

# Trattoria La Calabrisella

*amore e sapore*

## Abwechslungsreiche Menüs

**Vorübergehend reduzierte Auswahl.  
Fragen Sie uns nach Ihren Wünschen,  
wir versuchen diese zu erfüllen!**

# Speisekarte

Verehrte Gäste,

wir möchten, dass Sie sich in unserer Lokalität wohlfühlen.  
Geniessen Sie unvergessliche Stunden mit Freunden in gemütlichem  
Ambiente. Für Ihr leibliches Wohl sorgen der Inhaber Orlando Pisano  
und sein Calabrisella-Team.

Duve c'è gustu, 'un c'è perdenza

# Buon Appetito



**Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal.**

**Herkunft Fisch:** Lachs, Schottland (Aquafarm) | Goldbrassenfilets, Italien (Aquafarm)  
Gamberoni Superiore, Vietnam (Zucht) | Muscheln, Italien (Zucht)

**Herkunft Fleisch:** Schwein, Schweiz (Zucht) | Geflügel, Schweiz (Zucht) | Kalb,  
Schweiz (Zucht) | Entrecôte Angus, Argentinien/USA (Zucht, kann mit Hormonen  
behandelt sein)

**Alle Kinder essen bei uns bis zum Alter von 9 Jahren gratis.**

# *Quando arriva la minestra, non c'è più sinistra o destra*

## ZUPPE

**Zuppe di pomodoro** 8.50  
Tomatencremesuppe

---

**Minestrone** 9.50  
Italienische Gemüsesuppe

---

## INSALATE

**Insalata verde** 7.00  
Grüner Salat

---

**Insalata mista** 8.50  
Gemischter Salat

---

**Rucola con scaglie di parmigiano** 11.50  
Rucola mit Parmesansplittern und Datteltomaten

---

**Büffelcaprese** 16.50  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (D.O.P.)

---

**Insalata cesario con speck e uova** 9.50 18.50  
Caesarsalat mit Speck, Ei und Knoblauchcroûtons

---

**Insalata tre colore** 18.50  
Büffelmozzarella (La Bufalat D.O.P.) mit Rucola und Datteltomaten

---

**Tris di Bufalat D.O.P.** (für 2 Personen) 25.50  
Mini-Ricotta, Bocconcini di Bufalat, geräucherter Bocconcini dazu Confit und Honig

---



*Se l'antipasto è amore, il dessert cosa sarà mai?*

## ANTIPASTI

<b>Gamberoni all'aglio e peperoncino</b>	19.00
Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncino	
<b>Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano</b>	22.50
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesansplittern	
<b>Bruschetta all'italiana</b>	12.00
Pizzabrot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	
<b>Antipasto della casa</b> (für 2 oder 4 Personen)	25.50 50.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (D.O.P.)	
<b>Antipasto alla calabrisella</b> (für 2 oder 4 Personen)	25.50 50.00
Traditioneller calabresischer Antipastiteller	

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. Fisch und Muscheln sind immer frisch (nur solange Vorrat)

*Non c'è amore più sincero di quello per il cibo*

## PASTA

<b>Lasagne Bolognese (Bio)</b>	20.00
Hausgemachte Lasagne mit Bio-Rindfleisch	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	18.50
Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan an Rahmsauce	
<b>Spaghetti al capone</b>	25.00
Spaghetti mit Tomatensauce, hausgemachten Hackfleischbällchen aus Kalbfleisch und Peperoni	
<b>Pappardelle san daniele</b>	26.50
Breite Bandnudeln an leichter Sauce mit Steinpilzen, Parmaschinken und Parmesansplittern	
<b>Tagliatelle al salmone al sapore di vodka</b>	26.50
Bandnudeln mit Lachs an Wodka-Tomaten-Rahmsauce	
<b>Tagliatelle ai frutti di mare alla cartoccio</b>	26.50
Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote, serviert in einem Schwan aus Alufolie	
<b>Tagliatelle gamberoni</b>	27.00
Bandnudeln mit Riesencrevetten, Datteltomaten und Knoblauch an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote	

## GNOCCHI

<b>Gnocchi bolognese (wie Lasagne)</b>	20.00
Gnocchi mit Bio-Rinderhackfleisch	
<b>Gnocchi sorrentina</b>	21.50
Gnocchi an Tomatenrahmsauce mit frischem Büffelmozzarella (La Bufalat D.O.P.) und Basilikum	

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. Fisch und Muscheln sind immer frisch (nur solange Vorrat)

*Non c'è amore più sincero di quello per il cibo*

## RISOTTO

**Risotto ai porcini** 23.00  
Parmesanrisotto mit Steinpilzen und Parmesansplittern

---

**Risotto ai frutti di mare** 25.50  
Parmesanrisotto mit Meeresfrüchten an Weissweinsauce

---

## PESCE

**Gamberoni alla griglia** 35.50  
Gegrillte Riesencrevetten mit Knoblauch

---

**Grigliata di pesce** (für 1 oder 2 Personen) 47.00 80.00  
Fischplatte mit gegrilltem Fisch, frisch gegrilltes Goldbrassenfilet, Lachs, Jakobsmuscheln und Gamberoni

---

## SCALOPPINA

**Saltimbocca alla romana** 37.50  
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei an Weissweinsauce mit Rahm

---

**Gegrilltes Kalbspailard** 37.50  
Dünngeschnittenes Kalbsplätzli gegrillt

---

### **Jeweils eine Beilage im Preis inbegriffen:**

Gemischter Salat, Risotto, Züri-Pommes, Nudeln oder Tagesgemüse  
Zusätzliche Beilagen jeweils 7.00 CHF



Mit unserer Spezialitätenkarte erleben Sie kulinarisch ein typisch italienisches Lebensgefühl. Die hausgemachten La Calabrisella-Spezialitäten sind eine Hommage an die seit Generationen überlieferten traditionellen Familienrezepte Italiens. Frische Pasta, ausgesuchtes Gemüse, frische Fisch- und Fleischspezialitäten bilden die Basis der italienischen Esskultur und werden frisch und sorgfältig zubereitet. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef kulinarisch verwöhnen und geniessen eine unserer Delikatessen.

## SPECIALITÀ DELLA CASA

### **Orata alla grilia**

37.50

Frisch gegrilltes Goldbrassenfilet dazu gegrillte Auberginen und Zucchini, mit kleinem Salat, dazu eine Beilage nach Wahl

---

### **Impepate di cozze**

23.50

Frische Miesmuscheln im Sud mit Knoblauch und Petersilie, an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote

---

### **Spaghetti alla vongole**

24.00

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Knoblauch, an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote

---

## SPECIALITÀ DELLA CASA

<b>Spaghetti alle cozze</b>	23.00
Spaghetti mit frischen Miesmuscheln und Knoblauch an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote	
<b>Spaghetti cozze è vongole</b>	26.50
Spaghetti mit Tomaten, frischen Venus- und Miesmuscheln, an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote	
<b>Orata alla mediterranea al forno</b>	37.50
Frisches Goldbrassenfilet im Ofen überbacken nach mediterraner Art, mit kleinem Salat, dazu eine Beilage nach Wahl	
<b>Amore e sapore</b>	24.50
Pastaherzli gefüllt mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum an Bresaolacarpaccio mit Steinpilzen, Cherrytomaten, Rucola, Olivenöl und Parmesansplittern	
<b>Formaggi e pere</b>	24.50
Fiocchi mit Birnen-Käse-Füllung an Safran-Philadelphia-Sauce, garniert mit Parmesansplittern	
<b>Panzerotti</b>	23.50
Pastahalbmonde gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce mit Mozzarella, im Ofen überbacken	
<b>XXL Cordon bleu alla Calabrese</b>	38.50
500 g Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Pepperoni, Käse und scharfer Salami, dazu Spaghetti Napoli	
<b>XXL Cordon bleu al Capone</b>	38.50
500 g Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Schweinebackenspeck, Peperoncino, mildem Büffelkäse, Nduja dazu Spaghetti Napoli	

## PIZZA

	klein	gross	family
<b>Carbonara</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei, Parmesan-Splittern, Oregano	17.50	20.00	47.00
<b>India</b> Tomaten, Mozzarella, Poulet, Ananas, Curry, Oregano	17.50	20.00	47.00
<b>Calzone classico</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Oregano		19.00	
<b>Calzone tropea</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken, Gorgonzola, Parmaschinken, Oregano		25.50	
<b>Mare e monte</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Meeresfrüchte, Rucola, Oregano	22.50	25.00	
<b>Bella</b> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Büffelmozzarella (La Bufalat D.O.P), Oregano	19.00	22.50	47.00
<b>Campione</b> (ohne Tomatensauce) Artischockencreme, Trüffelöl, Parmaschinken, Büffelmozzarella (La Bufalat D.O.P), Oregano		25.00	52.00
<b>Gamberoni</b> Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Spinat, Knoblauch, Oregano	23.50	25.00	52.00
<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella, Oregano	12.00	14.50	38.00



Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. Jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr Pizza nach Wahl zum mitnehmen für nur CHF 11.50



## PIZZA

	klein	gross	family
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	14.00	16.50	45.00
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	16.00	18.50	47.00
<b>Calabrese</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano	17.00	19.50	48.00
<b>Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	15.00	17.50	
<b>4 Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oregano	18.00	21.50	48.00
<b>Hallau</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Artischocken, Oliven, Knoblauch, Parmesan-Splittern, Oregano	22.00	24.50	51.00
<b>Frutti di mare</b> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte, Oregano	21.00	23.50	
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	16.00	18.50	48.00
<b>Exotica</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Bananen, Gorgonzola, Oregano	19.00	21.50	48.00



Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. Fisch und Muscheln sind immer frisch (nur solange Vorrat), Der Parmaschinken wurde 24 Monate gelagert.

# PIZZA

	klein	gross	family
<b>Parma</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter, Oregano	24.00	26.50	53.00
<b>Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Rucola, Knoblauch, Oregano	17.00	21.50	46.00
<b>Quattro formaggi</b> Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Oregano	19.00	21.50	
<b>Norcina</b> Tomaten, Mozzarella, Walnüsse, Gorgonzola, Oregano, Speck	19.00	21.50	
<b>Don Pavel surprise</b> Lassen Sie sich überraschen	24.00	26.50	55.00
<b>Grande campione</b> Aufgeteilt in 5 Variationen			53.00
<b>Meter-Pizza</b> (ab 6 Personen)			

**auf Vorbestellung**



*Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito*

## BEVANDE

### Minerale im Offenausschank

Mineral, Eistee, Rivella, Coca-Cola, Citro, Traubensaftschorle	30cl	3.70
	50cl	5.20
Orangensaft Granini	10cl	4.50

### Minerale aus der Flasche

San Pellegrino, Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	50cl	5.70
San Pellegrino	100cl	11.00
Coca Cola (Zero), Elmer Citro, Sinalco, Apfelsaftschorle, Rivella (rot, blau)	33cl	4.20
San Bitter, Crodino, Chinotto (alkoholfrei)	20cl	4.20
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic)	20cl	4.00
Red Bull (Dose)	25cl	4.50
Suure Moscht (alkoholfrei)	50cl	5.50

### Caffe

Kaffee Crème		4.50
Espresso		4.30
Cappuccino, Milchkaffee		4.80
Doppelter Espresso		5.80
Coretto Grappa		5.80
Coretto Vecchia		6.60
Tee (diverse Sorten)		3.60

*Chi non ama le donne il vino e il canto, è solo un matto non un santo!*

## BEVANDE

### Biere im Offenausschank

Stange (Edelfalken), Panaché	30cl	4.50
Grosses Bier (Edelfalken), Panaché	50cl	5.50
Eidgenoss dunkel (Falken)	30cl	4.50
	50cl	5.50
Birra Nastro Azzurro Peroni	30cl	4.50
	50cl	5.50

### Flaschenbiere

Falkenbier (alkoholfrei)	30cl	4.50
Munot Weizen	50cl	6.50
Lager Bier	50cl	5.20
Birra Moretti	33cl	5.00
Birra Moretti & Limone	33cl	5.00
Appenzeller Weizenbier (alkoholfrei)	50cl	6.50

### Aperitivi

Martini (rot, weiss)	15-18 %	4cl	7.00
Cynar	16,5 %	4cl	7.00
Campari	23 %	4cl	7.00
Campari Orange			11.00
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol)			11.00
Hugo (Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze)			11.00
Campari Milano (Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Soda, Minze)			11.00
Oscar (Amaro Nonino Quintessentia, Grapefruitsaft, Tonic, Soda, Orange)			11.00
Ramazzotti Mio (Ramazzotti Rosato, Sekt, Basilikum)			11.00

*Chi non ama le donne il vino e il canto, è solo un matto non un santo!*

## BEVANDE

### Digestivi

Vecchio Amaro del Capo	35 %	4 cl	8.00
Fernet Branca	39 %	2 cl	6.50
Averna	29 %	4 cl	7.00
Ramazzotti	30 %	4 cl	7.00
Pernod	40 %	2 cl	7.00
Amaro Montenegro	23 %	4 cl	8.00
Appenzeller	29 %	4 cl	8.00
Amaro Numero 5 il calabrese	30 %	4 cl	8.00

### Cognac

Vecchia Romagna	38 %	2 cl	8.00
Rémy Martin	40 %	2 cl	9.00
Hennessy	40 %	2 cl	10.00

### Liquori

Limoncello	25 %	4 cl	7.50
Amaretto di Saronno	28 %	4 cl	7.00
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	7.00
Baileys	17 %	4 cl	8.00

### Whiskey

Chivas	40 %	4 cl	12.00
Ballantine's	40 %	4 cl	9.00
Jack Daniels	40 %	4 cl	10.00

*Un Martini è come il seno di una donna:  
uno non è abbastanza, tre sono troppi*

## BEVANDE

### Longdrinks

Gin Tonic mit Falco Gin	12.00
Whiskey Cola	11.00
Bacardi Cola	12.00
Riserva Havanna Cola	14.00
Vodka Red Bull (rot, weiss)	14.00
Vodka Lemon	12.00

### Cocktails

Caipirinha (Cachaça, Limetten, Rohrzucker)	12.00
Sex on the Beach (Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft Granini, Cranberry)	12.00

### Shots

Hot Shots (Espresso, Galliano, Rahm)	4 cl	8.00
B52 (Kahlúa, Cointreau, Baileys)	4 cl	8.00
La Calabrisella (Sambuca, Baileys, Rahm)	4 cl	8.00

# *Vielen Dank*

Schön, dass Sie uns besucht haben.

Wir hoffen, dass Sie es geniessen konnten.  
Gerne sind wir ein anderes Mal für Sie da  
und wünschen noch eine gute Heimkehr.

Auf Wiedersehen

Ihr Calabrisella Team

## *Trattoria La Calabrisella*

Italienische Spezialitäten | Bergstrasse 8 | 8215 Hallau | Telefon 052 681 54 64  
info@la-calabrisella.ch | la-calabrisella.ch