

Jede Woche ein neues Menü

Wir kreieren für Sie wöchentlich ein besonderes Menü mit köstlichen Gerichten aus verschiedenen Regionen Italiens.

Werfen Sie einen Blick auf unsere Wochentafel und lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.

Buon Appetito

Piccola carta

SAMSTAG VON 9 - 14 UHR

<i>Cornetto al cioccolato</i>	Croissant mit Schokoladenfüllung	3.90
<i>Cornetto al Pistacchio</i>	Croissant mit Pistazienfüllung	3.90
<i>Focaccia Orti delle Coserie</i>	Gefüllt mit grillierten Peperoni, grillierten Auberginen, Burrata und Hummus aus getrockneten Tomaten	13.90
<i>Focaccia Zatti</i>	Gefüllt mit Salsiccia Calabrese	13.90
<i>Antipasto Nunziatella</i>	Antipasto Variationen aus grillierten Peperoni, verschiedenen Käsesorten, Grissini mit Parma-Schinken, eingelegten Auberginen, Oliven und Hummus aus getrockneten Tomaten	28.—

Insalate

<i>Insalata Verde</i>	Grüner Salat	10.50
<i>Insalata Mista</i>	Gemischter Salat	11.50
<i>Insalata Calabrese</i>	Gemischter Salat mit Thunfisch, Parmesan, Oliven und Zwiebeln	16.—

Antipasti

<i>La Passeggiata di Aurelia</i>	Hausgemachtes Mozzarella-Brötchen gefüllt mit Caprese, Pesto und getrockneten Tomaten	23.50
<i>Cozze alla Calabrese</i>	Miesmuscheln nach Calabresischer Art	27.—
<i>Cozze al Vino Bianco</i>	Miesmuscheln an Weissweinsauce	27.—
<i>Vitello Tonnato</i>	Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und getrockneten Tomaten	25.—
<i>Carpaccio di Manzo</i>	Rindscarpaccio	24.—
<i>Carpaccio di Polpo con Patate</i>	Tintenfischcarpaccio mit Kartoffeln an Haussauce	24.—
<i>Burrata ,m'ama non m'ama'</i>	Burrata mit grillierten Peperoni, Rucola und Hummus aus getrockneten Tomaten	23.—
<i>Cocktail di Gamberetti</i>	Crevettencocktail	23.—
<i>Antipasto Calabrese</i>	Verschiedene Spezialitäten Calabriens	25.—
<i>Caprese</i>	Tomaten mit Mozzarella	16.50
<i>Insalata allo Scoglio</i>	Hausgemachter Meeresfrüchtesalat	24.—
<i>Prosciutto di Parma</i>	Auf unserer Berkel-Hand-Maschine geschnitten	24.—
<i>Antipasto Ciao Paludi</i>	Verschiedene Spezialitäten aus Paludi, dem Heimatdorf der Familie Bennardo	28.—

Minestre

<i>Zuppa Dolce Vita</i>	Meeresfrüchte- und Steinpilz-Suppe Kalabresische Art	16.50
<i>Zuppa di Pomodoro</i>	Tomatensuppe	9,—
<i>Zuppa alla Boscaiola</i>	Mit Steinpilzen und Champignons	16.50

Pasta

<i>Ziti alla Paesana</i>	Hochzeits-Pasta mit Salsiccia Calabrese in Tomatensauce	26.—
<i>Fusilli Fellini</i>	Hausgemachte kalabresische Fusilli mit Auberginen, Peperoni, schwarzen Oliven und Peperoncino in Tomatensauce	26.—
<i>Gnocchi ai Due Sapori</i>	Mit Broccoli und Lachs	23.50
<i>Penne alla Sophia Loren</i>	Mit Mozzarella, Basilikum und frischen Tomaten	23.—
<i>Penne Dolce Vita</i>	Mit Gorgonzola, Broccoli und hausgemachter Sauce	23.—
<i>Linguine alle Vongole</i>	Mit Vongole Veraci und Cherry-Tomaten	25.50
<i>Spaghetti Alma</i>	Mit Pesto, Burrata und Tomatensauce	26.—
<i>Spaghetti Carbonara originale alla Romana</i>	Mit Ei, Guanciale und Parmesan	23.—
<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	19.50
<i>Tagliatelle alla Franco</i>	Mit Crevetten und frischen Tomaten	25.—
<i>Tagliolini al Tartufo</i>	Mit Trüffelsauce	28.—

VEGAN

<i>Fusilli alla Bolognese</i>	Auf Soja-Basis, Tomatensauce, frische Kräuter und Zwiebeln	23.—
<i>Spaghetti Carbonara</i>	Mit Seitan und veganer Sauce	23.—
<i>Lasagne della Casa</i>	Auf Soja-Basis, Tomatensauce, veganer Käseersatz, frischen Kräutern und Zwiebeln	25.—

Al Forno e Risotti

<i>Risotto alla Boscaiola</i>	Mit Steinpilzen und Champignons	23.—
<i>Risotto alla Giulietta</i>	Mit Safran, Bresaola und Parmesan	23.—
<i>Lasagne della Casa</i>	Hausgemacht	23.50

Carne

RIND

<i>Rindsfilet al Gorgonzola</i>	An Gorgonzolasauce mit Tagliatelle	45.—
<i>Rindsteak Entrecôte alla Normanna</i>	Mit Steinpilzen und Champignons an hausgemachter Sauce und Rosmarin Kartoffeln	45.—

KALB

<i>Scaloppina alla Boscaiola</i>	Kalbsschnitzel mit frischen Pilzen dazu hausgemachte Tagliatelle	41.—
<i>Scaloppina alla Valdostana</i>	Mit Vorderschinken und Mozzarella überbacken mit Rosmarin Kartoffeln	41.—
<i>Piccata Milanese</i>	Kalbsschnitzel mit Eier und Parmesan mit Spaghetti als Beilage	41.—

Pesce

<i>Fritto Misto</i>	Gebackene Tintenfischringe und Crevetten mit gemischtem Salat	42.—
<i>Gamberoni alla Griglia</i>	Riesencrevetten vom Grill mit gemischtem Salat	41.—
<i>Salmone ,delicato‘</i>	Lachs an Rosé-Weissweinsauce mit Risotto	43.—
<i>Grigliata di Pesce</i>	Verschiedene Fische vom Grill mit gemischtem Salat	43.—

Bambini

<i>Pizza Giorgia</i>	Kleine Pizza Margherita	10.—
<i>Pizza Gianantonio</i>	Kleine Pizza Margherita mit Oliven und Salami	10.—
<i>Pizza Mariarosa</i>	Kleine Pizza mit Vorderschinken	10.—
<i>Rigatoni Winnie Pooh</i>	Mit Tomatensauce	9.50
<i>Mister Donaldino</i>	Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10.50
<i>Patatine Fritte</i>	Pommes Frites	8.—

Bei jedem Kindermenu ist ein Sirup
und eine Kugel Glacé inbegriffen.

Pizze

<i>Pizza Margherita</i>	Tomaten und Mozzarella	16.—
<i>Pizza Funghi</i>	Tomaten, Mozzarella und Champignons	19.50
<i>Pizza Troisi</i>	Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	19.—
<i>Pizza Prosciutto</i>	Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	19.50
<i>Pizza Regina</i>	Tomaten, Mozzarella, Champignons und Vorderschinken	20.50
<i>Pizza Franco</i>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Crevetten und Artischocken	20.50
<i>Pizza 4 Stagioni</i>	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken und Paprika	20.50
<i>Pizza Antonella</i>	Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse und Lachs	22.—
<i>Pizza Pescatore</i>	Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	22.—
<i>Pizza Taormina</i>	Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Parmesan	22.—
<i>Pizza Hawaii</i>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas	20.50
<i>Pizza Calabrese</i>	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Champignons, Oliven und Peperoncino	22.—
<i>Pizza Tonno</i>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	20.50
<i>Pizza Mare e Monti</i>	Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Meeresfrüchte und Rucola	22.—
<i>Pizza Delicatessa</i>	Tomaten, Mozzarella, Lachs, Rucola und Parmesan	22.—

<i>Pizza Raggi di Sole</i>	Tomaten, Mozzarella, Speck und Eier	20.50
<i>Pizza Due Sapori</i>	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Gorgonzola	20.50
<i>Pizza Gaetano</i>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Sardellen, Knoblauch und Peperoncino	20.50
<i>Pizza Piazza di Spagna</i>	Tomaten, Mozzarella, Burrata, Mortadella und Pistaziencrème	27.–
<i>Pizza 4 Formaggi</i>	Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	22.–
<i>Pizza Giulietta</i>	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesan	22.–
<i>Pizza Parma</i>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parma-Schinken und Parmesan	23.–
<i>Pizza Dolce Vita</i>	Frische Tomaten, Rucola, Parmesan und Olivenöl	20.50
<i>Pizza Marilyn Monroe</i>	Tomaten, Mozzarella, Coppa Parma und Parmesan	22.–
<i>Pizza Vegetariana</i>	Tomaten, Mozzarella	22.–
<i>Pizza Biancaneve</i>	Tomaten, Büffel-Mozzarella und Parmesan	22.–
<i>Pizza Totó</i>	Tomaten, Mozzarella und Curry Poulet	22.–
<i>Pizza Boscaiola</i>	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Steinpilze und Kräuterbutter	22.–
<i>Pizza l'Ultimo Bacio</i>	Mozzarella, Nutella und geröstete Haselnüsse	22.–
<i>Calzone</i>	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ei	23.–

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

<i>Calzone Mezzo Aperto Tonino</i>	Halb Calzone, halb Pizza – mit Tomaten, Mozzarella, Oregano, frischen Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella und Rucola	26.–
<i>Pizza Vulcano Originale</i>	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Eier, Spinat und Speck	28.–
<i>Pizza Duemila e Diciotto molto croccante</i>	Das Geheimnis liegt im besonders knusprigen Pizza-Rand. Alle Pizza-Variationen sind als Duemila e Diciotto erhältlich	+ 6.–

VEGAN UND GLUTENFREI

<i>Vegane Pizze</i>	Alle Pizze bereiten wir auch vegan zu! Als Mozzarella-Ersatz verwenden wir eine hausgemachte Cashewmousse-Mischung.	+ 4.–
<i>Glutenfreie Pizze</i>	Alle Pizze auf Wunsch auch glutenfrei	+ 6.–

Unser Oregano wird in den Bergen Kalabriens speziell für das Ristorante Dolce Vita gesammelt.

Bevande

APERITIVO

<i>Aperitivo Dolce Vita</i>			10 cl	9.50
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>			10 cl	9.00
<i>Martini Bianco</i>	15 %		4 cl	9.–
<i>Campari</i>	23 %		4 cl	9.–

BIRRE

<i>Stange</i>			3 dl	4.50
«Chübel»			5 dl	5.50
<i>Alkoholfreies Bier</i>			3 dl	4.50
<i>Birra italiana</i>			3 dl	4.50

MINERAL UND SÜSSWASSER

<i>Allegra, Rivella Rot und Blau, Cola, Cola Light, Cola Zero, Süssmost</i>			3 dl	4.50
<i>Gazzosa, Chinotto</i>			3 dl	5.50
<i>Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Orangensaft</i>			2 dl	4.50

IM OFFENAUSCHANK

<i>Mineral</i>	3 dl	3.50	5 dl	4.50
<i>Süswasser</i>	3 dl	4.–	5 dl	5.00
<i>Revitalisiertes Leitungswasser</i>			1 l	3.90

Offene Weine

WEISS

<i>Chardonnay Friuli</i>	1 dl	6.90	2 dl	12.50	5 dl	25.50
<i>Tocai Friulano</i>	1 dl	6.90	2 dl	12.50	5 dl	25.50

ROT

<i>Vino della Casa</i>	1 dl	6.40	2 dl	11.90	5 dl	21.—
<i>Primitivo di Manduria (Puglia)</i>	1 dl	6.90	2 dl	12.90	5 dl	24.—
<i>Schioppettino (Friuli)</i>	1 dl	6.90	2 dl	12.90	5 dl	24.—
<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	1 dl	12.—	2 dl	23.—	5 dl	44.—

ROSÉ

<i>Rosato Toscana</i>	1 dl	6.90	2 dl	12.80	5 dl	21.—
-----------------------	------	------	------	-------	------	------

PROSECCO

<i>Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry</i>	Trocken und mit leichtem Abgang von Nüssen				7.5 dl	56.—
---	--	--	--	--	--------	------

WEISSWEINE

<i>Chardonnay Friuli</i>	Intensives und ausgewogenes Bouquet mit Aroma von Citrus-Früchten				7.5 dl	48.—
<i>Tocai Friulano</i>	Fruchtiger Duft, samtweicher und trockener Geschmack				7.5 dl	48.—

ROTWEINE

<i>Nero d'Avola (Sicilia)</i>	Kräftiges und robustes Bouquet mit Aromen von Brombeeren, Zwetschgen und Kirschen, fruchtiger Nachgeschmack				7.5 dl	46.—
<i>Primitivo di Manduria (Puglia)</i>	Intensiver Geschmack von dunklen Beeren und Kirschen; dicht und seidig im Gaumen, würzig das persistente Finale				7.5 dl	48.50

<i>Salice Salentino Riserva (Puglia)</i>	Kraftvoller Ansatz und harmonischer Geschmack. Intensiver Abgang, mit würzigem Gerbstoff und Lakritze	7.5 dl	42.—
<i>Schioppettino (Friuli)</i>	Fruchtiger Duft, sein Geschmack warm und samtweich	7.5 dl	46.—
<i>Cabernet Franc (Friuli)</i>	Herber, fulminanter Duft; intensiver trockener Geschmack	7.5 dl	44.50
<i>Ciro' Duca San Felice Riserva (Calabria)</i>	Eine wahre Freude für Liebhaber des südlichen Italiens	7.5 dl	51.—
<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	Elegantes, intensives, fruchtiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Beeren, Kirschen, Sauerkirschen und Vanille	7.5 dl	78.—
<i>Santagostino (Sicilia)</i>	Der Wein hat eine tiefe, rubinrote Farbe und zeigt Noten von reifen roten Früchten. Elegante Tannine schmeicheln dem Gaumen und geben einen langanhaltenden Abgang	7.5 dl	56.—

Wir haben noch weitere Weine in unserem Angebot.
Franco berät Sie gerne bei der richtigen Wahl.

Grappa e liquori

<i>Grappa della Casa</i>	37,5 %	2cl	6.—
<i>Grappa di Moscato</i>	44 %	2cl	9.50
<i>Jack Daniels</i>	43 %	4 cl	8.00
<i>Ramazotti</i>	30 %	2cl	8.50
<i>Amaretto</i>	29 %	2cl	6.50
<i>Averna</i>	32 %	2cl	8.50
<i>Fernet Branca</i>	42 %	2cl	8.50
<i>Sambuca</i>	42 %	2cl	8.50
<i>Limoncello</i>	30 %	2cl	8.—

CAFFÈ, TÈ, CIOCCOLATA

<i>Espresso</i>	4.20
<i>Caffè Crema</i>	4.20
<i>Cappuccino</i>	4.50
<i>Latte macchiato</i>	4.50
<i>Corretto</i>	8.50
<i>Tè</i>	4.50
<i>Ovomaltine e Cioccolata</i>	4.50

Unseren Caffè beziehen wir von Caffè Chiriatti in Wil, SG.
Solides Handwerk in der Auswahl und Röstung des Kaffees sowie viel Liebe und Leidenschaft für die Kunst der Kaffeeherstellung garantieren echten italienischen Kaffeegenuss, und das aus der Region.

Con amore e passione mit Liebe und Leidenschaft

- * Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir möglichst regionale Produkte
- * Alle Milchprodukte und Eier beziehen wir von der Käserei Sirnach
- * Unsere Gemüse- und Früchtesorten beziehen wir von der Braun Früchte & Gemüse AG aus Bronschhofen, Gunterswiler Gemüse, Frauenfeld
- * Die Mehlsorten für unsere Pizze liefert Meyerhans Mühlen AG, Weinfelden
- * Konfitüren für unsere Dolci, sind von Christine Ferber, Elsass
- * Wir verwenden zum Kochen und Trinken energetisiertes Wasser
- * Wir bieten authentische italienische Küche in besonderer Atmosphäre