



*Warme Küche: von 12 bis 14 h und von 18 h bis 22 h*

## *Verehrter Gast*

*Herzlich Willkommen in unserem „Ristorante“!*

*Legen Sie alle Last am Eingang ab und versinken Sie in die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses, welche Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens unserer kulinarischen Küche bereiten wird. Uns ist es wichtig, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und unsere selbstgemachten, mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiteten, Gerichte geniessen.*

*“Buon appetito“*

*Wünscht Ihnen unser Küchenchef „Alessandro“ aus Rom  
sowie das ganze Sonne – Team!*

## **Deklaration:**

Unser Fleisch beziehen wir von zwei sorgfältig ausgesuchten Metzgereien im Baselland.

Diese beziehen ihr Rind-, Kalb- und Schweinefleisch aus Schweizer IP und Natura Produktionen wie folgt:

### **Fleisch Herkunft:**

Rindsfilet – Schweiz  
Pouletbrust – Schweiz  
Lammkarree – Neuseeland  
Kalb – Schweiz  
Schwein – Schweiz

### **Fisch Herkunft:**

Seezunge – Nordsee Holland  
Seeteufel – Nordsee Holland  
Tintenfisch, Mies/ Venusmuscheln – Italien (offenes Meer)  
Wolfbarschfilet – Griechenland  
Meereskrebse sowie Garnelen – Italien

***Fischfang – noch aus traditionellem pelagischem Schleppnetz***

### **Allergene / Intoleranten**

***Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden!***

**Ihre Gastgeber  
Tonino & Monica Severino**

## ANTIPASTI / VORSPEISE

CHF

<b>Insalata verde fresca</b> <i>Frische grüner &amp; roter Kopfsalat</i>	8
<b>Bouquet di insalata fresca</b> <i>Frischer gemischter Salat</i>	10
<b>Antipasto campano</b> <i>Geröstete Brotscheiben mit Cherrytomaten, Oliven &amp; Büffelmozzarella</i>	12
<b>Antipasto rustico</b> <i>Rustikalische Vorspeise mit verschiedenem Aufschnitt und Käse</i>	26
<b>Prosciutto crudo con focaccia calda e olio extravergine</b> <i>Dünne Rohschinkenscheiben mit warmer Focaccia an Olivenöl Extravergine</i>	22
<b>Carpaccio di salmone e coda di rospo con insalata di polpo</b> <i>Hauchdünnes Lachs/Seeteufelcarpaccio und Tintenfischsalat</i>	25
<b>Tartare di tonno agli agrumi con focaccia calda</b> <i>Thunfischtartare an Zitrusfrüchtesauce mit lauwarmer Focaccia</i>	25
<b>Piatto di prosciutto crudo e mozzarella di bufala</b> <i>Dünne Rohschinkenscheiben dazu Büffelmozzarella Häppchen</i>	25
<b>Gamberoni e porcini saltati su crostone di pane</b> <i>Sautierte Riesengarnelen und Steinpilze auf gerösteten Brotscheiben</i>	24
<b>Zuppetta di polpo in salsa piccante</b> <i>Tintenfisch Eintopf an pikanter Sauce</i>	19
<b>La nostra tartare di manzo con grana e verdure miste</b> <i>Unsere Rindtartare mit Parmesanflocken und mariniertem Gemüse</i>	25

## LE NOSTRE PASTE / UNSERE TEIGWAREN

CHF

<b>Spaghetti freschi alle vongole veraci</b> <i>Frische Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	29
<b>Maccheroni allo scoglio</b> <i>Hausgemachte Maccheroni mit Meeresfrüchten</i>	29
<b>Spaghetti alla chitarra con cicale di mare, coda di rospo e crema di crostacei</b> <i>Hausgemachte Spaghetti mit Seeteufel, Bärenkrebbs und Schalentiere</i>	32
<b>Paccheri campani con pomodorini e bufala campana</b> <i>Riesenmaccheroni mit Cherrytomaten und Büffelmozzarella</i>	25
<b>Spaghettoni all'amatriciana</b> <i>Spaghetti mit gebratenen Speckwürfeln und Zwiebeln</i>	26
<b>Lasagna fatta in casa</b> <i>Hausgemachte Lasagne</i>	23
<b>Orecchiette con broccoli e salsiccia</b> <i>Muschelförmige Teigware mit sautierten Broccoli und Bauernwurst</i>	27
<b>Gnocchi con porcini saltati e pomdorini freschi</b> <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilze und Cherrytomaten</i>	28
<b>Paccheri con carciofi e gamberi</b> <i>Riesengarnelen mit Artischocken und Garnelen</i>	29
<b>Strozzapreti alla gricia</b> <i>Hausgemachte „Pfafferkillerli“ mit Speck , Pfeffer &amp; Parmesan</i>	26
<b>Tagliatelle al pesto di basilico fresco</b> <i>Hausgemachte Nudeln mit frischem Basilikumpesto &amp; Pinienkerne</i>	24
<b>Bauletto di melanzana al pomodoro fresco e pecorino</b> <i>Ravioli mit Auberginefüllung an frischer Tomatensauce &amp; gerieb. Schafkäse</i>	26
<b>Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia con scaglie di grana</b> <i>Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung und Parmesanflocken</i>	26

## I NOSTRI RISOTTI / UNSERE CREMIGE RISOTTI

CHF

<b>Risotto alla pescatora</b>	29
<i>Cremiger Risotto mit frischem Fisch</i>	
<b>Risotto ai funghi porcini</b>	28
<i>Cremiger Risotto mit sautierten Steinpilzen</i>	
<b>Risotto al vino rosso e straccetti di manzo</b>	28
<i>Cremiger Rotweinsrisotto mit zarten Rindsfiletstreifen</i>	

## SECONDI PIATTI DI PESCE / FISCHGERICHTE

CHF

<b>Frittura di pesce con chips di patate croccanti (Calamari, gamberi e filetto di branzino) e salsa tartare</b>	44
<i>Frittierte Wildfangcrevetten, Calamares und Wolfbarschfilet mit Kartoffelchips &amp; Tartarsauce</i>	
<b>Sogliola al forno con verdure e pane aromatizzato con verdure di stagione</b>	44
<i>Frische Seezunge mit aromatisierten Brotkrümel dazu Saisongemüse</i>	
<b>Coda di rospo al prosecco con riso saltato alle verdure</b>	38
<i>Seeteufelmedaillon an feiner Proseccosauce dazu Gemüsereis</i>	
<b>Filetto di spigola al lime con verdure alla griglia e tagliatelle al burro</b>	34
<i>Seebarschfilet an feiner Limettensauce dazu Gemüse vom Grill &amp; Butternudeln</i>	

## SECONDI PIATTI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

CHF

<b>Tagliata dal filetto di manzo su pietra ollare con patatine</b> <i>Tranchiertes Rindsfilet auf heissem Stein mit Pommes Frites</i>	46
<b>Bistecca di vitello su salsa al cognac con risotto al amarone</b> <i>Zartes Kalbsteak an feine Cognacsauce dazu cremiger Amaronerisotto</i>	48
<b>Costolette d'agnello alle erbe con chips di patate e verdure alla griglia</b> <i>Lammkotelette an frischen Kräutern dazu Kartoffelchips und Gemüse vom Grill</i>	42
<b>Saltimbocca di vitello alla romana con risotto al parmigiano &amp; verdure</b> <i>Kalbssaltimbocca mit Parmesanrisotto und Gemüse</i>	38
<b>Piccata milanese con spaghetti al pomodoro fresco e basilico</b> <i>Kalbspiccata mit Spaghetti an frischer Tomatensauce und Basilikum</i>	38
<b>Fegato al madeira con rösti di patate</b> <i>Zarte Kalbsleberwürfeln an feiner Madeirasauce dazu hausgemachtes Rösti</i>	29
<b>Filetto di manzo ai porcini con risotto cremoso al parmigiano</b> <i>Zartes Rindsfilet an feiner Steinpilzsauce dazu Parmesanrisotto</i>	46
<b>Filetto di maiale in crosta di porcini con risotto e verdure</b> <i>Zartes Schweinsfiletmedaillon an knuspriger Steinpilzkruste dazu Parmesanrisotto und Gemüse</i>	37
<b>Cordonbleu classico di vitello con patatine fritte e verdure di stagione</b> <i>Klassisches Kalbscordonbleu mit Pommes frites und Saisongemüse</i>	39
<b>Fettina milanese di vitello con patatine fritte e verdure</b> <i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Saisongemüse</i>	34

### **Beilagen**

Tagliatelle	-	Pommes Frites
Pommes Allumettes	-	Rösti croquettes
Rösti	-	Reis
Risotto	-	Spätzle

# LE NOSTRE PIZZE E FOCACCIE

## UNSERE PIZZAS & FOCACCIA

	<b>CHF</b>
<b>Focaccia pomodoro</b> <i>Focaccia mit Cherrytomaten und Rucola</i>	15
<b>Focaccia bufala</b> <i>Focaccia mit frischer Büffelmozzarella &amp; Basilikum</i>	18
<b>Pizza Regina Margherita</b> <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella und frischem Basilikum</i>	18
<b>Pizza Margherita</b> <i>Tomatensauce und Fior di Latte</i>	15
<b>Pizza Marinara</b> <i>Tomatensauce, ohne Fior di latte, Sardinen, Kapern</i>	18
<b>Pizza Napoletana</b> <i>Tomatensauce, ohne Fior di latte, Knoblauch</i>	21
<b>Pizza Salame nostrano</b> <i>Tomatensauce, Fior di latte, Salame nostrano</i>	18
<b>Pizza Diavola</b> <i>Tomatensauce, Fior di latte, scharfer Salami &amp; schwarzen Olive</i>	19
<b>Pizza Ortolana</b> <i>Tomatensauce, Fior di latte, Zwiebelringe, Zucchetti, Aubergine &amp; Pilze</i>	18

## Pizza's

<b>Calzone classico</b>	18
<i>Zusammengelegte Pizza mit Salami &amp; Ricotta</i>	
<b>Pizza Salsiccia</b>	18
<i>Tomatensauce, Fior di latte und italienische Bauernwurst</i>	
<b>Pizza Aprile</b>	18
<i>Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Rohschinken &amp; Parmesanflocken</i>	
<b>Pizza Prosciutto e funghi</b>	18
<i>Tomatensauce, Fior di latte, Hinterschinken &amp; frische Champignons</i>	
<b>Pizza Funghi freschi</b>	16
<i>Tomatensauce, Fior di latte, frische Champignons</i>	
<b>Calzone fritto</b>	18
<i>Frittierter Calzone mit Tomatensauce, Fior di latte &amp; Ricotta</i>	
<b>Pizza Pistacchiella</b>	18
<i>Ohne Tomatensauce, Fior di latte, Gorgonzola-Pistaziencreme, Mortadella &amp; Rucola</i>	
<b>Pizza estiva</b>	19
<i>Ohne Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Cherrytomaten &amp; Parmesanflocken</i>	
<b>Pizza la speranza</b>	21
<i>Lassen Sie sich von unser Pizzaiolo überraschen!!</i>	

**Unser Pizzaiolo Francesco aus Neapel wünscht Ihnen ein angenehmer Abend!**



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Arkina blau	50 cl	4.90
Arkina grün	50 cl	4.90
Arkina blau	10 dl	9.00
Arkina grün	10 dl	9.00
Coca Cola	33 cl	4.90
Cola Zero	33 cl	4.90
Fanta	33 cl	4.90
Sprite	33 cl	4.90
Rivella rot / blau	33 cl	4.90
Chinotto	20 cl	4.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
Tomatensaft Rauch	20 cl	5.00
Orangensaft Rauch	20 cl	5.00

## VOM OFFENAUSSCHANK

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	30 cl / 50 cl	4.00/5.00
Ice Tea Lemon Queen	30 cl / 50 cl	4.50/5.50
Coca-Cola	30 cl / 50 cl	4.50/5.50
Citro Queen	30 cl / 50 cl	4.50/5.50
Schorle	30 cl / 50 cl	4.50/5.50

## KAFFE & TEE

Kaffee	4.20
Espresso	4.20
Schale	4.20
Cappuccino	4.20
Latte Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Verschiedene Tee's	4.00
Kaffee/Espresso corretto (mit Schnaps)	7.50
Kaffee Lutz	7.50
Kaffee Fertig	7.50

## BIER

Flütli / Hergöttli	20 cl	3.90
Stange	30 cl	4.30
Becher	30 cl	4.30
Grosses Rugeli	50 cl	5.90
Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	5
Flasche Bier	50 cl	6

## SPIRITUOSEN / LONG DRINKS

Calvados	40 Vol %	9
Bailley's	18 Vol %	8
Amaretto	28 Vol %	8
Wodka	40 Vol %	8
Wodka Orange		12
Gin	40 Vol %	8
Gin Tonic /Orange		12
Ballantine's	40 Vol %	9

## APERITIF

Campari	23 Vol %	8
Campari Soda		9
Campari Orange		10
Aperol Spritz		12
Martini bianco/rosso	15 Vol %	8
Pernod	40 Vol %	8
Lillet		12
Gin Mare		18

## DIGESTIF

Amaro Averna	32 Vol %	8
Ramazzotti	30 Vol %	8
Cynar	16 Vol %	8
Sambuca	40 Vol %	8
Fernet-Branca	42 Vol %	8
Licor 43	31 Vol%	9