



Cari Clienti e Amici

Grazie di aver scelto il nostro ristorante.  
Godetevi una piacevole permanenza in un'atmosfera accogliente a lume di candela.

Vorremmo viziarvi con le nostre prelibatezze mediterranee.  
Il nostro personale di servizio è sempre a vostra disposizione ed è lieto di fornirvi informazioni sui nostri piatti italiani, consigliarvi i vini da abbinare e garantirvi il piacere siciliano.

Siamo inoltre felici di soddisfare le vostre richieste speciali e consigliarvi piatti tradizionali che non potete trovare sul menù.

Vi auguriamo un piacevole soggiorno e buon appetito!

Il vostro Team Gusto Mediterraneo

Liebe Gäste und Freunde

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!  
Geniessen Sie einen angenehmen Aufenthalt in einer gemütlichen Atmosphäre bei Kerzenlicht.

Gerne möchten wir Sie mit unseren mediterranen Köstlichkeiten verwöhnen. Unser Servicepersonal ist stets für Sie da und gibt gerne Auskunft über unsere italienischen Spezialitäten, empfiehlt Ihnen den dazu passenden Wein und garantiert einen sizilianischen Genuss.

Wir erfüllen auch gerne Ihre Sonderwünsche und empfehlen Ihnen traditionelle Gerichte, die Sie nicht auf der Speisekarte finden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Gusto Mediterraneo Team

GLI ANTIPASTI  
UNSERE VORSPEISEN

ZUPPA DEL GIORNO TAGESSUPPE	10
INSALATA VERDE / INSALATA MISTA GRÜNER SALAT / GEMISCHTER SALAT	9 / 10
BRUSCHETTA FATTA IN CASA AL POMODORO HAUSGEMACHTE BRUSCHETTA MIT TOMATENWÜRFELN	12
RUCOLA CON PARMIGIANO RUCOLASALAT MIT GEHOBELTEM PARMESAN	14
FORMENTINO CON UOVO NÜSSLISALAT MIT EI	14
CAPRESE BÜFFELMOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM	16
BURRATA FRESCA CON CRUDO DI PARMA <small>24 mesi stagionato</small> FRISCHE BURRATA MIT PARMASCHINKEN <small>24 Monate gereift</small>	24
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO RINDSFILET CARPACCIO MIT RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN	24
IMPEPATA DI COZZE AL POMODORO / VINO BIANCO SAUTIERTER MIESMUSCHELN MIT TOMATEN / WEISSWEINSAUCE	26
TENTACOLI DI POLPO SU PUREA DI PATATE E SPINACI FRESCHI TINTENFISCHTENTAKEL AUF KARTOFFELSTOCK UND FRISCHEM SPINAT	34
GUSTO MEDITERRANEO (PREZZO A PERSONA) VERSCHIEDENE ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN (PREIS PRO PERSON)	28

LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA  
UNSERE HAUSGEMACHTEN TEIGWAREN

SPAGHETTI CARBONARA SPAGHETTI MIT BACKENSPECK UND EIGELB	26
PACCHERI AI FRUTTI DI MARE PACCHERI MIT MEERESFRÜCHTE	32
TAGLIOLINI DI GRANO ANTICO "RUSSELLO" ALLE VONGOLE TAGLIOLINI AUS ANTIKEMWEIZEN "RUSSELLO" MIT VENUSMUSCHELN	30
TAGLIATELLE TRAMONTO ROSA TAGLIATELLE MIT GERÄUCHERTEM LACHS, LAUCH UND RAHM	26
PAPPARDELLE DELLO CHEF PAPPARDELLE MIT SALSICCIA, STEINPILZEN UND SAFRANRAHM SAUCE	28
TROFIE PORTOPALO TROFIE MIT CREVETTEN, PISTAZIENPESTO UND RAHM	26
CASARECCE CARUSO CASARECCE MIT KALBSFLEISCH, STEINPILZEN UND TOMATENWÜRFELN	28
GNOCCHI ALLA NORCINA GNOCCHI MIT FRISCHER BURRATA UND GEHOBELTEM TRÜFFEL	30
SINFONIA DI RAVIOLI RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT, RICOTTA UND STEINPILZEN, RICOTTA UND TRÜFFEL, RINDFLEISCHFÜLLUNG AN SALBEIBUTTER	29
CAVATELLI DELLA NONNA FATTI A MANO CAVATELLI MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL, PEPERONCINI, CHERRY-TOMATEN UND BASILIKUM	24
RISOTTO MONTECARLO RISOTTO MIT RINDSFILETSTREIFEN, STEINPILZEN, PEPERONCINO UND RUCOLA	34

LE NOSTRE CARNI  
UNSER FLEISCH

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART	38
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENJUS	42
ENTRECOTE DI MANZO SU RUCOLA / CAFÈ DE PARIS RINDSENTRECOTE AUF RUCOLA / CAFÈ DE PARIS	40
FILETTO DI MANZO 200gr. AL PEPE VERDE RINDSFILET 200gr AN GRÜNER PFEFFERSAUCE	48
COSTOLETTA DI VITELLO 350gr. AI PORCINI E CILIEGINO KALBSKOTELETTE 350gr AN STEINPILZSAUCE UND CHERRY-TOMATEN	58
OSSOBUCO DI VITELLO CON GREMOLADA KALBSHAXEN- OSSOBUCO MIT GREMOLADE	48
UN CONTORNO INCLUSO / EINE BEILAGE INKLUSIVE	
SECONDO CONTORNO / ZWEITE BEILAGE:	8
RISOTTO, TAGLIATELLE, SPINACI FRESCHI, PATATINE FRITTE, PATATE ROSOLATE, VERDURE GRIGLIATE. RISOTTO, NUDELN, FRISCHER SPINAT, POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, GRILLIERTES GEMÜSE.	

FLEISCHDEKLARATION

KALB: SCHWEIZ

RIND: AUSTRALIEN, IRLAND

SCHWEIN: SCHWEIZ

POULET: SCHWEIZ

LAMM: NEUSEELAND, IRLAND, SCHWEIZ

PFERD: KANADA

I NOSTRI PESCI  
UNSERE FISCHEN

CALAMARI FRITTI E GAMBERETTI 38  
FRITTIERTE TINTENFISCHE UND CREVETTEN MIT TARTARSAUCE

FILETTO DI SALMONE AL PEPE ROSA 38  
LACHSFILET AN ROSA-PFEFFERSAUCE

FILETTO DI BRANZINO 40  
WOLFSBARSCHFILET NACH SIZILIANISCHER ART

GAMBERONI AL TEGAMINO 42  
RIESENCREVETTEN IM PFÄNNLI MIT KNOBLAUCH UND FRISCHEN KRÄUTERN

SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA (500-600gr.) 52  
GANZE SEEZUNGE VOM GRILL (500-600gr.)

UN CONTORNO INCLUSO / EINE BEILAGE INKLUSIVE

SECONDO CONTORNO / ZWEITE BEILAGE: 8

RISOTTO, TAGLIATELLE, SPINACI FRESCHI, PATATINE FRITTE, PATATE ROSOLATE,  
VERDURE GRIGLATE.  
RISOTTO, NUDELN, FRISCHER SPINAT, POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,  
GRILLIERTES GEMÜSE.

## LE NOSTRE PIZZE

### UNSERE PIZZAS

<b>MARGHERITA</b>	<b>18</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND BASILIKUM	
<b>NAPOLI</b>	<b>22</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN UND OREGANO	
<b>BOSCAIOLA</b>	<b>23</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, CHAMPIGNONS UND OREGANO	
<b>CALABRESE</b>	<b>23</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONCINO, SCHARFE SALAMI UND OREGANO	
<b>ANGELO</b>	<b>26</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, SCHWARZE OLIVEN, ZWIEBELN UND OREGANO	
<b>DAVIDE</b>	<b>23</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, FRISCHER SPINAT, EI UND OREGANO	
<b>ALESSANDRO</b>	<b>28</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBSSTREIFEN, STEINPILZE, KNOBLAUCH UND OREGANO	
<b>DIAVOLA</b>	<b>26</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULETSTREIFEN, PEPERONI, PEPERONCINO, SCHWARZE OLIVEN UND OREGANO	
<b>ALICE</b>	<b>24</b>
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, EI, ARTISCHOCKEN, SCHWARZE OLIVEN UND OREGANO	
<b>CHIARA</b>	<b>28</b>
TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN UND OREGANO	
<b>REGINA</b>	<b>32</b>
CHERRY-TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA 250gr., HAUSGEMACHTER BASILIKUMPESTO, RUCOLA	

<b>AURORA</b>	29
TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, CHERRY-TOMATEN, BRESAOLA, RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN UND OREGANO	
<b>MARE BLU</b>	36
TOMATENSAUCE, CHERRY-TOMATEN, RIESENCREVETTEN, RUCOLA	
<b>NORVEGIA</b>	26
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RAUHLACHS, ZWIEBELN UND OREGANO	
<b>VALENTINO</b>	28
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSFILET CARPACCIO RUCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN	
<b>DELIZIA</b>	28
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MASCARPONE, STEINPILZE, PARMASCHINKEN UND OREGANO	
<b>PAESANA</b>	26
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN UND OREGANO	
<b>VEGETARIANA</b>	24
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN, CHAMPIGNONS, ZUCCHETTI, PEPPERONI UND OREGANO	
<b>CALZONE (ZUGEDECKTE PIZZA)</b>	24
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, FRISCHE SPINAT, EI, CHAMPIGNONS UND OREGANO	
<b>STEFANIA</b>	24
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, SALSICCIA, FRISCHER SPINAT UND OREGANO	

### ZUSÄTZLICHE BEILAGEN FÜR PIZZAS

MOZZARELLA, FRISCHER SPINAT, CHAMPIGNONS, KAPERN, ZWIEBELN, OLIVEN, PEPPERONCINO, AUBERGINEN, ZUCCHETTI, EI, RUCOLA, PEPPERONI

JE +2,00.-

RICOTTA, GORGONZOLA, GEHOBELTER PECORINO, SCHARFE SALAMI, SARDELLEN, SPECK, HINTERSCHINKEN, GEHOBELTER PARMESAN, ARTISCHOCKEN, MASCARPONE, CHERRY-TOMATEN

JE +4,00.-

POMMES FRITES, BÜFFELMOZZARELLA, SAN DANIELE ROHSCHINKEN, BRESAOLA, RIESENCREVETTEN (PRO STÜCK), CREVETTEN, RAUHLACHS, STEINPILZE, THUNFISCH, POULETSTREIFEN

JE +6,00.-

KALBSSTREIFEN +10,00.-, RINDSCARPACCIO +12,00.-, GEHOBELTE TRÜFFEL +15,00

## APERITIFS

CAMPARI	16°	4cl	8.50
CYNAR	16°	4cl	8.50
MARTINI BIANCO	16°	4cl	8.50
MARTINI ROSSO	16°	4cl	8.50
PROSECCO		1dl	9.50
GESPRITZER WEISSWEIN			9.50
HUGO			12.00
APEROL SPRITZ			12.50
GUSTO MEDITERRANEO			15.00
LIMONCELLO SPRITZ			14.00
MINERAL O. ORANGENSAFT ZU APÉRITIFS			2.00

## APERITIFS OHNE ALKOHOL

SANBITTER		1dl	5.80
CRODINO		1dl	5.80
ORANGENSAFT		2dl	5.80
TOMATENSAFT		2dl	6.00
CHINOTTO		2dl	6.00

## COCKTAILS

GIN TONIC			15.00
NEGRONI			18.00
BLU (WEISSER RUM, BLAUER CURACAO-SYRUP, MAPLE SPICE SYRUP, ZITRONENSAFT, EIWASS)			18.00
VIOLA (AMARETTO LIKÖR, CHERRY-SYRUP, ZITRONENSAFT, EIWASS)			18.00
ROSSO (VODKA, LYCHIE LIKÖR, BLAUBEEREN-SYRUP, MACAROON, ROSE-SYRUP)			18.00
ARANCIONE (VODKA, ORANGEN-LIKÖR, VANILLA-SYRUP, ORANGENSAFT)			18.00

## BIER

STANGE		3dl	5.50
GROSSES BIER		5dl	6.50
OLD STYLE ALE GALLUS		3dl	6.00
ALKOHOLFREIES BIER		3dl	5.50
WEISSER ENGEL		5dl	7.00
BIRRAMORETTI GRAND CRU		7,5dl	28.00

## MINERAL & SOFTGETRÄNKE

ST. PELLEGRINO	5dl/1l	6.00/11.00
ACQUA PANNA	5dl/1l	6.00/11.00
COCACOLA/ZERO	3dl	5.80

FANTA		3dl	5.80
SPRITE		3dl	5.80
SCHORLEY		3dl	5.80
RIVELLAROT/BLAU		3dl	5.80
FUSE TEA PEACH/LEMON		3dl	5.80
SCHWEPPE STONIC		2dl	5.80
BITTER LEMON		2dl	5.80

## KAFFEE & TEE

ESPRESSO			4.80
KAFFEE CREME			4.80
CAPPUCCINO			6.00
SCHALE			6.00
LATTE MACCHIATO			6.50
DOPIO ESPRESSO			6.50
CORRETTO GRAPPA			7.50
TEE			5.50

(PFEFFERMINZTEE, SCHWARZTEE,  
GRÜNTEE, KAMILLENTÉE, FRÜCHTETEÉE)

## SPIRITUOSEN

BAILEYS	17°	4cl	8.00
MONTENEGRO	23°	4cl	8.50
LIMONCELLO	25°	4cl	8.50
DISARONNO	28°	4cl	8.50
AMARO LUCANO	28°	4cl	8.50
AVERNA	29°	4cl	8.50
APPENZELLER	29°	4cl	8.50
RAMAZZOTTI	30°	4cl	8.50
JÄGERMEISTER	35°	4cl	8.50
AMARO DEL CAPO	35°	4cl	8.50
VECCHIAROMAGNA	38°	4cl	8.50
FERNET BRANCA	39°	4cl	8.50
SAMBUCA	40°	4cl	9.00
IRISH WHISKEY	40°	4cl	9.00
JACK DANIELS	40°	4cl	9.00
HAVANA CLUB 7 YEARS	40°	4cl	9.00
GRAND MARNIER	40°	4cl	9.50

## GRAPPE

LE DICOTTIO LUNE	41°	2cl	8.50
AMARONE	40°	2cl	8.50
BAROLO	40°	2cl	8.50
OLIA DEL GARDA	40°	2cl	12.00
BERTA ROCCANIVO BARBERA	43°	2cl	18.00
BERTA TRE SOLITRE NEBBIOLO	43°	2cl	18.00
BRIC DEL GAIN MOSCATO	43°	2cl	18.00

Alle Preise inkl. MwSt.