BENVENUTI A TAVOLA

TRATTORIA

ITALICUS

Speisekarte

Ein Stück Italien.
Ein Platz am Tisch.

FRISCHE PASTA · PIZZA · PINSA

Antipasti

Zum Anfang · Vorspeisen & Salate

Antipasti *Vorspeisen*

Bruschette al pomodoro 13.50
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum.

Fritto misto alla siciliana 28.00
Arancine, gefüllte Panzerotti und Panelle aus Kichererbsenmehl.

Parmigiana di melanzane 24.00
Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Basilikum, im Ofen überbacken.

Bresaola, rucola e grana 28.00
Luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola, Grana und Cherrytomaten.

Tagliere di salumi e formaggi LA CASA CONSIGLIA 29.00
Italienische Wurst- und Käsespezialitäten mit Honig und Konfitüre.

Insalate *Salate*

Grüner Salat 8.00
Blattsalate.

Gemischter Salat 11.00
Blattsalate und saisonales Gemüse.

Sizilianischer Salat 17.00
Tomatensalat mit Kapern, Oliven und Zwiebeln.

Caprese di bufala 19.00
Büffelmozzarella, Tomaten und frisches Basilikum.

Pasta fresca

Mit frischer Pasta zubereitet



BUSIATE
Sizilianische Spiralnudeln



SCIALATIELLI
Kurze, kräftige Bandnudeln



MEZZI PACCHERI
Kurze, breite Röhrennudeln

Formatbeispiele · Fotos: Porta Sicilia / Prodotti Tipici di Qualità / Piccolo's Gastronomia

Pasta fresca *Frische Pasta*

Busiate alla siciliana — 28.00
Salsiccia, Auberginen und Tomaten, vollendet mit Ricotta salata.

Busiate porcini e salsiccia — 28.00
DI STAGIONE

Mit Steinpilzen und italienischer Salsiccia.
Auf Wunsch mit Trüffelcreme + 6.00

Scialatielli cacio e pepe — 28.00
Pecorino und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Mezzi paccheri alla genovese — 27.00
Basilikumpesto, Burrata und confierte Cherrytomaten.
Vegan auf Wunsch: ohne Burrata, mit käsefreiem Pesto.

Mezzi paccheri alla carbonara — 28.00
Guanciale, Eigelb, Pecorino und schwarzer Pfeffer.

Lasagna al forno — 27.00
Lasagne mit Fleischragout, Béchamel und Parmesan, im Ofen gebacken.

Risotti *Risottogerichte*

Risotto ai porcini — 28.00
Cremiger Risotto mit Steinpilzen.

Risotto alla milanese con ossobuco — 34.00
Safranrisotto mit geschmorter Kalbshaxe.

Carne e pesce

Aus unserer Küche · Fleisch & Fisch

Carne *Fleisch*

Tagliata di entrecôte — 45.00

LA CASA CONSIGLIA

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola und Grana.

Scaloppine ai porcini — 48.00

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen.

Cotoletta alla milanese — 48.00

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites.

Contorni *Beilagen*

Beilagensalat grün	6.00
Beilagensalat gemischt	6.00
Sautierter Spinat	8.00
Rosmarinkartoffeln	8.00
Pommes frites	8.00

Pesce *Fisch*

Branzino alla siciliana — 38.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Cherrytomaten, Kapern, Oliven und Weisswein.

Fischknusperli all'italiana — 36.00

LA CASA CONSIGLIA

Knusprige Eglistücke mit Pommes frites, Basilikum-Mayonnaise und Zitrone.

Polpo croccante — 38.00

Knusprig gebratener Oktopus auf Kartoffelcreme.

HERKUNFT

Kalbfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz
Wolfsbarsch: Türkei
Egli: Schweiz / Türkei / Baltikum
Oktopus: Spanien / Marokko

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Bambini *Für unsere kleinen Gäste*

Busiate al pomodoro — 13.00

Frische Busiate mit Tomatensauce.

Busiate al burro — 13.00

Frische Busiate mit Butter.

Mini Margherita — 14.00

Tomaten und Mozzarella.

Chicken Nuggets — 16.00

Mit Pommes frites.

Pouletschnitzel — 18.00

Mit Pommes frites.

Bis 12 Jahre.

Dal forno

Aus dem Ofen · Pizza & Pinsa

Pizza *Aus dem Ofen*

Margherita 19.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum.

Marinara 20.00
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl. Ohne Käse.

Prosciutto 20.00
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken.

Prosciutto e funghi 21.00
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons.

Salame dolce / piccante 20.00
Tomaten, Mozzarella, milde oder scharfe Salami.

Calabrese 23.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln.

Siciliana 22.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano.

La Napoletana 25.00
Mozzarella, Salsiccia, Friarielli. Ohne Tomatensauce.

Calzone 23.00
Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Champignons.

Vegetariana 23.00
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperoni, Spinat.

Parmigiana 23.00
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum.

Capricciosa 23.00
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Oliven.

Tonno e cipolla 23.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln.

Quattro formaggi 24.00
Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino. Ohne Tomatensauce.

Miss Italia 27.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana.

Salsiccia e porcini 27.00
DI STAGIONE

Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze.

Auf Wunsch mit Trüffelcreme + 6.00

Il Padrino 29.00
Tomaten, Mozzarella, Kalbsstreifen, Knoblauch, Steinpilze.

Jede zusätzliche Zutat nach Wahl + 2.00

Pinsa *Römische Pinsa*

Bresaola 26.00
Bresaola, Rucola, Burrata, Cherrytomaten.

Guanciale e carciofi 26.00
Mozzarella, Guanciale, Artischocken, schwarzer Pfeffer, Parmesan.

Italicus 26.00
LA CASA CONSIGLIA

Mozzarella, Zwiebeln, Cherrytomaten. Burrata und Sardellen nach dem Backen.

Bufala 24.00
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum.

Dolci

Desserts & Gelato

Dolci *Desserts*

Tiramisù classico — 9.50

Der italienische Klassiker mit Kaffee und Mascarpone.

Tiramisù al pistacchio — LA CASA CONSIGLIA — 11.50

Tiramisù mit Pistaziencreme.

Limone ripieno — 10.00

Zitrone gefüllt mit Zitronensorbet.

Dolce della casa — 11.50

Unsere wechselnde Dessertkreation. Fragen Sie uns nach der heutigen Auswahl.

Gelato *Glace im Becher*

Je Becher — 6.50

Pistazie · Haselnuss · Stracciatella · Fior di latte · Kaffee · Schokolade · Caramel



Buon appetito!

Bevande

Getränke

Analcolici *Wasser & Softdrinks*

Acqua naturale o frizzante · 50 cl	5.50
Apfelschorle · 33 cl	5.00
Rivella rossa · 33 cl	5.00
Fuse Tea · 50 cl	5.00
Coca-Cola · 33 cl	5.00
Coca-Cola Zero · 33 cl	5.00
Gassosa · 33 cl	5.00
Aranciata · 33 cl	5.00
Aranciata rossa · 33 cl	5.00
Limonata · 33 cl	5.00
Chinotto · 33 cl	5.00

Birra *Bier*

Birra Moretti Lager · 33 cl	5.00
Birra Moretti Lager · 66 cl	7.50
Birra Moretti Sale di Mare · 33 cl	5.50
Ichnusa · 33 cl	6.50

Aperitivi *Apéro*

Aperol Spritz	13.00
Campari Spritz	13.00
Limoncello Spritz	13.00
San Bitter	6.00
Crodino	6.00

Vino al calice *Offene Weine*

Im Glas · 1 dl

Grillo, bianco	7.50
Nero d'Avola, rosso	7.50
Barbera d'Alba, rosso	9.50
Prosecco	9.50

Caffè *Kaffee & Tee*

Espresso all'italiana	4.50
Espresso macchiato	5.00
Doppio espresso	6.50
Espresso corretto *Mit Sambuca oder Grappa.*	9.00
Cappuccino	6.00
Latte macchiato	6.00
Caffè affogato	9.50
Tee	5.00

Grappe e amari *Digestive*

Grappa Bianca di Prosecco · Castagner	12.00 / 18.00
Grappa Barricata di Amarone · Castagner *2 cl / 4 cl*	12.00 / 18.00
Limoncello · 4 cl	9.00
Amari della casa · 4 cl	9.00