



OSTERIA

• ALTER ZOLL •

PIZZERIA • CUCINA • ENOTECA

ANTIPASTI

La Caprese Bufalina 18.50
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum.

La Parmigiana Bufalina 22.50
Hausgemachter Auberginenaufbau mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP.

Carpaccio e Burrata 26.50
Carpaccio vom Bündner Weiderind mit Stracciatella DOP, Nüsslisalat und Cherrytomaten.

Il Tagliere für 2 Personen 39.00
Italienisches Vorspeisen-Plättli mit diversen Salami-, Prosciutto- und Käse-Spezialitäten aus eigenem Import.

PASTA

Spaghetti Carbonara 22.50
Spaghetti Chitarra mit Ei, Guanciale und schwarzem Pfeffer.

Lasagne «Alter Zoll» 22.50
Hausgemachte Lasagne mit Ragú Béchamelsauce und Mozzarella.

Gnocchetti Mamma Bruna 25.50
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti an einer Tomatensauce mit Basilikum.

EMPFEHLUNG

Ossobuco alla Milanese 39.50
mit Safran Risotto und saisonalem Gemüse.

Filetto di Salmone 38.50
Lachsfilet an einer feinen Zitronensauce mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse.

MENÜ 1

Pizza « Nach Wahl» 19.50
Ausser Pizze Sfiziose

MENÜ 2

Tagliatelle al Salmone 19.50
Bandnudeln/ Lachs/ Peterli/ Sahne.

MENÜ 3

Roastbeef 24.00
Grüne Spargeln/ Peterlikartoffeln/Tartarsauce.

Bei jedem Menü ist ein Salat oder Suppe inbegriffen.

BUSINESS LUNCH

**Insalata Mista
Fleisch oder Fisch
Dessert** 49.00

WEINEMPFEHLUNG

Biank 7.50
Tenuta San Gallo · Traubensorten:
Chardonnay 1 dl

Phigaia IGT 9.50
Serafini e Vidotto · Traubensorten: Merlot,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 1 dl

Herkunft unserer Produkte

Kalb: Schweiz / Rind: Argentinien / Muscheln: Italien / Oktopus: Portugal / Fisch: Mittelmeer