

Grotto & Pizzeria da Elio

Liebe Gäste,

*Herzlich willkommen im **Grotto & Pizzeria da Elio** – im Herzen der wunderschönen Lenzerheide.*

Tauchen Sie ein in den Genuss echter italienischer Klassiker und Spezialitäten, die mit viel Liebe und Sorgfalt aus ausgewählten Produkten für Sie zubereitet werden.

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die entspannte Atmosphäre und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Buon Appetito wünschen Ihnen

Simon Tabellini und sein Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Dienstag bis Sonntag

11.00 Uhr bis 14.30 Uhr

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

KONTAKT

+41 (0)81 384 33 36

info@daelio.ch

www.daelio.ch

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ANTIPASTI

Genau das Richtige für zwischendurch! Ein finer Schmaus für das gemütliche Beisammensein. Unsere köstlichen Antipasti können auf Wunsch auch mit frisch gebackenem Pizza-Brot serviert werden – der perfekte Start in einen genussvollen Abend.

Gemischter Antipasti-Teller ^{1,4,7} 39.00

Ein gemischter Antipasti-Teller, voll mediterraner Köstlichkeiten: marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, gegrilltes Gemüse und cremiger Burrata, harmonisch ergänzt durch hauchdünnen Parmaschinken. Dazu wird ofenfrisches Pizzabrot aus einem echten italienischen Holzofen serviert. Diese perfekt zusammengestellte Vorspeise ist ideal für zwei Personen zum Teilen, um gemeinsam die Seele Italiens auf dem Teller zu geniessen – der ideale Auftakt zu einem gemütlichen Abend!

Ofenfrisches Pizza-Brot 12.50

mit Olivenöl, Rosmarin und Tomaten ^{4,7}

Rindscarpaccio ^{2,7,8} 24.00

Zartes, dünn geschnittenes Rindscarpaccio wird mit frischem Rucola, fein gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen serviert. Die Kombination aus den würzigen Aromen des Rucolas, der cremigen Textur des Parmesans und den knackigen Pinienkernen verleiht diesem klassischen Gericht eine perfekte Balance aus Frische und Eleganz.

Vitello Tonnato ^{3,4,10,11} 24.00

Zart gegartes Kalbfleisch wird dünn aufgeschnitten und mit einer cremigen Thonsauce überzogen. Verfeinert mit aromatischen Kapern, bietet dieses klassische italienische Gericht eine harmonische Kombination aus mildem Fleisch, der würzigen Thonsauce und der salzigen Frische der Kapern.

Caprese (V) ⁷ 15.00

Softige, reife Tomaten treffen auf cremigen Büffelmozzarella, begleitet von frischen Basilikumblättern. Dieses einfache, aber köstliche Gericht bringt die Aromen Italiens auf den Teller.

Carpaccio di Polipo 29.00

Für dieses edle Carpaccio verwenden wir ausschliesslich Pulpo aus den klaren Gewässern Galiciens – bekannt für seine besondere Zartheit und seinen feinen Geschmack. Hauchdünn aufgeschnitten, wird der Oktopus mit knackigem, frischem Sellerie kombiniert und mit einem Spritzer Zitronen-Ölivenöl, etwas Meersalz und frischer Petersilie veredelt. Eine leichte, aromatische Vorspeise, die mediterrane Eleganz mit der Qualität galizischer Spitzenprodukte vereint.

Zusatzsteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzsteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

SALATE

Grüner Salat ^{10, 11} <i>mit italienischem oder französischem Dressing</i>	7.50
Kleine Gemischter Salat ^{10, 11} <i>mit italienischem oder französischem Dressing</i>	7.50
Nüsslisalat ^{1,7,11} <i>mit gebratenem Speck und Ei</i>	15.00
Baby Spinat Salat ^{1, 2, 6, 7,10, 11} <i>mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierte Früchte serviert mit Balsamico-Honig-Dressing (V)</i>	20.00
Sommer Salat (V) ⁷ <i>Wassermelone, Feta Käse und frisches Basilikum</i>	16.00
Insalata di Risotto con Gamberoni e Verdure <i>Feiner Reissalat mit saisonalem Gemüse und frisch gebratenen Riesen-Crevetten, verfeinert mit frischen Kräutern, Zitronenöl, einem Hauch Knoblauch und einer leichten Limetten-Mayonnaise. Mediterran, frisch und harmonisch abgeschmeckt – ideal als Vorspeise oder leichte Hauptspeise.</i>	30.00

HEISSE UND KALTE SUPPEN

Gazpacho Andaluz <i>Unser Gazpacho wird nach traditionellem andalusischem Rezept zubereitet – aus sonnengereiften Tomaten, roter Paprika, Gurken, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch. Verfeinert mit bestem Olivenöl, Sherry-Essig und einer Prise Meersalz entsteht eine erfrischende, kalte Suppe voller mediterraner Aromen. Perfekt für heiße Tage – leicht, gesund und herrlich belebend. Ein Klassiker der spanischen Sommerküche.</i>	7.50
Tomatencrèmesuppe (V) ^{7 10, 11} <i>mit Basilikum und Rahm</i>	8.50
Minestrone ^{4, 10, 11} <i>mit Gemüse und Tomaten</i>	8.50

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

RISOTTO UND PASTAS

Risotto Milanese (V) ^{7, 10, 11}	22.00
<i>Cremiges Risotto mit feinem Safran und aromatischen Steinpilzen – ein norditalienischer Klassiker, elegant verfeinert und voll intensiver Aromen.</i>	
Risotto «Da Elio» ^{3, 7, 10, 11}	36.00
<i>Cremiges Risotto mit frisch gebratenen Riesen-Crevetten, zarten Zucchini und süssen Cherrytomaten – leicht, aromatisch und voll mediterraner Raffinesse.</i>	
Risotto al Vino Rosso con Filetto di Vitello ^{7, 10, 11}	36.00
<i>Cremig geschmortes Risotto, verfeinert mit vollmundigem Rotwein, zarten Kalbsfiletstreifen, Schalotten und gereiftem Parmesan. Die Aromen verbinden sich zu einem tiefen, eleganten Geschmackserlebnis – kräftig, harmonisch und mit einem Hauch italienischer Raffinesse.</i>	
Spaghetti «Chef» ^{1, 3, 4, 10, 11}	36.00
<i>Spaghetti mit frisch gebratenen Riesen-Crevetten, feinem Knoblauch, Peperoncini und bestem Olivenöl. Würzig, aromatisch und typisch mediterran, wie es der Chef liebt.</i>	
Gnocchi Verdura al Forno (V) ^{1, 4, 7, 10, 11}	19.00
<i>mit Tomatensauce, Mascarpone und buntem Gemüse im Ofen gratiniert</i>	
Penne Arrabbiata (V) ^{1, 4, 7, 10, 11}	15.00
<i>mit pikanter Tomatensauce, frischem Gemüse und Basilikum</i>	
Spaghetti Carbonara ^{1, 4, 7}	15.00
Lasagne al Forno ^{1, 4, 7, 10}	15.00
Gnocchi al Gorgonzola ^{1, 7}	15.00

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Unsere Tagliatelle werden täglich frisch von Hand zubereitet – ganz traditionell und nur mit bestem Hartweizengriess und frischen Eiern. Das Ergebnis ist eine besonders goldgelbe, elastische Pasta mit feinem Biss und vollem Geschmack. Ob klassisch mit einer Sauce oder in raffinierten Kombinationen: Diese Tagliatelle sind die perfekte Basis für höchsten Pasta-Genuss.

Tagliatelle Bolognese Original ^{1, 4, 10, 11} 15.00
mit Schweins- & Rindshackfleisch und frischen Tagliatelle

Tagliatelle Mare e Monti con Filetto di Vitello, Gamberoni e Finferli ^{1,3,4,5,7} 39.00

*Zart gebratene Kalbsfiletstreifen und saftige Riesengarnelen vereinen sich mit goldgelben Eierschwämmen auf unseren hausgemachten Tagliatellen mit frischen Eiern. Eine feine Weißweinsauce mit einem Hauch Knoblauch und frischer Petersilie rundet das Gericht elegant ab.
Mediterrane Leichtigkeit trifft auf alpine Aromen ein Gericht voller Harmonie, Raffinesse und Genuss.*

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen und Steinpilzen in Champagner-Cherrytomatensauce ^{1,3,4,5,7,10} 36.00

Frisch zubereitete Tagliatelle treffen auf saftige Riesengarnelen und aromatische Steinpilze, umhüllt von einer samtigen Champagner-Cherrytomatensauce. Die fruchtige Süsse der Tomaten vereint sich harmonisch mit der feinen Säure des Champagners, während die erdigen Noten der Steinpilze das Gericht abrunden. Ein elegantes und zugleich herzerwärmendes Geschmackserlebnis, das die Aromen von Meer und Wald in einer delikaten Kombination vereint.

Hausgemachte Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, grünem Spargel und schwarzem Trüffel ^{1,3,4,5,7,10} 36.00

Zart und mit Liebe handgemacht: Unsere Tagliatelle bilden die perfekte Basis für dieses edle Gericht. Begleitet von zarten, goldbraun gebratenen Jakobsmuscheln und knackigem grünem Spargel, entsteht eine harmonische Verbindung aus Meer und Erde. Der schwarze Sommertrüffel verleiht dem Ganzen eine luxuriöse Tiefe und rundet die Komposition mit seiner feinen, erdigen Aromatik ab. Ein sinnliches Geschmackserlebnis, das Eleganz, Frische und Raffinesse vereint.

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

PACCHERI

Grosse, röhrenförmige Pasta aus Süditalien, perfekt für das Aufnehmen von reichhaltigen Saucen. Serviert mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, die den authentischen Geschmack der italienischen Küche widerspiegeln. Ein Genuss, der mediterrane Tradition auf den Teller bringt.

Paccheri con Salsiccia «Luganega»fresca e Piselli con salsa di Prosecco ^{1,4,7,10} 30.00

Paccheri mit frischer italienischer Salsiccia «Luganega» aus Monza und Erbsen in Prosecco-Rahmsauce.

Paccheri alla Caprese con Burrata Fresca ^{1,4,7,10} 30.00

Paccheri mit Cherry Tomaten, frischem Basilikum und Burrata

Paccheri al Pesto Rosso e Straccietti di Vitello ^{1,2,4,7,10} 36.00

Paccheri mit rotem Pesto und Kalbsfiletstreifen

Paccheri ai Porcini con Costolette di Agnello ^{1,4,7,10} 30.00

Paccheri mit frischer Steinpilze-Prosecco-Rahmsauce und gegrillte Lammkoteletts

Paccheri con Porcini e Pecorino ^{1,4,7,10} 30.00

Paccheri mit frischen Steinpilzen und Pecorinokäse

Paccheri Vodka e Salmone fresco ^{1,3,4,7,10} 30.00

Paccheri mit frischem Lachs in eine Vodka-Rahmsauce

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte vereinen beste Qualität und mediterrane Aromen. Zartes Fleisch, fein abgestimmte Saucen und frische Beilagen sorgen für ein unvergleichliches Genusserlebnis – perfekt für Liebhaber traditioneller und raffinierter Küche.

Scaloppina di Maiale al Limone ^{4,7} 16.90

Zarte Schweinschnitzel in feiner Zitronensauce, dazu kleine Rosmarinkartoffeln und aromatischen Ratatouille aus mediterranem Gemüse.
Ein leichtes, aromatisches Gericht mit mediterranem Flair.

Fegato alla Veneziana ^{4,7} 40.00

Zarte Kalbsleber, in der Pfanne mit Salbei und Zwiebeln gebraten. Serviert mit cremigem Risotto und aromatischen Ratatouille aus mediterranem Gemüse.
Ein venezianischer Klassiker mit feiner Würze.

Piccata alla Milanese ^{1,4,7} 19.90

Aus zartem **Pouletsfleisch**, in einer goldbraunen Eihülle knusprig gebraten.
Serviert mit aromatischen Spaghetti Napoli.

Tagliata di Filetto di Manzo, 250 gr. ^{4,7} 42.00

Gegrillte Rinderfiletstreifen auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesanspänen. Dazu Rosmarinkartoffeln und aromatischen Ratatouille aus mediterranem Gemüse. Ein mediterraner Hochgenuss

Saltimbocca alla romana ^{4,7} 16.90

Zarte Schweineschnitzel, belegt mit Salbei und Prosciutto, in Weißwein gebraten. Dazu servieren wir knusprige Pommes frites.
Eine köstliche Variante des italienischen Klassikers!

Ossobuco alla Milanese «Omas Originalrezept» ^{1,4,7,11} 40.00

Langsam geschmorte Kalbshaxe in Weisswein, Tomaten und Kräutern, mit geschmolzenem Knochenmark.
Dazu cremiges Safranrisotto – ein echtes Familienrezept.

Cordon Bleu Da Elio ^{1,4,7,11} 36.00

Gefüllt mit würzigem Bündnerfleisch, Bergkäse und Feigensenfkompott.
Serviert mit knusprigen Rosmarin-Pommes. Einzigartig, regional und raffiniert.

Schweineschnitzel Wiener Art 16.90

knusprig goldbraun paniertes Schweineschnitzel, traditionell in der Pfanne gebraten. Dazu servieren wir knusprige Pommes frites.
Ein zeitloser Klassiker, der immer schmeckt.

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

FISCH UND KRUSTENTIERE

Unsere frischen Fische werden von Montag bis Freitag täglich geliefert und sind nur verfügbar, solange der Vorrat reicht. Wir legen höchsten Wert auf Qualität und Frische, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Riesengarnelen im Pfännchen serviert ³ 36.00

Saftig gebratene Riesengarnelen werden im heissen Pfännchen mit aromatischem Knoblauch und würzigen Peperoncini zubereitet, was dem Gericht eine pikante Schärfe und mediterrane Aromen verleiht. Begleitet von lockerem Reis, der die kräftigen Aromen aufnimmt, entsteht eine perfekte Balance zwischen Meeresfrüchten und Würze.

Filetto di Salmone alla griglia con Ratatouille e chips di patate 36.00

Knusprig gebratenes Lachsfilet, verfeinert mit frischer Limette und Thymian, serviert auf einem aromatischen Ratatouille aus mediterranem Gemüse.

Dazu reichen wir frisch zubereitete, hausgemachte Kartoffelchips – goldbraun, knusprig und mit Rosmarin verfeinert.

Ein farbenfrohes, sommerlich-leichtes Gericht mit südlichem Charakter.

Sogliola in salsa di Spumante 49.00

Zart gebratenes Seezunge in einer feinen Spumante-Sauce mit frischem Zitronenthymian. Serviert auf einem aromatischen Ratatouille aus mediterranem Gemüse, begleitet von knusprig gebratenen spanischen Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl.

Ein harmonisches Fischgericht mit südlichem Flair – frisch, leicht und voller Geschmack.

Zusatzsteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzsteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

KLASSIK PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

NEU
GLUTEN-
FREIE PIZZA
+ CHF 8.-

Unsere klassischen Pizzen werden nach original italienischer Tradition im Holzofen gebacken. Der knusprige Boden, der unwiderstehliche Duft von frischem Teig und die hochwertigen Zutaten machen jede Pizza zu einem besonderen Genuss – ein Stück Italien direkt auf Ihrem Teller!

Margherita (V) ^{4, 7} Tomaten, Mozzarella	15.00
Prosciutto ^{4, 7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	15.00
Prosciutto & Funghi ^{4, 7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	16.00
Quattro Stagioni ^{4, 6, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken	16.00
Alla Napoletana ^{3, 4, 7} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	16.00
Campagna ^{4, 6, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salsiz, Salami Piccante, Champignons, Spinat	25.00
Alla Quercia ^{4, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Steinpilze, Peperoni	25.00
Siciliana ^{3, 4, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami Piccante, Gorgonzola	25.00
Leone ^{4, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante	16.00
Diavolo (scharf) ^{4, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Vorderschinken, Peperoni	18.00
Al Tonno ^{3, 4, 7} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Thunfisch	16.00

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Hawaii ^{3, 4, 7}	16.00
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken	
Caprese (V) ^{4, 7}	25.00
Tomaten, Mozzarella, frischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum	
Pancetta ^{4, 7, 9}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Bergkäse, Zwiebeln	
Vegetaria (V) ^{4, 7, 9}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Spinat, Peperoni, Oliven, Spargel, Zwiebeln	
Quattro Formaggi (V) ^{4, 7}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Tallegio	
Prosciutto Crudo ^{4, 7, 9}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	
Salmone ^{3, 4, 7, 9}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern	
Bündner Art ^{4, 7, 9}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz	
Paesana ^{4, 7}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch	
Calzone ^{4, 7}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	
Grotto ^{4, 7, 9}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesanspäne	
Gambello ^{3, 4, 7}	35.00
Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Rindsfiletstreifen	
Elio ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Ei, Steinpilze, Vorderschinken	

Zusatzsteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzsteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

SPEZIAL PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Unsere Spezialpizzen – mit Namen und Geschichte

Im traditionellen Holzofen gebacken und mit ausgewählten Zutaten belegt, sind unsere Spezialpizzen für alle, die das Besondere lieben.

Jede trägt den Namen einer Person, die sie mit Herz in unsere Küche gebracht hat, sei es Nonno Mario mit seiner italienischen Geheimzutat, Carlos, unser bester Pizzaiolo, oder ein lieber Gast, der uns seine Lieblingspizza empfohlen hat.

Ein Dankeschön an alle, die ihre Idee mit uns geteilt haben.

Mit Liebe gemacht und mit Namen gewürzt.

Carlos ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, frische Burrata und Rucola	
Nonno Mario ^{4, 7, 10}	30.00
Mascarpone, echtes Ragù alla Bolognese, Grana Padano, Oregano.	
Simon ^{1, 4, 7}	30.00
Frische Burrata, Frische Mortadella aus Bologna, Parmesancreme, Trüffelöl und Parmesanspäne	
Jonathan ^{1, 4, 7} (Sehr Scharf)	30.00
Tomaten, Mozzarella, frische Jalapeños Chili, scharfe Salami, Cheddarkäse	
Juanma ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Frische italienische Salsiccia «Luganega» aus Monza, Friarielli (wilder Brokkoli aus Neapel) und Frühlingszwiebeln	
Carina ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Eierschwämme und eingelegte Lammfilet streifen	
Mamma Angy ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, gegrillte Zucchini, Auberginen & Paprika (gegrillt), karamellisierte Schalotten in Balsamico-Reduktion, Rucola	

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

GLACE UND EISBECHER

Eiscafé mit Baileys ^{1, 2, 4, 7}	15.00
Bananensplit ^{1, 2, 4, 7}	15.00
Coupe Dänemark ^{1, 2, 4, 7}	15.00
Coupe Tiramisu ^{1, 2, 4, 7}	15.00
1 Kugel Glace ^{1, 2, 4, 7} Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Café, Tiramisu, Caramel	4.50
1 Kugel Sorbet ² Blutorange, Erdbeer, Mango, Zitrone	4.50
Sorbet nach Wahl ² mit Vodka, Campari, Prosecco, Grappa, Calvados	9.00
Rahm ⁷	1.50

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Mit Liebe und Sorgfalt täglich frisch zubereitet – aus besten Zutaten und nach traditionellen Rezepten. Jedes Dessert erzählt seine eigene kleine Geschichte von Genuss und Handwerkskunst. Desserts sind nur erhältlich, solange der Vorrat reicht. Gönnen Sie sich ein Stück handgemachter Süsse – als krönender Abschluss oder kleine Auszeit vom Alltag.

Omas Tiramisu ^{1,4,7}

12.00

Nach Omas Originalrezept zubereitet – ein echter Klassiker! Cremig, unwiderstehlich und mit viel Liebe gemacht. Ein Dessert, das Erinnerungen weckt und Herzen höherschlagen lässt.

Erdbeertraum-Panna-Cotta

12.00

Tauchen Sie ein in die süsse Verführung unserer hausgemachten Panna Cotta, meisterhaft zubereitet mit echter Vanille und Sahne, die sanft zur Perfektion gegart wird. Dieses cremige Dessert wird begleitet von einem erfrischenden, selbstgemachten Erdbeerkompott, das die Essenz sonnengereifter Erdbeeren einfängt und mit einem Hauch von Zitronensaft veredelt ist. Eine Kreation unseres Chefkochs Juanma, die ein harmonisches Zusammenspiel von samtiger Textur und fruchtiger Frische bietet und Ihre Geschmacksknospen verwöhnen wird.

Schokoladenmousse ^{1, 4, 7}

12.00

Ein himmlisch luftiges Schokoladenmousse, das auf der Zunge zergeht. Mit reichhaltiger Schokolade zubereitet, ist dieses Dessert ein Traum für jeden Schokoladenliebhaber – ein perfekter Genussmoment!

Frisch gebackener Schokikuchen ^{1, 2, 4, 7}

12.00

Warm und zart schmelzend, serviert auf einer cremigen Mascarpone Creme. Ein himmlischer Genuss für alle Schokoladenliebhaber!

Creme caramel ^{1,4, 7}

12.00

Das traditionelle italienische Caramelchöpfli, nach einem alten Familienrezept meiner Grossmutter. Hergestellt aus Sahne, frischen Eiern und Milch, verfeinert mit einem Hauch von Orange und Zitrone. Sorgfältig stundenlang in unserem Feuerofen mit typisch Schweizer Holz gegart – ein unvergleichlich zarter und aromatischer Genuss!

Granizado de Almendra Mallorca alla Mallorca

10.00

Ein Hauch Mallorca auf der Zunge: Fein gemahlenen Mandeln, sanft geröstet und mit Zucker, Zimt und frischem Quellwasser zu einem erfrischenden Granita verarbeitet eiskalt serviert, herrlich cremig und unverwechselbar im Geschmack.

Ein mallorquinischer Klassiker – leicht, nussig, duftend – wie ein Sonnenuntergang in Portocolom.

DEKLARATION

Vegetarische Gerichte (V)

Vegane Gerichte 

Allergene

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 – Weichtiere

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

- **Pouletfleisch:** Schweiz / Brasilien / Spanien
- **Schweinefleisch:** Schweiz
- **Kalbfleisch:** Schweiz
- **Rindfleisch:** Schweiz / Argentinien / Australien / Paraguay
- **Riesencrevetten:** Vietnam
- **Brot:** Schweiz
- **Lachs:** Norwegen
- **Seezunge:** Nordsee und Mittelmeer / Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
- **Oktopus:** Mittlerer Ostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 34, Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27, Schwarzes Meer / FAO-Gebiet Nr. 37

Wir legen grossen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte, um Ihnen stets das Beste zu bieten.