



ALLERGIE- & UNVERTRÄGLICHKEITSHINWEIS

Informationen zu Allergenen und deklarationspflichtigen Zutaten

Im Restaurant Da Carlo legen wir grossen Wert auf Qualität, Transparenz und Ihre Sicherheit. Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet – dabei verwenden wir Zutaten, die potenziell allergene Stoffe enthalten können.

Gemäss der Schweizer Lebensmittelverordnung (Art. 8 ff. der Lebensmittelinformationsverordnung, LIV; SR 817.022.11) sowie den kantonalen Vorgaben des Amtes für Lebensmittelkontrolle des Kantons Bern, informieren wir Sie auf Anfrage mündlich und schriftlich über alle deklarationspflichtigen Allergene in unseren Gerichten.



Die folgenden

14 Hauptallergene

werden nach Schweizer Recht als deklarationspflichtig eingestuft:

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen > 10 mg/kg oder 10 mg/l)
13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch) und daraus hergestellte Erzeugnisse



Fragen Sie unser Team

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor Ihrer Bestellung, wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden. Wir beraten Sie gerne individuell und sorgfältig.

Wir halten eine detaillierte Allergenliste aller Gerichte zur Einsicht bereit. Auf Wunsch informieren wir Sie auch mündlich, wie es das Gesetz erlaubt.



Wichtiger Hinweis

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können wir Spuren von Allergenen nicht vollständig ausschliessen. Es ist möglich, dass in der Küche Kreuzkontaminationen auftreten, da dieselben Geräte, Pfannen und Zubereitungsflächen verwendet werden.

Bei schwerwiegenden Allergien bitten wir Sie, dies ausdrücklich zu erwähnen, damit wir gemeinsam das für Sie passende Gericht finden oder ggf. von einer Bestellung abraten können.

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE PHILOSOPHIE

Das Da Carlo ist eine Wohlfühl-Adresse für die Seele.

Exzellenz ist kein Versprechen.

Sie ist unser Standard.

Im Ristorante Da Carlo stehen Klarheit, Herkunft und kompromisslose Qualität im Mittelpunkt.

Jedes Gericht folgt einem einfachen Prinzip: nur das Beste – nichts Überflüssiges.

Wir kochen nicht für den Moment, sondern für bleibende Eindrücke.

UNSERE PREMIUM SAUERTEIG-PIZZA

Echter, langsam fermentierter Sauerteig für maximale Bekömmlichkeit und intensives Aroma. Verarbeitet mit den besten italienischen Mehlen, hausgemachter Sauce aus italienischen Pelati und Fior di Latte Züger.

TRANSPARENZ & VERTRAUEN

Unsere Zutaten sind sorgfältig ausgewählt, verantwortungsvoll bezogen und mit Respekt verarbeitet.

Wo immer möglich, arbeiten wir regional und saisonal mit Produzenten unseres Vertrauens.

Rind, Kalb, Geflügel, Pizza Mozzarella stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Gemüse, Kräuter und Spezialitäten wählen wir nach Frische, Charakter und Geschmack – niemals nach Kompromissen.

NACHHALTIGKEIT MIT HALTUNG

Nachhaltigkeit verstehen wir als Verantwortung gegenüber Produkt, Produzent und Gast.

Qualität bedeutet für uns auch: bewusst handeln und nichts verschwenden.

EIN ORT FÜR MENSCHEN MIT ANSPRUCH

Da Carlo ist mehr als ein Restaurant.

Es ist ein Ort für Gäste, die Qualität erkennen, Details schätzen und Überzeugung spüren.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns, Sie kulinarisch auf höchstem Niveau zu begleiten.

- PANORAMICA DEL MENU- MENÜ-ÜBERSICHT

SEITE 1 / Seite 2

SAISON MENÜS

SEITE 3

ANTIPASTI / INSALATE
(VORSPEISEN / SALATE)

SEITE 4

ZUPPE / SPAGHETTI
(SUPPEN / SPAGHETTI)

SEITE 5

PASTA
(TEIGWAREN)

SEITE 6

RISOTTO / PESCE (FISCH)

SEITE 7

CARNE
(FLEISCH)

SEITE 8

PIZZE
(PIZZAS)

SEITE 9

VEGETARISCH

SEITE 10

VEGETARISCH / VEGAN / GLUTENFREI

- EMPFEHLUNG DES HAUSES - SPECIALITÀ DELLA CASA

SPECIALITÀ

RAVIOLI BURRATA E POMODORINI

Ravioli gefüllt mit Burrata, Krebsbutter, Datteltomaten und Fischeiern.

*Wie ein lauer Sommerabend an der italienischen Riviera: Zart gefüllte Ravioli mit cremiger Burrata treffen auf eine samtige Krebsbutter, deren feine Meeresaromen perfekt mit der Süsse sonnengereifter Datteltomaten harmonieren. Veredelt mit Fischeiern, die dem Gericht eine elegante maritime Note von einem Hauch von Luxus verleihen. **31.90 CHF***

PASTA

TAGLIATELLE AL LIMONE E GAMBERONI

Tagliatelle mit Zitronen Butter, Riesencrevetten und Fischeiern.

*Erfrischend, wie eine sanfte Meeresbriese an der Amalfiküste: Feine Tagliatelle werden in einer Sauce geschwenkt und mit saftigen Riesencrevetten veredelt. Die frische Zitrusnote unterstreicht die natürliche Süsse der Crevetten, während die Fischeier dem Gericht einen Hauch von Raffinesse verleihen. **34.90 CHF***

GNOCCHI ALLE CAPESANTE

Gnocchi mit Jakobsmuscheln, Basilikumpesto und Datteltomaten.

*Goldbraun angebratene Jakobsmuscheln, luftig-weiche Gnocchi und duftendes Basilikumpesto vereinen sich zu einem Gericht voller Eleganz und Geschmack. Die feine Süsse der Datteltomaten setzt dabei den perfekten Kontrast zu den edlen Meeresaromen. **36.90 CHF***

DESSERT

TIRAMISU AL PISTACCHIO DELLA CASA (HAUSGEMACHT) 15.90 CHF

Hausgemachtes Pistazien-Tiramisu.

*Schicht für Schicht ein Genuss: Luftige Mascarponecreme, feine Pistazien und zart getränkte Biskuits vereinen sich zu einer verführerischen Interpretation des italienischen Dessertklassikers. Cremig, harmonisch und mit intensivem Pistazienaroma - ein süsser Abschluss, der lange in Erinnerung bleibt. **1***

SOMMER MENÜS

FILETTO DI BRANZIO ALLA LIVORNESE

Wolfsbarschfilet, Tomaten, Oliven und Kapern.

*Ein Klassiker der toskanischen Küste: Zartes Wolfsbarschfilet wird schonend gegart und von einer aromatischen Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Oliven und Kapern begleitet. Die perfekte Harmonie auf feinen Meeresaromen und mediterraner Würze verleiht diesem Gericht seinen unverwechselbarem Charakter. **42.90 CHF***

CAESAR SALAD MIT CREVETTEN / POULET

Knackiger Römischersalat mit Caesar-Dressing, Crevetten oder Poulet, Croutons und Parmesan.

*Frisch würzig, ein hauch von frische und Meeresbrise. **28.90 CHF***

RAVIOLI BURRATA E POMODORINI

Ravioli gefüllt mit Burrata, Krebsbutter, Datteltomaten und Fischeiern.

*Wie ein lauer Sommerabend an der italienischen Riviera: Zart gefüllte Ravioli mit cremiger Burrata treffen auf eine samtige Krebsbutter, deren feine Meeresaromen perfekt mit der Süsse sonnengereifter Datteltomaten harmonieren. Veredelt mit Fischeiern, die dem Gericht eine elegante maritime Note von einen Hauch von Luxus verleihen. **31.50 CHF***

TAGLIATELLE AL LIMONE E GAMBERONI

Tagliatelle mit Zitronen Butter, Riesencreveten und Fischeiern.

*Erfrischend, wie eine sanfte Meeresbriese an der Amalfiküste: Feine Tagliatelle werden in einer Sauce geschwenkt und mit saftigen Riesencreveten veredelt. Die frische Zitrusnote unterstreicht die natürliche Süsse der Creveten, während die Fischeier dem Gericht einen Hauch von Raffinesse verleihen. **34.90 CHF***

GNOCCHI ALLE CAPESANTE

Gnocchi mit Jakobsmuscheln, Basilikumpesto und Datteltomaten.

*Goldbraun angebratene Jakobsmuscheln, luftig-weiche Gnocchi und duftendes Basilikumpesto vereinen sich zu einem Gericht voller Eleganz und Geschmack. Die feine Süsse der Datteltomaten setzt dabei den perfekten Kontrast zu den edlen Meeresaromen. **36.90 CHF***

TARTARE DI SALMONE CON ANANAS E GUACAMOLE

Lachstartar, Ananas und Guacamole. **33.90 CHF**

*Zarter Lachstartar, sonnengereifte Ananas und cremige Guacamole verschmelzen zu einer aussergewöhnlich frischen Komposition. Die natürliche Süsse der Ananas und die feine Frische der Avocado verleihen diesem Tartar eine elegante Leichtigkeit und machen es zum perfektem Beleiter warmer Sommertage. **1***

SOMMERMENÜS

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE

Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfisch-Kapern-Creme.

Zartes schweizer Kalbasfleisch, fein geschnitten und mit einer cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce vollendet. Ein legendärer Klassiker aus dem Piemont, der durch seine aussergewöhnliche Harmonie von Fleisch, Meer und feinen Gewürzen begeistert.

34.90 CHF

ROASTBEEF ALL'ITALIANA

Rosa gebratenes Roastbeef, Rucola, Parmesanspäne und Cherrytomaten.

*Zartes schweizer Roastbeef, perfekt rosa gegart und fein aufgeschnitten, trifft auf knackige Pommes Frites. Ein Sommerklassiker, der durch seine Einfachheit, Qualität und mediterrane Frische begeistert. **33.90 CHF***

TARTAR DI MANZO

Rindstatar, klassische Garnituren mit Toast.

*Rindstatar mit viel Sorgfalt abgeschmeckt und erst auf Bestellung zubereitet. Seine feine Würze, die zarte Konsistenz und die Kompromisslose Qualität machen dieses Tatar zu einem der grossen Klassiker der gehobenen Küche. **36.90 CHF***

DESSERT

TIRAMISU DELLA CASA ALLE FRAGOLE FRESCHE (HAUSGEMACHT) 15.90 CHF

Hausgemachtes Erdbeeren-Tiramisu.

Schicht für Schicht ein Genuss: Luftige Mascarponecreme, feine Erdbeeren und zart getränkte Biskuits vereinen sich zu einer verführerischen Interpretation des italienischen Dessertklassikers. Cremig, harmonisch und mit intensivem Erdbeerenaroma - ein süsser Abschluss, der lange in Erinnerung bleibt.

ANTIPASTI

BUFALA, DATTERINI E PERLE DI BALSAMICO

Cremiger Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Balsamicoperlen

23.90 CHF

CARPACCIO "DA CARLO"

Fein geschnittenes rohes Rindfleisch vom **Schweizer Weiderind** mit Olivenöl, Rucola, Parmesan und Zitrone

27.90 CHF

ANTIPASTI ALL` ITALIANA

Parma-Rohschinken, scharfe Salami, getrocknete Tomaten, Mozzarella und Oliven

29.90 CHF

PANE ALL` AGLIO CON POMODORI SECCHI E SALAME

Hausgemachtes Knoblauchbrot mit getrockneten Tomaten und Salami

16.90 CHF

BRUSCHETTA AL POMODORA "DA CARLO"

Knuspriges Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl

14.90 CHF

FOCACCIA DELLA CASA

Goldbraun gebacken, mit Rosmarin, Meersalz und Olivenöl. **13.90 CHF**

INSALATE

PIATTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA

Gemüseteller mit verschiedenem Gemüse. **22.90 CHF**

INSALATA CAPRESE DI BUFALA

Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl

21.90 CHF

INSALATA DI FORMENTINO

Nüsslisalat mit Ei und Speck an französischem Dressing. **16.90 CHF**

RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano und Balsamico. **13.90 CHF**

INSALATA MISTA

Gemischter Salat. **11.90 CHF**

INSALATA VERDE

Grüner Saisonsalat. **9.90 CHF**

ZUPPE

CREMA DI POMODORO

Herzhafte Tomatencremesuppe wie bei Nonna.

12.90 CHF

MINISTRONE DELLA CASA

Die Königin der Gemüsesuppen

14.90 CHF

SPAGHETTI

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Mit reichlich Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

20.90 CHF

SPAGHETTI BOLOGNESE

Mit einer würzigen Fleischsauce

22.90 CHF

SPAGHETTI ALLA GENOVESE

Mit Pestorahmsauce.

22.90 CHF

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Mit Speck, Rahm, Ei und Parmesan

23.90 CHF

SPAGHETTI POMODORO

Mit hausgemachter Tomatensauce

19.90 CHF

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce und serviert.

26.90 CHF

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Mit Venusmuscheln, Weisswein, Knoblauch und frischer Petersilie

28.90 CHF

PASTA

PACCHERI TERRA & MARE

Riesen-Maccheroni mit Krevetten, Cozze und Steinpilzen, verfeinert mit Olivenöl, ein wenig Knoblauch und Petersilie. **33.90 CHF**

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Eiernudeln umhüllt mit Ragu alla Bolognese, kräftig, aromatisch und unwiderstehlich. **23.90 CHF**

TAGLIATELLE AI PORCINI

Eiernudeln mit Steinpilzen, Datteltomaten und Trüffelöl. **24.90 CHF**

TAGLIATELLE AL SALMONE

Eiernudeln mit Rauchlachsstreifen und Tomatenwürfeln an Rahmsauce. **27.90 CHF**

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA CON DATTERINI

Mit Butter, Salbei und Datteltomaten. **22.90 CHF**

GNOCCHI AL POMODORO

Mit Hausgemachter Tomatensauce. **24.90 CHF**

GNOCCHI MIT GORGONZOLA

Mit Gorgonzolasauce. **24.90 CHF**

GNOCCHI DELLA NONNA

Spezialität des Hauses: Gratiniertes Gnocchi mit Schinken, Rahm, Eiern und Speck. **26.90 CHF**

GNOCCHI ALLA GENOVESE

Gnocchi an Hausgemachter Pestosauce. **24.90 CHF**

PENNE ALL' ARRABBIATA

Teigwaren an Tomatensauce mit ein wenig Knoblauchsauce (scharf). **21.90 CHF**

PENNE ALLA ROMANA

Teigwaren mit Pouletbruststreifen und Champignons, mit Käserahmsauce und Mozzarella gratiniert. **26.90 CHF**

CLASSIC LASAGNE

Hausgemachte Lasagne mit würzigem Fleisch und Tomatensauce, mit Parmesan und Mozzarella gratiniert. **26.90 CHF**

PACCHERI ALLO SCARPARIELLO

Riesen Maccheroni an rassischer Tomatensauce mit Basilikum und Parmesansplitter. **24.90 CHF**

RISOTTO

RISOTTO ALLA VERDURE

Weissweinrisotto vermischt mit gemischtem Gemüse.

24.90 CHF

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Mit frischen Meeresfrüchten.

28.90 CHF

RISOTTO AL TARTUFO E PORCINI

Mit Trüffeln und Steinpilzen.

29.90 CHF

RISOTTO DA CARLO

Rotweinrisotto mit scharfer Salami, Peperoni und Oliven, verfeinert mit etwas Rahm.

25.90 CHF

RISOTTO VALMARECCHIA

Weissweinrisotto mit Gorgonzola, Steinpilzen und Speck.

26.90 CHF

PESCE

SALMONE AL PROSECCO

Lachsfilet in Proseccosauce.

43.90 CHF

GAMBERI ALLA GRIGLIA

Gegrillte Riesengarnelen mit mediterranen Aromen.

43.90 CHF

TRANCIO DI SALMONE

Zarte Lachstranche garniert mit Balsamicocreme.

42.90 CHF

PACCHERI TERRA & MARE

Riesen-Maccheroni mit Garnelen, Cozze und Steinpilzen, verfeinert mit Olivenöl, ein wenig Knoblauch und Petersilie.

33.90 CHF

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

Lachsfilet, Riesengarnelen, Calamari, mariniert mit Olivenöl, Zitrone, frischem Kräutern und Knoblauch. Serviert mit grilliertem Gemüse, Zitronenschnitzen und einer hausgemachten Salsa.

54.90 CHF

BEILAGEN

Risotto, Gemüse, Reis, Bratkartoffeln, Tagliatelle

CARNE

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO SU LETTO DI PORCINI

Zartes Schweizer Rindsfilet vom **Schweizer Weiderind** (c.a 200g), rosa gebraten, mit Steinpilzen und Trüffeln.

66.90 CHF / Herkunft des Fleisches: Schweiz

TAGLIATA DI MANZO

Zartes Entrecote vom **Schweizer Weiderind**, geschnitten und auf Rucola-bett garniert mit Permesan Splitter, serviert auf Holzbrett mit Pommes Frites und Gemüse.

56.90 CHF / Herkunft des Fleisches: Schweiz

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Spezialrezept des Hauses (Kalbsfleisch)

45.90 CHF / Herkunft des Fleisches: Schweiz

FILETTI D` AGNELLO "DA CARLO"

Feine Lammfilets rosa gebraten auf "Tomaten-Knoblauch-Sauce, mit Pommes Frites und Gemüse".

44.90 CHF

SCALOPPINA AL LIMONE

Feine Kalbsplätzli an würziger Zitronensauce, serviert mit Weissweinrisotto und Gemüse.

43.90 CHF / Herkunft des Fleisches: Schweiz

SCALOPPINA AI FUNGHI

Kalbsfleisch mit frischen Pilzen in Rahmsauce

43.90 CHF / Herkunft des Fleisches: Schweiz

PIATTO FITNESS ITALIANO

Frisch gegrillte Pouletfleisch auf Rucola, Guacamole, Cherry-Tomaten und gegrilltem Gemüse, dazu ein leichtes Zitronen-Olivenöl-Dressing.

34.90 CHF / Herkunft des Fleisches: Schweiz

BEILAGEN

Risotto, Gemüse, Reis, Pommes, Bratkartoffeln, Tagliatelle

PREMIUM SAUERTEIG - PIZZA MOZZARELLA FIOR DI LATTE

DA CARLO

Der Da Carlo Klassiker: Knoblauch, Tomaten und Mozzarella. **20.90 CHF**

MARGHERITA

Die natürliche: Tomaten, Oregano, Basilikum und Mozzarella. **19.90 CHF**

VEGETARIANA

Für Linienbewusste: Karotten, Spinat, Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Mozzarella. **23.90 CHF**

NAPOLI

Aus der Ursprungsstadt der Pizza: Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano, Tomaten und Mozzarella. **21.90 CHF**

PROSCIUTTO

Die Traditionelle: Schinken, Oregano, Tomaten und Mozzarella. **22.90 CHF**

QUATTRO STAGNIONI

Die Klassische: Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Tomaten und Mozzarella **23.90 CHF**

QUATTRO FROMAGGI

Für Käseliebhaber: Mozzarella, Tomatensauce, verschiedene Käsevariationen **24.90 CHF**

GORGONZOLA

Die Blaublütige: Gorgonzola, Oregano, Birnen, Tomaten und Mozzarella. **24.90 CHF**

PORCINI

Für Pilzliebhaber: Steinpilze, Tomaten, Mozzarella und Petersilie. **23.90 CHF**

SANTA MARIA

Die scharfe: Scharfe Salami, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella. **22.90 CHF**

HAWAII

Für Kenner: Ananas, Pouletstreifen, Curry, Tomaten und Mozzarella. **24.90 CHF**

RUCOLA

Die Einmalige: Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Parmaschinken und Parmesanspliter. **25.90 CHF**

PROSCIUTTO E FUNGHI

Die Einfache: Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons. **23.90 CHF**

CAPRESE

Die Frische: Tomaten, Mozzarella di Bufala, Tomatenscheiben, frischer Basilikum. **26.90 CHF**

PIZZA ORTOLANA

Für Antipasti-Liebhaber: Tomaten, Mozzarella und grilliertes Gemüse. **24.90 CHF**

PIZZA TONNO E CIPOLLA

Mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Fiori di Latte auf Tomatensauce. **23.90 CHF**

PREMIUM SAUERTEIG - PIZZA MOZZARELLA FIOR DI LATTE

DEL CAPO

Die Spezialität des Hauses: Salsiccia, scharfe Salami, kalabrische `Nduja, zarter Schinken, Parmesansplitter und sonnengereifte Tomaten mit schmelzendem Fiori di Latte. **29.90 CHF**

VULCANO

Die feurige Verführung: Scharfe Salami, würzige `Nduja aus Kalabrien, frischer Knoblauch Tomaten, schmelzender Fiori di Latte und Peperoncino **24.90 CHF**

SALAMI

Der pure Klassiker: Feinwürzige Salami, aromatische Tomatensauce und zart schmelzender Fiori di Latte **21.90 CHF**

SALSICCIA

Herzhaft und frisch: Würzige Salsiccia, sanftige Cherrytomaten, aromatische Tomatensauce und zart schmelzender Fiori di Latte. **24.90 CHF**

SALSICCIA E PATATE BIANCA

Cremig und Herzhaft: Würzige Salsiccia, zarte Kartoffeln, peperoncini, Knoblauch und fein geschmolzener Fiori di Latte - ganuz ohne Tomatensauce. **25.90 CHF**

SPEZIALE

Ein Genuss der Extraklasse: Zartes Kalbsfleisch, Knoblauch, Kräuterbutter, feueriger Peperoncino, Rucola, Tomaten, schmelzender Fiori di Latte und feine Parmmesansplitter. **30.90 CHF**

PIZZA CARPACCIO DI MANZO

Mit hauchdünnem Rinds-Carpaccio, Rucola, Parmesanspänen, Tomaten, schmelzender Fiori di Latte und Balsamicoglaze. **30.90 CHF**

QUATTRO CARNI

Die Beste: Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Speck und Parmaschinken. **28.90 CHF**

PIZZA CON GAMBERI

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zucchini, Knoblauch. **28.90 CHF**

PIZZA BURATTA

Mit cremiger Burrata, Datteltomaten und frischem Basilikumpesto. **28.90 CHF**

AMALFI

Die Exklusive: Tomatensauce, Mozzarella, Vongole, Muscheln, Krevetten, Sardellen und Petersilie. **29.90 CHF**

MANOLITO

Die Verführerische: Parmaschinken, Tomaten, Gorgonzola, Oregano, Champignons und Mozzarella. **26.90 CHF**

VEGETARISCH

INSALATE

BUFALA, DATTERINI E PERLE DI BALSAMICO

Cremiger Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Balsamicoperlen. **23.90 CHF**

BRUSCHETTA AL POMODORA "DA CARLO"

Knuspriges Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl. **14.90 CHF**

PANE ALL' AGLIO CON POMODORI SECCHI E SALAME

Hausgemachtes Knoblauchbrot mit getrockneten Tomaten und Salami. **16.90 CHF**

FOCACCIA DELLA CASA

Goldbraun gebacken, mit Rosmarin, Meersalz und Olivenöl. **13.90 CHF**

ANTIPASTI

INSALATA VERDE

Grüner Saisonsalat. **9.50 CHF**

INSALATA MISTA

Gemischter Salat. **11.90 CHF**

INSALATA CAPRESE DI BUFALA

Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl. **21.90 CHF**

PIATTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA

Gemüseteller mit verschiedenem Gemüse. **21.90 CHF**

RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano und Balsamico. **17.90 CHF**

MINISTRE

CREMA DI POMODORO

Herzhafte Tomatencremesuppe wie bei Nonna. **13.90 CHF**

MINISTRONE DELLA CASA

Die Königin der Gemüsesuppen. **14.90 CHF**

PASTA

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Mit reichlich Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino. **20.90 CHF**

SPAGHETTI ALLA GENOVESE

Mit Pestorahmsauce. **22.90 CHF**

SPAGHETTI POMODORO

Mit hausgemachter Tomatensauce. **19.50 CHF**

TAGLIATELLE AI PORCINI

Eiernudeln mit Steinpilzen, Datteltomaten und Trüffelöl. **24.90 CHF**

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA CON DATTERINI

Ravioli mit Butter, Salbei und Datteltomaten. **22.90 CHF**

GNOCCHI AL POMODORO

Mit Hausgemachter Tomatensauce. **24.90 CHF**

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Mit herzhafter Gorgonzolasauce. **24.90 CHF**

GNOCCHI ALLA GENOVESE

Gnocchi mit hausgemachter Pestorahmsauce. **24.90 CHF**

PENNE ALL'ARRABBIATA

Teigwaren an Tomatensauce mit ein wenig Knoblauchsauce. **24.90 CHF**

PACCHERI ALLO SCARPARELLO

Riesen Maccheroni an rässiger Tomatensauce mit Basilikum und Parmesansplitter. **24.90 CHF**

RISOTTO

RISOTTO ALLA VERDURE

Weissweinrisotto vermischt mit gemischtem Gemüse. **24.90 CHF**

RISOTTO AL TARTUFO E PORCINI

Mit Trüffeln und Steinpilzen. **29.90 CHF**

PIZZA

DA CARLO

Die Aromatische: Knoblauch, Tomaten und Mozzarella. **20.90 CHF**

MARGHERITA

Die natürliche: Tomaten, Oregano und Mozzarella. **19.90 CHF**

VEGETARIANA

Für Linienbewusste: Karotten, Spinat, Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Mozzarella. **23.90 CHF**

GORGONZOLA

Die Blaublütige: Gorgonzola, Oregano, Birnen, Tomaten und Mozzarella. **24.50 CHF**

PORCINI

Für Pilzliebhaber: Steinpilze, Tomaten, Mozzarella und Petersilie. **23.90 CHF**

PIZZA ORTOLANA

Für Antipasti-Liebhaber: Tomaten, Mozzarella und grilliertes Gemüse. **24.90 CHF**

CAPRESE

Die Frische: Tomaten, Mozzarella di Bufala, Tomatenscheiben, frischer Basilikum. **26.90 CHF**

QUATTRO FROMAGGI

Für Käseliebhaber: Mozzarella, Tomatensauce, verschiedene Käsevariationen **24.90 CHF**

VEGAN

INSALATE / ANTIPASTI

INSALATA MISTA

Gemischter Salat. **9.90 CHF**

INSALATA VERDE

Grüner Salat. **11.90 CHF**

PIATTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA

Gemüseteller mit verschiedenen Gemüse. **22.90 CHF**

BRUSCHETTA AL POMODORA "DA CARLO"

Knuspriges Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl. **14.90 CHF**

MINISTRE

MINISTRONE DELLA CASA

Die Königin der Gemüsesuppen. **14.90 CHF**

PASTA

PASTA AL PESTO DI POMODORI SECCHI

Spaghetti mit hausgemachtem rotem Pesto aus getrockneten Tomaten, gerösteten Mandeln, Basilikum und Olivenöl. Serviert mit Rucola und geröstetem Pane.

21.90 CHF

SPAGHETTI AL POMODORO

Mit hausgemachter Tomatensauce. **19.90 CHF**

PIZZA

ALLE PIZZAS SIND AUCH MIT VEGANEM KÄSE ERHÄLTlich (3 CHF ZUSCHLAG).

Vegetariana 25.90 CHF, Margherita 21.90 CHF, Da Carlo 23.90 CHF, Porcini 26.90 CHF, Ortolana 27.90 CHF.

BEI FRAGEN FÜR SPEZIELLE MENÜ VARIATIONEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

GLUTENFREI

PIZZA

ALLE PIZZAS SIND AUCH MIT GLUTENFREIEN TEIG ERHÄLTlich (2 CHF ZUSCHLAG).

PASTA (2 CHF ZUSCHLAG)

SPAGHETTI UND PENNE SIND GLUTENFREI ERHÄLTlich.

BEI FRAGEN FÜR SPEZIELLE MENÜ VARIATIONEN SPRECHEN SIE BITTE UNSER PERSONAL AN.

TAKE AWAY

VULCANO

Die feurige Verführung: Scharfe Salami, würzige 'Nduja aus Kalabrien, frischer Knoblauch, sonnengereifte Tomaten, schmelzender Fiori di Latte und Peperoncino **9.90 CHF**

SALAMI

Der pure Klassiker: Feinwürzige Salami, aromatische Tomatensauce und zart schmelzender Fiori di Latte **9.90 CHF**

SALSICCIA

Herzhaft und frisch: Würzige Salsiccia, sanftige Cherrytomaten, aromatische Tomatensauce und zart schmelzender Fiori di Latte. **9.90 CHF**

NAPOLI

Aus der Ursprungsstadt der Pizza: Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano, Tomaten und Mozzarella. **9.90 CHF**

HAWAII

Für Kenner: Ananas, Pouletstreifen, Curry, Tomaten und Mozzarella. **9.90 CHF**

PIZZA TONNO E CIPOLLA

Mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Fiori di Latte auf Tomatensauce. **9.90 CHF**

PROSCIUTTO

Die Traditionelle: Schinken, Oregano, Tomaten und Mozzarella. **9.90 CHF**

PROSCIUTTO E FUNGHI

Die Einfache: Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons. **9.90 CHF**

VEGETARISCH

PIZZA ORTOLANA

Für Antipasti-Liebhaber: Tomaten, Mozzarella und grilliertes Gemüse. **9.90 CHF**

DA CARLO

Der Da Carlo Klassiker: Knoblauch, Tomaten und Mozzarella. **9.90 CHF**

MARGHERITA

Die natürliche: Tomaten, Oregano, Basilikum und Mozzarella. **9.90 CHF**

FUNGHI

Fein aromatisch: Frische Champignons treffen auf fruchtige Tomaten und cremigen Fiori di Latte. **9.90 CHF**

GORGONZOLA

Die Blaublütige: Gorgonzola, Oregano, Birnen, Tomaten und Mozzarella. **9.90 CHF**

8

**PREMIUM SAUERTEIG - PIZZA
MOZZARELLA FIOR DI LATTE**