

ANTIPASTI & ZUPPE

BRUSCHETTA AI POMODORI 9,50
Bruschetta con dadolata di pomodori misti e basilico
Geröstete Brotscheiben mit gemischte Tomaten und Basilikum
Toasted bread slices with mixed tomatoes and basil / 1a, 11a

BRUSCHETTA “DOC” 21,00
Bruschetta rustica con burrata, alici, olio EVO e basilico
Geröstete Brotscheiben mit Burrata, Sardellen, EVO-Olivenöl und Basilikum / Toasted bread slices with Burrata cheese, anchovies, olive oil and basil / 1a, 4a, 7a, 11a

CRUDO & BUFALA 27,00
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala Campana
Parma-Rohschinken mit Büffelmozzarella aus Kampanien
Parma raw ham with buffalo mozzarella from Campania / 7a

PURPO ‘NZALATA 19,50
Polpo tiepido in insalata di rucola, carote, prezzemolo ed olive Leccino
Lauwarmer Oktopus in Salat von Rauke und Karotten mit Petersilie und Leccino-Oliven / Lukewarm octopus in a rocket and carrot salad with parsley and leccino olives / 14a, 2b, 4b

PICCOLA FRITTURA 17,50
Frittura di calamari e sepioline / Frittierte Kalamaren und Tintenfische / Fried squid / 1a, 2a, 5a, 14a, 4b, 11b

ZUPPA DI POMODORO 12,00
Zuppa di pomodoro con Frisella Campana / Tomatensuppe mit Frisella aus Kampanien / Tomato soup with Frisella from Campania / 1a, 11a

INSALATE

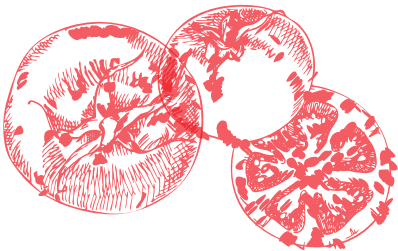
VERDE 8,50
Grüner Salat / Green salad / 1a, 11a

MISTA 9,50
Gemischter Salat / Mixed salad / 1a, 4a, 7a, 11a

CAPRESE 19,50
Pomodori con mozzarella di Bufala Campana DOP
Tomaten mit Büffelmozzarella DOP aus Kampanien
Tomatoes with buffalo mozzarella DOP from Campania / 7a

RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA 14,50
Raukesalat mit Cherrytomaten und Parmesansplittern
Rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes / 7b

AL TONNO 19,50
Lattuga, tonno sott’olio, pomodori secchi, crostini di pane aromatizzati
Salat, Thunfisch in Öl, sonnengetrocknete Tomaten, aromatisierte Brotcroutons
Lettuce, tuna in oil, sun-dried tomatoes, flavoured bread croutons 1a, 4a, 8b



SECONDI

TONNO SCOTTATO 39,00
In crosta di sesamo e melanzane al funghetto
Gebratener Thunfisch in Sesamkruste auf sautierten Auberginen mit Cherrytomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum
Seared tuna in sesame crust on sautéed eggplant with cherry tomatoes, olive oil, garlic and basil / 4a, 11a, 2b, 5b, 14b

TRANCIO DI SALMONE 32,00
Ai ferri con riso al vapore, radicchio grigliato, olio EVO e basilico
Gegrillter Lachs mit gedämpftem Reis, gegrilltem Radicchio, Olivenöl und Basilikum / Grilled salmon with steamed rice, grilled radicchio, olive oil and basil / 4a, 1b, 2b, 14b

POLPO VERACE 38,00
Su letto di patate arrosto e zucchine alla Scapece
Oktopus auf Bratkartoffeln mit Zucchini neapolitanischer Art an Olivenöl, Essig, Knoblauch und Minze
Octopus on fried potatoes with zucchini Neapolitan style with olive oil, vinegar, garlic and mint / 14a, 5a, 1b, 2b, 9b, 14b

GRAN FRITTURA DEL GOLFO 36,00
Frittura mista di calamari, gamberoni e polpo
Frittierte Calamari, Riesencrevetten und Oktopus
Fried calamars, giant prawns and octopus / 1a, 2a, 5a, 14a, 4b

TEGAMINO DI POLPETTE DI MANZO 31,00
Al pomodoro con frisella e basilico
Rindfleischpolpette mit Tomaten, apulischen Friselle und Basilikum
Beefpolpette with tomatoes, Apulian friselle and basil / 1a, 3a, 7a, 5b, 11b

TAGLIATA DI MANZO (CH 220G) 44,50
Su rucola con patate saporite
Tranchiertes Rindsentrecôte (CH 220g) auf Rauke mit würzigen Kartoffeln
Beef tagliata (CH 220g) on rocket salad with savoury potatoes / 5a, 1b

PETTO DI POLLO 22,00
Ai ferri con verdure grigliate
Pouletbrust vom Grill mit grilliertem Gemüse
Grilled chicken breast with grilled vegetables / 5a, 10b

CONTORNI

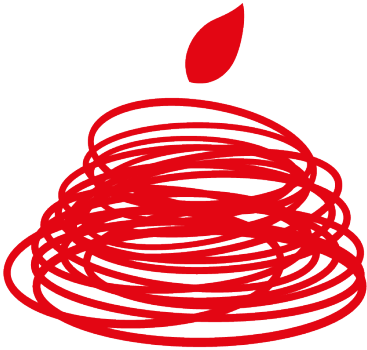
PATATINE FRITTE 6,50
Pommes frites / French fries / 5a

PATATE SAPORITE 6,00
Patate al forno rosolate con pomodorini cherry e cipolla rossa
Ofenkartoffeln mit Cherrytomaten und roten Zwiebeln
Baked potatoes with cherry tomatoes and red onions / 5a

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 6,50
Rondelle di zucchine fritte alla napoletana
Zucchini neapolitanischer Art mit Olivenöl, Essig, Knoblauch und Minze / Neapolitan style zucchini with olive oil, vinegar, garlic and mint / 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 / Sauteed aubergines with cherry tomatoes, olive oil, garlic and basil / 5a, 1b

VERDURE ALLA GRIGLIA 7,00
Grilliertes Gemüse / Grilled vegetables



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:

Become our ambassador!
Promote our dishes on Instagram with tag:

#spaghettipomodoroambassador



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 15,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, olio EVO, basilico
Tomaten S. Marzano DOP, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte, olive oil, basil / 1a,7a

MARINARA 13,50
Pomodoro S. Marzano DOP, olio EVO aromatizzato all'aglio e origano
Tomaten S. Marzano DOP, mit Knoblauch aromatisiertes
Olivenöl, Oregano / *S. Marzano DOP tomatoes, olive oil flavored with garlic, oregano / 1a*

NAPOLI 22,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, alici di Cetara Armatore, basilico
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Cetara-Sardellen von Armatore, Basilikum / *S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, Cetara anchovies from Armatore, basil 1a,4a,7a,2b,14b*

PROSCIUTTO 22,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, basilico
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, first quality cooked ham Fiorucci, basil / 1a,7a

PROSCIUTTO E FUNGHI 22,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, funghi champignon, basilico
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Champignons, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, first quality cooked ham Fiorucci, mushrooms, basil / 1a,7a

TONNO E CIPOLLA 22,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, tonno, cipolle rosse
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Thon, rote Zwiebeln / *S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, tuna, red onions / 1a,4a,7a*

DIABOLA 24,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, salame piccante Fiorucci, basilico
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, pikante Salami Fiorucci, Basilikum / *S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, spicy salami Fiorucci, basil / 1a,7a*

QUATTRO STAGIONI 24,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, funghi champignon, spicchi di carciofi, olive Leccino, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Champignons, Artischocken, Leccino-Oliven, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci / *S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, mushrooms, artichokes, Leccino olives, first quality cooked ham Fiorucci / 1a,7a*

PARMA 25,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto crudo stagionato Parma Antichi Sapori DOP
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Parma-Rohschinken Antichi Sapori DOP
Schinken erster Qualität Fiorucci / S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, Parma raw ham Antichi Sapori DOP / 1a,7a

BUFALINA 23,00
Pomodoro S. Marzano DOP, pomodorini arrostiti, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO
Tomaten S. Marzano DOP, geröstete Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl / *S. Marzano DOP tomatoes, roasted cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, olive oil / 1a,7a*

BONTÀ DELL'ORTO 19,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, verdure grigliate, olio EVO
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Grillgemüse, Olivenöl / *S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, grilled vegetables, olive oil / 1a,7a*

CALZONE CLASSICO 21,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, basilico
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Basilikum / *S. Marzano DOP tomatoes, mozzarella fior di latte, first quality cooked ham Fiorucci, basil / 1a,7a*

30 ore di lievitazione

L'impasto di tutte le nostre pizze 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.

PIZZE D'AUTORE

MARGHERITA GIALLA 21,00
Passata di pomodoro datterino giallo Così Com'è, scamorza affumicata, pepe, datterini arrostiti, basilico, olio EVO
Püree von gelben Datteltomaten Così Com'è, geräucherter Scamorza, unsere eigene Pfeffer, gebratene Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl
Yellow date tomato puree Così Com'è, smoked scamorza, pepper, roasted date tomatoes, basil, olive oil / 1a,7a

PARMIGIANA 23,00
Pomodoro S. Marzano DOP, scamorza affumicata, cremoso di parmigiana, Grana Padano, olio EVO, basilico
Sauce von Tomaten S. Marzano DOP, geräucherter Scamorza, Parmesancreme, Grana Padano, Olivenöl, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes sauce, smoked scamorza, Parmesan cream, Grana Padano, olive oil, basil / 1a,7a

NAPOLI 2.o 19,50
Pomodoro S. Marzano DOP, alici di Cetara Armatore, olive nere, pomodorini arrostiti, aglio, olio EVO, origano
Tomaten S. Marzano DOP, Cetara-Sardellen von Armatore, schwarze Oliven, geröstete Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano
S. Marzano DOP tomatoes, Cetara anchovies from Armatore, black olives, roasted cherry tomatoes, garlic, olive oil, oregano / 1a,4a,7a,2b,14b

DOP 24,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella di Bufala, datterini gialli in acqua di mare Così Com'è, Grana Padano a scaglie, basilico, olio EVO
Tomaten S. Marzano DOP, Büffelmozzarella, gelbe Datteltomaten in Meerwasser Così Com'è, Grana Padano Flocken, Basilikum, Olivenöl
S. Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella, yellow date tomatoes in seawater Così Com'è, Grana Padano flakes, basil, olive oil / 1a,7a

CAPRICCIOSA 27,50
Fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, guanciale, carciofi grigliati, tuorlo d'uovo, olive in polvere, olio EVO, basilico
Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Guanciale, grillierte Artischocken, Eigelb, Olivenpulver, Olivenöl, Basilikum / *Mozzarella fior di latte, first quality cooked ham Fiorucci, guanciale, grilled artichokes, egg yolk, olive powder, olive oil, basil 1a,4a,7a*

SALSICCIA E FRIARIELLI 25,50
Scamorza affumicata, cime di rapa, salsiccia, olio EVO
Geräucherter Scamorza, Stängelkohl, Hauswurst, Olivenöl
Smoked Scamorza, cabbage, homemade sausage, olive oil / 1a,7a

N'DUJA 23,00
Fior di Latte, N'duja, gorgonzola piccante DOP, olio EVO, basilico, granella di nocciole
Mozzarella fior di latte, N'duja, pikanter Gorgonzola DOP, Olivenöl, Basilikum, Haselnusskörner / *Mozzarella fior di latte, N'duja, spicy Gorgonzola DOP, EVO olive oil, basil, Hazelnut grains 1a,7a,8a*

o fritto
PANZEROTTO CLASSICO 18,50
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, olio EVO, basilico
Gebratene Pizza, Tomaten S. Marzano DOP, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum / *Fried pizza, S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte, olive oil, basil / 1a, 5a,7a*

PANZEROTTO NAPOLI 22,50
Pomodoro S. Marzano DOP, salame Napoli, ricotta e pepe nero
Gebratene Pizza, Tomaten S. Marzano DOP, Napoli Salami, Ricotta und schwarzer Pfeffer / *Fried pizza, S. Marzano DOP tomatoes, Napoli salami, ricotta and black pepper / 1a,5a,7a*

PRIMI

Porz./Spadellata

PARMIGIANA DI MELANZANE 24,00
Melanzane fritte, gratinate in salsa pomodoro e mozzarella fior di latte con Parmigiano e basilico
Italienischer Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Mozzarella fior di latte, Parmesan und Basilikum / *Italian aubergine casserole with tomatoes, mozzarella fior di latte, parmesan and basil / 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 / *Lasagna egg pasta, sieved tomatoes, parmesan, fior di latte mozzarella and basil / 1a, 3a, 7a*

FUSILLI AL FERRETTO ALLO SCARPARIELLO 22,00 21,00
Con pomodorini cherry, parmigiano, pecorino, peperoncino, aglio e basilico
Fusilli al ferretto mit Cherrytomaten, Parmesan, Pecorino-Käse, Peperoncino, Knoblauch und Basilikum / *Fusilli al ferretto with cherry tomatoes, parmesan, pecorino cheese, hot peppers, garlic and basil / 1a, 3a, 7a*

CANDELE ALLA GENOVESE 24,00 23,00
Candele al ragù bianco di manzo con cipolle stufate
Candele-Teigwaren an Rindsragout mit Zwiebel-Soubise
Candele pasta on beef ragout with onion soubise / 1a, 7a, 9a, 3b

PACCHERI ALLA NORMA 21,00 20,00
Con pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico
Paccheri-Teigwaren mit Tomaten, Auberginen, gesalzener Ricotta und Basilikum
Paccheri pasta with tomatoes, eggplant, salted ricotta and basil / 1a, 5a, 7a, 9b

TEGAMINO DI GNOCCHI ALLA SORRENTINA 22,00
Con pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano e basilico
Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Mozzarella fior di latte und Parmesan gratiniert / *Potato gnocchi with tomatoes, gratinated with mozzarella fior di latte and parmesan / 1a, 3a, 7a*

SCIALATIELLI ALL' AMALFITANA 33,50
Scialatielli ai frutti di mare con vongole, cozze, calamari, gamberi e pomodorini
Scialatielli an Meeresfrüchten mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Kalamaren, Riesencrevetten und Cherrytomaten / *Seafood scialatielli with clams, mussels, squid, king prawns and cherry tomatoes / 1a, 2a, 4a, 9a, 14a, 5b*

Per prenderci cura di voi al meglio, vi invitiamo a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Per coloro che necessitano di alternative, abbiamo a disposizione pasta senza glutine (tempi di attesa circa 20 minuti), impasto per pizza senza glutine e mozzarella senza lattosio.

Um Sie bestmöglich zu betreuen, bitten wir Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten zu informieren. Für Gäste mit besonderen Bedürfnissen bieten wir glutenfreie Pasta (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit), glutenfreien Pizzateig und laktosefreien Mozzarella an.

In order to take the best care of you, please inform us of any food allergies or intolerances. For those who require alternatives, we have gluten-free pasta (waiting time about 20 minutes), gluten-free pizza dough and lactose-free mozzarella available.

- ✓ **Vegano / Vegan**
- 🍆 **Vegetariano / Vegetarian**
- 🔥 **Senza lattosio / Lactose free**
- 🚫 **Senza glutine / Gluten free**

Tutti i prezzi sono CHF /Alle Preise in CHF / Incl.8.1% IVA /Inkl. 8.1% MwSt



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

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

Try our “Spadellate”: Delicious pasta dishes served directly in the pan at the table (at least 2 people)

SPAGHETTI

Porz./Spadellata

AL POMODORO D'AUTORE 21,00 20,00
Spaghetti RUMMO nr. 5, pomodorini datterini scottati in padella, passata di pomodoro ristretta a fuoco lento, aglio e basilico. (tempo di attesa : 20 min.)
Spaghetti Nr.5 von RUMMO mit gebratenen Datteltomaten, Reduktion von passierten Tomaten auf kleinem Feuer, Knoblauch und Basilikum. (Wartezeit: 20 Minuten)
RUMMO spaghetti nr.5 with fried date tomatoes, reduction of strained tomatoes on a low fire, garlic and basil. (Waiting time: 20 minutes) 1a

IN ASSOLUTO DI POLPO 28,00 27,00
Polpo verace, pomodorini, prezzemolo, aglio, olive Leccino e capperi
Oktopus, Cherrytomaten, passierte Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Leccino-Oliven und Kapern
Octopus, cherry tomatoes, sieved tomatoes, parsley, garlic, leccino olives and capers / 1a, 14a, 2b, 4b

ALSUGO DI POMODORO E POLPETTINE DI MANZO ... 22,00 21,00
Spaghetti mit Rindspolpette und Tomaten
Spaghetti with tomato sauce and beef meatballs / 1a, 3a, 7a

ALLA CARBONARA 22,00 21,00
con guanciale di maiale, pecorino, parmigiano e tuorlo d'uovo
Spaghetti mit Guanciale, Pecorinokäse, Parmesan und Eigelb
Spaghetti with Italian bacon, pecorino cheese, parmesan and egg yolk / 1a, 3a, 7a, 5b

ALLE VONGOLE 27,00 26,00
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams / 1a, 14a, 2b, 4b

AL PESTO DI BASILICO E COZZE 22,00 21,00
Al pesto di basilico e cozze con scaglie di mandorla tostate
Spaghetti an Basilikumpesto mit Miesmuscheln und Splittern von gerösteten Mandeln
Spaghetti with basil pesto, mussels and slivers of toasted almonds 1a, 8a, 14a, 2b, 4b

‘O DIRETTORE 19,00 18,00
Con aglio, olio, peperoncino, alici e pangrattato
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Sardellen und Paniermehl
Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncino, anchovies and breadcrumbs / 1a, 4a, 2b, 6b, 11b, 14b

ALLA NERANO 19,50 18,50
Con crema di zucchini, parmigiano e zucchini fritte
Mit Zucchini creme, Parmesankäse und gebratenen Zucchini
With cream of courgette, parmesan cheese and fried courgettes 1a, 5a,7a