

Dolce Vita

Ristorante • Pinseria • Bar

Speise- und Getrankekarte



GLI ANTIPASTI

Antipasto Dolce Vita (Vorspeisen-Variation)	<i>Fr.</i> 21.--	Fr. 25.--
Insalata Caprese von Bufala Campana * Tomatensalat mit Büffelmozzarella		Fr. 16.50
Carpaccio di Manzo, Guarnito con Rucola, Scaglie di Grana Padano Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem Grana Padano	<i>Fr.</i> 19.--	Fr. 25.--
Prosciutto di Parma (Parmaschinken mit Melone)	<i>Fr.</i> 19.--	Fr. 25.--
Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	<i>Fr.</i> 19.--	Fr. 24.50
Zuppa di Pomodoro (Tomatencremesuppe)		Fr. 9.50

LE INSALATE

Insalata Fantasia (Gemischter Salat)		Fr. 10.50
Insalata Verde (Grüner Salat)		Fr. 8.50
Insalata di Rucola (Rucolasalat mit Tomaten und Grana Padano)		Fr. 11.50

I SECONDI DI PESCE

Gamberoni alla Griglia Riesencrevetten vom Grill		Fr. 45.--
Filetto di Salmone al forno Lachsfilet vom Ofen		Fr. 35.--
Pepata di Cozze Miesmuscheln mit Weisswein-Peterli-Knoblauch-Pfeffer (bitte nachfragen da nicht immer erhältlich)		Fr. 23.--

I SECONDI DI CARNE

Entrecôte di Manzo al Pepe verde Gegrilltes Pfeffersteak vom Rinds-Entrecôte		Fr. 43.--
Battuta di Manzo Rinds-Paillard vom Entrecôte		Fr. 35.50
Scaloppina di Vitello ai Porcini Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce		Fr. 37.50

Alle Gerichte werden mit Beilage nach Wahl serviert
(Gemüse, Bratkartoffeln, Risotto, Nudeln, Pommes)
2. Beilage Fr. 4.50

Kalbfleisch (CH), Rind (UY), Crevetten (Vietnam), Wolfsbarsch (Türkei), Lachs (Färöer)
Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal

La nostra Pasta fatta in Casa

Unsere hausgemachte Pasta



Fettuccine con «Manzo al Rosmarino-Pacchino-Rucola » Nudeln mit Rindfleischstreifen-Rosmarin-Cherrytomaten-Rucola	Fr. 26.50
Spaghetti alla Chitarra con Branzino-Prezzemolo Spaghetti mit Wolfsbarschfilet und Petersilie	Fr. 25.50
Tagliatelle ai Porcini Tagliatelle mit Steinpilzen-Cherrytomaten-Weisswein-Peterli	Fr. 25.50
Pappardelle Mona Lisa Breite Nudeln mit Lachs und Steinpilzen	Fr. 26.50
Pappardelle „Deliziose“ Breite Nudeln an Morchelsauce und Parmaschinken	Fr. 26.50
Cappelletti «Carbonara» al Burro Salvia e Speck Cappelletti mit Carbonara-Füllung an Butter-Salbeisauce mit Speck	Fr. 25.50
Gnocchi di Patate «Vongole e Zucchine» Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln und Zucchetti	Fr. 25.50
Lasagna Pesto e Gamberi Hausgemachte Lasagne mit Pesto und Crevetten	Fr. 25.50
Tagliolini con Salmone e Gamberoni Nudeln mit Lachs, Crevetten und Vodka	Fr. 26.50
Panciotti di Vitello «Aurora » Runde Teigtaschen gefüllt mit Kalbfleisch an feiner Tomaten-Rahmsauce parfümiert mit Pernod	Fr. 26.50
Quadrotti di Spianci «Burro e Salvia » Ravioli gefüllt mit Spinat an Butter-Salbeisauce	Fr. 25.50

bitte beachten Sie: hausgemachte Pasta hat immer noch etwas Biss!

Le Paste Tradizionali

Spaghetti ai Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchen	Fr. 26.50
Paccheri Carbonara Grosse Maccaroni mit Speck, Eigelb und Rahm	Fr. 22.50
Spaghetti Vongole (bitte nachfragen da nicht immer erhältlich) Spaghetti mit Venusmuscheln-Cherry Tomaten-Weisswein-Peterli	Fr. 25.50
Paccheri all'Arrabbiata Maccaroni mit scharfer Tomatensauce und Oliven	Fr. 20.50
Maccheroni Don Mimi Maccheroni mit scharfer Salami und Rahm	Fr. 22.50
Orecchiette Salsiccia e Porcini Orecchiette mit Salsiccia und Steinpilzen an Tomatensauce	Fr. 24.50
Risotto Porcini Risotto mit Steinpilzen	Fr. 24.50
Risotto Limone e Gamberi Risotto mit Zitrone und Crevetten	Fr. 24.50
Gnocchi alla Sorrentina Hausgemacht Kartoffelgnocchi an Tomaten-Basilikumsauce und Mozzarella	Fr. 22.50

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets (CH) mit Pommes	Fr. 16.50
Spaghetti Napoli (Tomatensauce)	Fr. 10.50
Tortellini alla Panna (Rahmsauce)	Fr. 12.50

PINSA ROMANA, Italienische Tradition auf jedem Tisch

Die für die Zubereitung der Pinsa Romana verwendete Mehlmischung, der hohe Feuchtigkeitsgehalt und ein völlig anderer Herstellungsprozess machen dieses Produkt in Bezug auf Qualität und Verdaulichkeit einzigartig.

- Charakteristische ovale Form und ca. 2 cm Dicke
- Knusprigkeit (ist aussen knusprig und innen weich)
- Verdaulichkeit und Leichtigkeit (durch verschiedene Reifungs- und Gärzeittechniken bis zu 75% weniger Kalorien)
- Zusammensetzung aus vier verschiedenen Mehlen: Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl und Sauerteig

UNSERE PINSAS

Pinsa Classica Tomaten, Mozzarella	Fr. 18.--
Pinsa alla Calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Peperoncini	Fr. 22.50
Pinsa 4 Gusti Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oliven, Artikschocken	Fr. 24.50
Pinsa Cacciatore Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignon, Zwiebeln	Fr. 23.50
Pinsa « Dolce Vita » Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Kräuterbutter	Fr. 26.50
Pinsa al Crudo Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana	Fr. 24.50
Pinsa "Salsiccia e Porcini" Tomaten, Mozzarella, Salsiccia Wurst, Steinpilze	Fr. 24.50
Pinsa Ortolana Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Zucchetti, Auberginen	Fr. 22.50
Pinsa Zucchine e Gamberi Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Crevetten	Fr. 23.50
Pinsa al Spinacciosa Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat	Fr. 23.50
Pinsa Deliziosa Tomaten, Mozzarella, Morcheln, Parmaschinken, Mascarpone	Fr. 26.50

Unsere Pinsas sind auch **glutenfrei** erhältlich: + Fr. 3.--

WEIN

Bollicine *1 dl* *7.5 dl*

Franciacorta

Alma cuvee Brut Bellavista 65.--
Traubensorte(n): Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco

Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene Val d'Oca 7.50 49.--
Traubensorte(n): Glera

Vini Bianchi / Weisswein *1 dl* *7.5 dl*

Veneto

Pinot Grigio Biscardo 7.-- 49.--
Traubensorte(n): Pinot Grigio

Piemont

Roero Arneis Marsaglia 7.50 55.--
Traubensorte(n): Arneis

Vini Rosati / Rosè Wein *1 dl* *7.5 dl*

Piemont

Marsaglia Rosè Marsaglia 7.-- 49.--
Traubensorte(n): einheimische, alteingesessene Rebsorten/Trauben

Vini Rossi / Rotwein *1 dl* *7.5 dl*

Unser Hauswein

Primitivo di Mand. "Notte Rossa" San Marzano 6.50 45.--
Traubensorte(n): Primitivo

Piemont

Barbera Monte Bruna Braida 55.--
Traubensorte(n): Barbera

Barolo

S.Grasso 69.--
Traubensorte(n): Nebbiolo

Veneto

Valpolicella Ripasso Regolo 7.50 55.--
Traubensorte(n): Corvina, Rondinella und Molinara

Amarone della Valpolicella

Acinatico 75.--
Traubensorte(n): Corvina, Rondinella und Molinara

Vini Rossi / Rotwein ***1 dl*** ***7.5 dl***

Toskana

Maremma Toscana DOC Aquilaia 7.50 55.--
Traubensorte(n): Sangiovese, Petit Verdot

Nobile di Montepulciano Asinone 95.--
Traubensorte(n): Sangiovese

Brunello di Montalcino Canalicchio 99.--
Traubensorte(n): Sangiovese Grosso

La Serre Nuove Tenuta Ornellaia 99.--
Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot

Chianti Classico Riserva DOCG Uggiano 65.--
Traubensorte(n): Sangiovese, Canaiolo

Marken

Rosso Piceno Superiore Brecciarolo 8.-- 59.--
Traubensorte(n): Sangiovese, Montepulciano

Apulien

Primitivo di Mand. "Sessantanni" San Marzano 65.--
Traubensorte(n): Primitivo Riserva

Sardinien

Cannonau Viniola Dogali 7.-- 49.--
Traubensorte(n): Cannonau Riserva

Schweiz

Roncaia Merlot del Ticino 59.--
Traubensorte(n): Merlot

Friaul

La Tunella, Cabernet Sauvignon DOC 55.--
Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon

GETRÄNKE

Aperitivo

Martini	15% vol.	Fr. 7.50
Cynar	16% vol.	Fr. 7.50
Campari Orange	23% vol.	Fr. 9.50
Campari	23% vol.	Fr. 7.50
Pernod	40% vol.	Fr. 7.50
San Pellegrino bitter	1dl	Fr. 4.50

4 cl

Spirituosen

Amaretto	28% vol.	Fr. 7.50
Sambuca	40% vol.	Fr. 7.50
Williams	40% vol.	Fr. 7.50
Fernet Branca	42% vol.	Fr. 7.50
Vecchia Romagna	40% vol.	Fr. 7.50
Cognac Martell	40% vol.	Fr. 9.50
Vieille Prune	40% vol.	Fr. 7.50
Calvados	40% vol.	Fr. 7.50
Rum Bacardi	40% vol.	Fr. 7.50

2 cl

Mineralgetränke

San Pellegrino	5 dl	Fr. 5.50
San Pellegrino	10 dl	Fr. 10.--
Sprite	3 dl	Fr. 4.50
Coca Cola	3 dl	Fr. 4.50
Rivella rot/blau/grün	3 dl	Fr. 4.50
Apfelsaft	3 dl	Fr. 4.50
Schweppes Tonic	2 dl	Fr. 4.50
Orangensaft	2 dl	Fr. 4.50
Tomatensaft	2 dl	Fr. 4.50
Chinotto	2 dl	Fr. 4.50
Offen versch. Mineral	5 dl	Fr. 5.--
Offen versch. Mineral	3 dl	Fr. 4.--
Offen versch. Mineral	2 dl	Fr. 3.--

Spirituosen

Vodka Absolut	40% vol.	Fr. 7.50
Gin Bombay	40% vol.	Fr. 7.50
Four Roses	40% vol.	Fr. 9.50
Chivas Regal	43% vol.	Fr. 12.--
Ramazotti	30% vol.	Fr. 7.50
Amaro Averna	29% vol.	Fr. 7.50
Grappa Amarone	40% vol.	Fr. 9.50
Grappa Brunello	40% vol.	Fr. 9.50

4 cl

Bier

Bier „Herrgöttli“	2 dl	Fr. 3.50
Bier „Stange“	3 dl	Fr. 4.50
Bier ohne Alkohol	3 dl	Fr. 4.--
Weissbier	5 dl	Fr. 7.50

Caffè / Thé

Caffe crème	Fr. 4.20
Espresso	Fr. 4.20
Caffe Hag	Fr. 4.20
Doppelter Espresso	Fr. 6.--
Cappuccino	Fr. 5.--
Caffe corretto	Fr. 6.--
Tee crème, Citrone	Fr. 4.--
Milch warm / kalt	Fr. 3.--
Ovo / Choco warm / kalt	Fr. 4.50
Latte Macchiato	Fr. 5.--