

## Abendkarte

### Insalate

<b>Insalata verde</b> / Saisonaler Blattsalat		8.00
<b>Insalata mista</b> / Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat		9.50
<b>Coppa d'insalata per due</b> / Salatschale für 2 Personen	verde / mista	14.00 / 17.00
	Hausgemachte italienische oder französische Salatsauce nach Wahl	

### Antipasti

Grill-Auberginen / Taleggio / Grana Padano	pro Sorte	3.00
Parmaschinken / Oliven / 2 Stück Bruschetta	Teller mit allen 7 Sorten	20.00
2 Stück Crostini mit Tomatentartar		
<b>Zuppa della settimana</b> / Wochensuppe	Vorspeise	9.50
Informieren Sie sich bei unserem Serviceteam	Hauptgang	12.50

<b>Gazpacho di cocomero e pesca</b>		14.00
Pikant, erfrischende Wassermelonen-Pfirsich-Tomaten Gazpacho		

<b>Tartaro al salmone</b>		26.00
Handgeschnittenes Tartar aus in Zitrusfrüchten gebeiztem Swiss-Lachs mit Rucola-Pfirsichsalat an Balsamicovinaigrette, garniert mit frischen Beeren serviert mit hausgemachtem Olivenbaguette		

### Pasta fresca casalinga

<b>Ravioli freschi della casa</b>	<i>vegetarisch</i>	3 Stk. / 6 Stk.	18.50 / 26.00
Hausgemachte Tomaten-Basilikumravioli mit frischem Burrata und Oliven-Kapern-Salsa			
<b>Pasta della settimana</b> / Wochenpasta			18.50 / 24.50
Informieren Sie sich bei unserem Serviceteam oder auf der Angebotstafel			

### Secondi piatti

<b>Cotoletta impanata</b>	<i>Bio Natura-Beef vom Kardenhof in Kerzers</i>	39.00
Mit Rosmarin, Zitrone und Brösel panierte Natura-Beef-Schnitzel serviert mit Johannisbeer-Balsamico-Chutney Berner Pommes Frites und Grill-Peperonisalat		
<b>Piadine d'estate</b>	<i>vegan</i>	29.50
Gegrillte Holzofen-Piadine mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto, serviert mit Rucola, Balsamicovinaigrette, Pinienkerne und Cherrytomaten		
<b>Tartaro al salmone</b>		35.00
Handgeschnittenes Tartar aus in Zitrusfrüchten gebeiztem Swiss-Lachs mit Rucola-Pfirsichsalat an Balsamicovinaigrette, garniert mit frischen Beeren serviert mit hausgemachtem Olivenbaguette		

## Le Pizze

<b>Margherita</b> Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum	17.50	<b>Tonno</b> Sugo, Mozzarella, Thon, Zwiebelringe, Kapern, Knoblauch, Oliven mit Stein, Origano	22.00
<b>Prosciutto</b> Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Grana Padano, Origano	21.00	<b>Sogno</b> Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Kapern, Oliven mit Stein, Origano	21.50
<b>Prosciutto e funghi</b> Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Grana Padano, Origano	22.00	<b>Quattro stagioni</b> Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze, Kapern, Grana Padano, Oliven mit Stein, Origano	22.50
<b>Funghi</b> Sugo, Mozzarella, Champignons, Grana Padano Origano	20.50	<b>Napoletana</b> Sugo, Mozzarella, Sardellen, Oliven mit Stein, Cherry-Tomaten, Origano	20.50
<b>Salame</b> Sugo, Mozzarella, Salami Nostrano (IT), Grana Padano, Origano	22.00	<b>Geissenried</b> Sugo, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken (IT), gehobelter Grana Padano, Cherry-Tomaten, Origano	24.50
<b>Vegetariana</b> Sugo, Mozzarella, Zucchetti, Artischocken, Peperoni, Pilze, Auberginen, Spinat, Grana Padano, Origano	23.50	<b>Capra</b> Sugo, Mozzarella, Geisskäse, Rucola, Balsamicohonig, Origano	24.50
<b>Aglio</b> Sugo, Mozzarella, Knoblauch, Oliven mit Stein, Grana Padano, Origano	19.00	<b>Wunderland</b> Sugo, Mozzarella, pikante Rindfleisch-Streifen, Spinat, Knoblauch, Zwiebelringe, Origano	24.50
<b>Diavolo</b> Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven mit Stein, Origano	20.50	<b>Fiamme</b> Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Grana Padano, Schnittlauch	22.00
<b>Paradiso e inferno</b> Sugo, Mozzarella, scharfe Salami (IT), Peperoni, Zwiebelringe, Oliven mit Stein, Origano	23.50	<b>Bimba</b> Alle Pizzas sind als kleinere Pizzas erhältlich Reduktion	2.00
<b>Quattro formaggi</b> Sugo, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Oliven mit Stein, Origano	22.50	<b>Insieme</b> Wird eine Pizza geteilt (2 Personen), verrechnen wir einen Servicezuschlag	3.00

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Herkunft Fleisch / Fisch

Wo nicht anders vermerkt beziehen wir unser Fleisch vom Kardenhof in Kerzers, der Metzgerei Simperl in Gümligen und der Metzgerei Spahni in Zollikofen.  
Salami und Rohschinken: Italien, Ente: Frankreich, Thon: Pazifik / Indischer Ozean

Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gern auf Anfrage.

## Dolci

Tiramisu 11.00

Das MERCATO-Tiramisu scheut keinen Vergleich mit seinesgleichen - Überzeugen Sie sich selbst!

Tre Dolcini ghiacciato 10.50

Pfirsich-Joghurt-Semifreddo mit Minzen-Melissen-Granita und einer Kugel Limetten-Ingwersorbet

Gelati

Vanille • Schokolade • Fior di Latte • Pistache  
Haselnuss • Mocca • Caramel • Joghurt • Baileys  
Amarena-Kirschen • Zabaione • Heidelbeer-Joghurt

Sorbetti

Erdbeer • Mango • Limetten-Ingwer • Himbeer  
Cassis • Blutorange • Birne • Mandarine  
Zitronenthymian-Grapefruit

pro Kugel 4.00

mit Schuss: Vodka, Limoncino oder Amaretto 3.00

Portion Rahm 1.00

Unsere Glaces und Sorbets beziehen wir von Polarfuchs, Büren a/A.  
Hergestellt aus 100% mit Schweizer Milch, ohne Geschmacksverstärker  
und Konservierungsstoffe. Bevorzugt mit frischen Zutaten aus der Region.

## Digestivi

Dessertwein Soandre Verduzzo Passito del Veneto IGT 2014 1 dl 6.00  
Bosco del Merlo

Grappa 2 cl 7.50

Harlequin Zymè, Veneto, 48 Vol%  
Grappa di Barolo "PerchèNo" 43 Vol%, Ausbau im Fass  
Grappa di Barbera Beccaris, Piemont, 45 Vol%, Ausbau im Fass

Limoncino Zitronenlikör, 30 Vol% 4 cl 7.50

Ramazzotti 30 Vol% 4 cl 8.00

Amaretto 28 Vol% 4 cl 7.50