

Wasser/Süssgetränke

3 dl 3.50 / 5dl 6.- / 1 Lt 9.-

Mineral mit/ohne Kohlensäure

Coca Cola/ Cola Light

Rivella rot/blau

Sprite

Fanta

Ice Tea lemon

Schweppes Tonic/Bitter Lemon

Süssmost

Orangensaft 3 dl 4.-

Ananassaft 3 dl 4.-

Bier

«Rotor» Ämtlerbier blond 3,3 dl 4.-

«Salto» Ämtlerbier trüb 3,3 dl 4.-

Leermund alkoholfrei 3,3 dl 4.-

Panaché 4.-



Weine

Weiss

Bianco di Merlot 1dl 6.20
Chiercati Svizzera 2004

Pinot Grigio 1dl 5.10
Volpe Pasini Italia 2004

Roero Arneis 1dl 5.50
Mauro Sebaste Italia 2005

Rosato il Trullo 1dl 4.50

Rot

Primitivo di Manduria 1dl 5.90
Leone di Castris 2004

Rosso di Montefalco 1dl 5.60
Arnaldo Caprai Italia 2003

Chianti Classico 1dl 6.60
I Bastoni Italia 2004

Merlot del Ticino 1dl 6.40
Chiercati Svizzera 2003

Rioja 1dl 6.20
Corte Major España 2000

Schaumwein

Prosecco Alexander 7.50
Cuveé dei Poeti Italia

Spirituosen 4cl

Aperitivi 15 – 45 %Vol.

Cinzano rot/weiss 6.50
Martini rot/weiss 6.50
Cynar 6.50
Campari 6.50
Pernod 6.50
Ramazotti 6.50

Campari Soda / ohne Alkohol 5.-
Crodino / ohne Alkohol 5.-
Sanbitter / ohne Alkohol 5.-

Digestivi 15 – 45 %Vol.

Aperol 6.50
Averna 6.50
Fernet Branca 6.50

Liqueurs 15 – 45 %Vol.

Sambuca 6.50
Baileys 7.50

Spirituosen 45 %Vol.

Brandy-Vecchia Romagna 7.50
Rum-Bacardi 9.-
Wodka-Absolut 9.-
Whisky-Red Label 9.-
Gin-Gordons 9.-
Whiskey-Jack Daniels 11.-
Williams-Etter 11.-
Kirsch-Etter 11.-
Cognac-Remy Martin 11.-

Longdrinks plus 2.-

Grappe 45 %Vol.

Grappa di Nebiolo 7.50
Grappa di Chardonnay 8.-
Grappa di Moscato 7.50
Grappa di Barbera 8.-
Grappa di Brunello 7.50

Kaffee

Kaffee/Espresso/Ristretto 4.-
Doppelter Espresso 5.50
Espresso Macchiato 4.40
Schale 4.20
Cappuccino 4.60
Macchiato 4.80
Ovo/Kakao 4.20
Tee 4.-

Corretto Grappa /Vecchia 6.50

Essen und Trinken



Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei «pasta e basta».

Wir möchten mit unserem modernen, einfachen Konzept neue Wege gehen und Ihnen in Affoltern eine neue Möglichkeit zum Geniessen bieten.

Unser Lokal ist rauchfrei.

Das Angebot versteht sich als Basis für den Start und wird sukzessive ausgebaut und angepasst. Die angebotenen Speisen sind grösstenteils hausgemacht.

Wählen Sie die Teigwaren und kombinieren Sie diese mit einer Sauce.

Alle Weine sind im Offenausschank erhältlich und werden «pro dl» verrechnet.

Unser Ämtlerbier, ob trüb oder blond, braut die Brauerei Locher in Appenzell exklusiv für unser Säuliamt.

Ganz besonders stolz sind wir auf unseren Kaffee, welcher einmalig für die Schweiz von Cafè Ferrari noch über Holzkohle geröstet wird.

Wir hoffen mit unserm Angebot auch Ihrem Geschmack zu entsprechen und wünschen Ihnen viel Vergnügen.

Sandro Quirici

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 8.–

Gemischter Salat 11.–

Tomatencrèmesuppe 9.–

Antipasti 10.–

Basilikum-Ravioli im Brodo 8.–

Saucen

Napoli 4.–

al Arrabiata 4.–

al Aglio/Olio 3.–

Salbeibutter 3.–

Verdura 5.–

Pesto 4.–

Pesto rosso 4.–

Olivenpaste 3.–

Gorgonzola 4.–

Carbonara 5.–

Bolognese 5.–

alla Panna 4.–

Kräuterrahmsauce 5.–

Safranrahmsauce 5.–

Salsa verde 5.–

Cinque P 6.–

Quattro formaggi 5.–

Frutti di mare 6.–

al Salmone 6.–

al Tonno 5.–

Zürchergeschnetzeltes vom Kalb
mit frischen Champignons 8.–

Stroganoff vom Rind mit Peperoni 8.–

Geschnetzeltes vom Poulet
mit Curry und frischen Früchten 8.–

Pasta Hartweizengries und Eier oder Wasser

Spaghetti No.7 / No.10 / No.13 15.–

Spaghetti quadro 15.–

Penne rigate 15.–

Mezze Penne rigate 15.–

Penne lisce 15.–

Maccheroni lisce 15.–

Maccheroni rigati 15.–

Rigatoni 15.–

Tagliatelle 2,5mm / 6mm / 15mm 15.–

Papardelle 15.–

Mafaldine 15.–

Maltagliati 15.–

Orecchiette 15.–

Conchiglie 15.–

Gnocchetti sardi 15.–

Gramigne 15.–

Trecce 15.–

Casarecce 15.–

Canalini 15.–

Creste rigate 15.–

Campanella 15.–

Gnocchi aus Kartoffeln 16.–

Lasagne 21.–

Lasagne mit frischem Gemüse 21.–

Teigwarengratin mit Tomaten und Rahm 20.–

Mezzo – Mezzo

Kombinieren Sie Pasta, Ravioli und Saucen.

2 Sorten Pasta 16.–

1 Sorte Pasta und 1 Sorte Ravioli 18.–

2 Sorten Ravioli 20.–

Wählen Sie dazu 2 Saucen

Saucen werden 2x verrechnet.

Ravioli

mit Gemüse:

Spinat-Mezzelune 3-farbig 19.–

Artischocken-Triangoli 19.–

Baumnuss, Mohn Zitronen
Rechtecke im Spinatteig 21.–

Ratatouille-Rechtecke im Dillteig 18.–

Basilikum-Mezzelune
im Grahamteig 18.–

Steinpilz, Frischkäse-
Rondellen im Eierteig 23.–

Handgemachte Steinpilz-
Tortogrossi schwarzgelb gestreift 31.–

mit Käse:

Ricotta, Kräuter-
Quadrolini rotweiss gestr. 21.–

Ricotta, Balsamico-
Rondellen im Peperoniteig 20.–

Ricotta, Zitronen-Rondellen 19.–

Ricotta, Parmesan-Rondellen
im Peperoniteig 19.–

Ziegenkäse, Pomodorisecchi-
Quadrolini im Schnittlauchteig 20.–

mit Fisch:

Ricotta, Rauchlachs, Meer-
Rettich-Fischli im Dillteig 20.–

mit Fleisch:

Vitellotonnato-Quadrolini 21.–

Brasato-Quadrolini im Spinatteig 21.–

Carosello di Ravioli
mit fünf Sorten und 5 Saucen 33.–

Desserts

Tiramisù 9.–

Käseteller 9.–

Zitronensorbet 6.–

Schokoladencake mit Schlagrahm 8.–

Vermicelle Ravioli an Heidelbeersauce 9.–