



GOTTI ROCKS

www.gotti.rocks

+41 (0)76 432 42 92

order@gotti.rocks

VORSPEISEN / STARTERS

Gemischte italienische Vorspeisen ab 2 Personen Choice of different Italian starters from 2 people	22.50
Büffelmozzarella mit gemischten Tomaten und Basilikum Buffalo mozzarella with mixed tomatoes and basil	22.50
Kürbiscremesuppe mit Thymian Croûtons Pumpkin cream soup with thyme croutons	14.50
Tatar vom «Fassona-Rind» (mild, medium, scharf) mit focaccia und Butter (IT) Tartar of "Fassona beef" (mild, medium, spicy) with focaccia and butter	26.50
Frisches Thunfischtatar mit Avocado und Citronette (PHY) Fresh tuna tartare with avocado and citronette	28.50
Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Fenchelsalat	25.50

SALATE / SALADS

Blattsalatvariation Leaf lettuce variation	10.50
Gemischter Salat Mixed salad	12.50
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten Rocket salad with parmesan shavings and cherry tomatoes	15.50

I PRIMI PIATTI

Ravioli mit Lamm-Rosmarinfüllung an Salbeibutter (IT) Ravioli with lamb and rosemary filling and sage butter	28.50
Orecchiette mit Broccoli, Sardellen und frischen Tomaten Orecchiette with broccoli, anchovies and fresh tomatoes	26.50
Auberginen-Parmesan-Mozzarella Auflauf auf Tomatenspiegel Aubergines, parmesan- mozzarella casserole on tomato coulis	26.50
Lasagne bolognese (CH) Lasagne bolognese / Lasagne bolognese	25.50
Gnocchi mit Eierschwämme Ragout und schwarzer Trüffelbutter Gnocchi with chanterelles ragout and black truffle butter	32.50
Capellaccio mit Steinpilzfüllung an leichter Gorgonzolasauce Capellaccio filled with porcini mushrooms and light gorgonzola sauce	27.50
Zitronenravioli mit Kaisergranaten an cremiger Sauce mit Tagesgemüse (Scampi RSA) Lemon ravioli with lobster on creamy sauce and vegetables of the day (Scampi RSA)	36.50

MEERESFISCH / SEAFISH

Thunfischfilet mit gegrilltem Gemüse und Citronette (PHY) Tuna fillet with grilled vegetables and citronettes	42.50
Oktopus vom Grill mit knuspriger Aubergine auf Tomaten Coulis (MAR) Grilled octopus with a crispy aubergine on tomato coulis	39.50
Riesencrevetten süß-sauer und schwarzer Quinoa mit Gemüse (THAY) Giant prawns sweet-sour and black quinoa with vegetables	42.50
Scampi (Kaisergranaten) an rassiger Tomatensauce mit Kräuterreis (RSA) Langoustines Busara style (hot tomato sauce) and rice with	54.00

FLEISCH / MEAT

Kalbfiletkoteletts mit gemischten Pilzen begleitet von Polenta & Gemüse (CH) Veal cutlet with mixed mushrooms accompanied by polenta & vegetables	49.50
Rinds Tagliata Black Angus Beef (IRL) mit Früh-Kartoffeln, rucola und Parmesansplitter Tagliata Black Angus Beef (IRL) with new potatoes, rocket and Parmesan slivers (IRL)	42.50
Lammkotelett mit Granatapfel und Orangen begleitet von Polenta & Gemüse (NZ) Lamb cutlet with pomegranate and oranges accompanied by polenta & vegetables	48.50
Schweinshaxe mit Ofenkartoffeln und Gemüse	32.50

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita Tomato, mozzarella, basil	18.50
Prosciutto e funghi Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	23.00
Capricciosa Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	24.00
Guancialina Mozzarella, pecorino, pumpkin cream and pork cheek	24.50
Napoli tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives	21.00
Diavola tomato, mozzarella, hot salami, chilli, garlic, onions	23.50



LE PIZZE CLASSICHE

Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan Splitter tomato, mozzarella, air cured Parma ham, arugula, parmesan shaves	25.50
Delicata Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone tomato, mozzarella, air cured Parma ham, mascarpone	25.50
Calzone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	23.50
Bufala Tomaten, Buffel Mozzarella, Basilikum Tomato, buffalo mozzarella, basil	23.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse tomato, mozzarella, grilled vegetables	23.00
Tirolese Mozzarella, Eierschwämmli, geräucherter Tiroler Speck Mozzarella, chanterelle, smoked Tyrolean bacon	25.50

I NOSTRI DOLCI

Tiramisù des Hauses House Tiramisù	12.50
Panna cotta mit Waldbeeren Panna cotta with strawberry coulis	12.50
Sizilianisches Cannolo mit Ricotta-Käse und Schokoladensplittern Sicilian cannolo with ricotta cheese and chocolate shaves	14.50
Klassisches Mousse au Chocolat Chocolate mousse	13.50
Gemischter Italienischer Käseteller Choice of different Italian cheeses	13.50

WEINE

Varvara, Bolgheri DOC Castello di Bolgheri, 37.5 cl	21.50
Salana Cannonau di Sardegna DOC 2018, 75cl	16.90
Barolo Massolino 2015, 75cl	43.00
Amarone Zenato 2015, 75cl	55.00
Varvara, Bolgheri DOC 2018, 75cl	33.50
Primitivo di Manduria TALO 2018, 75cl	17.50
Chardonnay Cusora 2019, 75cl	17.00
Lugana Zenato 2019, 75cl	18.50
Pinot Grigio Lenotti 2019, 75cl	13.80
Franciacorta Ca' del Bosco 75cl	39.50
Prosecco Valdobbiadene Villa Sandi 75cl	15.90
Champagne Roederer Brut Premier Maison Louis	32.00