

Speise
KARTE

TRIGONELLA

SUPPE

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe

9.50

CREMA DI CIME DI RAPA E PATATE

Wild Broccoli und Kartoffel Creme

10.50

SALAT

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Gemischter Saisonsalat

11.50

INSALATA VERDE

Grüner Salat

9.50

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella aus Kampanien

14.50

INSALATA TRIGONELLA

Grüner Salat, Croutons, Speck, Schabzieger käse, Französisch Sauce

15.50

VORSPEISEN

BRUSCHETTA AL POMODORO

Vier Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

10.50

PROSCIUTTO E MELONE

Roh-Schinken und Melone

18.50

TAGLIERE TRIGONELLA

Glarner Bresaola, Zieger Käse, Früchte, Nüsse

27.50

PRIMI PIATTI – PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit Tomatensauce

18.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Speck, Ei, Rahm, Parmesan, Pfeffer

24.50

PENNE AL PESTO CON FAGIOLINI E PATATE LESSE

Penne mit Basilikum-Pesto, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

21.50

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, überbacken mit Tomatensauce und Bechamel

24.50

GNOCCHI DI PATATE CON GAMBERI E MELANZANE

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Crevetten und Auberginen

28.50

**TORTELLINI RIPIENI DI CARNE CON SALSAL AL PROSCIUTTO,
PANNA E PARMIGIANO**

Tortellini gefüllte mit Fleisch, Rahmsauce, Schinken und Parmesankäse

26.50

SECONDI PIATTI

**TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI,
SCAGLIE DI GRANA PADANO, BALSAMICO E POMMES**

Tagliata vom Rinderfilet mit Rucola, Cherry Tomaten,
Grana-Padano-Scheiben, Balsamico und Pommes

(200 gr) 48.50

**CORDON BLEU DI MAIALE RIPIENO DI PROSCIUTTO,
FORMAGGIO PER RACLETTE, FORMAGGIO DELLE ALPI GLARONESI,
PATATE FRITTE E VERDURE DI STAGIONE**

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Raclette käse,
Glarner Alpenkäse, Pommes und Gemüse der Saison

(380 gr) 36.50

**FETTINE DI MAIALE, IMPANATE E FRITTE CON PATATE
FRITTE E INSALATA DI STAGIONE**

Panierte und frittiert Schweineschnitzel mit
Salat der Saison und Pommes

(2 stück) 29.50

**BISTECCA DI TONNO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL SESAMO,
VERDURE E RISO JASMINE**

Gegrilltes Thunfischsteak mit Sesamsauce, Gemüse und Jasmin Reis

36.50

PIADINA SFOGLIATA

Focaccia aus Mehl, Wasser, Salz und Schweineschmalz, ohne Hefe, rund und abgeflacht, gefüllt mit Gemüse, Käse, Aufschnitt...

D1. PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E RUCOLA Roh Schinken, Mozzarella und Rucola	18.50
D2. PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA, GRANA PADANO E ACETO BALS. Roh Schinken, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Grana Padano und Balsamico	19.50
D3. PROSCIUTTO COTTO, INSALATA VERDE, SALSA TARTAR Gekochter Schinken, grüner Salat, Tartar Sauce	18.50
D4. SPECK, FORMAGGIO PER RACLETTE, MELANZANE Speck, Raclette Käse, Auberginen	18.50
D5. FORMAGGIO PER RACLETTE E VERDURE GRIGLIATE Raclette Käse und gegrilltes Gemüse	16.50
D6. MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA, GRANA PADANO Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Grana Padano	14.50
D7. BRESAOLA GLARONESE, FORMAGGIO SCABZIEGER, RUCOLA Glarner Bresaola, Schabziegerkäse, Rucola	22.50
D8. PETTO DI POLLO, FORMAGGIO PER RACLETTE, PEPERONI Poulet Brust, Raclette Käse, Paprika	18.50
D9. SALSICCIA, FORMAGGIO PER RACLETTE, SPINACI Salsiccia, Raclette Käse, Spinat	19.50
D10. STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO, FORMAGGIO PER RACLETTE, VERDURE GRIGLIATE Rinderfiletstreifen, Raclette Käse, gegrilltes Gemüse	21.50

CONTORNI/BEILAGEN

Pommes	6.00
Salat	7.00

PIZZA SPEZIALITÄT - "Pinsa Romana"

Die Basis der „Pinsa Romana“ besteht aus Weissmehl und natürlicher Hefe.

Der Teig hat einen Geh-Prozess von 36 Stunden.

Das macht das Endprodukt unglaublich schmackhaft sowie sehr gut verdaulich.

P1. MARGHERITA	Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano	16.00
P2. 4 FORMAGGI	Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Käsesorten	20.50
P3. SALAME	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, milde Salami, Paprika, Grana Padano	21.50
P4. PROSCIUTTO	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Grana Padano	18.00
P5. FUNGHI E PROSCIUTTO	Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Grana Padano	20.00
P6. PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA	Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan Scheiben	24.50
P7. DIAVOLA	Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Mascarpone, Grana Padano	21.50
P8. NAPOLI	Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	20.50
P9. VEGETARIANA	Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Gemüse, Grana Padano	22.50
P10. TONNO	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven	20.50
P11. CAPRICCIOSA	Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven, Grana Padano	22.00
P12. PORCINI E SPINACI	Tomatensauce, Steinpilze, Spinat, Büffelmozzarella, Grana Padano	23.50
P13. HAWAII	Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Schinken, Grana Padano	19.50
P14. CALABRIA	Tomatensauce, Büffelmozzarella, Aubergine, scharfer Salami, Grana Padano	23.50
P15. BUFALA E CRUDO	Büffelmozzarella, Mozzarella, Cherrytomaten, Rohschinken	25.50

P16. ESTATE	Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan Scheiben	19.50
P17. BROCCOLI E E MASCARPONE	Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Mascarpone, Grana Padano	19.50
P18. BRACCCIO DI FERRO	Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Mascarpone, Grana Padano	19.50
P19. AFFUMICATA	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Speck, Grana Padano	21.50
P20. MELANZANE E PEPERONI	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Mascarpone, Grana Padano	20.50
P21. OCCHIO DI BUE	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Spiegelei, Grana Padano	21.50
P22. MANZO	Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Steinpilze, Grana Padano	26.50
P23. FRUTTI DI MARE	Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte	23.50
P24. ARLECCHINO	Tomatensauce, Mozzarella, Poulestreifen, gelbes Currypulver, Paprika, Mascarpone, Grana Padano	23.50
P25. FORNARINA	Zwiebel und Rosmarin	11.50
P26. PAPPAGALLO	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Spinat, Knoblauch, Grana Padano	24.50
P27. FIORENTINA	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch, Grana Padano	24.50
P28. GAMBERI E ZUCCHINE	Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Zucchetti, Knoblauch, Grana Padano	24.50
P29. SALSICCIA E FUNGHI	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Champignon, Grana Padano	22.50
P30. PARMIGIANA	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Aubergine, Parmesan	22.50
P31. BOSCAIOLA	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Spinat, Steinpilzen, Parmesan	25.50
P32. TRIGONELLA	Mozzarella, Cherry Tomaten, Glarner Bresaola, Rucola und Schabziegerkäse	27.50

ES IST MÖGLICH:

- GLUTENFREIE PIZZA + 3.50
- KLEINE PIZZA - 3.00

PIZZA-ZUSÄTZE:

- BÜFFELMOZZARELLA + 5.00
- PARMASCHINKEN + 5.00 -
- MASCARPONE + 2.00
- GORGONZOLA + 2.00
- AUFSCHNIT + 2.00
- SARDELLEN + 2.00
- GEMÜSE + 2.00
- ZWIEBEL + 1.00

PER I PICCOLI OSPITI

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit Tomatensauce

10.50

**CROCCHETTE DI POLLO IMPANATE CON
PATATE FRITTE**

Chicken Nuggets mit Pommes

14.50

PICCOLA PIZZA MARGHERITA

Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella

10.50

PICCOLA PIZZA SALAME

Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, milde Salame

12.50

PICCOLA PIZZA PROSCIUTTO

Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

12.50

PATATE FRITTE

Pommes

6.00

INFORMAZIONI

ORIGINE – HERKUNFT

Fleisch:

Rind – Schweiz, Glarner Land
Kalb – Schweiz, Glarner Land
Schwein - Schweiz
Poulet – Schweiz, Deutschland

Fisch:

Thunfischsteak – Sri Lanka
Thinfisch dose – Thailande
Sardellen dose - Spanien
Lachs - Norwegen
Crevetten – Italien, Vietnam
Seebarsch - Sri Lanka

Bäckerei:

Brot – Romers Bäckerei
Giepfeli - Romers Bäckerei

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKL. 8.1% MWST