

al ristorantino

Kreative italienische Küche

BENVENUTI

Herzlich willkommen

Wir sind Laura und Andrea – Gastgeber aus Leidenschaft.

Nach vielen gemeinsamen Jahren als Gastgeber eines Restaurants im Kanton Aargau beginnt für uns hier ein neues Kapitel, das wir gerne mit Ihnen teilen möchten.

Laura liebt die herzliche Gastfreundschaft, gutes Essen und die Welt des Weins. Besondere Freude bereitet ihr, die Kreationen aus der Küche mit dem passenden Wein harmonisch zu begleiten.

Andrea ist in der Pizzeria seiner Familie aufgewachsen. Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule führten ihn seine beruflichen Wege durch verschiedene Regionen Italiens und Europas, wo er die Vielfalt der traditionellen italienischen Regionalküche kennenlernen und vertiefen durfte..

Unsere Erfahrungen in unterschiedlichen Häusern – von der traditionellen bis zur gehobenen Gastronomie – haben uns geprägt und begleiten uns bis heute.

Was uns verbindet, ist die Liebe zum guten Essen, zur italienischen Gastfreundschaft und zu den besonderen Momenten, die an einer gemeinsamen Tafel entstehen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Laura & Andrea

al ristorantino

Kreative italienische Küche

Menu

LE PROPOSTE DELLO CHEF

Sapori di Stagione

Saisonale Kreationen aus unserer Küche

Crostino d'Autunno

Geröstetes Brot mit in Butter geschwenkten Kürbiswürfeln, Thymian und Salbei, dazu Steinpilze, Taleggio und Schwarzwälder Rohschinken

21.50

Maccheroni al ferretto

Hausgemachte Maccheroni al Ferretto mit langsam geschmortem Wildschweinragout, in Barolo mariniert und mit Wacholder und aromatischen Kräutern verfeinert

29.50

Scaloppina di capriolo

Rehschnitzel mit Eierschwämmchen, begleitet von knusprigen Rösti-Kroketten

40.00

al ristorantino

Kreative italienische Küche

Menu

INSALATE E ANTIPASTI

Insalata verde V

Grüner Salat
10.50

Insalata Mista V

Gemischter Salat
12.50

Finocchio e Gambri rossi

Fenchelsalat mit roten Garnelen und Orange, an Zitronen-EVO-Olivenöl
21.50

Burrata croccante V

Burrata mit frittierten Zucchini Blüten auf Pesto aus grillierten Peperoni
20.50

Tortino di patate V

Kartoffeltörtchen mit cremigem Scamorza-Herz, sautierten Steinpilzen
und Grana-Padano-Fondue
20.50

LE PASTE RIPIENE

Tortelli alla Burrata V

Tortelli gefüllt mit Burrata, Pistazienpesto und Cherrytomaten-Konfitüre
28.50

Agnolo all'Ossobuco

Gefüllte Teigtaschen mit Ossobuco, an einer Sauce aus dunklem Kalbsfond
und feinem Gemüse-Mirepoix
30.50

Ravioloni al Branzino

Gefüllte Teigtaschen mit Wolfsbarsch und Kräutern, an Tomaten-Concassée,
Oliven und Kapern
29.50

al ristorantino

Kreative italienische Küche

Menu

LE PASTE CLASSICHE

Spaghetti alla chitarra V

Hausgemachte Eier-Spaghetti alla Chitarra mit Basilikumpesto und Cherrytomaten,
garniert mit Ricotta-Minz-Creme

26.50

Paccheri alle polpette

Paccheri mit Fleischbällchen an hausgemachter Sauce aus
San-Marzano-Tomaten

28.50

Linguine all'aglio nero

Linguine mit schwarzem Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino, garniert mit
kurz angebratenem Lachstatar und Zitronenduft

29.50

I RISOTTI

Risotto gamberi e melone

Risotto mit Garnelen und Cantaloupe-Melone

28.50

Risotto ai mirtilli V

Risotto mit Heidelbeeren, Gorgonzola-Fondue und Walnüssen

27.50

Risotto al pomodoro

Tomatenrisotto, mit Burrata verfeinert, garniert mit einer Rohschinken-Rose
und Rucola

28.50

al ristorantino

Kreative italienische Küche

Menu

CARNE E PESCE

Scaloppina di Vitello

Kalbsschnitzel an Marsalasauce oder Steinpilzsauce

43.00

Carrè di agnello

Lammkarree in einer aromatischen Kräuterbrotkruste, dazu Butterkartoffeln mit Rosmarin und knusprige Artischocken

50.00

Filetto di manzo

Rindsfilet-Herzstück (200–220 g) vom Grill mit Rosmarinduft, an einer Reduktion von Susumaniello-Rotwein

54.00

Filetto di salmone

Lachsfilet auf knusprigem Spinat-Crostone und EVO-Olivenöl

40.00

Filetto di Orata

Goldbrassenfilet nach mediterraner Art mit Sellerie, Cherrytomaten, Zitrone und Petersilienöl

39.00

al ristorantino

Kreative italienische Küche

Menu

LE NOSTRE PIZZE

Margherita 2.0 V

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella-Perlen, Basilikum und natives Olivenöl extra
18.00

Napoli 2.0

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Taggiasca-Olivenpesto, knusprige
Kapern und kantabrische Sardellenfilets
24.00

Caprese 2.0 V

Mozzarella Fior di Latte, Cherrytomaten, Bocconcini aus Büffelmozzarella
Campana DOP und Basilikumpesto
24.00

Brace V

Mozzarella Fior di Latte, grillierte Auberginen und Peperonistreifen, Pinienkerne, Minze und Burrata
25.00

Cremosa

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Stracchino DOP, Parmaschinken und Rucola
28.00

Pugliese

Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza, Cime di Rapa, hausgemachte Salsiccia und zerbröselte Taralli
25.00

Cosentina

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gereifte kalabrische Salsiccia,
Taggiasca-Oliven und marinierte Peperoni
26.00

Casarula

Mozzarella, mit frischem Oregano, sautierte Kartoffeln, hausgemachte milde
Salsiccia und Steinpilze
28.00

Golosa

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, gerollte Pancetta, frische Birnenscheiben und
knusprige Zwiebelstreusel
26.00

Porchetta

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, geschmorter Wirsing und Porchetta
27.00

al ristorantino

Kreative italienische Küche

Menu

KINDER MENU

bis zum Alter von 12 Jahren

Pizza Margherita

Tomatensauce, Mozzarella und Zutaten nach Wahl

13.00

Pasta al pomodoro o pesto

Pasta mit Sauce nach Wahl: Tomatensauce, Pesto,

13.00

Risotto al Grana Padano

Grana Padano Risotto

13.00

VEGAN

Olive all'ascolana

Grüne Oliven mit Gemüsefüllung auf Kartoffel-Safran-Creme und Pulver aus getrockneten schwarzen Oliven

18.50

Polenta e Porcini

Hausgemachte Polenta mit Zwiebeln, Petersilie und schwarzem Knoblauch,
karamellisierten Cherrytomaten und gebratenen Steinpilzen

GLUTENFREI

Kl. Portion 21.00, Gr. Portion 27.50

Rigatoni alle verdure

Rigatoni mit Gemüse und Rucola-Pesto

28.50

Pizza Vegana

Pizza nach Wahl aus der vegetarischen Auswahl mit veganer Mozzarella

+2.50

al ristorantino

Kreative italienische Küche

Menu

INFORMATIONEN

HERKUNFTSDEKLARATION FLEISCH & FISCH

Kalbfleisch: Schweiz (CH)

Rindfleisch: Schweiz (CH), Uruguay (UY)

Lammfleisch: Neuseeland (NZ)

Lachs: Färöer-Inseln (FO)

Goldbrasse: Türkei (TR)

ALLERGENE & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Auf Anfrage gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft darüber, welche Zutaten in unseren Gerichten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

HAUSGEMACHTES BROT

Produktionsland: Schweiz

ALLGEMEINE HINWEISE

V = Vegetarische Gerichte

Glutenfreier Teig + CHF 3.00

Kleine Portion - CHF 3.00

Vegane Mozzarella + CHF 2.50