

Per Cominciare Le Focaccine

AL ROSMARINO

Pizzateig, grobes Meersalz, Extra Virgin Olivenöl, Rosmarinblätter

Fr 9.00
(V) (L)

AL POMODORO

Pizzateig, Kirschtomaten, Extra Virgin Olivenöl, Basilikum

Fr 10.00
(V) (L)

AL CRUDO DI PARMA

Pizzateig, grobes Salz, Picaron Parmarohschinken

Fr 16.00
(L)

Aperitivo

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eis

Fr 9.50

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eis

Fr 9.50

MARTINI - TONIC

Martini Fiori, Tonic, Orangenscheibe und Eis

Fr 8.50

BER-GIN TAVERNA SPRITZ

BER-Gin, Prosecco, Waldbeeren, Himbeersirup, Soda, Zitronenscheibe und Eis

Fr 10.50

HUGO

Holundersirup, Zitronenscheibe, Minzblätter, Prosecco, Soda, Eis

Fr 8.50

GINGER SPRITZ

Zuckerrohrsirup, Zitronenscheibe, Ingwerer, Minzblätter, Prosecco, Soda, Eis

Fr 9.50

GIN SPRITZ

Gin, Wacholderbeeren, Rosmarin, Zitronenscheiben, Prosecco, Soda, Eis

Fr 9.50

0.0 % unsere alkoholfreien Cocktails

HUGO 0.0%

Holundersirup, Zitronenscheiben, Minzblätter, Tonic, Eis

Fr 7.50

SPRITZ 0.0%

Sanbitter, Orangensaft, Tonic, Orangenscheiben, Eis

Fr 7.50

MELOGRANO SPRITZ 0.0%

Sanbitter, Tonic, Grenadinensirup, Minzblätter, Eis

Fr 7.50

La Proposta della casa



LA SCELTA

Taverna Rosso 2019
IGT Toscana (Bolgheri)

1 dl CHF 8.50

150 cl CHF 125.00

300 cl CHF 250.00

Rebsorte:

65% Merlot ; 35% Cabernet Franc ;
13% Vol.

Weinbereitung:

Die Rebsorten werden getrennt vinifiziert. Die Gärung und Mazeration erfolgt in Betontanks für ca. 25/30 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 25/28°C.
Der Wein reift 6 Monate lang in Betontanks und ruht nach der Abfüllung noch etwa 3 Monate im Keller, bevor er verkauft wird.

Eigenschaften:

Er zeigt sich mit intensiven rubinroten Nuancen, violetten Reflexen, Aromen von Walderdbeeren und Waldmoos, frischen Kräutern und Lakritze. Am Gaumen zeigt sich eine gute Balance zwischen Frische und Tanninen, was zu einem äußerst genussvollen Ergebnis führt. Perfekt zu Fleischgerichten, Pasta, Pizza und halb gesalzenem Käse, Wurstwaren und Schinken.

I Vini Bianchi

CHÂTEAU GUIRAUD

Bordeaux, 2020

VULLY AOC

Cave des Rochers

RESERVE DES ADMINISTRATEURS

Fendant, 2020

1 dl

Fr 6.50

Fr 4.50

Fr 5.50

I Rosati

DOMAINE DE TAMARY (Rosé)

Côtes de Provence, 2021

Fr 5.50

Bollicine

Fiori di Prosecco « Clara C. »

100% Glera, Cantine Clara C. 11% Vol

Fr 6.80

I Rossi

DOMAINE J-D CHERVET PRAZ

Pinot Noir classique, 2018

Stephane Ogier, "Le temps est venu" Côtes du Rhône

Grenaches, 2020

LA SCELTA Taverna IGT

Bolgheri, Toscana 2019

Merlot, Cabernet Franc

Fr 5.80

Fr 5.50

Fr 8.50

Antipasti

INSALATA VERDE Grüner Salat	Fr 7.50 / 5.50 (L) (G)
INSALATA MISTA Gemischter Salat	Fr 10.50 / 8.50 (L) (G)
CAESAR SALAD Mit Grünem Salat, Parmesan, gegrilltem Pouletbrüstchen und gerösteten Brotstückchen, Ei	Fr 22.50
INSALATA NIZZARDA Gemischter Salat mit Rosa Thunfisch, Oliven, rote Zwiebeln und Ei	Fr 22.00 (G) (L)
INSALATA CAPRESE Tomaten, Mozzarella fior di latte, frischer Basilikum	Fr 15.00 (G)
CARPACCIO DI MANZO CON CIALDA CROCCANTE, RUCOLA E PERLE Rinder Carpaccio mit knusprigem Gebäck, Rucola und Balsamico Perlen	Fr 19.00 (L)
TARTAR DI SALMONE SU LETTO DI GUACAMOLE CON SALSA ZAFFERANO E ZENZERO Lachstartar auf Guacamole mit Safran-Ingwer Sauce	Fr 18.00
BRUSCHETTA TAVERNA CON SCAMORZA AFFUMICATA Bruschetta Taverna, Tomaten, Oliven mit geräuchertem Scamorza Käse	Fr 12.00 (L)
POKE BOWL TAVERNA Fregola, grilliertes Gemüse Rindergeschnetzeltes, Vacherin Käse, reduzierte Rotweinsauce	Fr 24.00
POKE BOWL FISH Fregola, Lachs, grilliertes Gemüse, reduzierte Rotweinsauce	Fr 24.00

Graten

LASAGNE EMILIANA Grüne Lasagne mit Bolognese und Béchamelsauce, überbacken mit Parmesan	Fr 25.50 (G)
CANNELONI RICOTTA E SPINACHI Canneloni mit Ricotta Käse und Spinat	Fr 21.50 (V) (G)
PARMIGIANA DI MELANZANE Aubergine Lasagne mit Mozzarella , Basilikum, Parmesan e Tomaten	Fr 22.50 (V)

Primi Piatti

GARGANELLI IN SALSA LIMONCELLO, SALMONE Garganelli mit Lachs und Limoncello Sauce	Fr 26.00
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE MAISON Tagliatelle mit hausgemachter Bolognese Sauce	Fr 19.50
RISOTTO AGLI ASPARAGI E GAMBERETTI Spargel – Garnele Risotto	Fr 25.50 (G)
MINISTRONE Gemüsesuppe nach italienischer Art	Fr 10.00 (L) (G) (V)

I Secondi

“TAGLIATA DI MANZO” SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA E RIDUZIONE VINO ROSSO Entrecôte serviert auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	Fr 39.00 (G)
GAMBERONI ALLA DIAVOLA SU LETTO DI PINZIMONIO Gegrillte Riesengarnelen serviert mit pikanter Kirschtomaten Sauce und rohes, fein geschnittenes Gemüse	Fr 33.00 (G)
FRITTURA DI SEPIE Frittierte «Tagliatelle» Tintenfisch	Fr 31.00
FILETTO DI MANZO AL PEPE Filet Mignon mit Grüner Pfeffer Sauce	Fr 45.00 (G)

Contorni

TAGLIATELLE AL BURRO Tagliatelle an Butter
LEGUMI DI STAGIONE Frisches Gemüse
PATATE AL FORNO Bratkartoffeln
RISOTTO Risotto

Le Pizze

Le Classiche

PIZZA MARINARA Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum	Fr 16.00 (L) (V)
PIZZA MARGHERITA Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	Fr 16.50
PIZZA AI FUNGHI Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Knoblauch und Basilikum	Fr 19.00
PIZZA AL PROSCIUTTO Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	Fr 19.50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	Fr 22.50
PIZZA CALZONE Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei, Tomatensauce und Rucola	Fr 22.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, in Öl eingelegte Artischocken, gegrillte Paprika, schwarze Oliven	Fr 25.00
PIZZA QUATTRO FORMAGGI Tomatensauce, Mozzarella, Gruyère, Vacherin, Gorgonzola	Fr 23.50
PIZZA DIAVOLA Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika	Fr 24.00
PIZZA AL TONNO Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch in Olivenöl, Zwiebeln und schwarze Oliven	Fr 23.00
PIZZA FARMER Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebeln, Ei und Basilikum	Fr 27.50
HAWAII Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Ananasscheiben	Fr 21.50
ZOLLO CRUDO Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken und Basilikum	Fr 23.50

**Unsere Pizzen können auch in kleinen Portionen bestellt werden!
auf den angezeigten Preis wird ein Abschlag von 2.00 Fr. gewährt**

Im angezeigten Preis ist eine Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten.

Le Pizze

PATRICK Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Kapern, Zwiebeln, Sardellen und Kirschtomaten.	Fr 22.50 (L)
VEGETARIANA Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Auberginen, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum	Fr 25.00
NAPOLETANA Tomatensauce, Mozzarella, in Öl eingelegte Sardellenfilets, Kapern und Oliven	Fr 22.50 (L)
PROBIEREN NICHT STUDIEREN Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Birnenstücke, Rucola, Rohschinken und Honig	Fr 25.50 (L)
LA TAVERNA Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Rohschinken, geriebener Parmigiano Reggiano und Trüffelöl, Bufalomozzarella	Fr 26.50 (L)
ROYAL Mozzarella, creme fraiche, Räucherlachs, Zwiebeln und Kapern. (ohne Tomaten Sauce)	Fr 24.50
FRUTTI DI MARE Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella, Meeresfrüchte und Rucola	Fr 26.50 (L)
CARPACCIO Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Rindercarpaccio, Parmigiano Reggiano-Späne, Kirschtomaten, Trüffelöl	Fr 26.00 (L)
MARKUS Tomatensauce, Mozzarella, Walliser Speck, Zwiebel und Peperoni	Fr 26.50
GAMBERETTI Tomatensauce, Mozzarella, Krevetten und Knoblauch	Fr 28.50
HOLSTEIN Tomatensauce, Mozzarella, Rindsgeschnetzeltes, Peperoni und Pilze	Fr 27.50
INDIANA Tomatensauce, Mozzarella, Hühnchengeschnetzeltes mit Ananas an Currysauce und Basilikum	Fr 25.50
PIZZAIOLO Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Mozzarella Bufalo mit Trüffelöl	Fr 26.50

Unsere Pizzen können auch in kleinen Portionen bestellt werden!
Auf den angezeigten Preis wird ein Abschlag von 2.00 Fr. gewährt

Deklarierungen

G
Das Rezept für dieses Gericht enthält keine glutenhaltigen Zutaten, dennoch können wir keine 100%ige Glutenfreiheit garantieren. Glutenfreies Brot kann auf Anfrage geliefert werden, und auf Anfrage können unsere Nudelgerichte mit glutenfreien Nudeln zubereitet werden.

L
Das Rezept für dieses Gericht enthält keine laktosehaltigen Zutaten, dennoch kann das Gericht Spuren enthalten, eine 100%ige Abwesenheit ist nicht garantiert.

V
Das Rezept für dieses Gericht enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs (vegan). Jedoch können Spuren vorkommen und eine 100%ige Garantie ist Ihnen somit nicht gewährleistet.

**Falls Sie eine Allergie haben,
zögern sie nicht unser
Servicepersonal zu informieren.**

Unsere Qualität

Mozzarella De Bufflonne



Burrata

Caseificio Palazzo S.p.A

Via C. Contegiacomo, n.c. (Z.I.) - 70017 Putignano (Bari), Italia

Risotto



**CASCINA
VENERIA**

Crudo di parma



Olio d'oliva

IL LIGURITIO

Olio Extra Vergine di oliva

Aceto Balsamico



Herkunft

Kalb : Schweiz

Rindfleisch : Schweiz

Schweinefleisch :

Schweiz

Lamm : Schweiz,

Neuseeland

Poulet : Schweiz

Kaninchen : Schweiz,

Ungarn

Truthenne : Schweiz,

Frankreich

Lachs : Norwegen,

Aquakultur

Krevetten : Vietnam,

Zucht

Sepia : Spp Wildfang

FAO 71

Tintenfisch : FAO 71,

Ocean pacific

Wolfsbarsch : Aquakultur

Wild: Neuseeland