



DOPPIO GUSTO

italian pizza & restaurant

Dal Giardino (Salate)

Insalata verde Grüner Blattsalat serviert mit unserer Hausvinaigrette	CHF 9.50
Insalata mista Gemischter Saisonsalat serviert mit unserer Hausvinaigrette	CHF 11.00
Rucola e parmigiano con pomodorini pachino Rucola mit Parmesan und "pachino" Tomaten	CHF 14.50
Formentino con l'uovo Nüsslisalat mit Ei	CHF 14.50

Dalla Pentola (Suppen)

Crema di pomodoro al dragoncello Tomaten-Crèmesuppe mit Estragon	CHF 10.00
Crema di funghi Pilz-Crèmesuppe aus frischen Waldpilzen	CHF 12.00

Stuzzichini (Vorspeisen)

Bruschetta Pomodoro Bruschettabrotsscheiben serviert mit Frische Tomaten und Basilikum	CHF 11.00
Burrata con pomodorini pachino Italienische Burrata serviert mit "pachino" Tomaten	CHF 18.50
Caprese di bufala con prosciutto crudo Büffel Mozzarella serviert mit hauchdünnem italienischen Rohschinken	CHF 23.00
Carpaccio di manzo Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Parmesanspänen	CHF 23.00
Fritturine in cono Frittierte, Rindfleischbällchen, Kartoffel-Teigtaschen, Crevetten und Pittule (frittierten Teigkissen)	CHF 16.50
Insalata di mare Frischer Meeresfrüchtesalat an einer rassigen Vinaigrette	CHF 23.00



Dal Favoliere (Teigwaren)

Orecchiette al pomodoro, basilico e cacioricotta	CHF 21.00
Frische Pasta Orecchiette aus Apulien mit Tomatensauce, Basilikum und Ziegenkäse	
Spaghetti alla chitarra alla Bolognese	CHF 23.00
Hausgemachte Spaghetti serviert mit zartem Tomaten-Kalbsragù	
Paccheri con crema di burrata e pomodorini secchi	CHF 26.00
Riesen Penne, Tomatensauce verfeinert mit Burrata & getrockneten Tomaten	
Orecchiette e minchiareddi alla Leccese con polpette	CHF 25.00
Frische Pasta Orecchiette und Minchiareddi mit Tomatensauce, scharfe Ricotta, Rindfleischbällchen die traditionelle art aus Apulien	
Tagliolini freschi ai frutti di mare	CHF 27.00
Hausgemachte Tagliolini mit frischen Meeresfrüchten	
Cavatelli salsiccia e porcini	CHF 26.50
Frische Pasta Cavatelli mit Steinpilz und italienischer Salsiccia (Schweinswurst)	
Ravioli del giorno	CHF 26.00
Hausgemachte Tagesravioli	
Lasagne Bolognese	CHF 23.00
Hausgemachte Lasagne serviert mit unserer traditionellen Bolognese-Sauce	

Sämtliche Gerichte können auch als Vorspeise bestellt werden. (Minderpreis CHF 5.-)


Dalle Risaie (Risotto)

Risotto verde con scamorza e speck croccante	CHF 24.00
Grüner Risotto mit Spinat, Italienischer Kuhmilchkäse und Knusprigen Speckwürfe	
Risotto ai porcini	CHF 25.00
Steinpilz-Risotto	



Fel fuoco (Fleisch)

Grill and more!

Filetto di manzo	gr. 200	CHF 49.00
Zartes irländisches "Black Angus" Beef am Knochen gereift mit verschieden Kräutern Beilage nach Wahl	gr. 300	CHF 59.00
Agnello	gr. 380	CHF 39.00
Lammkarree vom Grill Beilage nach Wahl		
Costini	gr. 450	CHF 32.00
Saftige Spareribs vom Grill Beilage nach Wahl		
Salsiccia 	Stk. 2	CHF 29.00
Rassige Italienische Schweinswurst vom Grill Beilage nach Wahl		

Per Deliziare (Fisch)

Gamberoni alla griglia		CHF 44.00
Tiger Shrimps vom Grill Beilage nach Wahl		
Frittura mista		CHF 39.00
Frittierte Meeresfrüchte (Calamari, Sepia und Crevetten) Beilage nach Wahl		

Sapori accanto (Beilagen)

Eine Beilage nach Wahl ist inbegriffen
Risotto, Grillgemüse, Salat,
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites

Jede weitere Beilage CHF 7.50

Deklaration - Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern:

- » Kalbfleisch, Kalbsleber: Schweiz
- » Lammfleisch: Schweiz / Neuseeland
- » Rindfleisch: Schweiz / Südamerika / USA / Irland / Australien
- » Schwein: Schweiz

Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Stoffen versetzt sein.



Dal Forno (Pizza)

Margherita Tomaten, Mozzarella	CHF 16.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	CHF 18.50
Piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	CHF 21.00
Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	CHF 20.00
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	CHF 21.00
Italia Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, frische Tomaten	CHF 25.00
Quattro formaggi Tomaten, Mozzarella, vier Käsesorten	CHF 22.00
Prosciutto & Funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	CHF 22.00
Mediterranea Tomaten Mozzarella, Kapern, Zwiebeln, Thunfisch	CHF 21.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse (Zucchini, Aubergine und Peperoni)	CHF 23.00
Doppio Gusto Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Zucchini, scharfe Salami	CHF 23.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken	CHF 22.00
Calzone (Pizzatasche) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	CHF 22.50
Cacciatora Tomaten, Mozzarella, Rindfleischwürfel, Steinpilze, Knoblauch	CHF 26.50
Contadina Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, scharfe Salami, Oliven, Knoblauch	CHF 23.50



Caprese	CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Parmaschinken, frische Tomaten	
Saporita	CHF 24.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch	
Deliziosa	CHF 24.50
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern	
Frutti di mare	CHF 25.00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	
Bianca e noci	CHF 20.00
Mozzarella, Mascarpone, Gorgonzola, Nüsse	
Pugliese	CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken	
Salentina	CHF 23.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Artischocken, Peperoni, Zwiebeln	
Sole mio	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Spiegelei	
Don Alexander	CHF 24.50
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Gorgonzola	
Bufala	CHF 25.00
Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
Burrata	CHF 26.50
Tomaten, Mozzarella, Burrata, Parmaschinken	
Ecco	CHF 23.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Auberginen, Scamorza (Kuhmilchkäse italienischer)	
Sfiziosa	CHF 27.50
Mozzarella, Capocollo di Martina Franca, Sonnengetrocknete Tomaten, Pistazienkorn, Burrata	

Pizza Moreschina

Teig aus dunklem Getreidemehl – leicht und speziell im Geschmack!

Alle Pizzavariationen können mit dem gesunden Moreschinateig
für einen Zuschlag von CHF 2.- bestellt werden.



Pizza Moreschina



Die gemahlene Gold Line

Das feinkornige Mehl in einem Verfahren um alle Vitalen Elemente zu erhalten von «Molino Vievano» entwickelt und patentiert. Die Weizenkeime werden kalt gepresst und traditionell mit dem Stein gemahlen. Das Resultat ist ein Mehl, dass die Verdauung fördert; Geschmack und Aromen werden mit diesem Verfahren voll entfaltet. Eine erhebliche Differenz von der Mehlsorte.

Spezielle Eigenschaften:

Das innere Korn und die Weizenkeime geben dem Mehl einen exzellenten Geschmack. Das Endresultat ist knusprig mit einem fantastischen Duft und der typischen Goldigen Farbe. Es ist ein Kornmehl mit grossem Nährwert. Dank der runden Struktur der Kleie ist der Teig dehnfähig und reisst nicht.

Zutaten:

Sehr reich an Weichweizen 00, gemahlenem Hartweizen Griess, Soja Mehl, Vollkorn, Maismehl, Sesamsamen, Roggenmehle, Haferflocken, Weizenkeime, Leinsamen, Gersten und Malzflocken.

Energiewert:

377.3 kcal (kj 1596) – Fett 3.7 g davon gesättigt 0.8 g Kohlenhydrate 74.3 g, Zucker 2.3 g, Protein 11.5 g, Saltz 0.21 g

Allergiker:

Im Mehl sind Gluten, Soja und Sesam enthalten.
Das produkt enthält Molke Anteile.



Birra Baladin



Die Landwirtschaftliche Brauerei Baladin:

Die Brauerei Baladin wurde 1996 in Piozzo, einem kleinen Dorf in den Langhe im italienischen Piemont, als Mikrobrauerei durch den Bierbrauer Teo Musso gegründet. Teo entschloss sich von Anfang an dazu, Biere mit einer stark belgischen Prägung zu produzieren. Heute ist Baladin mit 14 Pubs in Italien vertreten, die alle zur Verbreitung der Craft-Bierkultur beitragen.

33 cl	CHF	6.90
75 cl	CHF	19.00



Nora - ÄGYPTISCHES BIER... auf unsere Art

6,8% vol.

Dieses originelle Bier präsentiert sich mit einer kräftigen goldgelben Farbe mit kupferfarbenen Reflexen, feinem Hefeschleier und feiner Schaumkrone. Ein Kaleidoskop der Düfte, die in einem einzigartigen, angenehmen Bouquet aus fruchtigen, harzigen und holzigen Noten -und einer Weihrauchnote- ineinander aufgehen.



Nazionale - BLONDE ALE... auf unsere Art

6,5% vol.

Nicht nur mit seiner kräftigen gelben Farbe, sondern auch mit einem feinen Hefeschleier und einer feinen, weissen Schaumkrone präsentiert sich dieses Bier. Sein mildes Bouquet ist ein Beispiel der Ausgewogenheit fruchtiger, grasiger und malziger Noten und verleiht ihm ein Aroma, das mit seiner Leichtigkeit zum Genuss einlädt.



Leön - BELGIAN STRONG DARK ALE... auf unsere Art

9% vol.

Mit seiner klassischen kastanienbraunen Farbe präsentiert sich Leön ausserdem mit einer schönen und anhaltenden Schaumkrone. Vor dem ersten Schluck wird die Nase zunächst von einem fruchtigen Duft von Backobst aus dem Holzofen eingehüllt. Es folgen Kaffeenoten, die mit Holznoten harmonisieren und langsam, bei zunehmendem Warmen des Biers, in kräftigere Schokoladennoten abgleiten.



Super Bitter - BELGIAN STRONG AMBER ALE...auf unsere Art

8% vol.

Ein bernsteinfarbenes Bier mit langanhaltender, heller haselnussbrauner Schaumkrone. Im Bouquet steigen sofort fruchtige und warme Noten auf und verschmelzen harmonisch mit den milden grasigen Zitrusnoten des Hopfens.



Per finire in Dolcezza (Dessert)

Tiramisú Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt, Mascarponecrème & mit Kakao bestäubt	CHF 10.00
Panna cotta con frutti di bosco Panna cotta mit Walbeeren	CHF 10.00
Frittelle alla Nutella Frittierter Pizzateig mit Nutella und Puderzucker	CHF 12.00

Gelato fatto in casa (Hausgemachte Glacé)

Nocciola, stracciatella, mandorla, cioccolato, pistacchio, caffè vaniglia, fior di latte, Oreo, Cookies Haselnuss, Stracciatella, Mandeln, Schokolade, Pistazien, Kaffee Vanille, Sahne, Oreo, Cookies	CHF 3.50
Gelato alla frutta (Mango, Fragola, Frutto della passione e Limone) Früchteis (Mango, Erdbeere, Passionsfrucht und Zitrone)	CHF 3.50
Panna montata in aggiunta Eine Portion Schlagrahm	CHF 1.50

Alle unsere Eissorten werden von uns selbst
nach echt italienischem Rezept hergestellt!



Mineral & alkoholfreie Getränke

S.Pellegrino	5 dl	CHF	5.50
Panna	1 l	CHF	9.50
Coca Cola /Coca Cola Zero /Coca Cola Light	3 dl	CHF	4.50
Rivella Rot /Blau	3 dl	CHF	4.50
Fanta	3 dl	CHF	4.50
Sprite	3 dl	CHF	4.50
Apfelsaft	3 dl	CHF	4.50
Schweppes Tonic	2 dl	CHF	4.50
Schweppes Lemon	2 dl	CHF	4.50
Grapillon rot	2 dl	CHF	5.00
Orangensaft	2 dl	CHF	5.00
Tomatensaft	2 dl	CHF	5.00
Gazosa Mandarine Limonade	35 cl	CHF	5.50
Gazosa Zitronen Limonade	35 cl	CHF	5.50

Bier

Stange	3 dl	CHF	4.50
Stange Panaché	3 dl	CHF	4.50
Kübel	5 dl	CHF	6.00
Alkoholfreies Bier	2.9 dl	CHF	5.50
Weizenbier	5 dl	CHF	6.00
Moretti	3 dl	CHF	5.00
Moretti Kübel	5 dl	CHF	6.50

Apéritif

Chinotto (alkoholfrei)	9.5 cl	CHF	6.00
San Bitter (alkoholfrei)	9.5 cl	CHF	6.00
Crodino	9.5 cl	CHF	6.00
Martini bianco / rosso	4 cl	CHF	8.00
Campari	4 cl	CHF	8.00
Cynar	4 cl	CHF	8.00
Pastis	2 cl	CHF	9.00
Porto	4 cl	CHF	9.00
Cherry	4 cl	CHF	8.50
Appenzell	4 cl	CHF	8.50
Aperol Spritz	4 cl	CHF	11.00
Hugo	4 cl	CHF	11.00

Prosecco

Cüpli	1 cl	CHF	9.00
Flasche		CHF	49.00

Bevande



Likör

Averna		4 cl	CHF	7.50
Ramazzotti		4 cl	CHF	7.50
Fernet Branca		2 cl	CHF	7.50
Amaretto		4 cl	CHF	7.50
Sambuca		2 cl	CHF	7.50
Grand Marnier		2 cl	CHF	7.50
Bailey's		2 cl	CHF	7.50
Montenegro		2 cl	CHF	7.50

Spirituosen

Vieille Prune	41 %	2 cl	CHF	9.50
Calvados	40 %	2 cl	CHF	9.50
Williams	40 %	2 cl	CHF	7.50
Vodka Absolut	40 %	4 cl	CHF	9.50

Whiskey

Ballantine's	41 %	4 cl	CHF	13.00
Jack Daniel's	40 %	4 cl	CHF	13.00
Red Label	40 %	4 cl	CHF	9.00

Brandy / Cognac

Vecchia Romagna	41 %	4 cl	CHF	11.00
Rémy Martin	40 %	4 cl	CHF	12.00
Carlos Primero	38 %	4 cl	CHF	13.00

Longdrinks

Whisky Cola		4 cl	CHF	14.00
Bacardi Cola		4 cl	CHF	14.00
Gin Tonic - Gordon's		4 cl	CHF	14.00
Vodka Tonic		4 cl	CHF	14.00
Vodka Red Bull		4 cl	CHF	14.00
Hendrick's Gin Tonic Bombay		4 cl	CHF	16.00
Gin Tonic		4 cl	CHF	16.00





DOPPIO GUSTO

Wir freuen uns sehr, Sie als unseren Gast in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unsere mediterranen Spezialitäten lassen Sie ins ferne Italien schweifen.

Alle Teigwaren und **Gnocchi** sind von uns mit viel Liebe handgemacht.

Unser spezieller **Wassergrill** lässt jedes Fleischstück zu einem Gaumenschmaus werden.

Pizzas von unserem aussergewöhnlichen Pizzaofen, verleiten selbst Kritiker an die schöne Amalfi-Küste Italiens.

Geniessen Sie mit einem exquisiten Essen einen schönen Abend im Doppio-Gusto.

Ihr Doppio-Gusto Team

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und inkl. 7.7% MwSt





DOPPIO GUSTO

italian pizza&restaurant

KUNDENINFO ALLERGIEN?

Leiden Sie an Unverträglichkeiten?

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden!

Gerne beraten wir Sie bezüglich der Allergene in unseren Produkten.

DOPPIO-GUSTO.ch

