

don Pasquale



Italian Food Ambassador

*pizzA*more

[061 561 71 71](tel:0615617171)

www.donpasquale.ch

eat@donpasquale.ch

Speisekarte ABHOLUNG

Ciao a tutti!

*Hol Dir Deinen Pizzagenuss zum Mitnehmen – und spare dabei!
Lust auf eine unserer köstlichen Pizzen, aber keine Zeit zum Verweilen? Bestell einfach online und hol Dein Essen direkt bei uns ab! Wir belohnen Selbstabholer mit günstigeren Preisen – das bedeutet, Du genießt unsere leckeren Pizzen zu einem besseren Preis!*

Also worauf wartest Du? Bestell jetzt und genieße das Beste aus unserer Pizzeria – günstiger und schneller!



Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



XXL | Halb Halb

Pizza XXL

Hier kannst du unser XXL (60*40cm ideal für drei bis vier Personen) halb halb oder vier mal ein Viertel wählen. Die ganze XXL findet sich in Pizza Classica **MIT** & **OHNE** Tomatensauce und Pizza Vegana wieder.

Halb | Halb ø32

Hier kannst Du die Beste Beste Pizza aus zwei Hälften zusammenstellen! Wähle erst die eine, dann die andere Hälfte! **Auch für Pinsa, Pizza Vegan & Gluteinfrei möglich...** Parola di don Pasquale

Business Lunch 21.- (Di-Fr 11:30-13:30)

Pizza

inklusive 1x grüner Salat, 1x Pizza ø26cm (nach Wahl) und 1x Softdrink (nach Wahl)

Pasta

inklusive 1x grüner Salat, 1x Pasta (nach Wahl) und 1x Softdrink (nach Wahl)

Pizza Classica & Pinsa

Pizze Bianche OHNE San Marzano Tomatensauce, inkl. Mozzarella Fior di Latte geschmolzen, Basilico

	ø26	ø32	XXL
		<i>Pinsa</i>	
		<i>Gluteinfrei</i>	
201 Pizza Parma & Burrata	23.00	26.00	80.00
<i>Burrata (gefüllte Mozzarella mit feingezupftem Mozzarella und Sahne), Rucola, CherryTomaten, Parmaschinken</i>			
202 Pizza Salsiccia & Asparagi	17.00	20.00	62.00
<i>Italienische Wurst, grüne Spargeln, CherryTomaten</i>			
203 Pizza Porchetta & Patate	20.00	23.00	71.00
<i>Spanferkel-Rollbraten, geräucherte Mozzarella, Stampfkartoffeln, Rosmarin</i>			
204 Pizza Salmone	20.00	23.00	71.00
<i>Lachs, rote Zwiebeln, Crème fraîche, Kapern, Oliven, Feta</i>			
205 Pizza Valtellina	21.00	24.00	74.00
<i>Bresaola (luftgetrockneter italienischer Rinderschinken), Grana Padano DOP, Rucola, Zitronenschale, CherryTomaten, Crème fraîche</i>			
206 Pizza Lungomare	19.00	22.00	68.00
<i>Büffelmozzarella, gekochter Schinken, Kartoffelkroketten, Grana Padano DOP</i>			
207 Pizza del Tirolo	20.00	23.00	71.00
<i>Steinpilze, Grana Padano DOP, Gorgonzola, Speck Südtirol, Crème fraîche</i>			
208 Pizza Liguria	17.00	20.00	62.00
<i>Ricotta, Pesto, Rucola, Grana Padano DOP, CherryTomaten</i>			
209 Pizza 4 Formaggi	17.00	20.00	62.00
<i>Gorgonzola, Grana Padano DOP, Ricotta, geräucherte Mozzarella</i>			
210 Pizza Mortadella & Pistacchio	19.00	22.00	68.00
<i>Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien</i>			
211 Pizza Italia	17.00	20.00	62.00
<i>Büffelmozzarella, Pesto, CherryTomaten</i>			
212 Pizza Biancaneve	16.00	19.00	59.00
<i>Büffelmozzarella</i>			
213 Pizza Delicata	17.00	20.00	62.00
<i>gekochter Schinken, Mascarpone, grillierte Zucchetti</i>			

Bankette & Events



		Ø26	Ø32	XXL
			<i>Pinsa</i>	
			<i>Gluteinfrei</i>	
214	Pizza Salsiccia & Friarelli <i>angebratene italienische Wurst, wilden Brokkoli</i>	19.00	22.00	68.00
215	Pizza Swiss Raclette <i>Pancetta (gerollter Bauchspeck), rote Zwiebeln, Raclette, Steinpilzen, Crème fraîche</i>	20.00	23.00	71.00
Pizze Rosse MIT San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte geschmolzen, Basilico				
241	Pizza Polpo <i>Tintenfisch, Pistazien, Rucola & Feta, Zitronenschalen, getrocknete Tomaten</i>	20.00	23.00	71.00
242	Pizza Speck & Cipolle <i>Speck Südtirol, roten Zwiebeln, Oliven</i>	17.00	20.00	62.00
243	Pizza Speck, Zola & Mascarpone <i>Speck Südtirol, Gorgonzola DOP, Mascarpone, Walnuss</i>	20.00	23.00	71.00
244	Pizza Margherita "La Regina" <i>OHNE Mozzarella Fior di Latte, mit Büffelmozzarella geschmolzen</i>	14.00	17.00	56.00
245	Pizza don Pasquale <i>Büffelmozzarella, Steinpilze, Rucola, CherryTomaten, Parmaschinken, Grana Padano DOP</i>	23.00	26.00	80.00
246	pizzAmore <i>Bresaola DOP, Grana Padano DOP, CherryTomaten, Rucola Büffelmozzarella</i>	21.00	24.00	74.00
247	Pizza Sofia Loren <i>Parmaschinken, CherryTomaten, Büffelmozzarella, Pesto</i>	20.00	23.00	71.00
248	Pizza Stella <i>teilgeschlossen sternförmig, mit Ricotta, Salami, Rucola, Grana Padano DOP und CherryTomaten</i>	-----	26.00	-----
249	Pizza Funghi <i>frische Champignons</i>	12.00	15.00	47.00
250	Pizza Prosciutto e funghi <i>gekochter Schinken, frische Champignons</i>	15.00	18.00	56.00
251	Pizza Quattro Stagioni <i>gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken und Salami</i>	17.00	20.00	62.00
252	Pizza Margherita	11.00	14.00	44.00
253	Pizza Salame <i>Salami</i>	14.00	17.00	53.00
254	Pizza Al Bacio <i>Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven, Origano</i>	16.00	19.00	59.00
255	Pizza Tonno e Capperi <i>Thunfisch, Kapern, Origano</i>	14.00	17.00	53.00
256	Pizza Tonno & Pomodoro <i>Thunfisch, Tomatenscheiben, Mozzarella Fior di Latte, Rucola</i>	18.00	21.00	65.00
257	Pizza Profumo di Mare <i>Crevetten, Calamari, Muscheln, Seppia, Tintenfisch, Vongole</i>	-----	25.00	77.00
258	Pizza Napoli <i>Kapern, Sardellen, Oliven, Origano</i>	16.00	19.00	59.00
259	Pizza Belvedere <i>Crevetten, Rucola, CherryTomaten</i>	19.00	22.00	68.00
260	Pizza Porcinosa <i>frische Champignon, Steinpilze, frische Peperoncini (leicht scharf)</i>	17.00	20.00	62.00
261	Pizza Della Nonna <i>Artischocken, frische Champignons, grillierte Peperoni, Oliven, CherryTomaten, grillierte Auberginen, grillierte Zucchini</i>	18.00	21.00	65.00

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



		Ø26	Ø32	XXL
			<i>Pinsa</i>	
			<i>Gluteinfrei</i>	
262	Pizza Verde <i>grillierte Zucchini, Grana Padano DOP, Spinat</i>	15.00	18.00	56.00
263	Pizza Rucola e Grana <i>Rucola, Grana Padano DOP, CherryTomaten</i>	16.00	19.00	59.00
264	Pizza Fiorentina <i>frische Champignons, Spinat, Gorgonzola</i>	16.00	18.00	56.00
265	Pizza Tropicale <i>gekochter Schinken, Ananas</i>	16.00	19.00	59.00
266	Pizza Cacciatore <i>frische Champignons, Pancetta (gerollter Bauchspeck), Oliven, Knoblauch</i>	17.00	20.00	62.00
267	Pizza Prosciutto <i>gekochter Schinken</i>	14.00	17.00	53.00
268	Pizza Prosciutto & Mascarpone <i>gekochter Schinken, Mascarpone</i>	17.00	20.00	62.00
270	Pizza Capricciosa <i>gekochter Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven, Ei, Salami</i>	-----	22.00	68.00
271	Pizza Bufalina <i>Büffelmozzarella, CherryTomaten</i>	17.00	20.00	62.00
272	Pizza Rucola e Parma <i>Rucola, Parmaschinken, Grana Padano DOP, CherryTomaten</i>	20.00	23.00	71.00
273	Pizza Gorgonzola <i>Gorgonzola DOP, Oliven</i>	15.00	18.00	56.00
274	Pizza Tedesca <i>Pommes, Cervelat</i>	17.00	20.00	62.00
275	Pizza Pollo <i>Pouletstreifen, grillierte Peperoni, rote Zwiebeln</i>	18.00	21.00	65.00
276	Pizza Tacchino <i>geräuchert Trutenschinken, Oliven</i>	15.00	18.00	56.00
277	Pizza Fuoco e Zola <i>Ventricina (Calabrische scharfe Salami), roten Zwiebeln, Gorgonzola DOP, Knoblauch, 'nduja (würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst)</i>	20.00	23.00	71.00
278	Pizza Fuoco <i>Ventricina (Calabrische scharfe Salami), Knoblauch, 'nduja (würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst)</i>	18.00	21.00	65.00
279	Pizza Norma <i>frittierte Auberginen, Ricotta fresca, Ricotta secca</i>	17.00	20.00	62.00
280	Pizza Fantasia <i>geräuchert Trutenschinken, frische Champignons, Thunfisch, rote Zwiebeln, Ei, Grana Padano DOP</i>	-----	22.00	68.00

Pizza Vegana & Pinsa

Pizze Vegane Bianche OHNE San Marzano Tomatensauce, mit veganem Käse geschmolzen, Basilico

401	Pizza Patatosa Vegana <i>Stampfkartoffeln, Rosmarin, Steinpilze, Cherrytomaten</i>	18.00	21.00	65.00
402	Pizza Asparagi Vegana <i>grüne Spargeln, CherryTomaten</i>	17.00	20.00	62.00
403	Pizza Mamma Mia Vegana <i>wilden Brokkoli, getrocknete Tomaten, Artischocken, Knoblauch</i>	18.00	21.00	65.00
404	Pizza Estate Vegana <i>rote Zwiebeln, Kapern, Oliven, Mais, Tomatenscheiben</i>	17.00	20.00	62.00

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



Ø26 Ø32 XXL
Pinsa
Gluteinfrei

Pizze Vegane Rosse MIT San Marzano Tomatensauce, mit veganem Käse geschmolzen, Basilico

420	Pizza Margherita Vegana	12.00	15.00	47.00
421	Pizza Funghi Vegana <i>frische Champignons</i>	13.00	16.00	50.00
422	Pizza Porcinosa Vegana <i>frische Champignon, Steinpilze, frische Peperoncini (leicht scharf)</i>	18.00	21.00	65.00
423	Pizza Della Nonna Vegana <i>Artischocken, frische Champignons, grillierte Peperoni, Oliven, CherryTomaten, grillierte Auberginen, grillierte Zucchini</i>	19.00	22.00	68.00
424	Pizza Verde Vegana <i>grillierte Zucchini, Spinat</i>	16.00	19.00	59.00
425	Pizza Rucola Vegana <i>Rucola, CherryTomaten</i>	17.00	20.00	62.00
426	Pizza Fiorentina Vegana <i>frische Champignons, Spinat</i>	16.00	19.00	59.00
427	Pizza Tropicale Vegana <i>Ananas</i>	15.00	18.00	56.00
428	Pizza Marinara Vegana <i>Knoblauch, Olivenöl, Basilico, Origano</i>	12.00	15.00	47.00
429	Pizza Tedesca Vegana <i>Pommes</i>	17.00	20.00	62.00
430	Pizza Norma Vegana <i>frittierte Auberginen</i>	16.00	19.00	59.00

Calzone & Più

mit San Marzano Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte geschmolzen, Basilico

		Ø26	Ø32	XXL
351	Calzone Classico <i>gekochter Schinken, frische Champignons, Ei</i>	-----	19.00	-----
352	Calzone Saporito <i>Ricotta, Spinat, Mascarpone</i>	-----	19.00	-----
353	Calzone Vesuvio <i>Ricotta, Salami</i>	-----	19.00	-----
354	Calzone al Pomodoro	-----	15.00	-----

Panuzzo, das italienische Pizza Sandwich!

Inkl. Mozzarella Fior di Latte geschmolzen (nicht bei 370, 371, 372).

370	Panuzzo all'olio di Oliva <i>mit Olivenöl (auch als Wunschpanuzzo möglich)</i>	-----	11.00	-----
371	Panuzzo al Rosmarino <i>mit Rosmarin, Olivenöl (auch als Wunschpanuzzo möglich)</i>	-----	11.00	-----
372	Panuzzo con Aglio <i>mit Knoblauch, Olivenöl (auch als Wunschpanuzzo möglich)</i>	-----	11.00	-----
373	Panuzzo con Porchetta <i>Porchetta (Spanferkel-Rollbraten), Scamorza affumicata (geräucherter Mozzarella), Steinpilze</i>	-----	20.00	-----
374	Panuzzo con Mortadella <i>Mortadella, Tomatenscheiben, Büffelmozzarella</i>	-----	19.00	-----

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



	Ø26	Ø32	XXL
375 Panuozzo con Speck & 'nduja <i>Speck Südtirol, 'nduja (würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst), Stampfkartoffeln, Scamorza affumicata (geräucherter Mozzarella)</i>	-----	20.00	-----
376 Panuozzo con Bresaola <i>Bresaola (luftgetrockneter italienischer Rinderschinken), Tomatenscheiben, Rucola, Grana Padano DOP</i>	-----	21.00	-----
377 Panuozzo con Tonno <i>Thunfisch, Tomatenscheiben, Mozzarella Fior di Latte in Scheiben</i>	-----	17.00	-----
378 Panuozzo con Pancetta & Porcini <i>Pancetta (gerollter Bauchspeck), Steinpilze, getrockene Tomaten, Scamorza affumicata (geräucherter Mozzarella)</i>	-----	19.00	-----
379 Panuozzo con Prosciutto <i>gekochter Schinken, Tomatenscheiben, Mozzarella Fior di Latte in Scheiben</i>	-----	17.00	-----
380 Panuozzo con Verdure grigliate <i>grillierte Peperoni, Tomatenscheiben, grillierte Auberginen, grillierte Zucchini, Mozzarella Fior di Latte in Scheiben</i>	-----	17.00	-----
381 Panuozzo con Parma <i>Parmaschinken, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben</i>	-----	21.00	-----
382 Panuozzo con Tacchino <i>Trutenschinken, Tomatenscheiben, Mozzarella Fior di Latte in Scheiben</i>	-----	17.00	-----
383 Panuozzo alla Parmigiana <i>Tomatensauce, Aubergine, Grana Padano DOP, Mozzarella</i>	-----	24.00	-----
384 Panuozzo con Cotoletta alla Milanese <i>Pouletschnitzel & Pommes, inkl. 1 Ketchup oder 1 Mayonnaise</i>	-----	25.00	-----

Antipasti

Salat mit Balsamico, italienischer oder französischer Sauce nach Wahl

101 Insalata Verde <i>Grüner Salat, CherryTomaten, Gurken</i>	6.50
102 Insalata Mista <i>gemischte Blattsalat, Karotten, Mais, CherryTomaten, Gurken, rote Bohnen, Weiss- Rot Kabis, Nüsslisalat</i>	10.50
103 Valerianella con Uova <i>Nüsslisalat mit Ei</i>	10.50
104 Valerianella con Uova & Pancetta <i>Nüsslisalat mit Pancetta (gerollter Bauchspeck), Croutons und Ei</i>	14.00
105 Gustosa al tonno <i>Insalata Mista, Thonfisch, Büffelmozzarella Perlen,</i>	17.00
106 Insalata di pollo <i>Insalata Mista, Pouletstreifen, Büffelmozzarella Perlen, CherryTomaten</i>	20.00
107 Insalatona don Pasquale <i>Salat, Pouletstreifen, Ananas, Peperoni, Feta, Oliven, Kapern, Balsamico, Cherrytomaten, Pfefferminzblatt</i>	20.00
108 Bruschette <i>Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch, 6 St.</i>	11.00
109 Vitello Tonnato <i>Dünn geschnittenes zartes Kalbfleisch an einer cremigen Thonsauce, mit Rucola und CherryTomaten, Balsamico</i>	20.00
110 Antipasto all'Italiana <i>Aufschnittteller mit Wurstwaren, Grilliertes Gemüse, Oliven, Büffelmozzarella, Bruschetta, Grana Padano DOP</i>	23.00
111 Caprese di Bufala <i>Tomaten & Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl, Balsamico</i>	15.00
112 Burrata <i>gefüllte Mozzarella mit feingezupftem Mozzarella und Sahne, Rucola, CherryTomaten, Balsamico-Creme</i>	15.00

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



113	Polipo & Patate <i>Tintenfischsalat in Olivenöl- Zitronensauce mit Kartoffeln</i>	20.00
115	Pane Pizza <i>6 St.</i>	5.50
116	Olive Ascolane <i>Frittierte Oliven gefüllt mit Schweinefleisch, paniert, 11 St.</i>	10.50
117	Mozzarelline <i>Frittierte Mozzarelline, paniert, 11 St.</i>	10.50
118	Verdure in pastella <i>Gemüsesticks im Vollkornteig frittiert, 200 gr. ca.</i>	10.50
119	Arancino alla Parmigiana <i>Frittierte Reiskugel gefüllt mit Auberginen, paniert, 220 gr. ca.</i>	10.50
120	Arancino al Ragù <i>Frittierte Reiskugel gefüllt mit Bolognese, paniert, 220 gr. ca.</i>	10.50
121	Arancino agli Spinaci <i>Frittierte Reiskugel gefüllt mit Spinat, paniert, 220 gr. ca.</i>	10.50
122	Pommes Frites <i>inkl. 1 Ketchup oder 1 Mayonnaise</i>	7.50
123	Crocchette di Rösti <i>Knusprige Rösti-Kroketten, inkl. 1 Ketchup oder 1 Mayonnaise</i>	7.50
124	Calamari alla Romana <i>Frittierte Calamari-Ringe garniert mit Tartar Sauce und Zitrone</i>	13.50

Pasta al Forno & Più

(** mit Gnocchi + 2.00.-)

501	Lasagna Bolognese <i>gehacktes Rindfleisch, Tomaten-Bechamel-Sauce, Mozzarella, Parmesan</i>	19.00
502	Cannelloni, Vegi <i>Spinat, Ricotta, Tomaten- Bechamel-Sauce, Mozzarella, Parmesan</i>	19.00
503	Parmigiana di Melanzane, Vegi <i>Auberginen-Auflauf mit Mozzarella & Parmesan</i>	19.00
504	Paccheri allo Scarpariello <i>hochwertige Paccheri (grosse Röhrennudeln), Knoblauch, Tomatensauce, CherryTomaten, Basilico, Grana Padano DOP</i>	17.00
505	Paccheri allo Scoglio <i>hochwertige Paccheri (grosse Röhrennudeln), Crevetten, Calamari, Knoblauch, Muscheln, Seppia, Tintenfisch, Vongole, Tomatensauce, Cherrytomaten</i>	25.00
506	Paccheri Gamberetti & Zucchini <i>hochwertige Paccheri (grosse Röhrennudeln), Zucchetti, CherryTomaten, Crevetten, Tomatensauce, Knoblauch, Basilico</i>	20.00
507	Paccheri Salsiccia, Porcini & Pomodorini <i>hochwertige Paccheri (grosse Röhrennudeln), angebratene italienische Wurst, Steinpilze, CherryTomaten, Knoblauch, Basilico, Grana Padano DOP</i>	22.00
508	**Casarecce alla Siciliana <i>(gerillter und gerollter Hohlnudeln), Ricotta secca (Schafskäse), Tomatensauce, CherryTomaten, frittierte Auberginen, Knoblauch, Grana Padano DOP</i>	19.00
509	**Casarecce al Pesto Genovese <i>Pinienkerne, alter Parmesan, Pecorino, Knoblauchzehen, Basilikum, Olivenöl, Rahm</i>	19.00
510	**Casarecce ai Funghi <i>Rahm, frische Champignons, Steinpilze, Grana Padano DOP</i>	19.00
511	**Casarecce pastAmore <i>Pancetta (gerollter Bauchspeck), Cherrytomaten, Tomatensauce, Grana Padano DOP, Basilico, Knoblauch</i>	19.00
512	**Casarecce al Salmone <i>Lachs, Rahm, Tomatensauce, Cherrytomaten</i>	20.00
513	**Casarecce Pollo & Funghi <i>Pouletstreifen, Rahm, frische Champignons, Grana Padano DOP</i>	20.00



514	**Casarecce del Sud <i>Pouletstreifen, getrocknete Tomaten, Rahm, Grana Padano DOP</i>	20.00
515	**Casarecce al Ragù Bolognese <i>gehacktes Rindfleisch, Tomatensauce, Grana Padano DOP</i>	19.00
516	**Casarecce Carbonara <i>Pancetta (gerollter Bauchspeck), Ei, Rahm, Grana Padano DOP</i>	19.00
517	**Casarecce al Forno <i>gekochter Schinken, Rahm, Grana Padano DOP, Mozzarella Fior di Latte, gratiniert</i>	19.00
518	**Casarecce al Pomodoro <i>Basilikum, Tomatensauce, Cherrytomaten, Grana Padano DOP</i>	14.00
519	**Casarecce all'Arrabbiata <i>Basilikum, Tomatensauce, CherryTomaten, Grana Padano DOP, frische Peperoncini</i>	15.00
520	Gnocchi alla Sorrentina <i>Basilikum, Tomatensauce, Grana Padano DOP, Mozzarella Fior di Latte, gratiniert</i>	19.00
521	Gnocchi al Gorgonzola <i>Rahm, Gorgonzola, Grana Padano DOP, Walnuss</i>	19.00
522	Gnocchi Salsiccia & Porcini <i>angebratene italienische Wurst, Steinpilze, Rahm, Cherrytomaten, Grana Padano DOP</i>	20.00
523	Gnocchi al Parma <i>Parmaschinken, Tomatensauce, Rahm, Cherrytomaten, Rosmarin, Salbei</i>	20.00
524	Pouletschnitzel <i>serviert mit Pommes, inkl. 1 Ketchup oder 1 Mayonnaise</i>	20.00
525	Poulet Cordon Bleu <i>serviert mit Pommes, inkl. 1 Ketchup oder 1 Mayonnaise</i>	23.00

Dolci & Gelati

601	Mousse al cioccolato hausgemacht	5.50
602	Panna cotta al lampone hausgemacht	6.50
603	Tiramisu hausgemacht	7.50
604	Calzone Nutella Nutella, Puderzucker, Haselnussflocken	16.00
605	Pizza Nutella (Ø26) Nutella, Puderzucker, Haselnussflocken	12.00
606	Coupe Cheesecake Monterosa (Glas) <i>Halbgefrorenes Eis mit kandierten Erdbeeren und Biskuit, getaucht in Vanille- und Erdbeergeschmack.</i>	8.00
607	Coupe Profiteroles (Glas) <i>Halbgefrorenes Schokoladeneis und Windbeutel mit Vanillegeschmack</i>	8.00
608	Coupe Schokoladen-mousse (Glas) <i>Schoko-Mousse Becher Halbgefrorenes Schokoladeneis, dekoriert mit Kringeln aus Milkschokolade</i>	8.00
609	Coupe Tiramisu (Glas) <i>Kaffee- und Zabaglione-Semifreddo-Eis auf kaffeetränktem Biskuit</i>	8.00
610	Flûte mit Limoncello (Glas) <i>Zitroneneis mit Limoncello verfeinert. Ausschliesslich mit italienischen Zitronen</i>	10.00
611	Tartufo Bianco, weisser Zabaione-Trüffel <i>Halbgefrorenes Kaffee- und Zabaglione-Eis</i>	7.00
612	Tartufo Classico, Schokoladen-Zabaione-Trüffel <i>Halbgefrorenes Zabaglione- und Schokoladeneis, überzogen mit Haselnuss- und Kakao</i>	7.00



Birre

		0,33cl	0,55cl
701	Birra Poretti 4 Luppoli 5.5% <i>Ist ein strohgelbes Lagerbier mit einem harmonischen Gleichgewicht zwischen fruchtigen Hopfenaromen und einer sauberen malzigen Basis.</i>	4.50	-----
703	Birra Poretti 6 Luppoli 7.0% <i>Ein Bier mit geröstetem Malzaroma mit Schnitz- und Lakritzrollen. Ein intensives Hüpfen für einen Rothaarigen durch die Stark-Persönlichkeit.</i>	5.50	-----

Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 60 Personen genussvoll zu tafeln. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



		0,33cl	0,55cl
704	Birra Messina Cristalli di Sale 5.0% <i>Es ist ein Lager von reinem Malz 5 Grad Alkohol, goldene Farbe, hell und mit einer natürlichen Opaleszenz. Die Salzkristalle stammen aus den Salzebenen von Trapani und helfen, die Wahrnehmung von Aromen im Mund zu entwickeln, indem sie den Gaumen angenehm florale Noten und fruchtige Empfindungen verbessern.</i>	5.00	-----
705	Birra Moretti filtrata a freddo 4.3% <i>Kaltfiltration Prozess: wird das Bier auf eine Temperatur von -1 ° C gebracht, bevor sie den Filter passieren, um am besten die Reinheit, die Eleganz des Geschmacks und das kristalline und brillante Aussehen zu verbessern.</i>	4.50	6.50
706	Birra Moretti 0 Gradi 0.5% <i>Helles Bier</i>	4.50	-----

Vino Rosso & Rosè

			75cl
721	Visione Rosato 12.5% <i>Der intensiv rosafarbene Visione duftet herrlich nach Blumen, Waldbeeren und Himbeeren. Seine schöne Säure harmoniert mit Noten von Kirsche und frischen Früchten. Feudi di San Gregorio, Rosè (Aglianico), Kampanien</i>		30.00
722	Stupore 14% <i>Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süßen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen. Im Abgang ist dieser Wein frisch und würzig. Campo alle Comete, Rot (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot), Toskana</i>		30.00
723	Lu Rappaio 14% <i>Tiefes intensives Rubinrot. In der Nase Brombeeren, Erdbeerkonfitüre, Rosmarin, Veilchen und Humus. Im Gaumen sanftig, komplex mit vollem Körper und langem Abgang. Masca del Tacco, Rot (Primitivo), Apulien</i>		25.00
724	Susumaniello 14.5% <i>Tiefes Rubinrot. In der Nase zeigt der Rotwein aus Apulien intensive Fruchtaromatik von Blaubeeren, reifen roten Früchten und Tabak mit sanfter Würze. Am Gaumen ist er weich und elegant, körperreich mit einer angenehmen Frische, die Tannine sind reif und gut eingebunden. Masca del Tacco, Rot (Susumaniello), Apulien</i>		25.00

Vino Bianco & Prosecco

725	Prosecco Extra Dry 12.5% <i>Im Glas helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase das typisch fruchtige Bouquet, das an Golden Delicious Äpfel erinnert mit einem Hauch Banane und Pfirsich. Am Gaumen frisch, aromatisch und samtig. Cantina Montelliana (Glera, Pinot Grigio, Chardonnay), Prosecco</i>		25.00
726	San Vincenzo 12.5% <i>Der San Vincenzo aus dem italienischen Venetien zeigt sich im Glas strohgelb und verströmt angenehme Aromen von Mispel, Zitronenblüten und Mandeln. Am Gaumen präsentiert sich der Weisswein fruchtig und frisch mit dominanten Aromen aus Zitrusfrüchten. Der Nachhall ist angenehm weich und mittellang. Azienda Agricola Anselmi (Chardonnay, Garganega, Sauvignon Blanc), Venetien</i>		25.00
727	Greco di Tufo 12.5% <i>Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Früchten wie grünen Pflaumen und Birnen und einem Hauch Minze. Am Gaumen präsent Säure und mineralische Anklänge. Feudi di San Gregorio (Greco Bianco), Kampanien</i>		30.00

Bevande

	cl	25	33	50	125	150
Acqua San Pellegrino <i>mit Kohlensäure</i>				4.00	7.00	



	cl	25	33	50	125	150
Acqua Panna <i>ohne Kohlensäure</i>				4.00		7.00
San Benedetto Eistee <i>Zitrone, Pfirsich</i>				4.00		
San Pellegrino <i>Aranciata, Limonata, Chinotto</i>			4.00			
Softdrinks						
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>				4.00		7.00
<i>Rivella Rot, Rivella Blau, Apfelschorle,</i>				4.00		
<i>Süessmost, Citro, Mezzo Mix, Fanta Orange, Fanta Mango, Fanta Shokata</i>						
<i>Fanta Exotic, Sprite, Sprite Zero, Cappy Schorle Apple</i>						
Red Bull			4.00			

Wir bringen es auf den Punkt: So sammelst du don Pasquale-Punkte!

Ab sofort kannst du mit jeder Online-/App-Bestellung bei Hauslieferung unsere neuen Bonuspunkte sammeln und bei deiner nächsten Bestellung bis zu 50 CHF sparen!

Dabei machen wir es dir einfach: Als registrierter Online-Kunde sammelst du bei jeder Online-/App-Bestellung ganz automatisch don Pasquale-Punkte, einen Punkt pro CHF Warenwert. Diese werden dir innerhalb von 24 Stunden auf dein Punktekonto gutgeschrieben und können anschliessend bei jeder Online-/App-Bestellung ab Mindestbestellwert eingelöst werden.

Solltest du einmal vergessen dich einzuloggen, erhältst du am Ende der Bestellung per E-Mail einen Voucher, über den du deine Punkte via Code in dein Kundenkonto übertragen kannst. Der Code hat eine Gültigkeit von 30 Tagen.

Jeder Punkt hat einen Gegenwert von 5 Rappen und du kannst pro Lieferbestellung bis zu 1.000 Punkte gleichzeitig einlösen, was satten 50 CHF entspricht.

Ein Bonuspunkt ist 5 Rappen wert. Punkte werden 24 Stunden nach Bestellung im Kundenkonto gutgeschrieben und sind 100 Tage gültig. Ein Bonuspunktescode ist 30 Tage gültig. Pro Online-/App-Bestellung mit Lieferung oder Abholung können maximal 1.000 don Pasquale-Punkte eingelöst werden. Der Endpreis inklusive Bonuspunkten muss über dem Mindestbestellwert liegen.

Arrivederci & grazie mille per averci visitato!

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Alle Angaben auf der Speisekarte können sich verändern. Für die aktuellste Version besuche bitte donpasquale.shop

Der Jugenschutz verbietet den Verkauf und die Weitergabe von Alkohol und Tabakwaren an unter 16-jährige sowie Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-jährige.

Produkt-Herkunft: Poulet Fleisch (Schweiz), Rind- und Schweinefleisch (Schweiz & Italien), Thunfisch (Thailand), Sardellen (Italien), Crevetten (Argentinien), Meeres- fruchte (Muscheln: Spanien / Vongole: Spanien / Sepioline: Vietnam / Calamares: Spanien), Wild Lachs (China).