Trattoria La Calabrisella amore e sapore

Liebe Gäste,

wir haben die Preise angepasst. Vorübergehend reduzierte Auswahl. Fragen Sie uns nach Ihren Wünschen, wir versuchen diese zu erfüllen!



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





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

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

Herkunft Fleisch: Schwein, Schweiz (Zucht) I Geflügel, Schweiz (Zucht) I Kalb, Schweiz (Zucht) I 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 Tomatencremesuppe		8.50
Minestrone Italienische Gemüsesuppe		9.50
INSALATE		
Insalata verde Grüner Salat		7.00
Insalata mista Gemischter Salat		8.50
Rucola con scaglie di parmigiano Rucola mit Parmesansplittern und Datteltomaten		11.50
Büffelcaprese Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (D.O.P.)		16.50
Insalata cesario con speck e uova Caesarsalat mit Speck, Ei und Knoblauchcroûtons	9.50	18.50
Insalata tre colore Büffelmozzarella (La Bufalat D.O.P.) mit Rucola und Datteltomaten		18.50
Tris di Bufalat D.O.P. (für 2 Personen) Mini-Ricotta, Bocconcini di Buffalat, geräucherter Bocconcini dazu Confit und Honig		25.50

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

ANTIPASTI

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

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

PASTA

Lasagne Bolognese (Bio) Hausgemachte Lasagne mit Bio-Rindfleisch	20.00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan an Rahmsauce	18.50
Spaghetti al capone Spaghetti mit Tomatensauce, hausgemachten Hackfleischbällchen aus Kalbfleisch und Peperoni	25.00
Pappardelle san daniele Breite Bandnudeln an leichter Sauce mit Steinpilzen, Parmaschinken und Parmesansplittern	26.50
Tagliatelle al salmone al sapore di vodka Bandnudeln mit Lachs an Wodka-Tomaten-Rahmsauce	26.50
Tagliatelle ai frutti di mare alla cartocco Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote, serviert in einem Schwan aus Alufulie	26.50
Tagliatelle gamberoni Bandnudeln mit Riesencrevetten, Datteltomaten und Knoblauch an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote	27.00
GNOCCHI	
Gnocchi bolognese (wie Lasagne) Gnocchi mit Bio-Rinderhackfleisch	20.00
Gnocchi sorrentina Gnocchi an Tomatenrahmsauce mit frischem Büffelmozzarella (La Bufalat D.O.P.) und Basilikum	21.50

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

RISOTTO

Risotto ai porcini Parmesanrisotto mit Steinpilzen und Parmesansplittern	23.00
Risotto ai frutti di mare Parmesanrisotto mit Meeresfrüchten an Weissweinsauce	25.50
PESCE	
Gamberoni alla griglia Gegrillte Riesencrevetten mit Knoblauch	35.50
Grigliata di pesce (für 1 oder 2 Personen) Fischplatte mit gegrilltem Fisch, frisch gegrilltes Goldbrassenfilet, Lachs, Jakobsmuscheln und Gamberoni 47.00	80.00
SCALOPPINA	
Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei an Weissweinsauce mit Rahm	37.50
Gegrilltes Kalbspailard Dünngeschnittenes Kalbsplätzli gegrillt	37.50

Jeweils eine Beilage im Preis inbegriffen:

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



SPECIALITÀ DELLA CASA

Orata alla grilia Frisch gegrilltes Goldbrassenfilet dazu gegrillte Auberginen und Zucchini, mit kleinem Salat, dazu eine Beilage nach Wahl	37.50
Impepate di cozze Frische Miesmuscheln im Sud mit Knoblauch und Petersilie, an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote	23.50
Spaghetti alla vongole Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Knoblauch, an leichter Tomatensauce mit feiner Weissweinnote	24.00

Lasciatevi viziare come a casa della mamma

SPECIALITÀ DELLA CASA

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

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











T	7	77A	
- 1	- 1		

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

1	7	177A	
			ŀ

Parma	klein 24.00	gross 26.50	family 53.00
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter, Oregano			
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Rucola, Knoblauch, Oregano	17.00	21.50	46.00
Quattro formaggi Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Oregano	19.00	21.50	
Norcina Tomaten, Mozzarella, Walnüsse, Gorgonzola, Oregano, Speck	19.00	21.50	
Don Pavel surprise Lassen Sie sich überraschen	24.00	26.50	55.00
Grande campione Aufgeteilt in 5 Variationen			53.00

Meter-Pizza (ab 6 Personen)

auf Vorbestellung











Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito

Minerale im Offenausschank		
Mineral, Eistee, Rivella, Coca-Cola, Citro, Traubensaftschorle	30 cl	3.70
	50 cl	5.20
Orangensaft Granini	10 cl	4.50
Minerale aus der Flasche		
San Pellegrino, Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	50 cl	5.70
San Pellegrino	100 cl	11.00
Coca Cola (Zero), Elmer Citro, Sinalco,	33 cl	4.20
Apfelsaftschorle, Rivella (rot, blau)	33 6.	0
San Bitter, Crodino, Chinotto (alkoholfrei)	20 cl	4.20
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic)	20 cl	4.00
Red Bull (Dose)	25 cl	4.50
Suure Moscht (alkoholfrei)	50 cl	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!

Biere im Offenausschank			
Stange (Edelfalken), Panaché		30 cl	4.50
Grosses Bier (Edelfalken), Panaché		50 cl	5.50
Eidgenoss dunkel (Falken)		30 cl	4.50
		50 cl	5.50
Birra Nastro Azzurro Peroni		30 cl	4.50
		50 cl	5.50
Flaschenbiere			
Falkenbier (alkoholfrei)		30 cl	4.50
Munot Weizen		50 cl	6.50
Lager Bier		50 cl	5.20
Birra Moretti		33 cl	5.00
Birra Moretti & Limone		33 cl	5.00
Appenzeller Weizenbier (alkoholfrei)		50 cl	6.50
Aperitivi			
Martini (rot, weiss)	15 - 18 %	4 cl	7.00
Cynar	16,5 %	4 cl	7.00
Campari	23 %	4 cl	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, Or	ange)		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!

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

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 (Kahlùa, Cointreau, Baileys)	4 cl	8.00
La Calabrisella (Sambuca, Baileys, Rahm)	4 cl	8.00



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 | Ia-calabrisella ch