

ANALCOLICI - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Citro, Sinalco, Rivella rot, Rivella blau, Apfelsaft	3,3 dl	4
Offenausschank, Apfelsaft, Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	5 dl	5
Schweppes Bitter-Lemon, Tonic, Orangensaft, Tomatensaft	2 dl	4
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	5
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	3

BIRRA - BIER

Edelspez	3 dl	4
Edelspez	5 dl	6.5
Quöllfrisch	3,3 dl	5
Erdinger Weissbier	5 dl	7
Schützengold - alkoholfrei	3,3 dl	5

APERITIVI - APERITIFS

Bitter, Campari, Pernod, Richard, Martini, Chinotto - alkoholfrei	4 cl	5.5
---	------	-----

DIGESTIVI - DIGESTIFS

Sambuca, Amaretto, Fernet Branca, Averna, Ramazzotti, Cynar	4 cl	6
---	------	---

DISTILLATI - SPIRITUOSEN

Grappa	2 cl	43%	5
Calvados	2 cl	40%	7
Vecchia Romagna	2 cl	43%	6
Gin, Wodka	4 cl	40%	9
Ballantine's	4 cl	43%	9

CAFFÈ, TÈ - KAFFEE, TEE

Espresso	4
Café crème	4
Cappuccino / Latte macchiato	5
Tee - verschiedene Sorten	4
Kaffee Corretto Grappa	6

Alle Preise verstehen sich in SFr. und inkl. MWST
Wir benutzen keine Konservierungsmittel und keine Geschmacksverstärker

Al Covo

La macina ha la forma della semplicità. La sua circolarità ci ricorda che la vita è fatta di tradizioni preziose da tramandare, di cose ben fatte che è bene custodire. Da lei parte il ciclo di vita della pasta, polvere pregiata che prende prima il nome di farina, e poi di impasto fino a compiere il suo percorso nel nostro piatto.

La Trattoria Al Covo ha deciso di celebrare il lavoro della macina, posizionandola al centro del ristorante e trasformandola in un simbolo di rispetto e orgoglio verso la pasta fatta a mano.

Al Covo vogliamo celebrare ogni giorno il capolavoro della cucina italiana, che senza passione e tradizione non può esistere. La pasta e la pizza ne sono protagoniste e nel loro essere prodotti semplici e genuini, sono figlie di una cultura dove le ricette si tramandano ancor oggi di generazione in generazione.

Das Mühlrad hat eine einfache, aber perfekte Form. Sein Kreis erinnert daran, dass das Leben wertvolle Traditionen und gute Dinge beibehält. Sie gehen und kommen wieder. Dort beginnt der Lebenszyklus der Pasta, wertvolles Pulver, das zum ersten Mal Mehl genannt wird und von dort als feiner Teig seinen Weg auf unsere Teller findet.

Wir im Al Covo haben uns entschieden, das Werk der Maschine zu zelebrieren, indem wir sie ins Zentrum des Restaurants stellen und sie so zu einem Symbol des Respekts und des Stolzes für handgefertigte Pasta machen.

Das Al Covo feiert jeden Tag die Meisterleistung der Italienischen Küche, die ohne Leidenschaft und Tradition nicht mehr existieren würde. Pizza und Pasta sind die Hauptfiguren ihrer eigenen Einfachheit und Genialität, sie sind die Kinder einer Kultur, in der das Rezept von einer Generation zur nächsten weiter gegeben wird.

Buon appetito!
Lo Staff della trattoria

Chef Executive
MARTIN BENNINGER

Chef de Cuisine
LUCIANO DI GUIDA

Maestro Pizzaiolo
MARIO FRAPPIETRO

Chef de Service
KURT MESSMER

www.alcovo.ch

TRATTORIA

Al Covo



MENU

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Insalata verde 7

Grüner Salat

Insalata mista 8

Gemischter Salat

Insalta primavera 13

Frühlingssalat, Spargel, Artischocken, Fave, Pinienkerne, Zwiebeln, Brot

Frisella con pomodoro e mozzarella di bufala 13

Frisella mit Tomaten und Büffelmozzarella

Antipasto all’italiana con salumi, verdure, formaggi, olive 17

Italienische Vorspeise mit Aufschnitt, Gemüse, Käse und Oliven

Vitello Tonnato 16

Vitello tonnato

Tartare di manzo con erba cipollina e uovo in camicia 16

Rindstartar mit Schnittlauch und pochiertem Ei

Polipo scottato con patate e limone 15

Lauwarmer Oktopus mit Kartoffeln und Zitronen

Piatto di salame Ferrarini "come una volta" 12

Salami Ferrarini nach alter Art

Prosciutto San Daniele Giovanni di Prolongo 16

Rohschinken San Daniele Giovanni di Prolongo

PRIMI - ZWISCHENGANG

FrISChe hausgemachte Pasta

Tagliatelle alla salsa di pomodoro e basilico 13

Tagliatelle mit Tomatensauce und Basilikum

Pappardelle alla Bolognese 15

Pappardelle mit Bolognesesauce

Ravioli mezzaluna ripieni di ricotta e spinaci 14

Ravioli „Mezzaluna“ mit Ricotta und Spinat

Tortellini Mantovani al burro e salvia 16

Tortellini mit Fleischfüllung in Butter und Salbei

Ravioloni ripieni di gamberi e zucchini, pomodorini e menta 18

Ravioli mit Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten und Minze

Pasta alla Carbonara, guanciale, pecorino, uova e pepe 15

Pasta alla carbonara mit Guanciale, Pecorino, Ei und schwarzem Pfeffer

Spaghetti alle vongole veraci 16

Spaghetti mit Venusmuscheln Veraci

Linguine al nero di seppia con piselli e calamari 16

Schwarze Linguine aus Tintenfischtinte mit Erbsen und Calamari

Risotto con asparagi e scamorza affumicata 18

Risotto mit Spargel und geräuchertem Scamorza

Tris di pasta ripiena, tortellini, ravioli, ravioloni (per due) 30

Dreierlei von der gefüllten Pasta, Tortellini, Ravioli und Ravioloni (ab 2 Personen)

Hauptgang Portion plus 5

SECONDI - HAUPTGANG

Tagliata di manzo con asparagi e salsa olandese 200g 32

Rindsentrecôte mit Sauce Hollandaise und Spargel

Cotoletta di vitello alla milanese o grigliata 300g 36

Kalbskotelett paniert oder gegrillt

Stinco di agnello brasato con verdure mediterranee 32

Geschmorte Lammhaxe mit mediterranem Gemüse

Polletto ruspante al forno 25

Mistkratzerli aus dem Ofen

Scaloppine di vitello al limone/vino bianco/marsala 29

Kalbsschnitzel mit Zitronen-/Weisswein-/Marsala

Pesce del giorno

Fisch des Tages auf Anfrage

CONTORNI - BEILAGEN

Patate al forno 5

Ofenkartoffeln

Riso 5

Reis

Polenta 5

Polenta

Verdure di stagione 5

Gemischtes Gemüse

Spinaci 5

Spinat

Tagliolini al burro 5

Buttertagliolini

DOLCI - DESSERTS

Dolci dal carrello 8

Dessert vom Servierwagen

Gelati e sorbetti fatti in casa 3

Hausgemachte Sorbets und Glacés

Formaggi italiani con mostarde e miele 10

Italienischer Käse mit hausgemachtem Kompott und Honig

PIZZE

Tomaten, Mozzarella

Margherita 14

Basilikum

Napoli 17

Oliven, Sardellen, Oregano

Prosciutto 17

Schinken

Salame 17

Salami

Due gusti 19

Schinken, Champignons

Diavola 17

Pikante Salami

Rio Mare 18

Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven

Pastore 18

Tiroler Speck, Spinat, Knoblauch

Hawaii 18

Schinken, Ananas

Capricciosa 19

Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven

Calzone 19

Salsiz, Champignons, Parmesan

Quattro stagioni 19

Champignons, Schinken, Artischocken, Sardellen, Oliven

Pomorilla 19

Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Salsiz

San Daniele 19

San Daniele Rohschinken

Al Covo 19

Auberginen, Büffelmozzarella, Trüffelprie, Zucchini, Salsiz

Bufalina 18

Büffelmozzarella, Rucola, Parmesansplitter

Lombarda 19

Tiroler Speck, Gorgonzola, Trüffelprie

Ai funghi 17

Pilze nach Saison

PIZZE BIANCHE

Mozzarella

Abacus 19

Knoblauch, San Daniele Rohschinken

Cafone 19

Schinken, 4 Sorten Käse mit Trüffel, Rucola, Parmesan

Quattro Formaggi tartufata 19

4 Sorten Käse, Trüffel, Oliven, Nuss

Tricolore 18

Cherrytomaten, Rucola, Parmesansplitter, Oregano, Knoblauch

Ortolana 19

Zucchini, Auberginen, Artischocken, Pilze, Peperoni, Brokkoli

PIZZE ROSSE

Tomaten

Marinara 12

Knoblauch und Oregano

Frutti di Mare 19

Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie, Oliven

Bismarck 17

Tiroler Speck, Zwiebeln, Ei

Cornetto 19

Cherrytomaten, San Daniele Rohschinken, Pecorino Käse

Büffelmozzarella plus 3