



OSTERIA

• ALTER ZOLL •

PIZZERIA · CUCINA · ENOTECA

ANTIPASTI

La Caprese Bufalina 18.50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum.

Insalata di Polpo 19.50
Gebratener Oktopus in Scheiben geschnitten an einer Vinagrette mit Cherrytomaten und Petersilie.

Carpaccio e Burrata 26.50
Carpaccio vom Bündner Weiderind mit Burrata DOP, Spargeln und Piemont Haselnüssen.

Il Tagliere für 2 Personen 39.00
Italienisches Vorspeisen-Plättli mit diversen Salami-, Prosciutto- und Käse-Spezialitäten aus eigenem Import.

PASTA

Spaghetti Carbonara 22.50
Spaghetti Chitarra mit Ei, Guanciale und schwarzem Pfeffer.

Lasagne «Alter Zoll» 22.50
Hausgemachte Lasagne mit Ragú Béchamelsauce und Mozzarella.

Gnocchetti Mamma Bruna 25.50
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti an einer Tomatensauce mit Basilikum.

EMPFEHLUNG

Entrecôte vom Rind 38.50
mit Saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

Tagesfisch 36.50
Fang des Tages (Fragen sie unser Personal)

MENÜ 1

Pizza « Nach Wahl» 19.50
Ausser Pizze Sfiziose/ Spargelkarte

MENÜ 2

Canneloni al Forno 19.50
Röhrennudeln/ Ricotta/ Spinat/ Béchamelsauce

Bei jedem Menü ist ein Salat inbegriffen.

MENU FIT

Fitnesssteller «Alter Zoll» 24.00
Pouletbrust/ Vinagrettesauce/ Gemischter Salat oder Gemüse.

BUSINESS LUNCH

**Insalata Mista
Fleisch oder Fisch
Dessert** 49.00

WEINEMPFEHLUNG

Biank 7.50
Tenuta San Gallo · Traubensorten:
Chardonnay 1 dl

Phigiaia IGT 9.50
Serafini e Vidotto · Traubensorten: Merlot,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 1 dl

Herkunft unserer Produkte

Kalb: Schweiz / Rind: Argentinien / Muscheln: Italien / Oktopus: Portugal / Fisch: Mittelmeer