



E'CCCO

Il Progetto E'cco nasce dall'idea dello Chef Nicola Rinzivillo che con la sua esperienza decennale nel mondo della ristorazione lavora ogni giorno affinché la semplicità della terra, della natura e dell'antica materia prima incontri la ricercatezza per realizzare momenti unici e preziosi da scoprire ed amare.

Vogliamo regalare un'esperienza di piacere dove la Tradizione si incrocia con la modernità..

Vi auguriamo un buon viaggio attraverso i sapori della cucina Italiana

MENU

LE INSALATE

Insalata verde  <i>Grüner Salat</i>	CHF 11.-
Insalata mista  <i>Gemischter Salat</i>	CHF 13.-
Caprese con burrata di Andria, pomodoro e basilico  <i>Frischer burrata-käse aus Andria Tomaten, Basilikum</i>	CHF 20.-
Insalata Ecco  Insalata verde con cuori di carciofi grigliati, formaggio quartirolo, olive taggiasche, datterino confit e crostini di pane, salsa francese <i>Grüner Salat, gegrillte Artischockenherzen, Quartirolo-Käse, Taggiasca-Oliven, Datterino Confiture, Croutons, Französische Sauce</i>	CHF 15.-

Vorspeise als Hauptgericht + 6 Franken

GLI ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro

Pane tostato, pomodoro, basilico, olio EVO
Toastbrot, Tomaten, Basilikum, EVO-Öl

CHF 13.-

La Nostra Parmigiana

Melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella, spuma di Parmigiano Reggiano, chips di Melanzane e basilico
Frittierte Auberginen, Tomatensauce, Parmesan - Käse-Mousse, Auberginen-Chips, Basilikum

normal
CHF 23.-
gross
CHF 30.-

Tagliere all'italiana (x2)

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP DEVODIER, Salame felino IGP, Mortadella Favola Pistacchio, Capocollo Silano, olive di Castelvetro, carciofi, Mozzarelline di Bufala
Parmaschinken 18 Monaten DOP Devodier, Salami aus Felino IGP, Mortadella Favola Pistazie, Capocollo Silano, Oliven Aus Castelvetro, Artischocken, Büffel-Mozzarella

CHF 34.-

Tartare di Fassona

Fassona piemontese, Burrata di Andria, cipolla rossa, battuto di capperi, senape e succo di limoni
Rinds-Tartar "Fassona Piemontese", Burrata aus Andria, rote Zwiebel, kapern, Senf und Zitronensaft

normal
CHF 26.-
gross
CHF 36.-

Vitello Tonnato alla Piemontese

Salsa tonnata con uovo, cipolla rossa in agro, capperi disidratato
Thunfischsauce mit Ei, Süß-saure rote Zwiebeln, getrocknete Kapern

normal
CHF 29.-
gross
CHF 39.-

Prosciutto Crudo di Parma con Burrata di Andria

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP DEVODIER, Burrata di Andria
Parmaschinken 18 Monaten DOP DEVODIER, Käse-Burrata, Aus Andria

CHF 27.-

Fritto Misto di Pesce

Calamari, gamberetti, pepe nero, maionese al limone
Frittierte Calamari, Garnelen, Shwarzer Pfeffer, Zitronen-Majonnaise

normal
CHF 26.-
gross
CHF 36.-

Tartar di Tonno Rosso

Tartare di tonno rosso con spuma di stracciatella di Burrata, pistacchi e salsa all'arancia
Thunfischtartar mit Stracciatella-Mousse aus Burrata, Pistazien und Orangensauce

normal
CHF 26.-
gross
CHF 36.-

Tarte tatin di Cipolla Rossa

Tarte tatin di cipolla rossa con gelato al parmigiano e riduzione di aceto balsamico di Modena
Tarte Tatin aus roten Zwiebeln mit Parmesan-Eis und Reduktion aus Balsamico-Essig aus Modena

CHF 26.-

Vorspeise als Hauptgericht + 6 Franken

I NOSTRI PRIMI

Scialatielli ai frutti di Mare Scialatielli ai frutti di Mare con cozze, vongole, gamberi, calamari con bisque di crostacei <i>Scialatielli 'frische Nudeln aus der Amalfiküste' mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch mit Meeresfrüchtebisque</i>	CHF 32.-
Tagliolini al Gambero Rosso di Mazara Tagliolini al pesto di pistacchio, burrata, tartare di Gambero Rosso di Mazara e granella di olive nere <i>Feine Nudeln an Pistazien-Pesto, Burrata & Tartar von Crevetten Rosso di Mazara, Schwarze Oliven Pulver</i>	CHF 32.-
Ravioli di Ossobuco alla milanese Ravioli di ossobuco di vitello alla milanese con salsa al parmigiano e zafferano <i>Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch nach Milanese Art mit Parmesan-Safran-Sauce</i>	CHF 34.-
Paccheri al ragù bianco di vitello alla Genovese Paccheri al ragù bianco di vitello alla Genovese , cipolle ramate, spuma del provolone del Monaco DOP <i>Paccheri mit weißem Kalbsragout nach Genueser Art, goldbraunen Zwiebeln und Provolone del Monaco DOP-Schaum</i>	CHF 29.-
Maccheroncino alla Siciliana Rigatoni, pomodoro San Marzano, melanzane, provola affumicata, salsiccia al finocchio <i>Maccheroncino " Siciliana" mit Auberginen, geräucher Provola-Käse, Salsic- cia mit Fenchelsamen an San Marzano Tomatensauce</i>	CHF 26.-
Spaghetti alla Chitarra Carbonara Crema all'uovo, guanciale di Norcia, pecorino Romano DOP <i>Frische Spaghetti Carbonara an Eiercreme, Schweinebacke, Pecorino-Käse</i>	CHF 26.-
Risotto alla Milanese 🍃 Risotto Carnaroli, Zafferano, burro, parmigiano Reggiano DOP <i>Carnaroli-Risotto, Safran, Butter, Parmigiano Reggiano DOP</i>	CHF 25.-

I SECONDI

Filetto di Manzo (220gr) alle Erbe

CHF 49.-

Filetto di Manzo (220gr) alle Erbe con Patate a forno e verdure brasate
220 gr Rindsfilet mit Kräutern, Gebackene Kartoffeln, Gemüse hinzufügen

Guancia di Vitello al Barolo

CHF 45.-

Guancia di vitello al Barolo su schiacciata di patata bruciata con aroma di tartufo
Kalbsbacke in Barolo-Wein mit Kartoffelbrei mit Trüffelaroma

Polpo Brasato

CHF 42.-

Polpo Brasato su crema di burrata, patate allo zafferano, pomodoro confit, broccoletto, olive nere disidratate
Geschmorter Oktopus auf Burrata-Creme, Safrankartoffeln, tomaten-Confit, Brokkolo, Dehydrierte schwarze Olive

Trancio di branzino

CHF 46.-

Trancio di branzino in padella alla scapece, zucchine fritte spuma di provolone del Monaco
Seebarschfilet in der Pfanne nach Scapece-Art, gebratene Zucchini, Provolone-del-Monaco-Mousse

Cotoletta di Melanzana 🍃

CHF 26.-

Cotoletta di Melanzana con rucola, pomodorini confit, patate dolci a forno
Auberginen schnitzel, Rucola, Tomaten-Confit, Gebackene Süskartoffeln

EXTRA CONTORNI A SCELTA

CHF 6.-

Patate al forno 🍃
Ofenkartoffeln

Spinaci al burro 🍃
Spinat mit Butter

Risotto al Parmigiano 🍃
Parmesan-Risotto

Verdure grigliate 🍃
Gegrilltes Gemüse

BUONO COME IL PANE



Una ricetta senza tempo; una magia che prende forma dalle mani del nostro chef : acqua, farina e lievito per preparare un pane fragrante dalla crosta croccante e un interno morbido

... E'cco a voi una deliziosa pagnotta cotta nel nostro forno ...

Ein zeitloses Rezept; eine Magie, die durch die Hände unseres Küchenchefs Gestalt annimmt: Wasser, Mehl und Hefe vereinen sich zu einem duftenden Brot mit knuspriger Kruste und weicher Krume.

... Hier ist für Sie ein köstliches Laib Brot, frisch gebacken in unserem Ofen ...

*** Unser hausgemachter Brot***

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden, sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten in unserem Gerichten haben.

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = CH/ Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele, Salami = Italien; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien

Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/ Gambero=Italien, Vietnam /Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 8,1% MWST

IL NOSTRO IMPASTO...

IL SEGRETO DELLA PIZZA È UN SEGRETO

Dall'amore del buon cibo, attraverso passione e creatività, nasce la nostra Pizza Moderna Napoletana preparata con ingredienti freschi di alta qualità che la rendono unica ed inimitabile.

Una Lunga lievitazione di 48/72 ore ed un'alta idratazione del 70% con solo lo 0,5 % di lievito conferiscono al nostro impasto un'alta digeribilità...

Siamo estremamente orgogliosi di produrre il nostro impasto che rappresenta ciò che per noi è la filosofia del cibo tradizionale italiano

Goditi una buona pizza

LE PIZZE

PIZZE TRADIZIONALI

Marinara

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, aglio, origano, basilico
San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Knoblauch, Oregano, Basilikum

CHF 19.-

Margherita

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Basilikum

CHF 21.-

Crudo e Mascarpone

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto crudo Di Parma 18 mesi DOP DEVODIER, mascarpone

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmaschinken 18 Monaten DOP Devodier, Mascarpone

CHF 28.-

Bufala

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, mozzarellina di bufala, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, kleine Büffelmozzarella, Basilikum

CHF 25.-

Napoletana

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, bufala di Battipaglia DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Kapern aus Pantelleria IGP

CHF 26.-

Cotto

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto cotto alta qualità GranBiscotto, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Schinken Granbiscotto, Basilikum

CHF 24.-

Cotto e Funghi

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto cotto alta qualità GranBiscotto, champignon, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Schinken Granbiscotto, Champignons, Basilikum

CHF 25.-

PIZZE TRADIZIONALI

Diavola

CHF 24.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, spianata calabra piccante, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, würzige Salami, Basilikum

Quattro Stagioni

CHF 26.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto cotto alta qualità GranBiscotto, champignon, olive taggiasche, carciofi, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Schinken Granbiscotto, Champignons, Taggiasca Oliven, Artischocken, Basilikum

Calzone Napoletano

CHF 27.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, ricotta, salame dolce, Prosciutto cotto GranBiscotto, Parmigiano Reggiano, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Ricotta, süße Salami, Schinken Granbiscotto, Parmesankäse, Basilikum

Calzone

CHF 25.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto cotto GranBiscotto, champignon

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Schinken GranBiscotto, Champignons

Primavera

CHF 29.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto Crudo di Parma 18 Mesi DOP DEVODIER, rucola, pomodorini, scaglie di grana, basilico

San Marzano Tomatensauce aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmaschinken 18 Monate DOP DEVODIER, Rucola, Cherrytomaten, Grana-Käsesplitter, Basilikum

PIZZE SPECIALI

Tonnara **CHF 28.-**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, filetti di tonno pinna gialla di Cetara, cipolla di Tropea, pomodorino Corbarino

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Gelbflossen-Thunfischfilets aus Cetara, Zwiebel aus Tropea, Corbarino-Kirschtomaten

Parmigiana **CHF 27.-**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, parmigiana di melanzane, stracciata di burrata di Andria, Parmigiano Reggiano, basilico

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Auberginen-Parmigiana, Burrata-Stracciatella aus Andria, Parmesan, Basilikum

Burrata & San Daniele **CHF 29.-**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, Prosciutto Crudo di Parma 18 Mesi DOP DEVODIER, burrata di Andria, basilico

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Parmaschinken 18 Monate DOP DEVODIER, Burrata-Käse aus Andria, Basilikum

'Nduja **CHF 27.-**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, salsiccia al finocchio, cipolla rossa di Tropea, 'nduja calabra, basilico

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Fior di Latte Mozzarella aus Latteria Sorrentina, Salsiccia mit Fenchelsamen, rote Zwiebel, 'Nduja, Basilikum

Ecco **CHF 30.-**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, salame Felino IGP, pomodorino Corbarino, peperone crusco, basilico, cornicione ripieno di ricotta di bufala

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, Salami aus Felino IGP, Corbarino-Kirschtomaten, cruschi Paprika, Basilikum, Pizzarand gefüllt mit Büffel-Ricotta

Pizza Sorriso **CHF 29.-**

Focaccia ripiegata, pomodorini, rucola, bresaola, Stracciatella di Andria, Basis Focaccia, Kirschtomaten, Rucola, bresaola und Stracciatella-Käse Aus Andria

Pizza piccola - 2 Franchi | Kleine Pizza - 2 Franken
Pizza condivisa extra + 6 Franchi | Extra geteilte Pizza + 6 Franken

PIZZE BIANCHE

Salsiccia e Friarielli

CHF 28.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, salsiccia al finocchio, provola di Agerola, friarelli, olive

Fior di latte Mozzarella latteria Sorrentina, Salsiccia mit Fenchel, Provola aus Agerola, Stängelkohl, Oliven

Mazara

CHF 32.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, pacchetelle gialle del Vesuvio, gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata di Andria, scorza di lime, pistacchio

Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, gelbe Tomaten, rote Garnelen aus Mazara, Burrata-Stracciatella aus Andria, Zitronenzeste, Pistazie

Quattro Formaggi

CHF 27.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, gorgonzola, mascarpone, taleggio, noci

Mozzarella Fior di latte Latteria Sorrentina, Gorgonzola, taleggio-Käse, Parmesan, Basilikum, Walnüsse

Favola

CHF 28.-

Fior di latte Latteria Sorrentina, Burrata di Andria, pesto di Pistacchio, Mortadella Favola Pistacchio, granella di Pistacchio

Mozzarella Fior di latte Latteria Sorrentina, Burrata aus Andria, Pistazien-Pesto, Pistazien-Mortadella Favola, Pistazienkorn

PINSE

Margherita 🌿

CHF 21.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, basilico, olio EVO

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Basilikum, EVO Öl

Caprese 🌿

CHF 26.-

Stracciatella di burrata, pomodorini rossi e gialli, basilico, glassa al balsamico invecchiato

Burrata-Stracciatella, gelbe und rote Cherrytomaten, Basilikum, gereifter Balsamico-Jus

Tonno e Pacchetelle gialle

CHF 29.-

Mozzarella di Bufala di Battipaglia DOP, pacchetelle gialle del Vesuvio, tonno di Cetara, olive disidratate, Zeste di limone, basilico

Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, Gelbe Tomate vom Vesuv, Gelbflossen-Thunfischfilets aus Cetara, getrocknete oliven, Zitronenzesten, basilikum

Amatriciana

CHF 24.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, guanciale di Norcia IGP, pecorino romano

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, Guanciale aus Norcia, Pecorino-Käse

Indiavolata

CHF 26.-

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, spianata piccante, 'nduja calabra, basilico

Tomatensauce San Marzano aus Agro Sarnese DOP, Mozzarella Fior di Latte Latteria Sorrentina, scharfe Salami, 'Nduja, Basilikum

Vegetariana 🌿

CHF 25.-

Mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, zucchini grigliate, peperoni grigliati, melanzane grigliate

Büffel-Mozzarella aus Battipaglia DOP, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika, gegrillte Aubergine

SOFT DRINK

<i>Wasserkaraffe</i>	1 L	CHF	3.-
<i>San Pellegrino</i>	5 dl / 1 L	CHF	5.50 / 9.-
<i>Panna</i>	5 dl / 1 L	CHF	5.50 / 9.-
<i>Coca Cola Originale / Zero</i>	3 dl	CHF	5.50
<i>Rivella</i>	3 dl	CHF	5.50
<i>Fanta / Sprite</i>	3 dl	CHF	5.50
<i>Fusetea Lemon</i>	3 dl	CHF	5.50
<i>Crodino</i>	1 dl	CHF	5.50
<i>Aperitivo Bitter J.Gasco</i>	2 dl	CHF	6.50
<i>Lemonade J.Gasco</i>	2 dl	CHF	6.50
<i>Indian tonic J.Gasco</i>	2 dl	CHF	6.50
<i>Chinotto J.Gasco</i>	2 dl	CHF	6.50
<i>Alpfshorle</i>	3 dl	CHF	5.50
<i>Caffee Shale / Creme</i>		CHF	4.90
<i>Espresso</i>		CHF	4.50
<i>Doppio</i>		CHF	5.50
<i>Cappuccino</i>		CHF	5.-
<i>Latte Macchiato</i>		CHF	5.-
<i>Tee / Cioccolata</i>		CHF	5.50

BIRRE

<i>Birra Moretti</i>	33 cl	CHF	5.5
<i>Ichnusa</i>	33 cl	CHF	5.5
<i>Erdmandli</i>	33 cl	CHF	5.5
<i>Birra Messina cristalli di sale</i>	33 cl	CHF	7.-

BRAUEREI BAAR OFFENAUSSCHANK

<i>Baarer Hopfemandli Original</i>	30 cl	CHF	5.5
	50 cl	CHF	7.-

COCKTAIL

Mimosa Prosecco Brut / Succo d'Arancia	CHF 11.-
Hugo Spritz Prosecco / Fiori di Sambuco / Menta	CHF 11.-
Negroni Campari / Vermouth Rosso / Gin	CHF 14.-
Negroni Sbagliato Prosecco / Vermouth/Campari	CHF 13.-
Americano Campari / Vermouth Rosso	CHF 11.-
Bellini Prosecco Brut / Pesca	CHF 11.-
Rossini Prosecco Brut / Fragola	CHF 11.-
Gin & Tonic	
- Hendrick's Gin 41.4% / Redbull Tonic Water / Cucumber	CHF 14.-
- Portofino Dry Gin 43% / Redbull Tonic Water / Rosemary	CHF 15.-
- Malfy Gin 41% / Redbull Tonic Water / Lemon	CHF 14.-
- Bombay Sapphire 47% / Redbull Tonic Water / Lime	CHF 13.-
Aperol Spritz Aperol / Prosecco	CHF 12.-
Espresso Martini Vodka / Espresso shot / Coffee Liquerr	CHF 13.-

COCKTAIL NON ALCOLICO

Virgin Aperol San bitter / acqua tonica / arancia	CHF 11.-
Virgin Mimosa Succo d'Arancia / Tonic Water	CHF 11.-
Virgin Hugo Fiori di sambuco / acqua tonica / limone	CHF 11.-