

1. Menu

Insalata mista
Gemischter Salat

* * *

Scaloppine ai funghi con crocchette e spinaci
Schweineschnitzel in Pilz-sauce dazu Kroketten und Spinat

* * *

Tiramisu

54,50 CHF (Menu komplett CHF 54,50 pro Person)

2. Golosone

Insalata dello chef
Salat nach Wahl des Hauses

* * *

Duetto:

Risotto con carciofi e gamberi
Risotto mit Artischocken und Krevetten
/

Penne al salmone
Penne mit Lachs

* * *

Scaloppine al limone con spinaci
Schweineschnitzel mit Weissweinsauce dazu Spinat

* * *

Sorbetto al limone
Zitronensorbet

60,00 CHF (Menu komplett CHF 60,00 pro Person)

3. Mare

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Insalata tiepida di polipo e patate con olio e limone
Lauwarmer Tintenfisch-Salat und Kartoffeln mit Oliven-Öl und Zitrone

* * *

Grigliata mista di pesce con contorno di riso e spinaci
Gemischte Fischgrillplatte dazu Trockenreis und Spinat

* * *

Sorbetto al limone
Zitronensorbet

64,00 CHF (Menu komplett 64,00 CHF pro Person)

4. Pescatrice

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Pescatrice alla mediterranea
Seeteufel mit Tomaten und Zucchini

* * *

Spaghetti al cartoccio
Hausgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchten in Folie gebacken

* * *

Torta al limone
Zitronenkuchen

54,00 CHF (Menu komplett 54,00 CHF pro Person)

5. Milanese

Prosciutto e melone
 Parmaschinken und Melone

* * *

Lasagne
 hausgemachte Lasagne

* * *

Costolette di maiale alla brace con patate al forno
 Schweinkoteletts vom Grill dazu Ofenkartoffeln

* * *

Creme caramel
 Karamel-Köpfli

59,00 CHF (Menu komplett CHF 59,00 pro Person)

6. Peppone

Affettato misto
 Salami und Schinkenaufschnitt

* * *

Gnocchi mascarpone, funghi porcini e carciofi
 hausgemachte Gnocchi mit Mascarpone, Steinpilze und Artischocken

* * *

Paillard di vitello con contorno di spinaci
 Kalbspaillard dazu Spinat

* * *

Torta al limone
 Zitronenkuchen

62,00 CHF (Menu komplett CHF 62,00 pro Person)

7. Toto

Prosciutto di parma con mele al prosecco
Parmaschinken mit Apfel in Prosecco

* * *

Ravioli di ricotta con zafferano e rucola
hausgemachte mit Ricotta gefüllte Ravioli in Safransauce und Rucola

* * *

Entrecôte di vitello ai funghi porcini con contorno di tagliatelle
Rind-Entrecôte mit Knochen in Steinpilzsauce dazu Bandnudeln

* * *

Panna cotta

75,00 CHF (Menu komplett CHF 75,00 pro Person)

8. Sorrentina

Insalata formentino con speck e funghi porcini
Nüsslisalat mit Speck und Steinpilze

* * *

Duetto:
Farfalle alle noci e champignon
Schmetterlingsteigwaren mit Waldnüssen und Champignon

Anelli del Re con cozze e vongole
Makkaroni-Ringe mit Miesmuscheln und Venusmuscheln

* * *

Orata ai ferri con patatine fritte
Goldbrasse vom Grill dazu Pommes

* * *

Sorbetto al limone
Zitronensorbet

79,00 CHF (Menu komplett CHF 79,00 pro Person)

9. Toscano

Carpaccio di manzo
Feiner Rinds-Carpaccio

* * *

Penne del ciclope (con vitello)
Penne „Ciclope“ mit Kalbsfleisch

* * *

Filetto di manzo al burro con asparagi
Rindsfilet in Butter verfeinert dazu Spargel

* * *

Toscanella
Windbeutel-Schokoladen-Kuchen

79,50 CHF (Menu komplett CHF 79,50 pro Person)

10. Maratea

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Carpaccio di piovra
Tintenfisch-Carpaccio

* * *

Paccheri al ragù di pesce
hausgemachte breite Makkaroni mit Fisch-Ragù

* * *

Branzino ai ferri con verdure
Seebarsch vom Grill dazu Gemüse

* * *

Torta al limone
Zitronenkuchen

85,00 CHF (Menu komplett CHF 85,00 pro Person)

11. Branzino

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Piccola insalata mista
kleiner gemischter Salat

* * *

Piccolo tris di paste:

Ravioli ripieni di ricotta
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta

Makkaroni pesto
Makkaroni mit Pesto-Sauce

Spaghetti alle vongole
Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln

* * *

Branzino ai ferri con verdure
Seebarsch vom Grill dazu Gemüse

* * *

Torta al limone
Zitronenkuchen

85,00 CHF (Menu komplett CHF 85,00 pro Person)

12. Cimentano

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Vitello tonnato
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce

* * *

Maccheroni alla trevisana
hausgemachte Makkaroni mit Radicchio-Tomaten-Rahmsauce

* * *

Costolette di maiale alla milanese con contorno di patatine fritte
Schweinekoteletts paniert dazu Pommes

* * *

Panna cotta

78,00 CHF (Menu komplett CHF 78,00 pro Person)

13. Portofino

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Pescatrice con verdure
Seeteufel mit Gemüse

* * *

Duetto:
Risotto del pirata
Risotto mit Meeresfrüchten

Farfalle dell' estate con gamberi e rucola
Schmetterlingsteigwaren mit Krevetten und Rukola

* * *

Grigliata di pesce con contorno di risotto e verdure
Fischgrillplatte dazu Risotto und Gemüse

* * *

Gelato al coco
Kokos-Eis

80,00 CHF (Menu komplett CHF 80,00 pro Person)

14. Palinuro

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasto mare e monte:
Mare: Conchiglie, bianchetti, frutti di mare
Monti: Affettato misto e caprese

Fisch-und Fleisch-Vorspeise:
Fisch: Jacobsmuscheln, Jungfische und Meeresfrüchtesalat
Fleisch: Salami und Schinken-Aufschnitt

* * *

Duetto:
Sedanini mare pulito
hausgemachte Makkaroni mit Meeresfrüchten (ohne Schale)

Ravioli ripieni di ricotta
hausgemachte mit Ricotta gefüllte Ravioli

* * *

Pescatrice ai ferri con verdure
Seeteufel vom Grill dazu Gemüse

* * *

Sorbetto al limone

90,00 CHF (Menu komplett CHF 90,00 pro Person)

15. Menu Panna cotta

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Insalata della casa
Salat des Hauses

* * *

Scaloppine al limone con contorno di verdure e risotto
Kalbsschnitzel an Weissweinsauce mit Gemüse und Risotto

* * *

Panna cotta

57,00 CHF (Menu komplett CHF 57,00 pro Person)

16. Don Camillo

Caprese e melone

Tomaten-Büffel-Mozzarella-Salat und Melone

* * *

Paccheri ai 4 formaggi

breite Makkaroni mit verschiedene Käsesorten

* * *

Filetti di maiale al pepe verde con riso e spinaci

Schweinefilets mit grüner Pfeffersauce dazu Reis und Spinat

* * *

Torta delle nonna

61,00 CHF (Menu komplett CHF 61,00 pro Person)

17. Menu all'italiana

Aperitivo Mimosa

Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasto all'italiana

Vorspeise nach italienischer Art: Salami, Schinken, Parmesan etc.

* * *

Scaloppine di vitello al gorgonzola con contorno di verdure e patate al forno

Kalbsschnitzel mit Gorgonzola-Sauce mit Gemüse und Bratkartoffeln

* * *

RESTAURANT  PIZZERIA
IL CICLOPE

Crema caramal
Karamel-Köpfli

75,00 CHF (Menu komplett CHF 75,00 pro Person)

18. Menu Piccante

Insalata mista
Gemischter Salat

* * *

Duetto di paste:
Penne arrabbiata
Penne mit scharfer Tomatensauce

Tortelli panna e prosciutto
Tortellini mit Schinken-Rahm-Sauce

* * *

Scaloppine ai funghi porcini con contorno di risotto e verdure
Schweineschnitzel mit Steinpilzsauce dazu Risotto und Gemüse

* * *

Tiramisu

64,00 CHF (Menu komplett CHF 64,00 pro Person)

19. Menu tris

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasto all' italiana
Vorspeiseteller nach italienischer Art

* * *

RESTAURANT  PIZZERIA
IL CICLOPE

Tris di paste:

Tagliatelle bolognese; Gnocchi bava; Trenette al pesto
Hausgemachte Bandnudeln mit Bolognese-Sauce;
Hausgemachte Gnocchi mit Käse-Rahm-Sauce
Hausgemachte flache Spaghetti mit Pesto-Sauce

* * *

Scaloppine al vino bianco con contorno di spinaci e risotto
Kalbsschnitzel in Weissweinsauce dazu Spinat und Risotto

* * *

Panna cotta

80,00 CHF (Menu komplett CHF 80,00 pro Person)

20. Menu Mascarpone

Aperitivo Mimosa
 Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasto all' italiana
 Vorspeiseteller nach italienischer Art

* * *

Tris di paste:

Chicche di gnocchi con mascarpone, carciofi e porcini; Ravioli con ricotta e spinaci
al pomodoro; Trenette al pesto
hausgemachte Gnocchi mit Mascarpone und Steinpilzen; hausgemachte Ravioli gefüllt
mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce; Flache Spaghetti mit Pestosauce

* * *

Costolette d' Agnello con patate al forno
 Lammkoteletts dazu Ofenkartoffeln

* * *

Creme caramel

85,00 CHF (Menu komplett CHF 85.00 pro Person)

21. Stuzzichino del Ciclope

Aperitivo Mimosa
 Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasto Stuzzichino del ciclope
 Fisch-Vorspeiseteller Ciclope

* * *

Duetto di paste:
Spaghetti ai frutti di mare
 hausgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchten

Farfalle dell' estate (gamberi e rucola)
 Schmetterlingsteigwaren mit Krevetten und Rukola

* * *

Pescatrice ai ferri con verdure
 Seeteufel vom Grill dazu Gemüse

* * *

Sorbetto al limone
 Zitronensorbet

89,00 CHF (Menu komplett CHF 89,00 pro Person)

22. Menu Tiramisu

Aperitivo Mimosa
 Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasto all' italiana e stuzzichino del ciclope
 Fisch-Salami-Vorspeiseteller nach italienischer Art

* * *

Tris di paste:
Chicche di gnocchi alla bava
 hausgemachte Gnocchi mit Käse-Rahm-Sauce

RESTAURANT  PIZZERIA
IL CICLOPE

Pappardelle al zafferano e zucchini
hausgemachte breite Teigwaren mit Safran und Zucchini

Trenette al pesto
Flache Spaghetti mit Pestosauce

* * *

Grigliata di carne con patate fritte e spinaci
Fleischgrillplatte dazu Pommes und Spinat

* * *

Tiramisu

89,00 CHF (Menu komplett CHF 89,00 pro Person)

23. Menu Agnello

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Carpaccio di manzo
Dünner Rindsfilet-Aufschnitt

* * *

Duetto:
Risotto ai funghi porcini
Risotto in Steinpilzsauce

Ravioli con ricotta con zafferano e rucola
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta in Safransauce mit Rukola

* * *

Costolette d' Agnello con patate al forno
Lammkoteletts dazu Ofenkartoffeln

* * *

Duetto di dessert: Panna cotta e creme caramel
Panna cotta und Karamel-Köpfler

89,00 CHF (Menu komplett CHF 89,00 pro Person)

24. Menu Panzerotto

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Insalata mista
Gemischter Salat

* * *

Antipasto all' italiana
italienische Vorspeiseteller

* * *

Panzerotti ripieni di spinaci, ricotta e parmigiano
hausgemachte Crepes gefüllt mit Spinat, Ricotta und Parmesan

* * *

Grigliata di carne con spinaci
Fleischgrillplatte dazu Spinat und Reis

* * *

Sorbetto al limone
Zitronensorbet

* * *

Scampi e gamberoni alla griglia con contorno di patatine fritte
Riesenkrevetten und Scampis dazu Pommes

* * *

Panna cotta

CHF 99,00 (Menu komplett CHF 99,00 pro Person)

25. Menu Chitarra

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasti Frutti di Mare
Meeresfrüchte-Vorspeise

RESTAURANT  PIZZERIA
IL CICLOPE

* * *

Duetto di pasta:
Spaghetti alla chitarra con asparagi e gamberetti
hausgemachte dicke Spaghetti mit Spargel und Krevetten

Farfalle al salmone
Schmetterlingsteigwaren mit Lachs

* * *

Orata alla sarda con riso
Goldbrasse mit Tomatensauce dazu Reis

* * *

Ananas ripiena

85,00 CHF (Menu komplett CHF 85,00 pro Person)

26. Menu Cannelloni

Aperitivo Mimosa
Aperitiv des Hauses

* * *

Tris di Antipasto
3 verschiedene Vorspeisen

* * *

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro
hausgemachte Cannelloni mit Ricotta- und Spinat-Füllung in Tomatensauce

* * *

Farfalle con salsiccia
Schmetterlingsteigwaren mit italienischer Wurst

* * *

Costolette d' Agnello con patate al forno
Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln

* * *

Tris di dessert: Panna cotta, creme caramel e profiterol

* * *

90,00 CHF (Menu komplett CHF 90,00 pro Person)

27. Menu del colle

Aperitiv Mimosa
 Aperitiv des Hauses

* * *

Piccola Mista
 Kleiner gemischter Salat

* * *

Ravioli ripieni di ricotta; Makkaroni pesto; Spaghetti vongole
 hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta;
 hausgemachte kleine Makkaroni mit Pesto;
 Spaghetti mit Venusmuscheln

* * *

Grigliata di carne con contorno di verdure sulla griglia & patatine fritte
 Fleischgrillplatte dazu Gemüse vom Grill und Pommes

* * *

Tris di Dessert:
 Panna cotta
 Tiramisù
 Creme caramel

80,00 CHF (Menu komplett CHF 80,00 pro Person)

28. Menu del CICLOPE

Aperitivo (alcolico/analcolico)
 Aperitiv (mit Alkohol/alkoholfrei)

Bruschette /schiacciatine, salatini, olive etc.

* * *

Affettato misto:
 prosciutto panna, coppa, salame, mortadella
 Parmaschinken, coppa, Salami, Mortadella

* * *

RESTAURANT  PIZZERIA
IL CICLOPE

Delizie del mare calde:
*capesante, spiedini, pescatrice con verdure,
 insalata tiepida di polipo, polpette di bianchetti*
*Jakobsmuscheln, Fischspiesse, Seeteufel mit Gemüse,
 lauwarmer Tintenfischsalat, Jungfischkugeln*

* * *

Risotto porcini
 Steinpilz-Risotto

* * *

Farfalle con gamberetti arance
 Schmetterlingsteigwaren mit Krabben und Orange

* * *

Filetto di branzino gratinato alle mandorle con contorno spinaci.
 Seebarsch mit geraspelten Mandeln mit Spinat als Beilage

* * *

Sorbetto al limone e prosecco
 Zitronen-Prosecco-Sorbet

* * *

Medaglioni di filetto al tartufo di norcia con nidi di patate
 Rindsfilet-Medaillons mit Trüffel und Kartoffelneste

* * *

Millefoglie alle fragole
 Erdbeercremeschnitte

110,00 CHF (Menu komplett CHF 110,00 pro Person)

29. Menu Frutta

Aperitivo Mimosa
 Aperitiv des Hauses

* * *

**Antipasto: Prosciutto di parma, olive, parmigiano,
 salme dolce, salame piccante, coppa e caprese di bufala**
 Vorspeiseteller

* * *

RESTAURANT  PIZZERIA
IL CICLOPE

Tris di paste:

Sedanini alla salsiccia
 hausgemachte Makkaroni mit Salsiccia

Risotto limone e gamberi
 Risotto mit Zitronengeschmack und Krevetten

Tagliatelle boscaiola
 hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen

* * *

Sorbetto al limone
 Zitronensorbet

* * *

Grigliata di pesce con contorno di verdure alla griglia insalata mista
 Fischgrillplatte dazu Gemüse vom Grill und gemischter Salat

* * *

Frutta

85,00 CHF (Menu komplett CHF 85,00 pro Person)

30. Duetto

Aperitivo Mimosa
 Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasto mare e monti
 Fisch- und Fleisch-Vorspeiseteller

* * *

Duetto di paste:
Sedanini alla salsiccia
 hausgemachte Makkaroni mit Salsiccia

Penne alla barcaiola
 Penne mit Seeteufel und Krevetten

* * *

RESTAURANT  PIZZERIA
IL CICLOPE

Sorbetto al limone
 Zitronensorbet

* * *

Grigliata di pesce con contorno di Patatine fritte Insalata mista
 Fischgrillplatte dazu Pommes und Gemischter Salat

* * *

Frutta
 Früchte

85,00 CHF (Menu komplett CHF 85,00 pro Person)

31. Misto

Aperitivo Mimosa
 Aperitiv des Hauses

* * *

Antipasto mare e monti e Pizze
 Vorspeiseteller mit verschiedenem Fisch, Salamisorten und Pizzen

* * *

Tris:
Risotto gamberi e carciofi; Sedanini alla norma;
Rollè di pasta con prosciutto e formaggio
 Risotto mit Krabben und Artischocken;
 kleine Makkaroni mit Tomatensauce und Auberginen:
 Teigwaren-Roulade mit Schinken und Käse

* * *

Insalata mista
 Gemischten Salat

* * *

Sella di vitello al forno con salsa ai porcini concontorno di verdure
 Kalbsfleisch vom Ofen mit Steinpilzsauce dazu Gemüse

* * *

Sorbetto al limone
 Zitronensorbet

* * *

RESTAURANT  PIZZERIA
IL CICLOPE

Grigliata di pesce con contorno di patatine fritte
Fischgrillplatte dazu Pommes

* * *

Tris di Dessert
drei kleine verschiedene Dessertarten

110,00 CHF (Menu komplett CHF 110,00 pro Person)
