

Benvenuti im Ristorante Cucina!

Seit 1995 heissen wir Sie als Amici willkommen.
Gestern wie heute wollen wir Sie mit authentischen Spezialitäten und herzlicher
Italianita 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.

Das Markenzeichen unseres Ristorante Cucina sind die einzigartigen, ovalen
Pizzen, die wir Ihnen servieren! Sie entstammen einer alten Tradition, in der die
Pizza mit allen Amici geteilt werden konnte.

Geniessen Sie im Ristorante Cucina die Verbindung von Leidenschaft,
Tradition und dem Streben nach besten Erlebnis für Sie als Gast und

Amici!

Buon Appetito!

Insalata

Insalata Mista  	11.50
Gemischter Salat	
Insalata Verde  	9.50
Grüner Blattsalat	
Insalat di Rucola  	11.50
Rucolasalat mit Datteltomaten und Grana Padano	
Insalata Caprese  	16.50
Büffelmozzarella mit Datteltomaten, frischem Basilikum, Balsamico	
Caesar Salat	23.50
Eisbergslalat mit Pouletstreifen, Grana Padano und Brot Croutons	

Antipasti


Bruschetta al Pomodoro 	12.50
getoastete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, frischem Basilikum	
Gamberoni al tegamino con aglio e peperoncini	26.50
In Olivenöl gebratene Crevetten mit Knoblauch und Peperoncini	
Melanzana con Parmigiano  	18.50
Auberginescheiben an Tomatensauce, überbacken mit Grana Padano	
Antipasto Misto	34.00
Antipasti-Selektion mit Büffelmozzarella, Grana Padano, Parmaschinken Salami Ventricina, Grill- Aubergine Zucchini, Artischocken, Grissini, Oliven	



Minestre

Tomatencrèmesuppe  	11.50
Minestroneuppe  	10.50

Primi Piati & Pasta

Penne alla Carrettiera 	22.00
Mit Zwiebeln und Knoblauch, an Pikanter Tomatensauce	
Penne Carbonara	26.00
Mit Speck, Eigelb, Grana Padano und Rahm	
Spaghetti Bolognese	25.50
An hausgemachtem Rindsfleischsauce	
Spaghetti „Casa“	29.50
Mit Kalbsgeschnetzeltem, Knoblauch, Peperoncini, an milder Rahmsauce	
Casarecce Norma 	26.00
Sizilianische gerollte Pasta mit Tomatensauce, Aubergine u. Büffelmozzarella	
Gnocchi Gorgonzola e Noci 	25.50
Frische Kartoffelnocken an sämiger Gorgonzolasauce und Nüssen	
Gnocchi Santa Chiara	26.50
Frische Kartoffelnocken an Rindsfleischsauce, verfeinert mit Rahm	
Fagotini al Tartufo 	29.50
Teigtaschen gefüllt mit Trüffeln & Ricotta, an Tomaten-Tartufata-Rahmsauce	
Tortelloni „Aurora“ 	26.00
mit Spinat & Ricotta-Füllung, an Tomaten-Rahmsauce	
Canneloni alla Fiorentina 	27.50
mit Spinat & Ricotta-Füllung, an Tomaten-Rahmsauce, mit Käse überbacken	
Lasagne „Cucina“	28.00
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch	
Risotto ai Gamberoni	36.50
Mit Riesencrevetten, Cherrytomaten und Zitronen	
Risotto ai Funghi Porcini e Tartufata 	27.50
Mit Steinpilzen und Trüffelcrème	
Risotto al Limone	27.50
Mit Pouletbruststreifen, Cherrytomaten und Zitronen	
Fettucine al Salmone	26.50
Mit Rauchlachs und Zitronen	
Fettucine „Cucina“	27.50
Mit Pouletgeschnetzeltem, Zwiebeln, Peperoncini, an Mandeln-Currysauce	

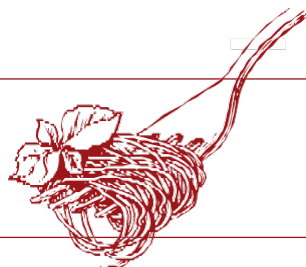


Spaghetti, Fettucine und Casarecce auch glutenfrei
möglich die Aufbereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten



Preis + CHF 3.00

Pasta Bambini 12.50

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





Pizza DOC

Cucina	29.90
Trüffelcrème, Mozzarella, Parmaschinken, Steinpilze, Rucola	
Del Nonno	35.50
Tomatensauce, Mozzarella, Riesencrevetten, Spinat, Knoblauch	
 Italia 	28.50
Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Trüffelcrème	
Bianca	28.50
mit Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Rucola, Cherrytomaten,	

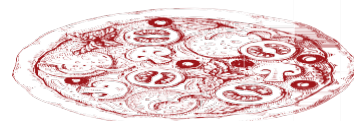
Unsere Pizzas werden „Römischer Art“ dünn und knusprig gebacken!
Für Sie serviert in der Cucina typischen ovalen Form auf dem Holzbrett!
Der Premium Mozzarella wird aus Schweizer Milch hergestellt; der
Mozzarella di Buffala kommt aus der italienischen Region Campania

Pizza Classica

Margherita 	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Basilikum	
Napoli	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapernfrucht	
Parma	26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano	
Giardiniera 	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Aubergine, grillierte Zucchini, grillierte Peperoni, schwarze Oliven, Artischocken, Rucola	
Zurigo	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola	
Calzone	23.50
Gefaltete Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken Champignons und Ei	

Pizza Bambini 12.50

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




Pizza

Quatro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika	25.00
Carnivora Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsgeschnetzeltes und Kräuterbutter	27.00
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Sardellen, Oliven	25.00
Contadina  Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	25.50
Tre Gusti Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Hinterschinken, Speck	25.00
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	24.00
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	23.00
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	24.50
Fantasia Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Spinat, Ei	25.00
Vichinga Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, Rucola	25.50
Genovese  Tomatensauce, Mozzarella, frischer Ricotta, Basilikumpesto	22.50
Rucola e Parmigiano  Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Grana Padano	22.50
Pizza Diavola  Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini	22.50
Pizza Lucy  Tomatensauce, Mozzarella, Spinat Gorgonzola, Cherrytomaten, Knoblauch	24.50

Extras zur Pizza

Kalbsfleisch	9.00
Crevetten	9.00
Poulet	7.50
Parmaschinken 16 Monate	7.00
Alle andre Zutaten	3.50

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

Carne & Pesce

Petto di Pollo alla Fiorentina Pouletbrust vom Grill an Tomaten-Rahmsauce	26.50
Bistecca di Manzo all` Aceto di Balsamico Rosa gebratene Rindsentrecote (200gr) dazu Balsamicosauce, Rucola und Grana Padano	38.50
Scaloppine di Vitello al Limone Kalbsschnitzel vom Grill an Zitronensauce	34.50
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gebraten, dazu Braunejus	35.50
 Fileti di Agnello alla Griglia Zarte Lammfilets vom Grill, dazu Rassiger BBQ-Sauce	36.50
Pesce del Giorno Tagesfisch (Nach Anfrage)	30.50
Fileto di Salmone all` Aneto Lachsfilet vom Grill, an cremiger Dill-Rahmsauce	31.50
Gamberoni alla Diavola Riesencrevetten vom Grill an rassiger Kräuter-Chili-Knoblauchsauce	33.50

Contorni

Riso in Bianco (Butterreis)	7.00
Tagliatelle (Eiernudeln)	7.50
Patate Fritte (Pommes-Frites)	7.50
Risotto	8.50
Verdura di stagione (Saisongemüse)	8.50

Bevande



Aperitivi

Aperol Spritz		13.00
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 Club 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	6.00
Turbinenbräu Sprint offen	5 dl	8.00
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 oder ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
	1 Lt.	11.50
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	2 dl	6.00
Bitter Lemon	2 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
Ciocolata Calda		6.50
Corretto		8.50
Tee		5.50

Grappe

Moscato Monovitigno	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 DOC extra Dry	10 cl	9.50
	75 cl	65.50

Franciacorta Brut DOCG - Cuvée Prestige Cà del Bosco	75 cl	95.00
--	-------	-------

Vini Bianchi

Chardonnay Doppio Passo	Veneto	10 cl	7.50
		75 cl	53.50

Pinot Grigio DOC - Grivo Volpe Pasini	Friuli	10 cl	8.50
		75 cl	63.50

Roero Arneis DOCG - Camestri Marco Porello	Piemonte	10 cl	9.00
		75 cl	65.00

Soave DOC Gianni Tessari, Garganega	Veneto	75 cl	61.00
--	--------	-------	-------

Vermentino DOC Nudo	Toscana	75 cl	66.00
------------------------	---------	-------	-------

Chardonnay Planeta DOC Planeta, 12 Mt. in Biriques	Sicilia	75 cl	75.00
---	---------	-------	-------

Vino Rosato

Rosato – Pinot Grigio Terre Siciliane Ornato	Sicilia	10 cl	7.50
		75 cl	53.50


Primitivo Salento Doppio Passo	Apulien	10 cl	7.50
		75 cl	53.50
Sangiovese Toscana IGT Caparzo	Toscana	10 cl	7.50
		75 cl	53.50
Nero d'Avola DOC Baglio di Vincenzo Baglio di Vincenzo	Sicilia	10 cl	8.00
		75 cl	56.00
Bolgheri DOC - Orio Il Castellaccio, Cabernet Franc, Merlot, Syrah 12 Mt. in franz. Eichenfässern	Toscana	10 cl	9.50
		75 cl	71.50
Valpolicella Classico Superiore DOC Domini Veneti, Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina Merlot 18 Mt. in Barriques	Veneto	75 cl	65.00
Barolo DOCG Boroli Boroli, 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 - Cabernet 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

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

Allergenkennzeichnung

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen
Sie bitte unser Servicepersonal.

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Herkunftsländer

Schwein - Schweiz

Rindshackfleisch - Schweiz

Rind - Argentinien

Poulet - Brasilien

Lamm - Neuseeland

Lachs - Norwegische Zucht

Crevetten - Vietnam

Brot - Schweiz

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 Wert- Schätzung ausdrücken.