

# RISTORANTE

BELLA · ITALIA

## MENU DEGUSTAZIONE

### TAGLIERE DELLA CASA

eine Vielfalt an hausgemachten kleinen Häppchen

\*\*\*

### TORCHIETTI

hausgemachte Pasta | Tomaten | Basilikum | Pinienkerne | Ricotta

\*\*\*

### TAGLIATA DI FILETTO

Schweizer Rindsfilet aus Muttertierhaltung - 100 g | Balsamico Jus | Basilikum | Parmesan Risotto | Thymian-Gratinée

oder

### SALMONE AL POMPELMO

rosa gebratener Lachs | Grapefruit-Reduktion | Blattspinat | Grapefruit-Filets

\*\*\*

### PANNA COTTA

mit saisonalen Früchten

### GRAPPA ODER HASELNUSSLIKÖR

4 GANG 78.00

## ANTIPASTI

### TAGLIERE DELLA CASA

p.P. 15.50 / ab 2 P.

Unser Küchenteam präsentiert Ihnen eine Vielfalt an hausgemachten kleinen Häppchen

### PANZANELLA DI BUFALA CROCCANTE

17.50

Datteltomaten | rote Zwiebeln | Büffelmozzarella | kaltgepresstes Olivenöl | Oregano | Kräutercroûtons

### NIDO DI PARMIGIANO

12.50

Rucolasalat | Parmesannest | Balsamico-Dressing

### CREMA DI ZUCCA

13.50

Kürbiscrème | Ricotta | grillierter Kürbis | Rosmarin-Croûtons | kaltgepresstes Olivenöl

### TATAR DI MANZO

Schweizer Rindfleisch aus Muttertierhaltung

Vorpseise

19.50

Hauptgang

28.50

## SECONDI

### FILETTO GRATINATO

58.50

200 g Schweizer Rindsfilet aus Muttertierhaltung | Thymian-Gratinée | Balsamico Jus | Basilikum | Datterini | Kartoffelgnocchi

### PANCETTA RIVISITATA

34.50

Schweizer Schweinebauch | Kartoffel-Rüebli-Stampf | Borlotti-Bohnen-Jus | Rosmarin

### SALMONE AL POMPELMO

36.50

rosa gebratener Lachs | Grapefruit-Reduktion | Blattspinat | Grapefruit-Filets | Parmesan Risotto

## PRIMI

### la nostra pasta

### SALMONE E RICOTTA

28.50

Wildlachs | Zitrone | geröstete Pinienkerne | Ricotta | Basilikum-Maccheroni

### LA ZUCCA RIVISITATA

24.50

grillierter Kürbis | Kürbiscrème | Kürbis Chips | Kürbiskerne | Ricotta | Casarecce

### CACIO, PEPE E PISTACCHIO

26.50

Pecorino Romano | Parmigiano | roter Pfeffer | Stangensellerie | Pistazien | Spaghetti

### CREMA DI NOCI, RADICCHIO E DATTERI

26.50

roter Chicorée | Medjool Datteln | Baumnüsse | rote Zwiebeln | Torchietti al Pomodoro

### CARAMELLE ALLA PERA

24.50

gefüllte Teigbonbons | Ricotta | Birne | Kafir Limettenblätter | Hafergranola

### UOVO TARTUFATO

29.50

Cipolla di Tropea | mariniertes Ei | Sommertrüffel | frittierter Rucola | Torchietti al pomodoro

### risotti

### AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI

26.50

Steinpilze | Weisswein | Knoblauch | Trüffelöl

### SALSICCIA E ZAFFERANO

28.50

Schweinefleisch Salsiccia | Safran | Parmigiano | Weisswein

HALBE PORTION -6.00

Lassen Sie sich von unserer mediterranen Lebenslust mitreissen. Geniessen Sie eine hausgemachte Pasta und erleben Sie frische und lange Kochprozesse. Wir verarbeiten erstklassige Produkte und geben ihnen die nötige Aufmerksamkeit.

la cucina della nonna - urban interpretiert

# RISTORANTE

BELLA · ITALIA

## DOLCI

PANNA COTTA <i>mit saisonalen Früchten</i>	9.50	DUO DI BIGNE <i>Brandteig   Schokoladenmousse   Pistaziencreme Joghurtglace</i>	16.50
MILLEFOGLIE <i>italienische Interpretation der Crèmeschnitte</i>	13.50	GELATI <i>Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Pistazie, Zitronen-Sorbet, Mango-Sorbet</i>	4.00
TORTA AL CIOCCOLATO <i>Vanille Glace   heisse Waldbeeren</i>	12.50	RAHM 1.00	

## BEVANDE

### TAFELGETRÄNKE

#### FLASCHEN

CHINOTTO	20 cl · 5.20
COCA COLA ZERO RIVELLA ROT/BLAU	33 cl · 4.80
GAZOSA <i>Limone / Lampone</i>	35 cl · 6.50
SAN BITTER CRODINO	10 cl · 5.20

#### OFFEN

APFELSCHORLE, GINGER ALE BITTER LEMON, COLA, CITRO, EISTEE, TONIC WASSER MIT/OHNE CO <sup>2</sup>	30 cl · 4.50 / 50 cl · 5.50
--	-----------------------------

#### HAUSGEMACHT

KRONE-EISTEE <i>Ingwer, Zitronengras, Grüntee</i>	50 cl · 6.50
LIMONADE <i>Beeren-Minze</i>	50 cl · 7.50

### BIER

#### OFFEN

BIRRA MORETTI	30 cl · 5.50 / 50 cl · 7.50
ITTINGER AMBER	30 cl · 6.00 / 50 cl · 8.00

#### FLASCHEN

MORETTI LA ROSSA	33 cl · 6.50
ERDINGER WEISSBIER	50 cl · 7.50
CORONA	33 cl · 7.00
HEINEKEN BIER 0.0 (ALKOHOLFREI)	33 cl · 5.50

#### BIRRA COLLESI

BIONDA	75 cl · 17.00
AMBRATA	50 cl · 12.00
ROSSA	50 cl · 12.00

## VINO

#### WEISS

	10 cl	75 cl
PROSECCO LE CUVÉE D.O.C <i>Rocca dei Forti, Venetien, <b>Italien</b></i>	8.50	49.00
PINOT GRIGIO GIULIA <i>Tenuta Giulia, Venetien, <b>Italien</b></i>	7.00	45.00
LUGANA D.O.C MORENA BIANCA <i>San Bonifacio, Verona, <b>Italien</b></i>	7.50	47.00
SAUVIGNON BLANC A.O.C <i>Weinbau Wehrli, Küttigen, <b>Schweiz</b></i>	8.00	52.00
GRILLO ERICE D.O.C <i>Casa Vinicola Fazio, Sizilien, <b>Italien</b></i>	47.00	
MOSCATO D'ASTI DOC <i>Cantina Vallebelbo, Piemont, <b>Italien</b></i>	45.00	

#### ROT

	10 cl	75 cl
CORVINA CABERNET SAUVIGNON „IL CLASSICO“ <i>Terre e Cantine Scaligere, Venetien, <b>Italien</b></i>	7.50	49.00
PRIMITIVO DI MANDURIA <i>Tenuta Calmelo, Apulien, <b>Italien</b></i>	8.00	52.00
ERLINSBACHER MERLOT MALBEC <i>Weinbau Wehrli, Küttigen, <b>Schweiz</b></i>	8.50	56.00
NERO D'AVOLA FRAPPATO <i>Cantine Mabis, Sizilien, <b>Italien</b></i>	52.00	
SOR UGO SUPERIORE D.O.C <i>Aia Vecchia, Bolgheri, <b>Italien</b></i>	68.00	
BAROLO D.O.C <i>Andrea Oberto, La Morro, <b>Italien</b></i>	79.00	

### PRODUKTEHERKUNFT

Kalb, Rind, Poulet, Schwein (Schweiz), Lachs (Norwegen)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.



vegan oder vegan möglich Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST