RISTORANTE

DOLCE ET VITA

MÜNCHWILEN

Carta Menu

Benvenuti al nostro ristorante!
Con molto piacere la invitiamo
a tavola – gustate le nostre specialità
e godete la Dolce Vita.

Herzlich willkommen in unserem Ristorante!
Gerne laden wir Sie zu Tisch ein – geniessen
Sie unsere Spezialitäten und erleben Sie
Dolce Vita pur.

Jede Woche ein neues Menü

Wir kreieren für Sie wöchentlich ein
besonderes Menü mit köstlichen Gerichten
aus verschiedenen Regionen Italiens.

Werfen Sie einen Blick auf unsere
Wochentafel und lassen Sie sich von
unserem Servicepersonal beraten.

Buon Appetito

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Insalate

Insalata Verde	Grüner Salat	10.50
Insalata Mista	Gemischter Salat	11.50
Insalata Calabrese	Gemischter Salat mit Thunfisch, Parmesan, Oliven und Zwiebeln	16.–

Antipasti

La Passeggiata di Aurelia	Hausgemachtes Mozzarella-Brötchen gefüllt mit Caprese, Pesto und getrockneten Tomaten	26.50
Cozze alla Calabrese	Miesmuscheln nach Kalabrischer Art	28.50
Vitello Tonnato	Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und getrockneten Tomaten	27.50
Carpaccio di Manzo	Rindscarpaccio	28.–
Burrata ‚m'ama non m'ama'	Burrata mit grillierten Peperoni, Rucola und Hummus aus getrockneten Tomaten	26.50
Cocktail di Gamberetti	Crevettencocktail	26.50
Antipasto Calabrese	Verschiedene Spezialitäten Calabriens	28.50
Caprese	Tomaten mit Mozzarella	18.50
Insalata allo Scoglio	Hausgemachter Meeresfrüchtesalat	28.–
Antipasto Ciao Paludi	Verschiedene Spezialitäten aus Paludi, dem Heimatdorf der Familie Bennardo	31.–

Minestre

Zuppa Dolce Vita	Meeresfrüchte- und Steinpilz-Suppe Kalabrische Art	21.50
Zuppa di Pomodoro	Tomatensuppe	12.–
Zuppa alla Boscaiola	Mit Steinpilzen und Champignons	16.50

Copparella

Seit jeher formen Menschen ihre Hände zu einer Schale: um zu tragen, zu teilen, zu nähren.

Aus diesem einfachen, uralten Gestus entsteht unsere Copparella:
eine moderne Interpretation eines Symbols, das Kulturen seit Jahrtausenden verbindet.

Serviert in einer eigens gefertigten Schale wird sie bei uns zur Brücke
zwischen Tradition und Innovation. Pur, bedeutungsvoll und voller Wärme.

Le Copparelle

Copparella Tradizionale con Sugo e Salsiccia	Die Grundlage dieser Copparella bildet der «Ranu Rattatu» – gekochter Weizen, wie er in Kalabrien seit Generationen zubereitet wird. Dazu servieren wir einen aromatischen Tomatensugo und würzige Salsiccia. Ein schlichtes, warmes Gericht mit tiefen Wurzeln und herzhaftem Geschmack.	28.–
Copparella con verdure di stagione	Die Grundlage dieser Copparella bildet der «Ranu Rattatu – sanft gekochter Weizen mit einer zarten Note. Darauf arrangieren wir saisonales Gemüse, schonend gegart und mit frischen Kräutern verfeinert. Ein klarer Teller, der Tradition und Moderne auf natürliche Weise verbindet.	28.–

Pasta

Ferretti fatti a mano da Antonella al Sugo	Schmale, gedrehte Pasta, die ihre Form durch das Rollen eines dünnen Stricknadels auf dem Teig erhält: eine alte kalabrische Technik. Antonella bereitet sie noch heute so zu, wie sie es als Kind von ihrer Nonna gelernt hat mit Sugo. Ein Stück gelebte Tradition, das mit Ruhe, Handwerk und Herz entsteht.	33.–
Mezzelune Cacio e Pepe al burro e oro	Gefüllte Mezzelune mit der klassischen Cacio e Pepe Creme, verfeinert mit Butter und unserem «oro» – einer feinen, samtigen Tomatenessenz. Ein modernes Spiel zwischen würzigem Käse, sanfter Butter und der leichten Süsse der Tomate.	33.–

Tigelle

Tigelle con N'duja e Friggione	Handgemachte Tigelle, kleine, frisch gebackene, warme italienische Teigspezialitäten, ursprünglich aus Modena, traditionell warm serviert und ideal zum Füllen. In unserer kalabrischen Variante kombinieren wir sie mit würziger N'duja und Friggione, einer süsslich geschmorten Zwiebel-Tomaten-Komposition und mit Parmaschinken. Eine harmonische Verbindung zwischen dem Süden und Norden Italiens.	36.–

Al Forno

Lasagne della Casa	Hausgemacht	26.–

Carne

KALB

Piccata Milanese	Kalbsschnitzel mit Eier und Parmesan mit Spaghetti als Beilage	41.–

Pesce

Fritto Misto	Gebackene Tintenfischringe und Crevetten mit gemischtem Salat	42.–

Bambini

Pizza Giorgia	Kleine Pizza Margherita	12.–
Pizza Gianantonio	Kleine Pizza Margherita mit Oliven und Salami	12.–
Pizza Mariarosa	Kleine Pizza mit Vorderschinken	12.–
Rigatoni Winnie Pooh	Mit Tomatensauce	12.–
Mister Donaldino	Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.–
Patatine Fritte	Pommes Frites	9.–

Bei jedem Kindermenu ist ein Sirup und eine Kugel Glacé inbegriffen.

Pizze

Pizza Margherita	Tomaten und Mozzarella	16.–
Pizza Funghi	Tomaten, Mozzarella und Champignons	22.50
Pizza Troisi	Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	22.–
Pizza Prosciutto	Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	22.50
Pizza Regina	Tomaten, Mozzarella, Champignons und Vorderschinken	23.50
Pizza Franco	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Crevetten und Artischocken	23.50
Pizza 4 Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken und Paprika	23.50
Pizza Antonella	Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse und Lachs	25.–
Pizza Pescatore	Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	25.–
Pizza Taormina	Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Parmesan	25.–
Pizza Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas	23.50
Pizza Calabrese	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Champignons, Oliven und Peperoncino	25.–
Pizza Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	26.50
Pizza Mare e Monti	Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Meeresfrüchte und Rucola	25.–
Pizza Delicatessa	Tomaten, Mozzarella, Lachs, Rucola und Parmesan	25.–
Pizza Raggi di Sole	Tomaten, Mozzarella, Speck und Eier	23.50
Pizza Due Sapori	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Gorgonzola	23.50
Pizza Gaetano	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Sardellen, Knoblauch und Peperoncino	23.50
Pizza Piazza di Spagna	Tomaten, Mozzarella, Burrata, Mortadella und Pistaziencrème	31.–
Pizza 4 Formaggi	Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	25.–
Pizza Giulietta	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesan	25.–
Pizza Parma	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parma-Schinken und Parmesan	26.–
Pizza Dolce Vita	Frische Tomaten, Rucola, Parmesan und Olivenöl	23.50
Pizza Marilyn Monroe	Tomaten, Mozzarella, Coppa Parma und Parmesan	25.–
Pizza Vegetariana	Tomaten, Mozzarella und Gemüse	25.–

Pizza Biancaneve	Tomaten, Büffel-Mozzarella und Parmesan	25.–
Pizza Totó	Tomaten, Mozzarella und Curry Poulet	25.–
Pizza Boscaiola	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Steinpilze und Kräuterbutter	25.–
Pizza Valerio	Tomaten, Mozarella, Spinat, Steinpilze und N'duja	31.–
Pizza l'Ultimo Bacio	Mozzarella, Nutella und geröstete Haselnüsse	25.–
Calzone	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ei	26.–

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

Calzone Mezzo Aperto Tonino	Halb Calzone, halb Pizza – mit Tomaten, Mozzarella, Oregano, frischen Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella und Rucola	29.–
Pizza Vulcano Originale	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Eier, Spinat und Speck	31.–
Pizza Duemila e Diciotto molto croccante	Das Geheimnis liegt im besonders knusprigen Pizza-Rand. Alle Pizza-Variationen sind als Duemila e Diciotto erhältlich.	+ 7.–
Pizza aglio, olio e peperoncino	Bestrichen mit unserem hauseigenen Olivenöl und verfeinert mit einer aromatischen Peperoncino Knoblauch-Sauce. Eine puristische Komposition, die durch ihre feine Schärfe und ihre klare, mediterrane Aromatik besticht.	27.–
Pizza cu acqua e zuccaru	Eine traditionelle süditalienische Spezialität: Pizzateig, leicht mit Wasser bestrichen und mit feinem Zucker bestreut. Im Ofen entsteht eine zarte, karamellisierte Oberfläche. Schlicht, unerwartet und wunderbar aromatisch. Für Franco ist es eine Erinnerung an seine Mutter, die ihm diese Kombination als Kind am Nachmittag auf einer Scheibe Brot servierte – heute eine kleine Hommage, neu interpretiert auf der Pizza.	27.–
Pizza Carbonara	Mozzarella, Ei, Guanciale und Parmesan	27.–

VEGAN UND GLUTENFREI

Vegane Pizze	Alle Pizze bereiten wir auch vegan zu! Als Mozzarella-Ersatz verwenden wir eine hausgemachte Cashewmousse-Mischung.	+ 5.–
Glutenfreie Pizze	Alle Pizze auf Wunsch auch glutenfrei	+ 6.–

Unser Oregano wird in den Bergen Kalabriens speziell
für das Ristorante Dolce Vita gesammelt.

Bevande

APERITIVO

Aperitivo Dolce Vita			10 cl	10.50
Prosecco di Valdobbiadene			10 cl	10.00
Martini Bianco		15 %	4 cl	10.–
Campari		23 %	4 cl	10.–

BIRRE

Stange			3 dl	4.50
«Chübel»			5 dl	5.50
Alkoholfreies Bier			3 dl	4.50
Birra italiana			3 dl	4.50

MINERAL UND SÜSSWASSER

Allegra, Rivella Rot und Blau, Cola, Cola Zero, Apfelschorle			3 dl	4.50
Gazzosa, Chinotto			3 dl	5.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Orangensaft			2 dl	4.50

IM OFFENAUSSCHANK

Mineral	3 dl	3.50	5 dl	4.50
Süsswasser	3 dl	4.–	5 dl	5.00
Revitalisiertes Leitungswasser			1 l	3.90

Offene Weine

WEISS

Chardonnay Friuli	1 dl	6.90	2 dl	12.50	5 dl	25.50
Tocai Friulano	1 dl	6.90	2 dl	12.50	5 dl	25.50

ROT

Vino della Casa	1 dl	6.40	2 dl	11.90	5 dl	21.–
Primitivo di Manduria (Puglia)	1 dl	6.90	2 dl	12.90	5 dl	24.–
Schioppettino (Friuli)	1 dl	6.90	2 dl	12.90	5 dl	24.–
Amarone della Valpolicella Classico	1 dl	12.–	2 dl	23.–	5 dl	44.–

ROSÉ

Rosato Toscana	1 dl	6.90	2 dl	12.80	5 dl	21.–

Flaschenweine

PROSECCO

Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry	Trocken und mit leichtem Abgang von Nüssen	7.5 dl	75.–

WEISSWEINE

Chardonnay Friuli	Intensives und ausgewogenes Bouquet mit Aroma von Citrus-Früchten	7.5 dl	52.–
Tocai Friulano	Fruchtiger Duft, samtweicher und trockener Geschmack	7.5 dl	54.–

ROTWEINE

Nero d'Avola (Sicilia)	Kräftiges und robustes Bouquet mit Aromen von Brombeeren, Zwetschgen und Kirschen, fruchtiger Nachgeschmack	7.5 dl	48.–
Primitivo di Manduria (Puglia)	Intensiver Geschmack von dunklen Beeren und Kirschen; dicht und seidig im Gaumen, würzig das persistente Finale	7.5 dl	51.–

Salice Salentino Riserva (Puglia)	Kraftvoller Ansatz und harmonischer Geschmack. Intensiver Abgang, mit würzigem Gerbstoff und Lakritze	7.5 dl	46.50
Schioppettino (Friuli)	Fruchtiger Duft, sein Geschmack warm und samtweich	7.5 dl	48.–
Cabernet Franc (Friuli)	Herber, fulminanter Duft; intensiver trockener Geschmack	7.5 dl	48.–
Ciro' Duca San Felice Riserva (Calabria)	Eine wahre Freude für Liebhaber des südlichen Italiens	7.5 dl	51.–
Amarone della Valpolicella Classico	Elegantes, intensives, fruchtiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Beeren, Kirschen, Sauerkirschen und Vanille	7.5 dl	78.–
Santagostino (Sicilia)	Der Wein hat eine tiefe, rubinrote Farbe und zeigt Noten von reifen roten Früchten. Elegante Tannine schmeicheln dem Gaumen und geben einen langanhaltenden Abgang	7.5 dl	61.–

Wir haben noch weitere Weine in unserem Angebot.
Franco berät Sie gerne bei der richtigen Wahl.

Grappa e liquori

Grappa della Casa	37,5 %	2cl	9.–
Grappa di Moscato	44 %	2cl	12.–
Jack Daniels	43 %	4 cl	9.50
Ramazzotti	30 %	2cl	8.50
Amaretto	29 %	2cl	6.50
Averna	32 %	2cl	8.50
Fernet Branca	42 %	2cl	8.50
Sambuca	42 %	2cl	8.50
Limoncello	30 %	2cl	8.–

CAFFÈ, TÈ, CIOCCOLATA

Espresso	4.20
Caffè Crema	4.20
Cappuccino	5.–
Latte macchiato	5.–
Corretto	8.50
Tè	4.50

Unseren Caffè beziehen wir von Caffè Chiriatti in Wil, SG.
Solides Handwerk in der Auswahl und Röstung des Kaffees sowie viel Liebe und Leidenschaft für die Kunst der Kaffeeherstellung garantieren echten italienischen Kaffeegenuss, und das aus der Region.

Con amore e passione
mit Liebe und Leidenschaft

* Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir möglichst regionale Produkte
* Unsere Gemüse- und Früchtesorten beziehen wir von der Braun Früchte & Gemüse AG aus Bronschhofen, Gunterswiler Gemüse, Frauenfeld
* Die Mehlsorten für unsere Pizze liefert Meyerhans Mühlen AG, Weinfelden
* Wir verwenden zum Kochen und Trinken energetisiertes Wasser
* Wir bieten authentische italienische Küche in besonderer Atmosphäre

Paludi in Kalabrien

Heimatort von Antonella & Franco Bennardo

Fine

PIÙ DOLCEZZA NELLA VITA

RISTORANTE

DOLCE ET VITA

MÜNCHWILEN