



CICCHETTERIA - PIZZAGOURMET - APERITIF



WILLKOMMEN

**UNSERE RESTAURANTPHILOSOPHIE
BASIERT AUF EINFACHEN ADJEKTIVEN:
QUALITÄT, FORSCHUNG, LEIDENSCHAFT,
PROFESSIONALITÄT UND LIEBE ZU
UNSEREM BERUF.**

**WIR SIND EIN JUNGES INTRAPRENEURIAL
PAAR, WIR HABEN BESCHLOSSEN, AUF
DIESES NEUE ABENTEUER ZU BEGINNEN,
MIT UNS DIE ERFAHRUNG UND
PROFESSIONALITÄT IM LAUFE DER JAHRE
GEWONNEN
ZU BRINGEN.**

**WIR HEISSEN SIE IN UNSEREM
GOURMET HOUSE WILLKOMMEN, SO
GUT WIE DIE ITALIENER, DIE WIR
SIND.**

**“FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN
EINZELNEN GERICHTEN
WENDEN SIE SICH BITTE
AN UNSERE MITARBEITENDEN”**

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST 8.1 %

GAMBERO ROSSO




menü

CICCHETTI VENEZIANI

N.1 CREMA DI GORGONZOLA E SALSICCIA LUCANA FR
GORGONZOLA-CREME UND SÜSSE LUKANISCHE SALSICCIA 8,00
CREAM OF GORGONZOLA AND LUCANA SAUSAGE

N.2.STRACCIATELLA DI BUFALA, MORTADELLA D.O.P. E CREMA DI PISTACCHIO FR
BÜFFEL-STRACCIATELLA, D.O.P ,MORTADELLA UND PISTAZIENCREME 8,00
BUFFALO STRACCIATELLA, MORTADELLA D.O.P. AND PISTACHIO CREAM

N.3 CAPONATA DI VERDURE IN PADELLA (VEGETARIANO, VEGANO) FR
GEMÜSE-CAPONATA IN DER PFANNE (VEGETARISCH, VEGAN) 9,00
PAN-FED VEGETABLE CAPONATA (VEGETARIAN, VEGAN)

N.4 TARTARE DI TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA D.O.P. CARAMELLATA FR
TUNA TARTARE E TROPEA RED ONION D.O.P. CARAMELIZED 8,00
TARTAR AUS THUNFISCH UND ROTEN ZWIEBELN VON TROPEA D.O.P KARAMELLISIERT

N.5 CREMA DI PHILADELPHIA, SALMONE SCOTTATO CON GRANELLA DI PISTACCHIO FR
PHILADELPHIA-CREME, GEBRATENER LACHS MIT PISTAZIENKÖRNEN 10,00
PHILADELPHIA CREAM, SEARED SALMON WITH PISTACHIO GRAINS

N.6* CREMA DI PATATE E POLPO* SCOTTATO FR
KARTOFFELCREME UND GEBRATENER OKTOPUS* 10,00
CREAM OF POTATOES AND SEARED OCTOPUS

N.7 POLPETTE DI CARNE CON SALSIA DI POMODORO E PECORINO FR
FLEISCHBÄLLCHEN MIT TOMATENSAUCE UND PECORINO 10,00
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE AND PECORINO

N.8 PATÈ DI TARTUFO NERO E CARCIOFI FR
SCHWARZER TRÜFFEL UND ARTISCHOCKENCREME 12,00
BLACK TRUFFLE AND ARTICHOKE CREAM

N.9 FRIARIELLI E SALSICCIA FRESCA FR
FRIARIELLI(BROKKOLI) UND FRISCHE WURST 12,00
FRIARIELLI(BROCCOLI) AND FRESH SAUSAGE

MENU APERITIVO CICCHETTI X 2

2 COCKTAILS IHRER WAHL
(ALKOHOLISCH ODER OHNE ALKOHOL) + 6 GEMISCHTE FR
CICCHETTI 60,00
2 COCKTAILS OF YOUR CHOICE
(ALCOHOLIC OR WITHOUT ALCOHOL) + 6 MIXED CICCHETTI

*DAS PRODUKT KANN EINGEFROREN WERDEN



menü

VORSPEISEN

MONTANARINE FRITTE (MENUX2)

- TOMATE UND PARMESANKÄSE
- NDUJA UND RICOTTA
- BÜFFEL-STRACCIATELLA MIT MORTADELLA UND PISTAZIEN
- BÜFFEL-STACCIATELLA MIT CAPOCOLLO

FR
40,00

ANTIPASTO MISTO (MENUX2)

- PROSCIUTTO CRUDO, PANCETTA, CAPICOLLO, MORTADELLA, NDUJA
- CAPONATA DI MELANZANE
- PECORINO, PARMIGGIANO, RICOTTA, GORGONZOLA

FR
40,00

PARMIGGIANA DI MELANZANE

AUBERGINEN, GERIEBENER PARMESANKÄSE, S. MARZANO-TOMATEN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE UND BASILIKUM

EGGPLANT, GRATED PARMESAN CHEESE, SAN. MARZANO TOMATOES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND BASIL

FR
22,00

SALATE

INSALATA VERDE

GRÜNER SALAT
GREEN SALAD

FR
7,00

INSALATA ITALIANA

GRÜNER SALAT, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, KAROTTEN
GREEN LETTUCE, ROCKET, CHERRY TOMATOES, CARROTS

FR
10,00

CAPRESE DI BUFALA

BÜFFELMOZZARELLA UND TOMATEN
BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES

FR
15,00

menü

PIZZA CONTEMPORANEA

MARGHERITA

S. MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA UND BASILIKUM-CREME
S. MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA AND BASIL CREAM

FR
20,00

PROSCIUTTO

S. MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA UND SCHINKEN
SAN. MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA AND HAM

FR
23,00

SALAME

S. MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA UND SALAMI
SAN. MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA AND SALAMI

FR
23,00

RUCOLONA

S. MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRISCHER TOMATEN,
RUCOLA UND MASCARPONE
SAN. MARZANO TOMATOES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRESH TOMATOES,
ROCKET AND MASCARPONE

FR
23,00

RUSTICA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KARTOFFELCREME, SALSICCIA UND GERIEBENER
PECORINO ROMANO
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POTATO CREAM, SALSICCIA AND GRATED
PECORINO ROMANO

FR
23,00

ORTOLANA

S. MARZANO TOMATEN, AUBERGINEN, FRISCHE TOMATEN, KAREMELLISIERT
ROTEN ZWIEBELN AUS TROPEA D.O.P.
S. MARZANO TOMATOES, EGGPLANT, FRESH TOMATOES, CARAMELIZED RED
ONIONS FROM TROPEA D.O.P.

FR
23,00

GOLOSA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PAPRIKACREME, GEROLLTER SPECK UND BÜFFEL-
STRACCIATELLA
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PAPRIKA CREAM, ROLLED BACON AND BUFFALO
STRACCIATELLA

FR
24,00

NERANO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHETTI-CREME, FRITTIERT ZUCCHETTI UND
PARMESANFLOCKEN
SAN. MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA AND HAM

FR
24,00

QUATTRO FORMAGGI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA-CREME, ROMANO-PECORINO, UND
BÜFFEL-RICOTTA
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA CREAM, ROMANO PECORINO, AND
BUFFALO RICOTTA

FR
24,00

PIZZA A LIBRO

FOCACCIA-BASIS, RUCOLA, PARMASCHINKEN, FRISCHE TOMATEN UND
BALSAMICO-ESSIG GLASUR
FOCACCIA BASE, ARUGULA, PARMA HAM, FRESH TOMATOES AND BALSAMIC
VINEGAR GLAZE

FR
25,00

CAPRICCIOSA

SAN. MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SCHINKEN, OLIVEN UND
ARTISCHOCKEN
SAN. MARZANO-TOMATE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, HAM, OLIVES AND
ARTICHOKES

FR
27,00

*INFORMATION ON THE ORIGIN OF MEAT AND FISH, FISH FAO AREA 27 MEAT
ORIGINATING IN ITALY

*INFORMATIONEN ZUR HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH, FISCH FAO-GEBIET
27, FLEISCH MIT URSPRUNG IN ITALIEN



menü

PIZZA GOURMET

LA PISTACCHIO

FOCACCIA-BASIS, BÜFFEL-STRACCIATELLA, PISTAZIENCREME, MORTADELLA I.G.P. UND PISTAZIENKÖRNER
FOCACCIA BASE, BUFFALO STRACCIATELLA, PISTACHIO CREAM, MORTADELLA I.G.P. AND PISTACHIO SEEDS

FR
28,00

PARTENOPE

FOCACCIA-BASIS, GELBE DATTELCREME, BÜFFEL-STRACCIATELLA, SARDELLEN IN ÖL
FOCACCIA BASE, YELLOW DATE CREAM, BUFFALO STRACCIATELLA, ANCHOVIES IN OIL

FR
28,00

CASA GOURMET

FOCACCIA-BASIS, KÜRBISCREME, KALABRISCHEN CAPICOLLO, GETROCKEN TOMATEN UND BASILIKUMCREME
FOCACCIA BASE, PUMPKIN CREAM, CALABRIAN CAPOCOLLO, DRIED TOMATOES AND BASIL CREAM

FR
28,00

ALLEANZA DEL SUD

FOCACCIA-BASIS, ROTEN ZWIEBELN VON TROPEA D.O.P. KARAMELLISIERT, NDUJA VON SPILINGA UND GELBE DATTELTOMATEN D.O.P.
FOCACCIA BASE, RED ONIONS FROM TROPEA D.O.P. CAMELIZED, NDUJA FROM SPILINGA AND YELLOW DATE TOMATOES D.O.P.

FR
28,00

TERRA DI CALABRIA

FOCACCIA-BASIS, ROTEN ZWIEBELN VON TROPEA D.O.P. KARAMELLISIERT, BALSAMICO-ESSIG GLASUR
FOCACCIA BASE, RED ONIONS FROM TROPEA D.O.P. CAMELIZED, BALSAMIC VINEGAR GLAZE

FR
29,00

NORVEGESE

FOCACCIA-BASIS, PHILADELPHIA, ZUCCHETTI-CREME, GEBRATENER LACHSTREIFEN, PISTAZIENKÖRNER
FOCACCIA BASE, PHILADELPHIA, ZUCCHINI CREAM, FRIED SALMON STRIPS, PISTACHIO SEEDS

FR
29,00

NAPOLETANA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIARIELLI (RÜBENKRAUT), NEAPOLITANISCHE SALSICCIA UND SONNENGETROCKNETE TOMATEN
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIARIELLI (TURNIP CABBAGE), NEAPOLITAN SALSICCIA AND SUN-DRIED TOMATOES

FR
30,00

BOSCO*

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BLUMENKOHLCREME, SCHWARZE TRÜFFEL UND BASILIKUMCREME
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAULIFLOWER CREAM, BLACK TRUFFLES AND BASIL CREAM

FR
32,00

VESUVIO

GELBE TOMATENCREME, SPILINGA NDUJA, BÜFFELMOZZARELLA UND FRISCHE PILZ
YELLOW TOMATO CREAM, SPILINGA NDUJA, BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH MUSHROOMS

FR
32,00

PIZZA SUSHI N1

GELBE VESUV-TOMATEN, KARAMELLISIERTE ROTE ZWIEBELN AUS TROPEA, KNUSPRIGER SPECK, BASILIKUMCREME UND PECORINO ROMANO-KÄSE
YELLOW VESUVIUS TOMATOES, CAMELIZED RED ONIONS FROM TROPEA, CRISPY BACON, BASIL CREAM AND PECORINO ROMANO CHEESE

FR
29,00

PIZZA SUSHI N2

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KARTOFFELCREME, GEBRATENER OKTOPUS, PFEFFERCREME, PISTAZIENCREME UND PISTAZIENGRANULAT
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POTATO CREAM, FRIED OCTOPUS, PEPPER CREAM, PISTACHIO CREAM AND PISTACHIO GRANULES

FR
31,00

*IL PREZZO PUO VARIARE IN BASE AL PERIODO



menü

PRIMI

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

FRISCHE GNOCCHI MIT SAN MARZANO D.O.P. TOMATE, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA UND BASILIKUM, IM OFEN GEBACKEN
FRESH GNOCCHI WITH SAN MARZANO D.O.P. TOMATO, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA AND BASIL, BAKED IN THE OVEN

FR
26,00

SCIALATIELLI ALLA NDUJA

FRISCHE PASTA MIT SAN MARZANO D.O.P.-TOMATEN UND NDUJA DI
SPILINGA
FRESH PASTA WITH SAN MARZANO D.O.P. TOMATOES AND NDUJA DI
SPILINGA

FR
27,00

SCIALATIELLI AL TARTUFO*

FRISCHE PASTA MIT WEISSER TRÜFFELCREME UND FRISCHE TRÜFFEL
FRESH PASTA WITH WHITE TRUFFLE CREAM AND FRESH TRUFFLES
*IL PREZZO PUO VARIARE IN BASE AL PERIODO

FR
32,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

FRISCHE PASTA MIT SPECK, FRISCHEN EIERN, SCHWARZEM PFEFFER
UND PECORINO-KÄSE
FRESH GNOCCHI WITH SAN MARZANO D.O.P. TOMATO, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA AND BASIL, BAKED IN THE OVEN

FR
30,00

PACCHERI AL POMODORINO FRESCO

FRISCHE PASTA MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM
PASTA WITH FRESH CHERRY TOMATOES AND BASIL

FR
26,00

SPAGHETTI CACIO E PEPE

FRISCHE PASTA MIT PECORINO UND GEMAHLENEM PFEFFERFRISCHE
PASTA MIT PECORINO UND GEMAHLENEM PFEFFER

FR
27,00

PACCHERI VEGETARIANI

FRISCHE PASTA MIT BLUMENKHLCREME ,PHILADELPHIA AND PISTACHIO
FRESH PASTA WITH FLORAL COOL CREAM ,PHILADELPHIA AND
PISTACHIO

FR
31,00

*INFORMATION ON THE ORIGIN OF MEAT AND FISH, FISH FAO AREA 27 MEAT ORIGINATING IN
ITALY

*INFORMATIONEN ZUR HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH, FISCH FAO-GEBIET 27, FLEISCH
MIT URSPRUNG IN ITALIEN



menù

BIRRE

ICNUSA	33 CL	FR 7,00
ICNUSA NON FILTRATA	33 CL	FR 8,00
MESSINA CRISTALLI DI SALE	33 CL	FR 8,00
MORETTI FILTRATA A FREDDO	55 CL	FR 10,00
MORETTI ALKOHOLFREI	33 CL	FR 7,00

VINI E SPUMANTI

NEGRAMARO SALENTO I.G.T. ROT	10CL	FR 7,00
	50CL	FR 20,00
	75CL	FR 35,00
PRIMITIVO SALENTO I.G.T. ROT	10CL	FR 7,00
	50CL	FR 20,00
	75CL	FR 35,00
GRECO DI TUFO I.G.T WEISS	10CL	FR 7,00
	50CL	FR 20,00
	75CL	FR 35,00
ROSE' I.G.T	10CL	FR 8,00
	50CL	FR 21,00
	75CL	FR 35,00
PROSECCO SUPERIORE	10CL	FR 8,00
	75CL	FR 33,00



menü

COCKTAIL

APEROL SPRITZ CAMPARI - PROSECCO - SODA	FR 15,00
CAMPARI ORANGE CAMPARI - ORANGENSAFT	FR 15,00
CAMPARI SPRITZ CAMPARI - PROSECCO - SODA	FR 16,00
HUGO SPRITZ PROSECCO - HOLUNDERSIRUP - SODA	FR 15,00
SORRENTO LIMONCELLO - PROSECCO - BASILIKUM - SODA	FR 17,00
AMALFI COAST MELONCELLO - PROSECCO - SODA	FR 17,00
TROPEA CLEMENTINO - PROSECCO - SODA	FR 17,00

SUPER ALCOLICI

GRAPPA CLASSIC	4CL	FR 8,00
GRAPPA CLASSIC BARRIQUE	4CL	FR 8,00
AMARO DEL CAPO	4CL	FR 8,00
CAMPARI BITTER	4CL	FR 8,00
LIMONCELLO SORRENTO	4CL	FR 8,00
MELONCELLO SORRENTO	4CL	FR 8,00



menù

ALKOHOLFREI

CRODINO	10 CL	FR 6,00
SANBITTER	10 CL	FR 6,00
SPRITZ ALKOHOLFREI		FR 12,00

SOFTGETRÄNKE

ACQUA SAN PELLEGRINO	50CL	FR 5,00
	100CL	FR 8,00
ACQUA PANNA	50CL	FR 5,00
	100CL	FR 8,00
COCA COLA	33CL	FR 6,00
COCA COLA 0	33CL	FR 6,00
ICE THE	33CL	FR 6,00
SPRITE	33CL	FR 6,00
FANTA	33CL	FR 6,00

CAFFÈ

ESPRESSO	FR 5,00
DOPPIO ESPRESSO	FR 6,00
CAPPUCCINO	FR 7,00
THE	FR 6,00

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST 8.1 %