



Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und wir Sie verwöhnen dürfen.

Euer Pappagallo~Team

Speisekarte

Edizione Tre – 2022

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Holzofen

Das Herzstück unserer Pizzeria ist der Steinofen, welcher mit Holz aus der Region Zimmerberg eingefeuert wird und der Pizza ihren einzigartigen Geschmack verleiht.

Pasta

Alle unsere Pastakreationen werden im Haus produziert und mit natürlichen Zutaten verfeinert. Ein unvergleichliches Erlebnis für alle Sinne.

Hausgemacht

Sei es unsere Pasta, der Coppa, Pancetta, unsere Chutneys zur Burrata, bei uns wird alles, was möglich ist, selber produziert. So haben wir die volle Kontrolle über Inhaltsstoffe, Natürlichkeit und Aromen.

Schweizer Produkte

Uns ist es ein grosses Anliegen, dass wir für unsere mediterrane Küche wo immer möglich regionale und Schweizer Produkte verwenden: Unser Fisch und Fleisch kommen aus der Schweiz, das Holz für den Pizzaofen aus der Region Zimmerberg von der Familie Leimbacher, das Mehl für den Pizzateig von der Grotzenmühle aus Einsiedeln, ein Teil der Kräuter aus dem eigenen Garten. Dies garantiert uns Nachhaltigkeit und direkte Kontrolle der Produkte vom Feld bis auf den Teller.

Take Away

Alle unsere Gerichte könnt ihr gerne als Take Away bestellen und abholen.

Herkunftsdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Schinken, Wursterzeugnisse: Schweiz | Lachs & Forelle: Schweiz | San Daniele: Italien | Krevetten: Vietnam

Insalate & Antipasti

Saisonale grüne Blattsalate *	8.50
Gemischter Salat *	10.50

Zuppa del giorno

Fragen Sie uns nach der heutigen Tagessuppe	8.50
---	------

Crostini misti (4 Stück)

Crostini mit hausgemachtem Coppa Tomatenwürfeln Oliven – Tapenade	11.50
---	-------

Insalata saisonale *

Fenchel-Orangensalat Orangenfilets Frühlingszwiebel weisser Aceto	12.50
+ <i>Black Tiger Krevetten (3 halbe)</i>	7.00

Burrata Pugliese

Oliven-Tapenade Zwiebel -Balsamico Konfit Olivenöl Tomaten Rucola	15.50
---	-------

Piatto antipasto misto

Hausgemachter Pancetta hausgemachter Coppa pikante Salami	19.50
Parmesan schwarze marinierte Oliven Artischocken	
+ <i>frisches Gemüse aus dem Ofen Peperoni Zucchetti</i>	5.50

Insalata nicoise

Grüner Blattsalat Premium Thunfisch in Olivenöl Borlotti Bohnen Sauce Ravigot	17.50
Gelbe Paprika Kartoffeln Tomaten Ei rote Zwiebeln	

Carpaccio di Manzo

Rindfleisch Carpaccio gehobelter Parmesan Rucola	21.50
Olivenöl Aceto Balsamico	

* *Hausgemachte Salatdressings*

Französisch mit Petersilien-Dill | Italienisch mit Rosmarin

Pasta fatta in casa

Alle unsere Pastagerichte werden von uns von Grund auf selber zubereitet. Glutenfreie Pasta haben wir auf Wunsch auch verfügbar (nicht hausgemacht).

Maccheroni Napoli *

Tomatensauce | frischer Basilikum 18.50

Spaghetti Bolognese *

Rindshackfleischsauce | Tomaten | frischer Basilikum 22.50

Spaghetti Carbonara *

Spaghetti alla chitarra | hausgemachter Pancetta | Eigelb 23.50
Maggia Pfeffer | Knoblauch | Petersilie

Casarece aglio olio e pepperoncino *

Knoblauch | Peperoncini | Olivenöl | Butter | Weisswein 19.50
+ *gebratene Black Tiger Krevetten* 12.00

Tagliatelle Salmone *

Swiss Alpine Lachs | rote Zwiebeln | Weisswein | Rahm | Petersilie 25.50

Maccheroni Calabrese *

Rinds- und Kalbshuft-Würfel | Tomatensauce | Rahm | Parmesan 29.50
Champignons | Peperoni

Gnocchi della nonna *

Kartoffel-Gnocchi | hausgemachter Coppa | Buttersauce | Salbei | Cherrytomaten 24.50

Lasagne della casa

Hausgemachte Teigblätter | Rindshackfleischsauce | Thymian | Béchamel | Parmesan 28.50

Ravioli al limone **

Kalbfleischravioli mit Zitrone | Thymian | rote Zwiebel | Nussbutter | Parmesan 29.50

Pasta saisonale *

Spaghetti alla chitarra | Eierschwämmli | Salbei | Weisswein | Pecorino 24.50

* kleine Portion - CHF 3.00 / ** grössere Portion + CHF 5.00

Pizza dal Forno a Legna

Pizza aus dem Holzofen mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und...

Pizza margherita

Der Klassiker

16.00

Pizza prosciutto e funghi

... gekochter Schinken | frische Champignons

19.00

Pizza quattro stagioni

... gekochter Schinken | Champignons | Artischocken | schwarze Oliven | Peperoni

24.50

Pizza verdura

... Zucchini | Peperoni | Artischocken | rote Zwiebeln

21.50

Pizza diavola

... pikante Salami | schwarze Oliven | rote Zwiebeln | Chili

23.50

Pizza Napoli

... Sardellenfilets | Kapern | schwarze Oliven

23.50

Pizza calzone

... gekochter Schinken | Ei | frische Champignons

23.50

Mehr Pizzavariationen gibt es auf der nächsten Seite...

Änderungen / zusätzlicher Belag

2.00

Coppa / Sardellen / Pancetta / San Daniele Rohschinken / Frischlachs

3.00

Pizza dal Forno a Legna

Pizza aus dem Holzofen mit Tomatensauce, Mozzarella und...

Pizza Pappagallo

... hausgemachter Coppa | hausgemachter Pancetta | Mais
Champignons | schwarze Oliven | Peperoni | Zucchini 26.50

Pizza Tonno

... Thunfisch | Kapern | schwarze Oliven | rote Zwiebeln | Oregano 23.50

Pizza quattro formaggi

... Gorgonzola | Grana Padano | Mascarpone 24.50

Pizza Mascarpone al tartuffo

... Mascarpone | hausgemachter Coppa | DON Vito Trüffelöl 26.50

Pizza Carpaccio

... Rinds-Carpaccio | Rucola | gehobelter Parmesan
Olivenöl | Balsamico 29.50

<h3>Focaccia Francesco – die leichte Sommerpizza</h3>	
--	--

<p>Thunfisch Crème Rucola Mais Cherrytomaten Parmesansplitter</p>	22.50
---	-------

<h3>Pizza saisonale</h3>	
---------------------------------	--

<p>... Eierschwämmli Salsiccia Ticinese Mascarpone Trüffelöl</p>	26.50
--	-------

Änderungen / zusätzlicher Belag 2.00

Coppa / Sardellen / Pancetta / San Daniele Rohschinken 3.00

Carne

Scalopine al limone*

Kalbshuft | Zitronenrahmsauce | Tagliatelle | Eierschwämmli | rosa Pfeffer 38.00

Involtini gorgonzola*

Kalbshuft | Gorgonzola-Rahmsauce | Safranrisotto | Blattspinat 39.00

Saltimbocca alla romana*

Kalbshuft | San Daniele Rohschinken | Salbei | Jus 39.00
Safranrisotto | Zucchettigemüse

Braciola di maiale

Metzger-Kotelette vom Schwein am Knochen (ca 350g) | Knoblauch | Kräuterbutter 32.00
Bratkartoffeln | Tomaten | Zucchettigemüse | Zwiebeln

Pesce

Filetto di trota alla Grenoble

Schweizer Bachforelle | Tagliatelle | Blattspinat 34.00
Nussbutter | Kapern | Tomaten | Zitronenfilets

Salmone al forno

Swiss Alpine Lachsfilet im Ofen gebacken | Peperoni | Zucchini 35.00
Tomaten | Zwiebeln | Salbei | Rosmarinkartoffeln

Gamberoni alla griglia*

Grillierte Black Tiger Krevetten | Peperoncini – Knoblauchöl 46.00
Spaghetti alla chitarra | Spinat

* kleine Portion – CHF 5.00

Dolci

Semifreddo al torroncino

Halbgefrorenes | Nougat | Honig | Haselnuss 9.50

Tiramisu classico

Mascarpone | Löffelbiskuit | Kakao 9.00

Mousse al cioccolato

Zartbitter Schokoladenmousse | Schlagrahm 9.50

Gelati

Gelato Superiore

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Erdbeere 3.50 pro Kugel

Sorbetto

Zitrone | Blutorange | Himbeere | Mango 3.50 pro Kugel

+ *Rahm* 1.50

+ *Aussenbordmotor (Spirituose)* 6.00