

Ristorante - Pizzeria

Pizza Pazza

Gnocchi Festival

Gnocchi al Pesto Genovese Gnocchi mit feiner Pestosauce	Fr. 19.50
Gnocchi alla Panna Gnocchi an feiner Rahmsauce	Fr. 19.50
Gnocchi Villa Roma Gnocchi an Gorgonzolasauce mit Crevetten und Schinken	Fr. 23.50
Gnocchi Calabrese Pikant Gnocchi an Tomatensauce mit scharfer Salami und Oliven	Fr. 21.50
Gnocchi Aurora Gnocchi an feiner Tomatenrahmsauce	Fr. 19.50
Gnocchi al Calvados Gnocchi an Rosésauce mit Schinken-Pilzen-Calvados	Fr. 22.50
Gnocchi Mamma Lucia Gnocchi an Tomatensauce mit Auberginen und Kalbfleisch	Fr. 23.50
Gnocchi alla Boscaiola Gnocchi an Rahmsauce mit Speck, Artischocken, Pilzen	Fr. 22.50
Gnocchi Della Sila Gnocchi an Tomatensauce mit Steinpilzen und frische Champignons	Fr. 23.50
Gnocchi Orientali Gnocchi an Curry, Rahm, Pouletfleisch	Fr. 23.50

Zuppe

Minestrone alla Casalinga Bouillon mit Gemüse	Fr. 8.50
Stracciatella alla Romana Bouillon mit Ei	Fr. 8.50
Tortelli in Brodo Bouillon mit Tortellini	Fr. 8.50
Zuppa di Pomodoro Tomatencreme	Fr. 8.50

Insalate

Insalata Verde Grüner Salat	Fr. 7.00
Insalata Pomodoro con Cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 7.50
Insalata Mista Gemischter Salat	Fr. 8.50
Insalata Caprese Tomaten und Mozzarella Salat	Fr. 11.50
Insalata di Rucola Rucolasalat mit Grana Padano	Fr. 11.00
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 11.50

Antipasti Caldi e Freddi

Mozzarelle Impanate Panierte Mozzarella		Fr. 14.50
Involtini di Melanzane Gratinierte Auberginenröllchen gefüllt mit Ricotta und Spinat		Fr. 15.50
Crevetten Cocktail		Fr. 16.50
Insalata Frutti di Mare Meeresfrüchte Salat	1/2 Portion Fr. 18.50	Fr. 24.50
Carpaccio di Manzo Rindfilet mariniert mit Olivenöl, Grana Padano, Zwiebeln, Rucola	1/2 Portion Fr. 18.50	Fr. 24.50
Antipasto Silano Rohschinken, Salame p., Käse, getrockneten Tomaten, Oliven, Gemüse grilliert		Fr. 21.50
Cozze alla Marinara Miesmuscheln an Weissweinsauce, Knoblauch	1/2 Portion Fr. 18.50	Fr. 24.50
Vitello tonnato	1/2 Portion Fr. 16.50	Fr. 18.50

Alle Preise inklusive MwSt.

Viva la buona Pasta

Penne o Spaghetti al pomodoro e basilico Teigwaren an Tomatensauce, garniert mit Basilikum	Fr. 16.50
Penne alla Susanna Teigwaren parfümiert mit Pernod, Tomaten, Rahm und Schinken	Fr. 20.50
Penne all' Arrabbiata Pikante Teigwaren mit Oliven und Peperoncino	Fr. 17.50
Orecchiette Santa Barbara Orecchiette mit Steinpilzen, italienischer Wurst und Tomatensauce	Fr. 23.50
Tagliatelle all'Amatriciana Nudeln an Tomatensauce, Speck und Zwiebeln	Fr. 20.50
Penne alla Sorrentina Teigwaren gratiniert mit Tomatensauce, Auberginen und Mozzarella	Fr. 20.50
Tagliatelle al Salmone Nudeln mit Lachs an feiner Rosésauce	Fr. 24.50
Spaghetti alla Calabrese Spaghetti pikant mit Tomaten, Kalbfleisch und Pilzen	Fr. 21.50
Spaghetti della Casa Spaghetti mit Tomaten, Rahm, Kalbfleisch und Pilzen	Fr. 21.50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Spagetti pikant mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	Fr. 16.50
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Rahm, Speck und Ei	Fr. 21.—
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit hausgemachter Fleischsauce (Rind und Schwein)	Fr. 18.50
Ravioloni Burro e Salvia Mit Käse gefüllte Teigwaren an Butter und Salbei	Fr. 21.—
Tortelloni alla Panna Mit Rindfleisch und Spinat gefüllte Teigwaren an feiner Rahmsauce	Fr. 21.—
Tortelloni Teresa Mit Rindfleisch gefüllte Teigwaren an Steinpilzsauce, Rahm, Schinken und Tomaten	Fr. 22.50
Lasagne casalinga Hausgemachte Fleischlasagne (Rind und Schwein)	Fr. 20.50
Gnocchi al Gorgonzola Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce	Fr. 19.50
Gnocchi gratinati al Forno Kartoffelgnocchi gratiniert mit Schinken an Rosésauce	Fr. 21.—

Alles als kleine Portion erhältlich: minus Fr. 2.—
Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Viva la buona Pasta

Risotto ai frutti di mare Risotto mit Meeresfrüchten	Fr. 24.50
Risotto ai funghi porcini Risotto mit Steinpilzen	Fr. 24.50
Ravioli di Vitello Aurora Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch an feiner Tomatenrahmsauce	Fr. 24.50
Pappardelle Imperiali Breite Nudeln an feiner Rahmsauce mit Crevetten und Zucchini	Fr. 22.50
Pappardelle ai Porcini Breite Nudeln an Steinpilzsauce und Cherry Tomaten	Fr. 24.50
Ravioli ripieni al Salmone al Limone Gefüllte mit Lachs Ravioli an feiner Zitronensauce	Fr. 24.50
Il Tricolore di pasta 3 verschiedene Teigwaren - 3 verschiedene Saucen	Fr. 24.50
Taglierini Mafia Feine Nüdeli mit Auberginen, Kalbfleisch und Tomatenrahmsauce	Fr. 21.50
Spaghetti alle Vongole Mit echten kleinen Muscheln mit Schale, Knoblauch, Weisswein und Peterli Bitte fragen Sie nach, da nicht immer vorhanden	Fr. 24.50
Spaghetti Mare Blu Mit verschiedenen Meeresfrüchten	Fr. 24.50
Ravioli Caprese alla Genovese Ravioli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an feiner Pestosauce	Fr. 24.50

Fleischgerichte

Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel nach Römerart (Salbei, Rohschinken an Marsalasaucce)	Fr. 32.00
Piccata alla Milanese Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Käse	Fr. 33.00
Scaloppine ai Porcini Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	Fr. 34.00
Fegato alla Veneziana Kalbsleber nach venezianischer Art	Fr. 31.00
Cotoletta di Maiale Impanata con Patatine Schweins-Schnitzel paniert mit Pommes	Fr. 22.50

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Beilage nach Ihrer Wahl.
(Risotto mit Grana Padano, Pommes, Nudeln)

Alles als Kleine Portion erhältlich jedoch Fr.3.00 Wenig
Alle Preise inklusive MwSt.

Pizze

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	Fr.15.50
Pizza Napoli Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellen, Kapern	Fr.17.50
Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Oregano, frische Champignons	Fr.17.50
Pizza Calabrese Tomaten, Mozzarella, Oregano, scharfe Salami, Oliven	Fr.18.50
Pizza Quattro Formaggi Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola, Provolone, Grano Padano	Fr.19.50
Pizza Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken frische Champignons	Fr.19.50
Pizza Pazza Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rohschinken, Rucola	Fr.20.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken	Fr.17.50
Pizza Milanese Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola Schinken	Fr.19.50
Pizza Tonno Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thunfisch, Zwiebeln	Fr.19.50
Pizza Cacciatore Tomaten, Mozzarella, Oregano, frische Champignons, Speck, Zwiebeln	Fr.19.50
Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Oregano, frische Champignons, Schinken, Oliven, Artischocken	Fr.20.50
Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Oregano, glillierte Zucchini, Auberginen, Pepperoni	Fr.20.50
Pizza Calzone Tomaten, Mozzarella, Oregano, frische Champignons, Schinken, Eigelb	Fr.20.50
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas	Fr.20.50
Pizza Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella, Oregano, Meeresfrüchte	Fr.20.50
Pizza Funghi Porcini Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze, Rohschinken	Fr.23.50
Pizza Barchetta (Mozzarella, Schinken) (Rohschinken, Rucola, Tomaten)	Fr.22.50

Alles als kleine Portion erhältlich für Fr. 2.00 weniger
Alle Preise inklusive MwSt.

Pizze

Pizza Ai Gamberi	Fr.19.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Crevetten, Knoblauch	
Pizza Deliziosa	Fr.21.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola, Rohschinken	
Pizza Safenwil	Fr.18.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck, Ei	
Pizza Gianni's	Fr.19.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thon, scharfe Salami	
Pizza Quattro Bambino	Fr.20.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pommes Frites, Schinken	
Pizza Filomena	Fr.19.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck, frische Champignons, Oliven	
Pizza Apollo 13	Fr.21.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pouletfleisch (CH), Kräuterbutter, Zwiebeln	
Pizza Fiorentina	Fr.19.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Spinat, frische Champignons	
Pizza Salmone	Fr.21.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Lachs, Rucola	
Pizza Rocco	Fr.19.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola, scharfe Salami	
Pizza Tirolese	Fr.21.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck, Steinpilze, Provolone Käse	
Pizza Capricciosa	Fr.20.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, frische Champignons, Sardellen, Peperoni	
Pizza 3 Gusti	Fr.20.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, scharfe Salami, Schinken, Speck	
Pizza Caprese	Fr.20.50
FrISCHE Tomatenscheiben, Mozzarella, Oregano, Basilikum	
Pizza Parma	Fr.21.50
Mozzarella, Oregano, grillierte Auberginen, Rohschinken	
Pizza Barese	Fr.20.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Zucchini, Crevetten, Knoblauch	
Pizza Cosenza	Fr.20.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Broccoli, italienische Wurst	
Pizza Australiana	Fr.21.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Kalbsfleisch, Kräuterbutter	

Alles als kleine Portion erhältlich für Fr. 2.00 weniger
Alle Preise inklusive MwSt.

Vini Bianchi - Rosato - Rossi / Weissweine - Roséweine - Rotweine

Weissweine

Pinot Grigio della Venezia I.G.T. (offen)

1dl Fr. 5.50 5dl Fr. 25.50 Flasche 7.5dl Fr 39.00

Traubensorten: Pinot Grigio 100 %

Ausbau: Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank

Farbe: helles Gelb mit goldenen Reflexen

Duft: nach Birne, Pfirsich, melone mit Feigennuancen

Geschmack: von mittlerem Körper, mit geschmeidigem Nachgeschmack.

Passt zu: ein typischer Wein zu Fischgerichten, der auch bestens zu Gemüsesuppen, weissem Fleisch und leichten aber herzhaften Gerichten passt

Chardonnay "Terre degli Osci" I.G.T. (offen)

1dl Fr. 5.50 5dl Fr. 25.50 Flasche 7.5dl Fr. 39.00

Traubensorten: Chardonnay 100 %

Ausbau: nach dem Süssdruck erfolgt eine 12 tägige Gärung des Mostes, danach Ausbau in Stahltanks.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: fruchtig, delikater mit exotischen Noten

Geschmack: trocken, frisch und lebendig, sehr angenehm und elegant

Passt zu: ideal zu Apero, guter Begleiter zu Fischgerichten und delikaten Vorspeisen

Roséweine

Ciro DOC Rosato (offen)

1dl Fr. 4.50 5dl Fr. 21.50 Flasche 7.5dl Fr. 35.50

Traubensorten: 100 % Gaglioppo

Ausbau: traditionell in Stahltanks

Farbe: schönes dunkles rubinrosa

Duft: beerig und fruchtig mit Gewürznoten

Geschmack: robuster Auftakt, feine Fruchtnoten, Waldbeeren, guter feiner Abgang

Passt zu: Wurstwaren, kalte Vorspeisen, geschmortes oder grilliertes Fleisch, Geflügel, Kaninchen

Rotweine

Isola dei Nuraghi Rosso di Sardegna I.G.T. (offen)

1dl Fr. 4.50 Boccacino 2dl Fr. 9.00 5dl Fr. 21.50

Monica/Cannonau/Montepulciano/Sangiovese

Vino del Mese / Monats Weine (offen)

1dl Fr.5.00 Boccacino 2dl Fr. 10.00 5dl Fr. 21.50 Flasche 7,5dl Fr. 35.50

Duca San Felice Riserva Ciro DOC

Flasche 7,5dl Fr. 49.00

Traubensorten: 100 % Gaglioppo

Ausbau: in Edelstahltanks

Farbe: intensives Rubinrot

Duft: sehr würzig, elegant und speziell!

Geschmack: sehr würzig, tolle und spezielle Fruchtaromen, gelbe Pflaumen, Zimt, Gewürze, Wald, Moos, Kaffee, kräftig und lang. Deutlich kraftvoller und in der Aromatik dichter, wie in den vergangenen Jahren. Ein sinnlicher Wein, der sich warm und ungemein offen präsentiert. Der beste Duca San Felice und damit der beste Duca San Felice und damit der beste Gaglioppo aller Zeiten!!

Passt zu: rotem Fleisch, Wildgerichte, Braten und Lammfleisch.

Gambero Rosso: 3 rote Gläser!

Duemila Vini: 3 Trauben

"Chiamonte" Nero d'Avola I.G.T. Sicilia

Flasche 7,5dl Fr. 43.00

Traubensorten: 100 % Nero d'Avola

Ausbau: in Stahltanks, danach in grossen Holzfässern

Farbe: intensive purpurrote Farbe

Duft: ein Hauch von schwarzen Früchten und Gewürzen

Geschmack: aussergewöhnlich rund und komplett, ausgewogenen Säure und Tannine, gute Struktur und Länge

Passt zu: Pizza und Pasta

Gambero Rosso: 2 Gläser

Duemila Vini: 3 Trauben

Vini Rossi / Rotwein

Campirossi Primitivo di Manduria I.G.T. Flasche 7,5 dl Fr. 45.00

Traubensorten: 100 % Primitivo (Zinfandel)!
Ausbau: in Stahltanks, danach in grossen Holzfässern
Farbe: intensives violettes Rubinrot
Duft: charakteristisch und typisch
Geschmack: voll, harmonisch und samtig, gute Fruchtnoten, bleibt lange hängen!
Passt zu: rotem Fleisch, Braten und Wild.
Gambero Rosso: 1 Glas

Barbera d'Asti DOC Flasche 7,5 dl Fr. 43.00

Traubensorten: Barbera 100 %
Ausbau: traditionell in Stahltanks
Farbe: Rubinrot
Duft: Duft nach Pflaumen und Beeren
Geschmack: herrliche weiche Noten nach dunklen Kirschen, Erdbeeren und Pflaumen, sanft und weich, elegant und lang anhaltend. Ein absoluter Schmeichler. Ein Top Preis-Leistungs-Barbera!!
Passt zu: Ideal zu Hauptgerichten, Fleisch, Auberginengemüse und mittelreifem Käse.
Gambero Rosso: 2 Gläser
Duemilavini: 4 Trauben

"Mara" Vino di Ripasso Valpolicella DOC Superiore Flasche 7,5 dl Fr. 47.00

Traubensorten: 65 % Corvina Veronese, 30 % Rondinella und 5 % Molinara
Ausbau: der Wein reift 6 bis 8 Monate in Eichenfässer
Farbe: Rubinrot
Duft: intensiv und wenig
Geschmack: trocken, harmonisch und ausgewogen. Ein kräftiger, edler Ripasso, der schon nahe an einen Amarone kommt!
Passt zu: rotem Fleisch, würzige Teigwaren und reife Käsesorten.
Gambero Rosso: 1 Glas
Duemila Vini: 3 Trauben

Chianti DOCG Riserva Flasche 7,5 dl Fr. 45.00

Traubensorten: Sangiovese 90 %, Colorino 5 % und Cabernet Sauvignon 5 %
Ausbau: Gärung für ca. 25 Tage, danach eine Reifeperiode von 12 Monaten in Barriques.
Farbe: intensives Rubinrot mit Granatroten Reflexen
Duft: intensiv und anhaltend nach Waldfrüchten
Geschmack: voll und sehr gut strukturiert, rund und leicht tanninbetont, ein sehr schöner eleganter und fruchtiger Chianti Riserva mit tollem Preis!
Passt zu: Wildgerichten, Braten, Grilladen und reife Käsesorten.
Gambero Rosso: 2 Gläser

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Aldiano" Flasche 7,5 dl Fr. 45.00

Traubensorten: Montepulciano 100 %
Ausbau: in Stahltanks, danach 12 Monate in slowenischer Eiche (70 %) und dann 3 Monate in Barrique (30%)
Farbe: reiches Rubinrot mit purpuren Reflexen
Duft: intensiv, fruchtig, schwarze Beeren, Waldbeeren, Kirschen
Geschmack: voller Körper, tolle reife Beeren-Noten, Gewürze, weiche Tannine, lang anhaltend
Passt zu: Pasta mit Tomatensauce, Grilladen, Braten, halbharte Käse
Gambero Rosso: 2 rote Gläser
Duemila Vini: 4 Trauben

"Sasyr" Toscana I.G.T. Flasche 7,5 dl Fr. 45.00

Traubensorten: Sangiovese 60% & Syrah 40%
Ausbau: rund 15 % des Sangiovese reift in französischen Barriques für 6 Monate
Farbe: schöne mittlere Rubinrot Farbe
Duft: sehr intensiv und komplex, mit viel Fruchtaromen, Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren
Geschmack: herrlich weich mit einer guten Struktur, hat eine fröhliche Frische, aber dennoch lang und angenehm im Abgang, eine tolle Aromatik die haften bleibt!
Passt zu: kalten Platten, Pasta, Vorspeisen, verschiedenen Fleischsorten und Käse
Duemila Vini: 3 Trauben
Internationale Weinprämierung Zürich Expovina: Silber-Medaille

Alle Preise inklusive MwSt.

Spirituosen / Kaffee / Getränke / Bier

Aperitiv - à 4cl	Cynar (16.5%), Martini Bianco (15%), Averna (29%)	Fr. 7.50
	Campari (23%), Pernod (40%), Ramazotti (30%)	Fr. 7.50
	Fernet-Branca (40%)	Fr. 7.50
	Campari - Orange	Fr. 9.50
	Cynar - Orange	Fr. 9.50
	Aperol Spritz	Fr. 9.50
Liquori - à 2cl	Amaretto (28%)	Fr. 7.50
	Sambuca (42%)	Fr. 7.50
	Vecchia Romagna (38%)	Fr. 7.50
	Cognac Rémy Martin (40%)	Fr. 9.50
	Calvados (40%)	Fr. 7.50
	Williams (37.5%)	Fr. 7.50
	Grand Marnier (40%)	Fr. 8.50
Grappe - 2cl	Amarone (41%)	Fr. 10.50
	Brunello (41%)	Fr. 11.50
	Moscato (41%)	Fr. 8.50
	Grappe della Casa (37.5%)	Fr. 7.50
Bibite calde	Kaffe crème	Fr. 4.00
	Espresso	Fr. 4.00
	Doppelter Espresso	Fr. 5.00
	Cappuccino	Fr. 4.50
	Diverse Teesorten	Fr. 3.80
	Latte Macchiato	Fr. 4.50
	Heisse /Kalte Schokolade	Fr. 4.50
	Corretto Grappa	Fr. 5.00
Soft Drinks	Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero - 3dl	Fr. 4.20
	Sprite, Fanta, Rivella rot/blau/griin - 3dl	Fr. 4.20
	Bitter Lemon 2 dl	Fr. 4.20
	Schweppes Tonic - 2 dl	Fr. 4.20
	Acqua Panna - Flasche 5dl	Fr. 5.50
	San Pellegrino - Flasche 5dl	Fr. 5.50
	Acqua Panna - Flasche 10dl	Fr. 9.50
	San Pellegrino - Flasche 10dl	Fr. 9.50
	Ice Tea - offen 2dl Fr. 2.80 3dl Fr. 3.80 5dl	Fr. 5.00
	Coca-Cola - offen 2dl Fr. 2.80 3dl Fr. 3.80 5dl	Fr. 5.00
	Orangensaft	Fr. 4.50
Tomatensaft	Fr. 4.50	
Lagerbier - offen Feldschlösschen	Kübel - 5dl	Fr. 5.40
	Stange - 3dl	Fr. 4.00
	Panaché - 3dl	Fr. 4.00
	Herrgöttli - 2dl	Fr. 3.00
	Feldschlösschen - Flasche 5dl	Fr. 5.50
	Schlossgold - alkoholfrei - Flasche 33cl	Fr. 4.00