

speisekarte

unsere pizzas aus dem steinofen

- **Margherita** Tomaten,, Mozzarella, Oregano **Fr. 18.00**
- **Funghi** Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano **Fr. 20.00**
- **Prosciutto** Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano **Fr. 21.00**
- **Prosciutto/Funghi** Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano **Fr. 23.00**
- **Salsiccia Piccante** Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, schwarze Oliven, Oregano **Fr. 23.00**
- **Calabrese** Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Hinterschinken, Champignons, Oregano **Fr. 24.00**

snacks

- **flammkuchen – ein «evergreen» im Felsenkeller** **Fr. 18.50**
aus unserem steinboden-ofen mit Speck, Zwiebeln und crème fraiche
- **1 salametti mit 1 paillasse brot** **Fr. 11.50**
- **2 salametti mit 2 paillasse brot** **Fr. 18.50**
- **½ tomme fleurette mit 1 paillasse brot** **Fr. 11.50**
- **1 tomme fleurette mit 2 paillasse brot** **Fr. 18.50**
- **2 chäs-chüechli (Bäckerei Bossard)** **Fr. 13.50**
- **6 handgemachte mini-schinkengipfeli (Bäckerei Bossard)** **Fr. 19.00**

fisch aus der dose

mit toast und kapern

- **Kantabrische Sardellenfilets Codeas Gold, 48g** **Fr. 18.00**
- **«el Cabricho» Kantabrische Sardellenfilets Octavillo 50g** **Fr. 24.00**
- **Kleine Sardinen Kaliber 12/15 LB 30, La Brújula, 115g** **Fr. 19.50**
- **Sardines à Huile d'olive et citron, la belle iloise, 115g** **Fr. 16.00**
- **Sardines millésimé 2019 Cossais, La Perle des Dieux, 115g** **Fr. 22.00**
- **Sardines à huile d'olive, pizomail, La Perle des Dieux, 115g** **Fr. 18.00**
Mit peperconcini, Knoblauch und tomaten
- **Thunfischfilets Ventresca carloforte 150g** **Fr. 42.00**
- **Ventresca tonno rosso, IV Regia di Sardegna, LE MAREVIGLIE, 340g (ab 3 Personen)** **Fr. 65.00**
- **Limfjord Herzmuscheln (Vongole), FANGST, 110g** **Fr. 19.00**

