



MENU

STARTER *Antipasti*

PIZZASTICKS 5.9	ANTIPASTI MISTI 19 gemischte italienische Vorspeisen, Pizzasticks	VITELLO TONNATO 16 Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Senfsaat, Kapern, Zitrone, Rucola, Pizzasticks
OLIVEN / PIZZASTICKS 9.5	ANTIPASTI VEGGIE 17 gemischte vegetarische Vorspeisen, Pizzasticks	LACHS CARPACCIO 16 Lachs, Parmesan, Zitronen-Öl, Orangen-Filets, Rucola, rote Zwiebeln, Pizzasticks
BRUSCHETTA 14.5 4 Stück, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Parmesan	CARPACCIO DI BRESAOLA 17 hauchdünnes luftgetrocknetes Rindfleisch, Burrata, Tomaten, Honig-Spinat-Pesto, Rucola, Kerne, Parmesan	FRITTURA MISTA 19 Frittierte Garnelen, fein mariniertes Calamari, Pimientos, Zitrone, Aioli, Pizzasticks
ITALIENISCHE KÄSEPLATTE 17 verschiedene Käse-Sorten, Weintrauben, Baguette, Grissini, hausgemachte Quitten-Feigen-Marmelade	FORMAGGIO AL FORNO 13 überbackener Schafskäse italienischer Art, Pizzasticks	

PASTA *Nudeln*

*Pasta-Sorten zur Wahl:
Spaghetti, Tagliatelle, Penne*

AGLIO OLIO E PEPERONCINO 18 gutes Olivenöl, Knoblauch, frische Chili, Petersilie, Parmesan	PASTA GARNELEN 26 Garnelen in Weißwein-Knoblauch-Sud, Zitrone, Tomaten, Chili, Petersilie, Parmesan	ALL'ARRABIATA 18 scharfe Tomatensauce, Chili, Strauchtomaten, Zwiebeln, Parmesan
SPAGHETTI VONGOLE 26 Venusmuscheln in Weißwein-Sud, Knoblauch, Tomaten, Zitrone, Petersilie	ORIGINAL CARBONARA 19 Guanciale Schinken aus der Region Latium, Eigelb, Parmesan, Pecorino Käse, schwarzer Pfeffer	GRANCHI DE FUME 26 Pasta in einer Hummer-Sahne-Sauce, grüner Butter-Spargel, gebratene Garnelen
TOMATEN PESTO PASTA 21 rotes Pesto, Zwiebel, getrocknete Tomaten, Rucola, Schafskäse, Pinienkerne, mit Rinderstreifen: +5,00	BOLOGNESE 19 Rindfleischragut, Strauchtomaten, Gemüse	RAVIOLI SPINACI 19 Spinat-Ricotta-Ravioli, frischer Spinat, Tomaten, Rucola-Parmesan-Öl
SPAGHETTI AL TARTUFO 27 Parmesan-Trüffel-Sahne-Sauce, frische Champignons, am Tisch gehobelter schwarzer Trüffel	LASAGNE ALLA ROMANA 19 Ragù Bolognese vom Rind, Gemüse, Béchamel, Gouda	SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI 19 Gorgonzola-Sahnesauce, Parmesan, Rucola, karamellisierte Walnüsse

SPECIALITA *Besondere Gerichte*

Spezialitäten-Gerichte servieren wir meist mit einem frischen Salat sowie wahlweise mit Gnocci oder Penne in Parmesan-Butter oder einem Kartoffel-Steinpilz-Gratin

RÖSTI ALLA CAPRI 22 Cremiger Weißkäse, Bio-Honigwabe, frische Feige, Honigsensauce, Kartoffel-Rösti, Grissini	TAGLIATA VOM RIND 30 4 Medallions vom Rind auf heißer Platte mit Knoblauch-Öl, Rucolasalat, Edelpilzen und Parmesan	TIROLER SPINAT-KNÖDEL 19 zwei handgemachte vegetarische Spinat-Knödel mit Bergkäse-Kern und brauner Butter, Parmesan, Salat
FILETTO AL FUNGHI 28 Schweinefiletspitzen in Champignon-Sahne-Sauce mit Käse überbacken	LAMMRAGOUT 28 geschmortes Lamm mit durchwachsenem Speck nach einem Rezept aus Venetien mit Zimt und Primitivo	OSSOBUCCO 29 geschmorte Kalbhaxenscheiben klassisch italienisch zubereitet mit fruchtiger Zitrusauce
FILETTO DI CINGHIALE 29 Geschnetzeltes vom Wildschweinfilet, Edelpilze, Rübli, Preiselbeer-Reduktion	CONIGLIO AL FORNO 29 zartes Kaninchen klassisch italienisch in einem Weißwein-Gemüse-Fond geschmort	SALMONE DUE SESAMI 30 rosa gebratenes Lachsfilet mit zweierlei Sesam auf frischem Knoblauch-Spinat
STRACOTTO DI MANZO 29 Italienischer Rinderbraten sechs Stunden in Barolo-Rotwein geschmort	POLLO HAWAII 27 Hähnchenfilet mit saftiger Ananas in cremiger Curry-Sahne-Sauce mit Käse überbacken	CODA DI ROSPO LUGANO 32 gebratenes Seeteufel-Filet mit Shrimps in einer feinen Hummer-Sahne-Sauce, Strauchtomaten, Zitrone
INVOLTINI RIPIENI 28 Italienisch gefüllte Rinderroulade in einer schokoladigen Bratensauce mit Montepulciano	ZÜRICHER GESCHNETZELTES 26 Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon-Rahm, frische Kartoffel-Rösti, Petersilie	HARISSA MUSCHELN 25 Miesmuscheln (ca. 1 kg) in Weißwein gedämpft, Harissa, Krustentierbisque, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Frühlingszwiebel, Olivenöl, dazu Baguette <i>Rezept nach Haya Molcho (NEN)</i>

Unseren Pizzen sind riesig! All unsere Pizzen sind herrlich dünn nach original Italienischem Rezept und mit den frischesten Zutaten belegt. Unsere Pizza ragt mit 40cm Durchmesser über den Tellerrand hinaus und ist ideal auch zum Teilen oder halb/halb belegen geeignet.



MENU

PIZZA *con Amore*

MARGHERITA (40cm) 17	GORGONZOLA 21	RUCOLA 20
San Marzano Tomatensauce, Gouda, Basilikum	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Gorgonzola, karamellisierte Zwiebeln, frischer Spinat	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Rucola, Parmesan
PARMA 23	PROSCIUTTO 21	SALAME 21
San Marzano Tomatensauce, Gouda, Rucola, Parmesan, luftgetrockneter Schinken	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Kochschinken	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Italienische Salami (Leicht scharf), Strauchtomaten
HAWAII 21	SPECKBIRNE 22	TSUNAMI TONNO 21
San Marzano Tomatensauce, Gouda, Kochschinken, frische Ananas	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Birne im Speckmantel, Rucola, karamellisierte Walnüsse	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano
ORANGEN LACHS 22	LORETTAS MEATBALLS 22	FUNGHI 21
Crème fraîche, Orangen-Lachs, Spinat, karamellisierte Zwiebeln, Gouda, Meerrettich, Granatapfel	San Marzano Tomatensauce, Gouda, italienische Hackfleischbällchen, Petersilie	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Kochschinken, frische Champignons, grünes Pesto
DRAKE WAS HERE 21	KLEINER FEIGLING 22	SCHARFE ELSE 21
San Marzano Tomatensauce, Gouda, Bacon, Ananas, grüner Pfeffer, BBQ Sauce	Crème fraîche, frische Feigen in Honig, Brombeeren, karamellisierte Zwiebeln, Baconstreifen, Balsamico	San Marzano Tomatensauce, Gouda, getrocknete Tomaten, Streichsalami, Jalapenos
GRÜNE HELENE 19	PHO 21	LARDO 19
San Marzano Tomatensauce, Gouda, italienisches Grill-Gemüse, Strauchtomaten, Petersilie	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Rinderstreifen, Hoisinsauce, Sweet Chili, asiatische Gewürze	Crème fraîche, mariniertes Bauchspeck, Petersilie, karamellisierte Zwiebeln
KÖNIGIN BEATRIX 20	NONNA'S TRÜFFEL 27	BLONDIES PIZZA 21
Sauce Hollandaise, Drillingsscheiben, Rosmarin, Frühlingszwiebeln, schwarzer Pfeffer	Crème fraîche, Champignons, Rucola, Parmesan, Ricotta-Crème, frischer schwarzer Trüffel	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Hähnchenbrust, Zucchini, grünes Pesto
HEILIGE GUACAMOLE 19	MONACO BY CARMEN 20	PIZZA CAPRESE 20
Avocado-Basilikum-Guacamole, Rucola, Oliven, Cherry Tomaten, Pesto, Pinienkerne	San Marzano Tomatensauce, Gouda, frischer Spinat, Knoblauch	San Marzano Tomatensauce, Strauchtomaten, Basilikum, Tomaten-Jus, Mozzarella
LINSEN LOHAN 20	QUATTRO FORMAGGI 21	SCAMPI SUPREME 24
Linsensalat, Pinker Hummus, Zucchini, Curry Jaipur, Cherry Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola	San Marzano Tomatensauce, Gouda, Provolone, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano	San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Strauchtomaten, Garnelen,
SOPHIE SAID SO 21	CATALANESCA 21	
San Marzano Tomatensauce, Gouda, Pecorino, Soppressata (scharfe Salami aus Kalabrien), Basilikum, Honig	Crème fraîche, Honig-Karotte, Ricotta-Crème, Parmesan, Basilikum, Zucchiniblüten, Weinreduktion	



INSALATA *Salate*

Dressings zur Wahl:
Balsamico, Yoghurt-Kräuter, Estragon-Birne

INSALATA CLASSICO 15	INSALATA PALERMO 17	BURRATA PARMA 18
gemischter Salat, Tomate, Gurke Zwiebel, Mais, Karotten, Paprika, Rote Beete, Bohnen	Gemischter Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebel, Mais, Paprika, Schafskäse, karamellisierte Walnüsse	Burrata, hausgemachtes Honig-Spinat-Pesto, Tomaten, Feldsalat, luftgetrockneter Schinken, Feigensenf
INSALATA AVOCADO 17	INSALATA BELLUCI 20	INSALATA FORMAGGIO 17
Gemischter Salat, Tomate, Avocado, Gurke, Mais, Paprika, Granatapfelkerne	Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen, Mozzarella, Parmaschinken, Tomaten, Gurke, Mais, Paprika	Gemischter Salat, Gurke, Mais, Paprika, Tomate, in Honig gebratener Ziegenkäse
ROTE RÜBEN MIT LABNEH 17	ROTE BEETE CARPACCIO 17	BEILAGENSALAT 7
im Ofen gegarte rote Rübén, Labneh (griechischer Joghurt nach israelischer Art), marinierte Brombeeren, Buchweizen, Meerrettich, Koriander, Kresse, Feldsalat	Rote Beete hauchdünn geschnitten, Burrata, Kresse, Feldsalat, hausgemachtes Honig-Spinat-Pesto	Gemischter Beilagensalat der Saison

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen fragen Sie bitte unser Personal oder schauen in den frei zugänglichen Allergen-Ordner an unserer Theke.