.00 | + Mascarpone CHF 3.00 | + Taggiasca Oliven CHF 5.00 | + Büffelmozzarella CHF 6.00 | + schwarzer Trüffel CHF 7.00

- Vegetarisch
- Vegan
- Als »STILE FAMIGLIA« zum Teilen

SECONDI

- FILETTO DI MANZO** CHF 58.00
Rindsfilet | Artischockenpüree | Cima di Rapa | Hokkaidokürbis | Topinambur
- OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA** CHF 44.00
niedergegarte Kalbshaxe | Acquerello-Risotto mit Safran | Zitronenzesten | Petersilie | Knoblauch
- SELLA D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE E FORMAGGIO DI MONTAGNA** CHF 42.00
Lammrücken in Kräuter-Bergkäsekruste | Rotwein-Acquerello-Risotto | Cima di Rapa
- COSTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE** CHF 36.00
paniertes Schweinskotelett | Bratkartoffeln | Amalfi Zitrone
- SPEZZATINO DI VITELLO** CHF 37.00
geschmortes Kalbsragoût | Tessiner Polenta | Schmorngemüse
- FILETTO DI BRANZINO** CHF 38.00
glasiertes Wolfsbarschfilets | Süsskartoffelpüree | roter Chicorée | Dill-Senfschaum

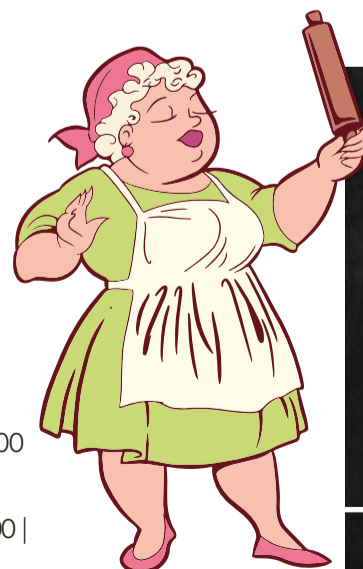
PASTICCERIA

- TIRAMISÙ** CHF 14.00
Mascarponecreme | Crumble | Espresso
- PANNA COTTA AL BASILICO** CHF 13.00
Basilikum-Panna-Cotta | Johannisbeer-Coulis | weisser Schokoladen-Pistaziencrumble
- TORTA AL DULCE DE LECHE MORBIDO (Wartezeit ca. 15 min.)** CHF 15.00
flüssiger Dulce de Leche Kuchen | Fior di latte Glace
- „MAMMA'S FAVORIT“ MOUSSE DI CIOCCOLATO ALLA CREMA DI MASCARPONE E AMARETTO** CHF 13.00
Guanaja-Schokolademousse | Mascarpone-Amarettocrema
- GELATO je Kugel** CHF 4.50
Glace: Vanille, Schokolade, Pistazien, Kaffee, Karamell
Sorbet: Mango, Zitrone, Erdbeer + Rahm CHF 1.50

»MAMMA'S SPAGHETTI EIS«

- VANILLE-SPAGHETTI GLACE CHF 14.00
Erdbeersauce | Weisse Schokolade | Schlagrahm

Am Tisch serviert aus der Spaghettieis Presse



»Aperitivi della Mamma«

- BICICLETTA SPRITZ
 - SPRITZ D'AMORE
 - LIMONCELLO SPRITZ
- je CHF 13.50

Getränke finden Sie auf der Rückseite

»PINSA - DIE RÖMISCHE PIZZA.«

Mit unserer speziellen BACiO della MAMMA-Mehlmischung und mindestens 72 Stunden Gehzeit ist die traditionelle Pinsa nicht nur besonders schmackhaft, sondern auch sehr bekömmlich. BACiO!