

**“Per mangiare in modo sano
non è necessario rinunciare ai
piaceri della buona tavola”**

**“Um gesund zu Essen ist es nicht nötig,
auf den Genuss zu verzichten”**

**“Solo ciò che viene dal cuore è autentico.
Come la nostra passione”**

**“Nur was aus dem Herzen kommt,
ist authentisch mit unserer Passion”**

Antipasti

Carpaccio Livornese «Classico»

Rohes Rindfleisch mit Zitronen-Olivenöl mariniert
mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen

primo piatto CHF 18.50
secondo CHF 26.50

Tartar di manzo

Rindstatar aus magerem Rindfleisch
mit Spiegelei und mit Cognac verfeinert
mild bis feurig, ganz nach Ihrem Wunsch,
Toast und Butter

primo piatto CHF 19.50
secondo CHF 31.50

Buffet d'antipasti

Reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet, bedienen Sie sich selbst

piatto piccolo

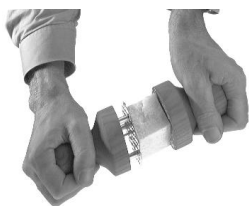
primo piatto CHF 14.50
secondo CHF 16.50

piatto medio

primo piatto CHF 15.50
secondo CHF 19.50

piatto grande

secondo CHF 25.—



Die Parmesanraffel ist exklusiv bei uns erhältlich.

Das Holz wird in der Blindenwerkstätte Horw verarbeitet.

Birnen-, Kirschen- oder Buchenholz

CHF 59.—

Minestre

Zuppa di pomodoro con basilico CHF 10.50 *
Tomatensuppe aus reifen Strauch-Tomaten mit Basilikum und Rahm

Risotti

Risotto allo zafferano e prosecco CHF 25.50
Carnaroli-Risotto mit Safran,
Prosecco und Rohschinken

Risotto pomodoro e basilico CHF 22.50 *
Tomaten-Risotto mit Basilikum und Parmesan

Risotto «Porto cervo» CHF 28.50
Zitronenrisotto mit Thymianöl
und einem Edelfischspiess

Alle Risotto-Gerichte servieren wir auch als Vorspeise (CHF 15.—) oder in kleinen Portionen als Hauptgang (CHF 3.— günstiger).

Ein Sprichwort von uns: **«Der Reis wird im Wasser geboren und stirbt im Wein»**

Es deutet an, dass ein Risotto immer in Begleitung eines passenden Weines auf den Tisch gelangen sollte. Als Lebensmittel, welches die Ernährungsgewohnheiten der Menschen geprägt hat, gehört Risotto bis heute zum kulinarischen Alltag. Ein perfekt zubereiteter Risotto braucht einen Reis, der nicht nur viel Flüssigkeit aufnehmen kann, sondern auch seine Form behält und AL DENTE ist. Er muss cremig sein, seine Konsistenz sollte irgendwo in der Mitte zwischen einem Trockenreis und einer Reissuppe liegen. ALL`ONDA (onda bedeutet Welle) nennt man diesen Zustand, womit auf einsichtige Weise angedeutet wird, dass der Risotto sanft wogen sollte, wenn man den Teller hin und her bewegt. Wir verwenden nur Carnaroli. Bei uns wird das nicht als Risotto bezeichnet sondern als «DAS GOLDENE KORN».

Pasta, Pasta...

Spaghetti e più «Die Beste» CHF 29.50

Spaghetti mit «Black Tiger» Riesencrevetten, Knoblauch, Cherrytomaten und Basilikum, an cremiger Sauce verfeinert mit Olivenöl «extra vergine»

Penne all'arrabiata CHF 20.50 *

mit Peretitomatensauce, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum

Tagliatelle «Nino» CHF 25.50

mit Kalbfleisch, Tomatenrahmsauce, Peperoncini und Basilikum

Ravioli sorrentina CHF 24.50

Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung, Büffelmozzarella, Auberginen und Rucola

Lasagne «uno e più» CHF 22.50 *

Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und mit Parmesan überbacken

Fehlt Ihnen Ihre Lieblingspasta? Dann fragen Sie unser Service-Team. Wenn es der Betrieb erlaubt und wir die Zutaten in der Küche haben, gehen wir gerne auf Ihren Wunsch ein.

Alle Pasta-Gerichte servieren wir auch als Vorspeise (CHF 15.00) oder in kleinen Portionen als Hauptgang (CHF 3.00 günstiger).

Alle Pasta Gerichte servieren wir Ihnen gerne mit glutenfreien Teigwaren.

Pastamania ab 18 Uhr

ab vier Personen servieren wir Ihnen drei verschiedene Teigwaren à discrétion!

Wählen Sie Ihr drei Lieblingssoßen aus:

- all' arrabiata
- Pilzrahmsauce mit Pouletstreifen
- «Saison-Spezial»
- Crevetten mit Basilikum
- Carbonara
- Bolognese
- Hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung

Im Preis von **CHF 31.50** pro Person ist das Antipasti-/Salatbuffet à discretion inbegriffen.

«Buon appetito»

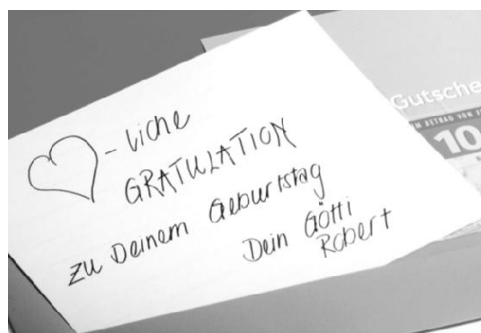
Carni

Entrecôte di manzo	140 g CHF 37.— 200 g CHF 45.—
Zartes, gebratenes Schweizer Rindsentrecôte mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter	
Saltimbocca di vitello «alla romana»	CHF 38.50
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, cremigem Safranrisotto und Saisongemüse	
Lonza d'agnello	CHF 38.50
Rosa gebratenes Lammierstück mit einer Kräuterkruste an Bratenjus, Bratkartoffeln und sizilianischer Peperonata	
Petto di pollo	CHF 29.50
Maispouardenbrust aus dem Ofen mit Morchelsauce, auf hausgemachtem Kartoffelpuree und Baby-Spinat	

Pesci

Gamberoni «mamma mia»	CHF 35.50
Sautierte «Black Tiger» Riesencrevetten auf Cherry Tomaten, Knoblauch, Oliven, Pinienkernen und Peperoncini mit Prosecco-Risotto im Parmesankorb	
Bistecca di salmone	CHF 29.50
Pochiertes Lachssteak im Backpapier mit Gartenkräutern gegart, parfümiert mit Limonenöl, dazu Safrannudeln und Gemüse	

..... die Geschenkidee.....



Edle Hülle mit genüsslicher Fülle !

Die Gutscheine sind im Betrag von CHF 20.—, CHF 30.—, CHF 50.— und CHF 100.— erhältlich, und werden im goldfarbenen Geschenkkouvert geliefert.

Pizze classiche

Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	CHF 16.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	CHF 19.50
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Oregano	CHF 20.50
All'aglio Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oregano, Rucola	CHF 17.50
Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Pilze, Vorderschinken, Oregano	CHF 20.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken, Oregano	CHF 19.50

Pizze speciali

Pizza e più Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Gamberoni, Rucola und Trüffelöl	CHF 26.50
Don Giovanni Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Oregano	CHF 19.50
Calzone della casa Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Spinat, Ei, Oregano	CHF 22.50
Gorgonzola e «Speck» Tomaten, Mozzarella, Speckstreifen, Oregano	CHF 21.50
Taleggio Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Spinat, Taleggio, Oregano	CHF 23.50
Siciliana Tomaten, Mozzarella, grüner Pfeffer, Pouletbrustwürfel, Knoblauch, Peperoncini, Oregano	CHF 23.50
Calypso Tomaten, Mozzarella, Pouletbrustwürfel, Banane, Curry, Oregano	CHF 21.50
Rustica Tomaten, Mozzarella, Speckstreifen, Zwiebeln, Oregano	CHF 21.50
Luigi Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rindscarpaccio, Parmesan, Olivenöl	CHF 24.50
Mama mia forte Tomaten, Mozzarella, Pouletbrustwürfel, Zwiebeln, pikante Gewürzmischung	CHF 22.50

In unserer «cucina» verwenden wir Olivenöl «extra vergine» renommierter Produzenten. Verfeinern Sie Ihre Pizza mit einem Schuss Olivenöl. Sie werden begeistert sein.

Pizze mare

Salmone Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Knoblauch	CHF 24.50
Frutti di mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Cozze, Knoblauch, Peperoncini	CHF 25.50
Mediterranea Tomaten, Mozzarella, Thon, Blattspinat, Oliven, Kapern, Oregano	CHF 21.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	CHF 19.50

Pizza, so viel Sie mögen...

Pizzamania®

Pizzamania gibts ab 4 Personen. Es bedeutet, zusammen so viele «Pizze» zu essen, bis alle satt sind. Die «Pizze» werden nacheinander serviert und vorgeschnitten in die Mitte des Tisches gestellt. Im Preis von **CHF 31.50** pro Person ist das Antipasti-/Salatbuffet à discretion inbegriffen. «Buon appetito»!

Pizze vegetariane

Mafioso Tomaten, Mozzarella, Peperoncini, Knoblauch, Oregano	CHF 18.50
Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons, Austernpilze, Shitake, Oregano	CHF 20.50
Fiorentina Tomaten, Mozzarella, Pilze, Spinat, Ei, Oregano	CHF 20.50
Quattro Formaggi Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Oregano	CHF 21.50
Sorrentina Frische Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum, Oregano	CHF 21.50

Einwandfreie Produkte

Das Ristorante uno e più serviert Fleisch und Fischprodukte aus artgerechter Aufzucht von folgenden Herkunftsländern:

Rindfleisch	Schweiz, Deutschland, Uruguay, Argentinien, Irland
Schweinefleisch	Schweiz, Italien, Deutschland
Kalbfleisch	Schweiz, Holland
Pouletfleisch	Schweiz, Frankreich, Deutschland, Brasilien, Argentinien
Trutenfleisch	Frankreich, Ungarn*
Entenfleisch	Frankreich, China*, Ungarn*
Lammfleisch	Australien, Neuseeland
Straussenfleisch	Südafrika*
Kaninchen	Frankreich, Ungarn*, Tschechien*, China*

* Kann mit Antibiotika als Leistungsförderer produziert worden sein.

Forellen	Schweiz, Italien
Egli	Schweiz, Holland, Irland
Zander	Schweiz, Holland
Lachs	Norwegen, Irland
Saibling	Island
Pangasius	Vietnam, Global G.A.P. zertifiziert*
Seeteufel	USA, Holland, Dänemark
Wolfsbarsch	Griechenland
Seezunge	Holland, Frankreich, Dänemark
Red Snapper	Thailand, Vietnam
Heilbutt	Holland, Frankreich, Dänemark
Kabeljau	Holland, Frankreich, Dänemark
Merlans	Holland, Frankreich, Dänemark
Thunfisch	Ecuador, Vietnam
Riesencrevetten	Vietnam, Thailand, Bangladesh, China, Indien
Miesmuscheln	Italien, Spanien, Frankreich, Neuseeland
Vongole	Italien
Tintenfisch	Vietnam
Meeresfrüchten	Thailand

Eier
Schweiz, Holland, Deutschland
Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung).

Unser Engagement für nachhaltigen Genuss.

Die G. Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und übernimmt gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir unterstützen und berücksichtigen dieses Engagement bei der Kartengestaltung.

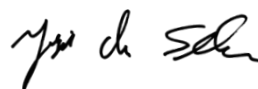
*Global G.A.P. setzt in Kooperation mit dem WWF weltweit Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten. Produzenten können so ihren Nachweis zur Einhaltung von Lebensmittelsicherheit und nachhaltiger Bewirtschaftung erbringen. Für Sie als Gast bedeutet das garantiert höchste Produktqualität, frei von irgendwelchen Zusatzstoffen!

Alle Produkte werden in einwandfreiem Zustand angeliefert. Wir beachten die Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis. Diese beginnt bereits beim Rohprodukt. Jeder Lieferant bestätigt, dass die Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen: Einhalten der Kühlkette und der Temperaturvorschriften, einwandfreie Verpackung. Anlieferung der Waren nur in sauberen Gebinden. Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Ristorante uno e più



Stefanie Knuchel, Geschäftsführerin



José Da Silva Pardelinha, Küchenchef

Abgabe alkoholischer Getränke

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben!

Unsere Küche ist offen von:

Mo-Do	11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Fr-Sa	11.00 Uhr bis 23.00 Uhr
So	11.30 Uhr bis 22.00 Uhr