



---

## 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 gehört neu ab 17:00 Uhr unsere hausgemachte frische Pasta. Sie wird täglich frisch in unserem Pasta Mercato im Viadukt produziert ([www.pastamercato.ch](http://www.pastamercato.ch)). Mit ausgewählten, hausgemachten Tschingg-Saucen schmeckt die frische Pasta ausgezeichnet. 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 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](http://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

## TÄGLICH FRISCH: PASTA FATTA IN CASA

piccolo / normale

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

## RAVIOLI FRESCHI FATTI IN CASA

mit Butter und Salbei

piccolo / normale

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI A/C/G	18.50 / 20.00
RAVIOLI VERDURE DEL GIORNO A/C/G	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

<b>MINISTRONE</b>	11.00 / 12.00
<b>INSALATA DI LEGUMI L</b>	7.50 / 9.00

## INSALATA

---

<b>MISTA PICCOLA</b>	5.50
<b>MISTA GRANDE</b>	7.50

## DOLCI FATTI IN CASA

---

<b>GELATO</b>	4.00
<b>TSCHINGGMISÙ / MIMOSA</b>	7.50
<b>TSCHINGGMISÙ / MIMOSA PICCOLO</b>	5.50

## CAFFÈ

---

<b>ESPRESSO</b>	3.80
<b>CAFFÈ</b>	4.30
<b>CAPPUCCINO / CAFFELATTE</b>	4.60
<b>LATTE MACCHIATO</b>	4.80
<b>CIOCCOLATA CALDA ITALIANA</b>	5.50

## BEVANDE

---

<b>ACQUA CON O SENZA</b>	3.50
<b>BIBITE</b>	4.50

## BIRRA THERESIANER «Antica birreria di Trieste»

---

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

## VINI AL BICCHIERE DELLA CASA

---

<b>PROSECCO</b> , Brut Carattere, Salatin, BIO	6.90 / 43.00
<b>FRANCIACORTA</b> , Majolini Brut DOCG BIO	54.00

<b>BIANCO</b> , Verdicchio dei Castelli di Jesi, S. Barbara	6.90 / 42.50
<b>BIANCO</b> , Vermentino di Gallura Sup. Crizia DOCG	7.90 / 43.50

<b>ROSATO</b> , Valtènesi Chiaretto DOCG BIO, Cascina Belmonte	7.90 / 44.50
--	--------------

<b>ROSSO</b> , Primitivo Gioia del Colle Fanova, Terrecarsiche1939	6.50 / 39.50
<b>ROSSO</b> , Valpolicella Classico Sup. Ripasso, Ca' dei Maghi	9.90 / 54.00

## 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.

### **FRANCIACORTA, MAJOLINI BRUT DOCG BIO**

Ein Schaumwein mit einer klaren, gut definierten Persönlichkeit, umhüllend, trocken und entschlossen. Dieser wunderbare Franciacorta Brut entwickelt sich während 36 Monaten in der Flasche.

### **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.

### **VERMENTINO DI GALLURA SUP. CRIZIA DOCG, ATLANTIS, SARDEGNA**

Ein Vermentino di Gallura, der von den Sommern am Meer erzählt. Er duftet nach mediterranen Kräutern, Sommerfrüchten und Blumen. Das ist Sardinien im Glas.

### **ROSATO, VALTÉNESI CHIARETTO DOCG BIO, CASCINA BELMONTE**

Dieser Biowein ist vegan zertifiziert. In der Nase erkennt man den Duft von frisch gepflückten Wiesenblumen. Im Gaumen kommt erst die Säure zum Vorschein, dann die Weichheit, alles in perfekter Ausgewogenheit. Der Abgang schmeckt nach roten Beeren... einfach verführerisch.

### **ROSSO, PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE FANOVA, TERRECARSICHE1939**

Ein Primitivo, der sich durch eine schöne, intensive, rubinrote Farbe auszeichnet. Voll und duftend, offenbart er im Mund einen harmonischen Geschmack, der zwischen all seinen Komponenten gut ausbalanciert ist. Reichhaltig und vollmundig, garantiert er einen langen Genuss, dank eines besonders anhaltenden Abgangs.

### **ROSSO, VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO, CA' DEI MAGHI**

Ein eleganter, trockener und feiner Wein. In der Nase sind Noten von leicht verwelkten roten Blüten wie wildem Veilchen und Heckenrosen wahrnehmbar. Leichte Nuancen von Johannisbeeren im Abgang.

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