



~~MASSERIA~~ SUD



Für alle, die Überraschungen lieben, stellen wir eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte zusammen und servieren sie als Tavolata Menü.

KLEINE GERICHTE

Unsere kleinen Gerichte werden als Vorspeise serviert, entweder zum Teilen in die Tischmitte oder individuell, ganz wie Sie wünschen.
Keine Lust auf Pasta? Dann empfehlen wir 4 - 5 kleine Gerichte für 2 Personen.

Sauerteig Focaccia (v) Olivenöl	4.50
Radicchio Trevisano Salat (v) Erbsen & Pecorino	16
Stracciatella (v) Heirloom Tomaten & geräucherte Mandeln	17
Zucchini Blüten (v) Ricotta & scharfe Mayo	19
Thunfisch Crudo Buttermilch-Meerrettich-Sauce & Cherrytomaten	22
Beef Tartar Eigelbcrème & Kapernblätter (80g 120g)	24 36
Vitello Tonnato auf unsere Art	29.50

RAPIDO

FRITTIERTE AUBERGINE (V) Romesco-Sauce & Büffelricotta	29.50
RINDS – TAGLIATA karamellisierte Zwiebeln & saisonaler Salat	44.00

PASTA FATTA IN CASA



Pici (v) Cacio e Pepe	21 28
Trombette Pasta (v) Pistazienpesto & Burratina	25 31
Conchiglie Ragù & Basilikum	25 32
Ricotta Gnocchi Lobster Bisque & Datterini Tomaten	26 33

Kleiner saisonaler Salat (v)	+ 9.50
Kleine Suppe (v)	+ 9.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Fleisch:
Schweiz – Schweinerippe, Kalb,
Rind
Italien – `Nduja
Fisch:
Vietnam – Tunfisch
Kanada – Lobster
Griechenland – Wolfsbarsch
Brot:
Schweiz – Focaccia & Milchbrot
Shokupan
V = Vegetarisch

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Team.



**KINDER BIS 12 JAHRE
ESSEN BEI UNS PASTA
FÜR CHF 9**

~~STRASSER~~ SÜD



DOLCI

Gelati nach Wahl (pro Kugel)	6.50
Affogato Espresso & Glacé	9.50
Tiramisu	16

WASSER

Mit Ohne 0.5 L	5
--------------------	---

SÜD DRINKS

SÜD Spritz	16
Campari, Holunderblütenlikör & Schaumwein	
Saisonaler Spritz	16.50
Saisonal wechselnder Spritz	
Vermouth Spritz	15.50
Weisser Wermut, Crémant & Soda	
Green Breeze	17
Gin, Gurke, Zitrone & Vanille	
Paloma	18
Tequila & Pink Grapefruit Soda	
Negroni Classico Negroni Bianco	16
Bitter, Wermut & Gin	
Bellini	13
Pfirsich & Schaumwein	
Espresso Martini	16.50
Espresso, Wodka & Kaffeeликör	



0.0 %

Almost Aperol	14
Orange, Tonic & Bitter 0.0%	
Ruby Sour	14.50
Midi Ruby Rush 0.0%	
Pink Panther Fizz	15
Alkoholfreier Gin, saisonale Marmelade, Minze & Soda	
Fresh & Cool	15.50
Gurke, Zitrus Cordinal & Soda	
Nogroni	16
Alkoholfreier Gin, Wermut 0.0% & Bitter 0.0%	
I love you so matcha	16
Matcha, Grapefruit, Tonic & Soda	

OFFENWEIN

BUBBLES

Villabianca Trebbiano, Buonariva	10
Champagne Influence, PN, Ch, PM, Minière F&R	19

WEISS

Misto Mare Alois Lageder	10
Rami Grecanico & Insolia, COS	11.50
Les Demi - Muids Romorantin, Cyrille Sevin	12
L'un dans l'autre Païen, Chasselas, C. Abbet	12.50

ROSÉ

Etna Rosato Tenuta delle Terre Nere	12
--	----

ROT

Chaminé Syrah etc., Cortes de Cima	9
Palistorti di Valgiano Sangiovese, Merlot, Syrah	11
Salgamma Nero D'Avola	12
Chinon Rouge Signature CF, Domaine F. Gasnier	12
Cholfirst Pinot Noir, Weingut Besson-Strasser	12.50

BRANDS

GINGER GURU Ingwer Limo bio 3 dl	6
Cola 3.3 dl	6.50
Cola Zero 3.3 dl	6.50
Sanbitter 1 dl	6
Chinotto Lurisia 2.75 dl	6

HAUSGEMACHT

Ice Tea 3 dl	6
Saisonale Schorle 3 dl	5.50
Süssmost 3 dl	6

BIRRA

Ichnusa	7.50
Non Filtrata 5% 3.3 dl	
Adler Bräu Panix Perle 3 dl	6.50
Vom Fass 5.2 %	
Adler Saison Bier 2.9 dl	7.50
Saisonales Spezialbier 4.8 %	
Adler Bräu Fridolin Kundert 2.9 dl	7.50
Spezialbier dunkel 5.0 %	
Lola Bier alkoholfrei 3.3 dl	7.50
GINGER GURU Panaché 3 dl	6.50

