

*Herzlich Willkommen im Restaurant  
Al Capone*



*Wo Genuss an erster Stelle steht*

*Gerne begrüßen wir Sie zu Ihren privaten und geschäftlichen Anlässen..*

*Unser Küchen Team steht Ihnen gerne für eine Menüberatung oder bei jeder Art von speziellen Ideen oder Wünschen zur Verfügung.*

*Auch in unserem schönem Fondue Chalet begrüßen wir Sie herzlich (Winter)*

*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 Al Capone Team!!!***

*Tel: 081 416 82 82      Email: [pizzeria@alcapone-klosters.ch](mailto:pizzeria@alcapone-klosters.ch)*

# *Antipasti / Vorspeisen / Starters*

*Zuppa di Pomodoro e Basilico con guarnizione di panna*

*Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Rahmhaube*

*Tomato soup with fresh basil and cream topping*

**13.-**

*Insalata verde , grüner Salat green, lettuce salad*

**11.00**

*Insalata mista, gemischter Salat, mixed salad*

**14.-**

*Rucola Parmigiano cherry, pinoli, Limone*

*Rucola-Parmesan-Salat Cherry Tomaten, Pinienkernen Zitronensaft Olivenöl*

*Arugula and Parmesan salad, cherry tomatoes, pine nuts, lemon juice, olive oil*

**18.-**

*Wird mit Hausdressing serviert/served with delicious homemade dressing*

*Insalata Caprese di bufala*

*Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum*

*Sliced tomato with buffalo mozzarella, balsamic vinegar, olive oil and fresh*

*basil*

**21.-**

*Bruschetta con pomodorini ciliegia, aglio, basilico fresco e parmigiano*

*Bruschetta 3 Stk mit Cherrytomaten, Knoblauch,*

*frischem Basilikum und Parmesan*

*Bruschetta with cherry tomatoes, garlic, fresh basil and parmesan*

**15.-**

*Tartara di filet di manzo servita con toast, burro e bouquet d'insalate*  
*Rindsfilet-Tatar garniert mit Salatbouquet serviert mit Toast und Butter*  
*Beef fillet tartare served with toast and butter garnished with salad*  
*Vorspeise / starter 27.- Hauptgang / maincourse 39.-*

*Carpaccio di filetto di manzo con Rucola e Parmigiano*  
*Carpaccio von Rinderfilet mit Rucola und Parmesanobel garniert*  
*Beef fillet carpaccio, garnished with Rocket and pieces of parmesan*  
*Vorspeise / starter 27.- Hauptgang / maincourse 39.-*

*False Lumache*  
*„Falsche Schnecken“ Rindsfiletwürfel mit Gratinbutter*  
*überbacken und mit frischem Brot serviert*  
*„false escargot“ beef tenderlion cubes gratinated with*  
*herb-butter and served with fresh bread*  
*Vorspeise / starter 26.- Hauptgang / maincourse 38.-*

*Vitello tonnato*  
*feingehacktes Kalbfleisch mit Thoncreme und Kapern*  
*thin slices of veal with capers and Thoncreme*  
*Vorspeise / starter 27.- Hauptgang / maincourse 39.-*

*Gambas Pil Pil*  
*Garnellen in scharfem Knoblauchöl und Chili*  
*prawns with garlic oil and chili*  
*Vorspeise / starter 26.- Hauptgang / maincourse 39.-*

## *Primi Piatti - Pasta -Risotto*

*Risotto Zafferano con Gamberoni*

*Safran Risotto mit Garnelen*

*Saffron risotto with shrimp*

*29.- / 35.-*

*Tagliatelle Limone con straccetti di vitello*

*Tagliatelle mit Kalbsstreifen in Zitronen-Rahmsauce*

*Tagliatelle with veal strips in lemon cream sauce*

*28.- / 34.-*

*Penne alla chef con straccetti di pollo e verdure in salsa di panne*

*Penne a la Chef mit Poulet Streifen und Gemüse an Rahmsauce*

*Penne ala chef with chicken strips and vegetables in cream sauce*

*27.- / 32.-*

*Lasagne al forno*

*typisch italienischer Pasta-Hackfleischauflauf*

*mince dish typicale italian style*

*27.-*

*Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino*

*in Knoblauch-Peperociniöl geschwenkt*

*Spaghetti swivelled in garlic and peperoncini oil*

*19.- / 23.-*

*A scelta con gamberi*

*Wahlweise mit Garnelen*

*Optionally with prawns*

*29.- / 33.-*

***Spaghetti Napoli***

*Tomatensauce*

*tomato sauce*

***17.- / 21.-***

***Spaghetti Arrabbiata***

*pikante Tomatensauce*

*Spaghetti with spicy tomato sauce*

***21.- / 24.-***

***Spaghetti Carbonara***

*mit gebratenem Speck, Ei und Rahm*

*with bacon, egg and cream*

***23.- / 26.-***

***Spaghetti Bolognese***

*Hackfleischsauce*

*Spaghetti with mince sauce*

***23.- / 26.-***

*Unsere Pasta Gerichte sind auch mit glutenfreier Spaghetti erhältlich*

*Our pasta are also available gluten free.*

## *Secondi Piatti / Hauptgänge / Main courses*

### *Piccata alla milanese*

*Zartes Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Mantel mit Tomaten-Spaghetti  
Tender veal cutlets in parmesan egg coat with spaghetti in tomato sauce*

*41.- / 46.-*

### *Fegato di vitello alla veneziana con tortino di patate*

*Geschnetzelte Kalbsleber Venezianer Art mit Zwiebel, Kräutern, Weisswein und Rösti  
Veal liver cut into stripes Venetian style, and hash browns*

*39.- / 42.-*

### *Filetto di manzo, burro alle erbe, patatine fritte e bouquet di verdure*

*Rindsfilet, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet  
Beef tenderloin, herb butter, french fries and vegetable bouquet*

*Lady 150 g 47.-*

*220 g 59.-*

### *Bistecca di maiale burro alle erbe patatine fritte, verdure*

*Steak vom Schwein, Kräuterbutter, Pommes, Gemüse  
Pork steak, herb butter, French fries and vegetables*

*ca. 250 g 38.-*

### *Petto di Pollo al pepe verde patate arrosto e verdure*

*Poulet Brust vom Grill mit Bratkartoffeln, Gemüse und Pfeffer Rahmsauce  
Grilled chicken breast with fried potatoes, vegetables and pepper cream sauce*

*36.-*

# *Pesce / Fisch / Fish Meeresfrüchte*

*Filetto di branzino alla griglia con salsa all'estragon, patate lesse e spinaci*  
*Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragonsauce, Salzkartoffeln und Spinat*  
*Pan-fried sea bass fillet with tarragon sauce, boiled potatoes and spinach*

**49.-**

*Cozze al vino bianco e verdure baguette francese*

*Miesmuscheln in Weisswein Gemüsesud mit frischem Baguette*  
*Mussels in white wine and vegetable broth with fresh baguette*

**29.-**

*Falls Sie an Unverträglichkeiten oder Allergien leiden*  
*wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*  
*Our pasta dishes are also available gluten free only spaghetti*  
*dont hesitate to ask our staff*

*Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer*  
*Fleischdeklaration: Rind: IRL, Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Lamm: NZ/AU*  
*Garnelen: VN*  
*Thunfisch: Wildfang / Thailand*  
*Lachs: Norwegen Zucht, Aquakultur*  
*Wolfsbarsch: Griechenland, Zucht, Aquakultur*  
*Meeresfrüchte IT*  
*Chicken Nuggets: PL/EU*  
*Brot: Bäckerei Schneiders, Davos Bäckerei Romer's AG, Benken*

*„Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein*  
*und/oder mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*

# *Hausgemachte Desserts*

## *Fatto a mano dessert / home made desert*

*Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia con panna montata*

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Herz,*

*mit Vanilleglace und Rahmhaube*

*Chocolate cake with vanilla ice topped with cream*

**14.-**

### *Tiramisu*

*Mousse mit Löffelbiskuits, Amaretto und Mascarponecreme*

*mousse-soaked ladyfingers, Amaretto with mascarpone cream*

**13.-**

### *Panna cotta con Frutti di Bosco*

*Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren*

*panna cotta with warm forest berrys*

**11.50**

*Verlangen Sie unsere Mövenpick Glace Karte*

*The Art of Swiss Ice Cream please ask for our Ice cream menu*

# Pizzas

<b>Margherita</b>	19. -
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Oregano, tomato, mozzarella, basil, oregano	
<b>Napoli</b>	21. -
Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano	
<b>Prosciutto</b>	22. -
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano tomato, mozzarella, ham, oregano	
<b>Salami</b>	22. -
Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami, Oregano tomato, mozzarella, Milan style salami, oregano	
<b>Funghi</b>	22. -
Tomate, Mozzarella, Champignons (mushrooms), Oregano	
<b>Hawaii</b>	23. -
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas tomato, mozzarella, ham, pineapple	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	23. -
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano	
<b>Diavola</b>	23. 50
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncino, Zwiebeln, schwarze Oliven tomato, mozzarella, spicy salami, peppers, onions, black olives	
<b>Ai Spinaci</b>	24. -
Tomate, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Ei tomato, mozzarella, spinach, garlic, egg	
<b>Quattro Stagioni</b>	24. -
Tomate, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Oregano tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, oregano	
<b>Capricciosa</b>	24. -
Tomate, Mozzarella, Speck, Vorderschinken, Artischocken, Peperoni, Oregano tomato, mozzarella, bacon, ham, artichokes, peppers, oregano	
<b>Tonno</b>	24. -
Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarze Oliven, Oregano tomato, mozzarella, tuna, onions, black olives, oregano	

<b>Quattro Formaggi</b>	25. -
<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan</i>	
<i>tomato, mozzarella blue cheese mountain cheese parmesan</i>	
<b>Pizza Gotschna</b>	25. 50
<i>Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Speck, Bergkäse, Oregano</i>	
<i>tomato mozzarella, onions, egg, bacon, mountain cheese, oregano</i>	
<b>Pizza Tiroler</b>	25. 50
<i>Tomate, Mozzarella, Tiroler Speck, Peperoni, Champignons, Oliven und Parmesan</i>	
<i>tomato, mozzarella, tiroler bacon, peppers, mushrooms, olives, parmesan cheese</i>	
<b>Pizza Vegetariana</b>	26. -
<i>Tomate, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat, Peperoni und Parmesan</i>	
<i>tomato, mozzarella, eggplant, courgette, spinach, peppers, fresh parmesan cheese</i>	
<b>Calzone</b>	26. -
<i>Gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Ei, Oregano</i>	
<i>filled with tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, oregano</i>	
<b>Gamberetti</b>	26. -
<i>Tomate, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch</i>	
<i>tomato, mozzarella, shrimp's, garlic</i>	
<b>Frutti di Mare</b>	26. -
<i>Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano</i>	
<i>tomato, mozzarella, seafood, garlic, oregano</i>	
<b>Parma</b>	27. -
<i>Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter</i>	
<i>tomato mozzarella, parmaham, rocket slices of parma, cheese</i>	
<b>Pizza Selfranga</b>	27. -
<i>Tomate, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Mascarpone und Rucola</i>	
<i>tomato, mozzarella, ham di salerno, mascarpone and rocket</i>	
<b>Pizza Madrisa</b>	27. -
<i>Tomate, Mozzarella, Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse, Zwiebeln, Oliven</i>	
<i>tomato, mozzarella, Grison meat, salami, mountain cheese, onions, olives</i>	
<b>Pizza Rustica</b>	28. -
<i>Tomate, Mozzarella, Rindfleisch, Champignons, Zwiebeln und Peperoni</i>	
<i>tomato, mozzarella, beef, mushrooms, onions, peppers</i>	
<b>Al Capone</b>	28. -
<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Champignons, Rindsfiletspitzen</i>	
<i>tomato, mozzarella, blue cheese, mushrooms, beef filet stripes</i>	