

Pizzas

Margherita

Tomate, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Olivenöl

16.-

Napoli

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

18.-

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

18.-

Salami

Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami, Oregano

18.-

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

19.-

Prosciutto e Funghi

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano

19.-

Diavola

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncino,
Zwiebel, schwarze Oliven

19.-

Ai Spinaci

Tomate, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Ei

19.-

Quattro Stagioni

Tomate, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken,
Oliven, Oregano

19.-

Capricciosa

Tomate, Mozzarella, Speck, Vorderschinken, Artischocken,
Peperoni, Oregano

19.-

Quattro Formaggi

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan

19.-



Pizza Monbiel

Tomate, Mozzarella, Bündner Coppa, Steinpilze, Knoblauch,
Ricotta und Thymian

24.-

Tonno

Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebel, schwarze Oliven, Oregano

19.-

Pizza Gotschna

Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Ei, Speck, Bergkäse, Oregano

21.-

Gamberetti

Tomate, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch

21.-

Frutti di Mare

Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano

21.-

Calzone

gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons,
Ei, Oregano

22.-

Parma

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter

22.-

Pizza Vegetariana

frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat,
Peperoni und frischer Parmesan

22.-

Pizza Selfranga

Tomate, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Mascarpone und Rucola

23.-

Pizza Madrisa

Tomate, Mozzarella, Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse, Zwiebel, Oliven

23.-

Al Capone

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Champignons, Rindsfiletspitzen

25.-

alle Pizzen auch in klein erhältlich. -2.50
alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Antipasti

Vorspeisen/starter

Insalata verde
grüner Salat
green salad
8.-

Insalata mista
gemischter Salat
mixed salad
11.-

wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette, französischem oder italienischem Dressing
Served to order with Herb vinaigrette, Italian dressing, or French dressing

Insalata Caprese
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum
Tomato salad with buffalo mozzarella, balsamic vinegar, olive oil and fresh basil
15.-

Crema di Pomodoro e Basilico
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
Cream of tomato soup with fresh basil
8.50

Vitello tonnato
feingehacktes Kalbfleisch mit Thoncreme und Kapern
Thin slices of veal with capers and Thoncreme
Vorsp: 18.- Hauptg: 26.-

Gamberoni Aglio e Olio e Peperoncino

*geschälte Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperocini in Olivenöl
gebraten*

fried peeled prawns with garlic and chillies in olive oil

20.-

Carpaccio di manzo con Rucola e Parmigiano

*Rindscarpaccio vom frischen Filet geklopft, mit Rucola und Parmesanhobel
garniert*

*Beef carpaccio knocked from fresh fillet garnished with arugula and
parmesan*

Vorsp: 19.- Hauptg: 32.-

Falso Lumache

*„Falsche Schnecken“ Rindsfiletwürfel mit Gratinbutter überbacken
und mit frischem Brot serviert*

*„fake escargot“ beef tenderlion cubes gratinated with herb-butter
and served with fresh bread*

Vorsp: 18.- Hauptg: 36.-

Tagliata di manzo con Rucola e grana

*rosa Tranchen vom Entrecôte auf einem Bett aus knackigem Rucola und
Cherry-Tomaten mit Balsamicoglace, Olivenöl und Parmesansplitter
abgerundet*

*Entrecôte rounded on rocket and cherry tomatoes with balsamic glaze, olive
oil and Parmesan*

Vorsp: 25.- Hauptg: 39.-

Piatti Principali

Hauptgänge/ main courses

Insalata alla Cesare

grüner Salat mit gegrillten Pouletbruststreifen, frischen Brotcroutons und Sardellenfilet

green salad with grilled turkey breast, fresh croutons and anchovy fillets

23.50

wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette, französischem oder italienischem Dressing

Served to order with Herb vinaigrette, Italian dressing, or French dressing

Piccata alla milanese

Zartes Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Mantel gebacken

mit Tomaten-Spaghetti

Tender veal cutlets baked in parmesan egg coat

Spaghetti with tomato

37.-

Fegato di vitello alla veneziana

Geschmetzelte Kalbsleber Venezianer Art, mit Zwiebel, Kräutern und Weisswein

Sliced veal liver Venetian style, with onions, herbs and white wine

28.-

Filetto di manzo 220g con burro alle erbe fatto in casa o Café de Paris

o salsa al pepe verde

Rindsfilet 220g mit hausgemachter Kräuterbutter oder Café de paris oder grüner Pfeffersauce

220g beef fillet with homemade herb butter or café de paris

or green pepper sauce

42.-

*Entrecôte di manzo 200g con burro alle erbe fatto in casa o Café de Paris
o salsa al pepe verde*

*Entrecôte 200g mit hausgemachter Kräuterbutter oder Café de paris
oder grüner Pfeffersauce an Pommes Allumettes*

*Entrecôte 200g with homemade herb butter or café de paris
or green pepper sauce on Pommes Allumettes*

39.-

*Salmone quarnito con Gamberoni glassato al burro di noci
sul letto di spinaci*

Lachsfilet mit Gambas garniert und Nussbutter glasiert auf Spinat

Salmon fillet garnished with shrimps with glazed nut butter on spinach

36.-

Scegli il tuo contorno:

Wählen Sie Ihre Beilage:

Choose your side dish:

Pommes Frites

Pommes Allumettes

Riso/Reis/rice

Rösti/ hash browns

Polenta

Pappardelle/ Tagliatelle/ Spaghetti/ Penne

Risotto

Spinaci/Spinat/ spinach

Bouquet Di Verdure Variopinte/Buntes Gemüsebouquete/vegetables

6.50

Pasta, Risotto

Risotto ai funghi

*mit Steinpilzen und Champignons
with porcini mushrooms and champignons*

24.-

Risotto Zafferano con Gamberetti

*Safranrisotto mit Crevetten
Safranrisotto with shrimps*

32.-

Gnocchi Gorgonzola

*mit gebratenem Schinken und Gorgonzolasauce
with fried ham and gorgonzola sauce*

22.-

Lasagne al forno

*typisch italienischer Pasta-Hackfleischauflauf
typical Italian pasta mince dish*

22.-

Ravioli al salmone

*Ravioli mit Lachsfüllung, in Nussbutter geschwenkt mit Rauchlachs und
Parmesansplitter garniert*

*Ravioli topped with salmon filling, swung in nut butter with smoked
salmon and parmesan splinters*

28.-

*Stellen Sie sich Ihr Pastagericht selbst zusammen!
Imagine your pasta dish yourself together!*

Spaghetti, Tagliatelle, Penne oder Pappardelle mit:

Aglione e Olio e Peperoncino
in Knoblauch-Peperociniöl geschwenkt
pivoted in garlic Peperoncini
16.-

Napoli
Tomatensauce/ Tomato sauce
18.-

Arrabiata
pikante Tomatensauce/ hot Tomato sauce
19.-

Pesto
in hausgemachtem Basilikumpesto geschwenkt, gerösteten Pinienkernen
und Parmesansplitter abgerundet
pivoted with homemade basil pesto, and rounded toasted pine nuts and
parmesan splinters
19.-

Bolognese

Hackfleischsauce/ mince sauce

20.-

Carbonara

mit gebratenem Speck, Ei und Rahm/ with bacon, egg and cream

20.-

Padrona

*mit Zucchetti, Auberginen, Knoblauch, Cherry Tomaten und Basilikum
with zucchini, eggplant, garlic, cherry tomatoes and fresh basil*

22.-

Frutti di Mare

*mit Olivenöl, Knoblauch und Meeresfrüchten
with olive oil, garlic and seafood*

24.-

Dessert

Tortino al cioccolato

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Herz,
mit Vanilleglace und Espressorahmhaube*

*Chocolate cake with liquid heart,
with vanilla ice cream and espresso Rahmhaube*

12.-

Tiramisu

*Löffelbiskuites mit einem Amaretto-Espressomix getränkt und
Mascarponecreme*

Soaked ladyfingers with an Amaretto Espresso Mix and mascarpone cream

13.-

Luftiges Panna cotta

con calde bacche di foresta

mit lauwarmen Waldbeeren

with warm wild berries

11.-

Buon Appetito!!!

Fleischdeklaration: Rind: AU/CH, Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Garnelen VN, Meeresfrüchte TH, Lachs A
„Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein und/oder mit hormonellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein“**

*Gerne begrüßen wir Sie,
für Ihre Privaten oder Geschäftlichen Anlässe.*

*Unser Küchenchef „Thomas Jahn“ steht Ihnen gerne für
eine Menüberatung oder
bei jeder Art von speziellen Ideen oder Wünschen zur
Verfügung.*

*Auch unser schönes rustikales **Wiüstübli**
können Sie jederzeit für Ihren Anlass
(bis zu 8 Personen) benutzen.*

*Für eine fachgerechte Beratung bei der Weinauswahl
haben wir natürlich auch immer ein offenes Ohr für Sie,
und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.*

Ihr Alcapone Team!!!

Tel: 081 416 82 82

Email: pizzeria@alcapone-klosters.ch

