

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF
UNSERE VORSPEISEN ALS
HAUPTGANG SERVIERT / ANTIPASTI AS A MAIN COURSE: + 6.- CHF

Insalata La Tavola con caprino fresco, arance e mandorle 15.-
Blattsalat, Caprino-Käse, Orangen, Mandeln, Zitrus-Citronette
green-salad, Caprino-cheese, orange, citrus citronette

Burrata Pugliese IGP 23.-
Burrata pugliese IGP su scarola stufata alla napoletana
Burrata Pugliese IGP auf geschmorter Endivie nach neapolitanischer Art
Apulian burrata IGP with Neapolitan-style braised escarole

Frittura di calamaretti e verdure croccanti con maionese all'avocado 26.-
Frittierte Calamari & knuspriges Gemüse, Avocado-Mayonnaise
Crispy fried squid & vegetables, avocado mayonnaise

Carpaccio di gambero rosso di Mazara con stracciata di burrata, tartufo invernale e delicata citronette agli agrumi 29.-
Roten Crevetten-Carpaccio aus Mazara, Herbsttrüffel, Zitrus-Citronette
Red prawns carpaccio, burrata-cheese, autumn truffle citrus citronette

Minestrone della casa 15.-
Italienische Minestrone mit frischem Gemüse
Traditional italian minestrone with seasonal vegetables

Zuppa d'inverno con duetto di vellutate di zucca e castagne, granella di nocciole 16.-
Winterliche Velouté: Kastanie & Kürbis mit Haselnuss Crunch
Winter velouté of chestnut & pumpkin with hazelnut crunch

Antipasto La Tavola min. 2 pax p.P. 27.-
Sellezione di antipasti scelti dallo chef
Auswahl an Vorspeisen vom Chef / Selection of starters chosen by the chef

LE NOSTRE PASTE

PORZIONE PICCOLA: - 4.- CHF

PASTAGERICHTE ALS VORSPEISE / PASTA DISH SERVED IN ENTREE SIZE: - 4.- CHF

- | | |
|--|-------------|
| Duetto di ravioli: melanzane e bufala su vellutata di melanzane | 29.- |
| <i>Duo-Ravioli: gefüllt mit Büffelmozzarella & Auberginen auf Tomaten-Auberginen Creme</i> | |
| <i>Duo ravioli filled wit buffalo mozzarella & eggplant on an eggplant cream</i> | |
| Pappardelle al ragù di cinghiale, profumato alle erbe mediterranee | 28.- |
| <i>Pappardelle mit Wildschweinragout, verfeinert mit aromatischen Kräutern</i> | |
| <i>Pappardelle with wild boar ragu, delicately aromatic herbs</i> | |
| Paccheri "Irpinia" al sugo di costine di manzo, fiocchi di ricotta salata | 32.- |
| <i>Paccheri mit geschmortem Rinderrippen-Ragout mit gesalzener Ricotta-Splitter</i> | |
| <i>Paccheri with slow-braised beef ragu with delicate shavings of salted ricotta</i> | |
| Spaghetti "Vicidomini" ai gamberoni con delicata bisque di crostacei | 34.- |
| <i>Spaghetti "Vicidomini" mit Riesencrevetten und feiner Krustentier-Bisque</i> | |
| <i>"Vicidomini" spaghetti with king prawns & delicate shellfish bisque</i> | |
| Risotto alla barbabietola, fonduta di formaggio, croccante di Parmigiano | 27.- |
| <i>Randen-Risotto mit Fonduta & knusprigem Parmesan</i> | |
| <i>Beetrrot risotto with fonduta & crispy Parmesan</i> | |

I SECONDI

Galletto Della Casa	38.-
<i>Mistkratzerli, bei Niedertermperatur gegart, an einer leicht pikanten hausgemachte-Sauce, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse</i>	
<i>Crispy Spatchcock Spring Chicken, slow-cooked at low temperature, with rosemary potatoes, seasonal vegetables & a mildly house sauce</i>	
Rib-Eye Steak (300gr.) alla griglia, funghi misti trifolati e flan di patate	56.-
<i>Rib-Eye Steak (300gr.) vom Grill, sautierten Pilzen, Kartoffelflan</i>	
<i>Rib-Eye Steak (300gr.), mixed mushrooms, potato flan</i>	
Brasato di manzo al vino rosso con polenta cremosa e verdure di stagione	45.-
<i>Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Polenta, Saisongemüse</i>	
<i>Red wine-braised beef with creamy polenta & vegetables</i>	
Polpo su vellutata di patate al lemongrass, maionese all'avocado	42.-
<i>Knuspriger Tintenfisch auf Kartoffelvelouté mit Lemongrass, Avocado-Mayo</i>	
<i>Crispy Octopus, lemongrass potato cream, Avocado mayo</i>	

CONTORNI SUPPLEMENTARI / ZUSATZLICHE BEILAGEN / ADDITIONAL SIDES: + 5.- CHF

In unserem Restaurant werden Hauptgerichte nicht auf zwei Teller serviert

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden, sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten haben.

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Brot hausgemacht (Mehl-IT)

Rindsfleisch: Metzgerei Berchtold, Rotkreuz

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = CH & ITA Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico =

Spanien/ San Daniele, Salami = ITA; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien

Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittel-

meer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel=

Italien/ Gambero=Italien, Vietnam /Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 7,7% MWST

PIZZA-MENÜ

Antipasto all'italiana

*Pizza a scelta / Pizza nach wahl / Pizza of your
choice*

*Dessert del giorno / Tages-Dessert / Dessert of the
Day
46.-*

LE CLASSICHE

Marinara

20.-

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico
San Marzano-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum
Tomato sauce, garlic, oregano, basil

Margherita

22.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico
San Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte Agerola (Mozzarella), Basilikum
Tomato sauce, Mozzarella, basil

Crudo e Mascarpone

26.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, mascarpone,
Prosciutto Crudo di Parma
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parma-Schinken
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, Parma-Ham

Bufala**24.-**

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, basilico
San Marzano-Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Napoletana**25.-**

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, acciughe, capperi
San Marzano-Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Sardellen, Kapern
Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, capers

Cotto**23.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, ham

Cotto & Funghi**23.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, Champignon
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Diavola**23.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, spianata calabra piccante
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Livius**25.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, finocchiona toscana, gorgonzola
San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salami mit Fenchelsamen aus Toskana, Gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, Tuscan fennel salami, gorgonzola

Quattro Stagioni

25.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, champignon, olive taggiasche, carciofi

San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Taggiasche Oliven, Artischocken

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes

Calzone Napoletano

26.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, ricotta, finocchiona, cotto

San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta-Käse, Salami, Schinken

Tomato sauce, mozzarella, ricotta, salami, ham

Primavera

29.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parma, rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano,

San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Schinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan-Splitter

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes

Burrata & Crudo di Parma

29.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parma, burrata

San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Schinken, Burrata

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, burrata

Nduja

28.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salsiccia al finocchio, cipolla rossa di Tropea, nduja

San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia mit Fenchelsamen, Roter Zwiebeln aus Tropea, Nduja, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, sausage, red onion, spicy salami-paste, basil

PIZZE SPECIALI

Regina Margherita

27.-

Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro san marzano DOP,
fior di latte di Agerola, crema delicata al basilico

Mit Ricotta gefüllter Pizzarand, San Marzano Tomatensauce,

Fior di latte Agerola (Mozzarella), feine Basilikumcreme

Pizza crust filled with ricotta, San Marzano tomatoes, mozzarella, basil cream

Napule

29.-

Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro san marzano DOP,
mozzarella di bufala DOP, Parma e pomodorini

Mit Ricotta gefüllter Pizzarand, San Marzano Tomatensauce,

Büffelmozzarella DOP, Parma-Schinken, Cherrytomaten

Pizza crust filled with ricotta, San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella,

Parma-Ham, Cherry tomatoes

Valtellina

29.-

pomodoro san marzano DOP, fior di latte di Agerola, bresaola della Valtellina,
rucola e scaglie di Parmigiano

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella),

Bresaola aus delm Veltlin, Rucola, Parmesan-Splitter

San Marzano tomatoes, mozzarella, bresaola from Valtellina, rocket & parmesan

Oasi

29.-

Crema di barbabietola, stracciata di burrata, Speck, granella di nocciole

Randen-Creme, Burrata-Stracciata, Speck aus Südtirol & Haselnuss-Krokant

Beetroot cream, burrata stracciata, speck from Alto Adige & hazelnut crumble

Autunno

28.-

Crema di zucca, fior di latte di Agerola, salsiccia e patate

Kürbiscreme, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salsiccia & Bratkartoffeln

Pumpkincream, mozzarella, Italian sausage & roasted potato

Pistacchiosa**29.-**

Fior di latte di Agerola, mortadella al pistacchio, burrata, granella di pistacchio
Mozzarella, Pistazien-Mortadella, Burrata, Pistazien-Pesto, Pistazienkrokant
Mozzarella, pistacho mortadella, burrata

Tonno**28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,
tonno pinna gialla di Cetara, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, origano
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Cetara-Thunfisch, Rote Zwiebel,
Taggiasche-Oliven, Oregano, Basilikum
Tomato sauce, molzzarella, tuna, red onion, olives, oregano, basil

Ortolana**28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP, verdure miste
Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, Saisonalgemüse
Tomato sauce, buffalo mozzarella, vegetables

Quattro Formaggi**27.-**

Fior di latte di Agerola, Gorgonzola, Ricotta, Parmigiano Reggiano, basilico
Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta-Käse, Parmesan, Basilikum

Trentina**29.-**

Fior di latte di Agerola, porcini trifolati e speck
Fior di latte (mozzarella), sautierten Steinpilzen & Speck
Mozzarella, mixed Porcini-Mushrooms & speck