

ANTIPASTI & ZUPPE

BRUSCHETTA AI POMODORI.....9,50

Bruschetta con dadolata di pomodori misti e basilico
Geröstete Brotscheiben mit gemischten Tomaten und Basilikum
1a, 11a (V) (I)

BRUSCHETTA "DOC".....21,00

Bruschetta rustica con burrata, alici, olio EVO e basilico
Geröstete Brotscheiben mit Burrata, Sardellen, EVO-Olivenöl
und Basilikum
1a, 4a, 7a, 11a

PURPO 'NZALATA.....19,50

Polpo tiepido in insalata di rucola, carote, prezzemolo ed olive Leccino
Lauwarmer Oktopus in Salat von Rauke und Karotten mit
Ptersilie und Leccino-Oliven
14a, 2b, 4b (V) (I)

CRUDO E BUFALA.....27,00

Crudo di Parma con mozzarella di bufala Campana
Parma-Rohschinken mit Büffelmozzarella aus Kampanien
7a (V)

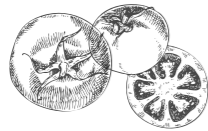
PICCOLA FRITTURA.....17,50

Frittura di calamari e seppioline
Frittierte Kalamaren und Tintenfische
1a, 2a, 5a, 14a, 4b, 11b (I)

ZUPPA DI POMODORO.....12,00

Zuppa di pomodoro con Frisella Campana
Tomatensuppe mit Frisella aus Kampanien
1a, 11a (V) (I)

INSALATE



INSALATA VERDE.....8,50

Grüner Salat (V) (I)

INSALATA MISTA.....9,50

Gemischter Salat (V) (I)

CAPRESE..... 15,00 / 19,50

con mozzarella di bufala Campana DOP
Tomaten mit Büffelmozzarella DOP aus Kampanien
7a (V) (I)

RUCOLA, POMODORINI E

SCAGLIE DIGRANA.....14,50

Raukesalat mit Cherrytomaten und Parmesansplittern
7b (V) (I)

AL TONNO.....19,50

Lattuga, tonno sott'olio, pomodorini, peperoni julienne e crema di broccoli
Blattsalat, Thon, Cherrytomaten, Peperonijulienne
und Brokkolicreme
4a, 9b (V) (I)

SECONDI

TONNO SCOTTATO.....39,00

in crosta di sesamo con melanzane trifolate all'aglio, pomodorini cherry, olio EVO e basilico
Gebratener Thunfisch in Sesamkruste aufsauierten Auberginen
mit Cherrytomaten, EVO Olivenöl, Knoblauch und Basilikum
4a, 11a, 2b, 5b, 14b (V) (I)

POLPO VERACE.....38,00

su letto di patate arrosto e zucchine alla scapece
Oktopus auf Bratkartoffeln mit Zucchini neapolitanischer
Art an EVO Olivenöl, Essig, Knoblauch und Minze
5a, 14a, 1b, 2b, 9b, 14b (V) (I)

GRAN FRITTURA DEL GOLFO.....36,00

Frittura mista di calamari, gamberoni e polpo
Frittierte Kalamaren, Riesencrevetten und Oktopus
1a, 2a, 5a, 14a, 4b (I)

TEGAMINO DI POLPETTE DI MANZO.....31,00

fatte in casa, al pomodoro, con frisella e basilico
Hausgemachte Rindspolpette mit Tomaten,
apulischen Friselle und Basilikum
1a, 3a, 7a, 5b, 11b

TAGLIATA DI MANZO (CH 22og).....44,50

su rucola con patate saporite
Tranchiertes Rindsentrecôte (CH 22og) auf Rauke mit würzi-
gen Kartoffeln
5a, 1b (V) (I)

PETTO DI POLLO AI FERRI.....22,00

con verdure grigliate
Pouletbrust vom Grill mit grilliertem Gemüse
5a, 10b (V) (I)

CONTORNI (V) (I) (V)

ZUCCHINEALLASCAPECE.....6,50

Rondelle di zucchine fritte alla napoletana
Zucchini neapolitanischer Art mit Olivenöl, Essig,
Knoblauch, Minze
5a, 1b

MELANZANE AL FUNGHETTO.....7,00

Melanzane trifolate con aglio, pomodorini cherry, olio EVO e basilico
Sautierte Auberginen mit Cherrytomaten, Olivenöl,
Knoblauch und Basilikum
1b

VERDURE ALLA GRIGLIA.....7,00

Grilliertes Gemüse

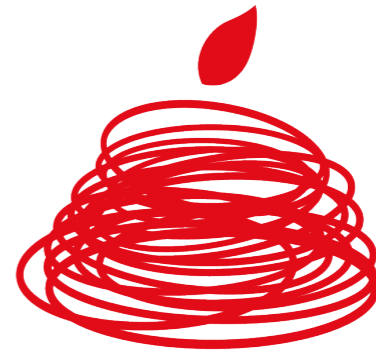
PATATINE FRITTE..... 6,50

Pommes frites
5a, 1b



PATATE SAPORITE..... 6,00

Patate al forno con pomodorini cherry e cipolla rossa
Ofenkartoffeln mit Cherrytomaten und roten Zwiebeln



SPAGHETTI POMODORO

nato a Napoli

Seguici



Diventa il nostro ambasciatore!
Posta la tua foto con il tag:

Werden Sie unser Botschafter!
Bewerben Sie unsere Gerichte auf Instagram mit Tag:

#spaghettipomodoroambassador



Così Com'è



PIZZE CLASSICHE 30 ore di maturazione

MARGHERITA..... 15,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Grana Padano, olio EVO, basilico
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Grana Padano, EVO-Olivenöl, Basilikum / 1a,7a

MARINARA..... 13,50
Pomodoro San Marzano DOP, olio EVO aromatizzato all'aglio e origano di Pantelleria
Tomaten San Marzano DOP, mit Knoblauch aromatisiertes EVO-Olivenöl, Oregano aus Pantelleria / 1a

NAPOLI..... 22,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, alici di Cetara Armatore, basilico
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Cetara-Sardellen von Armatore, Basilikum / 1a,4a,7a,2b, 14b

PROSCIUTTO..... 22,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, basilico
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Basilikum / 1a,7a

PROSCIUTTO E FUNGHI..... 22,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, funghi champignons, basilico
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Champignons, Basilikum / 1a,7a

TONNO E CIPOLLA..... 22,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, tonno, cipolle rosse
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Thon, rote Zwiebeln / 1a,4a,7a

DIAVOLA..... 24,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame piccante Fiorucci, basilico
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, pikante Salami Fiorucci, Basilikum / 1a,7a

QUATTRO STAGIONI..... 24,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, funghi champignons, spicchi di carciofi, olive Leccino, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Champignons, Artischocken, Leccino-Oliven, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci / 1a,7a

PARMA..... 25,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto crudo stagionato Parma Antichi Sapori DOP
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Parma-Rohschinken Antichi Sapori DOP / 1a,7a

BUFALINA..... 23,00
Pomodoro San Marzano DOP, treccia di bufala fatta a mano, basilico, olio EVO
Tomaten San Marzano DOP, handgemachter Büffelmozzarella-Zopf, Basilikum, EVO-Olivenöl / 1a,7a

BONTÀ DELL'ORTO..... 19,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, verdure fresche di stagione, olio EVO
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, frisches Saisongemüse, EVO-Olivenöl / 1a,7a

CALZONE CLASSICO..... 21,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto di alta qualità Fiorucci, basilico
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Basilikum / 1a,7a

CALZONE SPAPO..... 22,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame Napoli, ricotta, pepe nero
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Napoli-Salami, Ricotta, Pfeffer / 1a,7a

PIZZE D'AUTORE

L'impasto è realizzato con un'alta percentuale di idratazione e con un blend di farine dal medio contenuto proteico per garantire la massima digeribilità grazie alle 30 ore di maturazione minime.

MARGHERITA GIALLA..... 21,00
Passata di pomodoro datterino giallo Così Com'è, scamorza affumicata, nostro mix di pepi, datterino arrosto, basilico, olio EVO
Püree von gelben Datteltomaten "Così Com'è", geräucherter Scamorza, unsere eigene Pfeffermischung, gebratene Datteltomaten, Basilikum, EVO-Olivenöl / 1a,7a

PARMIGIANA..... 23,00
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, scamorza affumicata, cremoso di parmigiana, Grana Padano, olio EVO, basilico
Sauce von Tomaten San Marzano DOP, geräucherter Scamorza, Parmesancreme, Grana Padano, EVO-Olivenöl, Basilikum / 1a,7a

NAPOLI 2.0..... 19,50
Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara Armatore, olive nere, pomodorini, aglio, olio EVO, origano
Tomaten San Marzano DOP, Cetara-Sardellen von Armatore, schwarze Oliven, Cherrytomaten, Knoblauch, EVO-Olivenöl, Oregano / 1a,4a,7a,2b,14b

DOP..... 24,00
Pomodoro San Marzano DOP, treccia di bufala fatta a mano, datterini gialli in acqua di mare, Grana Padano, basilico, olio EVO
Tomaten San Marzano DOP, handgemachter Büffelmozzarella-Zopf, gelbe Datteltomaten in Meerwasser, Grana Padano, Basilikum, EVO-Olivenöl / 1a,7a

CAPRICCIOSA..... 27,50
Fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, guanciale di Amatrice, carciofi grigliati, crema di tuorlo d'uovo, olive in polvere, olio EVO, basilico
Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Guanciale von Amatrice, grillierte Artischocken, Eidotter-Creme, Olivenpulver, EVO-Olivenöl, Basilikum / 1a,4a,7a,2b,14b

FRIARIELLI E SALSICCIA..... 25,50
Scamorza affumicata, cime di rapa, salsiccia, olio EVO
Geräucherter Scamorza, Stängelkohl, Hauswurst, EVO-Olivenöl / 1a,7a

N'DUJA..... 23,00
Fior di Latte, N'duja, gorgonzola piccante DOP, olio EVO, basilico, nocciole tostate
Mozzarella fior di latte, N'duja, pikanter Gorgonzola DOP, EVO-Olivenöl, Basilikum, geröstete Haselnüsse / 1a,7a,8a

PRIMI



Porz./Spadellata

PARMIGIANA DI MELANZANE..... 24,00
Melanzane fritte, salsa di pomodoro, fior di latte, parmigiano e basilico
Italienischer Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Mozzarella fior di latte, Parmesan und Basilikum / 1a,5a,7a

LASAGNETTA FIOR DI LATTE..... 22,00
Sfoglia all'uovo, passata di pomodoro, parmigiano, mozzarella fior di latte e basilico
Lasagne Eierteigwaren, passierte Tomaten, Parmesan, Mozzarella fior di latte und Basilikum / 1a,3a,7a

FUSILLI AL FERRETTO ALLO SCARPARELLO con pomodorini cherry, parmigiano, pecorino, peperoncino, aglio e basilico..... 22,00 21,00
Fusilli al ferretto mit Cherrytomaten, Parmesan, Pecorino-Käse, Peperoncino, Knoblauch und Basilikum / 1a,3a,7a

CANDELE ALLA GENOVESE..... 24,00 23,00
rotte a mano, con ragù bianco di manzo e cipolle stufate
Candele-Teigwaren an Rindsragout mit Zwiebel-Soubise / 1a,7a,9a,3b

PACCHERI ALLA NORMA..... 21,00 20,00
con pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico
Paccheri-Teigwaren mit Tomaten, Auberginen, Gesalzene Ricotta und Basilikum / 1a,5a,7a,9b

TEGAMINO DI GNOCCHI ALLA SORRENTINA con pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano e basilico..... 22,00
Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Mozzarella fior di latte und Parmesan gratiniert / 1a,3a,7a

SCIALATIELLI ALL' AMALFITANA... 33,50 32,50
Scialatielli ai frutti di mare con vongole, cozze, calamari, gamberi e pomodorini
Scialatielli an Meeresfrüchten mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Kalamaren, Riesencrevetten und Cherrytomaten / 1a,2a,4a,9a,14a,5b

Intolleranze o allergie? Chiedi la carta degli allergeni.
 Allergien oder Unverträglichkeiten?
 Fragen Sie nach der Allergien-Tabelle.

- Vegano / Vegan**
- Vegetariano / Vegetarisch**
- Senza lattosio / Laktosefrei**
- Senza glutine / Gluten-frei**



Prezzi in CHF, 8,1% Iva inclusa /Alle Preise in CHF, Inkl. 8,1% MwSt



Provate le "SPADELLATE": un goloso tegame di pasta servito direttamente al tavolo (minimo 2 pers.)

Probieren Sie unsere "SPADELLATE": Köstliche Pastagerichte direkt in der Pfanne am Tisch serviert (mindestens 2 Pers.)

SPAGHETTI

Porz./Spadellata

AL POMODORO D'AUTORE..... 21,00 20,00
Spaghetti RUMMO nr. 5, pomodorino pizzutello selezione "Così Com'è", scottato in padella, passata di pomodoro pizzutello ristretta a fuoco lento, aglio e basilico (tempo di attesa : 20 min.)
Spaghetti Nr.5 von RUMMO mit gebratenen Pizzutello Cherry-Tomaten Selection "Così Com'è", Reduktion von passierten Pizzutello Tomaten auf kleinem Feuer, Knoblauch und Basilikum. (Wartezeit: 20 Minuten) / 1a,3b

IN ASSOLUTO DI POLPO..... 28,00 27,00
polpo verace, pomodorini Pachino, passata di pomodoro, prezzemolo, aglio, olive Leccino e capperi
Krake, Pachino-Cherrytomaten, passierte Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Leccino-Oliven und Kapern / 1a,4a,9a

AL SUGO DI POMODORO E POLPETTINE DI MANZO FATTE IN CASA .. 22,00 21,00
mit Hausgemachte Rindspolpette und Tomaten / 1a, 7a,12a,3b

ALLA CARBONARA..... 22,00 21,00
guanciale di maiale, pecorino, parmigiano e tuorlo d'uovo
mit Guanciale, Pecorinokäse, Parmesan und Eigelb / 1a,3a,7a,5b,9b,11b,13b

ALLE VONGOLE..... 27,00 26,00
mit Venusmuscheln / 1a,2a,4a,12a,14a,3b,5b,7b,9b,13b

AL PESTO DI BASILICO E COZZE..... 22,00 21,00
con scaglie di mandorle tostate
Spaghetti an Basilikumpesto mit Miesmuscheln und Splittern von gerösteten Mandeln / 1a,14a,2b,4b

Ò DIRETTORE..... 19,00 18,00
con aglio, olio, peperoncino, alici e pangrattato
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Sardellen und Paniermehl / 1a,4a,2b,14b

ALLA NERANO..... 19,50 18,50
con crema di zucchine, parmigiano e zucchine fritte
Spaghetti an Zucchini-Butter-Creme und Parmesan mit frittierten Zucchini / 1a,5a,7a