

VorspeisenCHF

Caprese mit Büffelmozzarella DOP	26.50
Tatar vom Fassona-Rind, 100g, nach Art des Küchenchefs	28.50
Kalbfleisch mit Thunfischsauce	26.50
Lachstatar mit Avocado-creme und gerösteten Mandeln	19.50
Gemischte Platte mit lokalen Wurst- und Käsesorten	28.00
Dreierlei Fisch-Carpaccio (Schwertfisch, Thunfisch, Wolfsbarsch) mit Zitrusaromen	28.50

SalateCHF

Grüner Salat	8.50
Millefarben-Salat	12.00
Tomaten- und rote Zwiebelsalat	10.00
Hähnchensalat	24.50
Griechischer Salat	24.50

Erste GängeCHF

Alle Pastagerichte sind frisch zubereitet | *Auch glutenfrei erhältlich – ohne Aufpreis

Hausgemachte Lasagne	24.50
Weisse Lasagne mit Pistaziencreme und zarter Béchamelsauce	26.00
*Tonnarelli alla Carbonara, ohne Sahne, mit Pecorino-Käse	24.50
*Tagliatelle mit Rinderragù	24.50
*Tonnarelli mit Venusmuscheln und einem Hauch Vesuv-Kirschtomaten	26.50
*Tonnarelli mit Thunfisch, Rucola und Zitronenfrische	22.50
*Spaghetti mit Meeresfrüchten	28.50
*Tonnarelli mit geschältem Hummer, verfeinert mit Butter-Zitronensauce	36.50
*Paccheri mit frischem Thunfisch und Vesuvtomaten	26.50
Kürbisgnocchi mit cremiger Lachsvelouté	26.00

RisottiCHF

Mailänder Risotto mit Safran	24.50
Risotto mit Speck und Steinpilzen	26.00
Risotto mit Meeresfrüchten	28.50
Risotto mit Zucchini-Blüten, sautierten Garnelen und floralen Noten der Saison	24.50
Risotto mit Kaisergranat und Zitronenessenz	32.50
Erdbeer-Risotto mit einem Hauch Franciacorta-Aromatik	24.50
Risotto mit Garnelen und Zitrone	26.50

FischgerichteCHF

Muscheln-Sauté (mit Pfeffer oder Marinara) mit Kräuter-Crostin	24.50
Gegrillter Lachs mit Beilage nach Wahl	26.50
Entgräteter Wolfsbarsch im Pergamentpapier mit Beilage nach Wahl	36.00
Gegrillter Schwertfisch mit Zitronenemulsion und Beilage nach Wahl	32.50
Oktopus alla Luciana (druckgegart mit San-Marzano-Tomaten und aromatischen Kräutern) mit Beilage nach Wahl	32.50

FleischgerichteCHF

Rinderfilet vom besten Schnitt auf einem Boden aus schwarzen Oliven und sizilianischen Paprikaschoten	46.00
Mailänder Schweineschnitzel mit Pommes frites	36.50
Ofengegarter Hähnchenhahn bei niedriger Temperatur mit Zitronenpüree und Beilage nach Wahl	28.00
Schweinefilet sous-vide gegart, mit Kräutern verfeinert, dazu Kartoffelpüree und Karottenchips	28.50
Rindsschnitzel in Zitronensauce mit Beilage nach Wahl	26.50
Hausgemachtes Cordon Bleu	34.50
Kalbsleber Venezianische Art mit Kartoffelrösti	36.50

BurgerCHF

(Alle Burger werden mit Pommes frites serviert)	
Piazza (Hausgemachter Rindfleisch-Burger (200 g) mit Brot, Salat, Tomate, karamellisierter Zwiebel, knusprigem Bacon, Cheddar, Ei und Piazza-Sauce)	32.00
Ticinese (Tessiner Luganighetta 150g, Salat, Tomate, karamellierte Zwiebel, BBQ-Sauce)	28.50
Amarea (angebratener Oktopus, Stracciatella, Sardellen, Rüststiel und getrocknete Tomaten)	34.50

BeilagenCHF

Ofenkartoffeln	10.00
Sizilianische Paprika	10.00
Sizilianische Auberginen-Caponata	10.00
Frisch angebratener Mangold	10.00
Pommes frites	10.00

Für die KleinenCHF

Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes frites	18.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	16.00
Kinder-Spaghetti mit Tomatensauce	14.50
Kinder-Penne mit Rahmsauce und Schinken	14.50

Die WeissenCHF

Zola und Birne Mozzarella, Kochschinken, Gorgonzola, Birnen, Walnüsse, Honig	23.00
4 Käse Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Scamorza	22.00
Pompeii Grana-Späne, Rucola, Parma-Schinken und Balsamico	25.50

Die VegetarischenCHF

Ortolana Tomate, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika	23.00
Zucchini d'oro Mozzarella, Cherrytomaten, Zucchini, Basilikum	23.50

Die RotenCHF

Margherita Tomate, Mozzarella, Basilikum	16.00
Marinara Piazza Tomate, Knoblauch, Taggiasca-Oliven, Oregano	16.00
Diavola Tomate, Mozzarella, scharfe Salami	20.00
San Daniele Tomate, Mozzarella, roher Schinken S. Daniele	22.50
Napoli Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	19.00
4 Stagioni Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Oliven	23.50
Hawaii Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Ananas	22.00
Capricciosa Tomate, Mozzarella, Kochschinken, scharfe Salami, Champignons, Artischocken, Oliven	24.50
Cotto e Zola Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Gorgonzola	22.00
Pugliese Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln aus Tropea	19.50

Italia Tomate, Büffelmozzarella, roher Schinken S. Daniele, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan	26.50
Regina Tomate, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Taggiasca-Oliven	24.50
Valtellinese Tomate, Büffelmozzarella, Bresola, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan	28.50
Toscana Tomate, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Steinpilze	26.00
Salame e Bufala Tomate, Büffelmozzarella, milde Salami	24.50
Peppino Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Steinpilze, Ei	24.50
San Marzano Tomatenfilets San Marzano, Burrata, Basilikum	24.50
Gustosa Tomate, Burrata, schwarze Oliven, Rucola, scharfe Salami, Cherrytomaten	26.50
Prosciutto Cotto Tomate, Mozzarella und Kochschinken	19.00
Cotto e Funghi Tomate, Mozzarella, Kochschinken und Steinpilze	22.00
Burratina Tomate, roher Schinken San Daniele, Burrata und Balsamico-Glasur	24.50
Spianata Tomate, Mozzarella, scharfe Spianata, schwarze Oliven, Zwiebeln, Kapern	24.50

CalzoniCHF

Calzone classico Tomate, Mozzarella, Kochschinken	22.00
Calzone napoletano Tomate, Mozzarella, Ricotta, scharfe Salami	23.00
Calzone Piazza Doppelter Teig, Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Oliven, Ricotta, Ei	28.00

Wir servieren traditionelle Pizza aus 100 % italienischem Getreide, mit 48 Stunden Teigruhe und -reifung. Besonders bekömmlich und ein Genuss für den Gaumen.

Unsere Pizzen enthalten einen hohen Glutengehalt und sind für Personen mit Intoleranz nicht geeignet.

Vini Aperti / AperitiviCHF

Hauswein Weiß	6.00
Ticino DOC Bianco di Merlot	8.00
Chardonnay Terre di Chieti IGP 12%	7.00
“Pradalupo” Roero Arneis DOCG 13,5%	8.00
Roséwein aus Salento IGT	6.00
Oeil de Perdrix Neuchatel DOC Pinot Noir	8.00
Lugana Cà dei Frati DOC 13%	12.00
Hauswein Rot IGT	6.00
Primitivo aus Salento IGT	8.00
Felciaino Bolgheri DOC 14,5%	12.00
Im Barrique gereifter Wein des Monats	15.00
Franciacorta Cà del Bosco	15.00
Santa Margherita Trockener Prosecco DOCG Brut	10.00
Spritz (Apèrol/Campari)	12.00
Hugo	12.00
Gespritzt	10.00
Martini Bianco/Rosso	9.00
Alkoholfreies Getränk	6.00



NUOVO
Ristorante
Oldrati
SAPORI DI CASA, CON VISTA SUL LAGO

Viale Verbano 1
6600 Muralto, Svizzera

info@ristoranteoldrati.ch

091 743 85 44

Folge uns auf:  



Riva Paradiso 26
6900 Paradiso

info@amarea.ch

091 980 95 19

Folge uns auf:  