



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

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



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



LE SFIZIOSE

REGINELLA DOP	CHF	24.00
San Marzanosauce, Büffelmozzarella DOP, Cherrytomaten.		
PARMIGIANA	CHF	24.50
San Marzanosauce, Fior di Latte, Auberginen alla Parmigiana.		
APPENZELL	CHF	26.50
San Marzanosauce, Fior di Latte, Appenzeller Käse, Südtiroler Speck.		
BIANCA	CHF	26.50
Fior di Latte, Gorgonzola, Rohschinken, Baumnüsse, Honig		
POLPARA	CHF	26.50
San Marzanosauce, Fior di Latte, Oktopus, Knoblauch, Cherrytomaten, schwarze Oliven.		
ALTER ZOLL	CHF	28.50
San Marzanosauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter		
CARPACCIO	CHF	32.50
Fior di Latte, Carpaccio vom Bündner Weiderind DOP Grana Padano, Rucola, Cherrytomaten		

*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 Auberginenaufbau mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP

VITELLO TONNATO

CHF 24.50

Rundmocken vom Kalb «Sous vide» in feinen Scheiben geschnitten, an einer feinen Tonnato Sauce mit karamellisierten Zwiebeln und Kappernäpfel.

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

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

FILETTO DI SALMONE

CHF 38.50

Gebratenes Lachsfilet an einer feinen Zitronensauce mit Bratkartoffeln und Saisonalem Gemüse.

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

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