

**NEU**  
auch  
für Dich  
zu Hause

# LA TERRAZZA

## Home of Pasta

Hauseigene Produktion

### il pastificio

Unsere Pasta wird mit viel Leidenschaft im hauseigenen Pastificio hergestellt. Wir sind von Beruf leidenschaftliche Gastgeber und Köche und versprechen dir, dass wir alle Produkte regional einkaufen und selber verarbeiten. Bei uns gibt es keinen Dresscode und auch keine Tischtücher – wir legen lieber Wert auf gute Menschen und eine hausgemachte Küche! Ob für ein Tête-à-Tête, ein Festmahl oder einen besonderen Anlass – wir freuen uns dich bei uns zu verwöhnen.

Our pasta is made with a lot of passion in our in-house pastificio. We are passionate hosts and cooks by profession and promise you that we buy all products regionally and process them ourselves. We have no dress code and no tablecloths - we prefer good people and home-made cooking! Whether for a tête-à-tête, a feast or a special occasion - we look forward to spoiling you with us.

---

**STOCK  
ALPER  
HOF**

---

VON 11:30 - 22:00 UHR



# Apéro Snacks

## Italienische Finger Food Spezialitäten

Italienische Mezze CHF 13.50

Hausgemachte Focaccia Streifen  
mit italienischen Vegi Dips

Homemade Focaccia strips with  
italian Vegi Dips



Tapas Tricolore CHF 10.50

Grüne Oliven, getrocknete Tomaten  
und Grana Padano, serviert mit Brot

Green olives, dried tomatoes and  
Grana Padano cheese, served with bread



Bruschette CHF 12.00

Italienischer Tomatensalat auf Brotscheiben

Italian tomato salad on toasted bread



Tagliere Italiano CHF 18.50 / CHF 26.00

Italienische Platte mit verschiedenen  
Käse- und Fleischspezialitäten

Italian plate with assorted cheese  
and meat specialities

Tagliere Molinari Sempione CHF 32.50

Molinari's Delikatessen Platte

Molinari's signature plate

Focaccia farcita CHF 15.50

Warme, Gefüllte Focaccia nach Wahl

Warm focaccia any choice

# Zuppe e Insalate

## Leckere Vorspeisenklassiker

Caprese di bufala CHF 16.50

Büffelmozzarella mit Herztomaten

Buffalo mozzarella with sliced tomatoes



Minestrone CHF 12.00 / CHF 15.50

Minestrone

Mixed vegetables soup



Diese Gerichte sind vegetarisch  
This dish is vegetarian



VON 11:30 - 22:00 UHR

# Pasta Mix & Match

Individuelle Pasta Zusammenstellung

## PASTA AUSWAHL / PASTA CHOICE **il pastificio**

CHF 15.50   CHF 18.50   CHF 23.50

Spaghetti	80g	110g	150g
Tagliatelle	80g	110g	150g
Gnocchi	80g	110g	150g
Maccheroncini	80g	110g	150g

## SAUCENAUSWAHL / CHOICE OF SAUCE

burro e salvia

Butter und Salbei

Butter and sage



bolognese classica

langsam gekochte Tomatensauce mit gemischtem Hackfleisch

slow cooker tomato sauce with mixed meat

pesto verde

Hausgemachte Pesto Sauce

homemade pesto sauce



carbonara originale

Carbonara nach Originalrezept ( ohne Rahm)

Carbonara sauce original was (without cream)

arrabiata

Feurige Tomatensauce

Spicy tomato sauce



pomodoro e basilico

Mit Tomatensauce und Basilikum

With tomato sauce and basil



pesto di barbabietola vegano

veganer Rindenpesto

With vegan beetroot pesto



Diese Gerichte sind vegetarisch  
This dish is vegetarian



Alle diese Pastas sind hausgemacht und ohne Ei  
All the pasta are home made and without egg

**il pastificio**

11:30 - 14:30 UHR 18:00 - 22:00 UHR

# Giro d' Italia



Regionale Pasta Spezialitäten aus Italien

**Sardinien** CHF 28.50

Spaghetti Vongole mit Bottarga  
Spaghetti with clams and Bottarga

**Abruzzo** CHF 26.00

Hausgemachte Fettuccine an Rotwein-Trüffelsauce  
Homemade fettuccine with red wine truffle sauce

**Piemonte** CHF 24.50

Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce  
Tagliatelle with mushroom cream sauce



**Toskana** CHF 26.50

Pappardelle mit Wildschwein Bolognese  
Pappardelle with wild boar Bolognese sauce

**Lazio** CHF 18.50

Spaghetti Amatriciana  
Spaghetti with Amatriciana sauce

**Lombardia** CHF 23.00

Pizzoccheri mit Käse, Kartoffeln und Kohl  
Pizzoccheri with cheese, potatoes and cabbage



**Valle d' Aosta** CHF 24.00

Kastaniengnocchi mit Raclette überbacken  
Chestnut Gnocchi au gratin with Raclette



**Kampanien** CHF 27.00

Scialatielli mit Crevetten und Zucchini crème  
Scialatelli with shrimps and zucchini cream

**Sizilien** CHF 22.00

Paccheri mit Auberginen-Tomatensauce  
Paccheri with aubergines-tomato sauce



Diese Gerichte sind vegetarisch  
This dish is vegetarian



Über Zutaten und Gerichten, welche Allergien auslösen können, informieren wir Dich gerne auf Anfrage.  
Alle Preise in CHF inklusive MwSt. und Service.

We will be happy to inform you about ingredients or dishes that may cause allergies on request.  
All prices in CHF including VAT and service.

Fisch Herkunft Italien  
Fleisch Herkunft Schweiz

origin fish Italy  
origin meet Switzerland

**il pastificio**



11:30 - 14:30 UHR 18:00 - 22:00 UHR

# Menu Molinari

## Saisonales Menu Gourmand

Carpaccio Molinari - Dry Aged Beef mit Rucola, Grana Padano und Olivenöl  
Carpaccio Molinari - Dry Aged Beef with Rucola, Grana Padano and olive oil

CHF 16.50 / 23.50

Ravioli mit Trüffelschinken und Ricotta an cremiger sauce und Grana Padano  
Ravioli with Truffle ham and ricotta with creamy sauce and Grana Padano

CHF 18.50 / 28.50

Kalbs Cordon bleu mit Trüffelschinken, Steinpilze und Raclette serviert mit Trüffelpommes und Saisongemüse  
Cordon bleu with truffle ham, mushrooms and raclette served with truffle fries and vegetables

CHF 42.50

*Aprikosensorbet mit Apricotine*  
*Apricot sorbet with apricotine*

CHF 9.50

4-Gang Menupreis CHF 78.00  
4-Course menu price CHF 78.00

## Secondi

### Unsere klassischen Hauptgänge

Rindsentrecôte (CH) CHF 39.50  
an hausgemachter Kräuterbutter, mit Pommes - Frites und Saisongemüse  
beef entrecôte with homemade herb butter, french fries & seasonal vegetables

Lachstranche (NRG) CHF 34.00  
An Kräutersauce mit Zitronenrisotto und Saisongemüse  
salmon tranche with herb sauce, lemon risotto and seasonal vegetables

VON 11:30 - 22:00 UHR



# Dolci

Hausgemachte süsse Versuchungen

---

Tiramisù mit Amaretto CHF 10.50  
Tiramisù with amaretto

Schokoladenküchlein CHF 14.50  
mit Vanilleglace  
Warm chocolate cake  
with vanilla ice cream

Hausgemachtes CHF 12.50  
Pistazien-halbgefroren  
Homemade pistachio parfait

Hausgemachte Desserts aus der Vitrine  
Homemade dessert from the showcase

# Gelati

Hausgemachtes Eis der Gelateria Vorrei

---

Coppa del Nonno CHF 9.50  
Eiscafé hausgemacht  
Ice coffee homemade

Coppa Torino CHF 9.50  
Coupe Torino  
Torino Coupe

La Colonel CHF 9.50  
Zitronensorbet mit Wodka  
Lemon sorbet with Vodka

Gelato artigianale CHF 4.50  
Hausgemachte Glacéauswahl  
Homemade ice cream choice

---

Über Zutaten und Gerichten, welche Allergien auslösen können, informieren wir Dich gerne auf Anfrage.  
Alle Preise in CHF inklusive MwSt. und Service.

We will be happy to inform you about ingredients or dishes that may cause allergies on request.  
All prices in CHF including VAT and service.