

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO..... 12,00
Tomatosoup (V) (I)

MINISTRA DI CANNELLINI, FRIARIELLI E GRANELLA DI FRISELLA..... 11,00
Cannellini bean soup with stem broccoli, crumbs frisella 5a,1a (V) (I)

INSALATE



INSALATA VERDE..... 8,00
Green salad (V)

INSALATA DI MISTICANZA..... 9,50
Mixed salad (V)

INSALATA CAPRESE..... 15,00 / 19,50
CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
Caprese salad with buffalo mozzarella 7a (I)

INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA..... 13,50
Rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes 7a (I)

INSALATA DI TONNO 18,00
Lattuga, tonno sott'olio, pomodorini, peperoni julienne e crema di broccoli
Leaf lettuce, tuna, cherry tomatoes, julienne peppers, broccoli cream / 4a (I)

CONTORNI



PATATINE FRITTE..... 6,00
French fries/ 5a

PATATE SAPORITE..... 7,00
Patate al forno con pomodorini cherry e cipolla rossa
Baked potatoes with cherry tomatoes and red onions 1b,5a

FRIARIELLI SALTATI..... 8,50
Sauteed broccoli / 5a

ZUCCHINE ALLA SCAPECE..... 7,00
Neapolitan style zucchini with olive oil, vinegar, garlic and mint / 12a

MELANZANE A FUNGHETTO..... 9,00
Sauteed aubergines with cherry tomatoes, olive oil, garlic and basil / 5a

VERDURE ALLA GRIGLIA..... 7,50
Grilled vegetables/ 5a

SCAROLA MARITATA..... 11,00
Scarola brasata con pinoli e uvetta
Fried endive with pine nuts and raisins / 5a,8a

facebook.com/spaghettipomodoro

spaghetti_pomodoro_

www.spaghettipomodoro.ch

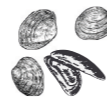
SECONDI VEGETARIANI



TAGLIATA DI MOZZARELLA DI BUFALA..... 31,00
Mozzarella di bufala, pomodoro ramato, friarielli e basilico
Buffalo mozzarella, coppery tomatoes, stem broccoli, basil 7a,5a (I)

PARMIGIANA DI MELANZANE..... 22,00
Italian aubergine casserole with tomatoes, mozzarella fior di latte, parmesan and basil / 5a,7a (I)

SECONDI DI PESCE



ZUPPA DI MARE..... 39,00
Cozze, vongole, fasolari, polpo, scampi e frisella
Mussels, clams, smooth clams, octopus, scampi and frisella 1a,2a,4a,14a (I)

TONNO ROSSO CON SCAROLA BRASATA, POMODORINI, PINOLI E OLIVE LECCINO..... 39,00
Bluefin tuna with fried endive, cherry tomatoes, pine nuts and Leccino olives 4a,8a,5a (I)

POLPO VERACE GRIGLIATO CON CREMA DI PATATE, VERDURINE E POMODORINI..... 39,00
Grilled octopus with potato cream, small vegetables and cherry tomatoes 4a,1b (I)

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI..... 34,00
Fried squid and giant prawns 2a,4a,14a (I)

SECONDI DI CARNE



TEGAMINO DI POLPETTE DI MANZO AL POMODORO CON FRISELLE E BASILICO..... 29,50
Beef polpette with tomatoes, friselle and basil 1a (I)

CONTROFILETTO DI MANZO CON GATTÒ DI PATATE, POMODORINI ARROSTITI E MISTICANZA DI INSALATINE..... 46,00
Beef entrecote with potato tartlets, fried cherry tomatoes and salad bouquet / 1b,3a,7a (I)

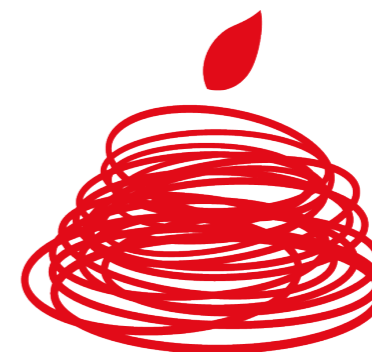
POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO, POMODORINI CHERRY E CIPOLLA ROSSA..... 21,00
Grilled chicken breast with baked potatoes, cherry tomatoes and red onions / 5a,10b (I)

Intolleranze o allergie? Chiedi la carta degli allergeni.
Intolerances or allergies? Ask for the allergen menu.

- (V) Vegano / Vegan
- (I) Vegetariano / Vegetarian
- (L) Senza lattosio / Lactose free
- (G) Senza glutine / Gluten free

SPZ ing 4/22

Prezzi in CHF, 7,7% Iva inclusa / Prices in CHF, 7,7% VAT incl.



SPAGHETTI POMODORO

nato a Napoli

Seguici



Diventa il nostro ambasciatore!
Posta la tua foto con il tag:
Become our ambassador!
Promote our dishes on Instagram with tag:

#spaghettipomodoroambassador

menu



ANTIPASTI FREDDI E CALDI

BRUSCHETTE AL POMODORO E BASILICO.....9,50
Toasted bread slices with tomatoes and basil / 1a (V)

INVOLTINO DI PEPERONE 'MBUTTUNATO.....15,50
peperone, macinata di manzo, pane, parmigiano, olio extravergine, mozzarella fior di latte, basilico, capperi, alici e pomodoro
Peppers filled with minced beef, bread, parmesan, extra virgin olive oil, Mozzarella fior di latte, basil, capers, anchovies and tomatoes / 7a,5a (V)

GATTÒ DI PATATE NAPOLETANO.....15,50
patate, pan grattato, salame, parmigiano, uova, provola, prosciutto cotto e mozzarella di bufala
Potatoes, breadcrumbs, salami, parmesan, egg, provola cheese, ham and buffalo mozzarella / 7a,3a

MONTANARINE DI RICOTTA, RAGÙ GENOVESE, POMODORO E BASILICO.....13,50
Deep-fried Montanarine with ricotta, Genoese ragout, tomatoes and basil / 1a,7a,5a

PERCORSO DI ANTIPASTI.....23,00
peperone farcito, mozzarella di bufala, ricottina, montanarina, gattò di patate e burratina
Stuffed peppers, buffalo mozzarella, ricotta, montanarina, potato tarts, burrata cream cheese / 7a,5a,3a (V)

PASTA

Port./Spadellata

LASAGNETTA DI FIOR DI LATTE.....23,00
sfoglia all'uovo, passata di pomodoro, parmigiano, mozzarella fior di latte e basilico
Lasagna egg pasta, sieved tomatoes, parmesan, fior di latte mozzarella and basil
1a,3a,7a (V)

FUSILLI AL FERRETTO ALLO SCARPARELLO con pomodorini cherry, parmigiano, pecorino, peperoncino, aglio e basilico.....21,50 20,50
Fusilli al ferretto with cherry tomatoes, parmesan, pecorino cheese, hot peppers, garlic and basil
1a,3a,7a,9a (V)

CANDELE ROTTE A MANO ALLA GENOVESE.....24,00 23,00
con ragù bianco di manzo con cipolle stufate
Candele pasta on beef ragout with onion soubise
1a,3a,9a

PACCHERI ALLA NORMA.....22,00 21,00
con pomodoro, melanzane, ricotta e basilico
Paccheri pasta with tomatoes, eggplant, ricotta and basil
1a,3a,9a,12a,10b,13b (V)

TEGAMINO DI GNOCCHI ALLA SORRENTINA con pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano e basilico.....22,00
Potato gnocchi with tomatoes, gratinated with mozzarella fior di latte and parmesan
1a,3a,7a (V)



Provate le "SPADELLATE": un goloso tegame di pasta servito direttamente al tavolo (minimo 2 pers.)

Try our "Spadellate": Delicious pasta dishes served directly in the pan at the table (at least 2 people)

SPAGHETTI

Port./Spadellata

AL POMODORO D'AUTORE.....21,00 20,00
Spaghetti RUMMO nr. 5, pomodorino pizzutello selezione "Così Com'è", scottato in padella, passata di pomodoro pizzutello ristretta a fuoco lento, aglio e basilico (tempo di attesa: 20 min.)
RUMMO spaghetti N. 5 with fried pizzutello cherry tomatoes selection "Così Com'è", reduction of strained pizzutello tomatoes on a low fire, garlic and basil. (Waiting time: 20 minutes)
1a,3b (V)

CON ASSOLUTO DI POLPO.....28,00 27,00
polpo verace, pomodorini Pachino, passata di pomodoro, prezzemolo, aglio, olive Leccino e capperi
Octopus, pachino cherry tomatoes, sieved tomatoes, parsley, garlic, leccino olives and capers / 1a,4a,9a (V)

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO.....19,00 18,00
with garlic, oil and hot peppers / 1a,3b (V)

AL SUGO DI POMODORO E POLPETTINE DI MANZO.....23,00 22,00
with tomato sauce and beef meatballs / 1a,12a,3b,7b (V)

ALLA CARBONARA.....22,00 21,00
guanciale di maiale, pecorino, parmigiano e tuorlo d'uovo
with guanciale, pecorino cheese, parmesan and egg yolk
1a,3a,7a,5b,9b,11b,13b

ALLE VONGOLE.....28,00 27,00
With clams / 1a,2a,4a,12a,14a,3b,5b,7b,9b,13b (V)

CON DATTERINI GIALLI E ROSSI SELEZIONE "COSÌ COM'È" IN ACQUA DI MARE.....22,00 21,00
with yellow and red date tomatoes "Così Com'è" in sea water
1a,5a,12b (V)

RISOTTI

RISOTTO CARNAROLI CON BURRATA, GAMBERO ROSSO E ESSENZA DI LIMONE.....29,50
Carnaroli risotto with burrata cream cheese, red shrimp and lemon essence / 1b,2a,4a,7a

RISOTTO CARNAROLI AL PESTO DI PREZZEMOLO, COZZE E LIMONE.....21,00 20,00
Carnaroli risotto with parsley pesto, mussels and lemon / 1b,7a



PIZZE CLASSICHE ^{24 ore di lievitazione}

MARGHERITA.....15,50
pomodoro, fior di latte, olio EVO, basilico
Tomato, fior di latte mozzarella, EVO oil, basil / 1a,7a (V)

MARINARA.....13,50
pomodoro, aglio, olio EVO e origano
Tomato, garlic, EVO oil, oregano / 1a (V)

NAPOLI.....19,00
pomodoro, fior di latte, acciughe
Tomato, fior di latte mozzarella, anchovies / 1a,4a,7a

NAPOLI 2.0 (A MODO NOSTRO).....18,00
pomodoro, acciughe, olive nere, pomodorini cherry, aglio, olio EVO, origano
Tomato, anchovies, black olives, red date tomatoes, garlic, EVO oil, oregano / 1a,4a,7a

PROSCIUTTO COTTO.....19,50
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto
Tomato, fior di latte mozzarella, ham / 1a,7a

PROSCIUTTO E FUNGHI.....21,00
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon
Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms
1a,7a

TONNO E CIPOLLA.....22,00
pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle rosse
Tomato, fior di latte mozzarella, tuna fish, onions
1a,4a,7a

DIAVOLA.....22,50
pomodoro, fior di latte, salame piccante
Tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami
1a,7a

QUATTRO STAGIONI.....22,00
pomodoro, fior di latte, champignon, spicchi di carciofi, olive nere, prosciutto cotto
Tomato, fior di latte mozzarella, mushrooms, artichokes, black olives, ham
1a,7a

PARMA.....24,00
pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma
Tomato, fior di latte mozzarella, Parma ham / 1a,7a

BUFALINA.....23,00
pomodoro, datterino giallo al naturale selezione "Così Com'è", mozzarella di bufala, basilico, olio EVO
Tomato, yellow date tomatoes selection "Così Com'è", buffalo mozzarella, basil, EVO oil
1a,7a (V)

BONTÀ DELL'ORTO.....21,50
pomodoro, fior di latte, verdure fresche di stagione, olio EVO
Tomato, fior di latte mozzarella, seasonal vegetables, EVO oil
1a,7a (V)

CAPRICCIOSA.....22,50
pomodoro, fior di latte, champignon, spicchi di carciofi, olive nere, prosciutto cotto
Tomato, fior di latte mozzarella, mushrooms, artichokes, black olives, ham
1a,7a,12b

CALZONE CLASSICO.....21,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto
Tomato, fior di latte mozzarella, ham / 1a,7a

CALZONE FARCITO.....23,00
pomodoro, fior di latte, salame Napoli, ricotta, uovo
Tomatoes, mozzarella fior di latte, Napoli salami, ricotta and egg
1a,3a,7a,12b

Tutte le nostre pizze sono preparate in casa con i migliori ingredienti. L'impasto viene fatto lievitare almeno 24 ore per garantire una pizza sempre morbida, croccante e digeribile.

PIZZE D'AUTORE ^{24 ore di lievitazione}

VESUVIO.....25,00
pomodoro, mozzarella di bufala Campana, basilico, cornicione ripieno di ricotta
Tomato, buffalo mozzarella, basil and dough edges filled with ricotta cheese
1a,7a (V)

PARMIGIANA (A MODO NOSTRO).....21,00
mozzarella di bufala Campana, melanzane fritte, pomodorini confit, fonduta di parmigiano
Buffalo mozzarella, fried eggplant, cherry tomatoes confit, melted parmesan
1a,7a (V)

BUFALOTTA DI PARMA.....29,00
focaccia con mozzarella di bufala Campana, concassè di pomodoro, prosciutto crudo di Parma, basilico fresco, olio EVO
Flatbread with buffalo mozzarella, chopped tomatoes, Parma ham, fresh basil, EVO oil
1a,7a,12b

SAN GENNARO.....28,50
fior di latte, patè di olive nere, salame piccante, burrata fresca
Mozzarella fior di latte, black olive paste, spicy salami, burrata cream cheese
1a,7a,12b

PIZZAMBOCCA.....24,50
metà margherita e metà ripiena con salsiccia fresca, patate, mozzarella di bufala Campana
Half margherita pizza, half stuffed pizza with sausage, tasty potatoes, buffalo mozzarella
1a,7a

NOSTRANA.....24,50
fior di latte, scamorza affumicata, friarielli, salsiccia nostrana
Mozzarella fior di latte, smoked Scamorza cheese, stem broccoli, house sausage
1a,7a

SPACCANAPOLI.....29,00
fior di latte, burrata, mortadella, pesto di pistacchio
Mozzarella fior di latte, burrata, mortadella, pistachio pesto
1a,7a,8a

All our pizzas are prepared with the best ingredients. We give the dough at least 24 hours to let go. This is to get a soft, crispy and easily digestible pizza.

