

10'
dieci

benvenuti

al ristorante dieci

SCHÖN, SIE ZU UNSEREN GÄSTEN
ZÄHLEN ZU DÜRFEN!

UNSER DIECI TEAM MIT MAESTRO
TONINO FREUEN SICH, SIE MIT
LEIDENSCHAFTLICHER,
UNVERFÄLSCHTER ITALIANITÀ
VERWÖHNEN ZU DÜRFEN.

Tradizione

PANE, BURRO E ALICI DEL CANTABRICO

Brot, Butter & Sardinen von Cantabrico
CHF 24.-

SOUTE COZZE E VONGOLE

Suppe von Mies- & Venusmuscheln
CHF 32.-

CALAMARETTI ALL' ARRABBIATA

Scharfe Calamaretti
CHF 28.-

VITELLO TONNATO

CHF 29.-

TAGLIERE TOSCANO

Verschiedener Italienischer Aufschnitt
CHF 56.- für 2 Personen

Innovazione

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSO DI
MAZZARA CON BURRATA, POMODORI
SECCHI, PANE CARASAU & SALSA FRUTTO
DELLA PASSIONE

Carpaccio von roten Gamberi aus Mazzara mit Burrata, getrockneten
Tomaten, Pane Carasau & Passionsfruchtsauce
CHF 34.-

CARCIOFO ST. TROPEZ STYLE

Artischocke St. Tropez
CHF 26.-

DUO DI MANZO, CARPACCIO E TATAR
CON FREGOLA SARDA, UOVO DI
QUAGLIA & TARTUFO NERO

Duo vom Rind, Carpaccio und Tatar mit Fregola Sarda, Wachtelspiegelei &
schwarzer Trüffel
CHF 39.-

SHARING SURPRISE DELLO CHEF

erhältlich ab 2 Personen CHF 46.- pro Person

Freschezze Estive

INSALATA ESTIVA

Bunter Sommersalat
CHF 18.-

INSALATA VERDE

Grüner Salat
CHF 14.-

DATTERINI E BURRATA

Datteltomaten & Burrata
CHF 22.-

BUFALA MOZZARELLA, POMODORO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Bufala Mozzarella, Tomaten & rote Tropea Zwiebeln
CHF 24.-

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON POMODORINI & INSALATA

Randencarpaccio mit Cherrytomaten & Blattsalat
CHF 22.-

PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE

San Daniele Rohschinken & Melone
CHF 26.-

Le Paste Classiche

RAVIOLO RICOTTA E SPINACI CON
BURRO E SALVIA & SALSA POMODORO

Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung an Salbeibutter & Tomatensauce
CHF 29.-

LINGUINE "MARE E MONTI"
CON GAMBERI E ZUCCHINE ALLA
NERANO

Linguine mit Gamberi & Zucchini Nerano
CHF 34.-

RIGATONI GUANCIALE, CIPOLLA ROSSA,
AGRODOLCE E PECORINO ROMANO

Rigatoni mit Guanciale, roten Zwiebeln, Agrodolce & Pecorino
CHF 32.-

Le Paste speciali

RISOTTO ALLA BURRATA CON CONFIT DI POMODORINI E PESTO AL BASILICO

Risotto mit Burrata, Tomatenkonfit & Basilikumpesto
CHF 29.-

PACCHERO AL RAGÙ BIANCO DI BRANZINO CON OLIVE E LIMONE DI AMALFI

Paccheri mit Ragù vom Wolfsbarsch mit Oliven & Amalfizitronen
CHF 34.-

SPAGHETTONE DI GRAGNANO "CACIO E PEPE"

Spaghetti di Gargnano Cacio e Pepe CHF 29.-

mit Tatar vom Tuna CHF 34.-

mit Tatar vom Rind CHF 36.-

Il Pescato

FILETTO DI ORATA

Goldbrassenfilet an mediterraner Vinaigrette
CHF 54.-

FILETTI DI SOGLIOLA

Seezungenfilet an Zitronenvinaigrette
CHF 58.-

BISTECCA DI TONNO

Tuna Steak an Sojasauce & Wasabi
CHF 49.-

TRIO DI SALMONE

Trio vom Lachs, gebraten, geräuchert & Tatar
an Meerrettischaum
CHF 48.-

I nostri contorni

RISOTTO AL PARMIGIANO LIMONE ZAFFERANO

Parmesanrisotto, Zitronenrisotto oder Safranrisotto
CHF 10.-

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln
CHF 9.-

PATATE FRITTE

Pommes frites
CHF 10.-

PUREA DI PATATE

Kartoffelpüree
CHF 9.-

TAGLIOLINI AL BURRO

Buttertagliolini
CHF 10.-

FREGOLA SARDA AL BURRO E PARMIGIANO

Fregola Sarda mit Butter & Parmesan
CHF 12.-

La Carne

FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS

Rindsfilet Black Angus mit Rosmarinjus
CHF 62.-

CONTROFILETTO DI MANZO IRLANDA "CAFÉ DE PARIS"

Rindsentrecôte "Café de Paris"
CHF 54.-

COTOLETTA DI VITELLO POSCHIAVO

Kalbskotelett Poschiavo an Thymianjus
CHF 72.-

COSTOLETTA DI AGNELLO ALLE ERBE

Lammkotelett im Kräutermantel an Thymianjus
CHF 52.-

I nostri contorni

RISOTTO AL PARMIGIANO LIMONE ZAFFERANO

Parmesanrisotto, Zitronenrisotto oder Safranrisotto
CHF 10.-

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln
CHF 9.-

PATATE FRITTE

Pommes frites
CHF 10.-

PUREA DI PATATE

Kartoffelpüree
CHF 9.-

TAGLIOLINI AL BURRO

Buttertagliolini
CHF 10.-

FREGOLA SARDA AL BURRO E PARMIGIANO

Fregola Sarda mit Butter & Parmesan
CHF 12.-

10'
dieci

condivisone per due persone

BRANZINO AL SALE

Wolfsbarsch in der Salzkruste
CHF 65.- pro Person

ROMBO CON OLIVE, CAPPERI E
POMODORINI

Steinbutt mit Oliven, Kapern & Tomaten
CHF 65.- pro Person

ORECCHIA DI ELEFANTE IMPANATA

Paniertes Kalbsschnitzel (nur auf Vorbestellung)
CHF 60.- pro Person

BLACK ANGUS TOMAHAWK

Tomahawk vom Black Angus Rind
CHF 85.- pro Person

I nostri contorni

RISOTTO AL PARMIGIANO
LIMONE
ZAFFERANO

Parmesanrisotto, Zitronenrisotto oder Safranrisotto
CHF 10.-

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln
CHF 9.-

PATATE FRITTE

Pommes frites
CHF 10.-

PUREA DI PATATE

Kartoffelpüree
CHF 9.-

TAGLIOLINI AL BURRO

Buttertagliolini
CHF 10.-

FREGOLA SARDA AL BURRO E
PARMIGIANO

Fregola Sarda mit Butter & Parmesan
CHF 12.-

I nostri dolci

“LA BOMBETTA”

Blätterteig, Vanillecreme, Schokoladensauce & Caramel
CHF 16.-

IL NOSTRO TIRAMISU

Tiramisu
CHF 14.-

TORTINO AL CIOCCOLATO

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Himbeersauce & Fior di Latte Glace
CHF 14.-

TRIO DI SORBETTI

Trio von Sorbet mit Früchtevariazion
CHF 18.-

PANNA COTTA

Panna Cotta mit Mangosauce & Himbeeren
CHF 14.-

LA NOSTRA VARIAZIONI DI DOLCI

Ein Querschnitt von unseren Desserts
CHF 20.-

IL FORMAGGIO

Unser Käse
1 Sorte CHF 10.-
3 Sorten CHF 18.-
mit hausgemachten Früchtekompott & Pane Croccante

Herkunftserklärung &

Allergene

Liebe Gäste

Bei Fragen zu unseren Produkten oder Allergenen,
geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Calamares Pazifischer Ozean FA071

Gambero Mazara Italien

Jakobsmuscheln Canada

Seezunge Holland

Lachs Schweiz

Thunfisch Mittlerer Ostatlantik FA037

Miesmuscheln Italien

Tintenfisch Italien

Venusmuscheln Italien

Riesencrevette Philippinen

Wolfsbarsch Kroatien

Deklaration Bresaola Italien

Rind (ohne Hormone) Irland

San Daniele Italien

Pata Negra Spanien

Schinken Schweiz

Kalb Schweiz

Speck Schweiz

Lamm Schweiz

Poulet Schweiz

Schwein Schweiz

Ente Frankreich

Hausgemachtes Brot Schweiz

Hausgemachter Pizzateig Schweiz

Glutenfreier Pizzateig Italien