



ANTIPASTI FREDDI

LE NOSTRE FRISELLE

Tipische Knusprige Brotkringel aus Süditalien

* * *

FRISELLA CLASSICA

Cherry Tomaten, Basilikum, Olivenöl

12.00

TROPEANA

Thun Fisch Filet, rote Zwiebeln, Cherry Tomaten, Oliven

16.50

TERRONA

Cherry Tomaten, Hausgemachte 'Nduja (Tipische Kalabrische scharf Salami paste), Burratina

17.50

* * *

CROSTINI

Geröstete Brotscheiben mit hausgemachte rote Zwiebelmarmelade, Rohschinken, Büffel Mozzarella

23.50

TRECCIA DI BUFALA

Büffelmozzarella in Zopfform, serviert mit Rohschinken, Cherry Tomaten, Taggiasca-Oliven
und neapolitanischen Tarallo (Schmalzgebäck mit Mandeln und Pfeffer)

24.50

INSALATE

INSALATA VERDE

Grüner Saison Salat

9.50

INSALATA MISTA

Bunter Gemister Salat

11.50

INSALATA CAPRESE

Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten, Basilikum und "Extra vergine" Olivenöl

18.50

Preise inkl. 8.1% MwSt.



ANTIPASTI CALDI

ARANCINO DI RISO "I'M CALABRIA"

Paniert Grosse Reis Kugel, Gefüllte mit Hausgemachte 'Nduja (scharf Salami paste)
angerichtet auf einer feinen Kalabrischer Pecorino-Käse Crème und Hausgemachte rote Zwiebelmarmelade
(Es gibt auch eine vegetarische Version ohne 'Nduja)

19.50

POKER DI POLPETTE

Vier Verschiedene Hausgemachte Kugeln mit:

- Hausgemachte 'Nduja (Tipische Kalabrische scharf Salami paste) auf einer Pecorino Creme
 - Rinder Hackfleisch auf Tomatensauce
 - Auberginen auf Rucola-Pesto Sauce
 - Thunfisch auf Zitrone-Crème Sauce

24.50

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Baby Oktopus eintopf nach Napolitanischer Art: Oliven, Kapern, Knoblauch, Cherry Tomaten Sauce
Dazu Geröstete Brotscheiben

25.50

COTOLETTA DI MELANZANA

Panierte Aubergine Scheibe garnierte mit Rucola und Cherry Tomaten

18.50

CHIACCHIERE NAPOLETANE

Frittierte Pizzastreifen, serviert mit Burrata, grünen Oliven und Cherry Tomaten

22.50

ZUPPE

MINESTRONE

Getreide-Minestrone serviert mit einem Spieß aus geröstetem Brot

14.50



PRIMI PIATTI

SPAGHETTO VILLA SOFIA

Quadratische Spaghetti mit Knoblauch, Limoncello, Meeräschen Rogen an Olivenöl

½ 24.00 - 26.50

SPAGHETTO ALLO SCARPARIELLO

Quadratische Spaghetti mit Knoblauch, Basilikum, Gerieben Schafkäse an Cherrytomaten-Sauce

½ 21.00 - 23.50

SUA MAESTÀ “LA CARBONARA”

Kurze Rigatoni mit Schweinebacke, Eigelb, Pecorino Käse, Schwarz Pfeffer

½ 22.00 - 24.50

MEZZEMANICHE ALLA VIBONESE

Kurze Rigatoni mit ‘Nduja, frittierten Auberginen, Knoblauch,
Cherry Tomaten und gehobeltem kalabrischem Schafkäse

½ 22.00 - 24.50

PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA

Tipische Napolitanische Pasta mit Kartoffeln, gerösteter Schweinebacken und Fädigem Weichkäse

22.50

RISOTTI

RISOTTO ZAFFERANO, FONDUTA DI CAPRINO E AGLIO NERO

Safran Risotto mit Ziegenkäse Topping und fermentierte Knoblauchcreme

½ 27.00 - 29.50

RISOTTO ALLA CREMA DI PEPERONI

Risotto an Peperoni Creme mit Burrata und marinierte Sardinen

½ 24.00 - 26.50



PASTE FATTE IN CASA

SCIALATIELLI ALLO SPADA

Hausgemachte kurze nudeln mit Schwertfisch, Oliven, Cherry Tomaten

½ 26.00 - 28.50

SCIALATIELLI AI CALAMARETTI

Hausgemachte kurze nudeln mit Baby Calamari an Broccoli Pesto

½ 24.00 - 26.50

SCIALATIELLI ALLE VONGOLE VERACI

Hausgemachte kurze nudeln mit VenusMuscheln, Knoblauch, Cherry Tomaten, Olivenöl

½ 27.00 - 29.50

CAVATELLI SALSICCIA E FRIARIELLI

Hausgemachte Mehl Gnocchi mit Hausgemachte Schweinswurst, Stängelkohl

½ 24.00 - 26.50

CAVATELLI AI POMODORINI GIALLI

Hausgemachte Mehl Gnocchi an Gelbe Cherry Tomaten Sauce, Frische Spinat

½ 23.00 - 25.50

CAVATELLI BUFALINA

Hausgemachte Mehl Gnocchi mit Büffel Mozzarella an Cherry Tomaten Sauce

½ 24.00 - 26.50

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA

Hausgemachte breite Nudeln mit hausgemachtem Schweinswurst-ragout und gemischten Pilzen

½ 24.00 - 26.50

PAPPARDELLE AL PESTO DI BASILICO

Hausgemachte breite Nudeln mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Burrata und Dörrtomaten

½ 24.00 - 26.50

Hausregel:

Wir servieren zu Fischgerichten keinen Parmesan.

Preise inkl. 8.1% MwSt.



SPECIALITÀ SAINTE SOPHIE

‘O RRAÙ NAPULITAN

Hauspezialitäten

Wir servieren ihnen ein Teller Teigwaren dazu stellen wir einen Tontopf mit 4 verschiedenen Fleishsorten (Rind Bälchen, Schweine Rippen, Italienische Schweinswurst, Kalbfleischstücke) an Tomaten Sauce auf den Tisch, zum sich selber bedienen

Für 2 personen

80.00



LE CARNI

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE

Kuspriger SchweineBauch serviert en einer Senf-Honig Sauce mit Kartoffelkroketten
32.50

COSTOLETTA DI MAIALE IMPANATA AI CORNFLAKES

Schweinekotelett in Cornflakespanade serviert mit Pommes Allumettes und Saisonales Salatbouquet
34.00

OSSOBUCO DI VITELLO

KalbsHaxen geschmort im eigenen Jus serviert mit Safran Risotto
40.50

ENTRECÔTE DI MANZO (200g)

Rinds Entrecôte angerichtet an einer Rotwein-Kakao-Chili Sauce begleitet mit Rosmarin Kartoffeln
46.50

TAGLIATA DI MANZO ALLA CALABRESE

Grillierte Rinds Entrecôtetranchen auf Rucola, getrocknete Tomaten und Flocken von kalabrischem Pecorino-Käse
begleitet mit Kartoffeln Kroketten
43.50

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PANE NERO (200g)

Rindsfilet in Schwarzbrotkruste serviert mit Pommes Allumettes und Saisonales Gemüsebouquet
58.00



IPESCI

POLPO ARROSTO

Gerösteter Oktopus serviert mit Rosmarin kartoffeln
38.50

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Gegrillter Schwertfisch Filet serviert mit Zitrone Risotto
40.50



PER I BAMBINI

(bis 12 Jahre)

SPAGHETTI AL POMODORO

Tomatenspaghetti

14.00

PIZZA PROSCIUTTO

Kinder Pizza

14.50

PATATE FRITTE

Pommes Frites

7.90

CHICKEN NUGGETS

serviert mit Pommes Frites

16.00



PIZZE

MARINARA SBAGLIATA

Tomatensauce, Knoblauch, Sardinen, Oregano

17.00

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Basilikum

18.50

FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Champignon

20.00

LA VEGANA

Tomatensauce, Auberginen, Pinienkernen, Rucola, Cherry Tomaten

20.50

PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Hintenschinken

22.50

PICCANTE

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Scharf Salami

23.50

QUATTRO STAGIONI

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Champignon, Hintenschinken, Oliven, Artischocken

24.00

LA LEGGERA

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Cherry Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella

25.00



PIZZE - LE SPECIALI

NAPUL'È

Mozzarella (Fior di Latte), Ofenkartoffeln, Hausgemachte Schweinswurst, Parmesan Topping
25.50

PAESANA

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), Rinderbällchen, Auberginen, Pecorino Käse Topping, Basilikum
26.50

PARMIGIANA A MODO MIO

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), Auberginenröllchen gratiniert, Cherry Tomaten, Büffelmozzarella
26.50

LA CALABRA

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), Hausgemachte 'Nduja (Tipische Kalabrische scharf Salami paste), Rote Zwiebeln, Rucola
26.50

SAN GENNARO

Mozzarella (Fior di Latte), Hausgemachte Schweinwurst, Stängelkohl
26.50

DONNA SOFIA

Gelbe Tomatensauce, Sardinen, Büffelstracciatella, Oliven, Basilikum
27.50

L'UNICA

Mozzarella (Fior di Latte), Getrocknete Tomaten, Rohschinken, Burrata, Guacamole Topping
28.50

MISS ITALIA

Gelbe Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Rucola, Cherry Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Zitrone Zest
29.50



PIZZE - LE SPECIALI

NERANO

Zucchini-creme, Mozzarella (Fior di Latte), Zucchini-chips, Flocken vom Pecorino-Käse

24.50

VESUVIANA

Mozzarella (Fior di Latte), roten und gelben Cherry Tomaten, Taggiasca-Oliven, marinierte Sardinen, Oregano

26.50

CALZONE MASANIELLO

Zugedeckte Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), milder Salami, Ricotta, Basilikum

26.50

‘A TUNNARA

Mozzarella (Fior di Latte), roten Zwiebeln, Thonfisch (Nach dem Backen), Taggiasca Oliven, Gelbe Cherry Tomaten, Limettenzesten

26.50

VOCE DEL DIAVOLO

Stängelkohl-Creme, Mozzarella (Fior di Latte), scharfe salami, roten und gelben Cherry Tomaten

27.00

LA NORVEGESE

Mozzarella (Fior di Latte), geräucherter Lachs, Seehase-Caviar, Rucola, Zitronenzesten

32.00

LA MISS

Mozzarella (Fior di Latte), Rindsfilet-Tartar, Zwiebeln-marmelade, Kapernpulver, Büffelmozzarella

Diese Pizza wird am Tisch unter Räuchern in der Glosche serviert.

32.50

PORCO ZZIO

Mozzarella (Fior di Latte), Hausgemachte ‘Nduja (Tipische Kalabrische scharf Salami paste), Hausgemachte Schweiswurst, Geröllte Speck und Burrata

33.50



INOSTRI GELATI

VANILLE

STRACCIATELLA

SCHOKOLADE

ERDBEEREN

KAFFEE

PISTAZIEN

ZITRONE SORBET

Pro Kugel 4.00

Mit Rahm +1.00

AFFOGATO



LE NOSTRE SPECIALITÀ

TARTUFO AL LIMONCELLO

Klassisches Halbgefrorenes aus Limoncreme

11.50

TARTUFO AL PISTACCHIO

Pistazen Trüffelpralinen

11.50

TARTUFO DI PIZZO

Trüffelpralinen von Pizzo (Kalabrien) mit Haselnussgeschmack und Schokolade,
beschichtet mit Kakaopulver

12.50

DOLCIFATTI IN CASA

TIRAMISÙ

Hausgemacht Tiramisù

10.50

BABÀ NAPOLETANO

Tipische Napolitanischer Brioche in Rum eingeweicht

9.50



Aperitivi - Aperitiv

Volumen %

Aperol Spritz	11%		10,50
Hugo Spritz	11%		10,50
Martini Spritz	15%		10,50
Tropea Spritz Amaro del Capo sharf, Citro, Weisswein	35%		12,50
Maradona Spritz Prosecco, Citro, Blue Curaçao	11%		12,50
Campari	25%	4cl	7,00
Campari Orange/Soda			10,00
Martini Bianco/Rosso	15%	4cl	7,00
Cynar	16,5%	4cl	7,00
Cynar Orange/Soda		4cl	10,00
Sanbitter (Ohne Alkohol)		10cl	5,50
Sanbitter Orange/Soda			8,50
Crodino (Ohne Alkohol)		17,5cl	6,50

Birre - Bier

Feldschlösschen Hopfenperle Vom Fass	3dl	4,70
Feldschlösschen Hopfenperle Vom Fass	5dl	5,70
Feldschlösschen Braufrisch Vom Fass	3dl	4,90
Feldschlösschen Braufrisch Vom Fass	5dl	5,90
Birra Moretti	33cl	6,00
Birra Poretti	33cl	6,00
Schneider Weisse	50cl	7,80
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5,00



Bibite Fredde - Kalte Getränke

Arkina Grün (mit Kolensäure)	50cl	5,90
Arkina Grün (mit Kolensäure)	100cl	10,90
Arkina Blue (Ohne Kolensäure)	50cl	5,90
Arkina Blue (Ohne Kolensäure)	100cl	10,90
Leitungswasser	20cl	1,50
Leitungswasser	30cl	2,50
Leitungswasser	50cl	3,50
Leitungswasser	100cl	5,50
Fanta Orange	33cl	4,90
Rivella Rot/Blau	33cl	4,90
Coca Cola/Zero	33cl	4,90
Ice Tea (offen)	20cl	3,00
Ice Tea (offen)	30cl	4,00
Ice Tea (offen)	50cl	5,50
Mineral mit Kolensäure (offen)	20cl	3,00
Mineral mit Kolensäure (offen)	30cl	4,00
Mineral mit Kolensäure (offen)	50cl	5,50
Citro (offen)	30cl	4,00
Pepsi Cola (offen)	30cl	4,00
Orangesaft	20cl	5,00
Apfelschorle	33cl	4,90
Chinotto	20cl	4,90
Bitter Lemon	20cl	4,50
Tonic (Alpinesee)	20cl	4,50



Caffè

Espresso, Caffè, Hag	4,70
Espresso Doppio	6,00
Caffè Corretto	8,50
Cappuccino	5,50
Caffelatte	5,50
Latte Macchiato	5,80
Diverse Tee	4,70



HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch

Entrecôte	Schweiz
Rind	Schweiz
Rindsfilet	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz

Fisch

Moscardini	Italien, Vietnam
Oktopus	Spanien, Marokko
Schwertfisch	Italien
Vongole Veraci	Italien
Tintenfisch (Calamaretti)	Italien, Thailand
Meeräschenrogen	Italien

Brot wird im Haus selber produziert und gebacken.
Für weitere Infos steht Ihnen das Personal zur Verfügung.

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



Vini Bianchi Aperti / Offene Weißweine

LOMBARDIA

Chardonnay Garda DOC Le Mure	10cl	6.50
Trauben: Chardonnay	75cl	42.00

PIEMONTE

Roero Arneis DOCG	10cl	7.50
Trauben: Arneis	75cl	49.00

CALABRIA

Madre Goccia	10cl	8.50
Trauben: Greco Bianco, Chardonnay	75cl	54.00

Cirò	10cl	7.50
Trauben: Greco Bianco	75cl	49.00

FRANCIA

Sancerre AC	10cl	9.50
Trauben: 100% Sauvignon Blanc	75cl	64.50

Vini Rosé Aperti - Offene Roséweine

SICILIA

Lumera Donnafugata	10cl	7.00
Trauben: Nero D'Avola, Syrah, Pinot Nero	75cl	45.00

CALABRIA

Cirò Rosato Classico DOC	10cl	7.50
Trauben: Gaglioppo	75cl	49.00

FRANCIA

Miraflors Rosé Côtes Catalanes IGP	10cl	7.50
Trauben: Grenache Gris, Grenache Noir, Mourvèdre.	75cl	49.00



Vini Rossi Aperti / Offene Roteweine

CALABRIA

Principe Spinelli	10cl	7.50
Trauben: Gaglioppo	75cl	49.00

TOSCANA

Poggio delle Faine IGT	10cl	7.50
Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon	75cl	49.00

Governo Toscano IGT Rosso	10cl	8.50
Trauben: Canaiolo Nero, Colorino	75cl	54.00

PUGLIA

Primitivo Puglia IGT Terre Avare	10cl	7.50
Trauben: Primitivo	75cl	49.00



Vini Rossi / Roteweine

CALABRIA

Maradea Cirò Rosso Riserva DOC
Trauben: Gaglioppo

75cl 78.00

LOMBARDIA

Ribo Cabernet Garda DOC
Trauben: Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon Barrique

75cl 58.00

SÜD TIROL

Lagrein DOC Griesfeld Riserva
Trauben: Lagrein

75cl 68.00

VENETO

Amarone della Valpolicella DOCG
Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara

75cl 68.00

PIEMONTE

Barolo DOCG
Trauben: Nebbiolo

75cl 75.00

Vini Rossi / Rotweine

TOSCANA

Morellino di Scansano DOCG San Giuseppe Trauben: Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cilieggiolo, 6mt. Barriques	75cl	47.00
Atis Bolgheri Sup. DOC Trauben: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	75cl	98.00
Siepi - Marchesi Mazzei Trauben: Sangiovese, Merlot	75cl	140.00
Siepi - Marchesi Mazzei - MAGNUM Trauben: Sangiovese, Merlot	150 cl	280.00
Solaia - Antinori IGT Trauben: Cabernet Franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	75cl	300.00

PUGLIA

Negramaro Salento IGT Appassimento Trauben: Negroamaro Passito	75cl	47.00
---	------	-------

SARDEGNA

Mamuthone Cannonau di Sardegna DOC Trauben: Cannonau	75cl	67.00
---	------	-------

SICILIA

Harmonium Nero d'Avola DOC Trauben: Harmonium	75cl	68.00
Camelot Rosso Sicilia IGT Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot	75cl	72.00
Mille e una Notte (Donnafugata) Trauben: Syrah, Nero D'Avola, Petit Verdot	75cl	98.00



Vini Rossi / Rotweine

FRANCIA - Bordeaux

Château Doyac BIO	75cl	75.00
Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC		
Château Meyney	75cl	89.00
Cru Bourgeois Supérieur, Saint-Estèphe AOC		
Château de Pressac	75cl	90.00
Grand Cru Classé, Saint-Emillion AOC		
Château Margaux	75cl	780.00
Premier Cru Classé, Margaux AOC		

USA - Kalifornia

Cabernet Sauvignon	75cl	98.00
Halter Ranch, Paso Robles		
Ancestor Estate Reserve	75cl	150.00
Halter Ranch, Paso Robles		



Vini Bianchi / WeissWein

LOMBARDIA

Meridiano Chardonay Garda DOC

75cl 55.00

Trauben: Chardonnay

Spumanti / SchaumWeine

ITALIA

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

10cl 7.90

Trauben: Glera DOC

75cl 52.00

Franciacorta

10cl 12.00

Trauben: Chardonnay

75cl 84.00

FRANCIA

Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru

75cl 98.00



SPIRITOSE

AVERNA

32% Vol. - 4 cl

7.50

AMARO DEL CAPO / PICCANTE

32% Vol. - 4 cl

7.50

JEFFERSON

30% Vol. - 4 cl

9.50

SAMBUCA MOLINARI

42% Vol. - 4 cl

7.50

LIMONCELLO

31% Vol. - 4 cl

7.00

BAYLEY'S IRISH CREAM

17% Vol. - 4 cl

7.50



GRAPPE

SASSICAIA

40 % Vol. - 2 cl

16.00

BERTA (BRIC DEL GAIAN)

45% Vol. - 2 cl

18.50

GRAPPA DI BAROLO (SIBONA)

42% Vol. - 2cl

14.00

18 LUNE

41% Vol. - 2 cl

12.00

BERTA ELISI

43% Vol. - 2 cl

11.00