

Abendkarte

Insalate

Insalata verde / Saisonaler Blattsalat		8.00
Insalata mista / Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat		9.50
Coppa d'insalata per due / 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		

Zuppa della settimana / Wochensuppe	Vorspeise	9.50
Informieren Sie sich bei unserem Serviceteam	Hauptgang	12.50

Insalata dolcetta		14.50
Nüsslisalat mit Haselnussdressing, Feigen-Büffelcamembert-Crostino und Lavendelblütenhonig		

Tartaro al manzo (Bio)		26.00
Bio Rinds-Tartar (80g) mit Cognac und eingelegtem Trüffel dazu Rucola-Birnensalat an Balsamicovinaigrette, garniert mit frischen Trauben, serviert mit hausgemachtem Toast und gesalzener Butter		

Pasta fresca casalinga

Ravioli freschi della casa	3 Stk. / 6 Stk.	19.50 / 28.00
Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit brauner Salbeibutter, Coppa, Ziegenfrischkäse und Baumnüssen		

Pasta della settimana / Wochenpasta		18.50 / 24.50
Informieren Sie sich bei unserem Serviceteam oder auf der Angebotstafel		

Secondi piatti

Bistecca di manzo	<i>Bio Natura-Beef vom Kardenhof in Kerzers</i>	42.00
Natura Beef-Hohrückensteak mit Kräuterkruste an Cassis-Jus serviert mit Kürbis-Kartoffelstock und frischen Rosenkohlblättern		

Piadine d'estate	<i>vegan</i>	29.50
Gegrillte Holzofen-Piadine mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto serviert mit Rucola, Balsamicovinaigrette, Pinienkerne und Cherrytomaten		

Tartaro al manzo		35.00
Bio Rinds-Tartar (120g) mit Cognac und eingelegtem Trüffel dazu Rucola-Birnensalat an Balsamicovinaigrette, garniert mit frischen Trauben serviert mit hausgemachtem Toast und gesalzener Butter		

Le Pizze

Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum 17.50

Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Grana Padano, Origano 21.00

Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Grana Padano, Origano 22.00

Funghi

Sugo, Mozzarella, Champignons, Grana Padano Origano 20.50

Salame

Sugo, Mozzarella, Salami Nostrano (IT), Grana Padano, Origano 22.00

Vegetariana

Sugo, Mozzarella, Zucchetti, Artischocken, Peperoni, Pilze, Auberginen, Spinat, Grana Padano, Origano 23.50

Aglio

Sugo, Mozzarella, Knoblauch, Oliven mit Stein, Grana Padano, Origano 19.00

Diavolo

Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven mit Stein, Origano 20.50

Paradiso e inferno

Sugo, Mozzarella, scharfe Salami (IT), Peperoni, Zwiebelringe, Oliven mit Stein, Origano 23.50

Quattro formaggi

Sugo, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Oliven mit Stein, Origano 22.50

Pizza del momento

Steinpilze, Birnen, Rucola und Crème Fraîche

24.50 / 22.50

Tonno

Sugo, Mozzarella, Thon, Zwiebelringe, Kapern, Knoblauch, Oliven mit Stein, Origano 22.00

Sogno

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Kapern, Oliven mit Stein, Origano 21.50

Quattro stagioni

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze, Kapern, Grana Padano, Oliven mit Stein, Origano 22.50

Napoletana

Sugo, Mozzarella, Sardellen, Oliven mit Stein, Cherry-Tomaten, Origano 20.50

Geissenried

Sugo, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken (IT), gehobelter Grana Padano, Cherry-Tomaten, Origano 24.50

Capra

Sugo, Mozzarella, Geisskäse, Rucola, Balsamicohonig, Origano 24.50

Wunderland

Sugo, Mozzarella, pikante Rindfleisch-Streifen, Spinat, Knoblauch, Zwiebelringe, Origano 24.50

Fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Grana Padano, Schnittlauch 22.00

Bimba

Alle Pizzas sind als kleinere Pizzas erhältlich
Reduktion 2.00

Insieme

Wird eine Pizza geteilt (2 Personen),
verrechnen wir einen Servicezuschlag 3.00

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.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Dolci

Tiramisu 11.00

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

Schiuma di cioccolato con Grappa 11.00

Schokoladenmousse mit Grappa
dazu Vanille-Zwetschgen und eine Kugel Caramelglace

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