



anico's
• KOINONIA A TAVOLA •



HÄGENDORF

ALLGEMEINES



INFORMAZIONI GENERALI

IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI FORNIRVI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE.

ALLGEMEINES

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, GIBT IHNEN UNSER PERSONAL GERNE AUSKUNFT.

HERKUNFT FLEISCH

ROHSCHINKEN, MORTADELLA: ITALIEN

HINTERSCHINKEN: SCHWEIZ, ITALIEN

RIND, KALB, SCHWEIN, GEFLÜGEL, LAMM : SCHWEIZ, IRLAND, ARGENTINIEN

FISCH/MEERESFRÜCHTEN: TK ITALIEN, VIETNAM

BROT DEKLARATION

UNSER BROT WIRD AUS DEM PIZZAMEHL CAPUTO GEBACKEN

IN DER MÜHLE VON NEAPEL, AUF ITALIENISCH MULINO VON NAPOLI HERGESTELLT.

UNSERE LIEFERANTEN



SALAT



INSALATA VERDE

9.00

GRÜNER SALAT

INSALATA MISTA

12.00

GEMISCHTER SALAT

INSALATA POMODORO E CIPOLLA

12.50

TOMATENSALAT & ROTZWIEBELN

RUCOLA & GRANA

14.50

RUCOLASALAT MIT GRANA PADANO SPLITTER

CAPRESE DI BUFALA

21.00

TOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA MIT RUCOLASALAT

SUPPE



CREMA DI POMODORO

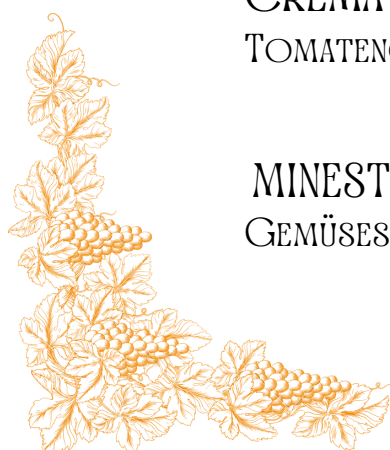
12.00

TOMATENCREMESUPPE TRADITIONELL HAUSGEMACHT

MINISTRONE CASARECCIO

12.00

GEMÜSESUPPE HAUSGEMACHT NACH NONNA REZEPT



ALLE PREISE INKL. MWST.



VORSPEISEN



MOZZARELLA FRITTA	12.00
3 STK. PANIERTE UND FRITIERTE MOZZARELLA	
POLPO ALLA MEDITERRANEA	24.00
POLPO MIT KARTOFFELN, OLIVEN, STANGESELLERIE	
AFFETTATO MISTO CON VERDURE	42.00
GEMÜSE & AUFSCHNITTPLATTE GEMISCHT FÜR 2 PERS.	
BRUSCHETTE CLASSICHE	12.00
4 STK. GERÖSTETES BROT MIT TOMATENWÜRFEL SERVIERT MIT RUCOLA	
ARANCINETTE CLASSICO	8.00
SAFRANRISOTTO-KUGELN FRITIERT, GEFÜLLT MIT RINDSHACKFLEISCH, MOZZARELLA UND ERBSEN SERVIERT MIT RUCOLA & TOMATENSAUCE	
CUOPPO DI MARE	17.00
FRITIERTE CALAMARI, CREVETTEN, CALAMARI-TENTAKEL	



ALLE PREISE INKL. MWST.



FLEISCH

EINE BEILAGE IST INBEGRIFFEN



SCALOPPINA AL LIMONE 39.00

KALBSSCHNITZEL AN ZITRONESAUCE

SCALOPPINA AI FUNGHI PORCINI 41.00

KALBSSCHNITZEL AN STEINPILZSAUCE TK

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA 40.00

RINDS ENTRECOTE VOM GRILL AN HAUSSAUCE Olivenöl und Zitrone

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 44.00

KALBSSCHNITZEL AN ZITRONESAUCE

POLLO NEL CESTINO CH+ 25.00

1/2 POULET IM CHÖRBLI MIT POMMES UND HAUSSAUCE CA 600 GR

FISCH

EINE BEILAGE IST INBEGRIFFEN

FRITTO MISTO TK 37.00

FRITIERTE CALAMARI-RINGE, TENTAKEL, CREVETTES
CA.500 GR.(IN MEHL PANIERT)

CALAMARI FRITTI TK 34.00

FRITIERTE CALAMARI-RINGE CA.500 GR. (IN MEHL PANIERT)

GAMBERONI ALLA GRIGLIA Black Tiger TK 45.00

RIESECREVETTES CA 600GR. VOM GRILL AN HAUSSAUCE Olivenöl frische knobla und Zitrone

BEILAGEN

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, GEMÜSE 6.00



ALLE PREISE INKL. MWST.



TEIGWAREN

ALLE TEIGWAREN KÖNNEN MIT EINER BELIEBIGEN SAUCE GEWÄHLT WERDEN



PENNE



ALL'ARRABBIATA 24.00
TOMATENSAUCE, PEPERONCINO, PETERSILIE



AL SALMONE 26.00
TOMATENSAUCE, LACHS, ZWIEBELN & RAHM

ORECCHIETTE



ALLA SCUGNIZZO 26.00
ITAL. SALSICCIA, STENGELKOHLCREME, ZWIEBELN & BÜFFELMOZZARELLA



STRIGOLONI



GOLOSI 25.00
SPECK, CHERRYTOMATEN, ROTZWIEBELN UND BROCCOLI

ALL'AMATRICIANA 24.00
TOMATENSAUCE, SPECK, ZWIEBELN



AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 23.00
OLIVENÖL, KNOBLAUCH, SARDELLEN, PETERSILIEN

SPAGHETTI
ALLA CHITARRA



ALLA CARBONARA 25.00
SPECK, EIGELB & GRANA PADANO

PANICO'S 26.00
FRITTIERTE ZUCCHETTI, SAFRAN, BÜFFELMOZZARELLA



GNOCCHI
HAUSGEMACHT



AL PESTO 24.00
BASILIKUMPESTO HAUSGEMACHT

AL GORGONZOLA 25.00
GORGONZOLA KÄSE-RAHMSAUCE, GERÖSTETE BAUNUSS UND HONIG

FRUTTI DI MARE 27.00
MEERESFRÜCHTE AN TOMATENSAUCE (CALAMARI, TINTENFISCH)

UNSERE TEIGWAREN WERDEN FRISCH HERGESTELLT UND GEFROREN,
SPEZIELLE FORMATE ENTHALTEN GLUTEN

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST.



RISOTTI



MARE E MONTI 26.00
MIT ZUCCHETTI, GARNELEN UND SAFRAN

POLLO E ZAFFERANO 24.00
POULETBRUST-STREIFEN UND SAFRAN

AI PORCINI 26.00
STEINPILZ UND PARMESAN SPLITTER

DEL FATTORE 23.00
FRISCHES GEMÜSE UND BASILIKUM

ZACCHEO 25.00
ITALIENISCHE SALSICCIA, STENGELKOHLCREME UND
STRACCIATA DI BUFALA

BUON PASTORE 25.00
SPECK, ERBSENCREME UND RÖSTZWIEBELN

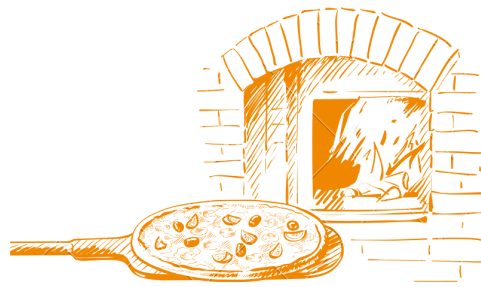
FRANCISCHELLA 26.00
SPECK, PEPERONICREME UND BÜFFEL-STRACCIATELLA



ALLE PREISE INKL. MWST.



PIZZE



MARGHERITA

TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM

19.00

PROSCIUTTO

TOMATEN, MOZZARELLA UND HINTERSCHINKEN

22.00

HINENI

MOZZARELLA, PEPERONICREME, SPECK, MASCARPONE ,ZWIEBELN

25.00

ELEGANTE

TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINE, MASCARPONE, BASILIKUM

25.50

DEL RE

TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, ROHSCHINKEN, BASILIKUM

27.00

D'AUTORE

STÄNGELKOHL-CREME, ITAL. SALSICCIA UND BÜFFEL-MOZZARELLA

26.00

SICILIANA

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN

24.00

JAMM'BELL

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, STEINPILZE TK, MASCARPONE

26.00

PROSCIUTTO & FUNGHI

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNON

24.00

FRESCA FRESCA

BÜFFEL-MOZZARELLA, GERÄUCHERTER LACHS, OLIVEN, ROTE ZWIEBELN

28.00



LETTA E CON CURA
LIEVITAZIONE
CA. 48 ORE

KLEINERE PORTION 2.- GÜNSTIGER
ALLE PREISE INKL. MWST.



PIZZE



MOSE' 26.00
TOMATEN, MOZZ., SPECK, BROCCOLI, OLIVEN, KNOBLAUCH, ROTE ZWIEBELN

PANICO'S 25.00
TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, ROTE ZWIEBELN



TONNO 23.00
TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN, KAPERN

QUANTE' 26.50
TOMATEN, BÜFFEL-MOZZARELLA, PISTACHECREME, MORTADELLA

4 FORMAGGI 26.00
MOZZARELLA, MASCARPONE, GORGONZOLA, GRANA PADANO SPLITTER

VEGETARIANA 23.00
TOMATEN, MOZZARELLA, GRILLIERTES GEMÜSE, BASILIKUM



PRIMAVERA 26.00
TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, RUCOLA, GRANA PADANO SPLITTER

2 SAPORI 24.00
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, GORGONZOLA, KNOBLAUCH

CALABRESE 25.00
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, OLIVEN



CALZONE CLASSICO 24.00
TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI, SCHINKEN, CHAMPIGNON

CALZONE FRITTO 25.00
TOMATEN, MOZZARELLA, SALAME NAPOLI, RICOTTA

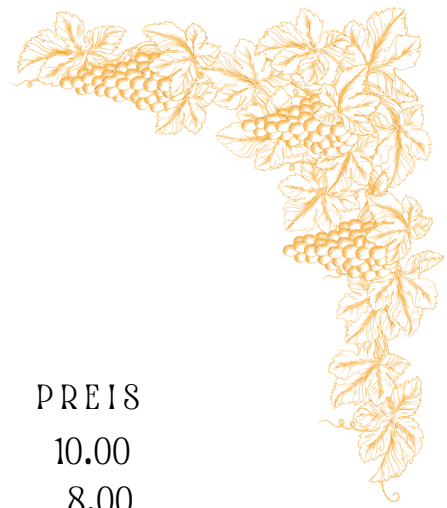


LENTA E CON CURA
LIEVITAZIONE
CA. 48 ORE

KLEINERE PORTION 2.- GÜNSTIGER
ALLE PREISE INKL. MWST.



APERETIV



	VOL.	INHALT	PREIS
CÜPLI PROSECCO	11,5%	4 CL	10.00
MARTINI BIANCO	16%	4 CL	8.00
APEROL SPRITZ	11,5%	4 CL	12.00
CAMPARI	23%	4 CL	9.00
CAMPARI ORANGE	14%	4 CL	11.00
GESPRITZTER WEISSWEIN	7%	25 CL	10.50
CRODINO	A/FREI	10 CL	6.50
SAN BITTER	A/FREI	10 CL	6.50

SPIRITUOSEN

AMARO AVERNA	30%	4 CL	7.00
AMARO RAMAZZOTTI	30%	4 CL	7.00
AMARO DEL CAPO	30%	4 CL	7.00
LIMONCELLO	17%	2 CL	7.00
CREMA DI LIMONCELLO	17%	2 CL	8.00
BAILEYS	32%	4 CL	6.50

CAFFE´

O´ CAFE´	NEAPOLITANISCHE MOKKA	2 / 4 / 6 PERS.	7.00 / 14.00 / 21.00
ESPRESSO / CAFFE			4.50
DOPPIO ESPRESSO			8.00
CAPPUCCINO			6.00
LATTE MACCHIATO			7.00
TEE´ VERSCH. SORTEN			5.00



ALLE PREISE INKL. MWST.



GETRÄNKE

OFFENAUSSCHANK

	<u>2DL</u>	<u>3DL</u>	<u>5DL</u>
COCA COLA	3.00	4.50	5.50
ICE TEA LEMON / PFIRSICH	3.00	4.00	5.00
APFEL SCHORLEY	3.00	4.00	5.00
SIRUP KINDER		1.00	

FLASCHE

KNUTWILER WASSER MIT KOHLENSÄURE	50CL	6.00
KNUTWILER WASSER OHNEKOHLENSÄURE	50CL	6.00
KNUTWILER WASSER	1 LT.	10.00

SEPPI BIO TEA ALPENKRÄUTER GLAS

SEPPI BIO TEA PFIRSICH GLAS 33CL 5.50

SEPPI BIO TEA ZITRONE GLAS

GALVANINA BIO ARANCIATA ROSSA 35,5CL 5.50

ARANCIATA 35,5CL 5.50

CHINOTTO 35,5CL 5.50

LIMONATA 35,5CL 5.50

RIVELLA ROT/BLAU 33 CL 4.90

COCA COLA / COLA ZERO 33 CL 4.90

BITTER LEMON 33 CL 5.50



MORETTI ALLA SPINA



BIER OFFENAUSSCHANK

	<u>2 DL</u>	<u>3 DL</u>	<u>5 DL</u>
BIRRA MORETTI	4.50	5.50	7.30



BIER FLASCHE

APPENZELLER ALKOHOLFREI	33 CL	6.00
APPENZELLER WEIZENBIER BÜGEL	50 CL	7.50
PERONI NASTRO AZZURO	33 CL	6.00

ALLE PREISE INKL. MWST.



WEISSWEIN



MANNARA Chardonnay Terre Siciliane IGT Sicilia

Produzent: Mannara IT Sicilia

Trauben: 100% Chardonnay

Schönes, helles Gelb mit leicht grünen Reflexen.

In der Nase angenehme Noten nach gelben und grünen Äpfeln und Zitronen. Knackige aber ausgewogene Säure am Gaumen, leichter Körper - trinkiges Finish.

Preis pro dl: 6.00

Preis pro FL: 39.00



CÈNERIS Etna Bianco DOC Sicilia

Produzent: Tamborini Carlo SA

Trauben: 80% Carricante, 20% Cataratto

Farblich präsentiert sich der Wein in einem strohgelben Ton mit grünlichen Nuancen. In der Nase sind Aromen von grünem Apfel, weissem Pfirsich und aromatischen Kräutern wahrnehmbar. Am Gaumen zeigt er sich angenehm im Geschmack und erfrischend.

Preis pro dl: 6.50

Preis pro FL: 40.00



ROTWEIN



Elisa AOC Aargau



Produzent: CK Weine Schinznach Dorf. Trauben: Cabernet Jura, Muscat bleu, Pinot Noir
Diese herrliche Cuvée aus dem Hause CK-Weine in Schinznach ist ein Wein für jeden Geschmack, ein Wein für jeden Anlass, ein Wein für jede Gelegenheit und ein Wein der einfach passt. Die nicht alltäglichen Rebsorten Cabernet Jura und Muscat bleu, gepaart mit Pinot Noir geben diesem Wein eine gehaltvolle Struktur und eine Lieblichkeit die perfekt harmonisieren. Die Cuvée besticht durch ihre dunkle Frucht, Fülle und Persönlichkeit. Die Lust und Leidenschaft etwas Eigenes zu kreieren, haben Roger Brunner und Kellermeister Claudio Hartmann angetrieben, diesen Wein von Grund auf zu gestalten. Das Resultat lässt sich sehen und vor allem trinken!

pro dl: 7.00

Preis pro Flasche: 47.00

Nero d'Avola



Produzent: Baglio di Pionetto Trauben: Nero d'Avola

In der Nase entfalten sich florale Aromen nach Lavendel, die in einem spannenden Wechselspiel mit Noten nach Kirschen, Thymian und Gewürznelken stehen was diesem Nero d'Avola eine gewisse Komplexität verleiht. Im Gaumen kündigt sich der Auftakt elegant an, gefolgt von einer dichten Aromatik nach Brombeeren und Zwetschgen. Die gut integrierten Tannine hinterlassen einen samtigen Gaumeneindruck. Der Abgang dieses Nero d'Avola ist anhaltend und zeigt auf eindrucksvolle Weise, dass durch Einhalten der Bio-Richtlinien Weine erster Güte produziert werden können.

Preis pro dl: 7.00

Preis pro Flasche: 39.00

Rosso Toscana IGT

Produzent: Tenute Rossetti

Traube: Sangiovese, Merlot

Ausbau: Stahltank

Der Rosso Toscana von Tenute Rossetti präsentiert sich im Glas in satter dunkelroter Farbe.

Im Bouquet entfaltet sich eine vielseitige Aromatik von Beeren, Pflaumen und reifen Kirschen. Diese Frucht findet man im Gaumen wieder kombiniert mit weichen und samtigen Noten. Im Abgang überzeugend und langanhaltend. Dieser Rotwein ist der perfekte Wein für jeden Tag.

Preis pro dl: 7.00

Preis pro FL: 43.00



ROTWEIN



PUNTA DRAGO Etna Rosso DOC, Sicilia

Produzent: Tenuta Ferrata

Traube: Nerello Mascalese Ausbau: 1 Jahr in Stahltank und Holzfässer, 3 Monate auf der Flasche

Dieser Wein präsentiert sich mit einer hellen, rubinroten Farbe. Sein Duft ist geprägt von einem eleganten Bouquet aus roten Beeren, begleitet von würzigen Noten und einem Hauch von Unterholz. Am Gaumen überzeugt er mit einer beeindruckenden Struktur, seidigen Tanninen und einer weichen, eleganten Textur.

Preis pro dl: 6.50

Preis pro Flasche: 40.00

RITA Primitivo di Manduria DOP Ritardatario, Puglia

Produzent: Tenuta Ferrata

Traube: 100% Primitivo

Der Wein zeigt sich in rubinroter Farbe mit dunklen violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein intensives, vielschichtiges und fruchtbetontes Bouquet mit Noten kleiner roter Früchte wie Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen präsentiert er sich weich und samtig, begleitet von angenehmer Wärme und spürbaren, zugleich ausgewogenen Tanninen. Die langanhaltende aromatische Intensität verleiht diesem Wein zusätzliche Tiefe und Ausdruck

Preis pro dl: 6.50

Preis pro Flasche: 39.00

SCHAUMWEIN

Nera Prosecco Spumante Superiore di Valdobbiadene brut DOCG, Veneto

Produzent: De Faveri. Traube: Glera Ausbau: Edelstahltank

Trauben der besten Hügellagen - die Rebberge sind dort sehr steil und perfekt nach Süden

ausgerichtet - werden für diesen Prosecco Spumante verwendet. Im Bouquet entfaltet sich

eine intensive Frucht Aromatik, die mit dezenten Hefenoten unterlegt ist. Die lebhaft

Fruchtsäure in Kombination mit einer feinen Perlage hinterlässt im Gaumen jenes einmalige Prickeln, das einen erstklassigen Prosecco auszeichnet. Um seine unkomplizierte, fruchtige Lebendigkeit in vollen Zügen genießen zu können, sollte der Prosecco jung genossen werden.



Preis pro Flasche: 39.00

