

Ristorante

Pizzeria

Bar

DA

PIA

ANTIPASTI - VORSPEISEN - APPETIZER

Insalata caprese Tomaten - Mozzarella Salat - Caprese salad tomatos + mozzarella	kleine Portion ganze Portion	8.50 11.50
Salame piccante Pikante Salami - Spicy salami	kleine Portion ganze Portion	9.- 12.-
Prosciutto crudo Rohschinken - cured ham	kleine Portion ganze Portion	10.50 14.-
Antipasto Italiano (salumi affettati) diverse Salami - various salami	kleine Portion ganze Portion	11.- 14.50

INSALATE - SALATE - SALADS

Insalata verde Grüner Salat - Green salad		6.-
Insalata mista Gemischter Salat - Mixed salad		7.50
Insalata di pomodori Tomatensalat - Tomato salad		7.-

ZUPPE - SUPPEN - SOUP

Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe - Tomato cream soup		7.-
Minestrone Gemüsesuppe - Vegetable soup		7.-

ANTIPASTI CALDI - WARME VORSPEISEN

WARM APPETIZER *

Penne all'arrabiata Pikante Penne - Spicy penne pasta		10.50
Penne al Gorgonzola Penne mit Gorgonzola - Penne pasta with Gorgonzola		10.50

*** Diese Speisen werden nur zusammen mit Hauptgerichten serviert**
*** These meals are only served with main courses**

MANZO - RINDFLEISCH - BEEF

Bistecca di Manzo «Casareccia»	29.-
Rindsdspaillard mit Zwiebeln, Peperoni, Pilzen, Tomaten Thin sliced beef steak with onions, paprika, mushrooms, tomatoes	
Entrecôte con burro alle erbe	30.-
Entrecôte mit Kräuterbutter Entrecôte with herb butter	
Entrecôte «Casareccia»	30.50
Entrecôte mit Zwiebeln, Peperoni, Pilzen, Tomaten Entrecôte with onions, paprika, mushrooms, tomatoes	

VITELLO - KALBFLEISCH - VEAL

Scalopina «Bolognese»	31.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Parmesan gratiniert Breaded veal with cured ham and parmesan au gratin	
Scalopina al limone	29.50
Kalbsschnitzel mit Zitrone Escalopes of veal with lemon	
Scalopina al Gorgonzola	30.-
Kalbsschnitzel mit Gorgonzola-Sauce Escalopes of veal with Gorgonzola sauce	
Scalopina ai funghi	31.-
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Escalopes of veal with mushroom cream sauce	
Saltimbocca alla Romana	28.-
Kalbsschnitzel mit Rohschinken, Salbei und Weisswein Escalopes of veal with cured ham, sage and withe wine	
Spezzatino di Vitello alla crema	28.-
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Sliced veal with mushroom cream sauce	

MAIALE - SCHWEINEFLEISCH - PORC

Scaloppine impanate Schnitzel paniert - Breaded escalope	21.-
Scaloppine alla Pizzaiola Schnitzel Pizzaiola - Pizzaiola escalopes	20.-
Cordon-Bleu (Prosciutto, Formaggio) Cordon-Bleu mit Schinken + Käse - Cordon-Bleu ham + cheese	24.50
Piccata Genovese Schnitzel, Kräuter, Käse - Escalope with herbs + cheese	24.-
Piccata Milanese Schnitzel in Ei + Käse gebacken - Escalope in eggs + cheese	24.-

PESCE - FISCH - FISH

Filetti di persico con burro Eglsfilet in Butter gebraten - Fillets of perch	29.-
Gamberoni alla livornese Riesencrevetten in Weisswein, Tomaten + Kräutern Giant prawns in white wine, tomatos + herbs	29.-

CONTORNI - BEILAGEN - SIDE DISHES

Patate fritte Pommes frites - French fries
Patate arrosto Bratkartoffeln - Roasted potatoes
Riso al burro Butterreis - buttered rice
Risotto Risotto- Risotto
Risotto al zafferano Safran-Risotto - Saffron risotto
Verdura Gemüse - vegetables

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen eine dieser Beilagen
For each main course we serve one of these side dishes**

OFFERTE SPECIALI «FEGATINI DI MANZO»

SPEZIALANGEBOT «LEBERLI»

SPECIAL OFFER «BEEF LIVER»

Fegatini di manzo Madagascar	16.50
Rindsleberli Madagaskar: Fleischsauce, Zwiebeln, grüner Pfeffer, Rahm	
Beef liver Madagascar: Meat sauce, onions, green pepper, cream	
Fegatini di manzo diablottin	16.50
Rindsleberli Diablottin: Fleischsauce, Zwiebeln, scharfe Peperoncini	
Beef liver Diablottin: Meat sauce, onions, hot peppercini	
Fegatini di manzo da Pia	18.-
Rindsleberli da Pia: Fleischsauce, Zwiebeln, Kräuterbutter	
Beef liver da Pia: Meat sauce, onions, herb-flavoured butter	
Fegatini di manzo Madeira	18.-
Rindsleberli Madeira: Fleischsauce, Zwiebeln, Madeira flambiert	
Beef liver Madeira: Meat sauce, onions, Madeira flambé	
Fegatini di manzo al salsa di senape	17.50
Rindsleberli an Senfsauce: Beef liver with mustard sauce:	

Die Leberli werden alle mit Butterrösti serviert
The liver are all served with buttered rösti

Fleischdeklaration:

Schwein:	Schweiz, Frankreich
Kalb:	Schweiz, Frankreich
Rind:	Schweiz, Frankreich, Uruguay, Argentinien
Lamm:	Schweiz, Australien
Geflügel:	Schweiz, Frankreich, Brasilien

AUS UNSERER «RÖSTERIA»
«RÖSTI» IS A SWISS POTATO SPECIALITY

Vegetarische Rösti	15.50
Eine überraschende Kombination aus knusprig gebratener Rösti und Gemüse mit Mozzarella überbacken A surprising combination of crispy fried rösti and vegetables with a gratin of mozzarella	
Hawaii Rösti	16.50
Mit «Toast Hawaii» vergleichbar - nur besser! Rösti mit Ananas und Kruschen mit Mozzarella überbacken Comparable to «Toast Hawaii» - only much better! Rösti with pineapple and prawns with a gratin of mozzarella	
Rösti Pizzaiola	16.50
Diese italiensich - schwiezerische Mischung wird sie überzeugen! Herzhafte Rösti mit Sardellen, Oliven, Kapern, Tomaten und Mozzarella This Italian - Swiss mix will convince you! Rösti with anchovies, olives, capers, tomatoes and mozzarella	
Äpler Rösti	18.-
Eine Urschweizer Spezialität wie sie die Äpler und Sennen lieben! Rösti mit gebratenem Speck - gratiniert mit Käser - garniert mit einem Spiegelei An original Swiss specialty as the alpine herdsman love it! Rösti with fried bacon - au gratin with cheese - with a fried egg	
Bebbi Rösti	18.-
Jedem Bebbi sini Rösti! Rösti mit Klöpfer und Speck - mit Mozzarella überbacken For every «Bebbi» (Basler) his rösti!! Rösti with «Klöpfer» (cervelat) and bacon - baked with mozzarella	
Rösti pikant	18.50
Die Spezial-Rösti - herzhaft pikant mit Chorizo, Zwiebeln und Mozzarella The special rösti - spicy with chorizo, onions and mozzarella	
Stroganoff Rösti	21.-
Schmackhafte Rösti in Verbindung mit zart gebratenen Rindshuftstreifen dazu eine rassige Pilzrahmsauce - HMM! Tasty rösti in combination with tender roasted beef stripes with a racy mushroom cream sauce - HMM!	

Alle Preise sind in Schweizerfranken. Sie verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.
All prices are in Swiss Francs. They are inclusive of 7.7% VAT.

PIZZE

Margherita	14.-
Tomaten, Mozzarella, Oregano - Tomatoes, mozzarella, oregano	
Napoli	15.-
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellen, Kapern Tomatoes, mozzarella, oregano, anchovies, capers	
Siciliana	15.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellen, Kapern, Artischocken Tomatoes, mozzarella, oregano, anchovies, capers, artichokes	
Funghi	15.50
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano - Tomatoes, mozzarella, mushrooms, oregano	
Prosciutto	17.-
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano - Tomatoes, mozzarella, ham, oregano	
Prosciutto e funghi	17.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano	
Quattro Stagioni	19.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Salami, Artischocken, Oregano Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, salami, artichokes, oregano	
Calzone	18.-
Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Ei, Oregano Filled pizza with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg, oregano	
Calabrese	17.-
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano - Tomatoes, mozzarella, spicy salami, oregano	
Pazza	17.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken, Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, spicy salami, ham, onions	
Hawaii	17.-
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, oregano	
Vegetariana	16.50
Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Oregano - Tomatoes, mozzarella, vegetables, oregano	
Diavolo	17.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, scharfe Salami, Oregano Tomatoes, mozzarella, onions, garlic, spicy salami, oregano	
Al tonno	17.-
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano Tomatoes, mozzarella, onions, garlic, spicy salami, oregano	
Gorgonzola	18.-
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano - Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, oregano	
Pizza Da Pia	19.-
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Knoblauch, Basilikum, Oregano Tomatoes, mozzarella, veal, garlic, basil, oregano	
Marinara	19.-
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano - Tomatoes, mozzarella, seafood, oregano	
Capriciosa	18.-
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Schinken, Oregano Tomatoes, mozzarella, paprika, ham, oregano	
Prosciutto crudo	18.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oregano Tomatoes, mozzarella, cured ham, oregano	

PASTA - TEIGWAREN - PASTRY

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Mit Knoblauch, Olio d'oliv extra vergine und Peperoncino With garlic, olio d'olive extra virgin and spicy paprika	15.-
Spaghetti al pesto Mit grüner Basilicum - Knoblauchsauce With green basilicum - garlic sauce	16.-
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce - with tomato sauce	15.50
Spaghetti al diavolo mit Speck, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino with bacon, tomatoes, garlic and spicy paprika	16.-
Spaghetti alla Bolognese mit Tomaten- Fleischsauce - with tomato meat sauce	17.50
Spaghetti carbonara mit Zwiebeln, Speck, Ei, Rahm, Käse, Pfeffer with onions, bacon, egg, cream, cheese, pepper	17.50
Spaghetti Da Pia mit Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Schinken, Erbsen, Weisswein, Rahm, Käse, Petersilie, Gewürze with onions, garlic, mushrooms, ham, peas, white wine, cream, cheese, parsley, spices	19.50
Penne al arrabiata mit Tomaten, Knoblauch Peperoncino und Oregano with tomatoes, garlic peperoncino and oregano	17.-
Penne al Gorgonzola mit Gorgonzola Sauce - with gorgonzola sauce	17.-
Tortelloni al burro e salvia mit Butter und Salbei - with butter and sage	17.-
Tortelloni «Maison» mit Pilzen, Rohschinken, Rahm, und Gewürzen with mushrooms, cured ham, cream, and spices	18.50
Gnocchi al Gorgonzola Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola Sauce Potato gnocchi with gorgonzola sauce	18.-
Gnocchi «Maison» mit Pilzen, Rohschinken, Rahm, und Käse with mushrooms, cured ham, cream, and cheese	18.50
Lasagne al Forno Baked lasagna	19.-

RISOTTO

Risotto con funghi porcini Risotto mit Steinpilzen - Risotto with porcini mushrooms	19.-
---	-------------