

# CAMINETTO

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem neu gestalteten „Caminetto“ mit einem Grosse Pièce Ihrer Wahl.  
Reservieren Sie von Dienstag bis Samstag ab 19:00 Uhr  
und geniessen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

## GROSSE PIÈCE inklusive Salatschüssel FÜR 2 PERSONEN

Freuen Sie sich auf ein köstlich kulinarisches Erlebnis mit Fleisch- und Fischstücken, welche am Tisch für Sie tranchiert oder filetiert werden.  
Serviert mit Salatschüssel, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln.

Dorade Royal (ca. 1.0kg)	pro Person CHF 69.00
Tomahawk (ca. 1.2kg)	pro Person CHF 69.00
Kalbshaxe (ca. 1.1kg)	pro Person CHF 69.00

Ein „Grosse Pièce“ wird für zwei Personen berechnet. Für ein weiteres Gedeck verrechnen wir CHF 25.00



## MARE E MONTI

## CAMINO

ist ein kulinarisches Konzept, welches die Aromen von Land und Meer kombiniert. Der Name „Mare e monti“ stammt aus dem Italienischen und bedeutet wörtlich „Meer und Berge“. In Kombination mit der Italianità unseres Ristorante Camino bezieht sich dies auf die Verbindung von Fisch oder Meeresfrüchten aus dem Meer und Fleisch aus den Bergen. Die legendären Penne aus dem Parmesanlaib runden das Angebot ab.

**Täglich ab 18:00 Uhr**

Irishes Rindsfilet CHF 62.00  
& 2 Stück King Prawns Garnelen

Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse, Sauce Bearnaise Espuma und Chimichurri Sauce

Penne Camino CHF 28.00 / 32.00  
mit Bündnerfleisch und Grappa

Penne, Rahmsauce, Bündnerfleisch, Parmesan,  
Grappa, Kräuter



## ANTIPASTI

### Insalata verde

Blattsalat  
green salad



9.50

### Buffet d'insalata e antipasti

Salat- und Antipastibuffet  
buffet of salad and antipasti

täglich ab 18:00 Uhr

16.50

### Caprese Camino

Burrata, Tomaten, Basilikum  
burrata, tomatoes, basil



19.50

### Tris di Bruschette

Valle Maggia Brot, Kirschtomaten, Basilikum, Burrata mit Sardellen, Aubergine mit Minze  
Valle Maggia bread, cherry tomatoes, basil, burrata with anchovies, aubergine with mint and mint

18.00

### Vitello Tonnato

dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thonsauce, Kapern  
thinly sliced veal, tuna sauce, capers



26.00






### Carpaccio di manzo affumicato

geräuchertes Rindscarpaccio, Rotwein-Balsamico-Dressing, Parmesan, Rucola  
smoked beef carpaccio, red wine-balsamic dressing, parmesan, rocket salad



28.00

#### DRESSINGS



 Hausdressing  

 Frenchdressing

## ZUPPA

### Pomodoro

Tomatensuppe, Basilikumschaum  
tomato soup, basil foam



14.00

# PRIMI PIATTI

## PASTE ARTIGIANALI

### Tagliatelle fatte in casa alla Bolognese

Rindfleischsauce  
beef sauce

27.00

### Ravioli al limone e ricotta

Ricotta- Limonenfüllung, Tomaten, Basilikumpesto  
ricotta and lime filling, tomatoes, basil pesto



27.00

### Ravioli al Brasato di manzo

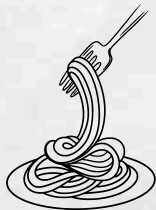
Rindsschmorbratenfüllung, Salbeibutter, Parmesan  
braised beef filling, sage butter, parmesan cheese

29.00

## PASTA TRADIZIONALE

Scegliete la vostra pasta preferita / Wählen Sie Ihre Lieblingspasta / choose your favorite pasta

### Spaghetti



### Penne



Penne sind auch Glutenfrei erhältlich  
Kochzeit: 11 Minuten

Penne are also available gluten-free  
Cooking time: 11 minutes

Scegliete la vostra salsa preferita / Wählen Sie Ihre Lieblingsauce / choose your favorite sauce

### Aglio, olio e peperoncino

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino  
garlic, olive oil, chilli



19.00

### Pomodoro e basilico

Tomatensauce, Basilikum  
tomato sauce, basil



19.00

### Puttanesca

Oliven, Kapern, Knoblauch, Oregano, Tomatensauce, Parmesan  
olives, capers, garlic, oregano, tomato sauce, Parmesan cheese



22.00


### Carbonara (uova, grana, olio, pepe, pancetta)

Eigelb, Parmesankäse, Olivenöl, Pfeffer, Speck  
egg yolk, parmesan cheese, olive oil, pepper, bacon



25.00

## SECONDI PIATTI

**Tagliata di manzo 200 g**   48.00

Rindsentrecôte vom Grill, Rucola, Kirschtomaten, Pecorinocrème, Chimichurri  
grilled beef entrecôte, rocket salad, cherry tomatoes, pecorino cream, chimichurri

**Gamberi all'aglio**   42.00


sautierte Riesengarnelen, Knoblauch, Olivenöl, grilliertes Gemüse  
sautéed king prawns, garlic, olive oil, grilled vegetables

Wählen Sie als Beilage: Tagliatelle, Polenta Bianca del Ticino oder Pommes frites + 7.00  
choose as side dish: Tagliatelle, Ticino white polenta or french fries

**Ossobucco con Gremolata** 39.00

geschmorte Kalbshaxenscheibe, Knoblauch, Petersilie, Zitrone, weisse Tessiner Polenta  
braised veal shank slice, garlic, parsley, lemon, white Ticino polenta

## VEGETARIANI







**Parmigiana di melanzane**  29.50

Aubergine, Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella, Basilikum  
egg plant, tomato sauce, parmesan cheese, mozzarella, basil

**Polenta bianca del Ticino**  26.00

Weisse Polenta aus dem Tessin, sautierte Steinpilze, Parmesan  
white Ticino polenta, sautéed porcini mushrooms, parmesan cheese

## MENU BAMBINI

<b>Pizza topolino margherita</b> 	14.00
Tomaten, Mozzarella tomatoes, mozzarella	
<b>Pizza topolino prosciutto</b>	14.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken tomatoes, mozzarella, ham shoulder	
<b>Pizza topolino salame Milano</b>	15.00
Tomaten, Mozzarella, Salami Milano tomatoes, mozzarella, salami Milano	
<b>Pizza topolino Hawaii</b>	15.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas tomatoes, mozzarella, ham shoulder, pineapples	
<b>Paperino</b>  	12.00
Penne, Tomatensauce penne, tomato sauce	
<b>Chicken Nuggets (6 Stk.) con patatine fritte</b>	18.00
Chicken nuggets, Pommes frites chicken nuggets, french fries	
<b>Patatine fritte</b>  	11.00
Pommes frites french fries	
<b>Pluto</b> 	5.00
1 Kugel Glacé deiner Wahl mit Smarties 1 scoop of ice cream of your choice with smarties	

# PIZZE TRADIZIONALE

## Marinara



Tomaten, Oregano, Olivenöl  
tomatoes, oregano, olive oil

15.00

## Margherita



Tomaten, Mozzarella, Basilikum  
tomatoes, mozzarella, basil

16.50

## Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken  
tomatoes, mozzarella, ham shoulder

22.00

## Vegan



Tomaten, Zucchini, Peperoni, Datteltomaten, rote Zwiebeln, Rucola  
tomatoes, zucchini, peperoni, date tomatoes, red onion, rocket salad

24.00

## Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze  
tomatoes, mozzarella, ham shoulder, mushrooms

24.00

## Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas  
tomatoes, mozzarella, ham shoulder, pineapples

24.00

## Tonno e cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln  
tomatoes, mozzarella, tuna, red onion

24.50

## Vegetariana



Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Datteltomaten, rote Zwiebeln, Rucolasalat  
tomatoes, mozzarella, zucchini, peperoni, date tomatoes, red onion, rocket salad

25.00

## Calzone

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze  
tomatoes, mozzarella, ham shoulder, mushrooms

25.00

## Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oliven, Artischocken, Vorderschinken  
tomatoes, mozzarella, mushrooms, olives, artichoke, ham shoulder

25.00

## Piccante

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Mascarpone  
tomatoes, mozzarella, spicy salami, mascarpone

26.00

### Salamio

Tomaten, Mozzarella, milde Salami Milano, Ricotta, Pecorino  
tomatoes, mozzarella, mild salami Milano, ricotta, pecorino

27.00

### Grigioni

Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Bergkäse, Steinpilze  
Tomatoes, mozzarella, Bündnerfleisch, mountain cheese, porcini mushrooms

29.00

### Mare e Monti

Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilze, Meeresfrüchte  
tomatoes, mozzarella, bacon, porcini mushrooms, sea food

31.00

### San Daniele

Tomaten, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Rucola, San Daniele Schinken, Parmesan  
tomatoes, buffalo mozzarella, date tomatoes, rocket salad, San Daniele ham, parmesan cheese

32.00

## PIZZE BIANCHE

### Pere



Mozzarella, Birnen, Baumnüsse, Gorgonzola  
mozzarella, pears, caramelised walnuts, gorgonzola

24.00

### Siciliana



Büffelmozzarella, Aubergine, Datteltomaten, Basilikum, Pecorino  
buffalo mozzarella, egg plant, date tomatoes, basil, pecorino cheese

26.00

### 4 Formaggi



Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Parmesan, Basilikum  
mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmesan cheese, basil

28.00

### Mortadella e pistacchio

Mozzarella, Mortadella, Pistaziencrème, Burrata, Zitrone  
mozzarella, mortadella, pistachio cream, burrata, lemon

31.00

## PINSA

### Reginella



Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, schwarze Oliven Crumble  
cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto, black olives crumble

26.00

### Montanara

Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilze, Rucola  
tomatoes, mozzarella, bacon, porcini mushrooms, rocket salad

29.00

## Auswahl an Zusätzen: Choice of supplements:

Basilikum, Tomatensauce, Knoblauch basil, tomato sauce, garlic	+ 0.00
Peperoni, Zucchini, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Rucola, Artischocken, Champignons, Oliven, Kapern, Sardellen, Ei, Birnen peppers, courgettes, cherry tomatoes, red onion, rocket, artichokes, mushrooms, olives, capers, anchovies, egg, pears	+ 2.50
Doppelter Mozzarella, Parmesanspäne, Mascarpone, Vorderschinken, pikante Salami, Thunfisch, Gorgonzola, Ricotta, Pecorino, Basilikumpesto double mozzarella, parmesan cheese flakes, mascarpone, ham shoulder, spicy salami, tuna, gorgonzola, ricotta, pecorino, basil pesto	+ 4.50
Büffelmozzarella, San Daniele Parmaschinken, Steinpilze, Meeresfrüchte buffalo mozzarella, San Daniele raw ham, porcini mushrooms, sea food	+ 5.50
ganzer Burrata whole burrata cheese	+ 7.00
NAPOLETANA STYLE NAPOLETANA STYLE	+ 4.00


















Jede Pizza, ausser Calzone und Mini, ist auch  
glutenfrei erhältlich. + CHF 2.00

each pizza, besides Calzone and mini, is also available  
gluten-free. + CHF 2.00



# DOLCI

<b>Tiramisu fatto in casa</b> Hausgemachtes Tiramisù home made Tiramisù		14.00
<b>Limoncello</b> Zitronensorbet, Limoncello lemon sorbet, limoncello	  	14.00
<b>Camparino</b> Mandarinensorbet, Campari tangerin sorbet, Campari	  	14.00
<b>Cioccolato</b> Schokoladencrème, Meersalz, hausgemachtes Mandarinensorbet Chocolate cream, sea salt, homemade mandarin sorbet	 	18.00
<b>Affogato</b> Vanilleglacé, Espresso vanilla ice cream, espresso	 	7.50
<b>Sorbetti</b> Zitrone, Mandarine, Erdbeere lemon, tangerine, strawberry	 	4.00
<b>Gelati</b> Vanille, Schokolade, Sauerrahm vanilla, chocolate, sour cream	 	4.00

## Allergen Symbolübersicht Allergen summary

-  Vegan / vegan Vegetarisch /
-  Vegetarisch/ vegetarian
-  Glutenfrei / gluten free
-  Laktosefrei / lactose free

## Deklaration declaration

Geflügel/ poultry: CH  
Rind / beef: CH/ IE  
Kalb / veal: CH  
Lamm / lamb: NZ, AUS  
Schwein / pork: CH  
Riesengarnelen/ king prawns: Vietnam  
Fisch / fish: Mittelmeer, Atlantik