

Qualcosa da stuzzicare:

Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha stuzzicato bene.

2 persone

Tagliere casanoa 28.00
Aufschnitt, Käse und Vorspeisen

Affettato italiano 27.00
Aufschnittplatte, Oliven

Antipasto italiano 29.00
Antipasti, Käse, Caponata, Crocchette

Fritto misto 29.00
Frittierte Spezialitäten
Gemüse, Mozzarella, Pizza frita

Pinsa vegetariana 22.00
Rucola, Cherrytomaten, Burrata, grilliertes Gemüse

Pinsa Italia 23.00
Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Burrata

1 pezzo

Arancino al ragù 7.00
ca. 100g

Arancino vegetariano 6.00
ca. 80g

La nostra cucina:

Un sapore tradizionale italiano con ingredienti freschi, semplici e di alta qualità, raffinati dai nostri due chef siciliani. Godetevi un pezzo d'Italia nel cuore di Soletta

Antipasti:

Insalata caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18.00
Mozzarella all'italiana Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola	19.00
Bruschette al pomodoro Brot, Tomate, Basilikum, Knoblauch	12.00
Caponata siciliana Peperoni, Auberginen, Zwiebeln, Sellerie, Oliven, süss-saure Tomatensauce *Zusatz: Polpostücke + 3 Franken	18.00
Scampetti all'aglio Mini- Shrimps, Knoblauch, Petersilie, Weisswein	18.00
Crocchette di Melanzane Auberginen, Mozzarella	21.00
Insalata di stagione Saisonsalat an hausgemachter Salatsauce	12.00

Primi:

Orecchiette salsiccia & cime di rapa Hausgemachte sizilianische Schweinswurst mit einer Stängelkohlsauce	24.00
Linguine aglio e olio Teigwaren, Knoblauch, Öl, Kapern und Petersilie	22.00
Lasagne casanoa Klassische Lasagne	24.00
Tagliatelle al ragù Nudeln mit Bolognesesauce	23.00
Tagliatelle gamberi e zucchini Teigwaren an einer Zucchetti- Garnelensauce	29.00
Linguine alle vongole Teigwaren mit Venusmuscheln	28.00
Fussiloni al pesto di stagione Spiralnudeln mit saisonalem Pesto	23.00

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher schweizerischen MwSt.
Unser Personal gibt Ihnen sehr gerne eine detaillierte Auskunft über Allergene.

Secondi:

Saltimbocca alla Romana 36.00

Schweinsnierzstück mit Rohschinken und Salbei an einer Marsalasaucce serviert mit Gemüse und Risotto

Scaloppina al Limone 35.00

Schweinsnierzstück an einer Zitronensaucce serviert mit Gemüse und Risotto

Spada al profumo di mare 37.00

Schwertfisch an einer Tomaten- Kapernsauce serviert mit Kartoffeln

Parmigiana di melanzane 27.00

Geschichtete Auberginenlasagne mit Mozzarella und Parmesan serviert mit Ofenkartoffeln

Tagliata di manzo 48.00

220g Rinds Entrecote serviert auf einem Rucolabeet mit Cherrytomaten, Parmesanflocken und Balsamico- Essig. Als Beilage servieren wir Ihnen Ofenkartoffeln

Polpo con pappia al pomodoro 36.00

Tintenfischtentakel an einer Tomatencreme serviert mit Ofenkartoffeln

Tartare di Manzo 32.00

140g Rindstatar serviert mit karamellisierten Zwiebeln, Kapern und Toastbrot

Dolci:

Tiramisù casanoa 12.00

Klassisches Tiramisù

Cannoli Siciliani 12.00

Biskuit gefüllt mit einer gesüssten Ricottacreme

Specialità della settimana:

DRINKS:

Aperitivi:

Ad oggi l'aperitivo è in contesto sociale amatissimo e diffusissimo in Italia: meno impegnativo di una cena, ci permette di rilassarci e stare in compagnia, vedere gli amici e perché no – uscire con quel corteggiatore col quale ancora non ce la sentiamo di andare a cena fuori.

Aperol Spritz aperol, prosecco	12.00
Campari Spritz campari, prosecco	12.00
Veneziano Spritz aperol, campari, prosecco	12.00
Hugo prosecco, sambuco, menta	12.50
Lillet lillet, frutti di bosco	12.50
Spritz italiano prosecco, italicous, holunderblüte	13.00
Passion Spritz prosecco, aperol, passionsfrucht	13.00
*Alkoholfreier Spritz bitter, crodino	11.50

Birra:

Nel medioevo la birra era la bevanda preferite dopo l'acqua.

Fl. 0.33l

Moretti	4.50
Messina	5.00
Moretti 0	4.50

Classici:

I cocktail universalmente riconosciuti dall'associazione "International Bartender Association" sono 77. Coloro sono divisi in tre categorie. Gli indimenticabili, i classici contemporanei e i drink di una nuova era.

Amaretto Sour amaretto, limone	15.50
Whiskey Sour bourbon, limone	15.50
Negroni vermouth, campari, gin	14.00
Americano vermouth, campari	13.00
Daiquiri rum, lime	14.00
Gin fizz gin, limone	13.50
Gin Basil Smash gin, limone	14.50
Mojito rum, lime, menta	14.00
Pornstar Martini vodka, frutta di passione	15.00
Espresso Martini vodka, caffè	15.00
Moscow Mule vodka, lime, ginger	13.00
Paloma tequilla, grapefruit	14.00

Gin Tonic:

Soprannominato anche "coraggio olandese". Prima di andare in guerra nel 1689, gli olandesi bevevano un sorso di Genever, oggi chiamato gin, per darsi coraggio nella lotta contro i francesi. Gli alleati inglesi copiarono questa usanza, finché a Londra scoppiò il "gin craze".

Malfy (limone, arancia, pompelmo) 14.00
Italienischer Gin, fruchtig, frisch und süsslich

Mare 14.50
Spanischer Gin mit mediterranen Kräutern und Gewürzen

Tribute 15.00
Spanischer Gin mit einer starken Zitrusnote

Hendricks 14.50
Schottischer Gin mit einem Hauch von Gurke und Rose

Monkey 47 15.50
Deutscher und gewürzter Gin mit 47 verschiedenen Zutaten

Mermaid 15.50
Englischer Gin, der auf Kraft und Frische setzt

Tanqueray 13.50
Besonders trockener und frischer englischer Gin

Respect 15.50
Solothurner Gin, mit Sanddornbeeren als Hauptzutat

Eleganz 15.50
Solothurner Gin, mit Wacholder, Jamguri Tee, Zitronengras

*Alle Gins werden mit Fever Trees Tonic serviert

Digestivi:

L'Italia ha una grande tradizione di amari, ogni regione ha la sua specialità. Questa abbondanza, da un certo punto di vista, è stata anche un limite. Mentre nel resto del mondo la tradizione dei cocktail inizia dalla fine dell'800, in Italia la necessità di miscelare prodotti per creare qualcosa di nuovo è nata molto tempo dopo.

4cl

Limoncello	7.00
Grappa di Monsù (Nebbiolo)	8.00
Sambuca	8.00
Vecchio Amaro del Capo	8.00
Cynar	8.00
Averna	8.00
Baileys	8.00

Caffè:

Una leggenda narra che Beethoven si preparasse il caffè contando i chicchi uno ad uno fino a sessanta: la dose esatta per ottenere una tazzina perfetta.

Espresso al banco	2.50
Espresso 24 gocce	3.50
Lungo	4.50
Caffè Macchiato	4.50
Cappuccino	5.50

Bevande:

	0.33l	1.00l
Acqua	5.00	9.00
Acqua Frizzante	5.00	9.00
Esta Thè Pesca 25cl		4.50
Esta Thè Limone 25cl		4.50
BioSicilia Limonata 27.5cl		5.50
BioSicilia Aranciata 27.5cl		5.50
GobaCoca Cola Zero 33cl		5.50
GobaCoca Cola 33cl		5.50
Crodino 17.5cl		5.00

VINO APERTO 1 DL:

Offenausschank 1 dl:

Vino Spumante:

Produttore: Conte Collalto

1 dl

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene 7.00

Extra Dry DOCG

glera

Dieser spitziige, leichte, tänzerische Prosecco eignet sich für alle Gelegenheiten, sei es zum Apéro oder zum Feiern. Einfach Korken knallen lassen und geniessen.

Vino Bianco:

Produttore: Donnafugata

Anthilia DOC Sicilia 8.00

catarratto

Der «Anthilia» war der erste Wein von Donnafugata. Benannt nach der antiken Stadt Entella. Er spiegelt die tiefe Verbundenheit mit seiner Herkunft wieder und bringt Farbe und einen Hauch Geschichte in den Alltag.

Produttore: Negro Giuseppe

Roero Arneis DOC 8.00

arneis

Eine helle strohgelbe Farbe, umfassend, frisch und blumig. Der Geschmack ist frisch, harmonisch und zart.

Produttore: Corte Adami

Senza fine IGT 7.50

garganeca/chardonnay

Eine helle strohgelbe Farbe, mit einer einladenden Nase von Holunderblüten und tropischen Früchten. Präsentiert sich am Gaumen trocken und ausgewogen mit einer mineralischen Säure im Nachgeschmack. Ideal zum Apéro.

Vino Rosato:

Produttore: Fattoria Le Pupille

Rosamati Rosato Toscano IGT 8.00

Le Pupille

syrah

Fruchtige, florale und zart würzige Nuancen im Bouquet. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm, rotbeeriger Geschmack. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

Vino Rosso:

Produttore: Alberto Vaona

Ripasso Valpolicella Classico 9.00
Pegrandi DOC

corvina, corvinone, molinara, rondinella

Weinige, komplexe, tiefgründige Nase. Am Gaumen kräftig, rotbeerige Frucht-Aromatik, rote Kirsche, ein Hauch Muskat, gut strukturiert mit feinem Tannin. Ausbalancierter, langanhaltender Abgang.

Produttore: Terre del Marchesato

Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC 9.00

cabernet, sauvignon, merlot, syrah

Rubinrote Farbe, elegante und komplexe Nase.
Am Gaumen weich und langanhaltende Tanninen.

Produttore: Feudo Arancio

Nero d'avola Sicilia DOC 7.00

Nero d'avola

Rubinrote Farbe, fruchtig, in der Nase intensiv und ausdrucksstark, am Gaumen fruchtig und geschmeidig

VINO IN BOTTIGLIA 75 CL:

Flaschenausschank 75 cl:

Spumanti:

Ecco un fatto curioso sullo spumante: la pressione in una bottiglia è circa tre volte quella di uno pneumatico- circa 6 bar!

Bottiglia 0.75l

Lombardia:

Produttore: La Fiorita

Franciacorta Brut La Fiorita DOCG

66.00

chardonnay, pinot nero

Dieser Franciacorta Brut besticht mit Frische, Zitrusaromen, floralen Noten und feiner Perlage.

Die perfekte Alternative zum Champagner.

Sicilia:

Produttore: Donnafugata

Brut Rosé spumante Sicilia DOC

79.00

pinot nero

Frische Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren, harmonische Säure und eine belebende Perlage sorgen für ein rundes, erfrischendes Trinkerlebnis.

Vino Bianco:

Poiché i pigmenti sono presenti nelle bucce dell'uva, separando il mosto dalle bucce si ottiene il vino bianco. La differenza fondamentale tra vinificazione in rosso e in bianco sta nel fatto che durante la fermentazione, nel secondo caso, non c'è contatto tra mosto e vinacce.

Bottiglia 0.75l

Lombardia:

Produttore: Cordero San Giorgio

Oltrepò Pavese Pinot Grigio Katari DOC 55.00

pinot grigio

Strohgelb, frische Aromen von Birne, Apfel und Jasmin. Trocken, mittlerer Körper, ausgeprägte Säure. Am Gaumen frisch, ausgewogen, mit mineralischem Abgang.

Veneto:

Produttore: Corte Adami

Senza fine IGT 49.00

garganeca/chardonnay

Eine helle strohgelbe Farbe, mit einer einladenden Nase von Holunderblüten und tropischen Früchten. Präsentiert sich am Gaumen trocken und ausgewogen mit einer mineralischen Säure im Nachgeschmack. Ideal zum Apéro.

Piemonte:

Produttore: Negro Giuseppe

Roero Arneis DOC 52.00

arneis

Eine helle strohgelbe Farbe, umfassend, frisch und blumig. Der Geschmack ist frisch, harmonisch und zart.

Toscana:

Produttore: Fattoria Le Pupille

Poggio Argentato IGT 52.00

sauvignon blanc, petit manseng, traminer, semillon

Blassgelb mit exotischen Früchten und Limetten in der Nase. Am Gaumen frisch mit Aromen von Pfirsich, Ananas, Zitrus. Abgang elegant, mineralisch und frisch.

Produttore: Terre del Marchesato

Papeo Bianco Toscana IGT 66.00

vermentino

Hellgelb, fruchtiges Bouquet mit dezenten Holznoten. Füllig, elegant, gut integrierte Säure und die perfekte Holzdosierung durch Eichenfass und lange Flaschenlagerung. Ein exzellenter Toskaner.

Abruzzo

Produttore: Ciavolich

Aries Pecorino IGT 2022 (Naturale) 49.00

pecorino

Strohgelb, Aromen von Süßigkeiten und Kräutern.
Am Gaumen getrocknete Früchte, Mineralität,
fruchtige Frische und gute Säure.

Sicilia:

Produttore: Donnafugata

Anthilia DOC Sicilia 47.00

catarratto

Der «Anthilia» war der erste Wein von Donnafugata. Benannt nach der antiken Stadt Entella. Er spiegelt die tiefe Verbundenheit mit seiner Herkunft wieder und bringt Farbe und einen Hauch Geschichte in den Alltag.

Produttore: Donnafugata

Passiperduti Grillo Sicilia DOC 55.00

grillo

Frische Zitrusnoten, Maracuja und Blumen in der Nase.
Am Gaumen samtig mit Kräutern wie Lavendel und Thymian,
fruchtig nach Pfirsich und Nektarinen. Mineralischer, salziger Abgang.

Rosé:

Il vino rosato viene prodotto lasciando le bucce delle uve rosse a contatto con il mosto per un breve periodo, il che gli conferisce il suo caratteristico colore rosa.

Bottiglia 0.75l

Piemonte:

Produttore: Negro Giuseppe

Langhe Nebbiolo DOC
nebbiolo

52.00

Lachsrosa Farbe. Bukett: umfassend, frisch und mit einer fruchtig-blumigen Note. Geschmack: frisch, zart und harmonisch. Voller Körper.

Toscana:

Produttore: Fattoria Le Pupille

Rosamati Rosato Toscano IGT
Le Pupille
syrah

52.00

Fruchtige, florale und zart würzige Nuancen im Bouquet. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm rotbeeriger Geschmack. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

Sicilia:

Produttore: Donnafugata

Sul Vulcano Etna Bianco DOC
carricante

69.00

Fruchtige, florale und zart würzige Nuancen im Bouquet. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm rotbeeriger Geschmack. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

Vino Rosso:

Il vino rosso è fatto con le bucce. Infatti, fermenta con le bucce dell'uva, perché è dalle bucce che viene il colore rosso. Le bucce principalmente danno al vino il suo colore, mentre la polpa fornisce fondamentalmente il succo.

Lombardia:

Bottiglia 0.75l

Produttore: Cordero San Giorgio

Oltrepò Pavese Pinot Nero DOC

58.00

pinot nero

Helles rubinrot, lebendig und leuchtend. Die Nase drückt sich mit fruchtigen Düften aus. Am Gaumen ist er frisch und schlank, mit leichter Würze und angenehm weichen Tanninen.

Veneto:

Produttore: Alberto Vaona

Ripasso Valpolicella Classico

53.00

Pegrandi DOC

corvina, corvinone, molinara, rondinella

Weinige, komplexe, tiefgründige Nase. Am Gaumen kräftig, rotbeerige Frucht-Aromatik, rote Kirsche, ein Hauch Muskat, gut strukturiert mit feinem Tannin. Ausbalancierter, langanhaltender Abgang.

Produttore: Alberto Vaona

Amarone Valpolicella Classico

68.00

Pegrandi DOCG

corvina, corvinone, molinara, rondinella

Dichtes Rubinrot mit Aromen von getrockneten Kirschen und Zwetschgen. Am Gaumen kräftig, würzig, mit reifen dunkelroten Früchten und einem Hauch Lakritze. Langes Finish mit Feigen und Datteln. Gewinnt durch Belüftung.

Piemonte:

Produttore: Bruna Grimaldi

Barolo «Camilla» DOCG

68.00

nebbiolo

Intensives Granatrot. Typischer Veilchenduft in der Nase, fein und elegant. Rotbeerige Frucht mit einem Hauch von Pfeffer. Im Gaumen zupackendes Tannin, das trotzdem samtig wirkt. Harmonischer langer Abgang. Grossartiger Barolo zu einem äusserst fairen Preis.

Produttore: Poderi Rosso Giovanni

Barbera d' Asti Cascina Perno DOCG

52.00

barbera

Geringe Erträge und selektive Lese sorgen für Konzentration und Struktur. Reifung in Stahl und Holz hebt fruchtige Aromen von Brombeeren und Blaubeeren mit Vanille hervor. Tanninreich und langlebig im Geschmack.

Produttore: Negro Giuseppe

Langhe Nebbiolo DOC Monsù 64.00
nebbiolo

Die Farbe ist granatroter. Bukett: intensiv, kräftig, erinnert an reife Früchte und Gewürze. Der Geschmack ist trocken, voller Körper, harmonisches Tannin.

Toscana:

Produttore: Podere Salicutti

Brunello di Montalcino 115.00
«Sorgente»
sangiovese

Leuchtendes Rubinrot. Klassische Brunello-Nase mit vollreifen Kirschen und edlen Hölzern wie Sandelholz und Zeder. Am Gaumen samtiges Tannin, dezente Würze, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt, umhüllt von balsamischer Säure. Einfach probieren und begeistert sein.

Produttore: Fattoria Le Pupille

Saffredi Maremma IGT 119.00
cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Saffredi, ein Super-Toskaner, beeindruckt mit dunkler Farbe, Blaubeeren, Brombeeren, und Cassis. Mundfüllend, ausbalanciert, mit einem tiefen, feinsalzigen Abgang.

Produttore: Terre del Marchesato

Aldone Merlot Toscana IGT 117.00
merlot

Intensives Bouquet von Brombeeren, Minze und Veilchen. Am Gaumen fleischig, rund, mit Cassis, Nelken und Süßholz. Ein herausragender Merlot aus der Toscana, nur etwa 1000 Flaschen.

Produttore: Terre del Marchesato

Franchesato Cabernet Franc Toscana IGT 99.00
cabernet franc

Dunkles Rubinrot. Dominante Holznoten mit Schokolade, Lakritze und reifem Cassis. Am Gaumen kräftig, vollmundig. Braucht etwas Zeit zur Entfaltung.

Produttore: Fattoria Le Pupille

Morellino di Scansano DOCG 55.00
sangiovese, alicante, cilieggiolo

Rubinrote Farbe. In der Nase zeigen sich Aromen von Kirschen und Brombeeren. Im Gaumen kraftvoll, würzig, und voll. Mit einem vollmundigen Abgang. Ein Alleskönner für jede Gelegenheit.

Produttore: Fattoria Le Pupille

Poggio Valente Toscana IGT 79.00
sangiovese

Intensives Rubinrot. Aromen von roten Beeren, Sauerkirschen, Lakritz, Tabak und Muskatnuss. Am Gaumen rund, weich und fruchtig mit langem Abgang.

Produttore: Tenute dell'ornellaia

Le Volte IGT – 62.00

Tenuta dell'Ornellaia

merlot, sangiovese, cabernet sauvignon

Das Weingut Tenuta Dell'Ornellaia konnte sich binnen einer kurzen Zeitspanne einen hervorragenden Ruf erarbeiten, viele berühmte Namen von Antinori bis Mondavi haben hier mitgewirkt. Le Volte, der erste Release von Ornellaia, ist inzwischen ein Kultwein.

Produttore: Terre del Marchesato

Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC 64.00

cabernet sauvignon, merlot, syrah

Rubinrote Farbe, elegante und komplexe Nase.
Am Gaumen weich und langanhaltende Tanninen.

Produttore: Tenuta di Biserno

Insoglio del Cinghiale 63.00

Toscana IGT

syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Nachdem die Brüder Piero und Lodovico Antinori jahrelang getrennte Wege gegangen waren, schaffte es ein fruchtbares Stück Land in der Alta Maremma, sie wieder zu vereinen: die Tenuta di Biserno.

Produttore: Tenuta San Guido

Le Difese IGT 62.00

cabernet sauvignon, sangiovese

Kaum auf dem Markt, war er schon ein kleiner Star! Der Erfolg des jüngsten «Weinkindes» aus dem Hause San Guido («Sassicaia») ist beeindruckend.

Apulien:

Produttore: Ciavolich

Divus Montepulciano d'Abruzzo DOC 55.00

montepulciano

Rubinroter Divus Montepulciano mit eleganten Aromen von Süssholz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen samtig weich, mit gut integriertem Tannin und harmonischer Säure.

Sizilien:

Produttore: Donnafugata

Mille e Una Notte Sicilia DOC 115.00
nero d'avola, petit verdot, syrah

Der Mille e una Notte von Donnafugata überzeugt mit Aromen von Brombeeren, Maulbeeren, Lakritze, Gewürzen und Kakao. Am Gaumen weich und intensiv, mit feinem Tannin und langer Persistenz.

Produttore: Donnafugata

Tancredi Dolce & Gabbana 78.00
Terre Siciliane IGT
cabernet sauvignon, nero d'avola, tannat

Tancredi, tief Rubinrot, vereint Aromen von Brombeeren, Blaubeeren, Eukalyptus, Lakritze und süßem Tabak. Am Gaumen gut strukturiert mit weichen, integrierten Tanninen und einem anhaltenden Abgang.

Produttore: Donnafugata

Sedàra Rosso Sicilia DOC 50.00
nero d'avola, cabernet sauvignon, merlot, syrah, andere

Herrliche Cuvée auf Nero d'Avola Basis. Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensiver Duft nach Tabak, Gewürzen und Mineralien. Am Gaumen ausgewogen mit Brombeer- und Weichseltönen, langem Finale.

Produttore: Feudo Arancio

Nero d'avola Sicilia DOC 49.00
Nero d'avola

Rubinrote Farbe, fruchtig, in der Nase intensiv und Ausdruckstark, am Gaumen fruchtig und geschmeidig