

*Feines vom Land  
Frisches vom Meer*

Meeresfrüchte

Fischspezialitäten

Fleischgerichte

Pasta

Pizza

*Azzurro*  
*Terra e Mare*

*Feines vom Land  
Frisches vom Meer*

**Feines vom Land – Frisches vom Meer!  
Azzurro – der Himmel Italiens breitet sein  
einmaliges Blau über Land und Wasser.**

Die grosse Vielfalt an traditionellen Gerichten und auserlesenen Weinen macht Italien zum einzigen Land der Welt, wo die Grenze zwischen Kunst, Essen und Kultur nicht existiert.

Wir verpflichten uns dem nötigen Respekt gegenüber Produkten, Region und Tradition, deshalb finden natürliche Zutaten vom Markt ihren Weg in unsere einzigartigen Geschmackserlebnisse.

Zu den Klassikern der italienischen Küche gesellen sich knackige Insalata, köstliche knusprige Holzofen-Pizzas und himmlische Dolci für jeden Geschmack. Wir kochen nur mit ausgesuchten, frischen Zutaten, die wir meistens direkt aus Italien beziehen. E basta così – das ist alles

**Ristorante Azzurro –  
wo Genuss und mediterrane italienische,  
Lebensfreude sich treffen!**

Genuss im passenden Ambiente: Ob Sie bei uns im «Terra» schwelgen oder sich mehr dem Meer im «Mare» verbunden fühlen – wir freuen uns, Sie für ein paar Augenblicke kulinarisch nach Italien entführen zu dürfen.

*Familie Marinelli  
und Ihr Azzurro-Team*

# **ANTIPASTI FREDDI DI MARE** *Frisches vom Meer*

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptspeise</i>
<b>INSALATA DI MARE</b> Meerfruchtsalat mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und Petersilie	19.80	
☀ <b>INSALATA DI POLPO</b> Pulposalat mit Oliven, rote Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl	19.80	
☀ <b>SALMONE FRESCO MARINATO</b> Frische Lachsstreifen mariniert mit Zitronensaft, Rosapfeffer, Zwiebeln und Olivenöl	19.50	22.50
☀ <b>CARPACCIO DI POLPO CON CARCIOFI</b> Pulpo-Carpaccio mit Olivenöl und Zitronensaft, garniert mit Artischockenherzen	19.50	22.50
<b>CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO</b> Schonend geräucherter Schwertfisch-Carpaccio mit Olivenöl, garniert mit Rucola und Granatäpfeln	21.50	24.50
<b>ANTIPASTO AZZURRO</b> ( <i>Minimum 2 Personen</i> ) Lassen Sie sich überraschen mit einer Auswahl aus unseren kalten Meeresvorspeisen	<i>pro Person</i>	32.50

## **ZUPPE**

<b>ZUPPA DI MARE</b> Frische Suppe mit Fisch und Meeresfrüchten, serviert mit Knoblauchbrot	26.50	
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--

## **ANTIPASTI CALDI DI MARE**

☀ <b>COZZE ALLA MARINARA</b> Frische Miesmuscheln mit Tomatenwürfeln, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncino, serviert mit Knoblauchbrot	20.50	24.50
☀ <b>VONGOLE IN BIANCO</b> Frische Venusmuscheln mit Petersilie, Knoblauch und Peperoncino, serviert mit Knoblauchbrot	23.50	26.50
<b>BIANCHETTI FRITTI ALL'ACETO BALSAMICO</b> Kleine Fischchen und Zucchettistreifen, frittiert, serviert mit Balsamico	19.50	

# ANTIPASTI DI TERRA

Feines  
vom Land

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>BRUSCHETTE POMODORO E BASILICO</b> Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	12.50	
<b>CROSTINI CALDI</b> Geröstete Brotscheiben mit Pilzen, Mozzarella, Tomatenscheiben und Oregano	13.50	
☀ <b>CROSTINO PECORINO E MIELE</b> Schafskäse serviert mit geröstetem Brot, Walnüssen und Honig	14.80	
☀ <b>PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA</b> Parmaschinken (24 Monate gereift), Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum, serviert mit geröstetem Brot	24.80	
☀ <b>PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE</b> Parmaschinken (24 Monate gereift) mit frischer Melone	21.80	24.80
☀ <b>FILETTO DI MANZO BIO SIMMENTAL IN CARPACCIO</b> Rindsfilet-Carpaccio Bio Simmental mit Parmesanscheiben, frischen Pilzen, kaltgepresstem Olivenöl, Zitronensaft, garniert mit Rucola	23.50	26.50

# ZUPPE

<b>MINISTRONE</b> Hausgemachte Gemüsesuppe	14.50	
<b>PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA</b> Hausgemachte Spätzle aus Eiern, Paniermehl und Parmesan in Gemüsebouillon	13.50	

# ☀ INSALATE

<b>INSALATA VERDE</b> / Grüner Salat (nur als Beilage)	8.80	
<b>INSALATA MISTA</b> / Gemischter Salat (nur als Beilage)	9.80	
<b>POMODORO CIPOLLA E BASILICO</b> Tomatenscheiben mit Zwiebeln und Basilikum	9.50	
<b>INSALATA CAPRESE</b> Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	17.50	19.50
<b>INSALATA DI BURRATINA E DATTERINI</b> Cremige Frischkäse-Spezialität aus Apulien, Datteltomaten, Basilikum und Olivenöl, garniert mit Taggiasche-Oliven	18.00	
<b>RUCOLA E PARMIGIANO</b> Rucolasalat mit Parmesanscheiben, Balsamico und Olivenöl	14.50	
<b>INSALATA GRANDE CON UOVO</b> Grosser gemischter Salatteller mit Ei		19.80

☀ *Piccola carta / Kleine Karte* ☀  
Sonntag, 14.00–18.00 Uhr



# PRIMI PIATTI DI MARE

Frisches  
vom Meer






	Vorspeise	Hauptspeise
 <b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b> Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino	23.50	26.50
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> Spaghetti mit frischen Venus- und Miesmuscheln, Crevetten, Tintenfischragout Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino, garniert mit Scampi	25.50	28.50
 <b>RAVIOLI DI PESCE AI GAMBERETTI E MENTA</b> Fischravioli mit Crevetten, Minze und Tomatenwürfelchen an einer delikaten Brandyrahmsauce	19.80	22.80
<b>TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA</b> Schwarze Nudeln mit frischem Lachs und Broccoli an einer delikaten Brandyrahmsauce	20.50	23.50
<b>POLENTA SOFFICE MARE E MONTI</b> Polenta mit Steinpilzen, Crevetten und Weisstrüffelöl, garniert mit schwarzen Trüffeln	20.80	23.80
 <b>STRIGOLONI DEL MARINAIO</b> Gedrehte Teigwaren mit Seeteufelwürfeln, Crevetten, frischen Venusmuscheln, Tintenfischragout, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino, garniert mit Scampi	26.50	29.50
<b>RISOTTO IN SALSA DI LIMONE CON SALMONE E POMODORINI</b> Risotto mit Zitronensaft, Rahm, Lachswürfeln und Cherrytomaten	21.80	24.80
<b>PICI ALL'ASTICE</b> Dicke Spaghetti aus Hartweizen mit Hummer-Tomatensauce, Petersilie, garniert mit einem Hummerschwanz		38.50
<b>RISOTTO ALLA MARINARA</b> ( <i>Minimum 2 Personen, 20–25 Minuten</i> ) Risotto mit Seeteufelwürfeln, Crevetten, Tintenfischragout, Hummer-Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino, garniert mit frischen Venusmuscheln, Miesmuscheln Scampi und einem Hummerschwanz	<i>pro Person</i>	34.50

# PRIMI PIATTI DI TERRA

Feines  
vom Land

	Vorspeise	Hauptspeise
☀ <b>SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO</b> Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum	14.80	17.80
☀ <b>TAGLIATELLE AL RAGÙ</b> Eiernudeln an einer würzigen, hausgemachten Bolognesesauce	17.50	20.50
☀ <b>STRIGOLONI ALL'ARRABBIATA</b> Gedrehte Teigwaren mit Pancettaspeck, Knoblauch, Peperoncino und Tomatensauce	19.50	21.50
☀ <b>STRIGOLONI AL PESTO</b> Gedrehte Teigwaren mit hausgemachtem Pesto, garniert mit Pinienkernen	17.80	20.80
☀ <b>GNOCCHI ALLA VEGETARIANA</b> Kartoffelgnocchi mit verschiedenem Gemüse und Ricotta-Flocken	17.50	20.50
<b>MACCHERONI AL TORCHIO DELLO CHEF</b> Gedrehte Eiermakkaroni mit Pancettaspeck, Chicoréestreifen, und Rahmsauce	17.80	20.80
☀ <b>TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI</b> Eiernudeln mit Steinpilzen, frischen Tomaten, Zwiebeln, Butter, Petersilie und Weisstrüffelöl	21.80	24.80
<b>LUNETTE RIPIENE AL TARTUFO</b> Teigtaschen mit Trüffelquarkfüllung an einer pürierten Steinpilz- und Trüffelrahmsauce, garniert mit schwarzen Trüffeln	22.80	25.80
<b>RISOTTO AL LIMONE E TARTUFO</b> Risotto mit Zitronensaft und Rahm, Weisstrüffelöl, garniert mit Zitronenstreifen und schwarzen Trüffeln	21.80	24.80
<b>TAGLIOLINO TARTUFATO SU FONDUTA DI PARMIGIANO</b> Eiernudeln mit Butter und Weisstrüffelöl auf geschmolzenem Parmesankäse, garniert mit schwarzen Trüffeln	22.50	25.50
<b>LASAGNE AL FORNO</b> Lasagne mit würziger Bolognese- und Bechamelsauce, Parmesan, im Ofen überbacken		22.50

# SECONDI PIATTI DI PESCE *Frisches vom Meer*


 <b>SPIEDINO DI GAMBERI E CALAMARI ALLA PESARESE</b> Crevetten- und Calamarispiess im Ofen nach Art des Hauses	29.50
<b>FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA</b> Lachsfilet vom Grill	30.50
 <b>CODA DI ROSPO ALLA RICCIONESE</b> Seeteufel im Ofen nach Art des Hauses	39.50
 <b>SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (500 – 600 g)</b> Seezunge nach Müllerin-Art	48.50
 <b>SOGLIOLA ALLA RIMINESE (500 – 600 g)</b> Seezunge im Ofen nach Art des Hauses	48.50
<b>BRANZINO ALLA GRIGLIA O AL FORNO (500 – 600 g)</b> Wolfsbarsch vom Grill oder im Ofen gebacken	46.00
<b>FRITTO MISTO</b> (ca. 20 – 25 Minuten) Calamari aus Patagonien, Wildfang Crevetten, Sardellen, zwei Riesencrevetten garniert mit Scampi in Öl gebacken	38.50
 <b>GRIGLIATA DI MARE ALLA ROMAGNOLA</b> (ca. 20 – 25 Minuten) Verschiedene Fische und Meeresfrüchte im Ofen nach Art des Hauses	49.50


**Bei allen Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:**

Bratkartoffeln, Pommes frites, Polenta, Risotto, Tagliatelle, Trockenreis oder Tagesgemüse

Zuschlag für zweite Beilage 5.80

## ART DES HAUSES

*I piatti contrassegnati dal logo  identificano una preparazione tipica di una parte della costa adriatica che va da Ravenna a Pesaro. La ricetta tradizionale richiede del pane grattugiato, prezzemolo, aglio, sale, pepe e olio extravergine di oliva per insaporire il pesce.*

*Die mit  gekennzeichneten Gerichte sind typisch für den Teil der Adriaküste, welcher von Ravenna bis Pesaro reicht. Gemäss traditionellem Rezept wird der Fisch mit Paniermehl, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und kalt gepresstem Olivenöl zubereitet.*



# SECONDI PIATTI DI TERRA *Feines vom Land*

☀ <b>PETTO DI POLLO ALLA BOLOGNESE</b>	29.50
Pouletbrüstchen gebraten, mit Parmaschinken, Gorgonzola und Parmesan im Ofen überbacken	
<b>GALLETTO ALLA GRIGLIA (20–25 Minuten)</b>	32.50
Hähnchen vom Grill, zubereitet mit frischem Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl	
<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE</b>	36.50
Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce	
<b>PIATTO FIT</b>	34.80
Kalbspaillard vom Grill, serviert mit verschiedenen Saisonsalaten (zusätzliche Beilage nicht inbegriffen)	
☀ <b>SCALOPPINE DI VITELLO AL PROFUMO DI TARTUFO</b>	39.50
Kalbsschnitzel an einer Trüffelrahmsauce mit Weisstrüffelöl, garniert mit schwarzen Trüffeln	
<b>LOMBATINA D'AGNELLO ALLA PIEMONTESE</b>	38.50
Rosa gebratenes Lammrückenentrecote mit Waldpilzen, frischen Tomaten, Rahmsauce und frischen Kräutern	
<b>FILETTO DI MANZO BIO SIMMENTAL</b>	49.80
Rindsfilet Bio Simmental vom Grill	
<b>TAGLIATA DI MANZO BIO SIMMENTAL CON RUCOLA E PARMIGIANO</b>	47.80
Rindsentrecote Bio Simmental vom Grill, in Scheiben geschnitten, serviert mit Rucola, Parmesanscheiben, Cherrytomaten und frischen Pilzen	
<b>SCALOPPE DI MANZO BIO SIMMENTAL ALL'ACETO BALSAMICO</b>	49.80
Rindsfiletstücke Bio Simmental an einer Balsamicosauce, garniert mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanscheiben	

**Bei allen Fleischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:**

Bratkartoffeln, Pommes frites, Polenta, Risotto, Tagliatelle, Trockenreis oder Tagesgemüse

Zuschlag für zweite Beilage 5.80

**Herkunft unserer Fleischwaren**

Pouletbrust / Hähnchen	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Rindsentrecote	Bio Schweiz aus der Region
Rindsfilet	Bio Schweiz aus der Region
Lamm	Neuseeland

**Geburtstagskinder sind zum Essen eingeladen!**

An Ihrem Geburtstag bezahlen Sie für ein Hauptgericht bis 20 Franken, **das Sie hier bei uns im Restaurant geniessen**, keinen Rappen. Das gilt für eine Pizza genauso wie à la carte. Zeigen Sie uns einfach Ihren Ausweis. Unser Team wünscht Ihnen: *Happy Birthday e tanti Auguri!*





# PIZZA MARE



Frisches vom Meer

# PIZZA TERRA

Feines vom Land

		<i>piccola</i>	<i>normale</i>
21	<b>NAPOLI</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	17.50	19.80
22	<b>TONNO</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	20.20	22.50
23	<b>GAMBERI E ZUCCHINE</b> Tomaten, Mozzarella, Crevetten und Zucchini	21.20	23.50
24	<b>DEL PESCATORE</b> Tomaten, Mozzarella, Venusmuscheln (ohne Schale), halb getrocknete Cherrytomaten, Oliven und Petersilie	20.20	22.50
25	<b>PRINCIPE</b> Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Zwiebel und Kapern, garniert mit Rucola	23.20	25.50
26	<b>MARE E MONTI</b> Mozzarella, Crevetten (ohne Schale), Steinpilze und frischer Basilikum	23.50	25.80
27	<b>FRUTTI DI MARE</b> Tomaten, Mozzarella, Venusmuscheln (ohne Schale), Miesmuscheln, Scampi, Crevetten, Tintenfisch, Knoblauch und Petersilie	22.50	24.80

## SPECIALE AZZURRO

31	<b>TARTUFO NERO</b> Mozzarella, Parmesansplitter, schwarze Trüffelscheiben und Trüffelöl, garniert mit Rucola	27.20	29.50
32	<b>LA STRAMBATA</b> Mozzarella, Scamorzakäse, geräucherter Schwertfisch, rote Chicoréestreifen und Petersilie	23.20	25.50
33	<b>TERRA E MARE</b> Gerollte Pizza, gefüllt mit Mozzarella, Taleggio, Zucchini und Auberginen, in Stücke geschnitten und garniert mit Rucola, Rauchlachs und 24 Monate gereiften Parmaschinken	23.50	25.80
34	 <b>AI PISTACCHI</b> Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, grillierte Auberginen, Peperoni vom Ofen, garniert mit Ricotta und Pistazienkernen	20.50	22.80
35	 <b>LA NORMA</b> Mozzarella, halb getrocknete Cherrytomaten, mit wildem Fenchel gewürzten Auberginenwürfelchen vom Ofen, garniert mit gesalzenem Ricotta	20.50	22.80
36	<b>PRIMO AMORE (für 2 Personen)</b> Lassen Sie sich von unserem Pizzaiolo überraschen!	48.00	

### Supplemento / Zuschlag

Rucola	3.80
Mozzarella di Bufala	6.20

 Pizza vegetariana / Vegetarische Pizza

		<i>piccola</i>	<i>normale</i>
1	 <b>FOCACCIA AL ROSMARINO</b> (als Beilage) Pizzateig mit frischem Rosmarin, Olivenöl und Salz		6.50
2	 <b>FOCACCIA CAPRESE</b> Pizzateig mit Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella, frischem Basilikum, Olivenöl und Oregano, garniert mit Rucola		20.50
3	<b>FOCACCIA RUCOLA, STRACCHINO E PROSCIUTTO DI PARMA</b> Pizzateig mit Rucola, Stracchinokäse und 24 Monate gereiften Parmaschinken		23.50
4	 <b>MARGHERITA</b> Tomaten, Mozzarella und Oregano, garniert mit frischem Basilikum	14.50	16.80
5	<b>PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	18.20	20.50
6	<b>DOLCE VITA</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	20.20	22.50
7	<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Pilze, Peperoni und Oregano	20.20	22.50
8	<b>SALAME NOSTRANO</b> Tomaten, Mozzarella, Salami Nostrano und Oregano	19.20	21.50
9	<b>VESUVIO</b> Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, schwarze Oliven und Oregano	20.20	22.50
10	<b>SPECK</b> Tomaten, Mozzarella, geräucherter Tiroler Speck und Ei	20.20	22.50
11	<b>AFFUMICATA</b> Tomaten, Mozzarella, Scamorzakäse und geräucherter Speck	22.20	24.50
12	 <b>QUATTRO FORMAGGI</b> Tomaten, Mozzarella und verschiedene Käsesorten	19.20	21.50
13	 <b>TRICOLORE</b> Tomatenscheiben, Mozzarella, Ricotta und Spinat	18.20	20.50
14	 <b>VEGETARIANA</b> Tomaten, Mozzarella und frisches Gemüse	19.20	21.50
15	 <b>PIEMONTESE</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch und Petersilie	21.50	23.80
16	<b>DEL PADRONE</b> Mozzarella, Stracchinokäse, Schinken, Steinpilze und Trüffelöl	22.20	24.50
17	<b>PARMA</b> Tomaten, Mozzarella und 24 Monate gereiften Parmaschinken	21.80	24.00
18	<b>CALZONE FARCITO</b> Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken und frischem Basilikum, garniert mit Rucola	21.20	23.50



Ristorante Azzurro Terra e Mare hat das Siegel «Ospitalità Italiana» erhalten.

Das Siegel Ospitalità Italiana ist ein Zertifikat, das von den Industrie- und Handelskammern in Rom gefördert wird, um die Qualität des Angebotes in der Gastronomie in Italien und weltweit zu bewerten.

Mit der Zertifizierung «Ospitalità Ristoranti Italiani nel Mondo» werden Lokale ausgezeichnet, die einem strengen Kriterienkatalog standhalten und als echte italienische Lokale gelten dürfen, die hohe Qualität ausweisen und einen Schutz gewähren.

Prämiert werden Restaurants, welche unter anderem die Qualität der italienischen Kochkultur durch die Verwendung ausschliesslich original italienischer Produkte und Rezepte garantieren, die die kulinarische Tradition Italiens voll und ganz respektieren und zur Geltung bringen sowie die italienische Gastfreundschaft zelebrieren.

Das Ristorante ist 7 Tage in der Woche geöffnet.

Warme Küche

Mo–Sa, 11.30–14.00 Uhr / 18.00–22.30 Uhr

So, 11.30–22.30 Uhr / kleine Karte 14.00–18.00 Uhr

*Azzurro*

*Terra e Mare*

*Murtenstrasse 2*

*3008 Bern*

*Telefon +41 (0)31 385 85 85*

*Fax +41 (0)31 385 85 86*

**Ristorante Azzurro – wo Genuss und italienische Lebensfreude sich treffen!**

*Azzurro*  
*Terra e Mare*