

Insalata piccola

Insalata verde piccola  9.50
Kleiner grüner Salat

Insalata mista piccola  11.50
Kleiner gemischter Salat

Insalata Rucola  13.50
Rucola, Parmigiano-Reggiano -Splitter und
Cherry-Tomaten mit Olivenöl und
Balsamico

Insalata Caprese  19.50
Frische Tomaten mit Büffel-Mozzarella,
Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Bruschette

Pomodoro e basilico  7.50
3 Bruschette mit Tomatenwürfeln,
Knoblauch und Basilikum

Paté di olive nere  7.50
3 Bruschette mit schwarzer Oliventapenade

Bufala e balsamico  9.50
3 Bruschette mit Rucola,
Büffel-Mozzarella und Balsamico

Prosciutto di Parma 8.50
3 Bruschette mit Parmaschinken

10 Bruschette miste 23.50
Bruschette bunt gemischt

Antipasti

Vitello Tonnato 23.00
Kalte Kalbsfleischscheiben mit
Thunfischsauce und Kapern

Carpaccio di Polpo 23.50
Hauchdünn geschnittener, roher
Tintenfisch, Rucola, Artischocken,
Kapernäpfel und Zitronenöl

Carpaccio di manzo 22.50
Hauchdünn geschnittenes, rohes
Rindfleisch, Rucola, Parmigiano-Reggiano
Splitter, Kapernäpfel und Olivenöl

Tartar di Manzo 23.50
Fein zerkleinertes rohes Rindfleisch,
Kapern, Zwiebeln, gekochtem Ei und
Cognac-Sauce

Prosciutto di Parma e Burrata 23.50
Parmaschinken mit Burrata

Antipasti misti Platte
Für 1 Person. 19.50
Ab 2 Personen 35.50
Parmaschinken, Salami, Mortadella,
Zucchini, Oliven, Auberginen, getrocknete
Tomaten, Artischocken, Mozzarella und
Parmigiano-Reggiano

 Diese Gerichte sind vegetarisch

! Unsere Pizza-Gerichte enthalten Gluten,
Pasta-Gerichte enthalten Eier und Gluten.
Für weitere Information über mögliche Allergene in
einzelnen Gerichten steht unser Servicepersonal
gerne zur Verfügung oder fragen Sie nach unserer
Allergen Speisekarte!

Piatto di Insalata

Insalata di verdure al forno  23.50
Mediterranes Gemüse, Mozzarella,
Cherry-Tomaten, Petersilie, Basilikum

Insalata Pollo 27.50.
Gemischter Salatteller mit,
Pouletbruststreifen

Insalata Prosciutto di Parma 28.50
Gemischte Blattsalate mit
Parmaschinken, Mozzarella, mit Olivenöl
und Balsamico

Insalata Gamberoni 28.50
Riesencrevetten mit frischen
Blattsalaten, Rucola und Cherry
Tomaten

Bambini

Kindermenü 13.50
(für Kinder bis 10 Jahre)

Für unsere kleinen Gäste servieren wir
eine Pizza oder Portion Pasta
+ ein Überraschungsdessert

Pizza:
Margarita, Prosciutto
Prosciutto e Funghi, Salami

Pasta:
Spaghetti oder Penne mit Sauce nach
Wahl:

Butter
Napoli
Bolognese
Carbonara

Pizze

Jede Pizza ist auch mit
Vollkornteig erhältlich + 3.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
unsere Pizza als kleine Portion - 3.00.-

Classico

Alle Pizze mit Tomatensauce,
Mozzarella und Oregano

Pizza Prosciutto di Parma 29.50
Parmaschinken, Rucola und Parmigiano-
Reggiano Splitter

Pizza Napoli 24.50
Sardellen, Kapern und Oliven

Pizza Quattro Formaggi  25.50
Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola und
Mascarpone

Pizza Quattro Stagioni 24.50
Mit Salami, Schinken, Champignon und
Artischocken

Pizza Giardino  24.50
Mit frischem Gemüse

Pizza Diavolo 25.50
Peperoncini, Peperoni und Salami pikante

Pizza Prosciutto e Funghi 23.50
Schinken und Champignons

Pizza al Tonno 24.50
Thunfisch, Oliven und Zwiebeln

Calzone 27.50
Schinken, Champignons und Ei

Specialità

Pizza Gorgonzola e pere  25.50
Gorgonzola, Parmesan und frische Birne

Pizza Ramazzotti 30.50
Bresaola, Mascarpone, Rucola, Cherry-Tomaten und Parmigiano-Reggiano Splitter

Pizza Gamberi e Polipo 31.50
Riesencrevetten, Oktopus, Zucchini und Basilikum

Pizza Salami picante 24.50
Salami piccante und Gorgonzola

Capricciosa 25.50
Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven

Pizza Salsiccia 25.50
Salsiccia, Brokkoli und Zwiebeln

Pizza Melanzana  25.50
Auberginen, Mascarpone, Knoblauch und Basilikum

Pizza Spinaci  24.50
Spinat, Ei und frischem Ricotta

Pizza Porcino 27.50
Steinpilze und Parmaschinken

Pizza Lardo 25.50
Speck, Parmesan und Zwiebeln

Pizza con Pollo 26.50
Poulet, Mascarpone und Rucola

Pizza Mortadella 26.50
Mortadella, Oliven und Rucola

Bianche Gourmet

Ohne Tomatensauce, mit Mozzarella und Oregano

Royal 30.,50
Artischockencreme, Räucherlachs, Kapern und Zwiebeln

Mastro pizzaiolo 31,50
Artischockencreme, Gamberoni und Cherry Tomaten und frischer Basilikum

Dolce Vita 31,50
Pistaziencreme, Mortadella, Burrata, Cherry Tomaten und gehackte Pistazienkerne

Bresaolona 31,50
Schwarze Oliventapenade, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Burrata, getrocknete Tomaten, und frischer Basilikum

Pizza del sole 31,50
Artischockencreme, Parmaschinken, Burrata und Cherry Tomaten

Pizza Principessa  27.50
Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven, Cherry Tomaten, und Rucola

Pizza Capresina  26.50
Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum Pesto und frischer Basilikum

Pizza Saporì die Bosco  30.50
Steinpilzcreme, Steinpilze, Champignons, Trüffelöl und Parmigiano-Reggiano Splitter

Pizza Tortufata 33.50
Trüffel Tapenade, Büffelmozzarella, Mascarpone, Parmaschinken und Rucola

Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive gesetzlicher MwSt.

Pizza e piu' ...

Ergänzen Sie Ihre Pizza oder stellen Sie sich Ihre eigene zusammen:

Pizza Margherita als Basis 19.50

Basilikum +1.-

Oliven

Knoblauch

Zwiebeln

Kapern +2.-

Champignons

Ei

Spinat

Thon

Auberginen

Parmigiano-Reggiano

Peperoncini

Schinken +3.-

Salami

Salami piccante

Poulet

Speck

Sardellen

Gorgonzola

Rucola

Auberginen

Artischocken

Gamberi +5.-

Lachs

Büffel Mozzarella

Burrata

Parmschinken

Steinpilze

Bresaola

Carni/Pesce

Scaloppine Tortufata 48.50

Kalbsplätzchen an Trüffel-Creme-Sauce, serviert mit Risotto und Ofengemüse

Ossobuco alla Ramazzotti 41.50

Geschmorte Kalbshaxe an Gemüse Sauce, serviert mit Risotto

Filetto di Manzo 55.50

Gebratenes Rinderfilet, serviert mit neuen Kartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter

Filetto di Branzino 41.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitronette, serviert mit Parmesan Risotto und Grillgemüse

Polipo e Gamberi alla griglia 47.50

Tintenfisch und Riesencrevetten gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Gerne können Sie die Beilagen auf Wunsch ändern.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Wir verwenden Schweizer Fleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim



Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive gesetzlicher MwSt.

Spaghetti/Taglierini

Taglierini Salmone 29.50

Rauchlachs mit Zucchini und Zwiebel an
Tomaten- Rahm- Sauce

Taglierini ai Gamberi 29.50

Riesen Crevetten, Zucchini und Cherry
Tomaten

Spaghetti Bolognese 25.50

Rinds-Bolognese

Spaghetti Carbonara 27.50

Speck, Eigelb, Petersilie, Rahm

Spaghetti Salsiccia 27.50

Salsiccia, Brokkoli, Zwiebeln und Cherry
Tomaten

Penne/ Strigolini

Penne all'Arrabiata  23.50

Tomatensauce, Peperoncini

Penne Giardino  24.50

Mit saisonalem Gemüse, an Tomatensauce

Strigolini alla Norma  27,50

Auberginen, Büffelmozzarella, Cherry
Tomaten und frischer Basilikum

Strigolini "dello Chef" 31.50

Kalbfleisch, Steinpilze, Mascarpone –
Rahmsauce und frisch geriebener
Parmigiano-Reggiano

Gnocchi

Gnocchi Pistachio e Mortadella 29.50

Pistazien Creme- Sauce, Mortadella und
gehackte Pistazienkerne

Gnocchi Gorgonzola 25.50

Sämige Gorgonzolasauce

Canelloni

Canelloni alla Bolognese 28.50

Mit Rindfleisch gefüllt, an Tomatensauce
und überbacken mit Mozzarella und
Parmigiano-Reggiano

Pasta Ripiena

Fiocchi formaggio e pere  27.50

Teigtaschen gefüllt mit Käse und
Birnen, an sämiger Gorgonzola Sauce
und frische Birnen

Giganti Tortelloni al Salmone 29.50

Schwarze Tortelloni mit Lachs Füllung,
frischem Lachs und Safran- Sauce

Raviolone di ricotta di Bufala  27.50

Teigwaren gefüllt mit Ricotta Käse aus
Büffelmilch und Blattspinat, an Cherry-
Tomaten-Sauce

Panzerotti ai funghi porcini  26.50

Teigwaren gefüllt mit Steinpilzen, an
Butter-Salbei -Sauce

Risotti

Risotto alla Salsiccia 28.50

Salsiccia, Brokkoli, Zwiebeln und
Parmigiano-Reggiano und Butter

Risotto alla Milanese  27.50

Safran, Parmigiano-Reggiano und Butter

Risotto Mare e Monti 31.50

Crevetten, Steinpilze, Zwiebeln Parmigiano-
Reggiano und Butter

Risotto Salmone 29.50

Lachs, Zwiebeln, Parmigiano-Reggiano und
Butter

Dolci

Hausgemachtes Tiramisu 14.50

Soufflè al Cioccolato 14.50

Warmes Schokoladenkuchlein mit
Vanilleglace

Panna Cotta ai frutti di bosco 13.50

Mit gemischten Beeren

Tartufo Pistacchio e Mandorla 14.50

Pistazieneis mit Biskuitkrümeln,
gehackten Pistazien und Mandelkrümeln
mit einem Kern aus Mandeleis und
geschmolzener Schokolade

Cassatina gelato 12.50

Himbeer, -Vanille und Schokoladeneis
mit kandierten Früchten

Gelati

1 Kugelje 5.50

Vanille

Schokolade

Passionsfrucht/Ananas

Zitrone

+ Rahm 2.00

Sorbetto Limoncello Spritz 16.50

2 Kugeln Zitrone, Limoncello, Prosecco

Coupe Danmark 15.50

3 Kugeln Vanille Glace,

Schokoladensauce und Rahm

Bevande calde

Kaffee

Cafè 5.00

Espresso 4.90

Doppelter Espresso 6.50

Espresso Macchiato 5.20

Latte Macchiato 6.00

Cappuccino 5.80

Schale 5.50

Kaffee +

Corretto Grappa 8.50

Cafe Bailey`s mit Rahm 9.50

Cafe Ramazzotti mit Rahm 9.50

Cafe Amaretto mit Rahm 9.50

Tee

Verschiedene Tee Sorten von

London Tea 5.50

- Menthe (Minze) Nana Bio.
- Darjeeling Second Flush Bio
- Verveine/Eisenkraut Bio
- Strawberry Dream Bio
- Ingwer-Zitronengras Bio
- Rooibos Bourbon-Vanilla Bio

Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive gesetzlicher MwSt.

RAMAZZOTTI

Restaurant-Bar

Fleisch- und Fisch Deklaration

| Fleisch | Herkunft | Haltung |
|-------------------------------|------------|-----------------------------------|
| Rinderfilet | Nordirland | Freilandhaltung |
| Rinds Entrecôte | Nordirland | Freilandhaltung |
| Rinds Carpaccio | Regional | Freilandrind aus Mutterkuhhaltung |
| Rinds Hackfleisch | Schweiz | Jenzer Natura Qualität |
| Rinds Haschfleisch Lasagne | Schweiz | |
| Rinds Tatar | Schweiz | Jenzer Natura Qualität |
| Lammfilet | Irland | Freilandhaltung |
| Kalbshaxen | Baselbiet | Baselbieter Vollmilchkalb |
| Kalbsplätzli | Baselbiet | Baselbieter Vollmilchkalb |
| Pouletbruststreifen | Thailand | |

| | | |
|--------------------------|---------|--|
| Parmaschinken: Schwein | Italien | |
| Speck: Schwein | Schweiz | |
| Hinterschinken: Schwein | Europa | |
| Salami: Schwein/Rind | Schweiz | |
| Salami piccante: Schwein | Italien | |
| Mortadella: Schwein | Italien | |
| Bresaola: Rind | Italien | |

| Fisch | Herkunft | Fanggebiet |
|-------------|-----------------|------------|
| Lachsfilet | Föroer/Dänemark | FAO 61/67 |
| Tintenfisch | Spanien | Wildfang |

| Meeresfrüchte | Herkunft | Fanggebiet |
|------------------------|-------------------|------------|
| Crevetten Black Tiger | Vietnam | Aquakultur |
| Venusmuschel | Vietnam | Wildfang |
| Meeresfrüchte gemischt | Pazifischer Ozean | FAO 87 |

Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive gesetzlicher MwSt.