



RISTORANTE  
**ITALIA**  
PIZZERIA

# INSALATE

## SALADES – SALATE

---

<b>Insalata verde</b>	<b>8.00</b>
— Salade verte	
— <i>Grüner Salat</i>	
<b>Insalata mista</b>	<b>9.00</b>
— Salade mixte de mesclun et légumes	
— <i>Gemischter Salat</i>	
<b>Rucola e scaglie di grana</b>	<b>11.00</b>
— Roquette et copeaux de parmesan	
— <i>Rucola und Parmesansplitter</i>	
<b>Caprese con mozzarella fior di latte e basilico</b>	<b>18.00</b>
— Salade caprese avec tomates, mozzarella fior di latte et basilic	
— <i>Caprese mit Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum</i>	

**Formaggi e prodotti  
caseari di Casa Maggiano**

- Fromages et produits laitiers  
de Casa Maggiano
- *Käse und Milchprodukte  
von Casa Maggiano*

# ANTIPASTI

ENTRÉES – VORSPEISEN

---

- Antipasto Italia (selezione di salumi e formaggi) 26.00**  
— Assiette Italia (sélection de charcuterie et fromages)  
— *Italia Vorspeise (Auswahl an Wurstwaren und Käse)*
- Gran tagliere della casa con salumi, formaggi e verdure sott'olio 50.00**  
— Grand plateau maison de charcuterie, fromages et légumes à l'huile d'olive  
— *Grosse Wurst- und Käseplatte nach Art des Hauses mit Gemüsevariation in Olivenöl*
- Bruschette al pomodoro fresco e 'Nduja 20.00**  
— Bruschetta avec tomates fraîches concassées et 'Nduja (saucisson piquant à tartiner)  
— *Bruschetta mit frischen Tomaten und 'Nduja (scharfe Streichwurst)*
- Melanzane alla parmigiana 22.00**  
— Parmigiana d'aubergines  
— *Auberginenauflauf*
- Crema di cavolfiore, uovo 62°C, confettura della casa e tartufo nero 22.00**  
— Purée de choux-fleurs, oeuf à 62°C, confiture maison et truffe noire  
— *Blumenkohlcreme, Ei 62°C, hausgemachte Marmelade und schwarze Trüffel*
- Crostone di pane in cassetta con cimetta di rapa e burratina 18.00**  
— Tartine de pain maison garnie de fanes de navet et de fromage frais burratina  
— *Hausgemachtes Brot Tartine mit Rübenspitzen und Burratina-Käse*
- Polpo grigliato su passatina di ceci e puntarelle 30.00**  
— Poulpe grillé sur purée de pois chiches et «puntarelle» (germes de chicorée)  
— *Gegrillter Tintenfisch auf Kichererbsen und «puntarelle» (Chicorée-Sprossen)*

## Formaggi e prodotti caseari di Casa Maggiano

- Fromages et produits laitiers de Casa Maggiano
- *Käse und Milchprodukte von Casa Maggiano*

# PRIMI PIATTI

## PÂTES CLASSIQUES – KLASSISCHE PASTA

---

<b>Sugo al pomodoro</b>	<b>20.00</b>
— Pâtes à la sauce tomate	
— <i>Pasta mit Tomatensauce</i>	
<b>Arrabbiata</b>	<b>22.00</b>
— Pâtes Arrabbiata (sauce tomate pimentée)	
— <i>Pasta mit Arrabbiata (Tomatensauce und scharfes Chili)</i>	
<b>Carbonara</b>	<b>23.00</b>
— Pâtes Carbonara (œuf et lardons de joue de porc)	
— <i>Carbonara Pasta (Eier und Speck aus der Schweinebacke)</i>	
<b>Puttanesca</b>	<b>22.00</b>
— Pâtes Puttanesca (sauce tomate, câpres, olives et anchois)	
— <i>Puttanesca Pasta (Tomatensauce, Kapern, Oliven und Anchovis)</i>	
<b>'Nduja e burrata</b>	<b>25.00</b>
— Spécialité de Pâtes de la région de Calabre au 'Nduja (saucisson piquant à tartiner) et burrata	
— <i>Pasta Spezialität aus Kalabrien mit 'Nduja (scharfe Streichwurst) und Burrata</i>	

**Paste classiche di grano duro  
con e senza glutine dell'antico  
Pastificio Verrigni (Abruzzo)**

- Pâtes classiques de blé dur avec et sans gluten de l'Antico Pastificio Verrigni (Abruzzo)
- *Klassische Pasta aus Hartweizengries mit und ohne Gluten aus der Teigwarenfabrik Verrigni (Abruzzen)*

# PRIMI PIATTI

## PÂTES SPÉCIALES – SPEZIELLE PASTA

---

**Gnocchi fatti in casa con pomodoro e basilico su crema di melanzane e stracciatella** **24.00**

— Gnocchi maison avec tomate et basilic, à la purée d'aubergines et fromage stracciatella

— *Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten und Basilikum, Auberginenpüree und Stracciatella-Käse*

**Paccheri allo Scoglio** **30.00**

— Paccheri aux fruits de mer

— *Paccheri mit Meeresfrüchten*

**Ravioli di burrata fatti in casa con crema di datterini e basilico** **27.00**

— Raviolis maison à la burrata avec crème de tomates-cerises et basilic

— *Hausgemachte Ravioli mit Burrata und Creme aus Datteltomaten und Basilikum*

**Ravioli di zucca fatti in casa con salsa delicata al Castelmagno e crumble di amaretti** **26.00**

— Raviolis de courge faits maison avec sauce délicate au Castelmagno et crumble aux Amaretti

— *Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit delikater Castelmagno-Sauce und Amaretti-Crumble*

**Tagliolini fatti in casa al cremoso di parmigiano, bietoline di campo e tartufo** **28.00**

— Tagliolini maison au crémeux de parmesan, blettes et truffe

— *Hausgemachte Tagliolini mit cremigem Parmesan, Mangold und trüffeln*

**Tagliolini fatti in casa al sugo di caccia** **28.00**

— Tagliolini maison à la sauce de chasse

— *Hausgemachte Tagliolini in Jagdsauce*

**Pasta Verrigni (trafilatura in oro) con crema di broccoli, ricotta di capra, mandorle e limone** **26.00**

— Pâtes Verrigni (tréfilage en or) à la crème de brocoli, fromage ricotta de chèvre, amandes et citron

— *Pasta Verrigni (Golddraht) mit Brokkoli-Creme, Ricotta-Ziegenkäse, Mandeln und Zitrone*

# SECONDI PIATTI

## POISSON ET VIANDE – FISCH UND FLEISCH

---

### PESCE

#### POISSON – FISCH

**Lucioperca della regione, topinambur, ortaggi del giorno e prosciutto croccante** 42.00

—Sandre de la région, topinambours, légumes du jour et jambon croustillant  
—Zander aus der Region, Topinambur, Tagesgemüse und knackiger Schinken

**Pescato del giorno alla griglia con verdure e patate** 46.00

—Poisson du jour grillé avec légumes et pommes de terre  
—Gegrillter Fisch des Tages mit Gemüse und Kartoffeln

### CARNE

#### VIANDE - FLEISCH

**Diaframma di manzo alla plancia con cimetta di rapa, patate nostrane e salsa chimichurri calabrese** 44.00

—Diaphragme de boeuf avec fanes de navet, pommes de terre et sauce chimichurri calabraise  
—Zwerchfell von Rindfleisch auf der Brücke mit Rübenspitzen, Kartoffeln und Chimichurri- Sauce aus Kalabrien

**Cappello del prete brasato al Nebbiolo con carote e patate fondenti** 42.00

— Chapeau du prêtre (rôti de bœuf) braisé au vin rouge Nebbiolo avec carottes et pommes de terre fondantes  
— Priesterhut (Rindfleisch-Braten) geschmort in Rotwein Nebbiolo mit Karotten und schmelzenden Kartoffeln

**Tournedos di manzo con ortaggi del giorno e patate nostrane** 47.00

— Tournedos de boeuf avec légumes du jour et pommes de terre  
— Tournedos von Rindfleisch mit Tagesgemüse und Kartoffeln

**Contorno a scelta:**

**Verdure di stagione / Patate al forno / Patatine fritte**

— Accompagnement aux choix :

Légumes de saison / Pommes de terre au four / Frites

— Beilage nach Wahl:

Saisongemüse / Ofenkartoffeln / Pommes frites

# LE PIZZE

PIZZA

---

<b>Margherita</b>	<b>18.00</b>
— Sauce tomate et mozzarella	
— <i>Tomatensauce und Mozzarella</i>	
<b>Napoli</b>	<b>20.00</b>
— Anchois, olives et câpres	
— <i>Sardellen, Oliven und Kapern</i>	
<b>Prosciutto cotto e funghi</b>	<b>21.00</b>
— Jambon et champignons	
— <i>Schinken und Pilze</i>	
<b>Tonno e cipolle</b>	<b>21.00</b>
— Thon et oignons	
— <i>Thon und Zwiebeln</i>	
<b>Quattro formaggi</b>	<b>23.00</b>
— Quatre fromages	
— <i>Vier Käsesorten</i>	
<b>Rustica: pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano, crudo e bufala</b>	<b>27.00</b>
— Tomates cerises, roquette, flocons de parmesan, jambon cru et mozzarella de bufflonne	
— <i>Cherrytomaten, Rucola, Parmesanflocken, Rohschinken und Büffelmozzarella</i>	
<b>Vulcano</b>	<b>22.00</b>
— Salami piquant et olives	
— <i>Scharfe Salami und Oliven</i>	
<b>Capricciosa</b>	<b>22.00</b>
— Jambon, champignons, artichauts, olives et anchois	
— <i>Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven und Sardellen</i>	
<b>Bufala e pomodorini</b>	<b>24.00</b>
— Tomates cerises et mozzarella de bufflonne	
— <i>Cherrytomaten und Büffelmozzarella</i>	

**Tutte le pizze sono a base  
di salsa di pomodoro e mozzarella**

- Les pizzas sont à base de sauce tomate et de mozzarella
- *Alle Pizzas sind mit Tomatensauce und Mozzarella*

# LE PIZZE

## PIZZA

---

<b>Serrese: porcini, bufala e olio al tartufo</b>	<b>27.00</b>
— Cèpes, mozzarella de bufflonne, huile à la truffe — <i>Steinpilze, Büffelmozzarella und Trüffelöl</i>	
<b>Paesana: Caciocavallo di Ciminà, patate schiacciate, 'Nduja</b>	<b>23.00</b>
— Fromage Caciocavallo di Ciminà, écrasé de pommes de terre et 'Nduja (saucisson piquant à tartiner) — <i>Caciocavallo di Ciminà Käse, zerdrückte Kartoffeln, 'Nduja (scharfe Streichwurst)</i>	
<b>Conchiglia del pizzaiolo (con ingredienti del giorno)</b>	<b>25.00</b>
— Conchiglia : Pizza en forme de coquillage avec les ingrédients du jour — <i>Conchiglia: Pizza in Form von Muscheln mit den Zutaten des Tages</i>	
<b>Vegetariana: champignon e verdure del giorno</b>	<b>25.00</b>
— Champignons et légumes du jour — <i>Champignons und Gemüse des Tages</i>	
<b>Golosa: prosciutto, funghi, salame, gorgonzola, cipolla</b>	<b>23.00</b>
— Jambon, champignons, saucisson, gorgonzola, oignons — <i>Schinken, Pilze, Salami, Gorgonzola, Zwiebeln</i>	
<b>Norma: melanzane, ricotta salata, olio al basilico</b>	<b>23.00</b>
— Aubergines, ricotta salée, huile au basilic — <i>Auberginen, Ricotta Salata, Basilikumöl</i>	
<b>Calzone: prosciutto cotto, funghi e uovo</b>	<b>22.00</b>
— Calzone : pizza pliée et farcie avec jambon cuit, champignons et œuf — <i>Calzone: gefaltete und gefüllte pizza mit gekochter Schinken, Pilze und Ei</i>	
<b>Calabrese: salame, olive, cipolla, 'Nduja, pecorino</b>	<b>24.00</b>
— Salami, olive, oignon, 'Nduja (saucisson piquant à tartiner), fromage pecorino — <i>Salami, Oliven, Zwiebeln, 'Nduja (scharfe Streichwurst), Pecorino Käse</i>	

**Tutte le pizze sono a base  
di salsa di pomodoro e mozzarella**

- Les pizzas sont à base de sauce tomate et de mozzarella
- *Alle Pizzas sind mit Tomatensauce und Mozzarella*



# DESSERT

---

## FATTI IN CASA - FAITS MAISON - HAUSGEMACHT

**Tiramisù della casa** 9.50

**Panna Cotta** 9.50

**Semifreddo** – Parfait glacé – *Halbgefroren* 10.50

**Cannolo con crema alla ricotta** 9.50

– à la crème de Ricotta – *mit Ricottacreme*

## GELATO ARTIGIANALE - GLACE – EIS

**Pallina** – Boule – *Kugel* 4.00

**Con la panna** – Avec crème – *Rahmzuschlag* + 1.00

## COPPE GELATO - COUPES DE GLACE – EISBECHER

**Tartufo di Pizzo – Specialità calabrese** 9.00

Gusti: nocciola / pistacchio / cioccolato bianco / limone

— Noisette / pistache / chocolat blanc / citron

— *Haselnuss / Pistazie / weiÙe Schokolade / Zitrone*

**Coupe Danimarca: Vaniglia, crema al cioccolato, panna** 11.00

— Vanilla, sauce chocolat, crème

— *Vanilla, Schokoladensauce, Rahm*

**Ice Coffee: gusto Espresso croccante,** 11.00

**con aggiunta di caffè espresso, panna e biscotto**

— Crème glacée Espresso croquant, arrosée d'un Espresso, crème et biscuit

— *Espresso croquant ice cream, Espresso, Rahm und Biscuit*

**Coupe Maison: Vaniglia, frutta fresca, panna** 11.00

— Vanilla, fruits de saison, crème

— *Vanille, saisonale Früchte, Rahm*

**Colonel: sorbetto lemon & lime con vodka** 11.00

— Sorbet Lemon & Lime avec vodka

— *Lemon & Lime Sorbet mit Wodka*

**Sorbet Williams: sorbetto alla pera con Williamine** 11.00

— Sorbet à la poire avec Williamine

— *Birnensorbet mit Williamine*

**Coffee Time: pallina a scelta con caffè** 7.90

— Une boule à choix avec café

— *Eine Kugel nach Wahl mit Kaffee*