

*Benvenuti*

*Willkommen*



# Antipasti - Vorspeisen

## Insalata del Mercato

MISTA O VERDE (SALSA ITALIANA)

*MARKTSALAT, GEMISCHT ODER GRÜN (ITALIENISCHES DRESSING)*

13.-

(ANTIPASTO: 9.50)

## Bruschette

IN DUE MODI, AI FUNGHI PORCINI E AI POMODORINI CHERRY

*NACH ZWEIERLEI ARTEN, AN STEINPILZEN UND CHERRYTOMATEN*

21.-

(ANTIPASTO: 16.-)

## Carpaccio di Manzo

FILETTO DI MANZO TAGLIATO EXTRAFINO,

CON RUCOLA, CHERRY E SCAGLIE DI GRANA,

OLIO E.V.O. E SALE MARINO

*HAUCHDÜNNES FRISCHGESCHNITTENES RINDS-CARPACCIO  
MIT RUKOLA, CHERRYTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN*

*NATIVES OLIVENÖL UND MEERSALZ*

26.-

(ANTIPASTO: 21.-)

## Insalata del Centro

(MISTA, SALSA ITALIANA) CON TACCHINO ALLA GRIGLIA E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

*HAUSSALAT (GEMISCHT, ITALIENISCHES DRESSING)*

*MIT TRUTHAHN VOM GRILL UND SAUTIERTEN STEINPILZEN*

27.-

(SENZA CARNE: 17.-)

# Paste & Risotti

## Teigwaren & Risottogerichte

### Penne alla Rustica

SUGO AL PESTO DI POMODORI  
CON VERDURE MEDITERRANE,  
RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

*PENNE „RUSTICA“ AN SAUCE VON TOMATENPESTO*

*MIT MEDITERRANEN GEMÜSEN,*

*RUKOLA UND PARMESAN*

23.-

### Pappardelle

AL RAGÙ DI CONIGLIO SPEZIATO,

CON CREME FRAICHE, PANCETTA AFFUMICATA ED ERBETTE

*PAPPARDELLE NUDELN AND WÜRZIGEM KANINCHENRAGOUT*

*MIT CREME FRAICHE, SPECK UND KRÄUTERN*

27.-

### Risotto ai funghi porcini

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

*RISOTTO AN SAUTIERTEN STEINPILZEN*

24.-

# Piatti Forti - Hauptgerichte

## Filetto di Manzo "Rossini"

ALLA GRIGLIA, CON FOIE GRAS, E CONFIT DI SCALOGNO AL PORTO

*RINDSFILET-STEAK «ROSSINI» VOM GRILL,  
MIT FOIE GRAS UND SCHALOTTENKONFIT AN PORTWEIN*

53.-

## Filetto di Manzo

ALLA GRIGLIA, CON BURRO ALLE ERBE

*RINDSFILET-STEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER*

46.-

## Filetti di Lavarello

SALSA AI FIORI DI CAPPERI E LIMONE

*FELCHENFILET AN ZITRONEN-KAPERN SAUCE*

35.-

(QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON VERDURE STAGIONALI E PATATE AL ROSMARINO

*DIESE GERICHTE SIND MIT SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT)*

## Piccata alla Milanese

DI VITELLO - *KALBSPICCATA NACH MAILÄNDER ART*

37.-

## Ossobuco di Vitello

AL FORNO - *KALBS-OSSOBUOCO VOM OFEN*

39.-

(QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

*DIESE GERICHTE SIND MIT STEINPILZRISOTTO SERVIERT)*

*Le nostre Specialità per Due*

*Unsere Spezialitäten für Zwei*

**SU RISERVAZIONE (MIN. 1 GIORNO)**

**AUF VORBESTELLUNG (MIN. 1 TAG)**

*Chateaubriand - Chateaubriand (min. 2p)*

SERVITO AL TAVOLO CON SALSA BÉARNAISE E RICCO CONTORNO  
DI VERDURE GRIGLIATE, VERDURE AL VAPORE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*SERVIERT AM TISCH MIT SAUCE BÉARNAISE, UND REICHEN BEILAGEN  
VON FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN*

55.-/p.



*"Espetada à Madeirense" (min. 2p)*

CONTROFILETTO DI MANZO SU SPIEDO DI ALLORO, CONDITO ALL'AGLIO E SALE MARINO,  
SERVITO CON RICCO CONTORNO DI VERDURE MEDITERRANEE E PATATE AL ROSMARINO

*RINDSENTRECOTE AM LOORBEERSPIESS MIT KNOBLAUCH UND MEERSALZ GEWÜRZT,  
SERVIERT MIT REICHEN BEILAGEN VON MEDITERRANEN GEMÜSEN UND ROSMARINKARTOFFELN*

45.-/p.



*Peixe Espada Preto à Madeirense (min. 2p)*

PESCE SCIABOLA NERO IN PASTELLA, CON SALSA ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE E BANANA FRITTA  
CON RICCO CONTORNO DI VERDURE MEDITERRANEE E PATATE

*SCHWARZER DEGENFISCH IM TEIG, MIT PASSIONSFRUCHTSAUCE UND GEBACKENE BANANE  
MIT REICHEN BEILAGEN VON MEDITERRANEN GEMÜSEN UND KARTOFFELN*

39.-/p.



*Baccalà à Lagareiro (min. 2p)*

TRANCIO DI BACCALÀ AL FORNO SU LETTO DI CIPOLLE, AGLIO E OLIVE,  
CON RICCO CONTORNO DI VERDURE MEDITERRANEE E PATATE

*KABALJAUTRANCHE VOM OFEN AUF BETT VON ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND OLIVEN,  
MIT REICHEN BEILAGEN VON MEDITERRANEN GEMÜSEN UND KARTOFFELN*

37.-/p.

*Le nostre Pizze*  
*dal Forno a Legna*  
*Unsere Holzofenpizzen*

**(DALLE - AB: 18.00 UHR)**



 *Margherita*

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BASILIKUM**

14.-

*Prosciutto*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN**

16.-

 *Prosciutto e funghi*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN**

18.-

 *Classica*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CHERRY, MASCARPONE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE**

20.-

*Tonno e Cipolla*

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE E CAPPERI

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISH, ZWIEBELN, KAPERN**

20.-

 *Pannonia*

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, PEPPERONI, CIPOLLE, AGLIO, ERBETTE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPPERONI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, KRÄUTERN**

21.-

*Romana*

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI E OLIVE NERE CALAMATE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPPERN, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN**

22.-

 *Rustica*

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA E CIPOLLE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, ZWIEBELN**

22.-

 *Vegetariana*

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE, OLIVE NERE CALAMATE, CUORI DI CARCIOFI

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRILLGEMÜSE, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN, ARTISCHOKEN**

22.-



 *Porcini* (BIANCA)

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, AGLIO - **MOZZARELLA, SAUTIERTE STEINPILZEN, KNOBLAUCH**

22.-

 *Boscaiola*

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI DEL BOSCO, PANCETTA, AGLIO

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, GEMISCHTE WALDPILZEN, KNOBLAUCH**

23.-

 *Capricciosa*

POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, FUNGHI, CARCIOFI, CAPPERI

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, PILZEN, ARTISCHOKEN, KAPERN**

22.-

 *Quattro Stagioni*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, PEPERONI, OLIVE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOKEN, PILZEN, PEPERONI, OLIVEN**

24.-

 *Calzone*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, UOVO

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, EI**

24.-

 *Primaverile*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CHERRY E MASCARPONE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCOLA, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE**

26.-

*Mare e Monti*

POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERONI, FUNGHI, CIPOLLE E OLIVE NERE CALAMATE

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RIESENKRETTEN, PILZEN, ZWIEBEL, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN**

29.-

*Carpaccio*

POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO E.V.O.

**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSFILETCARPACCIO, RUCOLA, GEHOBELTE PARMESAN, OLIVENÖL**

31.-

*Ingredienti Extra - Extra Auflage:*

FR. 2.-: PROSCIUTTO COTTO (**SCHINKEN**), SPECK (**SPECK**), FUNGHI (**PILZEN**), CAPPERI (**KAPERN**), OLIVE (**OLIVEN**), CIPOLLE (**ZWIEBEL**),

RUCOLA (**RUCOLA**), SCAGLIE DI GRANA (**GEHOBELE PARMESAN**), MASCARPONE (**MASCARPONE**)

POMODORI CHERRY (**CHERRYTOMATEN**), CARCIOFI (**ARTISCHOKEN**)

FR. 4.-: TONNO (**THUNFISCH**), UOVO (**EI**), GORGONZOLA (**GORGONZOLA**), ACCIUGHE (**SARDELLEN**)

FR. 6.-: PROSCIUTTO CRUDO (**ROHSCHINKEN**), FUNGHI PORCINI (**STEINPILZEN**)

# Menu Pranzo - Mittagsmenü

*fin`che c`è ne - solang es hät*

INSALATA MISTA - *MARKTSALAT GEMISCHT*

+

PIATTO DEL GIORNO - *TAGESTELLER*

24.50

## Lunedì - Montag

SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA VIENNESE CON VERDURE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*PANIERTES TRUTHAHNSCHNITZEL MIT FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN*

## Mercoledì - Mittwoch

PICCATA DI MAIALE ALLA MILANESE SERVITO CON SPAGHETTI AL POMODORO

*SCHWEINSPICCATA MAILÄNDER ART IM EI UND KÄSE GEBRATEN DAZU TOMATENSPIGHELLI*

## Giovedì - Donnerstag

SALTIMBOCCA DI TACCHINO ALLA ROMANA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA FRESCA SERVITO CON

RISOTTO

*TRUTHAHNSALTIMBOCCA NACH RÖMER ART MIT ROHSCHNINKEN UND FRISCHEM SALBEI DAZU RISOTTO*

## Venerdì - Freitag

STEAK DI MAIALE ALLA GRIGLIA, SALSA AI FUNGHI PORCINI SERVITO CON TAGLIOLINI AL BURRO

*SCHWEINESTEAK VOM GRILL AN STEINPILZRAHMSAUCE, MIT BUTTERNUEDELN SERVIERT*

## Provenienza delle nostre carni - Herkunft unserer Fleischwaren

**SALUMERIA:** SVIZZERA, ITALIA, **MANZO:** SVIZZERA, IRLANDA, **VITELLO:** SVIZZERA, **MAIALE:** SVIZZERA, GERMANIA  
**TACCHINO:** FRANCIA, UNGHERIA, **AGNELLO:** NOVA ZELANDA, **CONIGLIO:** UNGHERIA  
**SELVAGGINA:** **CINGHIALE, CAPRIOLO:** EU/SVIZZERA, **CERVO:** NOVA ZELANDA,  
**LAVARELLO (COREGONUS LAVARETUS):** SVIZZERA; **ORATA (SPARUS AURATA):** GRECIA;  
**BACCALÀ/TONNO (GADUS MARCOCEPHALUS/THUNNUS):** NORVEGIA; **GAMBERONI (PANAUEUS MONODON):** VIETNAM;  
**FOIE GRAS:** UNGHERIA, BULGHERIA

## Dichiarazione delle sostanze allergeniche - Erklärung von allergiezeugende Zutaten

(!) AVRESTE QUALSIASI DESIDERIO SPECIALE FUORI CARTA, EV. **INTOLLERANZE, ALLERGIE, DIETE,** ETC...

VI INVITIAMO CORTESEMENTE **PRIMA DI TUTTO DI INFORMARE SEMPRE I RESPONSABILI** DELLA SALA SENZA  
ESITAZIONI,

PER TROVARE LA SOLUZIONE PIÙ IDEALE E PERSONALIZZATA PER VOI. NEL CASO CONTRARIO LA GESTIONE DECLINA  
OGNI RESPONSABILITÀ PER LE SCOMODITÀ CAUSATE A MANCANZA D'INFORMAZIONE. VI PREGHIAMO GENTILMENTE

PERÒ DI PRENDERE IN CONSIDERAZIONE L'OCCUPAZIONE ATTUALE DELLA NOSTRA CUCINA,  
DESIDERI SPECIALI O CAMBIAMENTI SPONTANEI RICHIEDONO IMPEGNO PROFESSIONALE E TEMPO NECESSARIO DI  
PREPARAZIONE, FACCIAMO IL NOSTRO MEGLIO PER SERVIRVI CON QUALITÀ AL PIÙ PRESTO POSSIBILE (!)

(!) *HÄTTEN SIE IRGENDWELCHE SONDERWÜNSCHE AUSSER KARTE, EV. **INTOLERANZEN, ALLERGIEN, DIÄT,** ETC...*

*WIR BITTEN SIE HERZLICH **IMMER ALLERERSTENS DIE VERANTWORTLICHEN ZU INFORMIEREN,***

*UM IHNEN DIE IDEALE PERSONALISIERTE LÖSUNG LEISTEN ZU KÖNNEN.*

*DAS MANAGEMENT LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB FÜR UNANNEHMLICHKEITEN*

*DIE DURCH INFORMATIONSMANGEL VERURSACHT WORDEN SIND.*

*JEDOCH IST DIE AKTUELLE BESCHÄFTIGUNGSGRAD UNSER HAUSES ZU BEACHTEN,*

*SPEZIALWÜNSCHE UND SPONTANE VERÄNDERUNGEN BRAUCHEN BESONDERE PROFESSIONELLE ACHTUNG UND NÖTIGE*

*ZEIT, WIR TUN UNSER BESTES SIE DURCH QUALITÄTSSERVICE MÖGLICHT SCHNELL ZU BEDIENEN (!)*

INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE LE **SEGUENTE SOSTANZE  
ALLERGENICHE**. LA LISTA EVIDENTEMENTE **NON È** COMPLETA, ELENCA SOLO GLI ELEMENTI PIÙ COMUNI, PER OGNI  
INFORMAZIONE IL PERSONALE DI SERVIZIO È ALLA VOSTRA DISPOSIZIONE.

*HIERMIT IST DIE GEEHRTE KUNDSCHAFT INFORMIERT, DASS UNSERE SPEISEN DIE FOLGENDE ALLERGIEERREGENDE  
ZUTATEN ENTHALTEN KÖNNTEN. DIE LISTE IST OFFENSICHTLICH NICHT KOMPLETT, ES WERDEN NUR DIE MEIST  
VORKOMMENDE ELEMENTE AUFGEListET. FÜR JEDE INFORMATIONEN STEHT IHNEN DAS SERVICE TEAM ZUR  
VERFÜGUNG.*

GLUTINE - GLUTEN	PESCE - FISCH	SESAMO - SESAMSAMEN	POMODORO - TOMATE
LATTOSIO - LAKTOSE	ARACHIDI - ERDNÜSSE	SOLFITI - SULFITE	AGLIO - KNOBLAUCH
CROSTACEI - KREBSTIERE	SOIA - SOJABOHNEN	LUPINE - LUPINS	ALCOOL - ALKOHOL
UOVA - EI	SEDANO - SELLERIE	MOLLUSCHI - WEICHTIERE	
NOCI - NÜSSE	SENAPE - SENF	CIPOLLE - ZWIEBELN	

*Orari d'apertura - Öffnungszeiten:*

10.30-14.30 & 17.30-22.30

CUCINA - *KÜCHE*: 12.00-14.00 & 18.00-21.30

PIZZERIA: 18.00-21.30

MARTEDÌ CHIUSO - *DIENSTAG RUHETAG*

*Info & Reserve:*

WWW.RISTORANTEDELCENTRO.CH

INFO@RISTORANTEDELCENTRO.CH

+41 91 785 75 68



**Nome Wi-Fi:**

WiFiCentro

**Password Wi-Fi:**

BuonAppetito2024!



VEGETARIANO



POSSIBILE VEGETARIANO



VEGANO



*Sharing is Caring*



*Dividete* LE VOSTRE PIETANZE PER RIDURRE SPRECHI ALIMENTARI!

PER SOLO FR. 4.- RICEVERETE UN ULTERIOLE COPERTO CON UN PIATTO, TOVAGLIOLO E POSATE!

*Teilen* SIE IHRE MAHLZEITEN, UM LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ZU REDUZIEREN!

FÜR NUR FR. 4.- ERHALTEN SIE EIN ZUSÄTZLICHES GEDÄCK MIT TELLER, SERVIETTE UND BESTECK!

I VOSTRI PIATTI CUCINIAMO ALL'ISTANTE, FRESCO E SOLO PER VOI, QUINDI NEI MOMENT PIÙ AFFOLLATI CHIEDIAMO LA VOSTRA PAZIENZA. *IHR GERICHT WIRD AM MOMENT, FRISCH UND NUR FÜR SIE VORBEREITET, DURCH DIESEN KONZEPT BITTEN WIR SIE UM GEDULD BEIM HOCHBETRIEB.*

TUTTI I NOSTRI PREZZI SI INTENDONO IN FRANCHI SVIZZERI, IVA COMPRESA. *ALLE PREISEN SIND IN SCHWEIZER FRANKEN, MWST IMBEGRIFFEN.*

*Autateci ad aiutarvi!*

CI IMPEGNIAMO A RENDERE LA VOSTRA VISITA PIENA DI MOMENTI GIOIOSI, NOI VOGLIAMO ESSERE IL Nr. 1 PER VOI! PERTANTO FAREBBE ONESTAMENTE PIACERE DI SAPERE PER PRIMI LE VOSTRE EVENTUALI ESPERIENZE O OPINIONI NON SOLO POSITIVE MA ANCHE NEGATIVE (ANCHE ANONIMAMENTE) IN MODO DI POTER TROVARE **INSIEME** UNA SOLUZIONE SODDISFACENTE PRIMA POSSIBILE, MIGLIORANDO COSÌ LE NOSTRE COMPETENZE, PRESTAZIONI E QUALITÀ. **GRAZIE.**

*Helfen Sie uns Ihnen zu helfen!*

*WIR VERPFLICHTEN UNS IHR BESUCH VOLLER FRÖHLICHEN MOMENTE ZU ERMÖGLICHEN, DENN WIR WOLLEN DIE Nr.1 FÜR SIE SEIN! DARUM WÜRDE ES UNS EHRlich FREUEN ÜBER IHRE NICHT NUR POSITIVE ABER EVENTUELLE NEGATIVE BEMERKUNGEN ALS ERSTENS ZU ERFAHREN SOMIT WIR **ZUSAMMEN** SCHNELLSTENS ZUFRIEDIGENDE LÖSUNGEN FINDEN UND SO UNSER QUALITÄTSNIVEAU VERBESSERN KÖNNEN. **DANKE.***

IL RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO VI RINGRAZIA PER LA VOSTRA VISITA,  
SPERIAMO, SIETE STATI SODDISFATTI, SE SÌ PER FAVORE,

*raccomandateci, ... a presto...!*

*IHR RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO SAGT HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH,  
WIR HOFFEN SIE HATTEN EINE SCHÖNE ZEIT BEI UNS, WENN SO, BITTE*

*empfehlen Sie uns weiter, ... bis bald...!*