

# AMALFI AL LAGO

## APERITIVI & ANTIPASTI

<i>Piatto Aperitivo</i>	21.5
Salami, Rohschinken San Daniele, Mortadella, Grana Padano, Gorgonzola, Provola affumicato, Trockentomaten, Oliven, Peperoni	
<i>Bruschetta ai pomodorini misti e basilico</i>	13.5
Geröstete Brotscheiben, gemischte Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum	
<i>Focaccia olio e rosmarino</i>	12.5
Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	
<i>Focaccia con prosciutto crudo</i>	18.5
Rohschinken San Daniele	
<i>La frittura di calamari alla paprika</i>	18.5   31.5
Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebelkonfitüre	
<i>Carpaccio di tonno con verdure croccanti</i>	19.5   32.5
Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht	
<i>Vitello tonnato</i>	19.5   32.5
Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern	

## LE INSALATE

<i>Insalata mista del mercato</i>	12.5
Assortierter Salat	
<i>Insalata Caprese</i>	21.5
Focaccia, Kirschtomaten, Büffelmozzarella	

## AMALFI AL LAGO ANTIPASTI

<i>Insalata positano</i>	16.5
Blattsalat, Fenchel, Orangen, Sultaninen, Croutons, Pinienkerne	
<i>Insalata ai frutti di mare all'Amalfitana</i>	25.5
Tintenfisch, Calamares, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Zitrone, Olivenöl	
<i>Alici marinate e agrumi</i>	19.5
Marinierte Sardellen, Zitrusfrüchte	
<i>Gnocchi di patate "in Bronzo" alla Sorrentina</i>	27.5
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella, Grana Padano, gratiniert	

## I PRIMI PIATTI - RISOTTI

<i>Risotto ai frutti di mare</i>	25.5   29.5
Carnaroli Risotto, Meeresfrüchte	
<i>Risotto ai gamberoni e agrumi con spinaci</i>	25.5   29.5
Carnaroli Risotto, Riesencrevetten, Zitrusfrüchte, Spinat	

## I PRIMI PIATTI - PASTA FRESCA FATTA IN CASA

<i>Spaghetti chitarra al limone</i>	22.5   26.5
Hausgemachte Chitarra-Spaghetti, Zitronensauce	
<i>Spaghetti chitarra alle vongole e bottarga</i>	25.5   29.5
Hausgemachte Chitarra-Spaghetti, Venusmuscheln, Meeräschenrogen	
<i>Tagliatelle ai Gamberoni</i>	25.5   29.5
con colatura di alici di Cetara, limone grattugiato e pomodorini	
Hausgemachte Pasta, Crevetten, Sardellensauce, Zitronenzeste, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie	
<i>Casarecce con salsiccia al finocchietto,</i>	23.5   28.5
<i>funghi misti e pomodorini</i>	
Hausgemachte Casarecce, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, Kirschtomaten	

## COZZE & VONGOLE

<i>Sautè di cozze e vongole</i>	28.5
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln	
<i>Sautè di vongole</i>	29.5
Sautierte Venusmuscheln	
<i>Sautè di cozze</i>	25.5
Sautierte Miesmuscheln	

À scelta al vino bianco o in brodetto di pomodoro e peperoncino.  
Nach Wahl im Weissweinsud oder im Tomatensud mit Peperoncino.  
Servito con crostoni all'aglio.  
Serviert mit Knoblauchbrot

## I PRIMI PIATTI

### MARE

<i>Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone</i>	43.5
Wolfsbarsch, marinierter Thunfisch, Salbei, Weissweinjus, Spinat, Zitrone, Caponata, Carnaroli Risotto	
<i>Persico in pastella di birra con spinaci e limone</i>	36.5
Eglifilets im Bierteig, Spinat, Zitrone, Tartarsauce, Pommes frites	

### IL PESCATO

<i>Tagesangebot, marktfrisch und saisonal</i>	42.5
---	------

## I PRIMI PIATTI

### CARNE

<i>Scaloppine di vitello al limone con spinaci</i>	42.5
Kalbsschnitzel, Zitronenjus, Spinat, Tagliatelle	
<i>Tagliata di manzo con rucola &amp; Grana Padano</i>	200g 46.5
Tranchiertes Entrecôte vom IP Suisse Rind serviert mit Pommes frites oder gemischtem Salat	
<i>Filetto di manzo fasciato al San Daniele con salsa ai porcini</i>	56.5
180g Filet vom Irish Beef im Rohschinkenmantel, Steinpilze, Rosmarinkartoffeln, Gemüse	

## AMALFI AL LAGO SECONDI

<i>Polipo grigliato alla Vietrese</i>	39.5
Tintenfisch, Kartoffel, rote Zwiebeln, Spinat, Zitrone, Taggiasca-Oliven	
<i>Filetto di trota salmonata di Rubigen</i>	42.5
Lachsforelle "Rubigenhof Fischzucht", Brunoise-Sauce, Rosinen, Zitrone, Taggiasca-Oliven, Salzkartoffeln, Saisongemüse	
<i>Alici all'Amalfitana</i>	36.5
Gefüllte Sardellen, geräucherter Provola-Käse, Zitrone, Peperoncino-Sauce, Saisonsalat	
<i>Tonno rosso alla Cetarese</i>	43.5
Tranchierter Thunfisch, Oliven, Kapern, Sardellensauce, Tagliatelle, Spinat, Zitrone	

## PIZZE

<i>Pizza margherita</i>	17.5   22.5
Tomaten, Mozzarella	
<i>Pizza marinara</i>	17.5   22.5
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	
<i>Pizza napoletana</i>	19.5   24.5
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	
<i>Pizza prosciutto</i>	19.5   24.5
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	
<i>Pizza prosciutto crudo San Daniele, rucola e mascarpone</i>	22.5   27.5
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken San Daniele, Rucola, Mascarpone	
<i>Pizza quattro stagioni</i>	20.5   25.5
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven	
<i>Pizza calabrese</i>	20.5   25.5
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	
<i>Pizza frutti di mare</i>	21.5   26.5
Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch	
<i>Pizza tonno</i>	19.5   24.5
Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon	
<i>Pizza bianca con gamberoni, zucchini e provola affumicata</i>	22.5   27.5
Mozzarella, Crevetten, Zucchetti, geräucherter Provola-Käse	
<i>Pizza bianca ortolana</i>	18.5   24.5
Mozzarella, Basilikum, Gemüse	
<i>Per ogni ingrediente supplementare</i>	2
Zuschlag pro zusätzliche Beilage	
<i>Per ogni ingrediente supplementare come:</i>	4
<i>Bufala, crudo, frutti di mare e tonno</i>	
Zuschlag pro zusätzliche Beilage wie: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Thunfisch	