

Willkommen zurück im Restaurant Gemy, ein Stück Italien und Sardinien
im Herzen der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit und

Buon Appetito

Antipasti

Insalata Mista - hausgemachte Vinaigrette **11** *vegy glutenfrei*

Eisbergsalat, Cico Rosso, Peperoni rot und gelb, Rüeblli, Oliven, Bunte Cherrytomaten, rote Zwiebeln und PARMINO flocken

Insalata Verde- hausgemachte Vinaigrette **9** *vegy glutenfrei*

Eisbergsalat

Burrata 18 *vegy glutenfrei*

Burrata, Bunte Cherry Tomaten, Basilikumpesto und Pinienkerne

Cozze al Vermentino 14/25 *glutenfrei*

Muscheln in Weisswein gegart, mit Knoblauch und Petersilie



Cozze del Golfo 15/27 *glutenfrei pikant*

Muscheln in Tomatensauce gegart, mit Knoblauch, Petersilie und Peperoncino



Vitello Tonnato 23 *glutenfrei*

Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Gerichte mit der  sind unsere Hausspezialitäten

Teigwaren

Linguine alla Carbonara **22**

Wie das Originalrezept verwenden wir *Guanciale* eine luftgetrocknete und gewürzte Schweinebacke, Pecorino-Käse, schwarzen Pfeffer, Eigelb

Linguine Aglio, Olio e Peperoncino **16** *vegy pikant*

Ein Klassiker, Knoblauch, Natives Olivenöl extra und Chilischote

Trofie al Pomodoro e Olive Taggiasche **22** *vegy*

Mit unserer Tomatensauce

Penne all'Arrabbiata **18** *vegy pikant*

Mit unserer pikanten Tomatensauce

Penne all'Amatriciana **22**

Mit Tomatensauce, *Guanciale*, roten Zwiebeln und Natives Olivenöl

Malloreddus al Ragù Bolognese **22**

Mit unserem hausgemachten Ragù

Trofie al Pesto Genovese **20** *vegy*

Typisch ligurisches Rezept, mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen und Cherrytomaten

Spezialitäten aus Sardinien

Fregola Sarda con Frutti di Mare e Bottarga **32**

Für die Region Sardinien typische Nudeln aus Hartweizengriess in kleiner Kugelform mit Shrimps, Muscheln, Calamari und Bottarga, eine sardische Spezialität aus aromatische Fischrogen


Fregola con Funghi e Salsiccia **24**

Fregola mit frischer Wurst und Pilzen und Safran, eine köstliche Kombination!!!
Dieses Gericht ist auch mit Malloreddus erhältlich.

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Gerichte mit der  sind unsere Hausspezialitäten

Fisch Hauptgänge

Orata al cartoccio **31** *glutenfrei* 
Doraden Filet in Folie gebacken mit Kartoffeln

Fleisch Hauptgänge

Petto di pollo **26**
Gegrillte Hähnchenbrust mit süss & sauer Sauce, knusprigen Karotten und Zucchini

Paniertes Schweineschnitzel **26**
Serviert mit Gemüse und Pommes frites

Gegrilltes Schweinskotelett **26** *glutenfrei*
mit Ofenkartoffeln und Gemüse

Tessiner Bratwurst "Luganica" **20** *glutenfrei*
mit Pommes frites und hausgemachter Zwiebelmarmelade

Beilagen

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	CHF 8
<i>Kleiner Grüne Salat</i>	CHF 6
<i>Pommes Frites</i>	CHF 6
<i>Gebackene Rosmarinkartoffeln</i>	CHF 6
<i>Gegrilltes Mischgemüse</i>	CHF 6

Herkunft von Fleisch...

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Kalbs: Schweiz

Schwein: Schweiz

...und Fisch:

Miesmuscheln: Italien/Niederlande

Fisch: Italien/Griechenland






Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Gerichte mit der  sind unsere Hausspezialitäten

Le Pizze di Toni

Pala alla Romana

Unsere Pizzen werden "alla romana" hergestellt, einem knusprigen, hoch hydratisierten und lange gehenden Teig.
Sie können zusätzliche schwarze Trüffel für 8 Chf hinzufügen

	Norm/XXL
Margherita <i>veggy</i>  Mozzarella, Tomatensauce	16/30
Prosciutto e Funghi Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignon	18/34
Tonno e cipolle Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln	18/34
Luganica  Mozzarella, Luganica Wurst, Gebackene Kartoffeln und Taleggio-Käse	18/34
Vegetariana <i>veggy</i> Mozzarella, Tomatensauce, Gebackenes Gemüse	17/32
Diavola <i>pikant</i> Mozzarella, Tomatensauce, Pikante Salami	18/34
Burrata <i>veggy</i> Mozzarella, Burrata, Pesto, Pinienkerne	20/38
Napoli Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen, Kapern	19/36
Prosciutto Crudo  Mozzarella, Tomatensauce, Parma Rohschinken, Parminospäne, Cherrytomaten, Rucola	24/44
Parmina <i>veggy</i>  Mozzarella, Tomatensauce, Parminospäne, Cherrytomaten, Rucola	19/36
Frutti di Mare  Mozzarella, Crevetten Black Tiger, Muscheln, Calamari und aromatisiertes Olivenöl	26/48
Mortadella  Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien	23/42
Gricia  Mozzarella, Pecorino Romano, Guanciale, Zwiebeln	23/42
Tartufo e Taleggio <i>veggy</i>  Mozzarella, Taleggio Käse, schwarze Trüffel	28/52
Quattro Stagioni <i>veggy</i> Mozzarella, Tomatensauce, Artischocken, Oliven, Schinken und Champignons, ein Klassiker!!!	24/44

Sie können Ihrer Pizza auch weitere Zutaten für CHF 2.- hinzufügen, z. B:

Schinken, Mascarpone, Champignon, Thunfisch, Zwiebeln, Luganica Wurst, Gebackene Kartoffeln, Taleggio-Käse, Gebackenes Gemüse, Pikante Salami, Pesto, Sardellen, Kapern, Cherrytomaten, Rucola, Parminospäne.

Sie können Ihrer Pizza auch weitere Zutaten für CHF 6.- hinzufügen, z. B: Burrata, Parma Rohschinken

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Gerichte mit der  sind unsere Hausspezialitäten