



Liebe Gäste der guten, italienischen Tafel

Mit vollem Elan starten wir auch in diesem Jahr einen farbenfrohen Herbst mit einem kulinarisch exzellenten Repertoire voller herbstlicher Köstlichkeiten, natürlich wie immer „**fatto in casa con amore**“ aus erstklassigen Rohstoffen, gepaart mit grosser Passion zu unserer Tradition und...ganz viel Liebe zum Detail.

Erleben Sie genussreiche Momente, allein oder mit Ihren Liebsten und vergessen Sie für einige Stunden die Sorgen des Alltags. Tauchen Sie ein und lassen Sie sich von unseren Herbstkreationen verwöhnen und inspirieren.

Für Ihren Feedback sind wir sehr dankbar!

Wir sind auf Google, Instagram und Facebook.

Ihr Gastgeber und das ganze Team

Tonino & Monica Severino

ANTIPASTI

Insalata verde fresca		9
Frischer grüner Kopfsalat		
Insalata mista con rucola		12
Frischer Gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Renden und Mais		
Zuppa di zucca con semi di zucca		12
Cremige Kürbissuppe mit Kürbiskernen		
Minestrone di verdure fresche		10
Einfach köstlich... unser Gemüseminestrone		
Crostone di pane con burrata, Mortadella e granella di pistacchi (2 Stk.)		15
Knusprige Brotscheibe mit feiner Burrata, Mortadella Scheiben und Pistazien		
Focaccia con crudo, fichi freschi e bufala campana (ab 2 Pers.)		25
Brotfocaccia mit hauchdünn geschnittenem Rohschinken, frischen Feigen und Büffelmozzarella		
Insalata autunnale con Castagne, fichi e zucca abbrustolita	Klein	18
Herbstsalat mit Maroni, Feigen und gebratenem Kürbis		Gross
		22
Vitello tonnato	Klein	22
Hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit cremiger Thunfischcrème		Gross
		28
Bruschetta campana (3 Stk.)		16
Knusprige Brotscheiben mit frischen Cherrytomaten und feiner Büffelmozzarella		
Tagliere di salumi con burrata (ab 2 Pers.)		35
Holzplatt mit italienischem Aufschnitt mit frischer Burrata		
Carpaccio di manzo		26
Dünn geschnittenes Rindfleisch im Duett mit Rosmarinfocaccia		
Valeriana fresca con uovo sodo e pancetta abbrustolita e crostini		16
Frischer Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croutons		
Caprese con bufala campana		14
Frischer Cherrytomaten und Büffelmozzarella Salat		
Insalata di pomdorini e cipolla		10
Frische Cherrytomatensalat mit Zwiebeln		

PRIMI PIATTI

Ravioli di zucca fresca alla crema tartufata	29
Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Trüffelcrème	
Risotto cremoso con funghi porcini	28
Cremiger Risotto mit frisch gebratenen Steinpilzen	
Gnocchi ai funghi finferli e taleggio	28
Kartoffelgnocchi mit frischen Pfifferlingen und Taleggiokäsecrème	
Strozzapreti alla nerano	29
Hausgemachte breite Nudeln mit frittierten Zucchetti und Schafskäse	
Spaghetti al tonno fresco e zucchine	29
Spaghetti mit Thunfischstückchen und gebratenen Zucchetti	
Ravioli di bufala al pomodoro e burrata	29
Hausgemachte Ravioli mit Büffelmozzarellafüllung dazu Burrata	
Lasagna della nonna	26
Hausgemachte Fleischlasagne	
Spaghetti al cacio e pepe	26
Spaghetti mit cremigem Schafskäse und Pfeffer	
Calamarata con gamberoni, pomodorini e carciofi	32
Kleine Maccheroni mit Garnelen, Cherrytomaten und gebratenen Artischocken	
Spaghetti all'amatriciana	26
Spaghetti mit Speck / Schweinbacken und Zwiebeln an rassiger Tomatensauce	
Strozzapreti con salsiccia e porcini trifolati	30
Hausgemachte breite Nudeln mit italienischer Bauernwurst und Steinpilzen	

SECONDI PIATTI

Cordon Bleu di maiale (Prosciutto crudo, gorgonzola) con patatine fritte*	36
Saftiges Schweinscordonbleu gefüllt mit Rohschinken & Gorgonzola dazu Pommes	
Cordon Bleu di vitello (Cotto e Gruyère) con patatine fritte *	42
Zartes Kalbscordonbleu gefüllt mit Hinterschinken und Gruyère dazu Pommes	
Scaloppina di vitello ai finferli con risotto cremoso al parmigiano *	39
Zartes Kalbsschnitzel mit frischen Pfifferlingen dazu cremiger Parmesanrisotto	
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano *	38
Zarter Kalbshaxen, dazu cremiger Safranrisotto	
Medaglioni dal filetto di maiale alle erbe fresche con tagliatelle *	39
Schweizer Schweinsfilet – Medaillons an frischen Kräutern dazu Butternudeln	
Fegato di vitello con spätzli fatti da noi *	34
Zarte Kalbsleber dazu hausgemachte Spätzli	
Polpo su piastra con patatine fritte *	38
Zartes Polpo auf heissem Grill dazu Pommes und Gemüse	
Filetto di manzo su pietra con patatine fritte *	46
Zartes Angusfilet auf heissem Stein dazu Pommes und Gemüse	
Filetto d'agnello a la provencale con Polenta al parmigiano *	42
Schweizer Lammfilet à la Provençale dazu cremige Polenta	
Sogliola con riso al burro e verdure di stagione	48
Frische Seezunge im Ofen gegart dazu Butterreis und Saisongemüse	
Filetto di branzino con capperi, olive, pomodorini e julienne di prosciutto crudo	
Zartes Wolfbarschfilet mit feinen Oliven, Kapern, Cherrytomaten und Rohschinkenjulienne (99% Grätenfrei)	36
Polpo in umido con cubetti di patate	36
Pulpo-Eintopf mit Kartoffeln	

***** Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse begleitet!**

PIZZE

Margherita Fior di latte, Oregano	17
Bufalina Frische Büffelmozzarella (wird am Backschluss dazugegeben)	20
Porcini, rucola e scaglie di parmigiano Steinpilze, frischer Rucola, Parmesanflocken	22
Diavola (salame piccante e olive) Scharfe Salami, schwarzen Oliven	18
Crudo, rucola e scaglie di parmigiano Rohschinken, frischer Rucola, Parmesanflocken	22
Prosciutto cotto e funghi freschi Hinterschinken, frischen Champignons	19
Prosciutto cotto Hinterschinken	18
Rustica Speckscheiben, Zwiebelringe	19
Salame nostrano Italienischer Salami	18
Tonno e rondelle di cipolle Thunfisch, Zwiebelringen	19
Scarpetta Parmesancreme, Basilikum Pesto, trockene Tomaten	20
Fiorentina Blattspinat, gekochtes Ei	20
4 Formaggi 4 verschiedene Käsesorten	19
Vegetariana Grillierten Zucchini, Auberginen, Champignons	20
Focaccia Marinara Focaccia mit Tomatensauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Oregano	18
Focaccia ripiena di cotto e fior di latte Focaccia gefüllt mit Hinterschinken, Mozzarella	20
Focaccia vegetariana Focaccia gefüllt mit Zucchini, Aubergine vom Grill, Büffelmozzarella	20
Ripieno napoletano Gefüllte Pizza mit Ricotta, Fior di latte, Salami	20
Quattro sapori mit Taleggio, Baumnüsse, krokante Paprikas	20

Salsiccia e porcini	22
Italienischer Wurst, gebratenen Steinpilzen	
Scoglio	22
Mariniertem Tintenfisch, Garnelen	
Giovanni	22
Hinterschinken, Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	
Calzone	20
Zusammengelegte Pizza gefüllt mit Hinterschinken, Champignons, Ei	

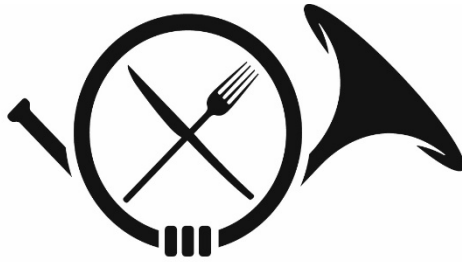
Wir servieren selbstverständlich auch eine kleine Pizza im Kleinformat!

**Wir haben auch feine glutenfreie Pizzas (Aufpreis CHF 2)
Wir tun alles Mögliche, um Kontaminationen mit Gluten zu vermeiden,
jedoch können wir nicht dafür Haftung übernehmen.**

DOLCI FATTI IN CASA / MONI'S BACKSTUBE

Torta di zucca e mandorle tostate	9
Kürbis und Mandelkuchen (Saisonal)	
Torta della nonna	9
Grossmutter's feiner Zitronencremekuchen	
Mezzaluna di castagne e mandorle in salsa vaniglia	12
Halbmond - Blätterteigtaschen gefüllt mit Maroni, und Mandeln an feiner Vanillesauce (Saisonal)	
Crostata di albicocche oppure di prugne	9
Mürbeteigkuchen mit frisch gekochten Aprikosen oder Pflaumen	
Tiramisù all'arancia con grand Marnier e pistacchi	9
Hausgemachter Tiramisù mit Orangenstückchen, Grand Marnier, Pistazien	
Semifreddo di mandorle in salsa al cioccolato e castagne	9
Cremiger Mandel Parfait mit lauwarmer Schokoladensauce, Maroni	
Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo e gelato alla cannella	12
Lauwarmer Schokoladensoufflé mit warmer Schokoladenherz dazu Zimt Glacé	

**Gaumenschmaus, ... Verführung der Sinne!
Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente!!**



zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Liebe Gäste

Unser Fleisch beziehen wir von zwei grossen und sorgfältig ausgesuchten Metzgereien im Baselland.

Bezüglich der Herkunftsdeklaration beziehen diese ihr Rind-, Kalb- und Schweinefleisch aus Schweizer IP und Natura Produktionen wie folgt:

Fleisch Herkunft:

Rindsfilet – Irland
Pouletbrust – Schweiz
Lamm Filet – Neuseeland
Kalb – Schweiz
Schwein – Schweiz
Kalbsleber – Schweiz

Fisch Herkunft:

Seezunge – Baltikum
Seeteufel – Nordsee Holland
Tintenfisch (Spanien), Venusmuscheln – Italien (offenes Meer)
Wolfbarschfilet – Griechenland
Riesengarnelen – Argentinien
Black Tiger – Bangladesch

Allergene / Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeitende über mögliche Allergien und / oder Unverträglichkeiten.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino 50 cl	4.90
Acqua Panna 50 cl	4.90
San Pellegrino 1 lt	9.00
Acqua Panna 1 lt	9.00
Coca Cola 33 cl	4.90
Coca Cola Zero 33 cl	4.90
Aranciata S. Pellegrino 33 cl	4.90
Rivella rot / blau 33 cl	4.90
Chinotto 20 cl	5.00
Crodino / Sanbitter S. Pellegrino 20 cl	5.00
Schweppes Tonic 20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon 20 cl	4.50
Orangensaft / Tomatensaft Rauch 20 cl	5.00

VOM OFFENAUSSCHANK

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	30 cl / 50 cl	3.50/4.50
Ice Tea Lemon Queen	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Coca-Cola	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Citro Queen	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Apfelsaft Ramseier	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Apfelschorle Ramseier	30 cl / 50 cl	4.00/5.50

KAFFE & TEE

Kaffee	4.20
Espresso	4.20
Schale	4.20
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Verschiedene Teesorten	4.00
Kaffee/Espresso corretto	7.50
Kaffee Lutz	7.50
Kaffee Fertig	7.50

BIER

Flütli	20 cl	3.90
Stange (Feldschlösschen)	30 cl	4.30
Grimbergen (Belgisches blondes Bier)	25 cl	4.50
Schneider Weisse (Weizenbier)	30 cl / 50 cl	5.00 / 7.00
Grosses	50 cl	5.90
Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	4.90
Flasche Bier	50 cl	6.00
Flasche Poretta (4 Luppoli)	30 cl	5.00

SPIRITUOSEN

Whisky Chivas Regal	40%	13
Bailey's	18%	8
Calvados	40%	13
Vecchia Romagna	38%	10
Gin	40%	8
Gin Tonic	40%	12
Cognac	40%	10

APERITIF

Martini bianco/ rosso / rosè	15%	8
Campari	23%	8
Campari Soda / Orange	23%	11
Cynar	16.5%	8
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral)		12
Lillet (Prosecco, Schweppes Wild Berry, Waldbeerenmix)		12
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral, Minze, Limetten)		12
Lemonspritz (Limoncello, Prosecco, Mineral)		12
Pernod / Pastis	45%	8

DIGESTIF

Amaro Averna	29%	8
Amaro del capo	35%	8
Ramazotti	30%	8
Fernet Branca	39%	8
Jefferson	30%	10