

# RISTORANTE

BELLA · ITALIA

## MITTAGSMENÜS

BENVENUTI

A TAVOLA

### LA NOSTRA PASTA



MACCHERONI



CAVATAPPI

INKLUSIVE MENÜSALAT

#### AL'ARRABBIATA



16.50

Zwiebeln | Knoblauch | Tomatensugo | Peperoncini | Peterli

#### AL PESTO DELLA CASA



17.50

Rucola | geröstete Mandeln | Dörrtomaten | kaltgepresstes Olivenöl | Grana Padano

#### ALLA CREMA ROSA



17.50

Auberginenmousse | Datterini | rote Zwiebeln | kaltgepresstes Olivenöl

#### ALLA BOLOGNESE

18.50

Rindsgehacktes | Tomaten | Rüeblì

#### ALLA CALABRESE

19.50

Rote Zwiebeln | Salsiccia | Peperoncini | Datterini

#### CREMA DI PARMIGIANO

19.50

Parmesancreme | Rucola | Rosmarin-Nuss-Granola

#### CARAMELLE ALLA PERA

21.50

Gefüllte Teigbonbons | Ricotta | Birne | Kafir Limettenblätter | Rahm

### RISOTTI

INKLUSIVE MENÜSALAT

#### AL POMODORO RIVISITATO



21.50

Auberginenwürfel | Grana Padano | Tomatensugo | Auberginenchips

#### AI FUNGHI PORCINI



24.50

Steinpilze | Weisswein | Knoblauch | kaltgepresstes Olivenöl | Grana Padano

### INSALATONE

#### POLLO AL BASILICO

22.50

Salatbowl | Blattsalat | Linsen | Parmesansplitter | Datterini | grillierte Pouletbruststreifen

#### VERDURE E CECI



24.50

Salatbowl | Blattsalat | Linsen | grilliertes Gemüse | knusprige Falafel-Galetten

### BURGERMENÜ

INKLUSIVE SALAT, POMMES FRITES UND REFILL GETRÄNK

#### CLASSIC

20.50

Swiss Prime Beef | Salat | hausgemachte Cocktailsauce

#### CHEESE

20.50

Swiss Prime Beef | Salat | Cheddar Cheese | hausgemachte Cocktailsauce

#### PRODUKTEHERKUNFT

Kalb, Rind, Poulet, Schwein (Schweiz)

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



vegan / vegan möglich

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST



RISTORANTE

BELLA · ITALIA

DOLCI

|                                   |       |                                                                                                      |       |
|-----------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| PANNA COTTA                       | 9.50  | MILLEFOGLIE                                                                                          | 13.50 |
| mit saisonalen Früchten           |       | italienische Interpretation der Crèmeschnitte                                                        |       |
| TIRAMISÙ                          | 12.50 | GELATI                                                                                               | 4.00  |
| Tiramisù nach klassischem Rezept  |       | Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Pistazie, Zitronen-Sorbet, Mango-Sorbet |       |
| TORTA AL CIOCCOLATO               | 12.50 | RAHM 1.00                                                                                            |       |
| Joghurt Glace   heisse Waldbeeren |       |                                                                                                      |       |

BEVANDE

| TAFELGETRÄNKE                 | BIER                            |
|-------------------------------|---------------------------------|
| FLASCHEN                      | OFFEN                           |
| CHINOTTO                      | BIRRA MORETTI                   |
| 20 cl · 5.20                  | 30 cl · 5.00 / 50 cl · 7.00     |
| COCA COLA ZERO                | ITTINGER AMBER                  |
| RIVELLA ROT/BLAU              | 30 cl · 5.50 / 50 cl · 8.00     |
| 33 cl · 4.80                  |                                 |
| GAZOSA                        | FLASCHEN                        |
| 35 cl · 6.50                  | MORETTI LA ROSSA                |
| Limone / Lampone              | 33 cl · 6.50                    |
| SAN BITTER                    | ERDINGER WEISSBIER              |
| CRODINO                       | 50 cl · 7.50                    |
| 10 cl · 5.20                  | CORONA                          |
| OFFEN                         | 33 cl · 7.00                    |
| APFELSCHORLE, GINGER ALE      | LONGBOARD ISLAND LAGER          |
| BITTER LEMON, COLA, CITRO,    | 33 cl · 6.50                    |
| EISTEE, TONIC WASSER          | HEINEKEN BIER 0.0 (ALKOHOLFREI) |
| MIT/OHNE CO <sup>2</sup>      | 33 cl · 5.50                    |
| 30 cl · 4.50 / 50 cl · 5.50   |                                 |
| HAUSGEMACHT                   | BIRRA COLLESI                   |
| KRONE-EISTEE                  | BIONDA                          |
| 50 cl · 6.00                  | 75 cl · 17.00                   |
| Ingwer, Zitronengras, Grüntee | AMBRATA                         |
| LIMONADE                      | 50 cl · 12.00                   |
| 50 cl · 6.50                  | ROSSA                           |
| Beeren-Minze                  | 50 cl · 12.00                   |

VINO

| WEISS                                         | ROT                                                 |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 10 cl75 cl                                    | 10 cl75 cl                                          |
| PROSECCO LE CUVÉE D.O.C                       | CORVINA CABERNET SAUVIGNON „IL CLASSICO“            |
| 8.5049.00                                     | 7.5049.00                                           |
| Rocca dei Forti, Venetien, <b>Italien</b>     | Terre e Cantine Scaligere, Venetien, <b>Italien</b> |
| PINOT GRIGIO GIULIA                           | PRIMITIVO DI MANDURIA                               |
| 7.0045.00                                     | 8.0052.00                                           |
| Tenuta Giulia, Venetien, <b>Italien</b>       | Tenuta Calmelo, Apulien, <b>Italien</b>             |
| LUGANA D.O.C MORENA BIANCA                    | ERLINSBACHER MERLOT MALBEC                          |
| 7.5047.00                                     | 8.5056.00                                           |
| San Bonifacio, Verona, <b>Italien</b>         | Weinbau Wehrli, Küttigen, <b>Schweiz</b>            |
| SAUVIGNON BLANC A.O.C                         | NERO D'AVOLA FRAPPATO                               |
| 8.0052.00                                     | 52.00                                               |
| Weinbau Wehrli, Küttigen, <b>Schweiz</b>      | Cantine Mabis, Sizilien, <b>Italien</b>             |
| GRILLO ERICE D.O.C                            | SOR UGO SUPERIORE D.O.C                             |
| 47.00                                         | 68.00                                               |
| Casa Vinicola Fazio, Sizilien, <b>Italien</b> | Aia Vecchia, Bolgheri, <b>Italien</b>               |
| MOSCATO D'ASTI DOC                            | BAROLO D.O.C                                        |
| 45.00                                         | 79.00                                               |
| Cantina Vallebelbo, Piemont, <b>Italien</b>   | Andrea Oberto, La Morro, <b>Italien</b>             |