

— jc —

M E  
N U

---

*Trattoria Pinuseria*  

---

LA QUALITÀ  
*da Deborah e Gianluca*

# Filosofia

Unsere Käse en Place wird täglich frisch für Sie vorbereitet, damit wir unserem Namen "Trattoria Pinseria la Qualità" gerecht werden und Sie täglich die frischen unserer Produkte geniessen können.

Wir sind ein junges Team, welches 2015 mit einem Pizzakurierdienst gestartet ist. Mit der Zeit wurde die Nachfrage nach einem Ristorante immer grösser.

Da es im Juni 2016 möglich war, ein Ristorante zu übernehmen, haben wir uns dazu entschieden und "Ristorante Pinseria la Qualità" eröffnet.

Auf vielfachen Kundenwunsch nach einer grösseren Auswahl, haben wir unser Angebot und die Karte erweitert.

Finalmente abbiamo raggiunto il nostro scopo.

# Antipasti

Iosalata Verde 8.50

Iosalata Luista 10.50

Carpaccio di manzo 19.50/28.50

Handgeklopftes Rindofillet mit  
Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano  
36 Monate gereift mit Rucola  
und Balsamicocrème

Carpaccio di Polipo 19.50/28.50

Oktopus Carpaccio mit Rucola,  
Kirschtomaten und Zitrone

Caprese con Mozzarella di Bufala 13.-

Caprese mit Buffelmozzarella

Bruschetta (für 4 Personen) 19.50

Il Tagliere della Qualità per 2 Pers. 19.50/  
pro Person

Verschiedene Käsesorten und  
Aufschlittsplatten für 2 Personen

---

# Fitness

---

Straccetti di filetto di manzo 29.50

Rindfiletstreifen, Rucola, Kirschtomaten,  
36 Monate gereifter Parmesanyoghurt  
mit hausgemachter Balsamico-Sauce

Pouletsalat 18.50

Thonsalat 19.50

Crevetten-Orangensalat 29.50

# Ravioli

HAUSGEMACHTE

Braenzino e Zucchine  
su letto di pomodorini 22.-/27.50

(Wolfsbarsch und Zucchini  
auf Kirschtomatensoße)

Ricotta e Spinaci 16.50/23.-  
con Burro e Salvia

Ricotta und Spinat  
mit Butter und Salbei

Ragù e Porcini 18.-/26.-  
su letto di pomodorini

Ragù (Rind und Schwein)  
und Steinpilze auf  
Kirschtomatensoße

FRISCHE

# Pasta

Spaghetti alle Vongole 19.50 / 27.-

Spaghetti mit Venusmuscheln

Taglierini allo Scoglio 29.50

Taglierini mit Meeresfrüchten

Mezzi Paccheri con Salsiccia 24.50

e fritti e salsa di capperi

Mezzi Paccheri mit Salsiccia,  
Wildbroccoli und Kirsch Tomatensauce

Spaghetti alla Carbonara 24.50  
con Guanciale di maiale (OHNE ZAHM!)

Spaghetti Carbonara mit Schweine-  
backe, wie es in Rom gemacht wird

Lasagne alla Siciliana 26.50

Parmigiana di Melanzane 26.50  
con Colatura di Pecorino

Bud Spencer mit Speck und Bohnen 25.50

Margherita

19.50

Tomaten sauce Mozzarella

Napoli

20.50

Tomaten sauce, Mozzarella, Sardellen,  
Oliven, Käpern

Prosciutto

21.-

Tomaten sauce, Mozzarella, italienischer  
Hinterschinken

Quattro Stagioni

24.-

Tomaten sauce, Mozzarella, Artischocken,  
Peperoni, Champignons, italienischer  
Hinterschinken

Vegetariana

23.-

Tomaten sauce, Mozzarella, sizilianische  
sizilianische Aubergine, Zucchini,  
Blattspinat, Peperoni

LA ROMANA  
*Pinsa*

Foughi 22.-  
Tomaten sauce, Mozzarella, Steinpilze,  
Champignons, Trüffelöl

Noemi 25.50  
Tomaten sauce, Mozzarella, Parmaschinken,  
Parmesan späne, Kirschtomaten, Rucola

La Plaja 27.-  
Tomaten sauce, Mozzarella, Gamberoni,  
Rucola, Kirschtomaten

Salsiccia e Triarielli 25.50  
Mozzarella, Provolone, Salsiccia e Triarielli

Schfierenmeer 25.50  
Tomaten sauce, Mozzarella, italienischer  
Hinterschinken, Artischocken, Parmigiano  
Reggiano, Zwiebeln

LA ROMANA  
*Piussa*

Parma 24.-  
Tomatesauce, Mozzarella,  
Parmaschinken (18 Monate gereift)

Calabrese 21.-  
Tomatesauce, Mozzarella,  
scharfer Salami

Prosciutto e Funghi 22.-  
Tomatesauce, Mozzarella, italienischer  
Hinterschinken, Champignons

Quattro Formaggi 24.-  
Tomatesauce, Mozzarella, Parmigiano  
Reggiano, Bufala, Gorgonzola

La Qualità 25.-  
Tomatesauce, Parmschinken, Mascarpone,  
Rucola, Kirschtomaten, Trüffelöl

LA PINSA ROMANA

Bufalino

Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken,  
Buffalo, Rucola 25.-50

Porcellino

Tomatensoße, Mozzarella, scharfer  
Salamij, italienischer Hinterschinken, Speck 25.-

Tonno

Tomatensoße, Mozzarella, Tonno,  
Zwiebeln, Oliven 22.-50

Siciliana

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe  
Salsiccia, Aubergine, Kirschtomaten 25.-

Flesso

Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salamij,  
Peperoni, Eti 24.-

# Fisch

Orata al cartoccio con verdure 39.-

Ganze Dorade in Folie gegart  
mit Gemüsebeilage

Soupe di cozze 18.-/26.-  
Miesmuscheln

Soupe di vongole 22.-/29.-  
Venusmuscheln

Braenzino su crema di Zucchine 39.-  
e Risotto al Prosecco

Wolfbarschfilet auf Zucchinicreme  
und Prosecco Risotto

Gamberoni al vino bianco con 100g/b.-  
Spaghetti aglio olio e Peperoncino

Riesenkrebatten in Weißwein gegart  
mit Spaghetti aglio olio und Peperoncini

# Meisdu

Filetto di manzo argentino 250g 44.50

Argentiniisches Rindofillet

Filetto di cavallo 250g 44.50

Pferdefilet

Cotoletta di agnello 44.50

Lammkotelett

Salsiccia al sugo 26.50

Salsiccia mit Tomatensauce

— + —

Beilagen extra 6.50

frischer Spargel

Rosmarin-Kartoffeln

Pommes frites

Risotto

Salat

---

# Aperitif

---

Sambitter	1dl	4.50
Crodingo	1cl	4.50
Martini bianco/rosso	4cl	8.50
Camparí Soda / Orange	4cl	9.50
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Prosecco	1 dl	9.50

# Getränke

\* KALT \*

Wasser mit/ohne 5dl	5.-
Coca Cola 3dl	5.-
Cola Zero 3dl	5.-
Ice Tea Lemon / Peach 3dl	4.50
Apfelschorle 3dl	5.50
Fanta 3dl	5.-
Sprite 3dl	5.-
Chinotto 25dl	4.50
Bitter Lemon 25dl	5.-
Schweppes Tonic 25dl	5.-

\* WARM \*

Espresso	4.50
Espresso Macchiato	4.50
Kaffee Crème	4.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Ovo	4.50
Tee	4.50

---

# Birre

---

Moretti	3 dl	5.-
Peroyi	3 dl / 6.6 dl	7.50
Nastro Azzurro	3 dl	5.-
Heineken	2.5 dl	4.50
Heineken	0.0% Senza 3 dl	6.50
Panache	3 dl	5.50

---

# Coktail

---

& LONGDRINKS

Malibu Orange	15.50
Passoq Orange	12.50
Melone Dreams	15.50
Mojito	13.-
Limoncello Spritz	15.-
Negroni	12.50

# Dessert

Il Tris 14.-

Babba alla crema  
Canolo Siciliano  
Panna Cotta con fragole

Tiramisù Classico 9.50

Tiramisù al Pistacchio e Nutella 12.-

Semifreddo con Ricotta e Pera 8.50

Piussa Nutella 16.-

Panna Cotta 8.50

# Deklaration

## Deklaration Fleischwaren

Kalbs, Schwein, Poulet aus der Schweiz

Rind aus Argentinien

Pferdefleisch aus Kanada

Rohschinken, Salami, Speck und  
Hinterschinken aus Italien

## Deklaration Fisch

Riesencrevetten aus Vietnam

Miesmuscheln und Venusmuscheln aus Italien

Wolfsbarsch und Dorade aus

Griechenland und Türkei

Oktopus aus Spanien

— + —

Lieber Guest, über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen  
können, informieren Sie unsere Mitarbeitende  
auf Anfrage gerne.