

LA STRADA RISTORANTE

LE SPECIALITÀ DI STAGIONE

Carpaccio di zucca, fonduta di parmigiano e cipolle in agrodolce 21.90

Kürbis Carpaccio mit Parmesan Creme und Sauersüß-Zwiebel

Capesante con insalatina di uvetta, speck e caviale di Senape 27.90

Jakobsmuschel mit Trauben Salat, Speck und Senfkorn

Carpaccio di manzo con zucca, amaretti, pecorino toscano e balsamico 25.90

Rinds-Carpaccio mit Kürbis, Amaretti Flocken, gehobeltem toskanische Pecorino-Käse und Balsamico

Paccheri con carciofi, ricotta di bufala, pomodorini e finocchietto 25.50

Paccheri Pasta mit Artischocken, Büffel-Ricotta Frischkäse, Dattel Tomaten und Wilder Fenchel

Ravioli di zucca con fonduta di parmigiano e tartufo (1% e Aroma) 32.90

Handgemachte Kürbis-Ravioli mit Parmesan Fondue und Burgunder schwarzen Trüffeln (1% u. Aroma)

VOGLIA DI MARE!

Spaghetti "di Gragnano" ai Frutti di Mare 35.-

Spaghetti Gragnano I.G.P mit Meeresfrüchten nach La Strada-Art

Tagliolini all'uovo con Cozze e Vongole al Vino Bianco 26.50

Besonderes Küstenregionen Nudelgericht aus Venus- und Mies- Muscheln, Weisswein, Peperoncini, Olivenöl und Knoblauch

Geniessen Sie unsere besonderen italienisches Menüs...

MENU PIZZA & PASTA

Antipasti Misti (Aus der Küche)

Pizza oder Pasta nach Wahl

Süsse Überraschung

45.-

MENU FISCH & FLEISCH

Vorspeise aus der Küche

Fisch oder Fleisch mit Beilage

Süsse Überraschung

59.-

MENU MEDITERRANEO AB 2 PERSONEN

Kreative Gaumenfreuden von unserem Küchenchef, serviert in 5 Gängen

79.- pro Person

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber.

INSALATE E ANTIPASTI...

Insalata Verde 9.80

Grüner Salat

Insalata Mista 10.90

Gemischter Salat

“Insalata Caprese”

con Mozzarella di Bufala Campana, Pomodorini e Basilico 17.90

Frischer Büffel-Mozzarella mit Dattel-Tomaten, Olivenöl und Basilikum

Antipasti Misti

(Aus der Küche)

Piccolo 20. - Grande 24.-

Ein konzentriertes Stück Italien!!

Gemischte Vorspeisenplatte.

Bruschetta della Casa con Pomodorini 10.90

Bruschetta mit Cherry-Tomaten, Basilikum und Rucola

Vitello Tonnato Piccolo 24.50 - Grande 27.50

Kalte Hauptspeise mit dünne aufgeschnittenem Kalbsfleisch serviert auf feiner

Thunfischsauce

I PRIMI...

Penne “Pastificio Mancini” all’Arrabbiata 20.50

Penne mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini

Tagliatelle “La pasta di Aldo” alla Bolognese 24.-

Eiernudeln mit traditionellem Ragout aus dem norditalienischen Bologna

Spaghetti “di Gragnano” alla Carbonara 25.-

Unser Klassiker. Spaghetti Gragnano I.G.P mit Speck, Parmesan und Ei

(ohne Rahm)

“Scialatielli” con Uva Bianca Sultanina, Pinoli, Cipollotti e San Daniele 27.50

Traditionelle kampanische Pasta mit weissen Trauben, Pinienkernen, Zwiebeln und San Daniele Rohschinken

Pasta ist das Herzstück der italienischen Küche, darum servieren wir unsere Pasta immer
"Al dente" (bedeutet bissfest).

Selbstverständlich können Sie einige wünschen noch haben, bitte informieren Sie unseres
Mitarbeitenden darauf an.

PESCE...

Sogliola Intera Grigliata con Erbette, servita con Broccoletti 52.90

Ganze Seezunge vom Grill mit Kräutern und scharfe Broccoletti
Gemüse

Branzino intero cotto lentamente al forno con Erbette e Verdure 43.90

Ganze Wolfsbarsch langsam im Ofen gebraten mit Kräutern und
saisonaalem Gemüse

Polpo con crema di patate, erbette e Broccoletti 42.-

Polpo Tinte Fisch mit Kartoffel-Musseline, frischen Kräuter und
Broccoletti

Fragen Sie nach unserem Tagesfisch

CARNE...

Costoletta di Vitello SEETAL "350g" con Aglio, Rosmarino e
Patate al Forno 59.90

Gebratenes und saftiges Regionales Seetaler Kalbs-Kotelett mit
frische Rosmarin, Knoblauch und Bratkartoffeln



Hochklassigstes und regionales Kalbfleisch

Eine schonende Tierhaltung, umweltfreundliche und qualitativ hochwertige Produktion zeichnen dieses Label aus. Es füttert die Kälber natürlich, achtet auf kurze Transportwege und auf Qualität statt Quantität. Denn die Qualität sowie auch der Geschmack stehen hier im Fokus. Die Kälber werden ausschliesslich im Seetal gehalten.

Tenero e Succulento **Filetto di Manzo** "220g" **Australiano** al BBQ 55.90

Rosa gebratenes saftiges australische Rindsfilet an BBQ
mit Bratkartoffeln oder Risotto

BEILAGE EXTRA:

Bratkartoffel / Risotto / Tagliatelle / Gemüse
5.50

PIZZE...

Margherita 18.-

Tomaten, Mozzarella

Pizza Napoli 21.-

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven

Prosciutto 22.-

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken

Calabrese 22.-

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

Quattro Stagioni 24.50

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Peperoni

Capricciosa 24.50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen

Diavola 25.-

Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni, Rotzwiebeln, Knoblauch, Peperoncini

Tonno 23.50

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oliven

Salsiccia e Peperoni 23.50

Tomaten, Mozzarella, italienische Wurst, Peperoni und Rotzwiebel

Pizza Salame e Gorgonzola 24.90

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola

Pizza Italia 25.-

Tomaten, Mozzarella, San Daniele-Rohschinken, Büffel-Frischkäse, Olivenöl mit Trüffelaroma

Del Padrone 28.90

Tomaten, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Kalbsfleisch und Mascarpone

Calzone 23.50

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons

Pizza Sutter 25.

Tomaten, Mozzarella, San Daniele-Rohschinken, Mascarpone

Funghi Porcini e Olio al Tartufo 27.50

Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen und Trüffelaroma

Borgotaro 25.50

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und San Daniele-Rohschinken

Vegetariana 26.50

Tomaten, Mozzarella und frisches Gemüse vom Grill

Pizza Principe 27.50

Tomaten, Mozzarella, Rucola, San Daniele-Rohschinken und Grana Padano

Salsiccia e Porcini 28.50

Tomaten, Mozzarella, italienisches Wurst und Steinpilzen

Caterina 24.50

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck und Ei

PIZZE BIANCHE...

Pizza Positano 28.50

Mozzarella, frische Cherry-Tomaten, Rucola, San Daniele-Rohschinken

Pizza Carpaccio 29.

Büffel-Mozzarella, frische Cherry-Tomaten, Rucola, Rinds-Carpaccio und Trüffel (1% u. Trüffelaroma)

Pizza D.O.C. 23.50

Büffel-Mozzarella, frische Cherry-Tomaten, Olivenöl

Biancaneve 22.50

Mozzarella, frische Cherry-Tomaten, Mascarpone, Rucola

Pizza Regina 29.

Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Rucola, Riesencrevetten und Trüffel (1% u. Trüffelaroma)

Zucchini e Gamberetti 27.50

Mozzarella, Cherry-Tomaten, gegrillte Zucchini und Riesencrevette

zu allen Pizzen können Sie weitere Zutaten wählen. Pro Zutat: + 3.- /
Rohschinken 7.- / glutenfreier Teig zusätzlich 3.-

DESSERTS FATTI IN CASA...

Tiramisù «a modo Nostro» 11.-

Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien „nach La Strada Art“
mit Mascarpone, Kaffee und Kakao

La nostra Panna Cotta con Salsa all'arancia e Biscotti 11.-

Unsere italienisches Rahmpudding, Zucker und veganer gelatine,
serviert mit Orangensauce

Sbrisolona con crema alla Vaniglia e Grappa 11.50

Ein italienisches Streusel-Kuchen mit Vanillecreme und Grappa verfeinert
dazu ein knuspriges Krümeln aus Maismehl

Tortina alla Ricotta di Bufala, Pere sciropate e Nutella 12.50

Leckere Büffel-Ricotta Torte mit Birnen und Nutella

Tortino al Cioccolato con Gelato all'Olio d' Oliva 13.50

Warmer Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, dazu Olivenöl-Sorbet

GELATI...

Ice Caffè 11.50

Coupe Dänemark 12.50

Sorbetto di Mango con Campari 11.50

Sorbetto al Limone e Vodka 11.50

Affogato al Caffè (Vaniglia) 11.50

Cioccolato, Stracciatella, Caffè, Nocciola, Mango,

Limone, Fragola, Pistacchio e Vaniglia

4. Pro Kugel

APERITIVI...

Campari	23 Vol.%	4cl	8.50
Cynar	16 Vol.%	4cl	7.50
Ricard, Sambuca	45 Vol.%	4cl	7.50
Martini rosso e bianco	15 Vol.%	4cl	7.50
Baileys, Grand Marnier		2cl	7.50
Limoncello, Crodino		2cl	7.50
San Bitter		1dl	6.50
Chinotto		1dl	6.50
Gespritzter Weisswein süss od. sauer			8.50
Apérol Spritz			11.

SUPERALCOLICI...

Montenegro		4cl	7.50
Ramazotti, Averna		4cl	7.50
Whiskey, Scotch	40 Vol.%	4cl	9.50
Courvoisier	40 Vol.%	2cl	9.50
Rémy Martin, Bisquit	40 Vol.%	2cl	9.50
Bacardi Cola	40 Vol.%	4cl	12.50
Whiskey Cola	40 Vol.%	4cl	12.50
Vodka	40 Vol.%	4cl	6.50

BIRRE...

Stange 3dl	4.8 Vol.%	3dl	5.
Stange 5dl	4.8 Vol.%	5dl	7.
Weissbier	5.2 Vol.%	5dl	7.

MINERALE / O.ALKOHOL...

Hahnenwasser (Ohne Wein)			3.50
San Pellegrino, Panna		5dl	6.
Coca Cola, Fanta, Sprite		3dl	5.
Rivella rot, blau, grün		3dl	5.
Schweppes, bitter Lemon, Apfelsaft		2dl	5.
Eistee klein		3dl	4.50
Eistee gross		5dl	5.50
Alkoholfreies Bier		3dl	5.50
Orangensaft, Tomatensaft		3dl	5.
Caffè, Kaffee Crème, Espresso			4.50
Doppelter Espresso			6.
Cappuccino			5.50
Ovo, Schokolade, Tee			5.