

# ARCADE

*da Simone*

GUSTO E TRADIZIONE

## ANTIPASTI

**Tagliere ARCADE (2 pers.)** CHF 32,00  
(Ital. Aufschnitt, Käse, Oliven, Büffelmozzarella, Focaccia)

**Tartare di Manzo su Crema di Parmigiano**  
(Rindstartar auf einer Parmesancreme)  
CHF 32,50

**Parmigiana di melanzane** CHF 22,50  
(Aubergine, fior di Latte, Tomatensauce, Basilikum)

**Bruschetta datterini e Stracciata di burrata (3 pz.)** CHF 16,50  
(Dattelintomaten, Burrata)

**Burrata e Prosciutto Crudo** CHF 24,50

**Cozze alla Marinara** CHF 26,50  
(Tomatensauce, Miesmuscheln, Knoblauch, Petersilie, EVO\*)

**Tartare di Tonno o Salmone** CHF 32,50  
(Thunfisch oder Lachstartar)

**Gambas aglio olio e peperoncino** CHF 26,50  
(Crevetten\*, Knoblauch, öl, peperoncino)

## FRITTI E SFIZI

**Fritto di pesce** CHF 28,50  
(Calamari e gamberi)

**Fritto Napoletano (2 pers.)** CHF 23,50

## INSALATE

**Mille e una bufala** CHF 18,50  
(Caprese mit Büffelmozzarella)

**Insalata verde** CHF 8,50  
(Grüner Salat)

**Insalata mista** CHF 9,50  
(Gemischter Salat)

**Insalatona Fitness** CHF 24,50  
(Gemischter Salat mit Poulet)

**Insalata Di Mare** CHF 28,50  
(Meeresfrüchte Salat)

## PRIMI PIATTI

<b>Spaghettoni alla Nerano</b>  (Zucchetticreme, Zucchettichips)	<b>CHF 24,50</b>
<b>Spaghettoni alla carbonara</b> (Guanciale, Ei, Pecorino Romano, Pfeffer)	<b>CHF 25,00</b>
<b>Busiate</b> (Frische Pasta) <b>alla Norma</b> (Tomatensauce, Aubergine, Salzige Ricotta)	<b>CHF 24,50</b>
<b>Rigatoni Crema di Friarielli, Salsiccia e Stracciata di Burrata</b> (Stengelkohlcreme, Schweinswurst)	<b>CHF 25,50</b>
<b>Tagliolini Zucca, Salsiccia e Porcini</b> (Kürbis, Salsiccia, Steinpilze*)	<b>CHF 28,50</b>
<b>Tagliolini al Tartufo</b> (Butter, Frischer Trüffel, Parmesan)	<b>CHF 30,50</b>
<b>Linguine alle Vongole</b> (Knoblauch, Venusmuscheln, Petersilie, Pfeffer, EVO*)	<b>CHF 29,50</b>
<b>Busiate</b> (Frische Pasta), <b>Pesto di Pistacchio, Gamberi, Stracciata di Burrata</b> (Pistazien-Pesto, Crevetten*, Burrata, EVO*)	<b>CHF 29,50</b>
<b>Risotto Cacio e Pepe, Lime</b>  (Pecorino Käse, Pfeffer, Lime)	<b>CHF 28,50</b>
<b>Risotto Zucca e Taleggiokäse</b>  (Kürbis/Taleggiokäse)	<b>CHF 28,50</b>
<b>Risotto ai Frutti di Mare</b> (Meeresfrüchte)	<b>CHF 36,50</b>

## SECONDI PIATTI


<b>Tagliata di Manzo</b> (Arg. 220 gr.) <b>con Rucola e Scaglie di Grana</b> (Rinds-Rib Eye (Arg 220 gr.) mit Rucola, Datteltomaten, Parmesansplitter)	<b>CHF 48,50</b>
<b>Scaloppina di Vitello al Taleggio e Tartufo</b> (IT) (Kalbsscaloppina an Taleggiosauce und Trüffel (IT))	<b>CHF 45,50</b>
<b>Grigliata Mista di Pesce</b>	<b>CHF 45,00</b>
<b>Tagliata di Tonno in Crosta di Panko con Cipolla Rossa Caramellata</b> (Thunfischsteak in Pankomantel mit Caramelisierten Zwiebeln)	<b>CHF 44,50</b>
<b>Salmone Mango e Chili</b>	<b>CHF 38,50</b>
(Lachssteak auf einer Mango-Chilisauce)	


## CONTORNI/BEILAGEN

<b>Risotto allo Zafferano</b>  (Safranrisotto)	<b>CHF 10,50</b>
<b>Tagliolini al Burro</b>  (Butter-Tagliolini)	<b>CHF 8,50</b>
<b>Patate Arrosto</b>  (Bratkartoffeln)	<b>CHF 8,50</b>
<b>Verdura</b>  (Gemüse)	<b>CHF 8,50</b>
<b>Patatine fritte</b>  (Pommes frites)	<b>CHF 7,50</b>

Alle Fleisch/Fischgerichte werden mit einer Beilage nach Wunsch serviert.

**PIZZE ROSSE CLASSICHE**


**Marinara**  CHF 18,00  
(Pomodoro San Marzano Dop, Origano  
Aglione, Basilico, EVO\*)


**Margherita**  CHF 19,50  
(Pomodoro San Marzano Dop,  
Fior di Latte, Basilico, Parmigiano, EVO\*)

**Diavola** CHF 22,50  
(Pomodoro San Marzano Dop,  
Fior di Latte, Salame Piccante, Parmigiano, EVO\*)

**Capricciosa** CHF 24,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte  
Prosciutto ParmaCotto di Alta qualità,  
Champignons Freschi, Carciofini, Olive  
Taggiasche, Basilico, Parmigiano, EVO\*)

**Alicella** CHF 26,50  
(Pomodoro San Marzano DOP all'ombra, Origano,  
Olive Taggiasche, **in uscita:** Acciughe del Mar  
Cantabrico, Stracciata di Burrata, Basilico,  
Parmigiano, EVO\*)

**Ortolana**  CHF 24,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Fior Di Latte,  
Verdure Miste, Basilico, Parmigiano, EVO\*)


**Bufalina**  CHF 25,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella  
Di Bufala Campana DOP, Parmigiano,  
Basilico, EVO\*)


**Prosciutto e Funghi** CHF 22,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte,  
Prosciutto Parmacotto di alta qualità,  
Champignons freschi, Parmigiano, EVO\*)

**Aperol** CHF 26,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte,  
Prosciutto Parmacotto di alta qualità, Salame  
Piccante, Gorgonzola DOP, Parmigiano, EVO\*)

**Arcade** CHF 32,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte,  
Datterini Rossi, **in uscita:** Rucola, Prosciutto Di  
Parma 20 mesi, Scaglie di Grana, Burrata,  
Parmigiano, EVO\*)

**PIZZE SPECIALI**

**La Parmigiana**  CHF 30,50  
(Pomodoro San Marzano DOP, Provola  
Affumicata, Parmigiana di Melanzane, Parmigiano,  
Datterini Rossi, Basilico, EVO\*)


**Nerano**  CHF 30,50  
(Fior di Latte, Vellutata di Zucchine, **in uscita:**  
Chips di Zucchine, Stracciata di Burrata,  
Parmigiano, EVO\*)

**La Viola** CHF 32,50  
(Fior di Latte, Vellutata di Patata Viola, Cipolla  
Rossa di Tropea Caramellata, Salsiccia,  
Parmigiano, Basilico, EVO\*)


**La Zuccamenta** CHF 30,50  
Vellutata di Zucca, Fior di Latte, Fiori di Zucca,  
**in uscita:** Acciughe del Mar Cantabrico, Ciuffi di  
Ricotta di Bufala, Menta, Parmigiano, EVO\*)

**Tonno e Cipolla 2.0** CHF 28,50  
(Fior di Latte, Salsa di Pomodorini Gialli, Cipolla  
Rossa di Tropea Caramellata, **in uscita:** Filetti di  
Tonno di Cetara, Parmigiano, Basilico, EVO\*)

**La Pulcinella** CHF 26,50  
(Provola Affumicata, Crema di Friarielli,  
Salsiccia, Parmigiano, Basilico, EVO\*)

**La Tartufona**  CHF 34,50  
(Fior di Latte, Crema di Tartufo, Funghi Porcini\*,  
**in uscita:** Tartufo Fresco, Basilico, EVO\*)

**PIZZE BIANCHE**

**4 formaggi**  CHF 24,50  
(Fior di Latte, Gorgonzola, Provola Affumicata,  
Grano Padano, Basilico, EVO\*)

**A`Crocché** CHF 27,50  
(Provola Affumicata, Crocché di Patate,  
Prosciutto Parmacotto di alta qualità, Parmigiano,  
EVO\*)

**LA NOSTRA PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA**

Le nostre pizze vengono cotte con una temperatura docile e non aggressiva.

L'impasto è caratterizzato da una pre-fermentazione che genera sapori e profumi diversi dall'impasto tradizionale.

La pizza Napoletana viene condita solo ed esclusivamente con Pomodoro San Marzano, Fior di Latte o Mozzarella di Bufala Campana DOP:

Unsere Pizzen werden bei einer sanften nicht aggressiven Temperatur zubereitet.

Der Teig zeichnet sich durch Fermentation aus, die Geschmacksrichtungen und Aromen erzeugt, die sich von denen traditionellen Teigs unterscheiden. Auf der Pizza Napoletana wird ausschliesslich San Marzano Tomaten, Fior di Latte oder Büffelmozzarella aus Campanien DOP verwendet. Die Pizza muss weich und elastisch sein.

**LA NOSTRA PIZZA VIENE FATTA CON CUORE E PASSIONE!!!!!!****DOLCI FATTI IN CASA**

**Tiramisu' classico** CHF 10,50

**Straccetti Fritti pistacchio o Nutella**  
(Frittierte pizzastreifen mit Pistachecreme Oder Nutella) CHF 10,50

**Tortino al cioccolato con Gelato** CHF 10,50  
(Schokoladentörtchen mit Glace)

**Tortino al pistacchio con Gelato** CHF 10,50  
(Schokoladentörtchen mit Pistachefüllung und Glace)

**Cannolo siciliano** CHF 10,50  
(Sizilianische-Waffel mit Schafsricotta)

**Gelato pro Kugel** CHF 5,50  
(Stracciatella, Fior Di Fragola, Vaniglia, Cioccolata, Pistacchio)

**MINERAL**

**San Pellegrino 50cl** chf 5.50

**San Pellegrino 100cl** chf10.00

**Panna ohne Kohlensäure 50 cl** chf 5.50

**Panna ohne Kohlensäure 100cl** chf10.00

**Coca Cola/ Zero 33cl** chf 5.00

**Estathé pesca/limone 25cl** chf 5.00

**Gazzosa/Chinotto/Aranciata 27,5cl** chf 5.50

**Sanbitter/Crodino 10cl** chf 5.50

**BIER UND FLASCHENBIER**

**Arcade Bier 30cl** chf 5.00

**Arcade Bier 50cl** chf 7.50

**Arcade WitBier 30cl** chf 6.00

**Arcade Witbier 50cl** chf 8.50

**Birra Moretti Lager 33cl** chf 5.50

**Birra Moretti La Rossa 33cl** chf 6.50

**Ichnusa Non Filtrata 33cl** chf 6.50

**Messina Cristalli di Sale 33cl** chf 6.00

**APERIO & LONGDRINKS**

**Amaro Averna 30% 4cl** CHF 7.50

**Amaro 05 35% 4cl** CHF 7.50

**Martini Bianco/Rosso 15% 4cl** CHF 7.50

**Sambuca Molinari 40% 4cl** CHF 7.50

**Gin Tonic/Lemon** CHF 13.50

**Vodka Lemon/Tonic** CHF 13.50

**Whisky Cola** CHF 13.50

**Campari Orange/Soda** CHF 12.50

**Aperol Spritz** CHF 12.50

**HUGO (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze)** CHF 12.50

**Negroni (Campari/ Martini Rosso/GIN)** CHF 12.50

**Negroni Sbagliato (Campari/ Martini Rosso/ Prosecco)** CHF 12.50

**Limoncello 25%** CHF 6.50

**Meloncello 25%** CHF 6.50

**Caffè**

**Espresso/Caffè** CHF 4.00

**Doppio** CHF 6.50

**Cappuccino** CHF 5.50

## I NOSTRI INGREDIENTI

(Fior Di Latte= Mozzarella aus Kampanien)

(Mozzarella di Bufala Campana DOP=  
Büffelmozzarella aus Kampanien)

(Provola Affumicata = Geräucherte Mozzarella  
aus Kampanien)

(Burrata = Italienischer Frischkäse)

(Pomodoro San Marzano Dell'Agro Sarnese  
Nocerino DOP = San Marzano Tomaten aus dem  
Gebiet Agro Sarnese Nocera DOP)

(Pomodorino Datterino Rosso Siciliano= Rote  
Dattel Tomaten aus Sizilien)

(Pomodorino Giallo del Piennolo DOP= Gelbe  
Dattel Tomaten aus dem Vesuv (Neapel)

(Carciofi grigliati stto`olio d`Oliva=  
Artischocken grilliert in Olivenöl)

(Cipolla Rosa di Tropea= Rote Zwiebeln aus  
Tropea (Calabrien)

(Acciughe del Cantabrico= Sardellen aus  
Kantabrien)

(Olive Taggiasche= Schwarze Taggiasche Oliven  
aus Ligurien)

(Salsiccia Dolce ( Sale e Pepe tagliata a punta  
di Coltello) = Schweinswurst)

(Friarielli= Stängelkohl)

\*EVO= EXTRA VERGINE D`OLIVA 100%  
SICILIANO (OLIVENöl 100% Aus Sizilien)

 = VEGETARISCH

## Fleischdeklaration

Schinken, Scharfer Salami, Rohschinken,  
Guanciale = ITALIEN

Kalbs = Holland/ Schweiz

Poulet = Schweiz

\*Rinds = Schweiz/ Argentinien (Kann mit  
nichthormonellen Leistungsförderern, wie  
Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Fischdeklaration:

\*Calamari = MAROCCO

\*Crevetten = ARGENTINIEN/Ecuador

\*Vongole/Cozze = ITALIEN/SPANIEN

\*Scampi = Norwegen

\*Lachs= Norwegen

\*Thunfisch= Pazifischer Ozean

\*Tintenfisch= östlicher Mittelatlantik

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen  
können, informieren

Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage  
gerne.

Ihr Gastgeber

\*Das Produkt könnte frisch oder  
tiefgefroren sein.