Benvenuti im Ristorante Cucina!

Seit 1995 heissen wir Sie als Amici willkommen.
Gestern wie heute wollen wir Sie mit authentischen Spezialitäten und herzlicher Italianita verwöhnen!

Unsere traditionelle Küche - unsere Cucina - ist unser Herzstück.
Daher unser Name. Hier kochen wir mit Leidenschaft mit ausgewählten Zutaten nach unseren original italienischen Rezepten.

Das Markenzeichen unseres Ristorante Cucina sind die einzigartigen, ovalen Pizzen, die wir Ihnen servieren! Sie enstammen einer alten Tradition, in der die Pizza mit allen Amici geteilt werden konnte.

Geniessen Sie im Ristorante Cucina die Verbindung von Leidenschaft,
Tradition und dem Streben nach besten Erlebnis für Sie als Gast und

Amici!

Buon Appetito!

Insalata

Insalata Mista 11.50
Gemischter Salat

Insalata Verde 9.50
Grüner Balattsalat

Insalat di Rucola 11.50
Rucolasalat mit Datteltomaten und Grana Padano

Insalata Caprese 16.50
Büffelmozarella mit Datteltomaten, frischem Basilikum, Balsamico

Caesar Salat 23.50
Eisbergslalat mit Pouletstreifen, Grana Padano und Brot Croutons

Antipasti

Bruschetta al Pomodoro 12.50
getoastete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, frischem Basilikum

Gamberoni al tegamino con aglio e peperoncini 26.50
In Olivenöl gebratene Crevetten mit Knoblauch und Peperoncini

Melanzana con Parmigiano 18.50
Auberginescheiben an Tomatensauce, überbacken mit Grana Padano

vom Küchenchef empfohlen

Antipasto Misto 34.00
Antipasti-Selektion mit Büffelmozzarella, Grana Padano, Parmaschinken
Salami Ventricina, Grill- Aubergine Zucchini, Artischocken, Grissini, Oliven

Minestre

Tomatencrèmesuppe 11.50

Minestronesuppe 10.50

Primi Piati & Pasta

Penne alla Carrettiera 22.00
Mit Zwiebeln und Knoblauch, an Pikanter Tomatensauce

Penne Carbonara 26.00
Mit Speck, Eigelb, Grana Padano und Rahm

Spaghetti Bolognese 25.50
An hausgmachtem Rindsfleischsauce

Spaghetti „Casa" 29.50
Mit Kalbsgeschnetzeltem, Knoblauch, Peperoncini, an milder Rahmsauce

vom Küchenchef empfohlen

Casarecce Norma 26.00
Sizilianische gerollte Pasta mit Tomatensauce, Aubergine u. Büffelmozzarella

Gnocchi Gorgonzola e Noci 25.50
Frische Kartoffelnocken an sämiger Gorgonzolasauce und Nüssen

Gnocchi Santa Chiara 26.50
Frische Kartoffelnocken an Rindsfleischsauce, verfeinert mit Rahm

Fagotini al Tartufo 29.50
Teigtaschen gefüllt mit Trüffeln & Ricotta, an Tomaten-Tartufata-Rahmsauce

Tortelloni „Aurora" 26.00
mit Spinat & Ricotta-Füllung, an Tomaten-Rahmsauce

Canneloni alla Fiorentina 27.50
mit Spinat & Ricotta-Füllung, an Tomaten-Rahmsauce, mit Käse überbacken

Lasagne „Cucina" 28.00
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch

Risotto ai Gamberoni 36.50
Mit Riesencrevetten, Cherrytomaten und Zitronen

Risotto ai Funghi Porcini e Tartufata 27.50
Mit Steinpilzen und Trüffelcréme

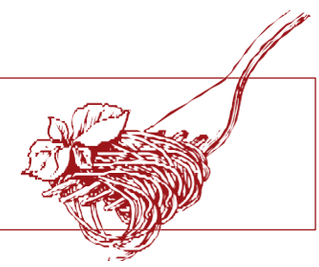
Risotto al Limone 27.50
Mit Pouletbruststreifen, Cherrytomaten und Zitronen

Fettucine al Salmone 26.50
Mit Rauchlachs und Zitronen

Fettucine „Cucina" 27.50
Mit Pouletgeschnetzeltem, Zwiebeln, Peperoncini, an Mandeln-Currysauce

Spaghetti, Fettucine und Casarecce auch glutenfrei
möglich die Aufberetungszeit beträgt ca. 20 Minuten
Preis + CHF 3.00

Pasta Bambini 12.50
Für unsere kleinen Gäste bieten wir
Spaghetti Carbonara, Pesto oder Bolognese an



Pizza DOC

Del Nonno 35.50
Tomatensauce, Mozzarella, Riesencrevetten, Spinat, Knoblauch

vom Küchenchef empfohlen

Italia 28.50
Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Trüffelcrème

Bianca 28.50
mit Mozzerella, Parmaschinken, Mascarpone, Rucola, Cherrytomaten,

Cucina 29.90
Trüffelcrème, Mozzarella, Parmaschinken, Steinpilze, Rucola

Unsere Pizzas werden „Römischer Art" dünn und knusprig gebacken! Für Sie serviert in der Cucina typischen ovalen Form auf dem Holzbrett! Der Premium Mozzerella wird aus Schweizer Milch hergestellt; der Mozzerella di Buffala kommt aus der italienischen Region Campania

Pizza Classica

Margherita 18.00
Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Basilikum

Napoli 19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapernfrucht

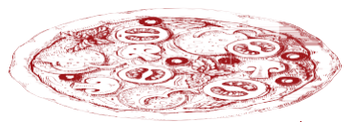
Parma 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano

Giardiniera 23.50
Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Aubergine, grillierte Zucchetti, grillierte Peperoni, schwarze Oliven, Artischocken, Rucola

Zurigo 24.50
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola

Calzone 23.50
Gefalltete Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken Champignons und Ei

Pizza Bambini 12.50
Für unsere kleinen Gäste bieten wir Margherita, Funghi oder Prosciutto an



Pizza

Quatro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika	25.00
Carnivora Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsgeschnetzeltes und Kräuterbutter	27.00
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Sardellen, Oliven	25.00
Contadina Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	25.50
Tre Gusti Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Hinterschinken, Speck	25.00
Proscuiutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	24.00
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	23.00
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	24.50
Fantasia Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Spinat, Ei	25.00
Vichinga Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, Rucola	25.50
Genovese Tomatensauce, Mozzarella, frischer Ricotta, Basilikumpesto	22.50
Rucola e Parmigiano Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Grana Padano	22.50
Pizza Diavola Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini	22.50
Pizza Lucy Tomatensauce, Mozzarella, Spinat Gorgonzola, Cherrytomaten, Knoblauch	24.50

Extras zur Pizza

Kalbsfleisch	9.00
Crevetten	9.00
Poulet	7.50
Parmaschinken 16 Monate	7.00
Alle andre Zutaten	3.50

Jede Pizza ist auf Wunsch auch glutenfrei möglich
Preis + CHF 5.00

Carne & Pesce

Petto di Pollo alla Fiorentina 26.50
Pouletbrust vom Grill an Tomaten-Rahmsauce

Bistecca di Manzo all`Aceto di Balsamico 38.50
Rosa gebratene Rindsentrecote (200gr) dazu Balsamicosauce,
Rucola und Grana Padano

Scaloppine di Vitello al Limone 34.50
Kalbsschnitzel vom Grill an Zitronensauce

Saltimbocca alla Romana 35.50
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gebraten, dazu Braunejus

vom Küchenchef empfohlen

Fileti di Agnello alla Griglia 36.50
Zarte Lammfilets vom Grill, dazu Rassiger BBQ-Sauce

Pesce del Giorno 30.50
Tagesfisch (Nach Anfrage)

Fileto di Salmone all`Aneto 31.50
Lachsfilet vom Grill, an cremiger Dill-Rahmsauce

Gamberoni alla Diavola 33.50
Riesencrevetten vom Grill an rassiger Kräuter-Chili-Knoblauchsauce

Contorni

Riso in Bianco	(Butterreis)	7.00
Tagliatelle	(Eiernudeln)	7.50
Patate Fritte	(Pommes-Frites)	7.50
Risotto		8.50
Verdura di stagione	(Saisongemüse)	8.50

Bevande



Aperitivi

Aperol Spritz			13.00
Hugo			13.00
Campari Orange			10.50
Campari Soda			9.50
Negroni			16.50
Martini bianco | rosso	15%		8.00
Campari	23%		8.00
San Bitter	alkoholfrei		5.50
Crodino Spritz	alkoholfrei		6.50
Gin Tonic			16.50

Digestivi

Limoncello	25 %	4cl	8.00
Amaretto	28 %	4cl	8.00
Sambuca	38 %	4cl	8.00
Amaro Averna	32 %	4cl	8.00
Ramazotti	30 %	4cl	8.00
Gordon`s Gin	37.5 %	4cl	10.50
Absolut Vodka	40 %	4cl	10.50
Havana Club Rum	40 %	4cl	10.50
Ballatine`s	40 %	4cl	10.50
Chivas Regal 12 Years	40 %	4cl	12.50
Remy Martin	40 %	2cl	9.50
Vecchia Romagna	38 %	2cl	8.00

Birre

Turbinenbräu Sprint offen	3 dl	6.00
Turbinenbräu Sprint offen	5 dl	8.00
Feldschlösschen alkoholfrei	3 dl	6.50
Peroni	3 dl	7.50
Schneider Weisse	5 dl	9.50

Analcolici

Limonata della casa	3 dl	7.90
- Mango Maracuja		
- Zitrone Ingwer		
- Holunderbeere		
Mineralwasser		
- mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
	1 Lt.	11.50
Eistee Lemon	3 dl	5.50
Eistee Peach	3 dl	5.50
Coca Cola	3.3 dl	6.00
Coca Cola Zero	3.3 dl	6.00
Rivella Rot	3.3 dl	6.00
Rivella Blau	3.3 dl	6.00
Sinalco	3.3 dl	6.00
Citro	3.3 dl	6.00
Tonic	2 dl	6.00
Bitter Lemon	2 dl	6.00
Apfelschorle	3.3 dl	6.00

Caffè e Tè

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei möglich.

Espresso	5.00
Espresso doppio	7.00
Caffè Crema	5.00
Capuccino	6.50
Latte macchiato	7.00
Cioccolata Calda	6.50
Corretto	8.50
Tee	5.50

Grappe

Moscato Monovitigno	40 %	2cl	8.50
Brunello	40 %	2cl	8.50
Amarone Invecchiata	40 %	2cl	9.50
Tra Noi Brunello	42 %	2cl	11.50
Tra Noi Barolo	42 %	2cl	11.50
Tra Noi Amarone	42 %	2cl	11.50
Magia	43 %	2cl	16.50

Frizzanti

Prosecco DOC extra Dry		10 cl	9.50
		75 cl	65.50
Franciacorta Brut DOCG - Cuvée Prestige Cà del Bosco		75 cl	95.00

Vini Bianchi

Chardonnay Doppio Passo	Veneto	10 cl	7.50
		75 cl	53.50
Pinot Grigio DOC - Grivo Volpe Pasini	Friuli	10 cl	8.50
		75 cl	63.50
Roero Arneis DOCG - Camestri Marco Porello	Piemonte	10 cl	9.00
		75 cl	65.00
Soave DOC Gianni Tessari, Garganega	Veneto	75 cl	61.00
Vermentino DOC Nudo	Toscana	75 cl	66.00
Chardonnay Planeta DOC Planeta, 12 Mt. in Biriques	Sicilia	75 cl	75.00

Vino Rosato

Rosato – Pinot Grigio Terre Siciliane Ornato	Sicilia	10 cl	7.50
		75 cl	53.50

Primitivo Salento Doppio Passo	Apulien	10 cl 75 cl	7.50 53.50
Sangiovese Toscana IGT Caparzo	Toscana	10 cl 75 cl	7.50 5350
Nero d'Avola DOC Baglio di Vincenzo Baglio di Vincenzo	Sicilia	10 cl 75 cl	8.00 56.00
Bolgheri DOC - Orio Il Castellaccio, Cabernet Franc, Merlot, Syrah 12 Mt. in franz. Eichenfässern	Toscana	10 cl 75 cl	9.50 71.50
Valpolicella Classico Superiore DOC Domini Veneti, Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina Merlot 18 Mt. in Barriques	Veneto	75 cl	65.00
Barolo DOCG Boroli Boroli, Nebbiolo / 25 Mt. im Eichenfass	Piemonte	75 cl	95.00
Bresciano IGT - Notte a San Martino Olivini, Desenzano del Garda Merlot / 24 Mt. in französischen Barriques	Lombardia	75 cl	76.00
Venezia DOC - Cabernet Sauvignon Borgo Molino, Roncadelle di Ormelle, Cabernet Sauvignon / kurz im Holzfass	Veneto	75 cl	52.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG L'anima di Vergani 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella 90 Tage Trocknung der Beeren, danach 36 Monate im Eichenfass	Veneto	75 cl	79.00

**Toscana IGT - L`Anima** L`anima di Vergani, 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 18 Mt. in neuen französischen Barriques	Toscana	75 cl	85.00
Brunello di Montalcino DOCG Talenti, Montalcino Sangiovese / 24 Mt. im Holzfass	Toscana	75 cl	90.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Riserva Talosa, Montepulciano Sangiovese / 3 Jahre im großen Holzfass	Toscana	75 cl	69.00
Primitivo di Manduria DOC Contessa Carola, Cazzano	Puglia	75 cl	65.00
Sicilia Menfi DOC - Burdese Planeta, Menfi, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 15 Mt. in Barriques	Sicilia	75 cl	72.00
Carignano del Sulcis DOC Riserva - Buio Buio Cantina Mesa, Sant`Anna Carignano / 12 Mt. in Barriques	Sardegna	75 cl	75.00
Rioja DOC Ontanon - Reserva Ontanon Rioja, 95% Tempranillo, 5% Graciano, 24 Mt. im Holzfass	Spagna Rioja	75 cl	69.00
Maremma DOC - Senzaltro Nudo, Sangiovese, Syrah / kleiner Teil in Barriques 24 Mt. im Holzfass	Toscana	75 cl	69.00

Allergenkennzeichnung

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

vegetarisch
vegan
glutenfrei

alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Herkunftsländer

Schwein - Schweiz
Rindshackfleisch - Schweiz
Rind - Argentinien
Poulet - Brasilien
Lamm - Neuseeland
Lachs - Norwegische Zucht
Crevetten - Vietnam
Brot – Schweiz

Grazie Mille

Wir möchten uns herzlich bei der Stiftung Atelier Manus für die Zusammenarbeit bedanken. Der Umleger dieser Speisekarte wurde von ihren talentierten Mitarbeitern produziert.

Das Atelier Manus ist eine inspirierende soziale Institution, die sich seit 1984 für die berufliche und soziale Integration von Menschen mit Einschränkungen einsetzt. Durch ihr Engagement und ihre Leidenschaft für Handwerk und Hilfe tragen sie dazu bei, die Lebensqualität vieler zu verbessern und sie in die Gesellschaft zu integrieren.

Wir freuen uns über die Zusammenarbeit und möchten an dieser Stelle unsere Wert- Schätzung ausdrücken.