



APERITIVO

Bellini Prosecco, Pfirsichpüree <i>Prosecco, peach puree</i>		15
Aperol Spritz Aperol, Prosecco		13
Campari Spritz Campari, Prosecco		13
Negroni Vermouth, Campari, Gin		15
Vermouth bianco / rosso	15 ° 4 cl	8
Moxxé – Spumante brut		9
Birra Moretti - offen	33 cl	5.5
Birra Ichnusa - Flasche	50 cl	8.5
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	33 cl	5.5

ACQUA

Wasser frizzante / naturale	75 cl	5
------------------------------------	-------	---

VINO DELLA CASA

Bianco – Pinot grigio – Torre Rosazza	Pinot grigio	8.5
Rosato – Calafuria – Tormaresca	Negroamaro	8.5
Rosso – Chianti Classico – Banfi	Sangiovese	9

CICCHETTI

Pomodoro & Stracciatella ^v Tomaten, Stracciatella, Basilikum <i>Tomatoes, stracciatella, basil</i>	Venezianische Bruschette	pro Stück 4.5
Tonno Thunfischmousse, Kapern, rote Zwiebeln <i>Tuna mousse, capers, red onions</i>		pro Stück 4.5
Prosciutto crudo Parmaschinken, Frischkäse <i>Parma ham, cream cheese</i>		pro Stück 5
Rucola ^{v+} Rucola, vegane Weichkäsecrème, Feige <i>Rocket, vegan soft cheese cream, fig</i>		pro Stück 4.5

TAGLIERE

Prosciutto di Parma, Parmigiano Vacche Rosse, Giardiniera di verdure Parmaschinken, Parmesan, gepickeltes Gemüse <i>Parma ham, parmesan, pickled vegetables</i>	18
--	----

V = vegetarisch/vegetarian · V+ = vegan
Preise in CHF inkl. MwSt. · Prices in CHF incl. VAT · 846/05.25

TRATTORIA SEMPRE



Tavolata con amici

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht.
Pro Person empfehlen wir 3-4 Gerichte.

ANTIPASTI

Fritto misto Crevetten, Calamari, Kabeljau, Zitronenmayonnaise <i>Prawns, calamari, codfish, lemon mayonnaise</i>	16
Polpette Rindshackbällchen, Tomatensauce <i>Beef meatballs, tomato sauce</i>	12
Vitello tonnato Dünn geschnittener Kalbsbraten, Thunfischsauce, Kapern, süss-saure Zwiebeln, Kerbel <i>Thinly sliced veal roast, tuna sauce, capers, pickled onions, chervil</i>	17
Carpaccio di manzo Rindscarpaccio, Cipriani-Sauce, süss-saure Zwiebeln, Schnittlauch <i>Beef carpaccio, Cipriani sauce, sweet-and-sour onions, chives</i>	17

VEGETARIANO & VEGANO

Patate fritte & Aioli ^{v+} Frittierte Babykartoffeln, Aioli, geräuchertes Paprika <i>Fried baby potatoes, aioli, smoked paprika</i>	11
Verdure al forno ^{v+} Saisonales Ofengemüse, geräucherter veganer Frischkäse <i>Roasted seasonal vegetables, smoked vegan cream cheese</i>	11
Arancini al tartufo ^v Trüffel-Arancini, Trüffelmayo [*] <i>Truffle arancini, truffle mayo</i> [*]	13
Melanzane alla parmigiana ^{v+} Aubergine, Tomatensauce, veganer Käse, Basilikum <i>Eggplant, tomato sauce, vegan cheese, basil</i>	14
Gnudi ^v Spinat-Ricotta-Klösschen, Salbeibutter <i>Spinach-ricotta dumplings, sage-butter</i>	14

INSALATE

Insalata Rucola Melba ^{v+} Rucola, grillierte Pfirsiche, Pistazien, Himbeerdressing <i>Rocket, grilled peaches, pistachios, raspberry dressing</i>	12
Panzanella ^v Brot, Tomaten, Gurken, Pecorino <i>Bread, tomatoes, cucumber, pecorino</i>	11
Caesar salad Mini Lattich, Caesar Dressing, Parmesan, Croûtons <i>Mini leaf lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons</i> mit Pouletbrust <i>with chicken breast</i>	13 +5
Burrata ^v Frittierter Burrata, Erbsen, Saubohnen, Minze, Erbsensprossen, Zitronendressing <i>Fried burrata, peas, broad beans, mint, pea shoots, lemon dressing</i>	15

CARNE

Costolette di agnello Panierte Lammkotelets, Rosmarinmayonnaise <i>Breaded lamb cutlets, rosemary mayonnaise</i>	19
Tagliata di manzo Rindfleisch, Rucola, Grana Padano <i>Beef, rocket, grana padano</i>	22
Pollo al limone Pouletbrust, Zitronen-Buttersauce, Schnittlauch <i>Chicken breast, lemon butter sauce, chives</i>	19

PESCE

Gamberoni alla busara Crevetten, Tomaten, Knoblauch <i>Prawns, tomatoes, garlic</i>	22
Capesante gratinate Jakobsmuschel, Cafe de Paris <i>Scallop, Café de Paris</i>	pro Stück 7
Polpo Oktopus, 'Nduja-Sauce, Kartoffelpüree <i>Octopus, 'nduja sauce, potatoes puree</i>	19



PASTA

Gnocchi al tartufo ^v Gnocchi, Trüffelsauce, schwarzer Trüffel <i>Gnocchi, truffle sauce, black truffle</i>	17
Mezze maniche alla vodka ^v Tomatensauce, Chili, Vodka, Rahm, Grana Padano <i>Tomato sauce, chillies, vodka, cream, grana padano</i>	14
Trofie al pesto ^{v+} Basilikumpesto, Pinienkerne <i>Basil pesto, pine nuts</i>	14
Paccheri al ragù di costine di manzo Paccheri, Rindsragout <i>Paccheri, beef short ribs ragout</i>	16

FORNO

Pizzetta frita ^v Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	15
Pizzetta Prosciutto crudo & Burrata Parmaschinken, Burrata <i>Parma ham, burrata</i>	17
Pizzetta al Tartufo ^v Fior di Latte, Ricotta, Trüffel <i>Fior di Latte, ricotta, truffle</i>	19
Pizzetta Pomodoro & Formaggio ^{v+} Tomaten, geräucherter veganer Frischkäse, Basilikum <i>Tomatoes, smoked vegan cream cheese, basil</i>	14

DOLCI

Tiramisù Mascarpone, Löffelbisquit, Kaffee <i>Mascarpone, lady fingers, coffee</i>	10
Pizzetta frita cannolo ^v Schokoladenteig, süsse Ricottacrème, Pistazien, kandierte Orangenzele <i>Chocolate dough, sweet ricotta cream, pistachios, candied orange zest</i>	14
Mousse al cioccolato ^{v+} Schokoladenmousse, Maracuja, Schokoladencrumble <i>Chocolate mousse, maracuja, chocolate crumble</i>	9
Torta delle rose ^v Rosenkuchen, Vanillesauce <i>Rose cake, vanilla sauce</i>	9
Cheesecake al caramello Cheesecake, Karamellsauce <i>Cheesecake, caramel sauce</i>	7
Gelati & Sorbetti Schokolade ^v , Vanille ^v , Caramello salato ^{v+} Erdbeersorbet ^{v+} , Zitronensorbet ^{v+} , Mangosorbet ^{v+} <i>Chocolate</i> ^v , <i>vanilla</i> ^v , <i>salted caramel</i> ^{v+} , <i>strawberry sorbet</i> ^{v+} , <i>lemon sorbet</i> ^{v+} , <i>mango sorbet</i> ^{v+}	4.5

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