

# Tschingg

[www.tschingg.eu](http://www.tschingg.eu)

---

## MENU SERA

---

IN ITALIEN GEBOREN, IN DER WELT ZUHAUSE

Cari amici

Es geht nichts über einen feinen Teller Pasta oder Ravioli mit einer richtig guten, hausgemachten Sauce.

Ab 14 Uhr gibt es auch unsere selbstgemachte Pasta. Wie die Ravioli wird diese täglich frisch in unserem Pasta Mercato im Viadukt produziert ([www.pastamercato.ch](http://www.pastamercato.ch)).

Hausgemacht ist bei uns übrigens Programm: Neben den Saucen stellen wir auch unsere Pizza und unser Brot täglich in unserer Produktion her.

Italianità in ihrer schönsten Form: Pasta und Wein. Unsere Weinhandlung buonvini hat beste «Vini della casa» für unsere Gäste ausgesucht. Sie können sich aber auch eine Flasche aus dem Buonvini-Shop entkorken lassen. Wir verrechnen Ihnen den Ladenpreis plus CHF 25.- Zapfengeld. Die angefangene Flasche können Sie natürlich mit nach Hause nehmen.

Benvenuti al Tschingg

## BIRRA THERESIANER «Antica birreria di Trieste» 33cl

<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

## APERITIVI

<b>APEROL SPRITZ</b>	11.00
<b>CAMPARI SPRITZ, AMERICANO, NEGRONI</b>	14.00
<b>CRODINO</b> (alkoholfrei)	6.00

## VINI DELLA CASA 1 dl / 7,5 dl

<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	7.90 / 44.00
<b>ROSSO</b> , Valpolicella Classico Sup. Ripasso, Ca' dei Maghi	9.90 / 54.00

## FLASCHENWEINE VOM BUONVINI-SHOP

Preis gemäss Angabe im Shop + Zapfengeld pro Flasche	25.00
--	-------

### **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.

## INSALATA

---

	piccolo / normale
<b>MISTA</b>	8.00 / 10.00

## SPECIALITÀ FATTE IN CASA

---

	piccolo / normale
<b>MINISTRONE</b>	13.50 / 14.50
<b>INSALATA DI LENTICCHIE L</b>	10.00 / 11.50

## PASTA DI GRANO DURO FUSILLI AUS ITALIENISCHEM HARTWEIZENGRIES

---

	piccolo / normale
<b>ASPARAGI BIO A</b> Bio-Spargel mit Olivenöl, Knoblauch	19.00 / 20.00
<b>BROCCOLO A</b> Broccoli mit Pomodorini, Olivenöl, Knoblauch, Chili	17.00 / 18.00
<b>BURRO &amp; PARMIGIANO A/G</b>	13.00 / 14.00
<b>POMODORO &amp; BASILICO A</b>	14.00 / 15.00
<b>TSCHINGG A</b> Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, Peperoncino	14.50 / 15.50
<b>5 P A/G</b> Tomatensauce, Rahm, Parmesan, Peperoncini, Petersilie	18.00 / 19.00
<b>DATTERINI A</b> Tomatensauce aus Datteltomaten und Basilikum	15.00 / 16.00
<b>GIARDINIERA</b> Frisches Gemüse an Tomatensauce	18.00 / 19.00
<b>PESTO VERDE A/G/H</b>	15.00 / 16.00
<b>FUNGHI A/G/O</b>	15.00 / 16.00
<b>4 FORMAGGI A/G</b>	18.00 / 19.00
<b>CARBONARA A/C/G</b>	18.00 / 19.00
<b>BOLOGNESE A/L/O</b>	18.00 / 19.00

Vollkorn- anstatt Hartweizenpasta	+2.00
Extra Sauce nach Wahl	+2.00

## PASTA FRESCA FATTA IN CASA

---

	piccolo / normale
<b>ASPARAGUS BIO A</b> Bio-Spargel mit Olivenöl, Knoblauch	23.00 / 24.00
<b>BROCCOLO A</b> Broccoli mit Pomodorini, Olivenöl, Knoblauch, Chili	21.00 / 22.00
<b>POMODORO &amp; BASILICO A</b>	18.00 / 19.00
<b>TSCHINGG A</b> Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, Peperoncino	18.50 / 19.50
<b>5 P A/G</b> Tomatensauce, Rahm, Parmesan, Peperoncini, Petersilie	22.00 / 23.00
<b>DATTERINI A</b> Tomatensauce aus Datteltomaten und Basilikum	19.00 / 20.00
<b>GIARDINERA A</b> Frisches Gemüse an Tomatensauce	22.00 / 23.00
<b>PESTO VERDE A/G/H</b>	19.00 / 20.00
<b>BOLOGNESE A/L/O</b>	22.00 / 23.00

Wähle zwischen folgenden frischen Pastasorten:

Tagliatelle, Paccheri und dem täglichen wechselnden Angebot

## RAVIOLI FRESCHI FATTI IN CASA

---

mit Butter und Salbei + 1.00

	piccolo / normale
<b>RICOTTA E SPINACI A/C/G</b>	18.50 / 20.00
<b>VERDURA DEL GIORNO A/C/G</b>	18.50 / 20.00

### RAVIOLI SAUCEN AUFPREIS:

Pomodoro & Basilico	+2.00
Tschingg	+2.50

<b>ALLE GERICHTE IM TAKE AWAY</b>	-2.50
-----------------------------------	-------

## DOLCI FATTI IN CASA

---

	piccolo /normale	
<b>GELATO</b>		4.00
<b>TSCHINGGMISÙ ODER MIMOSA</b> (Früchtetiramisu)		5.50 / 7.50

## 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> Orangina, Aranciata, Thè, Cola, Schorle, Rivella		4.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz

Ravioli und Frische Pasta 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