

# Concerto

*cucina italiana*

## Insalata e Primi

piccola / normale

### **Insalata mista**

Gemischter Saisonsalat

9.80

### **Carpaccio di manzo**

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Balsamicoreduktion, gehobelter Parmesan, Olivenöl extra vergine und Rucola

19.80 / 24.20

### **Insalata verde**

Grüner Blattsalat

8.80

### **Rucola con parmigiano e pomodori secchi**

Rucolasalat mit Parmesansplitter und getrockneten Tomaten, auf Olivenöl-Balsamico Dressing

12.60

### **Insalata caprese con mozzarella di bufala**

Datteltomaten mit Büffelmozzarella Olivenöl und frischem Basilikum

17.80

### **Insalata di pomodoro**

Frische Datteltomaten mit Zwiebel

9.50

### **Tatara di manzo "Concerto"**

Rassiges Rindstatar mild bis feurig ganz nach Ihrem Wunsch, mit Parmesan, Rucola, Toastbrot und Butter

24.30 / 28.40

## Per i bambini

### **Aladdin**

Spaghetti  
Bolognese

### **Mary Poppins**

Spaghetti mit  
Tomatensauce

### **Pizza Lion King**

Tomatensauce,  
Mozzarella, Schinken

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken. Nach Lust und Laune wählen können zum pauschalen Preis von 9 Franken, bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen. inkl. Sirup.

# Concerto

*cucina italiana*

## Pizze

**Calabrese** 21.60  
Tomatensauce, Mozzarella,  
pikante Salami, Oliven

**Padrone** 24.80  
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch,  
Champignons, Peperoncini

**Calzone ripieno** 24.40  
Tomatensauce, Hinterschinken,  
Ei, Pesto, Parmesan

**Tonno** 20.80  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Thunfisch, Kapern, Zwiebeln

**Prosciutto e funghi** 21.80  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Hinterschinken, Champignons

**Vivaldi** 22.50  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Hinterschinken, Artischocken,  
Champignons, Oliven

**Margherita** 17.00  
Tomatensauce, Mozzarella,  
Oregano, frischem Basilikum

**Verdi** 22.70  
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,  
Spinat, Parmesansplitter

**Vegetariana** 20.80  
Tomatensauce, Mozzarella,  
grilliertes Gemüse

## Paste e Risotti

**Spaghetti alla carbonara** 21.80  
Spaghetti mit Speck, Eigelb,  
und Rahmsauce

**Spaghetti alla bolognese** 21.30  
Traditionell, mit hausgemachte  
würzige Rindfleischsauce

**Tagliatelle al salmone** 24.80  
Geräucherter Rauchlachs mit  
Zucchetti; Weisswein-Rahmsauce

**Penne all'arrabbiata** 19.20  
An pikanter Tomatensauce,  
mit Knoblauch und Olivenöl

**Spaghetti con gamberi** 24.20  
Mit Crevetten, Datteltomaten,  
Peperoncini, Basilikum, ein wenig  
Knoblauch und Olivenöl

**Lasagne al forno tradizionale** 23.60  
Hausgemacht, reines Rindfleisch,  
mit Parmesan gratiniert

**Risotto primavera** 25.80  
Parmesanrisotto mit Gemüse,  
garniert mit Kalbfleischstreifen

**Risotto allo zafferano** 23.20  
Safranrisotto mit Steinpilze,  
verfeinert mit Butter & Parmesan

# Concerto

*cucina italiana*

## Pizze del buongustaio

<b>Concerto</b> Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesan, Datteltomaten, Olivenöl, Parmaschinken, Basilikum	26.40	<b>Michelangelo</b> Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Trüffelöl, Datteltomaten, Parmesan	25.40
<b>Tirolese</b> Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Parmesansplitter, Trüffelöl	24.40	<b>Miss Italia</b> Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Olivenöl	26.30

Für unsere Pizzen verwenden wir ausschliesslich Mozzarella nach traditionellem italienischen Rezept, natürlich aus italienischer Kuhmilch, ohne E-Stoffe.  
**Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch glutenfreie Pizza (+ CHF 4.20)**

## Pasta dello Chef

<b>Spaghetti della casa</b> Zart sautiertes Kalbfleisch mit Zwiebeln und Champignons, auf delikate Rahmsauce	25.40	<b>Ravioloni ricotta e spinaci</b> Teigtäschli nach Hausmacherart mit Ricotta-Spinat Füllung, auf Salbeibutter mit Parmesansplitter	23.20
<b>Tagliatelle all'ortolana</b> Mit frischem Saisongemüse, auf feiner Datteltomaten- Basilikum-Sauce	23.70	<b>Spaghetti alle vongole</b> Mit frischen Venusmuscheln, Weisswein, Petersilie, ein wenig Knoblauch und Olivenöl	24.30

Wir bieten Ihnen auch **glutenfreie Spaghetti und Penne** an. Diese Pasta wird konsequent mit glutenfreien Gewürzen und separat von glutenhaltigen Speisen gekocht, 15 Min. extra Wartezeit.