

daquido_82@outlook.com

Pizzeria Da Guido

S.T.G Specialità Tradizionale Garantita

Il nostro consiglio & Unsere Empfehlung

- Spez 1: Ravioli di Zucca al Modo Mio** 29.90
Kürbis Ravioli zubereitet mit Schinken, Zucchetti , frischem Champignons, Peperoncini, Basilikum
Parmesansplittern und Trüffelöl
- Spez 2: Risotto Ticinese** 29.90
Risotto zubereitet mit Steinpilzen, Safran, Trüffelöl und Parmesansplittern
- Spez 3 Risotto al Gallo Rosso** 29.90
Weisswein Risotto zubereitet mit Pouletgeschnetzeltes, gerüstete Knoblauch, Cherry Tomate,
Peperoncini, Petersilie, Parmesansplitter und Trüffelöl
- Spez 4: Risotto con Sminuzzato di Pollo Limone e Zafferano** 26.90
Weisswein Risotto mit pouletgeschnetzeltes, Zitronenstück ,Safran dazu Parmesan Splittern
- Spez 5: Bunga Bunga** 24.90
Italienische Antipasto mit Mozzarella
- Spez 6: Pizza ti Amo Tanto, Amore** 22.90
Pizza mit Cherry Tomate, Mozzarella, Basilikum und Trüffelöl
- Spez 7: Poulet Filet von Grill dazu Tomate Mozzarella** 22.90
- Spez 8: Spaghetti del Capo** 26.90
Spaghetti zubereitet mit gerüstete Zwiebeln, Kalbsgeschnetzeltes, Champignons,
Tomaten-rahmsauce und Parmesansplittern
- Spez 9: Seppia al Aglio Olio e Limone con Verdure** 26.90

Da Guido Team Wünscht Ihnen Buon Appetito

daguido_82@outlook.com

Pizzeria Da Guido

STG

Specialità Tradizionale Garantita

Wir Servieren das Menu 1 , 2 und 3 Inklusiv einem Menu Salat

Dienstag: 20.12.2016

Menu:1 Pasta ai 4 Formaggi 20.90

Drei verschiedenen Teigwaren mit 4 verschiedenen Käse

Menu:2 Poulet Filet an Italienische Kräuter dazu Risotto und Gemüse 23.90

Menu:3 Pizza Del Pizzaiolo 20.90

Tomate-Mozzarella, Rindsgeschnetzeltes und Peperoncini

Nostre Specialità / Unsere Spezialität

Speciale:1 Ravioli (Ricotta e Spinaci) al Burro e Salvia 26.90

Hausgemachte Ravioli(Quark und Spinat) Füllung an Butter Salbei verfeinert mit Parmesansplittern

Speciale:2 Ballanzoni alla mia Ex Valerie 28.90

Hausgemachte Ballanzoni(Parmesan Füllung) zubereitet mit Lachs, Orangen Stuck, Wodka

Rahmsauce verfeinert mit Trüffelöl und Parmesansplittern

Speciale:3 Cannelloni al Forno 22.90

Eingerollte Teigwaren mit Quark und Spinat in Pizza Offen Überbacken

Speciale:4 Spaghetti alla Parmigiana 22.90

Teigwaren mit gebratenen Auberginen, Salami Scharf, Schinken, Petersilie Tomatensauce

Speciale:5 Lasagne al Forno 22.90

Hausgemachte Lasagne in Pizza Offen Überbacken

Speciale:6 Tagliatelle Carciofi e Funghi e Olio di Tartufo 24.90

Teigwaren mit Artischocken, Champignons, Peperoncini, Petersilie verfeinert mit Trüffel öl

Buon Appetito / Guten Appetit

Zuppen&Suppen

Stracciatella alla Romana	10.50
Bouillon mit Ei, Parmesan und Petersilie	
Tortellini in Brodo	10.50
Bouillon mit Tortellini (Fleischfüllung)	
Crema di Pomodoro	10.50
Frische Tomatencremsuppe	

Antipasti & Vorspeisen

Insalata Caprese	19.50
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	
Antipasto all`Italiana	17.50
Gemüse von Grill nach Italienische Art	
Salmone affumicato	21.50
Lachs geräuchert mit Nüsslisalat, Zwiebeln, Kapern, Olivenöl und Zitrone	
Cocktail di Gamberetti	18.90
Crevetten Cocktail in Pizzabrot serviert	
Carciofi e Funghi al Aglio Olio e Limone	21.50
Artischocken mit Champignons, Knoblauch, Olivenöl und Zitronen	

Specialità di Mare

Cozze Marinara 26.90

Muscheln zubereitet mit Weisswein, Knoblauch, Petersilie, leichte Tomaten Sauce

Spaghetti Cozze Marinara 26.90

Teigwaren zubereitet mit Muscheln Weisswein, Knoblauch, Petersilie, leichte Tomaten Sauce

Spaghetti Vongole Veraci 29.50

Miesmuscheln zubereitet mit Weisswein, Knoblauch, Petersilie, leichte Tomaten Sauce

Taglierini Nero di seppia con Gamberoni e Basilico 32.90

Hausgemachte Teigwaren von Tinten Fisch zubereitet mit Crevetten, Cherry Tomate , Wodka, Basilikum

Olivenöl

Tortelloni Nero di Seppia (Salmone) 26.50

Hausgemachte schwarze Tortelloni von Tinten Fisch (Lachs Füllung)zubereitet mit Rauchlachs, Wodka

Rucola und Rahmsauce

Red Snaper-Filet con Salsa Piccante 36.90

Red Snaper-Filet an Tomaten, Knoblauch, Peperoncini, Basilikum mit Reis

Ravioli di Zucca con Carciofi e Gamberoni 32.90

Kürbis Ravioli mit Crevetten, Artischocken, Cherry Tomate, Basilikum, Trüffelöl

Gamberoni alla Mama Leone 42.90

Black-Tiger Crevetten zubereitet mit Zitronen, Wodka, Curry-rahmsauce dazu Butter Nudeln, Spinat

Pasta / Gourmet

Gnocchi:	Burro e Salvia	19.90
	Al gorgonzola	19.90
	Pomodoro e Basilico	19.90
Penne	al Pesto	19.90
	Arrabbiata	19.90
Spaghetti	Carbonara	20.90
	Aglione olio Peperoncino	19.90
	Amatriciana	21.90
Tagliatelle	al Salmone	22.90
	Ai Funghi Porcini	23.90

Chef Consiglia / Empfehlung von Chef

Penne dello CHEF	22.90
Penne mit Tomaten-Rahmsauce, Schinken, Basilikum und Peperoncini	
Tagliatelle con Gamberi e Rucola	26.00
Nudeln mit Tomaten-Rahmsauce, Crevetten und Rucola	
Spaghetti al Cartoccio	29.50
Spaghetti mit Tomatensauce, Crevetten, Pilzen, Parmaschinken in Alufolie serviert	

PER I PICCOLI / FÜR DIE KLEINEN

Pizza Margherita	10.50
Altre piccole pizze	12.50
Spaghetti pomodoro e basilico	10.50
Penne pomodoro e basilico	10.50

Le Carni & Fleischgerichte

Scaloppine di Vitello con Crema di Tartufo 39.90

Kalbsschnitzel mit Weisser Trüffel Crem

Saltimbocca alla Romana 42.90

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Piccata Milanese 42.90

Kalbsschnitzel an Mailender Art

Filetto di Pollo alle erbe Italiane 32.90

Poulet filet mit Italianesche Kräuter

Filetto di Manzo con Porcini 48.90

Rindsfilet mit Steinpilz Sauce

Le Nostre Specialità di Carne Vengono Servito con un Contorno alla Vostra Scelta

Die Fleisch Gerichte werden Ihnen serviert mit eine Beilage nach Wahl:

Tagliatelle, Riso, Risotto, Verdura, Patate Saltate

Nudel, Reis, Risotto, Gemüse, Bratkartoffeln

Fleischdeklaration:

Kalbsfleisch / Schweinfleisch CH. Rindsfleisch Nord und Südamerika

Poulet Fleisch / Eier EU

Le nostre Pizze

Pizza Margherita 15.90

Tomaten, Mozzarella, Origano

Pizza Napoli 19.90

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Origano

Pizza Prosciutto 19.90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Origano

Pizza Prosciutto e Funghi 20.90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Origano

Pizza Hawaii 20.90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Origano

Pizza Capricciosa 21.90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Origano

Pizza 4 Stagioni 21.90

Tomaten, Mozzarella, Schinken Champignons, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Origano

Pizza Parmigiana 22.90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami scharf, Auberginen, Parmesansplitter

Pizza Vegetariana 19.90

Tomaten, Mozzarella, frische Gemüse, Origano

Pizza Diavola 21.90

Tomaten, Mozzarella, Salami scharf, Zwiebeln, Peperoncini, Origano

Pizza Funghi Porcini 23.90

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Origano

Pizza Al Tonno 19.90

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Origano

Pizza 4 Formaggi 19.90

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Parmigiano, Origano

Pizza Pollo 21.90

Tomaten, Mozzarella, Pouletgeschnezeltes, Knoblauch, Peperoni, Origano

Pizza Da Guido 26.50

Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch, Knoblauch, Peperoni, Origano

Pizza Calzone 22.90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Origano

Pizze DOC

Pizza Miss Italia 28.90

Cherry Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola,
Parmesansplitter und Trüffelöl

Pizza Bianca Neve 25.90

Cherry Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola und Trüffelöl

Pizza Gamberoni e Piccole Verdure 29.90

Cherry Tomaten, Mozzarella, Crevetten, kleine Gemüse
und Trüffelöl

Per i Piccoli / Für Die Kleine

Pizza Margherita	11.90
Altre Piccole Pizze	13.50
Spaghetti Pomodoro	11.90
Penne Pomodoro	11.90

Per i Piccoli / Für Die Kleine

Pizza Margherita	10.90
Altre piccole pizze	12.50
Spaghetti Pomodoro	10.90
Penne Pomodoro e Basilico	10.90

DESSERT DELLA CASA / HAUSGEMACHTE DESERT

TIRAMISU	10.00
Fondant al Cioccolato	10.00
Mela al Forno con Gelato alla Vaniglia	10.00
Torta al Cioccolato	10.00
Torta della Nonna	10.00
Tartufo	10.00

Ice Dream Coup

Stracciatella	(Stracciatella Ice Cream, Espresso verfeinert mi Amaretto und Biskuit)	9.50
Danemark	(Vanilla Dream Ice Cream,Schokoladensauce,Rahm und Biskuit)	9.50
Caramelita	(Caramelita Ice Dream Caramel, Caramelstückchen Caramelsauce und Biskuit)	9.50

Ice Dream Kugeln

Vanilla, Swiss Chocolate, Pistachio, Espresso Croquant Caramelita	3.00
Stracciatella,Passion Fruit Mango, Lemon, Grapefruit	
Colonel (Lemon,Lime Sorbet, eisgekühlte Wodka)	11.50
Passion Fruit Mango PROSECCO (Passion Fruit,Mango Sorbet mit Prosecco)	11.50

Rotwein aus Italien

Valpolicella Ripaso Classico DOC 1dl 6.50 CHF 49.90

Dieser Wein wird nach dem klassischen Ripasso –Verfahren gekeltert.

Dem bereits vergorene Valpolicella werden Traubentrester des Amarone zugeführt

Sattes Rubinrot.Aromen von reifen Beerenfrüchte mit Anklängen von Sauerkirschen.

Amarone dalla Valpolicella DOC CHF 75.90

Silbermedaille Expovina ,Traubensorten 70% Corvina veronese, 30% Rondinella

Dichtes Kirschrot, Intensives ,warmes Bukett von reifen, dunklen Früchten

Barbera d Alba Ruvei DOC CHF 54.90

Barbera Traube,Purpurrote Farbe,frisches und fruchtiges Bouquet mit Noten

Von Vanille und gerösteten Haselnüssen ,Ausbau während 6-12 Monate

In kleinen Fässern aus französischer Eiche.

Il Pacchia Maremma Toscana IGT CHF 55.90

Sangovese ,Merlot Trauben,Brilliantes Rubinrot.Harmonisch und Intensiv nach

Schwarzen Kirschen,Cassis und Pflaumen.