



## APERITIVO

<b>Bellini</b> Prosecco, Pfirsichpüree <i>Prosecco, peach puree</i>		15
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco		14.5
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco		14.5
<b>Negroni</b> Vermouth, Campari, Gin		16
<b>Vermouth</b> bianco / rosso	15° 4 cl	8
<b>Moxxé – Spumante brut</b>		9
<b>Birra Moretti - Flasche</b>	33 cl	5.5
<b>Birra Ichnusa - Flasche</b>	50 cl	8.5
<b>Birra Moretti Zero (alkoholfrei)</b>	33 cl	5.5

## ACQUA

<b>Wasser frizzante / naturale</b>	75 cl	6
------------------------------------	-------	---

## VINO DELLA CASA

	10 cl	75 cl
<b>Bianco – Masi fresco (Organico)</b>	8	54
<b>Rosso – Masi fresco (Organico)</b>	8	54

## CICCHETTI

Venezianische Bruschette

<b>Pomodoro &amp; Stracciatella</b> <sup>v</sup> Tomaten, Stracciatella, Basilikum <i>Tomatoes, stracciatella, basil</i>	4.5
<b>Tonno</b> Thunfischmousse, Kapern, rote Zwiebeln <i>Tuna mousse, capers, red onions</i>	4.5
<b>Prosciutto crudo</b> Parmaschinken, Frischkäse <i>Parma ham, cream cheese</i>	5
<b>Carciofi</b> <sup>v+</sup> Artischocken, Minze, Zitronenzeste <i>Artichokes, mint, lemon zest</i>	4.5

## TAGLIERE

**Prosciutto di Parma,  
Parmigiano Vacche Rosse, senape di fichi**  
Parmaschinken, Parmesan, Feigensenf  
*Parma ham, parmesan, fig mustard*

22

V = vegetarisch/vegetarian · V+ = vegan · \* Trüffelaroma  
Preise in CHF inkl. MwSt. · Prices in CHF incl. VAT · 883/02.25

# TRATTORIA SEMPRE



### Tavolata con amici

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht.

Pro Person empfehlen wir 3-4 Gerichte.

## ANTIPASTI

<b>Fritto misto</b> Crevetten, Calamari, Kabeljau, Zitronenmayonnaise <i>Prawns, calamari, codfish, lemon mayonnaise</i>	17
<b>Polpette</b> Rindshackbällchen, Tomatensauce <i>Beef meatballs, tomato sauce</i>	12
<b>Vitello tonnato</b> Dünn geschnittener Kalbsbraten, Thunfischsauce, Kapern, süss-saure Zwiebeln, Kerbel <i>Thinly sliced veal roast, tuna sauce, capers, pickled onions, chervil</i>	19
<b>Carpaccio di manzo</b> Rindscarpaccio, Cipriani-Sauce, süß-saure Zwiebeln, Schnittlauch <i>Beef carpaccio, Cipriani sauce, sweet-and-sour onions, chives</i>	19

## VEGETARIANO & VEGANO

<b>Patate fritte &amp; Aioli</b> <sup>v+</sup> Frittierte Babykartoffeln, Aioli, geräuchertes Paprika <i>Fried baby potatoes, aioli, smoked paprika</i>	12
<b>Verdure al forno</b> <sup>v+</sup> Saisonales Ofengemüse, geräucherter veganer Frischkäse <i>Roasted seasonal vegetables, smoked vegan cream cheese</i>	12
<b>Arancini al tartufo</b> <sup>v</sup> Trüffel-Arancini, Trüffelmayo <sup>*</sup> <i>Truffle arancini, truffle mayo<sup>*</sup></i>	13
<b>Melanzane alla parmigiana</b> <sup>v+</sup> Aubergine, Tomatensauce, veganer Käse, Basilikum <i>Eggplant, tomato sauce, vegan cheese, basil</i>	15
<b>Gnudi</b> <sup>v</sup> Spinat-Ricotta-Klösschen, Salbeibutter <i>Spinach-ricotta dumplings, sage-butter</i>	14

## INSALATE

<b>Indivia belga</b> <sup>v+</sup> Chicorée, vegane Crème fraîche, karamalisierte Baumnüsse <i>Endives, vegan crème fraîche, caramelized walnuts</i>	12
<b>Panzanella</b> <sup>v</sup> Brot, Tomaten, Gurken, Pecorino <i>Bread, tomatoes, cucumber, pecorino</i>	13
<b>Caesar salad</b> Mini Lattich, Caesar Dressing, Parmesan, Croûtons <i>Mini leaf lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons</i>	14
<b>Burrata</b> <sup>v</sup> Frittierte Burrata, konfierte Datteltomaten <i>Fried burrata, candied date tomatoes</i>	16

## CARNE

<b>Costolette di agnello</b> Panierte Lammkoteletts, Rosmarinmayonnaise <i>Breaded lamb cutlets, rosemary mayonnaise</i>	19
<b>Tagliata di manzo</b> Rindfleisch, Rucola, Grana Padano <i>Beef, rocket, grana padano</i>	22
<b>Pancia di maiale</b> Schweinebauch, Bohnen, Salsa Verde <i>Pork belly, beans, Salsa Verde</i>	19

## PESCE

<b>Gamberoni alla busara</b> Crevetten, Tomaten, Knoblauch <i>Prawns, tomatoes, garlic</i>	23
<b>Cozze gratinate</b> Miesmuscheln, Brotmischung, Kräuter, Zitrone <i>Mussels, bread mix, herbs, lemon</i>	15
<b>Polpo</b> Oktopus, 'Nduja-Sauce, Kartoffelpüree <i>Octopus, 'nduja sauce, potatoes puree</i>	19



## PASTA

<b>Gnocchi al tartufo</b> <sup>v</sup> Gnocchi, Trüffelsauce, schwarzer Trüffel <i>Gnocchi, truffle sauce, black truffle</i>	19
<b>Mezze maniche alla vodka</b> <sup>v</sup> Tomatensauce, Chili, Vodka, Rahm, Grana Padano <i>Tomato sauce, chillies, vodka, cream, grana padano</i>	14
<b>Trofie alla siciliana</b> <sup>v+</sup> Auberginen- Tomatensauce, Taggiasca-Oliven, Kapern, Basilikum <i>Eggplant tomato sauce, taggiasca olives, capers, basil</i>	14
<b>Paccheri al ragù di costine di manzo</b> Paccheri, Rindsragout <i>Paccheri, beef short ribs ragout</i>	16

## FORNO

<b>Pizzetta frita</b> <sup>v</sup> Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	15
<b>Pizzetta Prosciutto crudo &amp; Burrata</b> Parmaschinken, Burrata <i>Parma ham, burrata</i>	19
<b>Pizzetta al Tartufo</b> <sup>v</sup> Fior di Latte, Ricotta, Trüffel <i>Fior di Latte, ricotta, truffle</i>	19
<b>Pizzetta Pomodoro &amp; Formaggio</b> <sup>v+</sup> Tomaten, geräucherter veganer Frischkäse, Basilikum <i>Tomatoes, smoked vegan cream cheese, basil</i>	16

## DOLCI

<b>Tiramisù</b> Mascarpone, Löffelbisquit, Kaffee <i>Mascarpone, lady fingers, coffee</i>	10
<b>Pizzetta frita con Nutella</b> <sup>v</sup> Nuss-Nougat-Creme, <i>Nut-nougat cream</i>	14
<b>Mousse al cioccolato</b> <sup>v+</sup> Schokoladenmousse, Maracuja, Schokoladencrumble <i>Chocolate mousse, maracuja, chocolat crumble</i>	9
<b>Torta delle rose</b> <sup>v</sup> Rosenkuchen, Vanillesauce <i>Rose cake, vanilla sauce</i>	9
<b>Cheesecake al caramello</b> Cheesecake, Karamellsauce <i>Cheesecake, caramel sauce</i>	8
<b>Gelati &amp; Sorbetti</b> Schokolade <sup>v</sup> , Vanille <sup>v</sup> , Caramello salato <sup>v+</sup> Erdbeersorbet <sup>v+</sup> , Zitronensorbet <sup>v+</sup> , Mangosorbet <sup>v+</sup> <i>Chocolate<sup>v</sup>, vanilla<sup>v</sup>, salted caramel<sup>v+</sup>, strawberry sorbet<sup>v+</sup>, lemon sorbet<sup>v+</sup>, mango sorbet<sup>v+</sup></i>	4.5

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
For information about allergens please ask our employees.