

La Pasta
R I S T O R A N T E

We wholeheartedly welcome you
to our
cosy little restaurant,
where delicious food and yummy homemade pasta
are considered as a priority of our policy.

May we kindly advise
our highly esteemed customers,
that due to our completely fresh ingredients
being cooked by order,
the wait for your dish might seem long at times.

Please, feel free to enjoy
our lovely starters whilst waiting.

Thank you very much for your understanding
and

BUON APPETITO!

La Pasta

R I S T O R A N T E

Antipasto / Vorspeise / Starter

			Starter
Pomodoro San Marzano con cipolla di Tropea			10.-
San Marzano Tomaten mit Tropea Zwiebeln			
San Marzano tomatoes with onion of Tropea			
VEG			
Insalata della casa			14.-
Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten, Rucola & Parmesanhobel			
Mixed salad with cherry tomatoes, rocket salad an sliced parmesan			
VEG/A/L/M			
Minestrone di verdure			13.-
Gemüse-Minestrone			
Vegetarian minestrone soup			
VEG/L			
Polpette fatte in casa all' arrabiata servito con crostini			17.-
Rindshackbällchen an rassiger Tomatensauce & geröstetem Brot			
Homemade beef meatballs in arrabiata sauce and crostini bread			
A/C/G			
		Starter	Main
Gamberetti all' aglio in tegamino	7 o 13 pezzi	18. -	26. -
Garnellen-Knoblauch-Pfännchen	7 oder 13 Stück		
Pan-fried garlic prawns	7 or 13 pieces G/O		
		140gr	210gr
Tatare di manzo "La Pasta" con crostini e burro		24. -	34. -
Rindfleisch-Tatar "La Pasta" mit Crostini & Butter			
Beef Tartar "La Pasta" style with crostini and butter			
A/G			
with Burrata 6			5.-
with Cognac 0			5.-

Spaghetti fatti in casa

Hausgemachte Spaghetti

Homemade spaghetti

con bolognese di manzo 26.-

mit Rindfleisch-Bolognese

with beef bolognese

with Burrata cheese + 5.00 €

A/C/L/O

con cozze e pomodorini cherry 27.-

mit Miesmuscheln & Cherry Tomaten

with mussels and cherry tomatoes

A/C/O/R

ai frutti di mare della Casa 39.-

mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses

20 min.

with seafood chef style

A/B/C/D/O

Spaghetti di Gragnano alla carbonara (guanciale, pecorino romano) 29.-

Spaghetti Gragnano Carbonara (nach originalem Rezept)

Spaghatt Gragnano Carbonara (original receipt)

A/C/G

Orecchiette con sugo pomodoro, melanzane e ragù di salsiccia 28.-

Orecchiette mit Tomaten-Auberginen-Sugo & Salsiccia Hackfleisch

Orecchiette pasta with tomato eggplant sauce and salsiccia ragù

A/C/L/O

Rigatoni fatti in casa all'arrabbiata 22.-

Rigatoni hausgemacht an scharfer Tomatensauce

Homemade rigatoni with spicy tomato sauce

VEG/A/C

con polpette fatte in casa o fette di pollo 6.-

mit Rindshackbällchen oder Poulet-Streifen

with beef meatballs or chicken slice

A/C/G

Jedes Pastagericht ist als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 3.- weniger.

Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach Gluten freien, Vollkorn oder vegane Teigwaren.

Tagliatelle fatte in casa

Hausgemachte Bandnudeln

Homemade noodles

con zucchini, pomodori secchi, panna e limone 26.-
an Zitronencremesauce, Zucchini & getrockneten Tomaten
 with lemon sauce, zucchini and dried tomatoes

with prawns + 6.00 B

VEG/A/C/G

alla crema di tartufo 26.-
mit Trüffelcremesauce
 with truffle cream sauce

with chicken slice + 6.00

VEG/A/C/G

con panna e porcini 28.-
an Steinpilzcremesauce
 with porcini cream sauce

with chicken slice + 6.00

VEG/A/C/G/O

ai porri, salmone e brandy 29.-
mit Lauch & Lachs Sahnesauce
 with salmon, fresh cream, leeks and brandy

A/C/G/O

con bisque di gamberetti, gamberi e zucchini 29.-
mit Crevetten-Bisque, Crevetten & Zucchini
 with prawns bisque, prawns and zucchini

A/B/C/G/L/O

Melanzane alla parmigiana fatta in casa 26.-
Auberginen-Auflauf mit Mozzarella & Parmesan 20 min.
 Homemade eggplant "Parmigiana"

VEG/A/C/E/G

Lasagna di manzo fatta in casa 27.-
Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne 20 min.
 Homemade beef lasagne

A/C/G/L/O

Jedes Pastagericht ist als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 3.- weniger.
 Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach Gluten freien, Vollkorn oder vegane Teigwaren.

Insalate / Salate / Salads

Misticanza d' insalata
Grosser Salat-Teller
Large mixed salad

con strisce di pollo marinato al curry e fette di mele 25.-
mit Curry marinierten Pouletbruststreifen & Apfelscheiben
with curry marinated sliced chicken and apple sliced

A/L/M

con verdura alla griglia e formaggio fresco (burratina) 27.-
mit gegrilltem Gemüse & Burrata Frischkäse
with grilled vegetables, semi-soft burrata cheese

VEG/A/L/M

Caesar salad con petto di pollo alla griglia 27.-
Caesar Salad mit gegrillter Hähnchenbrust
Grilled Chicken Caesar Salad

without chicken 15.- **starter**

A/C/D/E/G/L/M

Pinsa Romana / Römische Pinsa / Roman Pinsa

Pinsa romana su tagliere con pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico 24.-
Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum
Roman Pinsa on a wood cutting board with tomatoes, mozzarella and basil

VEG/A/G

with salami + 3.-

with grilled vegetables + 5.-

La Pinsa Romana - wurde bereits im antiken Rom zubereitet. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Der Pinsateig ist ungemein bekömmlich und leicht zu verdauen.

La Pasta

R I S T O R A N T E

Pesce & Carne / Fisch & Fleisch / Fish & Meat

Polipo alla griglia leggermente piccante 42.-
Ganzer Oktopus vom Grill leicht pikant gewürzt
 Lightly spiced grilled octopus served o

Filetto di branzino alla griglia 42.-
Wolfsbarschfilet vom Grill
 Grilled sea bass filet

Tatare di manzo scottato con salsa ai porcini 36.-
Kurz gebratener Rindfleisch-Tatar mit Steinpilzsauce 210gr
 Rare-roasted beefsteak tartar with porcini cream sauce 6/0

Battuta di manzo alla griglia con rucola e parmigiano 44.-
Gegrilltes Rinds-Paillard vom Entrecôte mit Rucola & Parmesan 220gr
 Grilled beef paillard with rocket and sliced parmesan e

Entrecôte di manzo Argentino alla griglia 44.-
Rinds-Entrecôte ARG „Prime Beef“ vom Grill 220gr
 Grilled Argentine Beef entrecote e

Contorni / Beilagen / Side Dishes *

Taglierini opppure insalata verde 6.-
Dünne Nudeln ^{A/C/G} oder Grüner Salat
 Noodles or green salad

Patate al forno opppure Spinaci 8.-
Bratkartoffeln ^{G/O} oder Spinat
 Fried potatoes or Spinach

Verdura alla griglia 9.-
Gemüse vom Grill
 Grilled vegetables

*Only available as a side dish for Fish or Meat

ALLERGENE

Wir freuen uns über Anfragen von Gästen, die wissen wollen, ob bestimmte Inhaltsstoffe in den Gerichten enthalten sind. Bitte informieren Sie Ihre/n Servicemitarbeiter/in über Allergien, Intoleranzen oder spezielle Diäten, auf die wir aufmerksam gemacht werden sollten.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, könnten neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluten	E Erdnüsse	L Sellerie	P Lupine
B Krebstiere	F Soja	M Senf	R Weichtiere
C Eier	G Milch	N Sesam	VEG Vegetarisch
D Fisch	H Schalenfrüchte	O Sulfite	

ALLERGENS

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please let your server know of any allergy or special dietary needs they should be aware of.

Despite careful preparation of our dishes, they may contain other substances besides traces marked, which are used in the food preparation process in the kitchen.

A Gluten	E Peanuts	L Celery	P Lupine
B Crustaceans	F Soy	M Mustard	R Molluscs
C Eggs	G Milk	N Sesame	VEG Vegetarian
D Fish	H Nut	O Sulphites	

Deklaration, Rind - CH / Tatar - CH / Poulet - CH / Schwein - ITA

Entrecôte Rindfleisch ARG - kann mit Hormonen & Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Crevetten - unsere Crevetten werden nicht mit Medikamenten behandelt.

Sie sind frei von Antibiotika, Hormonen und andere Zusatzstoffen -VN/AR

Vongole - ITA / Cozze - ITA/NL/SP / Oktopus - MA / Wolfsbarsch - GR / Lachs - NO

Unsere hausgemachte Pasta wird speziell für uns durch die Firma Valentino & Commercio produziert.

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt

All prices in Swiss Francs, including 7.7% VA