

L'Ulivo

Ristorante & Pizzeria





Antipasti / Vorspeisen

„Bruschette della Casa“	9.50
Hausgemachtes geröstetes Brot mit Olivenöl, frischen Tomatenwürfel und Basilikum	
„Antipasto L'Ulivo“	18.00
Verschiedene italienische Vorspeisen / für 2 Personen 30.–	
„Carpaccio Valtellina“	20.50
Rindscarpaccio, mit Rucola und Parmesansplitter	
„Gamberetti Pomodoro e Basilico“	18.50
Grillierte Crevetten mit Cherrytomaten und Basilikum serviert auf geröstetem Brot	
„Mozzarella in Carrozza“	15.50
Mozzarella im Parmaschinken-Mantel im Ofen gebraten	
„Melanzane al Tegamino“	15.50
Grillierte Auberginen-Scheiben, gefüllt mit Büffelmozzarella	

Insalate / Salate

„Insalata verde“	9.50
Grüner Salat	
„Insalata mista“	10.50
Gemischter Salat	
„Fermentino“	12.00
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	
„Insalata Caprese“	15.00
Tomaten, Mozzarella und Basilikum an Olivenöl	
„Caprese di Bufala“	16.50
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl	
„Insalata di Rucola“	12.00
Rucolasalat mit Parmesansplittern und getrockneten Tomaten	
„Insalata di Pomodoro“	9.80
Tomatensalat mit Zwiebeln	

Minestre / Suppen

„Zuppa di Pomodoro“	8.00
Tomatencrème-Suppe	
„Minestrone della Nonna“	9.00
Gemüsesuppe nach Grossmutterart	



Pasta, Risotti / Teigwaren, Risotto

„Penne a Modo Mio“	23.00
Teigwaren mit Spinat, Champignons, Knoblauch und Rahm	
„Penne all'arrabbiata“	20.50
Teigwaren mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch	
„Spaghetti alla Carbonara“	23.00
Mit Speck, Eigelb, Parmesan und Rahm	
„Tagliatelle al Salmone“	24.50
Nudeln mit Lachs an Tomatenrahmsauce	
„Spaghetti ai Frutti di Mare“	26.50
Mit Riesencrevetten und Meeresfrüchte	
„Garganelli alla Boscaiola“	23.50
Frischteigwaren mit Steinpilzen, Peperoni und Oliven an Rosasauce	
„Garganelli L'Ulivo“	27.00
Frischteigwaren mit Kalbsfleisch, Champignons und getrockneten Tomaten an Rosasauce	
„Spaghetti Bolognese“	22.00
Mit Hausgemachtem Bolognese Sauce	
„Tagliatelle con Straccetti di filetto di Manzo“	28.00
Nudeln mit Rindsfiletgeschnetzeltes und Steinpilzen an Cherrytomaten-Sauce	
„Risotto Milanese“	26.50
Mit Kalbsgeschnetzeltem, Peperoni und Safran	
„Risotto ai Porcini“	25.00
Mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten	

Kleine Portionen Teigwaren Fr. 3.- günstiger.

Wir offerieren Gluten-Freie Teigwaren

Per i Bambini* / Für Kinder*

„Kleine Pizza nach Wahl“	12.50
Mit Tomaten, Mozzarella und Zutaten nach Wahl	
„Spaghetti nach Wahl“	12.50
Mit einer Sauce nach Wahl	
„Schnipo“	17.50
Kalbsschnitzel mit Pommes-Frites	

*für Kinder bis 12 Jahre inkl. 1 Kugel Glace



Pizze Tradizionale / Traditionelle Pizza

„Tirolese“	23.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Speck, Zwiebeln und Oliven	
„Prosciutto e Funghi“	22.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignon	
„Margherita“	17.50
Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
„Piemontese“	25.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Schinken, Gorgonzola und Trüffelöl	
„Prosciutto“	22.50
Mit Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken	
„Funghi“	20.00
Mit Tomaten, Mozzarella und Champignons	
„4 Formaggi“	22.00
Mit Tomaten, Mozzarella und 4 Käsesorten	
„Hawaii“	23.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	
„Frutti di mare“	25.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten und Meeresfrüchte	
„Vegetariana“	22.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperoni und Champignons	
„Gorgonzola“	21.50
Mit Tomaten, Mozzarella und Gorgonzola-Käse	
„Quattro stagioni“	23.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Peperoni & Champignons	
„Tonno“	20.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
„Napoli“	20.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen Oliven und Kapern	
„Diavolo“	20.50
Mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami	
„Calzone“	22.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ei, Zugedeckt	
„Pizza Bella Italia“	23.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mozzarellaperlen und Cherrytomaten	

Kleine Portionen Fr. 3.- günstiger.

Glutenfrei Pizza Fr. 3.- zuschlag.



Pizze speciali / Pizza Spezialitäten

„Michelangelo“

Mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Mozzarellaperlen, Rucola und Cherrytomaten 26.00

„L'Ulivo“

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Gorgonzola und Ei 23.50

„Del Contadino“

Mit Tomaten, Mozzarella, Kalbsgeschnetzeltem, Steinpilzen & Kräuterbutter 25.50

„Gamberoni e Spinaci“

Mit Tomaten, Mozzarella, 5 Riesencrevetten und Spinat 26.50

Kleine Portionen Fr. 3.- günstiger.

Pasta fresca ripiena / Gefüllte Frischteigwaren

„Ravioloni Toscana“

Riesenteigtaschen gefüllt mit Büffelricotta und Spinatfogle, serviert mit Schinkenstreifen, Steinpilzen und Gorgonzola an Trüffel-Rosasauc 24.50

„Panciotti Melanzane e Scamorza“

Teigtaschen gefüllt mit Auberginen und Scamorza-Käse, an Sauce Aurora, garniert mit Rucola und Parmesan-Splittern 24.50

„Cannelloni alla Fiorentina“

Mit Ricotta und Spinat, im Ofen gratiniert 23.50

„Lasagne alla Casalinga“

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch 24.50

Pesce / Fisch

„Filetto di Pesce Persico“

Eglifilet im Bierteig, serviert mit Tartarsauce Kartoffeln und Gemüse 32.50

„Mattonella di Salmone“

Lacks-Filet-Steak an Zitronensauce, serviert auf Gemüse-Kartoffelbett 34.50

„Gamberoni alla griglia“

Riesencrevetten grilliert mit Kartoffeln und Gemüse 38.00



Fleischspezialitäten auf heissem Stein



Bisonfilet 230gr+(CAN, USA) inkl. 1 Beilage & 1 Sauce nach Wahl	59.50
Rinds Filet 230gr+(USA) inkl. 1 Beilage & 1 Sauce nach Wahl	49.00
Rinds Filet 230gr+(CH, AUS) inkl. 1 Beilage & 1 Sauce nach Wahl	47.00
Rinds Entrecôte 230gr+(AUS) inkl.1 Beilage & 1 Sauce nach Wahl	44.00
Lamm Filet 200gr+(NZ, AUS) inkl. 1 Beilage & 1 Sauce nach Wahl	41.00

Beilagen:

Nudeln	Pommes Frites
Saisongemüse	Bratkartoffeln
Rösti Kroquetten	Risotto

Saucen:

Steinpilzsauce	Morchelsauce
Gorgonzolasauce	Pfeffersauce
Tartarsauce	Barolosauce

Auf Wunsch servieren wir auch Kräuterbutter dazu.



Carne / Fleisch

„Scaloppine al Limone“	32.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
„Saltimbocca alla Romana“	32.00
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	
„Piccata alla Milanese“	32.00
Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesan	
„Filetto di Agnello“	32.00
Lammfilet an Balsamico-Jus,	
„Filetto ai Porcini“	40.00
Rindsfilet mit Steinpilzsauce	
„Cordon Bleu“	34.00
Kalbs Cordon bleu, gefüllt mit Schinken und Käse	

Contorni / Beilage

Pommes Frites	6.00	Risotto	7.00
Rösti Kroquetten	6.00	Saisongemüse	7.00
Nudeln	6.00	Spinat	7.00
Bratkartoffeln	6.00	Safranrisotto	8.00

Fitnesssteller/Gemüseteller

„Petto di Pollo con Insalate“	27.50
Fitnesssteller mit Zartes Pouletschnitzel und Café de Paris	
„Bistecca di Maiale con Insalate“	29.50
Fitnesssteller mit Schweinssteak und Café de Paris	
„Scaloppine di Vitello con Insalate“	34.50
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel und Cafè de Paris	
Gemüseteller	22.50
Salatteller mit Ei	20.50
Salatteller ohne Ei	19.50

Fleisch Deklaration

Kalbs, Schwein und Poulet (CH)
Rinds-Filet, Rinds-Entrecote und Lamm-Filet (AUS)



Bevande / Getränke

Mineral

San Pellegrino	50cl	5.80
Panna naturale	50cl	5.80
San Pellegrino/Panna naturale	1lit	10.20
Coca-Cola/Light/Zero	33cl	4.90
Rivella Rot/Blau/Grün	33cl	4.90
Süssmost /Apfelschorle	33cl	4.90
Sprite/Fanta	33cl	4.90
Schweppes Tonic	20cl	4.90
Schweppes Bitterlemon	20cl	4.90
Sanbitter	10cl	4.80
Chinotto	20cl	4.80
Mineralwasser 2 dl	3.70	Sfr

Offenes Mineral

Sprite, Ice Tea, Coca-Cola	3dl	5dl	4.40	5.90
Rivella Rot	4.40	5.90		
Orangensaft, Tomatensaft	4.80			

Bier

Haldenkrone	3dl	4.50
Haldenkrone	5dl	6.20
Ittinger Amber	33cl	5.20
Erdinger Weissbier	50cl	6.90
Eichhof Alkoholfrei	33cl	5.20

Warme Getränke

Espresso	4.40
Café Creme	4.40
Doppio Espresso	5.80
Coretto Grappa	7.50
Coretto Cognac, Baileys	7.50
Latte macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Diverse Teesorten	4.40
Schokolade warm oder kalt	5.20
Ovomaltine warm oder kalt	5.20

Aperitif

Campari	4cl/23	8.50
Cynar	4cl/17	8.50
Martini Rot und Weiss	4cl/15	8.50
Ramazotti	4cl/30	8.50
Pernod	4cl/40	8.50
Fernet Branca	4cl/15	8.50
Averna	4cl/40	8.50
Aperol Spritz	2.5dl	10.50
Cüpli Prosecco	1dl	9.50
Gespritzter Weisswein	2.5dl	9.50
Hugo	2.5dl	10.50

Long Drink

Campari- oder Cynar Orange	9.50
Gin Tonic	10.00
Whisky-Cola	10.00

Whisky

Ballantine's, Johnny Walker	8.00
Chivas Regal	10.00

Digestive

Grappa Nardini	2cl/50	9.50
Grappa di Barolo	2cl/43	8.50
Grappa Brunello di Montalcino	2cl/43	8.50
Grappa Amarone	2cl/43	12.50
Kirsch, Williams	2cl/40	6.00
Vecchia Romagna	4cl/38	7.00
Amaretto di Saronno	4cl/28	7.00
La Vieille Prune	2cl/40	9.50
Calvados	2cl/40	8.50
Wodka	4cl/40	8.50
Baileys	4cl/17	8.50
Remi Martin	2cl/40	9.50
Gin	4cl/38	8.50