



Pizza

Marinara	Pomodoro, aglio e origano (Tomato sauce, garlic, oregano)	13.50
Margherita	Pomodoro, mozzarella, basilico (Tomato sauce, mozzarella, basil)	15.50
La Bella Napoli	Pomodoro, origano, aglio, mozzarella, acciughe (tomato sauce, oregano, garlic, mozzarella, anchovies)	16.50
Prosciutto e funghi	Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto (Tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom, ham)	17.50
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante (Tomato sauce, mozzarella, spicy salami)	18.50
Ortolana	Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione (Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables)	18.50
Parmigiana	Pomodoro, mozzarella, scamorza, melanzane fritte e grana (Tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, fried aubergines, Parmesane)	18.50
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, Carciofi, funghi, olive, prosciutto cotto (Tomato sauce, mozzarella, Artichokes, mushrooms, olives, ham)	18.50
Reginella	Pomodoro, bufala, pomodorini, mozzarella (Tomato sauce, buffalo cheese, cherry tomatoes, mozzarella cheese)	18.50
Salsiccia e friarielli	Mozzarella, salsiccia fresca e friarielli (Mozzarella, Susage and potatoes ad friarielli)	19.50
Frutti di mare	Pomodoro, mozzarella, frutti di mare (Tomato sauce, mozzarella cheese, sea fish)	22.50
Supplemento extra per la Mozzarella di Bufala		4.50
<i>Extra charge for Buffalo Cheese</i>		
Pizze speciali	<i>Special pizzas</i>	21.50
Zio Totò	Mozzarella, crudo e rucola (Mozzarella, raw ham, rocket)	
Vesuvio	Pomodoro, mozzarella, salame dolce, ricotta e pomodori Confit (Tomato sauce, mozzarella, sweet salami, ricotta cheese, Confit tomatoes)	
Cantinetta	Melanzane marinate e pomodorini (Aubergines and tomatoes)	

Pizza Fritta *Fried Pizza*

Pizza fritta classica	<i>Classic fried Pizza</i>	16.50
Pizza fritta farcita	<i>Stufed fried Pizza</i>	18.50

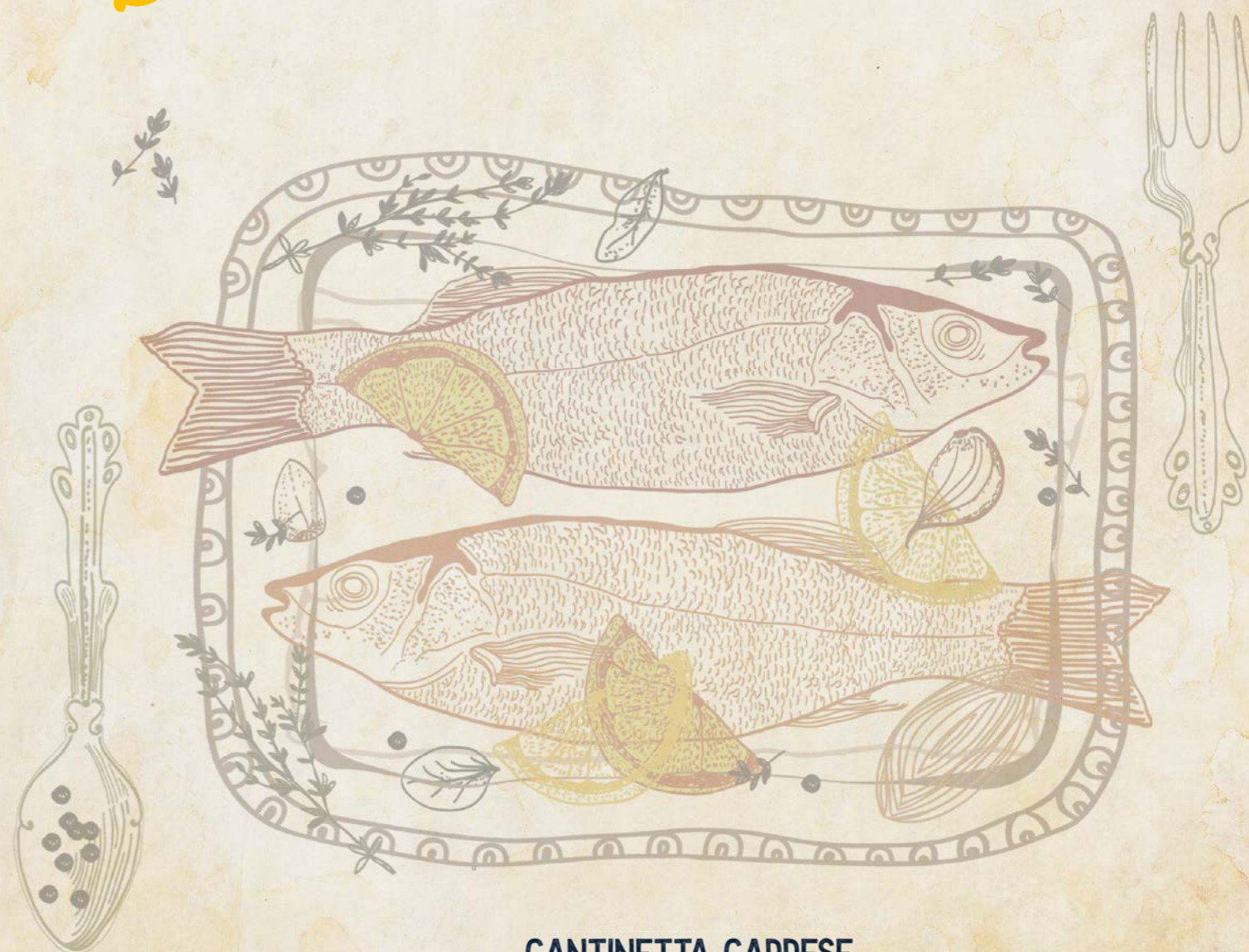
I prezzi indicati sono in franchi svizzeri. IVA inclusa

CANTINETTA

Caprese

Ristorante Cucina Marinara

Benvenuti al Sud



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

ANTIPASTI

Starters

Scarola con burrata, acciughe e pomodoro secco Endivia mit Burrata, Sardellen und Trockentomaten Escarola with burrata, anchovies and dried tomatoes	19.50
Polpo e patate, condito al limone Oktopus mit Kartoffeln und Zitrone Octopus with potatoes and lemon	23.50
Tartare di tonno con avocado Thunfischtatar mit Avocado Tuna tartare with avocado	28.50
Polipetti alla Luciana Oktopus nach Luciana Art Oktopus auf Art von Santa Lucia	24.50
Sfizioso caprese <small>Minimo 2 persone</small> Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, melanzane marinate, bruschetta pomodoro e basilico fritto napoletano (crocchette di patate, arancino di riso, polenta fritta), Roher Schinken, Büffelmozzarella, marinierte Auberginen, Bruschetta mit Tomaten und Basilikum, Neapolitanisch Gebratene (Kartoffelkroketten, Reisbällchen, frittierte Polenta) Raw ham, buffalo mozzarella, marinated eggplant, bruschetta with tomatoes and basil, Neapolitan fried (potato croquettes, rice balls, fried polenta)	39.50

PRIMI PIATTI

Main courses

Spaghetti con vongole veraci Spaghetti with clams and friarielli vegetables spaghetti mit venusmuscheln Kohlrabi	24.50
Ravioli alla caprese con pomodorini e basilico (ripieno di ricotta e limone) Caprese Ravioli mit Kirschtomaten und Basilikum gefüllt mit Ricotta und Zitrone Caprese ravioli with cherry tomatoes and basil filled with ricotta and lemon	23.50
Paccheri allo Scarpariello Paccheri mit frischen Tomaten und Basilikum, Parmesan Käse Paccheri with fresh tomato and basil, Parmesan cheese	15.50
Linguine al granchio blu Linguine mit Blaue Krabben Linguine with blue crab	26.50
Ziti al ragù napoletano "Ziti" pasta mit neapolitanischen Ragout "Ziti" pasta with Neapolitan ragù	24.50
Risotto ai frutti di mare Risotto with seafood Risotto mit Meeresfrüchten	24.50
Risotto con scampi e limone Risotto mit Zitrone und Scampi Risotto with lemon and scampi	26.50

PIGNATELLA

Pignatella
Scialatielli allo scoglio
con copertura in crosta di pane
pizza
Pasta mit meeresfrüchte mit
pizzateig darüber
seafood pasta served in a terracotta
plate covered by a bizza base



26.50

UN MARE DI COZZE . . .

Second courses

Impepatella di cozze Muscheln gepfeffert/Mussels peppered	19.50
Cozze alla marinara Mussels marinara/Muscheln Marinara	20.50
Cozze alla tarantina Muscheln auf Art von Taranto/Taranto-style mussels	21.50
Soutè di cozze e vongole Sautierte Muscheln und Muscheln/ Sautéed mussels and clams	26.50
Zuppetta di pesce Fischsuppe/Fish soup	29.50

SECONDI PIATTI

Second courses

Baccalà in zuppetta di pomodoro e patate Kabeljau in Tomatensuppe, Kartoffeln Cod in tomato soup and potatoes	26.50
Orata al forno alla mediterranea con patate al vapore e verdure di stagione Mediterran gebackene Dorade mit Dampfkartoffeln und Gemüse der Saison Mediterranean baked sea bream with steamed potatoes and seasonal vegetables	38.50
Filetto di branzino al limone Wolfsbarschfilet mit Zitrone Sea bass fillet with lemon	37.50
Frittura del Golfo Calamari, Scampi, Gamberi e pesci di paranza Gemischter frittiertes fisch, garnele, scampi Golfo mixed fried seafood, shrimp, scampi	34.50
"Bombetta campana" (con carne di maiale) e ciambotta di patate e peperoni "Bombetta campana" Fleisch, Kartoffel und Paprika "Ciambotta" "Bombetta campana" meat, potato and pepper ciambotta	29.50
Tris napoletano Polpetta, salsiccia, tracchiolella (puntina), patata stufata con cime di rapa Neapolitanisches Trio - Fleischbällchen, Wurst, Tracchiolella (Spareribs), gedünstete Kartoffeln mit Rübengrün Neapolitan trio-Meatball, sausage, tracchiolella (Pork ribs), stewed potato with turnip tops	31.50

CONTORNI

Sides

Insalata mista Gemischter salat/Mixed salad	9.50
Insalata verde Grüner salat/Green salad	8.50
Patate fritte Pommes frites/Fried potatoes	7.50

Prezzi espressi in franchi svizzeri, IVA 7.7% e tasse di servizio incluse
Prices expressed in Swiss francs, 7.7% 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.