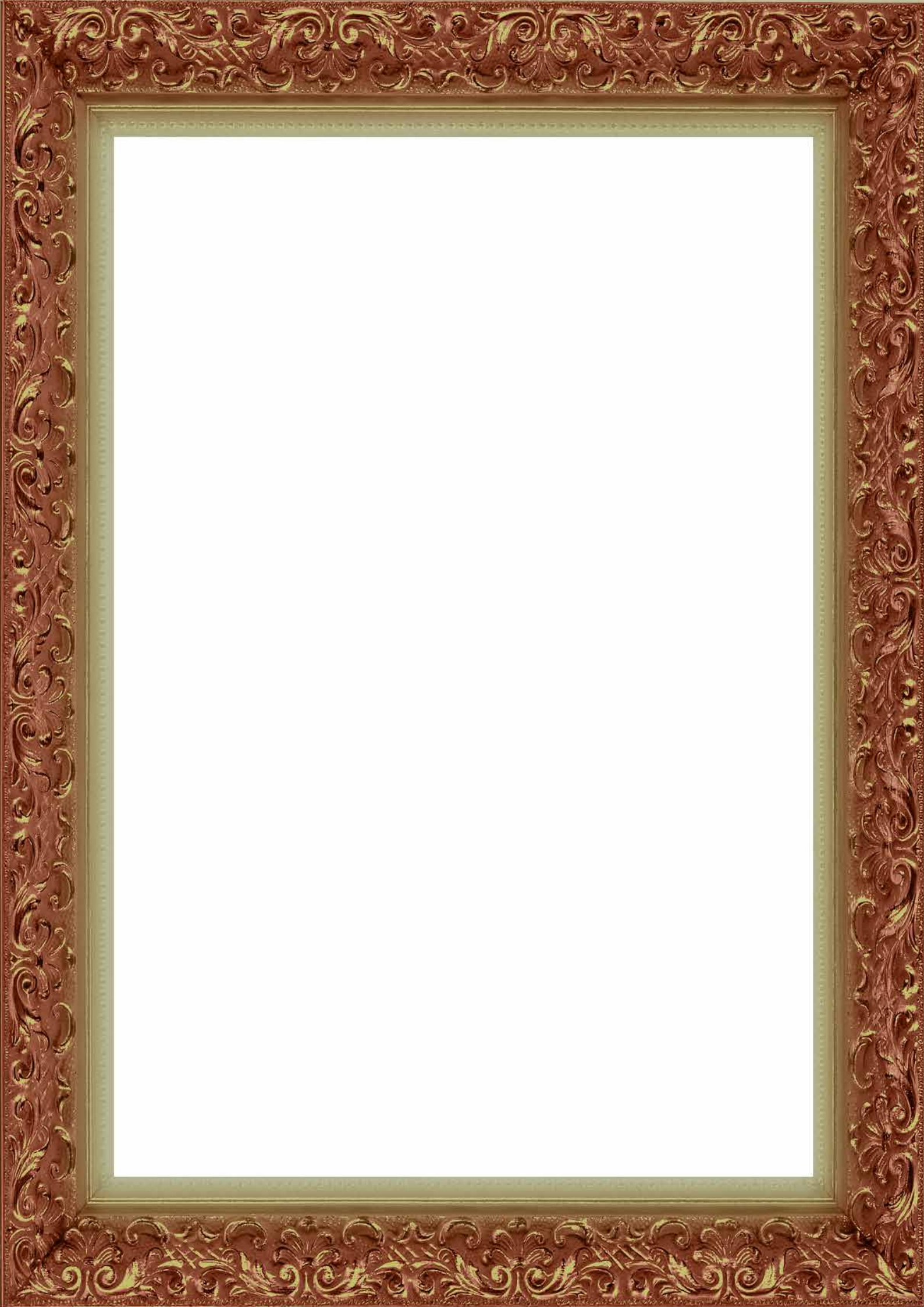


Ristorante - Pizzeria





Liebe Gäste,

Wir heissen sie herzlich willkommen im Herzen der Arboner Altstadt, in unserer charmanten Pizzeria.

Unsere Speisekarte verzeichnet neben traditionellen Klassikern wie Saltimbocca oder Scaloppine di Vitello auch eine Reihe anderer italienischer Köstlichkeiten. Die Auswahl reicht von hausgemachter Pizza und Pasta bis hin zu frischen Fisch- und Fleischspezialitäten in vielen verschiedenen Variationen. Passend dazu servieren wir ihnen ausgewählte Weine die ihrem Gaumen zusätzlich schmeicheln.

Lassen sie sich von unserem Koch kulinarisch verwöhnen und geniessen sie den Abend direkt neben dem schönen Arboner Schloss.

Ihr Al Castello Personal.



~ VORSPEISE ~

Insalata - Salat

mit Balsamico, französischem oder italienischem Dressing

Grüner Salat <i>Grüner Salat nach Saison</i>	6.50
Gemischter Salat <i>Gemischter Salat nach Saison</i>	8.50
Tomatensalat <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	7.50
Tomaten Mozzarella Salat <i>Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum</i>	8.50
Griechischer Salat <i>Gemischter Salat mit Feta Käse und Oliven</i>	10.50
Shrimps Salat <i>Gemischter Salat mit Tempura Fried Shrimps</i>	16.50
Ruccolasalat <i>Ruccola und Parmesan Käse nach Saison</i>	8.50

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

~ VORSPEISE ~

Zuppa - Suppe

Minestrone <i>schmackhafte Gemüsesuppe aus frischem Saisongemüse</i>	8.50
Tomatensuppe <i>Tomatencremesuppe verfeinert mit Sahne</i>	8.50
Knoblauchsuppe <i>Knoblauchcremesuppe verfeinert mit Sahne</i>	8.00
Broccoli Suppe <i>Broccoli Creme Suppe</i>	10.50

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta <i>Brot mit gehackten Tomaten und feinen Kräutern</i>	8.50
Knoblibrot <i>Pizzabrot gebacken mit Knoblauch</i>	4.50
Vitello Tonnato <i>Gebratenes Kalbfleisch mit Tonnatosauce</i>	17.50
Carpaccio <i>rohes Rindfleisch in Olivenöl mariniert mit Parmesan</i>	18.50
Crevetten Cocktail <i>Crevetten an einer Cocktailsauce mit Cognac</i>	16.50

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

HAUPTSPEISE

Pizza

Alle Pizzen mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

<i>Pizza Margherita</i> <i>Tomatensauce und Mozzarella</i>	13.50
<i>Pizza Prosciutto</i> <i>Vorderschinken</i>	15.50
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> <i>Vorderschinken und Champignons</i>	15.50
<i>Pizza Funghi</i> <i>Champignons</i>	14.50
<i>Pizza Salami</i> <i>Salami</i>	15.50
<i>Pizza Hawaii</i> <i>Vorderschinken und Ananas</i>	16.50
<i>Pizza Fiorentina</i> <i>Champignons, Spinat, Knoblauch, Ei und Zwiebeln</i>	17.50
<i>Pizza Al Tonno</i> <i>Thunfisch, Kapern und Zwiebeln</i>	15.50
<i>Pizza Calabrese</i> <i>Sardellen, Peperoncini, Zwiebeln und Knoblauch</i>	16.50
<i>Pizza Vegetariana</i> <i>Verschiedenes Gemüse</i>	16.50
<i>Pizza Frutti Di Mare</i> <i>Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	16.50
<i>Pizza Gambretti</i> <i>Crevetten und Knoblauch</i>	17.50
<i>Pizza Gorgonzola</i> <i>Gorgonzola</i>	15.50

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

HAUPTSPEISE

<i>Pizza Diavola</i>	17.50
<i>scharfe Salami, Peperoni, Knoblauch und Oliven</i>	
<i>Pizza Pollo</i>	16.50
<i>Pouletfleisch, Mais und Zwiebeln</i>	
<i>Pizza Calzone</i>	16.50
<i>Vorderschinken und Champignons</i>	
<i>Pizza Castello</i>	18.50
<i>Salami, Vorderschinken, Peperoni, Zwiebeln und Champignons</i>	
<i>Pizza Della Caza</i>	17.50
<i>Salami, Kapern, Champignons, Zwiebeln und Ei</i>	
<i>Pizza Quattro Stagioni</i>	16.50
<i>Vorderschinken, Champignons, Peperoni und Artischocken</i>	
<i>Pizza Quattro Formaggi</i>	16.50
<i>vier verschiedene Käsesorten</i>	
<i>Pizza Campagnola</i>	17.50
<i>Vorderschinken, Speck und Ei</i>	
<i>Pizza Cipolla</i>	15.50
<i>Zwiebeln und Knoblauch</i>	
<i>Pizza Porcini</i>	16.50
<i>Steinpilze</i>	
<i>Pizza Indiana</i>	17.50
<i>Poulet, Curry, Zwiebeln und Peperoncini</i>	
<i>Pizza Migliore</i>	17.50
<i>Rohschinken, Ruccola, frische Tomaten und Gorgonzola</i>	
<i>Pizza Ruccola</i>	17.00
<i>frische Tomaten, Parmesan und Ruccola</i>	

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

HAUPTSPEISE

Pasta - Teigwaren

Auswahl zwischen Spaghetti, Penne oder Tagiatelle

Al Pomodoro <i>mit Tomatensauce</i>	13.50
Al Carbonara <i>mit Speck, Schinken und Ei an Rahmsauce</i>	17.50
Al Bolognese <i>mit Rindhackfleischsauce</i>	16.50
Al Pesto <i>mit Pestosauce</i>	16.50
Al Arrabiata <i>an scharfer Tomatensauce</i>	16.50
Al Gambroni <i>Grosscrevetten (Blacktiger) mit Knoblauch, Olivenöl und Cherry Tomaten</i>	20.50
Al Porcini <i>mit Steinpilzen</i>	20.50

Risotto

Risotto Milanese <i>mit Safran an Rahmsauce</i>	17.50
Risotto Porcini <i>mit Steinpilz an Weissweinrahmsauce</i>	17.50
Risotto Frutti Di Mare <i>mit Meeresfrüchten an Tomatensauce</i>	17.50
Risotto Verdure <i>mit verschiedenem Gemüse an Rahmsauce</i>	17.50

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

HAUPTSPEISE

Tortellini - gefüllte Teigwaren

Tortellini Spinaci 17.50
gefüllt mit Ricotta und Spinat an Rahmsauce

Ravioli Burro e Salvia 19.50
gefüllt mit Steinpilzen, Salbai, Cherry Tomaten und Butter

Al Forno - überbackene Teigwaren

Cannelloni Spinaci 18.50
gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce

Cannelloni Con Carne 18.50
gefüllt mit Fleisch an Tomatensauce

Lasagne 19.00
Nudeln mit gehackten Rindfleisch im Ofen überbacken

Gnocchi

Gnocchi Rosa 16.50
mit Tomatensauce

Gnocchi Gorgonzola 17.50
mit Gorgonzolasauce

Gnocchi Al Pesto 16.50
mit Pestosauce

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

HAUPTSPEISE

Pollo - Pouletspezialitäten

Pouletbrust <i>an Steinpilzssauce</i>	21.50
Pouletbrust <i>an Balsamicosauce</i>	18.50
Pouletschnitzel paniert <i>mit Pommes Frites</i>	18.50
Pouletbrust <i>an Kräuterrahmsauce</i>	20.50
Chicken Nuggets <i>8 Stück mit Pommes Frites</i>	18.50

Carne - Fleischspezialitäten

Piccata Milanese <i>Kalbsschnitzel paniert mit Käse und Ei</i>	30.50
Saltamboca Alla Romana <i>mit Rohschinken und Salbai an Rotweinsauce</i>	31.50
Kalbsschnitzel Porcini <i>an Steinpilzrahmsauce</i>	30.50
Entrecôte <i>Gegrillte Entrecôte mit frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln und Gemüse an Steinpilzrahmsauce</i>	35.50

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

HAUPTSPEISE

Pesce - Fischspezialitäten

Gambroni <i>gegrillte Crevetten an Knoblauchweissweinsauce</i>	28.50
Fisch Knusperli <i>Pangasuis paniert</i>	20.50
Calamari Al Romana <i>Calamari al Romana mit Pommes Frites und Tartarsauce</i>	20.50
Scholle Fisch <i>Scholle an Zitronensauce mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse</i>	27.50

Eine Beilage zu den Fisch- und Fleischspezialitäten frei wählbar:

*Risotto, Gemüse, Tagliatelle, Penne,
Spaghetti, Pommes Frites, Reis*

Pro weitere Beilage 6.50 SFr. mehr

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

Getränke

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

Alkoholfrei

Aus der Flasche

Cola, Fanta, Sprite, Rivella	33 cl	4.00
San Benedetto Mineral <i>mit oder ohne Kohlensäure</i>	50 cl	5.00
Chinotto	20 cl	4.00

Offenausschank

Cola, Fanta, Sprite, Rivella,	}	30 cl	3.50
Eistee, Apfelschorle, Spezi,		50 cl	5.00
Mineralwasser			

Bier

Aus der Flasche

Erdinger Weizenbier	5.8% vol.	50 cl	6.00
Clausthaler Alkoholfrei		33 cl	4.00
Klosterbräu	4.2% vol.	33 cl	4.50

Offenausschank

Stange	4.8% vol.	33 cl	4.00
Kübel	4.8% vol.	50 cl	5.50
Panaché	2.7% vol.	33 cl	4.00

Getränke

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

Warme Getränke

Espresso	3.80
Kaffee	3.80
Milchkaffee (Schale)	4.50
Corretto <i>Kaffee mit Grappa</i>	5.00
Cappuccino	5.00
Tee <i>Schwarztee, Pfefferminztee und verschiedene Früchteteesorten</i>	3.30

Aperitif

Prosecco	13.5% vol.	10 cl	7.50
Campari Soda / Orange	10.0% vol.	4 cl	7.50
Martini weiss	15.0% vol.	4 cl	6.50
Cynar	16.5% vol.	4 cl	6.50

Spirituosen

Grappa piave	40% vol.	2 cl	7.50
Grappa die brunello	43% vol.	2 cl	6.00
Grappa Nardini Bianca	50% vol.	2 cl	5.50
Williams	40% vol.	2 cl	5.50
Amaretto	40% vol.	4 cl	5.50

~ Weinkarte ~

Preise in SFr.
(inkl. MwSt.)

Weisswein

	1 dl	5 dl
<i>Chardonay Langhe DOC MO</i>	<i>SFr. 5.50</i>	<i>SFr. 25.00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>SFr. 5.50</i>	<i>SFr. 25.00</i>
<i>Santagostino</i>	<i>SFr. 6.00</i>	<i>SFr. 26.00</i>

Rotwein

<i>Chianti</i>	<i>SFr. 5.50</i>	<i>SFr. 25.00</i>
<i>Lambrusco</i>	<i>SFr. 5.50</i>	<i>SFr. 25.00</i>
<i>Montepulciano</i>	<i>SFr. 5.50</i>	<i>SFr. 25.00</i>
<i>Merlot</i>	<i>SFr. 5.50</i>	<i>SFr. 25.00</i>
<i>Nero d'Avolo</i>	<i>SFr. 5.50</i>	<i>SFr. 25.00</i>

Rose

<i>Rosato di Toscana</i>	<i>SFr. 5.50</i>	<i>SFr. 25.00</i>
--------------------------	------------------	-------------------

Piemonte

<i>Chardonnay Langhe DOC MO</i>	<i>SFr. 40.00</i>
---------------------------------	-------------------

Bonfante & Chiarle, Bazzana

Die Chardonnays aus dem Piemont sind fein strukturiert und eher elegant, nicht so mastig wie die viel getrunkenen Brüder aus Übersee.

Apulien

<i>Primitivo di Salento « Terragnolo » IGT MO</i>	<i>SFr. 39.00</i>
---	-------------------

Casa Vin. Apollonio, Monteroni di Lecce

Feines Bouquet nach reifen Früchten, warm und voll, samtig langer Abgang.

Toscana

Chianti Classico Riserva Vigna Nerento DOCG MO **SFr.42.00**

Tenuta Villa Trasqua, Castellina Chianti

Duftet nach roten Früchten mit leicht kräuterwürzigem Anstrich. Kraftvoller Körper und elegant. Harmonisch die Verbindung von Säure, Tannien und den Röstaromen des Eichenfass-Ausbaus.

Sizilien

Santagostino rosso « Baglio Soria » - Sicilia IGT MO **SFr.40.00**

Nero d'Avola, Syrah Casa Vinicola, Firriato, Paceco

Sein Charme beginnt mit einem faszinierenden, hellen Gold und einem Spektrum von Aromen, ein Einklang von Frühlingsblumen, wie Iris und von Früchten wie weissen Pflaumen, Pfirsich und Melonen, bereichert von einem Hauch von Vanille und Haselnuss. Im Gaumen überrascht er mit einer angenehmen Frische und Fülle. Typisches Aroma der Traubensorte Cannonau nach reifen Brombeeren und kleinen Waldbeeren. Voller, fruchtiger Geschmack und sehr schmeichelnder, intensiver Abgang.

Chiamonte rosso IGT MO **SFr.38.00**

Nero d'Avola, Syrah Casa Vinicola, Firriato, Paceco

Feine intensive Nase nach kleinen, geschmacksintensiven Beeren und Gewürzen. Im Mund ist der Wein voll, rund und gut strukturiert. Feine Tanninen geben ihm seinen eleganten und ausgewogenen Abgang.

Valpolicella classico superiore Ripasso DOC MO **SFr.42.00**

Vigneto « Bure Alto » Tenuta Villa Giradi, San Pietro in Carino

Robust, füllig, dunkelrubin- bis purpurrot, traubige Aromen mit Anklang von Pflaumen, harmonisch weich und süffig.