

PASSIONE

DAL 1976

## MENU DEGUSTAZIONE

---

FATEVI SORPRENDERE DALLA NOSTRA CUCINA ITALIANA.

UN PERCORSO TRATTO DALLA NOSTRA CARTA  
E DI PIATTI IN BASE AL MERCATO GIORNALIERO

DITECI COSA NON VI PIACE, EVENTUALI ALLERGIE,  
NOI FAREMO IL RESTO.

## DEGUSTATIONSMENU

---

LASSEN SIE SICH VON UNSERER ITALIENISCHEN KÜCHE ÜBERRASCHEN.

DIE KÜCHE SERVIERT IHNEN EINEN AUSZUG UNSERER KARTE  
UND DEM AKTUELLEN MARKTANGEBOT.

SAGEN SIE UNS WAS SIE NICHT GERNE ESSEN, ALLFÄLLIGE  
ALLERGIEN, WIR MACHEN DEN REST.

3 Portate / 3 Gänge	75
4 Portate / 4 Gänge	90
5 Portate / 5 Gänge	105
6 Portate / 6 Gänge	118
ogni portata successiva / jeder weitere Gang	12
Accompagnamento vino al calice	9
Weinbegleitung pro-Glas	9

IL MENU VIENE SERVITO PER L'INTERO TAVOLO

DAS MENU WIRD NUR  
FÜR DEN KOMPLETTEN TISCH SERVIERT

## ANTIPASTI

---

<b>BRUSCHETTE</b>	14.50
Pane Nero Di Castelvetro "Presidio Slow Food" Con Pomodoro Alla Selinuntina <b>Vegi</b> Bruschette (4stk) von dunklem Bot «Slow Food» aus Castelvetro (TP) an marinierten Tomaten nach sizilianischer Art	
<b>FINOCCHIO</b>	15.50
In Insalata Alla Siciliana Con Filetti Di Arancia, <b>Vegi</b> Cipolle Rosse Di Tropea In Agrodolce E Olive Nere Di Cerignola Sizilianischer Fenchelsalat, Orangenfilets Süss-Sauren Roten Tropea Zwiebeln & schwarzen Cerignola Oliven	
<b>BURRATA CAMPANA D.O.P.</b>	21.50
Con Datterini, Salsa Di Rucola E Chips Di Prosciutto San Daniele <b>Vegi= Ohne Chips</b> Burrata D:O:P aus Kampanien mit Datterini Tomaten an Rucolasauce & San Daniele-Chips	

## LA SALUMERIA

---

### TAGLIERE MISTO DEI NOSTRI AFFETTATI & FORMAGGI GEMISCHTE PLATTE VON UNSERER «SALUMERIA» MIT KÄSE

SOFIA	(2 pax)	28
NANÁ	(4 pax)	45
ELEONORA	(6-8 pax)	65
PIPO	(8-10 pax)	85
SICILIA	(10-12 pax)	115
<b>SALAME LUCANO, PRESIDIO SLOW FOOD</b>	70gr.	12.50
IM INNLAND SÜDITALIENS OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL HERGESTELLTE SALAMI VON DER SIGNORA ZII' NTUNETTA. DIE SECHS SCHWEINE LEBEN AUF IHREM KEINEN BAUERNHOF.		

## PRIMI PIATTI

Halbe (piccola) Portionen werden nur als Vorspeise serviert.

	porzione piccola	porzione
<b>TORTELLI</b>	25	31
Di Pasta All'uovo Ripieni Di Ricotta E Pere Con Burro al Limone Amalfitano <b>Vegi</b> Tortelli aus «00» Mehl & Eigelb, gefüllt mit Büffelricotta & Birnen an Amalfi-Zitronenbutter		
<b>AGNOLOTTI</b>	28	35
Di Vitello Con Burro Parmigiano 24 Mesi E Nocciole Piemontesi I.G.P. Mit Kalbfleisch (CH) gefüllte Agnolotti an Butter, 24 Monate gereiftem Parmesan und piemontesischen I.G.P. Haselnüssen		
<b>TAGLIOLINI</b>	35	42
Tuorlo D'uovo All'astice Dünne Bandnudeln aus «00» Mehl & Eigelb mit atlantischem MSC verifiziertem Hummer		
<b>LINGUNE</b>	28	35
Di Monograno "Il Capelli" Dell' Antico Pastificio Felicetti Alle Vongole Scardovari Linguine aus dem Hause Felicetti, 100% antike Hartweizensorte «Senatore Capelli» mit Vongole Scardovari (IT) (15 Min Wartezeit)		

## SECONDI PIATTI

<b>OSSOBUCCO DI MANZO</b>	39.50
Alla Milanese Con Gremolata Al Rosmarino Accompagnato Da Risotto Allo Zafferano Ossobuco vom Rind (CH) nach mailender Art mit Rosmarin-Gremolata dazu Safranrisotto	
<b>COSTINE DI VITELLO ARROSTO</b>	39
Salsa Di Erbe Aromatiche E Patate Schiacciate Gebratene Kalbs-Sparerips (CH)an Kräuterjus auf Stampfkartoffel	
<b>COLLO D`AGNELLO 18 H</b>	38
In Padella Con Caponata Siciliana E Salsa Di Ribes Schweizer Weidelammhals 18H Gegart Dann Gebraten An Johannisbeersauce Auf Sizilianischem Caponata-Gemüse	
<b>BRANZINO IN PORCHETTA</b>	42.50
Con Zucchini E Salsa Di Peperoni Loupe De Mere Im Speckmantel Auf Zucchini-gemüse & Peperonsauce	
<b>CONTORNI SUPPLEMENTARI ZUSÄTZLICHE BEILAGEN</b>	8
<b>PATATE ARROSTO, CAPONATA SICILIANA DI VERDURE, RISOTTO, INSALATINA MISTA, ZUCCHINI TRIFOLATI</b> Bratkartoffel, SIZILIANISCHES Caponatagemüse, Risotto, Kleiner Gemischter Blattsalat, Zucchini-Gemüse	

# ALLERGIE

---

BRUSCHETTE	KNOBLAUCH
BURRATA	LACTOSE
FENCHELSALAT	KEINE
TAGLIATELLE	LACTOSE, GLUTEN, EIER
TORTELLI	GLUTEN, EIER, LACTOSE
AGNOLOTTI	HASELNÜSSE, GLUTEN, EIER, LACTOSE
TAGLIOLINI	KRUSTENTIERE, GLUTEN, EIER
LINGUINE	MUSCHEL, GLUTEN
LAMM	KEINE
KALBS-SPARE RIPS	KNOBLAUCH
LOUPE DE MERE	PEPERONI

## HERKUNFT UNSERER PRODUKTE:

RIND:	SCHWEIZ
KALB:	SCHWEIZ
SCHWEIN:	SCHWEIZ
GEFLÜGEL	SCHWEIZ/FRANKREICH/ITALIEN
FISCH:	ITALIEN / SPANIEN / GRIECHENLAND / FRANKREICH
KRUSTENTIERE:	ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH / ARGENTINIEN
GEMÜSE ETC.:	ITALIEN / SCHWEIZ / FRANKREICH / SPANIEN
MILCHPROD.:	ITALIEN / SCHWEIZ / FRANKREICH / ENGLAND/SPANIEN

Abweichungen vorbehalten

Auskunft durch das Personal