



MENU SERA

PASTA-GENUSS IN REINKULTUR: AUTHENTISCH, FRISCH UND BUONISSIMO...

Cari amici

Es geht nichts über einen feinen Teller Pasta. Wir vom Tschingg zelebrieren den Pasta-Genuss in ihrer authentischsten Form. Zu unserem Abendangebot gehören neu ab 17:00 Uhr unsere hausgemachten Paccheri. Diese traditionelle Pastasorte wird täglich frisch in unserem Pasta Mercato im Viadukt produziert (www.pastamercato.ch). Mit ausgewählten, hausgemachten Tschingg-Saucen schmecken die Paccheri ausgezeichnet, frisch und einzigartig. Probieren Sie immer wieder eine neue Kombination!

Unsere hausgemachten Ravioli sind von der Karte schon längst nicht mehr wegzudenken. Diese typische Tschingg Pasta mit frischen Füllungen gibt es in unseren Filialen jeweils in drei verschiedenen Variationen je nach Saison. Der wunderbare, einzigartige Geschmack kommt am besten zur Geltung, wenn die Ravioli mit etwas Butter und frischer Salbei gegessen werden. Alternativ können Sie auch die Pomodoro & Basilico oder die Tschingg Salsa wählen.

Italianità in ihrer schönsten Form: Zu einem feinen Teller Pasta gehört ein gutes Glas Wein dazu. Unsere Weinhandlung (www.buonvini.ch) hat leichte und kräftige «Vini della casa» für unsere Gäste ausgesucht. Sie können sich aber auch eine Flasche aus dem Tschingg-Shop entkorken lassen. Wir verrechnen Ihnen den Ladenpreis plus CHF 20.- Zapfengeld. Die angefangene Flasche können Sie natürlich mit nach Hause nehmen.

Benvenuti al Tschingg

PACCHERI FRESCHI FATTI IN CASA

piccolo / normale

PACCHERI DEL GIORNO	20.00 / 21.00
PACCHERI POMODORO & BASILICO A	18.00 / 19.00
PACCHERI TSCHINGG A	
(Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Peperoncino)	18.50 / 19.50
PACCHERI 5 P A/G	
(Pomodoro, Panna, Parmigiano, Peperoncini, Prezzemolo)	22.00 / 23.00
PACCHERI DATTERINI A	19.00 / 20.00
PACCHERI AL PESTO A/G/H	19.00 / 20.00
PACCHERI ALLA BOLOGNESE A/L/O	22.00 / 23.00

RAVIOLI FRESCHI FATTI IN CASA

mit Butter und Salbei

piccolo / normale

RICOTTA E SPINACI A/C/G	18.50 / 20.00
RADICCHIO TREVISANO A/C/G	18.50 / 20.00
POMODORI SECCHI E MOZZARELLA A/C/G/H	18.50 / 20.00

RAVIOLI SAUCEN AUFPREIS:

Pomodoro & Basilico oder Tschingg	+2.00
-----------------------------------	-------

ALLE GERICHTE IM TAKE AWAY -2.50

PASTA DI GRAGNANO (GAROFALO)

piccolo / normale

PASTA DEL GIORNO	16.00 / 17.00
BURRO & PARMIGIANO A/G	13.00 / 14.00
POMODORO & BASILICO A	14.00 / 15.00
TSCHINGG A	
(Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Peperoncino)	14.50 / 15.50
5 P A/G	
(Pomodoro, Panna, Parmigiano, Peperoncini, Prezzemolo)	18.00 / 19.00
DATTERINI A	15.00 / 16.00
PESTO A/G/H	15.00 / 16.00
FUNGHI A/G/O	15.00 / 16.00
CARBONARA A/C/G	18.00 / 19.00
4 FORMAGGI A/G	18.00 / 19.00
BOLOGNESE A/L/O	18.00 / 19.00

Vollkorn- anstatt Hartweizenpasta +2.50

Salsa in più +2.00

ALLE GERICHTE IM TAKE AWAY -2.50

SPECIALITÀ FATTE IN CASA

piccolo / normale

MINISTRONE DELLA CASA A/L	13.50 / 14.50
IM TAKE AWAY	-2.50

INSALATA

MISTA PICCOLA	5.50
MISTA GRANDE	7.50

DOLCI FATTI IN CASA

GELATO	4.00
TSCHINGGMISÙ / MIMOSA	7.50
TSCHINGGMISÙ / MIMOSA PICCOLO	5.50

CAFFÈ

ESPRESSO	3.80
CAFFÈ	4.30
CAPPUCCINO	4.60
LATTE MACCHIATO	4.80
CAFFÈ FREDDO	6.00
TÈ	4.00

BEVANDE

ACQUA CON O SENZA	3.50
BIBITE	4.50

BIRRA THERESIANER «Antica birreria di Trieste»

PALE ALE 6.5% Vol, hell, goldig, elegant und rund	5.50
PILS 5.1% Vol, der Klassiker, strohgelb, Weizen- und Hopfenton	5.00
WIT 5.1% Vol, ungefiltert, intensiv, fruchtig	5.00
VIENNA 5.3% Vol, leicht kupferroter Ton, angenehm	5.00

VINI AL BICCHIERE DELLA CASA

1 dl / 7,5 dl

PROSECCO BRUT , Carattere, Salatin, BIO	6.50 / 38.00
BIANCO VERDICCHIO , Castelli di Jesi, S. Barbara	6.50 / 37.50
ROSATO , Costa Toscana IGT Le Colonne, BIO	6.00 / 36.00
ROSSO , Castel del Monte Parco Marano DOC	6.50 / 39.50

WIR EMPFEHLEN ZUDEM AL BICCHIERE

1 dl / 7.5 dl

SPUMANTE , Etna rosé DOC, La Gelsomina Brut	7.50 / 43.00
BIANCO , Pecorino La Canale IGT	6.50 / 39.50
ROSSO , La Dama Rossa, Ticino rosso	7.50 / 44.00

FLASCHENWEINE VOM TSCHINGG-SHOP

Preis gemäss Angabe + Zapfengeld pro Flasche	20.00
--	-------

INFOVINO:

PROSECCO BRUT, CARATTERE, SALATIN, BIO

Der perfekte Schaumwein für diejenigen, die einen knackigen und trockenen Prosecco lieben. Fruchtige und blumige Aromen. Feine und anhaltende Perlage.

ETNA SPUMANTE ROSÉ DOC, METODO CLASSICO BRUT, LA GELSOMINA

Eine schöne Alternative zu Champagner. Er hat eine gute aromatische Persistenz mit einer feinen, anhaltenden Perlage.

BIANCO VERDICCHIO, CASTELLI DI JESI, S. BARBARA

Von den Weissweinen der Marken-Region ist der Verdicchio traditionell der nobelste, bekannt und beliebt für seine einzigartigen Eigenschaften. Die kräftige Komponente des Verdicchio wird durch den Barrique-Ausbau noch unterstrichen.

PECORINO LA CANALE IGT, CASCINA DEL COLLE, ABRUZZO

Ein fruchtiger Weisswein aus den Abruzzen, der sich dem Auge mit einer strohgelben Farbe präsentiert, die von grünen Reflexen durchzogen ist. Der Wein duftet nach Birnen und Holunderblüten. Am Gaumen behält er einen hervorragenden Geschmack. Langer Abgang. Bio-Wein.

ROSATO, COSTA TOSCANA IGT. LE COLONNE, BIO

Ein junger und spritziger Wein, der seine Stärke im fruchtigen Aroma wiederfindet.

ROSSO, CASTEL DEL MONTE PARCO MARANO DOC

Ein junger biodynamischer Wein mit diskreten Tanninen und eleganten Düften von aromatischen Kräutern und Gewürzen, die typisch für das mediterrane Terroir sind.

LA DAMA ROSSA TICINO ROSSO IGT, TENUTA LUIGINA, TICINO

Kleines Weingut – grosse Weine. Im südlichsten Tessin entstehen auf der Tenuta Luigina Weine von feinsten Qualität. Der Stil orientiert sich an Frische und Eleganz, die Weine sind pur und präzise. La Dama Rossa, der wichtigste Wein des Hauses, ist ein dichter, vollmundiger und reinsortiger Merlot mit grosser Raffinesse und Eleganz.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz

Ravioli und Paccheri können auch für den Eigenbedarf zu Hause gekauft werden.

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide A, Krebstiere B, Eier C, Fisch D, Erdnüsse E, Sojabohnen F, Milch G, Schalenfrüchte H, Sellerie L, Senf M, Sesamsamen N, Schwefeldioxid und Sulfite O, Lupinen P, Weichtiere R