

RISTORANTE



AL MONASTERO

PIZZERIA

L'ospitalità è la virtù che ci induce a nutrire e ospitare alcune persone che non hanno bisogno né di essere nutrite né di essere ospitate.

Aperti tutti i "SANTI" giorni, chiusi mai!

Per iniziare

- Tortino di caprino su crema di zucca e mandorle** 27
Lauwarmes Ziegenkäse-Küchlein auf Kürbis- und Mandelcreme
Warm goat cheese pie on pumpkin and almond sauce
- Burratina Campana con pomodoro e basilico** 21
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil
- Bruschette della casa** 19
Gemischte Bruschette
Mixed bruschetta plate
- Involtini di melanzane gratinate** 19
Gratinierte Auberginen-rouladen, gefüllt mit Scamorzakäse und Tomatensauce
Grilled eggplant rolls, filled with smoked scamorza cheese and tomato sauce
- Carpaccio di vitello guarnito con rucola, scaglie di grana e olio al tartufo** 25
Kalbscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan an Trüffelöl
Veal carpaccio with garden rocket and shaved parmesan with truffle oil

Le insalate

- Insalata fantasia** 9.5
Gemischter Salat
Mixed salad
- Insalata di rucola con pomodorini al balsamico** 11
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan an Balsamicodressing
Rocket salad with cherry-tomatoes, balsamic dressing and shaved parmesan

Le zuppe

- Zuppa di carote e ginger al fiocco di panna** 9.5
Karottensuppe mit Ingwer und Rahm
Carrot soup with ginger and cream

I primi piatti

- Garganelli al sugo contadino** 29
Kurzteigwaren mit hausgemachten Rindsragout
Short pasta with homemade beef ragout
- Spaghetti al sugo di astice** 29
Spaghetti an Hummersauce (mit halbem Hummer)
Spaghetti with lobster sauce (with half lobster)
- Paccheri alla Romana**  28
Kurzteigwaren mit Endivien und Pecorino
Short pasta with endive and pecorino romano
- Fantasia di gnocchi** 28
Weisse und grüne Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Schweinebacke
White and green potato gnocchi with boletus and pork cheek
- Risotto verdure e taleggio**  28
Risotto mit Gemüse und Taleggiokäse
Risotto with vegetables and taleggio
- Risotto Milanese con piccata di animelle di vitello** 29
Safranrisotto mit Kalbsmilken-Piccata
Saffron risotto with calves sweetbreads
- Ravioli al tartufo alla Norcina** 28
Hausgemachte Ravioli mit Trüffel­füllung an Rahmsauce und Salsiccia
Homemade ravioli with truffle filling, cream sauce and salsiccia


Il pesce

- Polpo alla griglia su purè di patate** 34
Pulpo vom Grill auf Kartoffelpüree
Grilled Octopus on mashed potatoes
- Piccata di lucioperca** 41
Zanderfilet Piccata, serviert mit Gemüse und Risotto
Pikeperch fillet piccata, served with vegetables and risotto
- Gamberoni alla griglia su timballo di melanzane** 45
Riesencrevetten vom Grill auf Auberginen Timball
Giant prawns from the grill on eggplant Timball

Le carni

Bistecca di manzo al pepe nero, su letto di zucchine, patate al sesamo 250 gr	43
Rindsentrecôte an schwarzem Pfeffer mit Zucchini und Sesamkartoffeln	
Beef entrecote with black pepper, served with zucchini and sesame potatoes	
Costolette di agnello agli aromi con verdure e patate al rosmarino 400 gr.	45
Gebratene Lammkotoletten an Kräuterjus, serviert mit Gemüse und Kartoffeln	
Grilled lamb cutlets served with baked potatoes and vegetables	
Scaloppina di vitello al limone con risotto al parmigiano	38
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Gemüse garnitur und Risotto	
Veal escalope in lemon sauce, served with risotto and vegetables	
Petto di faraona alle mele	35
Gebratene Perlhuhnbrust mit Äpfel an calvadossauce, dazu Gemüse und Kartoffeln	
Fried guinea fowl breast with apples and calvado sauce, vegetables and potatoes	
Orecchio di Elefante (classica costoletta di vitello panata alla Milanese)	52
Paniertes Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Pommes-Frites und Gemüse	
Breaded veal "alla Milanese" with potatoes and vegetables	
Tagliuzzato di fegato saltato su letto di cipolla fondente e risotto	39
Geschnetzelte Kalbsleber auf Zwiebelbett, mit Gemüse garnitur und Risotto	
Strips of veal liver on a bed of roasted onions, served with risotto and vegetables	
Stinco di vitello stufato	39
Geschmorte Kalbshaxe (am Stück gebraten, ohne Knochen), serviert mit Safranrisotto	
Stewed Veal knuckle (roasted in one piece, boneless) served with saffron risotto	

Per vegetariani e salutisti

Verdure alla griglia 	32
Gemüse vom Grill mit gegrilltem Scamorzakäse	
Grilled vegetables and grilled scamorza cheese	

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen mit frischem Tagesgemüse
Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 5.00

Le pizze

Pizza famiglia (Familienpizza für 4 Personen)



Sorte nach Wahl, Preis: das 3-fache vom Preis der gewählten Pizza-Sorte

Pick your own. Price: 3 times the pizza chosen

Margherita 🌿	17
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
Tomatoes, mozzarella, basil	
Napoli	18
Tomaten, Mozzarella, Sardellen	
Tomatoes, mozzarella, sardines	
Al Monastero	22
Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Rauchlachs	
Tomatoes, mozzarella, prawns, smoked salmon	
Etna 🌶️	20
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, peppers	
Prosciutto	19
Tomaten, Mozzarella, Schinken	
Tomatoes, mozzarella, ham	
Rustica	20
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, bacon, onions, peppers	
Quattro Gusti	21
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers	
Frutti di Mare	23
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	
Tomatoes, mozzarella, mixed sea food	
Toscana	20
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Speck, Ei	
Tomatoes, mozzarella, boletus, garlic, bacon, egg	
Calzone	20
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze (gedeckt)	
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms (Folded pizza)	
Quattro Formaggi 🌿	20
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Taleggio	
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, asiago, taleggio	
Al crudo	23
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	
Tomatoes, mozzarella, rocket, parma-ham, parmesan	

Parmigiana 	19
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesan	
Ortolana 	19
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Zucchini, Pilzen, Peperoni Tomatoes, mozzarella, artichokes, courgette, mushrooms, peppers	
Tonno	19
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, tuna, onions	
Pizza bella Italia	24
Tomaten, Büffel Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmaschinken, Parmesansplitter, Trüffelöl Tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket, cherry-tomatoes, parma ham, shaved parmesan cheese, truffle oil	
Miramonti	24
Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Speck, Trüffelöl und scharfe Salami – (halb gedeckt) Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, truffle oil and spicy salami – (half folded)	
Fiorentina 	19
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat Tomatoes, mozzarella, gorgonzola and spinach	

Le pizze gourmet

La gustosa	32
Mozzarella, Rindstatar, Pilze Taleggio, Sardellencreme Mozzarella, beef tartare, mushrooms, taleggio, sardines	
Biancaneve 	26
Büffel Mozzarella, Bresaola, Pomodori gialli, nduja, scaglie di grana Buffalo mozzarella, bresaola, yellow tomatoes, nduja, shaved parmesan cheese	
Il Barone	29
Stracchino-Käse, Thunfisch mariniert, Avocado, Cherrytomaten Stracchino cheese, tuna marinated, avocado and cherry tomatoes	
La focaccia 	30
Mortadella, Bresaola, Rohschinken, Tomaten, Parmesan und chilli Mortadella, bresaola, raw ham, tomatoes, parmesan and chilli peppers	

| dessert

Tiramisu'	10.5
Panna cotta aromatisiert mit Erdbeeren oder Mango	10.5
Mousse al cioccolato	10.5
Zabaione	10.5
Soufflé al cioccolato con gelato	10.5
Tartufo affogato al caffè	10.5
Dolce della casa	10.5

Unser exklusives Glacé Erlebnis „LEONARDO-GELATI“

Gelati artigianali

Vaniglia *	Cioccolato *
Stracciatella *	Pistacchio *
Nocciola (Nuss) *	Caffé *
Amarena (Kirsch) *	

Sorbetti

Limone (Zitrone) V *
Fragola (Erdbeeren) V *
Mango V *

V Vegan / * Gluten Frei

pro Kugel 4.00
mit Schlagrahm 1.50

Coppa Danmark (Vanille Glace, Schokosauce und Schlagrahm)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00
Ice Caffè (Kaffee Glace, Kaffeessauce und Schlagrahm)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00
Sorbetto Fragola (Erdbeeren Glace mit Prosecco)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00
Le Colonel (Zitrone Glace mit Vodka)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00

Zusätzliche Gedecke / Additional cover charge: CHF 5.00
Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Pasta/die Pizza gerne glutenfrei

🌿 Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicepersonal mitzuteilen. Unser Personal steht Ihnen für Informationen über Zutaten und die Zubereitung der Gerichte gerne zur Verfügung. *For special requests, allergies or intolerances please contact our staff.*

Kalbsfleisch:	Schweiz	Schweinefleisch:	Schweiz
Rindsfleisch:	Schweiz	Poulet/Perlhun	Frankreich
Lamm:	Neuseeland	Gamberoni:	Italia/Asia
Meeresfrüchte:	Asien, Philippinen	Rauchlachs/Thun:	Norwegen

alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt. / all prices in CHF incl. service

I VINI APERTI

I bianchi

1 dl

Pinot Grigio IGT, Cà Bolani

7

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Friuli, Italia

Terlaner, DOC, Cantina Terlano

8

Rebsorte: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Alto Adige, Italia

Arneis DOC, Dante Rivetti

7

Rebsorte: 100% Arneis

Piemonte, Italia

I rossi

1 dl

Amira, Principi di Butera

7

Rebsorte: 100% Nero D'Avola

Sicilia

Primitivo di Manduria DOP, Aremera

7

Rebsorte: 100% Primitivo

Puglia

Palazzo della Torre, Allegrini IGT

7.50

Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Veneto

Valpolicella Superiore, DOC

8

Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30%

Veneto

La nostra Enoteca

In der Wine-Bag können sie Ihre angebrochene Flasche mit nach Hause nehmen

I vino rosato

7.5 dl

1 E' Arte Rosato, IGT, Torrovento

4.8

Rebsorte: Bombino Nero, Nero di Troia

Puglia, Italia

| vini bianchi

7.5 dl

- 2 Pinot Grigio IGT, Cà Bolani
Rebsorte: 100% Pinot Grigio
Friuli, Italia 48
- 3 Pievecroce DOC, Costaripa
Rebsorte: Lugana
Lombardia, Italia 48
- 4 Terlaner, DOC, Cantina Terlano
Rebsorte: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
Alto Adige, Italia 49
- 5 Arneis DOC, Dante Rivetti
Rebsorte: 100% Arneis
Piemonte, Italia 48
- 6 Winkl DOC, Cantina Terlano
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc
Friuli, Italia 49
- 7 Vinnae IGT Jermann
Rebsorte: 100% Ribolla Gialla
Friuli, Italia 49

| vini rossi

7.5 dl

Piemonte

- 8 Barbera DOC, Marengo
Rebsorte: 100% Barbera d'Asti 48
- 9 Barolo DOCG, Ceretto
Rebsorte: 100% Nebbiolo 99
- 10 Bricco della Bigotta DOC, Braida
Rebsorte: 100% Barbera d'Asti 69
- 11 Sito Moresco DOC, Gaja
Rebsorte: 35% Nebbiolo, 35% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon 79

Veneto

- 12 Palazzo della Torre IGT, Allegrini
Rebsorte: 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara 49

Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30%

- 14 **Amarone della Valpolicella DOC, Ettore Righetti** 89
Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30%

Toscana

- 15 **Il Pino di Biserno IGT, Tenuta di Biserno** 89
Rebsorte: Cabernet F., Cabernet S., Merlot, Petit V.

- 16 **Le Cupole IGT, Tenuta di Trinoro** 59
Rebsorte: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

- 17 **Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta dell'Ornellaia** 56
Rebsorte: 20% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 30% Sangiovese

- 18 **Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC** 105
Rebsorte: Merlot, Cabernet S., Cabernet F., Petit Verdot

- 19 **Barbi DOCG Brunello di Monalcino** 88
Rebsorte: 100% Sangiovese

- 20 **Magari IGT, Angelo Gaja** 92
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

- 21 **Poggio Bestiale IGT, Fattoria di Magliano** 69
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

- 22 **Terra di Monteverro IGT, Monteverro** 73
Rebsorte: Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Petit Verdot

- 23 **Morellino di Scansano DOCG, Fattoria San Felo** 49
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Puglia

- 24 **Primitivo di Manduria DOP, Aremera** 48
Rebsorte: 100% Primitivo

Sicilia

- 25 **Amira, Principi di Butera** 48
Rebsorte: Nero D'Avola

Sardegna

- 26 **Korem IGT, Argiolas** 52
Rebsorte: 100% Cannonau, Bovale

Getränke | Drinks

Aperitiv

Martini	15%	4 cl	7
Campari	23%	4 cl	7
+Orange Soda	23%	4 cl	9
Cynar	10.5%	4 cl	7
Sherry	15%	4 cl	7
Pernod	45%	4 cl	7
Aperol Spritz			11
Bitter (alkoholfrei)		10 cl	5
Crodino (alkoholfrei)		10 cl	5

Getränke alkoholfrei

San Pellegrino		75 cl	8
San Pellegrino		50 cl	5.8
Acqua Panna		50 cl	5.8
Molecola		33 cl	5
Molecola Zero		33 cl	5
Fanta		33 cl	5
Sprite		33 cl	5
Rivella Rot		33 cl	5
Ice Tea		33 cl	5
Tonic		20 cl	4.8
Lemon		20 cl	4.8
Red Bull		25 cl	5.5
Apfelsaft		33 cl	5
Apfelschorle		33 cl	5
Orangensaft		20 cl	4.8
Tomatensaft		20 cl	4.8
Karaffe Hahnenwasser / Tap water			5

Warme Getränke

Kaffee Crème			4
Schale			4.5
Cappuccino			5
Espresso			4
Doppelter Espresso			6
Tee, diverse Sorten			4

Warme Getränke mit Alkohol

Tee Rum			5.5
Kafi Schnaps			5.5
Caffè Corretto			6
Caffè Baileys			10.5
Irish Coffee			12

Bier

Herrgöttli		20 cl	4
Stange		30 cl	5
Chübel		50 cl	6.5
Panaché		30 cl	5
Alkoholfreies Bier		33 cl	5
Hefeweizenbier		50 cl	8
Birra Italiana		33 cl	6

Spumanti

Prosecco DOCG

Cüpli	11%	10 cl	8
Flasche	11%	75 cl	52

Grappa (2 cl)

Grappa Bianca	42%	10
Grappa Barricata	41%	12
Grappa Speciale	41%	14

Digestif (4cl)

Sambuca	40%	7
Fernet Branca	39%	7
Averna	32%	7
Ramazzotti	30%	7
Montenegro	23%	7
Jägermeister	35%	7
Appenzeller	29%	7
Godon's Dry Gin	37.5%	7
Bombay Sapphire Gin	40%	8
Bacardi Rum	37.5%	7

Absolut Vodka

40% 7