

MENÜKARTE

gli antipasti

Bruschetta 1

Bruschetta alla Giovanni

Giovanis' bruschetta (Bread, Tomato, Basil, Garlic)

CHF 15.—

Bruschetta mit Pilzen 1

Bruschetta ai funghi

Mushrooms bruschetta

CHF 15.—

Bruschetta mit Burrata und Cantabrico Sardellen 1,4,7

Bruschetta con burrata e acciughe del Cantabrico

Bruschetta with burrata cheese and anchovies from Cantabrico sea

CHF 15.—

Bruschetta Tris (Tomaten, Pilzen und Burrata/Sardellen) 1,4,7

Tris di bruschetta (pomodoro, funghi, burrata e acciughe del Cantabrico)

Bruschettatris (tomato, mushrooms, burratacheese and anchovies from Cantabrico sea)

CHF 15.—

«Der nach Tradition sogenannte Kastanienschinken»

Parmaschinken *Addobbo* und süss-saure Zwiebeln Grossmutterart

«Il Prosciutto tradizionalmente chiamato di castagne» Prosciutto di Parma *Addobbo* e cipolline in agrodolce della nonna

«The traditionally named Swiss chestnuts'ham» Parma ham *Addobbo* served with grandma's onions

CHF 29.—

Le insalate

Grüner Salat 10

Insalata verde
Green salad

CHF 12.—

Gemischter Salat 10

Insalata mista
Mixed salad

CHF 15.—

Rucolasalat, Cherrytomaten, Parmesansplitter, Balsamicodressing

Rucola con pomodorini cherry, scaglie di parmigiano e salsa al balsamico
Rocket, cherry tomatoes, parmesan slices, balsamico dressing

CHF 17.—

Dinkelsalat (Datteltomaten, Rucola, geräucherte Scamorza und Olivenöl) 1;7

Insalata di farro (datterini, rucola, scamorza affumicata, olio d'oliva EVO)
Spelt salad (tomatoes, rocket, smoked scamorza cheese, olive oil)

CHF 19.—

Capresesalat (Tomaten und Büffelmozzarella) 7

La caprese
Caprese salad (tomatoes and mozzarella cheese)

CHF 24.—

Fitness Salat mit sautierten Poulet-Streifen 10

Insalata mista con petto di pollo
mixed salad, with chicken slices

CHF 31.—

le zuppe

Gemüsesuppe 9

Minestrone

Vegetables soup

CHF 16.—

Tomatensuppe mit Mozzarella-Bruschetta 1;7;9

Zuppa di pomodori con bruschetta alla mozzarella

Tomatoes soup with bruschetta with mozzarella cheese

CHF 16.—

i pesci

Meerbarbefilet auf Gemüsejulienne und Shiitake-Pilzen 4

Filetti di triglia su letto di julienne di verdure e funghi shiitake

Red mullet filets on vegetables julienne and Shiitake-mushrooms

CHF 45.—

Sautierte Riesencrevetten an Zitronenöl und Petersilien, Butterreis und Gemüse 1;2;7

Gamberoni saltati all'olio e limone e prezzemolo, riso e verdure

Sauted big shrimps with lemon, oil, persil sauce, rice and vegetables

CHF 41.—

Fitness Salat mit frittierten Fischknusperli und Tartarsauce 1;4;10

Insalata con pesce fritto in pastella e salsa tartara

Fitness salad with crispy fish and tartare sauce

CHF 33.—

le nostre paste fresche fatte in casa

<p>Tintenfisch-Ravioli gefüllt mit Ricotta und BIO-Zitrone, Safransauce und Pistazien 1;3;7;8 Ravioli al nero di seppia con ripieno di ricotta e Limone BIO, salsina di zafferano e pistacchi Cuttlefish ink ravioli stuffed with ricotta and BIO lemon, saffron sauce and pistachios</p>	CHF	33.—
<p>Kartoffelgnocchi an Salbeibutter 1;3;7 Gnocchi al burro e salvia Dumplings with butter and sage</p>	CHF	27.—
<p>Mit Kabeljau gefüllte Ravioli an gehackte Tomaten und Zitronenzeste 1;3;4 Ravioli di merluzzo con concassé di pomodori e scorza di limone Ravioli with codfish filling and tomatoescubes sauce, lemon zest</p>	CHF	31.—
<p>Lasagne „da Elío“ 1;3;7;9 Lasagne "da Elío" Lasagne "da Elío" style</p>	CHF	31.—
<p>Tagliatelle mit weisser Kalbsbolognese 1;3;9 Tagliatelle al ragù bianco di vitello Noodles with white calfs Bolognese</p>	CHF	31.—
<p>Linguine (Nudelart) mit Vongole 1;3 Linguine alle vongole Linguine (noodlestype) with vongole</p>	CHF	33.—

glí spaghetti

Spaghetti Tomatensauce **1**

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti tomato sauce

CHF 21.—

Spaghetti Bolognese **1;9**

Spaghetti bolognese

Spaghetti bolognese

CHF 21.—

Spaghetti AOP (Knoblauch, Öl, Peperoncino und Brotbrösmeli) **1**

Spaghetti AOP (aglio, olio e peperoncino e briciole di pane aromatizzato)

Spaghetti AOP (garlic, oil, chilli and breadcrumbs)

CHF 21.—

Spaghetti Carbonara **1;3;7**

Spaghetti carbonara

Spaghetti carbonara

CHF 21.—

í secondi

Geschnittenes *Secretcut* (Tagliata) vom Rind an Rosmarinbutter 7

Rissolées-Kartoffeln und saisonales Gemüse

Tagliata di *Secretcut* di manzo al burro e rosmarino, patate rissolées e verdure di stagione

Cut beef *Secretcut* (tagliata) with rosemary butter, roasted potatoes and vegetables

CHF 59.—

Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse 7,9

Stinco di agnello con purea di patate e verdure di stagione

Lamb's braised knuckle, mashed potatoes and vegetables

CHF 47.—

Schweinspiccata Mailänderart und Tomatenspaghetti 1,3,7

Piccata alla milanese e spaghetti al pomodoro

Porc escalope breaded with eggs and parmesan, served with spaghetti tomato

CHF 39.—

Grosi's Rindsschmorbraten mit Kartoffelpüree 7,9

Brasato della nonna e purea di patate

Braised beef with mashed potatoes

CHF 39.—

le specialità

<p>Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Butterrösti und Gemüse 7 Fegato di vitello alla veneziana, rösti al burro e verdure Calf's liver venetian style, roesti potatoes and vegetables</p>	CHF	43.—
<p>Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse 1,3,7 Cordon bleu (maiale) con patate fritte e verdure Porc escalope with ham and cheese, french fries and vegetables</p>	CHF	40.—
<p>Kalbskopf <i>Seehorn</i> mit Kartoffeln, Gemüse und Vinaigrette serviert 3,9,10 Testina di vitello <i>Seehorn</i>, servita con patate, verdure e vinaigrette Calf's head <i>Seehorn</i> style served with potatoes, vegetables and vinaigrette</p>	CHF	33.—
<p>Kutteln <i>Nicodemus</i> Art (Tomatensauce, Parmesan, braune Butter) 7,9 Trippa <i>alla Nicodemo</i> (pomodoro, parmigiano, burro bruno) Tripe <i>Nicodemus</i> style (tomatosauce, cheese, butter)</p>	CHF	23.—

Le pizze

Margherita	Tomaten, Mozzarella, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, origano tomato, mozzarella cheese, oregano	CHF	20.—
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, origano tomato, mozzarella cheese, ham, oregano	CHF	22.—
Hawaií	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Ananas 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, ananas tomato, mozzarella cheese, ham, pineapple	CHF	23.—
Funghi	Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, funghi, origano tomato, mozzarella cheese, mushrooms, oregano	CHF	22.—
Napoletana	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano 1;3;4;7 pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano	CHF	21.—
Romana	Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, capperi, olive, origano tomato, Mozzarella, cheese, capers, olives, oregano	CHF	21.—
Tonno e cipolle	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano 1;3;4;7 pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano tomato, mozzarella cheese, tuna, onions, oregano	CHF	24.—
Quattro formaggi	Tomaten, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Parmesan, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, emmentaler, gorgonzola, grana, origano tomato, mozzarella cheese, Emmentaler cheese, Gorgonzola cheese, parmesan, oregano	CHF	24.—
Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, garlic, oregano	CHF	24.—

Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oregano	CHF	26.—
Quattro stagioni	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Peperoni, Vorderschinken gekocht, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, peperoni, prosciutto cotto di spalla, origano tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, sweet peppers, ham, oregano	CHF	26.—
Vegetariana	Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, origano tomato, mozzarella cheese, season vegetables, oregano	CHF	26.—
San Daniele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano, Rohschinken, Rucola 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano, prosciutto crudo, rucola tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, oregano, raw ham, garden rocket	CHF	28.—
Carbonara	Tomaten, Mozzarella, Speck, Vorderschinken gekocht, Eier, Parmesansplitter, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, speck, prosciutto cotto di spalla, uovo, scaglie di parmigiano, origano tomato, mozzarella cheese, bacon, ham, egg, slices of parmesan, oregano	CHF	28.—
Montanara	Tomaten, Mozzarella, Vordersch. gekocht, Steinpilze, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, funghi porcini, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, ham, boletus mushrooms, garlic, oregano	CHF	28.—
Gioele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, boletus mushrooms, garlic, oregano	CHF	25.—
Sofia	Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone, Rucola, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, mascarpone, rucola, origano tomato, mozzarella cheese, cherry tomatoes, italian fresh cream cheese, rocket, olive oil, oregano	CHF	26.—
Tecla	Tomaten, Mascarpone, Oregano, Olivenöl, Rohschinken, Rucola 1;3;7 pomodoro, mascarpone, origano, olio d'oliva, prosciutto crudo e rucola tomato, italian fresh cream cheese, oregano, olive oil, ham, garden rocket	CHF	27.—
Eliseo	Mozzarella, Gorgonzola, Birnen 1;3;7 Mozzarella, gorgonzola, pere Mozzarella, gorgonzola cheese, pears	CHF	26.—

Altea	<p>halbe Pizza gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola 1;3;7</p> <p>halbe Pizza garniert mit: Tomaten, Mozzarella, Speck und Zwiebeln, Oregano</p> <p>Mezza pizza farcita con: mozzarella, gorgonzola; guarnita con: pom., mozzarella, Speck, Zwiebeln, origano</p> <p>Half pizza filled with: mozzarella cheese, gorgonzola cheese garnished with: tomato, mozzarella, bacon, onions</p>	CHF	28.—
Cantàbrico	<p>Mozzarella, Mascarpone, Sardellen aus der Cantabricosee 1;3;4;7</p> <p>mozzarella, mascarpone, acciughe del Cantabrico</p> <p>mozzarelle cheese, Italian fresh cream cheese, anchovies from Cantabrico sea</p>	CHF	37.—
Gamberetti	<p>Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Crevetten, Riesencrevetten, Oregano 1;2;3;7</p> <p>pomodoro, mozzarella, pesto al basilico, gamberetti, gamberoni, origano</p> <p>tomato, mozzarella cheese, pesto, shrimps and big shrimps, oregano</p>	CHF	33.—
Carpaccio	<p>Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesansplitter, Olivenöl 1;3;7</p> <p>pomodoro, mozzarella, origano, carpaccio, rucola, scaglie di parmigiano, olio di oliva</p> <p>tomato, mozzarella cheese, oregano, very thinly sliced raw beef, rocket, parmesan and olive oil</p>	CHF	30.—
Del macellaio	<p>Tomaten, Mozzarella, Rindsfleischstreifen, Steinpilze, Oregano 1;3;7</p> <p>pomodoro, mozzarella, strisce tenere di manzo, funghi porcini, origano 1;3;7</p> <p>tomato, mozzarella cheese, beef strips, boletus mushrooms, oregano</p>	CHF	33.—
Tronchetto da Elío	<p>gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola 1;3;7</p> <p>garniert mit: Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter und Olivenöl</p> <p>farcito con: mozzarella, gorgonzola; guarnito con: prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, olio d'oliva</p> <p>filled with: mozzarella cheese, gorgonzola cheese; garnished with: ham, rocket, parmesan slices and olive oil</p>	CHF	30.—

Ergänzen Sie Ihre Pizza nach Lust und Laune: Aufpreis pro zusätzliche Zutat CHF 2.--

Beim Weglassen einer oder mehrerer Zutaten: keine Preisreduktion

Kleine Pizza: CHF 2.-- Reduktion

Eine Pizza auf 2 Teller: CHF 5.-- Zuschlag

HERKUNFT

Fleisch:

Wurstwaren	Schweiz/Italien
Schinken	Italien
Frühstücksspeck	Schweiz
Vorderschinken gekocht	Schweiz
Rind	Schweiz/Uruguay
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Schweiz

Fisch:

Crevetten	Vietnam, Ostindisches Meer (TK)
Seehecht	FAO47, Süd-Ostatlantik (TK)
Sardellen	Mediterran, Nordadriatisches Meer
Meerbarbe	FAO71, Pacific, Western Central

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen.

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkel und Khorasa-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 1.1 Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 1.2 Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 1.3 Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - 1.4 Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 4.1 Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - 4.2 Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 6.1 vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und Fett und daraus gewonnene Erzeugnisse soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 6.2 natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen
 - 6.3 aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - 6.4 aus Pflanzenölesterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
 - 7.1 Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - 7.2 Lactic;
8. Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*), Paranüsse (*Bertolletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder mg/l, ausgedrückt als SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse