

GENOVAS

PASTA

AL FERRO
AMORE
CUCINA



*Bitte informiere unser Servicepersonal
über mögliche Allergien, Unverträglichkeiten
oder Intoleranzen.*

GENOVAS

*Menu degustazione
e condiviso*

Genuss zum Teilen

Tauche ein in eine kulinarische Entdeckungsreise durch Italien. Ab 2 Personen kannst du unser „4-Gang-Menü zum Teilen“ genießen. Dieses beinhaltet eine Vorspeise deiner Wahl von unserer Menükarte, eine Tagespasta, ein Hauptgericht sowie ein Dessert. Informationen zu den aktuellen Gerichten erhältst du von unserem Servicepersonal.

75.00 p.P.

Mit Weinbegleitung

Das „4-Gang-Menü zum Teilen“ kann auch mit einer exquisiten Weinbegleitung genossen werden. Zu jedem Gang servieren wir sorgfältig ausgewählte Weine aus unserer erlesenen Weinkarte.

100.00 p.P.





Antipasti e Insalate

Insalata mista

Gemischter Salat mit hausgemachter Salatsauce, verfeinert mit Genovas Bio-Olivenöl*.

11.50

Insalata di Finocchio e Arance

Fenchel-Orangesalat mit Dill, verfeinert mit Balsamico-Creme.

17.00

Polpo in doppia cottura su crema di Porri

Gegrillter Tintenfisch nach hauseigenem Rezept, serviert an einer Lauch-Creme.

22.00

Arancini con Mozzarella e Tartufo nero

2 Arancini (eine sizilianische Reis-Spezialität) gefüllt mit Mozzarella und schwarzer Trüffel (Trüffel aus unserem eigenen Gut).

18.50



* Das von uns verwendete Olivenöl wird auf unserem Familiengut hergestellt und ist hier auch käuflich erwerbbar. Erkundige dich bei unserem Servicepersonal.



Antipasti e Insalate

Parmigiana di melanzane con crema di Burrata (enthält Gluten)



18.50

Ein im Ofen gebackenes Auberginengericht, zubereitet mit unserer hausgemachten und würzigen Genovas Passata (Tomatensugo). Es wird mit Parmesan und Mozzarella überbacken und anschließend mit Burrata-Creme serviert.

Antipasto misto all'Italiana con burrata o bufala artigianale

Ein erlesener Antipastoteller mit Fleischaufschnitten aus eigener Produktion, Büffelmozzarella oder Burrata. Serviert mit unserem Pinsabrot und unserem eigenen Genovas Rosmarin-Olivenöl.

2. P. 126.00

4. P. 139.00

Antipasto vegetariano all'Italiana con buffala o burrata artigianale



Mit in Öl eingelegtem Gemüse aus eigener Produktion, gegrilltem frischem Gemüse, Büffelmozzarella oder Burrata Dop. serviert mit unserem Pinsabrot und unserem eigenen Genovas Rosmarin-Olivenöl.

2. P. 124.00

4. P. 132.00

Herkunft Mozzarella di Bufala: Caseificio Jemma (Battipaglia, Salerno).

Herkunft Burrata: Caseificio Artigiana, Puglia.



Primi di Pasta

Tagliatelle 30 fatte in casa al



36.00

Tartufo nero Genovas e crema di Burrata

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel aus unserem eigenen Gut, serviert auf einer Burrata-Creme und garniert mit Parmesan.

Paccheri alla Napoletana

39.00

Paccheri (eine traditionelle italienische Pastasorte in Form einer grossen Röhre) begleitet von unserem Sugo Genovese alla Napolitana (mit Rindfleisch, Zwiebeln und über 4 Stunden lang geschmort).

Primi al forno

Parmigiana di melanzane con crema di Burrata (enthält Gluten)



29.00

Ein im Ofen gebackenes Auberginengericht, zubereitet mit unserer hausgemachten und würzigen Genovas Passata (Tomatensugo). Es wird mit Parmesan und Mozzarella überbacken und anschließend mit Burrata-Creme serviert. Dazu reichen wir knusprige Focaccia, perfekt für die Scarpetta.

Lasagne di carne al forno

32.00

Hausgemachte Lasagne mit Rind- und Schweinefleisch, frischen Lasagneblättern, Béchamelsauce und unsere hauseiener Genovas Passata.

Nidi di Rondine ripieni di Ricotta e Spinaci



28.00

Hausgemachte Pasta (Schwalbennester) mit einer Füllung aus Ricotta und Spinat. Überbacken mit Parmesan und Béchamelsauce.

Wir stellen unsere frische Pasta selbst her, mit viel Liebe und Leidenschaft. Die Trockenpasta stammt entweder aus unserer eigenen Produktion im Molise oder wird sorgfältig von kleinen Herstellern bezogen.



Secondi

Polpo in doppia cottura su crema di Porri e Patate

Gegrillter Tintenfisch nach hauseigenem Rezept, serviert an einer Lauch-Creme, Kartoffeln und Friarielli (wilde Broccoli).

42.50

Guancia di vitello brasata al Tintilia, Polenta grigliata e verdure al forno

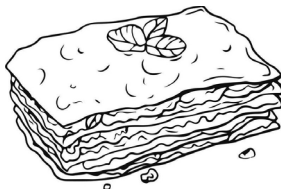
Kalbsbäckchen (CH), geschmort in unserem hauseigenen Tintilla-Wein, serviert mit gegrillter Polenta und Ofengemüse.

52.00

Baccalà 58° con crema di Burrata allo Zafferano con verdure e Polenta.

In 58° gegarter Kabeljau an einer Safran-Burratasauce, begleitet von Ofengemüse und gegrillter Polenta.

49.00





Herkunft Burrata: Caseificio Artigiana, Puglia.



Le Pinse Romane


Lass dich von der Urform der Pizza aus Soja, Reismehl und einer alten Hartweizensorte überraschen. Der spezielle Teig ruht bis zu 72 Stunden und wird dann mit unseren hausgemachten Spezialitäten belegt. Der Teig ist leichter als der einer herkömmlichen Pizza und aufgrund seiner luftigen Textur besonders gut verträglich.


Pinsa Margherita  *24.00*
Mit Genovas Passata, Mozzarella Fior di Latte, Parmesan, Basilikum und Bio-Olivenöl*.

Buffalina  *26.00*
Mit Genovas Passata, Büffelmozzarella DOP, Parmesan, Basilikum und Bio-Olivenöl*.

Pinsa Napoli *26.00*
Mit Genovas Passata, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern und Oregano.

Pinsa Ventricina dolce o piccante *26.00*
Mit Genovas Passata, Mozzarella Fior di Latte und scharfer oder milder Salami aus Italien.

Pinsa Tricolore  *26.00*
Mit Genovas Passata, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Datteltomaten, Genovas Bio-Pesto und Bio-Olivenöl.

Pinsa Melanzane  *26.00*
Mit Genovas Passata, Mozzarella Fior di Latte, gegrillten Auberginen und Parmesan.



Le Pinse Romane

Pinsa Bufala o Burrata DOP

Mit Genovas Passata, Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella oder Burrata DOP, Datteltomaten, Rucola und Bio-Olivenöl*.

29.00

Pinsa Capriccio di Parma artigianale

Mit Genovas Passata, Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella DOP, italienischem Rohschinken und Basilikum.

31.00

Pinsa Ana Nerina

Mit Genovas Passata, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola aus Italien (getrockneter Rindsschinken), Datteltomaten, Rucola, Parmesanblättern und Bio-Olivenöl*.

32.00

Pinsa Vegana

Mit Genovas Passata, veganem Mozzarella, Rucola, Datteltomaten und Bio-Olivenöl*.

29.50

Pinsa Nduja

Mit Mozzarella Fior di Latte, Nduja*, Guanciale und Gorgonzola DOP.

32.50

* die Nduja, eine Wurst aus Kalabrien, bekannt für ihre Schärfe und Streichfähigkeit. Hergestellt aus Schweinefleisch und getrockneten Chilischoten, eignet sie sich mit ihrem kräftigen Geschmack und weichen Konsistenz ideal als Basis für Saucen und köstliche Gerichte

Pinsa Porchetta

Mit geräucherter Provola, Porchetta* und Kartoffeln.

35.00

* Die Porchetta ist ein traditionelles italienisches Gericht, bei dem ein ganzes Schwein, meist das Bauchfleisch, mit Kräutern und Gewürzen gewürzt, gerollt und anschließend langsam gegrillt oder im Ofen gebraten wird. Das Ergebnis ist eine saftige, würzige Fleischrolle.

* Das von uns verwendete Olivenöl wird auf unserem Familiengut hergestellt und ist hier auch käuflich erwerbbar. Erkundige dich bei unserem Servicepersonal.



Dolci

Tiramisù della Casa

Ein köstlicher Klassiker, jedoch nach einem alten Familienrezept (ohne Eier) der Familie Genova.

12.50

Taralli dolci von vino

Süsse Taralli mit Wein.

13.00

Dolce del Giorno

Erkundige dich bei unserem Servicepersonal, welche Inspirationen unseren Koch zu seiner Kreation bewegt haben.

ab 12.00

Piatto di formaggi assortiti

Vier erlesene, köstliche italienische Käsesorten, begleitet von unserer hauseigenen Genovas Marmelade.

Dazu empfehlen wir ein Glas Dessertwein (Spätauslese).

18.00

+ 9.00

Affogato

Affogato* con caffè GENOVA - un puro piacere.

Affogato* corretto il caffè GENOVA - la scelta raffinata.

8.50

10.50

* Affogato ist ein italienisches Wort, das wörtlich übersetzt „ertrunken“ bedeutet. In der kulinarischen Welt bezieht sich Affogato auf eine beliebte Dessertzubereitung, bei der ein Schuss heißer Espresso über eine Kugel Vanilleeis gegossen wird

GENOVAS

BIANCO
ROSSO





Softdrinks

San Pellegrino / Acqua Panna 50cl	6.00
Mineral, offen mit oder ohne / 1L	8.50
Tonic-Water 18cl	5.50
Aranciata Amara 20cl	5.50
Chinotto 20cl	5.50
Ice Tee 25cl	5.50
Coca-Cola 33cl	5.50
Schorle 25cl	5.50

Genovas Säfte

Albicocca (Aprikose)	6.50
Amarena (Sauerkirsche)	6.50
Pera (Birne)	6.50
Melo Cotogno (Quitte)	6.50



Apertitivi

Hausaperò mit Fruchtsaft und Prosecco	13.00
Gespritzter Weisswein	8.50
Hugo	12.50
Aperol Spritz	13.00
Martini 4cl	8.00
Campari 4cl	8.00
Negroni	14.00
Negroni sbagliato	14.00
Gin Tonic	14.00
Sanbitter / Crodino 10cl	5.50

Birre

Moretti 33cl	6.00
Panache 33cl	6.00
Birra Zero 33cl	6.00
Menabrea 33cl	6.00
Ichnusa lager / non filtrata 33cl	6.00



*I vini Genovas**

Fermento di Tintilia

100% junge Tintiliatrauben / 12.0% vol.

Der Fermento di Tintilia ist ein körperreicher Rotwein mit sanften Tanninen, der aus unserer eigenen Kellerei stammt.

Er präsentiert sich mit einer eleganten und blumigen Note, die geschmeidig und erfrischend prickelnd ist. Er eignet sich ideal als Aperitivo.

1 dl.

8.00

Flasche 0.75

46.00

Rosso Frizzante

100% Montepulciano d'Abruzzo / 11.5% vol.

In der Nase wirkt er kräftig und intensiv, im Gaumen leicht und fruchtig. Durch die natürliche Fermentation erhält der Montepulciano einen Schaum, welcher dem Rosso Bollicine seine einzigartige Frische verleiht.

1 dl.

7.50

Flasche 0.75

41.50

* Es handelt sich um Weine aus unserer eigenen Produktion und unserem Weingut im Molise.



Vini Bianchi

BiO

Bianco Terre degli Osci IGP biologico

1 dl.

Chardonnay, Sauvignon Blanc / 12.5% vol.

7.50

Ein lebhafter Chardonnay ohne Holzausbau.

Ein Zusammenkommen von Aromen wie exotischen Früchten, Zitrus und weissen Blüten. Er ist gut strukturiert, voll im Geschmack

Flasche 0.75

43.00

und trocken. Passend zu leichten Speisen, Fisch oder einem

Aperitivo.

Trebbiano Terre degli Osci IGP

1 dl.

100% Trebbiano / 12.5% vol.

8.00

Der Trebbiano zeigt sich in einem intensiven Strohgelb mit leichten Aquamarinfarben. Der ausgewogene Geschmack beeindruckt

Flasche 0.75

46.00

durch Intensität, Frische und Fruchtigkeit von Quitte, Apfel und

Holunder. Der Trebbiano ist in seinem Geschmack nicht zu unterschätzen. Er ist frisch, leicht fruchtig und

geschmacksvoll.

Falaghina del Molise Dop

1 dl.

100% Falanghinatraube / 13% vol.

8.50

Mit einer leichten, strohgelben Farbe präsentiert sich der Fa-

langhina. Intensiv in der Nase, mit einem komplexen Duft nach

Flasche 0.75

46.50

weisser Blüte und Pfirsich. Er ist frisch, sehr fruchtig und lebendig.

Der Falaghina gehört zu den Weinen, welche durch ihr Auftreten

im Gedächtnis bleiben.



Vino Rosato

Rosato Terre degli Osci IGP

100% Tintilia Traube / 12.5% vol.

Intensiv glänzendes Himbeerrot, duftend nach süßen, roten Beeren wie Kirsche, Himbeere und Holunder. Frisch und lebendig, saftig und fruchtig ist unser biologischer Rosato und passt zum Aperitivo wie auch zum ganzen Abend.

1 dl.

7.50

Flasche 0.75

41.00

Vini Rossi

Rosso Terre degli Osci IGP

100% Montepulciano / 13.5% vol.

Mit einem tiefen Rubinrot und leichten Violettönen präsentiert sich unser leichter, trockener Rosso. Ideal für einen Aperitivo oder einen leichten, gemütlichen Abend.

1 dl.

7.50

Flasche 0.75

41.50

Molise Rosso Dop

100% Montepulciano superiore / 14% vol.

Unser Molise Rosso zeigt sich in einem intensiven, dunklen Kirschrot. Einen Auftakt mit schönem Volumen, mit intensiven Aromen aus schwarzen Beeren. Durch die 14-monatige Barrique-lagerung erhält der Molise Rosso eine feine Holznote, was ihn besonders speziell macht.

1 dl.

8.50

Flasche 0.75

52.00



Vini Rossi

Tintilia del Molise Rosso Dop

100% Tintiliatraube / 14.5%vol.

Mit seinem Rubinrot und starken Violettreflexen verspricht der Tintilia einen kräftigen Körper aus einem Zusammenspiel von Pflaume, Holz und Vanille. Herrlich intensiv und voll im Geschmack.

1 dl.

9.00

Flasche 0.75

57.00

Vini Rossi Magnum

Tintilia del Molise Rosso Riserva Dop

100% Tintiliatraube riserva / 15% vol.

Kräftig, geschmacksintensiv und in einem dunklen Granatapfelrot kennen wir den Tintilia bereits. Unser Tintilia Riserva erhält durch seine Barrique- lagerung eine extra fruchtige Note nach Kirschmarmelade und passend für jeden Anlass.

Flasche 1.5 L

116.00



Grappe

Genovas Grappa barricata 2cl	9.00
Genovas Grappa bianca 2cl	7.50
Genovas Limoncello 4cl	6.50
Genovas Ratafia 4cl	7.00
Genovas Genziana 4cl	7.50

Digestivi

Ramazotti 4cl	7.50
Averna 4cl	7.50
Fernet Branca 4cl	7.50
Cynar 4cl	7.50

GENOVAS

Cafe

Espresso	4.00
Espresso macchiato	4.20
Espresso doppio	6.00
Corretto	6.00
Cappuccino	5.00
Latte macchiato	6.50
Cafe macchiato	4.20
Cafe crema	4.30
Shekerato	6.50
Tee	4.00





Herkunftskdeklaration

Wir beziehen viele unserer Produkte und Zutaten direkt von unserem familieneigenen Gut im Molise (zwischen Abruzzen und Apulien). Dazu gehören Wurstwaren wie Schinken, Trockenfleisch, Salami, Rohschinken, Käse und Mozzarella, sowie unser hauseigenes Olivenöl.

Salami (Wurstwaren)

Salumificio Sorrentino (Abruzzo)

Mozzarella di Bufala

Caseificio Jemma (Battipaglia, Salerno).

Burrata

Caseificio Artigiana, Puglia.

Fleisch

Rind: CH,

Kalb: IT/CH,

Schwein: CH, Poulet: CH, Truthahn: IT

Fisch

Garnelen, Crevetten: IT, Pazifischer Ozean / SP

Eier

CH

