



# Pizza

<b>Marinara</b>	<i>Pomodoro, aglio e origano</i> tomatoes, garlic, oregano/Tomaten, Knoblauch, Oregan	13.50
<b>Margherita</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i> tomatoes, mozzarella, basil/Tomaten, Mozzarella, Basilikun	15.50
<b>La Bella Napoli</b>	<i>Pomodoro, origano, aglio, mozzarella, acciughe</i> tomatoes, oregano, , garlic, mozzarella, anchovy Tomaten, Oregan, Knoblauch, Mozzarella, Sardelle	16.50
<b>Prosciutto e funghi</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto</i> tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham Tomaten, Mozzarella, Pilze, Gekochter Schinken	17.50
<b>Diavola</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> tomatoes, mozzarella, spicy sausage Tomaten, mozzarella, scharfe Salami	18.50
<b>Ortolana</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione</i> tomatoes, mozzarella, season vegetables Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse	18.50
<b>Parmigiana</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, scamorza, melanzane fritte e grana</i> tomatoes, mozzarella, scamorza cheese, fried aubergines, Grana cheese Tomaten, Mozzarella, Scamorza-Käse, frittierte Auberginen, Grana-Käse	18.50
<b>Capricciosa</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, Carciofi, funghi, olive, prosciutto cotto</i> tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, olives, ham Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Oliven, gekochter Schinken	18.50
<b>Reginella</b>	<i>Pomodoro, bufala, pomodorini, mozzarella</i> tomatoes, mozzarella, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten	18.50
<b>Frutti di mare</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i> tomatoes, mozzarella, seafood/Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	22.50
<b>Supplemento extra per la Mozzarella di Bufala</b>		4.50
Extra charge for the addition of buffalo milk mozzarella/Aufpreis für den Zusatz von Büffel-Mozzarella		
<b>Pizze speciali Special pizzas/Pizza-Spezial</b>		
<b>Zio Totò</b>	<i>Mozzarella, crudo e rucola</i> Mozzarella, raw ham, rocket salad/Mozzarella, Rohschinken, Rucola	21.50
<b>Vesuvio</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta e pomodori Confit</i> tomatoes, mozzarella, sausage chilli, ricotta cheese, confit tomatoes Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Ricotta-Käse, Confit-Tomaten	21.50
<b>Scrigno</b>	<i>Pomodoro, mozzarella, scamorza, cipolla caramellata, rucola, spada affumicato, mascarpone</i> Tomato, mozzarella, scamorza cheese, caramelized onion, rocket, smoked swordfish, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Scamorza-Käse, karamellisierte Zwiebeln, Rucola, geräucherter Schwertfisch, Mascarpone	23.50

## Pizza Fritta Fried Pizza/frittierte Pizza

<b>Classica (pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto)</b>	16.50
Classic fried pizza (tomatoes, mozzarella, ricotta cheese, ham) Klassische frittierte Pizza (Tomaten, Mozzarella, Ricotta-Käse, gekochter Schinken)	
<b>Farcita (ingredienti a scelta del cliente)</b>	18.50
Stuffed fried pizza (ingredients of your choice)/Gefüllte frittierte Pizza (Zutaten Ihrer Wahl)	

I prezzi indicati sono in franchi svizzeri. IVA inclusa



# Ristorante Cucina Marinara

## Benvenuti al Sud ....



**CANTINETTA CAPRESE**  
VIA MAROGGIA 5 - 6816 BISSONE TEL 091 649 73 74  
WWW.SPAGHETTIGASTROGROUP.COM

## ANTIPASTI

### Starters

<b>Moscardini alla Luciana</b> Curled octopus with tomato sauce, olives, capers <i>Moschuspolypen mit Tomatensauce, Oliven, Kappern</i>	21.50
<b>Insalata caprese con mozzarella di Bufala campana</b> Tomatoes and mozzarella salad with buffalo milk mozzarella from the Campania region <i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit Büffel-Mozzarella aus der Region Kampanien</i>	19.50
<b>Tartare di tonno fresco con melanzane e pomodorini del Vesuvio</b> Tuna tartar, tomatoes, eggplants <i>Thunfisch-Tatar und tomaten, Aubergine</i>	26.50
<b>Carpaccio di gambero rosso con burrata e pomodorini Confit</b> Red prawn carpaccio with burrata cheese and confit tomatoes <i>Carpaccio von roten Garnelen mit Burrata-Käse und tomaten-Confit</i>	28.50

## PRIMI PIATTI

### Erste Gang/Main courses

<b>Spaghetti con vongole veraci</b> Spaghetti with clams/ <i>spaghetti mit Muscheln</i>	26.50
<b>Paccheri alla purpara</b> Pasta con sugo di moscardini <i>Pasta with octopus sauce / Pasta mit Oktopussauce</i>	23.50
<b>Spaghettone alla Nerano</b> Potato dumplings "au gratin" with tomatoes, mozzarella, parmesan cheese and basil <i>Im Ofen gratinierte Kartoffel-Knödel mit Tomaten, Mozzarella, Parmesan-Käse und Basilikum</i>	22.50
<b>Risotto aglio, olio, peperoncino e gamberi rossi</b> Risotto mit Knoblauch, Öl, Chili und Garnelen <i>Risotto with garlic, oil, chilli pepper and prawns</i>	26.50

**Prezzi espressi in franchi svizzeri, IVA 8.1% e tasse di servizio incluse**  
**Prices expressed in Swiss francs, 8.1% VAT and service charges included.**

Per garantire la vostra sicurezza alimentare, vi consigliamo di chiedere sempre al nostro personale di sala la lista degli allergeni presenti nelle nostre pietanze. Continuità e qualità sono alla base del nostro lavoro, pertanto alcuni ingredienti dei nostri piatti, potrebbero essere acquistati surgelati o lavorati in abbattitore. Per maggiori informazioni potete rivolgervi al personale di sala.

Um Ihre Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich immer bei unserem Speisesaalpersonal nach der Liste der Allergene in unseren Gerichten zu erkundigen. Kontinuität und Qualität sind die Grundlage unserer Arbeit, daher können einige Zutaten unserer Gerichte tiefgekühlt gekauft oder in einem Schnellkühler verarbeitet werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Restaurantpersonal.

To ensure your food safety, we recommend that you always check with our dining room staff for the list of allergens in our dishes. Continuity and quality are the basis of our work, so some of the ingredients in our dishes can be bought frozen or processed in a blast chiller. For more information, please contact our restaurant staff.

## PIGNATELLA

### Pignatella

**Scialatielli allo scoglio con copertura in crosta di pane pizza**

Typical type of Spaghetti of the Amalfi region with seafood, covered with pizza dough  
*Typische Spaghetti-Sorte aus der Amalfiregion mit Meeresfrüchten, belegt mit Pizzateig*



26.50

## UN MARE DI COZZE . . .

*Mussels in all manners / Venusmuscheln aller Art*

<b>Impepatella di cozze</b> Aglio, olio, pepe Mussels peppered: Garlic, oil, pepper/ <i>Muscheln gepfeffert: Knoblauch, Öl, Pfeffer</i>	19.50
<b>Cozze alla marinara</b> Aglio, peperoncino, olio, prezzemolo with garlic, chilli, oil, parsley / <i>mit Knoblauch, Chilishoten, Oel, Petersilie</i>	19.50
<b>Cozze alla tarantina</b> Aglio, peperoncino, olio, prezzemolo, pomodoro with garlic, chilli, oil, parsley, tomatoes / <i>mit Knoblauch, Chilishoten, Oel, Petersilie, Tomaten</i>	21.50
<b>Cozze all'infuriata</b> Aglio, peperoncino, olio, prezzemolo, pomodorini freschi Mussels "all'infuriata": Garlic, chilli pepper, oil, parsley, fresh cherry tomatoes <i>Muscheln "all'infuriata" Knoblauch, Chilischote, Öl, Petersilie, frische Kirschtomaten</i>	21.50
<b>Soutè di cozze e vongole</b> Cozze, vongole, olio, pomodoro, prezzemolo mussels and clams, oil, tomatoes, parsley / <i>Miesmuscheln, Venusmuscheln, Oel, Tomaten, Petersilie</i>	24.50

## SECONDI PIATTI

*Hauptgericht/Second courses*

<b>Baccalà alla mediterranea con pomodoro liquido</b> Mediterranean cod with liquid tomato <i>Mediterraner Kabeljau mit flüssiger Tomate</i>	29.50
<b>Tentacolo di polpo grigliato, patata montata alle erbe, scarola ripassata</b> Grilled octopus tentacle, whipped potato with herbs, sautéed escarole <i>Gegrillte Tintenfischtentakel, geschlagene Kartoffeln mit Kräutern, sautierte Eskariol</i>	33.50
<b>Branzino e la sua salsa con contorno di verdure di stagione</b> Sea bass with seasonal vegetables <i>Wolfsbarsch und seine Sauce mit Gemüse der Saison</i>	36.50
<b>Frittura di pesce del Golfo</b> Calamari, Scampi, Gamberi e pesci di paranza Fried Fishes (squids, scampi, prawns, and other small fishes) <i>Frittierte Fische (Tintenfisch, Scampi, Garnelene und verschiedene kleine Fische)</i>	34.50
<b>Pancia di maiale con patate novelle e riduzione all'Aglianico</b> Pork belly with potatoes and Aglianico sauce <i>Schweinebauch mit Kartoffeln und Aglianico Sauce</i>	31.50
<b>Tagliata di manzo svizzero con rucola, pomodorini, Grana, balsamico</b> Sliced Swiss beef with rocket, cherry tomatoes, Parmesan, balsamic vinegar <i>Tagliata von Schweizer Rindfleisch mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamico Essig</i>	39.50

## CONTORNI

*Side dishes/Beilagen*

<b>Insalata mista</b> Mixed salad/ <i>Gemischter Salat</i>	9.50
<b>Insalata verde</b> Green salad/ <i>Grüner Salat</i>	8.50
<b>Patate fritte</b> Pommes/ <i>French fries</i>	8.50