

Restaurant *Mito*

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

## Insalata

1	<b>Insalata mista</b> , klein ( als Beilage) oder groß gemischter Salat	3.50 €	5.90 €
2	<b>Insalata di tonno</b> mit Thunfisch		8.90 €
3	<b>Insalata capricciosa</b> mit Schinken, Käse, Ei, Artischocken und Oliven		10.50 €
4	<b>Insalata ai Gamberoni</b> gemischter Salat mit gebratenen Garnelen		11.90 €
5	<b>Insalata Rumpsteak</b> gemischter Salat mit Rumpsteak Streifen		12.50 €

Alle Salate sind mit unserer hauseigenen Essig-Öl-Senf Vinaigrette angemacht.

## Antipasti

10	<b>Pizzabrot mit 4 verschiedenen Saucen</b>		7.90 €
12	<b>Bruschetta pomodoro</b> geröstete Pizzabrötchen mit marinierten Tomaten		3.90 €
13	<b>Bruschetta mista</b> geröstete Pizzabrötchen mit verschiedenen Saucen		6.90 €
14	<b>Antipasti "Mito"</b> gemischter Vorspeiseteller mit gegrilltem Gemüse, Aufschnitt, Kräuterbutter und Brötchen		9.90 €
15	<b>Bruschettone</b> Rucola, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl auf selbstgebackenem Brot		6.90 €
16	<b>Carpaccio vom Rind</b> Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Olivenöl		9.90 €

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

## Pizza

Alle Pizzen haben als Grundlage selbstgemachte Tomatensauce und hochwertigen Mozzarella Käse!

**Alle Pizzen auch als MAXI-Version mit ca. 33cm Durchmesser für nur 1,50€ mehr!**

18	<b>Pizza margherita</b> mit Tomatensauce und Mozzarella	5.50 €
19	<b>Pizza marinara</b> nur mit Tomatensauce, ohne Käse	4.50 €
20	<b>Pizza Napoli</b> mit Sardellen, Oliven und Kapern	7.90 €
21	<b>Pizza salami</b> mit Salami	6.90 €
22	<b>Pizza prosciutto e funghi</b> mit Kochschinken und Champignons	7.90 €
23	<b>Pizza tonno e cipolla</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	8.90 €
24	<b>Pizza alla diavola</b> mit pikanter Salami und scharfen Peperoncini	7.90 €
25	<b>Pizza con verdure</b> mit selbst gegrilltem Gemüse und Champignons	10.90 €
26	<b>Pizza Caprese</b> mit frischen, ungekochten Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7.50 €
27	<b>Pizza Spinaci e Ricotta</b> mit Spinat und Ricotta-Frischkäse	8.50 €
28	<b>Pizza Parma</b> mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan	9.90 €

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

29	<b>Pizza Gamberoni</b> mit Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch	12.50 €
30	<b>Pizza Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten	11.00 €
31	<b>Pizza della casa</b> mit Gorgonzola, Kapern und Sardellen	9.90 €
32	<b>Pizza carbonara</b> Pancetta Speck, Ei, Parmesankäse und Pfeffer	8.90 €
33	<b>Pizza bianca quattro formaggi</b> Ohne Tomatensauce, dafür mit viel Käse	9.50 €
34	<b>Pizza tedesca bianca</b> Geschmacks-Explosion und scharf – ohne Tomatensauce, mit Gorgonzola, Parma-Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Peperoncini, Kapern, Rucola und Parmesankäse	14.50 €
35	<b>Pizza montanara</b> mit Steinpilzen und Ricotta-Frischkäse	9.90 €
36	<b>Pizza verdure e Salami</b> mit selbst gegrilltem Gemüse, Champignons und Salami	11.90 €
37	<b>Pizza Hawaii</b> mit Ananas und Kochschinken	7.90 €
38	<b>Pizza prosciutto</b> mit Kochschinken	7.00 €
39	<b>Pizza prosciutto e broccoli</b> mit Kochschinken und Brokkoli	7.50 €

Die Größe einer Pizza beträgt ca. 28cm, kann jedoch aufgrund des Herstellungsverfahrens leicht variieren.  
Bei besonderen Wünschen, fragen Sie uns einfach!  
Und natürlich haben wir für die jüngeren Gäste auch Kinderportionen.

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

## Pasta

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 41 | <b>Spaghetti Bolognese</b><br>in Fleischsauce   | 8.50 €  |
| 42 | <b>Spaghetti Napoli</b><br>in Tomatensauce  | 7.00 €  |
| 43 | <b>Spaghetti Carbonara</b><br>mit Pancetta Speck, Pecorino Käse, Ei, Pfeffer und einem Schuss Milch                     | 8.50 €  |
| 44 | <b>Penne all'arrabbiata</b><br>mit Tomatensauce und scharfen Peperoncini  | 7.50 €  |
| 45 | <b>Spaghetti Primavera</b><br>mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum  | 8.50 €  |
| 46 | <b>Penne Gorgonzola e Parma</b><br>mit Gorgonzola und Parmaschinken   | 10.90 € |
| 48 | <b>Tagliatelle ai Gamberoni</b><br>Bandnudeln mit Garnelen in einer weißen Sauce, garniert mit Rucola und Parmesan-Käse | 12.90 € |

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 50 | <b>Gnocchi Gorgonzola e Spinaci</b><br>Kartoffelnudeln mit Gorgonzola und Spinat  | 9.90 €  |
| 51 | <b>Lasagne</b><br>überbackene Blattnudeln mit Hackfleischsauce  | 9.90 €  |
| 53 | <b>Spaghetti ai Gamberoni piccanti</b><br>mit Garnelen, Kirschtomaten und scharfen Peperoni in Olivenöl   | 12.90 € |
| 54 | <b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b><br>Spaghetti mit frischem Knoblauch, feinstem Olivenöl und scharfen Peperoni<br>Ein klassisches italienisches Gericht, das es in sich hat! | 7.50 €  |

Selbstverständlich haben wir für die jüngeren Gäste auch Kinderportionen.

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

## Carni - Fleischgerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 60 | <b>Filetto di maiale alla griglia</b><br>zartes gegrilltes Schweinefilet mit Kräuterbutter                             | 15.90 € |
| 61 | <b>Filetto di maiale con porcini e funghi</b><br>zartes Schweinefilet in einer Sauce aus Steinpilzen und Champignons   | 16.90 € |
| 62 | <b>Filetto di maiale al gorgonzola</b><br>zartes Schweinefilet in einer kräftigen Gorgonzola-Sahne-Sauce               | 17.90 € |
| 63 | <b>Filetto di maiale al pepe verde</b><br>zartes Schweinefilet in einer Sahne-Sauce mit frischem grünem Pfeffer        | 15.90 € |
| 64 | <b>Bistecca alla griglia</b><br>250g bestes gegrilltes Rumpsteak,<br>dazu Kräuterbutter                                | 21.90 € |
| 65 | <b>Bistecca al pepe verde</b><br>250g bestes gegrilltes Rumpsteak<br>mit einer Sahne-Sauce aus frischem grünem Pfeffer | 23.90 € |
| 66 | <b>Bistecca al gorgonzola</b><br>250g bestes gegrilltes Rumpsteak<br>mit einer würzigen Gorgonzola-Sahne-Sauce         | 25.90 € |

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und einem gemischten Salat.

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

## Dolci – Desserts

### **Panna cotta**

3.50 €

Italienischer Vanille-Pudding

wahlweise mit Schoko-, Karamell-, Erdbeer-, oder Kirschsauce

### **Tartufo Classico**

5.50 €

italienische Spezialität aus Kalabrien, Eis aus Zabaione- und Schokoladencrème, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen, dazu Sahne

### **Warmer Schokokuchen**

6.90 €

warmes Schoko-Gebäck mit Vanilleeis und Schokoladen-Sauce



## Alkoholfreie Getränke

<b>Coralba Acqua Frizzante</b>	0,25 l	2.00 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	5.50 €
<b>Coralba Acqua Naturale</b>	0,25 l	2.00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 l	5.50 €
<b>Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,2 l	2.20 €
	0,3 l	2.90 €
	0,4 l	3.50 €
<b>Säfte</b>	0,2 l	2.50 €
Orange, Apfel, Maracuja, Traube, Kirsche, Banane	0,3 l	3.20 €
	0,4 l	3.80 €
<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	2.50 €
<b>Tonic Water</b>	0,2 l	2.50 €
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	2.50 €
<b>Espresso</b>		2.00 €
<b>Cappuccino</b>		2.50 €
<b>Latte macchiato</b>		3.50 €
<b>Tee</b>		2.00 €

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

## Alkoholische Getränke

<b>Aperol Spritz</b>	20 cl	4.50 €
<b>Prosecco</b>	10 cl	3.00 €
<b>Martini bianco</b>	5 cl	4.00 €
<b>Beck's Pils vom Fass</b>	0,2 l	2.00 €
oder Alsterwasser	0,3 l	2.80 €
	0,4 l	3.50 €
<b>Beck's Blue alkoholfrei</b>	0,33 l	2.80 €
<b>Franziskaner Hefeweizen vom Fass</b>	0,3 l	2.80 €
	0,5 l	4.00 €
<b>Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,33 l	2.80 €
	0,5 l	4.00 €
<b>Malzbier</b>	0,33l	2.80 €
<b>Spirituosen</b>	2 cl	2.50 €
Amaretto, Averna, Ramazotti, Frangelico, Sambuca, Grappa, Mirto		
<b>Grappa stravecchia</b>	2cl	4.00 €
im Eichenfass gelagert, sehr mild		
<b>Unterthurner Obstbrände</b>	2cl	3.00 €
Marille, Himbeer-Waldfrucht, Williams Christ Birne		

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.

## Offene Weine

### Weißweine

#### Mezzadro - Terre di Chieti I.G.T

Abruzzen - 2015	0,1 l	3.00 €
Trocken – 12% vol	0,2 l	5.00 €
Rebsorte: Pinot Grigio	0,75 l	16.00 €

Charakteristische fruchtige Düfte mit blumigen Noten und Aromen von Honigmelone und Zitrone.  
Frischer Geschmack, angenehm und harmonisch.

#### Spinalba - Terre di Chieti I.G.P

Abruzzen – 2016	0,1 l	3.50 €
Trocken – 13% vol.	0,2 l	6.50 €
Rebsorte: Trebbiano und Sauvignon Blanc	0,75 l	19.00 €

Gelbfruchtige Noten nach reifem Apfel, Netzmelone und etwas Eukalyptus.

#### Castelli del Duca – Obello Bianco D.O.C.

Emilia Romagna – 2015	0,1 l	3.00 €
Lieblich – 10% vol.	0,2 l	5.00 €
Rebsorte: Malvasia	0,75 l	16.00 €

Im harmonischen Geschmack trifft süße Frucht auf frische Säure,  
vordergründig exotische Frucht und traubige Noten.

#### Cantina di Castelnuovo – Custoza D.O.C.

Venetien – 2015	0,1 l	3.00 €
Trocken – 12% vol.	0,2 l	5.00 €
Rebsorte: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello und Cortese	0,75 l	15.00 €

Die Farbe des jung abgefüllten Custoza ist zartgelb mit grünen Reflexen.  
Begeistert durch zarten Duft von Zitrusfrüchten, Apfel und Blüten.

## Rotweine

### Caparzo – Sangiovese I.G.T.

Toscana - 2014	0,1 l	3.00 €
Trocken - 13% vol.	0,2 l	5.00 €
Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Alicante	0,75 l	15.00 €

Sehr dicht konzentriert, präsentiert Aromen von Bitterschokolade, Kirsche und schwarzem Tee, abwechslungsreiches Tannin-Säurespiel.

### Castelli del Duca – Obello Rosso D.O.C.

Emilia Romagna – 2015	0,1 l	3.00 €
Lieblich – 11% vol.	0,2 l	5.00 €
Rebsorte: Bonarda	0,75 l	16.00 €

Frisch und fruchtig im Geschmack mit angenehmer Süße.

Perfekt eingebundene Säure und weiche Tannine.

### Sassopiano – Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

Abruzzen – 2013	0,1 l	3.50 €
Trocken – 13% vol.	0,2 l	6.00 €
Rebsorte: Montepulciano	0,75 l	18.00 €

Man riecht Schattenmorellen, Mohn und Wacholder in diesem Wein.

Unglaublich geschmeidig am Gaumen, das Tannin wirkt seidig.

## Rosé

### Cantina di Castelnuovo - Bardolino Chiaretto D.O.C.

Venetien – 2016	0,1 l	3.00 €
Trocken – 12% vol.	0,2 l	5.00 €
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara	0,75 l	15.00 €

Leichter Rosé vom Gardasee.

**Hinweise:** Bolognese (Hackfleischsauce) wird aus gemischtem Hackfleisch von Rind und Schwein hergestellt. Einige Zutaten, wie z.B. Schinken = Formfleischvorderschinken, Wurst allgemein, usw. können mit Konservierungsstoffen, Antioxidationsmittel, Phosphat oder Geschmacksverstärker behandelt sein. Gelegentlich kann es sich um gefrorene Produkte handeln. Koffeinhaltige Lebensmittel: Cola/light, Spezi; Betacarotin: Fanta, Spezi; Chininhaltig: Bitter Lemon; Farbstoffe: Cola/light, Spezi. Salate sind mit senfhaltigem Dressing angemacht. Wenn Sie Fragen, auch bezüglich eventueller Allergene haben, kommen Sie einfach auf uns zu, wir sind gerne für Sie da.

Bitte lesen Sie die Hinweise am Ende der Karte.