



## LE TAVOLATE ALTER ZOLL

Ab **2 Personen** bieten wir Ihnen an, eine Tavolata wie bei «Mamma Bruna» zu erleben. Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen!

### **TAVOLATA ALTER ZOLL**

Antipasti, diverse Pasta, Secondi und Dessert frisch zubereitet von unserem Chefkoch Vito

Pro Person **CHF 98.00**

### **TAVOLATA PASTA**

Antipasti, diverse Pasta und Dessert frisch zubereitet von unserem Chefkoch Vito

Pro Person **CHF 68.00**

### **TAVOLATA PIZZATA**

Antipasti, diverse Pizzasorten und Dessert frisch zubereitet von unserem Maestro Pizzaiolo.

Pro Person **CHF 58.00**



## LE PIZZE

<b>MARINARA</b> San Marzanosauce , Knoblauch, Oregano.	<b>CHF</b>	<b>15.50</b>
<b>MARGHERITA</b> San Marzanosauce , Fior di Latte, Basilikum.	<b>CHF</b>	<b>16.50</b>
<b>FUNGHI</b> San Marzanosauce, Fior di Latte, frische Champignons.	<b>CHF</b>	<b>18.00</b>
<b>NAPOLI</b> San Marzanosauce, Fior di Latte, Kapern, Sardellen.	<b>CHF</b>	<b>19.00</b>
<b>PROSCIUTTO</b> San Marzanosauce, Fior di Latte, Hinterschinken.	<b>CHF</b>	<b>19.00</b>
<b>SALAME</b> San Marzanosauce, Fior di Latte, Salami.	<b>CHF</b>	<b>19.00</b>
<b>DUE GUSTI</b> San Marzanosauce, Fior di Latte, frische Champignons, Hinterschinken.	<b>CHF</b>	<b>20.00</b>
<b>DIAVOLA</b> San Marzanosauce, Fior di Latte, scharfe Salami.	<b>CHF</b>	<b>20.00</b>
<b>ORTOLANA</b> San Marzanosauce, Fior di Latte, Auberginen, Zucchini, Peperoni, frische Champignons.	<b>CHF</b>	<b>22.00</b>
<b>BISMARCK</b> San Marzanosauce, Fior di Latte, Hinterschinken, Spiegelei.	<b>CHF</b>	<b>23.00</b>



<b>CALZONE</b>	<b>CHF</b>	<b>23.00</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, frische Champignons, Hinterschinken   zugedeckte Pizza.		
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>CHF</b>	<b>23.00</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven.		
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	<b>CHF</b>	<b>23.00</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, Hinterschinken, Pilze, Peperoni, Artischocken.		
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>CHF</b>	<b>23.00</b>
Fior di Latte, Asiago, Gorgonzola, geräucherter Provolakäse.		
<b>POPPEYE</b>	<b>CHF</b>	<b>23.00</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, Ei, Südtirolerspeck, Spinat		
<b>RIO MARE</b>	<b>CHF</b>	<b>23.00</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln.		
<b>PADRONE</b>	<b>CHF</b>	<b>24.00</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, Speck, Spinat, Gorgonzola.		
<b>PARMA</b>	<b>CHF</b>	<b>24.00</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, Parmaschinken.		



## LE SFIZIOSE

<b>REGINELLA DOP</b>	<b>CHF</b>	<b>24.00</b>
San Marzanosauce, Büffelmozzarella DOP, Cherrytomaten.		
<b>PARMIGIANA</b>	<b>CHF</b>	<b>24.50</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, Auberginen alla Parmigiana.		
<b>APPENZELL</b>	<b>CHF</b>	<b>26.50</b>
San Marzanosauce, Appenzeller Käse, Speck.		
<b>BIANCA</b>	<b>CHF</b>	<b>26.50</b>
Fior di Latte, Gorgonzola, Rohschinken, Baumnüsse, Honig		
<b>POLPARA</b>	<b>CHF</b>	<b>26.50</b>
San Marzanosauce, Fior di Latte, Oktopus, Knoblauch, Cherrytomaten, schwarze Oliven.		
<b>ALTER ZOLL</b>	<b>CHF</b>	<b>28.50</b>
San Marzanosauce, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter		

*Alle Pizzas können auch klein bestellt werden –  
Reduktion  
CHF 2.00*





## ANTIPASTI

**L'INSALATA DI MISTICANZA** CHF 9.50 / 16.50

Verschiedene frische und knackige saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Croutons und hausgemachtem Dressing.

**LA CAPRESE BUFALINA** CHF 18.50

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Basilikum und Olivenöl.

**LA PARMIGIANA BUFALINA** CHF 22.50

Hausgemachter Auberginenaufwurf mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP

**CARPACCIO E BURRATA** CHF 26.50

Carpaccio vom Bündner Weiderind mit Burrata DOP, Rucola und Eierschwämmli.

**POLIPO E PATATE** CHF 26.50

Gebratener Oktopus an einer Zitronen-Kartoffel Creme mit Paprika-Körner und Petersilie.

## TAGLIERI

### I TAGLIERI «L'ANTIPASTO DELL'OSTERIA»

Italienische Vorspeisen-Plättli mit diversen Salami-, Prosciutto- und Käse-Spezialitäten aus eigenem Import

Piccolo für 1 Person CHF 24.00

Medio für 2 Personen CHF 39.00

Grande für 4 Personen CHF 74.00



## I PRIMI

<b>LASAGNE «ALTER ZOLL»</b>	<b>CHF</b>	<b>22.50</b>
Hausgemachte Lasagne mit Ragù, Béchamelsauce und Mozzarella.		
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	<b>CHF</b>	<b>22.50</b>
Spaghetti Chitarra mit Ei, Guanciale und schwarzem Pfeffer.		
<b>GNOCCHETTI MAMMA BRUNA</b>	<b>CHF</b>	<b>25.50 / 27.50</b>
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti an einer Tomatensauce mit Basilikum oder an einem Ragù della Casa		
<b>PACCHERI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI</b>	<b>CHF</b>	<b>29.50</b>
Röhrennudeln mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten und Petersilie		
<b>AGNOLOTTI PIEMONTESI</b>	<b>CHF</b>	<b>29.50</b>
Handgemachte, mit Kalbfleisch gefüllte, piemontesische Teigtaschen an einem feinen Kalbjus, Salbei und Parmesanchips		
<b>RISOTTO AI FINFERLI</b>	<b>CHF</b>	<b>26.50</b>
Risotto Carnaroli mit frischen Eierschwämmli und Cherrytomaten.		



## I SECONDI

### **LA TAGLIATA CLASSICA**

**CHF 49.50**

Tranchiertes Entrecôte vom Rind «Ojo de Agua» mit Kartoffeln und saisonalem Gemüse

### **L'OSSOBUCO MILANESE**

**CHF 39.50**

Kalbshaxen mit Safranrisotto und Gemüse.

### **DAL MARE**

**CHF 46.50**

Tagesfisch (Fragen Sie unser Personal)

## Herkunft unserer Produkte

Rind	Argentinien
Schwein	Schweiz
Muscheln	Mittelmeer
Fisch	Mittelmeer
Oktopus	Portugal

## Unsere Partner

Zellweger Comestibles  
Braun Gemüse  
Bianchi  
Caratello Weine  
Studer  
VinoVario



## I DESSERT

<b>IL BABÀ NAPOLETANO</b> Babà neapolitanische Art mit Rum	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
<b>LA TORTA DELLA NONNA CON GELATO</b> Mürbeteigkuchen mit Vanillecrème und einer Kugel Glacé	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
<b>IL TIRAMISÙ CLASSICO</b> Klassisches hausgemachtes Tiramisù	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
<b>I DOLCI DELL'OSTERIA   PRO PERSON</b> Dessertvariation des Hauses – <b>ab 2 Personen</b>	<b>CHF</b>	<b>16.50</b>
<b>I GELATI E SORBETTI DELL'OSTERIA   PRO KUGEL</b> Rahmglacé: Schokolade / Vanille / Pistazie Sorbetes (vegan): Mango-Passionsfrucht / Zitrone	<b>CHF</b>	<b>5.50</b>