

INSALATE

VERDE 8,50
Grüner Salat / Green salad

MISTA 9,50
Gemischter Salat / Mixed salad

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

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

AL TONNO 19,50
misticanza, tonno, mozzarella fior di latte, mais, pomodorini, olive leccino, crostini di pane
Gemischter Blattsalat, Thunfisch, Fior-di-Latte-Mozzarella, Mais, Cherrytomaten, Leccino-Oliven, Brotcroûtons
Mixed leaf salad, tuna, Fior di Latte mozzarella, sweetcorn, cherry tomatoes, Leccino olives, croutons

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

BRUSCHETTA “DOC” 21,00
bruschetta rustica con burrata, alici, olio EVO e basilico
Geröstete Brotscheiben mit Burrata, Sardellen, Olivenöl und Basilikum
Toasted bread slices with Burrata cheese, anchovies, olive oil and basil

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

POLIPETTI ALLA LUCIANA 20,50
polipetti, acciughe,capperi, prezzemolo, olio di oliva
Kleine Oktopusse, Sardellen, Kapern, Petersilie, Olivenöl
Baby octopus, anchovies, capers, parsley, olive oil

PICCOLA FRITTURA 17,50
frittura di calamari e seppioline
Frittierte Kalamaren und Tintenfische
Fried squid

ZUPPA DI POMODORO 12,00
zuppa di pomodoro con Frisella Campana
Tomatensuppe mit Brotcrouton
Tomato soup with toasted bread

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO 48,00
con provolone del monaco, rucola, pomodorini del Piennolo e patate novelle al rosmarino
Tagliata vom Rind mit Provolone del Monaco, Rucola, Piennolo-Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln
Beef tagliata with Provolone del Monaco, rocket, Piennolo tomatoes and rosemary new potatoes

FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA 37,00
filetto di branzino, pomodorini del Piennolo, aglio, prezzemolo, vino bianco, olio evo con patate al forno
Wolfsbarschfilet, Piennolo-Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Weisswein, natives Olivenöl extra, mit Ofenkartoffeln
Sea bass fillet, Piennolo tomatoes, garlic, parsley, white wine, extra virgin olive oil, with roasted potatoes

GRAN FRITTURA DEL GOLFO 36,00
frittura mista di calamari, gamberoni e polpo
Frittierte Calamari, Riesencrevetten und Oktopus
Fried calamari, giant prawns and octopus

PETTO DI POLLO 25,00
ai ferri con verdure grigliate
Pouletbrust vom Grill mit grilliertem Gemüse
Grilled chicken breast with grilled vegetables

CONTORNI

PATATINE FRITTE 6,50
Pommes frites
French fries

PATATE SAPORITE 7,00
patate al forno rosolate con pomodorini cherry e cipolla rossa
Ofenkartoffeln mit Cherrytomaten und roten Zwiebeln
Oven-roasted potatoes with cherry tomatoes and red onions

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 7,00
rondelle di zucchine fritte alla napoletana
Zucchini neapolitanischer Art mit Olivenöl, Essig, Knoblauch und Minze
Neapolitan-style fried zucchini with olive oil, vinegar, garlic and mint

MELANZANE AL FUNGHETTO 7,00
Sautierte Auberginen mit Cherrytomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum
Sauteed aubergines with cherry tomatoes, olive oil, garlic and basil

VERDURE ALLA GRIGLIA 9,00
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, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, olive oil, basil

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, seasoned with garlic oil and oregano

NAPOLI 22,00
pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, alici di Cetara Armatore, origano e basilico
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Cetara-Sardellen von Armatore, Oregano, Basilikum / S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, Cetara anchovies by Armatore, oregano, basil

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

PROSCIUTTO E FUNGHI 24,00
pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Fiorucci, funghi champignon, basilico
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, gekochter Schinken erster Fiorucci Qualität, Champignons, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, first quality cooked ham Fiorucci, button mushrooms, basil

TONNO E CIPOLLA 22,00
pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, tonno, cipolle rosse di Tropea
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln aus Tropea / S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna, red onions from Tropea

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

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, Champignons, Artischocken, Leccino-Oliven, gekochter Schinken erster Fiorucci Qualität / S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, button mushrooms, artichokes, Leccino olives, first quality cooked ham Fiorucci

PARMA 25,00
pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto crudo stagionato Parma Antichi Sapori DOP
Tomaten S. Marzano DOP, Mozzarella, Parma-Rohschinken S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, Parma raw ham Antichi Sapori DOP

BUFALINA 23,00
pomodoro S. Marzano DOP, datterini rossi, mozzarella di Bufala, basilico, olio EVO
Tomaten S. Marzano DOP, rote Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl / S. Marzano DOP tomatoes, red cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, olive oil

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

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

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

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 23,00
passata di pomodoro datterino giallo Così Com'è, scamorza affumicata, il nostro mix di pepi, datterino rosso, pesto di basilico, olio EVO
Püree von gelben Datteltomaten, geräucherter Scamorza, unsere Mischung aus Pfeffer, roten Datterini-Tomaten, Basilikum-Pesto, Olivenöl
Yellow datterino tomato purée by Così Com'è, smoked scamorza, our mix of peppers, red datterino tomatoes, basil pesto, olive oil

PARMIGIANA 24,00
fiordilatte, provola affumicata, cremoso di parmigiana, chips di Grana Padano, olio EVO, basilico
Mozzarella, geräucherter Provola-Käse, cremiger Parmigiana-Käse, Grana Padano-Chips, Olivenöl, Basilikum
Fiordilatte cheese, smoked provola cheese, creamy parmigiana, Grana Padano cheese crisps, olive oil, basil

NAPOLI 2.0 22,00
passata di pomodoro datterino giallo Così Com'è, alici di Cetara Armatore, capperi, olive, olio EVO all'aglio, origano
Tomatenpüree aus gelben Datterino-Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Olivenöl mit Knoblauch, Oregano
Così Com'è yellow datterino tomato purée, Cetara Armatore anchovies, capers, olives, garlic olive oil, oregano

BURRATINA 27,00
pomodoro S. Marzano DOP, Prosciutto crudo stagionato Parma Antichi Sapori DOP, burratina, rucola, basilico, olio EVO
Tomaten, gereifter Parma-Rohschinken, Burratina, Rucola, Basilikum, Olivenöl
S. Marzano DOP tomatoes, Antichi Sapori Parma DOP cured ham, burratina cheese, rocket, basil, extra virgin olive oil

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

N'DUJA 25,00
pomodoro S. Marzano DOP, n'duja, cipolle di Tropea, burratina, polvere di olive nere, olio EVO, basilico
Tomaten, n'duja, Zwiebeln aus Tropea, Burratina, Pulver aus schwarzen Oliven, Olivenöl, Basilikum
S. Marzano DOP tomatoes, n'duja, Tropea onions, burratina cheese, black olive powder, olive oil, basil

.....

.....

PANZEROTTO CLASSICO 18,50
pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, olio EVO, basilico
Frittierte Pizza, Tomaten S. Marzano DOP, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum / Fried pizza, S. Marzano DOP tomatoes, fior di latte, olive oil, basil

.....

PRIMI

Porz./Spadellata
PARMIGIANA DI MELANZANE 24,00 / —
melanzane fritte, gratinate in salsa al pomodoro e mozzarella fior di latte con Parmigiano e basilico
Italienischer Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Basilikum
Italian aubergine casserole with tomatoes, fior di latte mozzarella, parmesan cheese and basil

LASAGNETTA FIOR DI LATTE 22,00 / —
sfoglia all'uovo, passata di pomodoro, Parmigiano, mozzarella fior di latte e basilico
Lasagne, Tomaten, Parmesan, Mozzarella und Basilikum
Lasagna egg pasta, sieved tomatoes, parmesan cheese, fior di latte mozzarella and basil

FUSILLI AL FERRETTO ALLO SCARPARIELLO ... 22,00 / 21,00
pomodorini cherry, Parmigiano, pecorino, peperoncino, aglio e basilico
Fusilli-Pasta mit Cherrytomaten, Parmesan, Pecorino-Käse, Peperoncino, Knoblauch und Basilikum
Fusilli al ferretto with cherry tomatoes, parmesan cheese, pecorino cheese, hot peppers, garlic and basil

CANDELE ROTTE A MANO ALLA GENOVESE 24,00 / 23,00
candele al ragù bianco di manzo con cipolle stufate
Candele-Pasta mit Rindsragout und geschmorten Zwiebeln
Candele pasta on beefragout with stewed onions

PACCHERI ALLA NORMA 21,00/ 20,00
con pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico
Paccheri-Pasta mit Tomaten, Auberginen, gesalzener Ricotta und Basilikum / Paccheri pasta with tomatoes, eggplant, salted ricotta and basil

TEGAMINO DI GNOCCHI ALLA SORRENTINA 22,00 / —
con pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano e basilico
Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan gratiniert
Potato gnocchi with tomatoes, gratinated with fior di latte mozzarella and parmesan cheese

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
Seafood scialatielli with clams, mussels, squid, king prawns and cherry tomatoes

TAGLIOLINO GAMBERI E LIMONE 22,00 / 21,00
Tagliolini, pomodoro, gamberi, pomodorini cherry, limone, olio di oliva
Tagliolini, Tomaten, Garnelen, Cherrytomaten, Zitrone, Olivenöl
Tagliolini, tomato, prawns, cherry tomatoes, lemon, olive oil

PASTA PATATE E PROVOLA 19,50 / 18,50
pasta mista, pomodoro, patate e provola
Gemischte Pasta, Tomaten, Kartoffeln und Provola
Mixed pasta, tomato, potatoes and Provola cheese

.....

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



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 auf kleinem Feuer von passierten Tomaten, Knoblauch und Basilikum. (Wartezeit: 20 Minuten)
RUMMO Spaghetti No. 5 with fried datterino tomatoes, slow-cooked strained tomato reduction, garlic, and basil. (Waiting time: 20 minutes)

IN ASSOLUTO DI POLPO 28,00 / 27,00
Polpo verace, pomodorini pachino, prezzemolo, aglio, olive Leccino e capperi
Krake, Pachino-Cherrytomaten, passierte Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Leccino-Oliven und Kapern / Octopus, pachino cherry tomatoes, sieved tomatos, parsley, garlic, leccino olives and capers

ALSUGO DI POMODORO E POLPETTINE DI MANZO ... 22,00 / 21,00
Spaghetti mit Rindfleischbällchen und Tomaten
Spaghetti with tomato sauce and beef meatballs

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 cheese and egg yolk

ALLE VONGOLE 27,00 / 26,00
Spaghetti mit Venusmuscheln / Spaghetti with clams

‘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

ALLA NERANO 19,50 / 18,50
con crema di zucchini, Parmigiano e zucchini fritte
Mit Zucchini creme, Parmesan und gebratenen Zucchini
With cream of courgette, parmesan cheese and fried courgettes

.....

