

*Feines vom Land  
Frisches vom Meer*

Fruits de mer /  
Seafood



Spécialités poissons  
Fish specialities

Plats de viande  
Meat dishes

Pâtes  
Pasta

Pizzas  
Pizza

*Azzurro*  
*Terra e Mare*

*Feines vom Land  
Frisches vom Meer*

**Produits fins de la terre – Produits frais de la mer! Azzurro – L’incroyable ciel bleu d’Italie se répand au-dessus de la terre et de la mer.**

La grande variété de plats traditionnels et de vins uniques fait de l’Italie le seul pays au monde où la frontière entre l’art, la nourriture et la culture n’existe pas.

Nous sommes engagés dans le respect nécessaire des produits, des régions et des traditions, c’est pourquoi les ingrédients naturels du marché trouvent leur place dans notre expérience gustative unique. Les classiques de la cuisine italienne sont accompagnés par des insalata croustillantes, des pizzas cuites au feu de bois uniques et des dolci célestes pour tous les goûts. Nous cuisinons uniquement avec des ingrédients frais et sélectionnés que nous achetons habituellement directement en Italie. E basta così C’est tout

**Ristorante Azzurro –  
là où saveur méditerranéenne et joie de vivre  
à l’italienne se rencontrent!**

Plaisir des papilles dans une ambiance adéquate! Que vous vous délectiez des plaisirs de la «Terra» ou que vous vous sentiez attirés par la «Mare», nous sommes heureux de pouvoir vous emmener durant un court instant culinaire en Italie.

*Famille Marinelli  
et votre équipe Azzurro*

*Feines vom Land*  
*Frisches vom Meer*

**The finest from the land- the freshest from the sea! Azzurro – the sky of Italy spreads its unique blue colour over land and sea.**

The wide variety of traditional dishes and fine wines make Italy the only country in the world where the line between art, food and culture does not exist.

We commit ourselves to the respect for products, region and tradition, which is why natural ingredients find their way from the market into our unique taste experiences.

The classics of Italian cuisine are joined by crispy insalata, delicious crispy wood-fired pizzas and heavenly dolci for every taste. We cook only with selected, fresh ingredients, which we usually buy directly from Italy.

E basta così – that's all

**Ristorante Azzurro –  
where pleasure and Mediterranean Italian zest  
for life combines!**

Pleasure in the right ambience: Whether you are indulging yourself in «Terra» or feel more connected to the sea with «Mare», we are pleased to be able to take you away to Italy for a few moments with our culinary delights.

*The Marinelli Family  
and your Azzurro - Team*

# ENTRÉES FROIDES DE LA MER

## COLD SEA STARTERS

Frisches  
vom Meer

	Entrée Starters	Plat principal Main dishes
☀ <b>INSALATA DI MARE</b> Salade de fruits de mer, huile d'olive, ail, jus de citron, persil Seafood salad with olive oil, garlic, lemon juice and parsley	19.80	
☀ <b>INSALATA DI POLPO</b> Salade de poulpes, oignons rouge, olive, ail, persil, jus de citron, huile d'olive Octopus salad with red onions, olive, parsley, garlic, lemon juice and olive oil	19.80	
<b>SALMONE FRESCO MARINATO</b> Tranches de saumon frais marinées dans du jus de citron, poivre rose, oignons, huile d'olive Fresh slices of salmon marinated with lemon juice, rose pepper, onions and olive oil	19.50	22.50
☀ <b>CARPACCIO DI POLPO CON CARCIOFI</b> Carpaccio de poulpes, l'huile d'olive, jus de citron, poivre accompagné de cœurs d'artichauts Octopus carpaccio garnished with artichoke hearts, olive oil, lemon juice and peppe	19.50	22.50
<b>CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO</b> Carpaccio d'espadon doucemet fumé, l'huile d'olive, garni avec de la roquette et des grenades Gently smoked swordfish carpaccio, olive oil and garnished with rocket salad and pomegranates	21.50	24.50
<b>ANTIPASTO AZZURRO</b> (2 personnes minimum) Laissez-nous vous surprendre avec une sélection de nos entrées de fruits de mer froids Let us surprise you with a selection of our cold seafood starters		par personne 32.50

## SOUPES / SOUPS

<b>ZUPPA DI MARE</b> Soupe fraîche de poissons et fruits de mer servie avec du pain à l'ail Fresh soup with fish and seafood served with garlic bread	26.50
---	-------

## ENTRÉES CHAUDES DE LA MER / WARM SEA STARTERS

☀ <b>COZZE ALLA MARINARA</b> Moules fraîches, tomates, persil, ail, oignons, piment, accompagnées avec du pain à l'ail Fresh mussels with tomatoes, parsley, garlic, onions and chilli pepper, served with garlic bread	20.50	24.50
☀ <b>VONGOLE IN BIANCO</b> Palourdes fraîches, persil, ail, piment, accompagnées avec du pain à l'ail Fresh clams with parsley, garlic and chilli pepper, served with garlic bread	23.50	26.50
<b>BIANCHETTI FRITTI ALL'ACETO BALSAMICO</b> Petits poissons et lamelles de courgettes, en friture, servi avec du vinaigre balsamique Whitebait (small fishes) and zucchini (small marrows) strips, fried, served with balsamic vinegar	19.50	

## ENTREÉS DE LA TERRE STARTERS - EARTH

	<i>Entrée</i> <i>Starters</i>	<i>Plat principal</i> <i>Main dishes</i>
<b>BRUSCHETTE POMODORO E BASILICO</b> Tranches de pain grillées, tomates, oignons, basilic et huile d'olive Toasted bread with chopped tomatoes, onions and fresh basil	12.50	
<b>CROSTINI CALDI</b> Tranches de pain grillées, champignons, mozzarella, tranches de tomates, origan Toasted slices of bread with mushrooms, mozzarella, slices of tomato and oregano	13.50	
☀ <b>CROSTINO PECORINO E MIELE</b> Fromage de chèvre servi sur du pain grillé avec noix et miel Goat's cheese served with toasted bread, walnuts and honey	14.80	
☀ <b>PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA</b> Jambon de Parme (mûrit 24 mois), mozzarella de buffle, tranches de tomates, basilic frais, garni avec des tranches de pain grillées Parma ham, (matured 24 months) buffalo mozzarella with slices of tomato and garnished with fresh basil, with toasted slices of bread	24.80	
☀ <b>PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE</b> Jambon de Parme (mûrit 24 mois), melon frais / Parma (matured 24 months) ham with fresh melon	21.80	24.80
☀ <b>FILETTO DI MANZO BIO SIMMENTAL IN CARPACCIO</b> Carpaccio de filet de bœuf bio Simmental, tranches de parmesan, champignons frais, huile d'olive, jus de citron, garni avec de la roquette Beef filet bio Simmental carpaccio with slices of parmesan, fresh mushrooms, olive oil, lemon juice, garnished with rocket salad	23.50	26.50

## SOUPE / SOUPS

<b>MINISTRONE</b> Soupe de légumes faite maison / Homemade vegetable soup	14.50	
<b>PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA</b> Soupe de pâtes (Spätzle) faites maison à base d'œufs, chapelure, parmesan et bouillon de légumes Homemade Spätzle (Swabian noodles) made from eggs, breadcrumbs and parmesan in vegetable broth	13.50	

## ☀ SALADES / SALADES

<b>INSALATA VERDE</b> / Salade verte (accompagnement) / Green salad (only as a side dish)	8.80	
<b>INSALATA MISTA</b> / Salade composée (accompagnement) / Mixed salad (only as a side dish)	9.80	
<b>POMODORO CIPOLLA E BASILICO</b> Tomates, oignons, basilic frais, huile d'olive / Tomatoes with onions and fresh basil	9.50	
<b>INSALATA CAPRESE</b> Mozzarella de buffle, tranches de tomates frais et basilic frais Tomatoes salad with buffalo mozzarella with fresh basil	17.50	19.50
<b>INSALATA DI BURRATINA E DATTERINI</b> Fromage à pâte filée à base de lait de vache) avec des tomates raisins, frais basilic, huile d'olive, garni avec taggiasche olives Semi-soft white cheese made from cow's milk), with grape tomatoes, basilic, olive oil, garnished with Taggiasche olives	18.00	
<b>RUCOLA E PARMIGIANO</b> Roquette, tranches de parmesan, vinaigre balsamique, huile d'olive Rocket salad with slices of parmesan, balsamic vinegar and olive oil	14.50	
<b>INSALATA GRANDE CON UOVO</b> Grande assiette de salade composée avec un œuf / Large mixed salad with egg		19.80

# PREMIERS PLATS DE LA MER

## FIRST COURSE SEA

*Frisches vom Meer*

	<i>Entrée</i> <i>Starters</i>	<i>Plat principal</i> <i>Main dishes</i>
☀ <b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b> Spaghettis, palourdes fraîches, huile d'olive, ail, persil, piment Spaghetti with fresh clams, olive oil, garlic, parsley and chilli pepper,	23.50	26.50
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> Spaghettis, palourdes et moules fraîches, crevettes, ragoût de poulpe, tomates, ail persil, piment et garni avec un langoustine Spaghetti with fresh clams and mussels, prawns, octopus ragout, tomatoes, garlic, parsley and chilli pepper, garnished with scampi	25.50	28.50
☀ <b>RAVIOLI DI PESCE AI GAMBERETTI E MENTA</b> Raviolis de poisson et crevettes, menthe, de tomates, accompagnés d'une délicate sauce à la crème de Brandy Fish ravioli with prawns, mint and cubes of tomato with a delicate brandy cream sauce	19.80	22.80
<b>TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA</b> Pâtes noires de seiches, saumon frais, brocolis, bouchées de saumon frais accompagnés d'une délicate sauce à la crème de Brandy Black noodles with fresh salmon and broccoli in a delicate brandy cream sauce	20.50	23.50
<b>POLENTA SOFFICE MARE E MONTI</b> Polenta douce, cèpes, crevettes, huile de truffe blanche, garni avec des truffes noires Polenta with porcini mushrooms, prawns and white truffle oil, garnished with black truffles	20.80	23.80
☀ <b>STRIGOLONI DEL MARINAIO</b> Pâtes en spirale, bouchées de boudoir, crevettes, palourdes fraîches, ragoût de seiches, tomates, ail, persil, piment, garni avec une langoustine Pasta with cubes of monkfish, prawns, fresh clams, octopus ragout, tomatoes, garlic and chilli pepper, garnished with scampi	26.50	29.50
<b>RISOTTO IN SALSA DI LIMONE CON SALMONE E POMODORINI</b> Risotto avec du jus de citron, crème, bouchées de saumon frais, tomates cerises Risotto with lemon juice, cream, cubes of salmon and cherry tomatoes	21.80	24.80
<b>PICI ALL'ASTICE</b> Pâtes de blé dur, sauce tomate homard, persil, garni avec une queue de homard Durum wheat pasta with lobster tomatoes sauce, parsley, garnished with one lobster tail		38.50
<b>RISOTTO ALLA MARINARA</b> <i>(2 personnes minimum, 20 à 25 minutes de préparation)</i> Risotto, bouchées de boudoir, crevettes, ragoût de seiches, sauce de homard ail, persil, piment, garni avec palourdes et moules fraîches, garni avec scampi et une queue de homard <i>(minimum 2 persons, 20 – 25 minutes)</i> Risotto with cubes of monkfish, prawns, octopus ragout, lobster-sauce garlic and chilli pepper, garnished with fresh clams and mussels, scampi and one lobster tail	<i>par personne</i> <i>per person</i>	34.50

# PREMIERS PLATS DE LA TERRE *Feines vom Land*


## FIRST COURSE EARTH

	<i>Entrée</i> Starters	<i>Plat principal</i> Main dishes
☀ <b>SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO</b> Spaghettis, sauce tomate fraîche faite maison, basilic Spaghetti with fresh homemade tomato sauce and basil	14.80	17.80
☀ <b>TAGLIATELLE AL RAGÙ</b> Pâtes aux œufs avec sauce à la bolognaise faite maison Egg noodles in a homemade bolognaise sauce	17.50	20.50
☀ <b>STRIGOLONI ALL'ARRABBIATA</b> Pâtes en spirales, pancetta (lard), ail, piment et sauce tomate Pasta with pancetta bacon, garlic, chilli pepper and tomato sauce	19.50	21.50
☀ <b>STRIGOLONI AL PESTO</b> Pâtes en spirales, pesto faite maison, garni avec des noix de pignons Pasta with homemade pesto and cream, garnished with pine nuts	17.80	20.80
☀ <b>GNOCCHI ALLA VEGETARIANA</b> Gnocchis de pommes de terre, divers légumes, flocons de ricotta Potato gnocchi with various vegetables of the season and flakes of ricotta	17.50	20.50
<b>MACCHERONI AL TORCHIO DELLO CHEF</b> Macaronis aux œufs, pancetta (lard), lamelles d'endives et crème Egg macaroni pasta with pancetta bacon, strips of chicory and cream sauce	17.80	20.80
☀ <b>TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI</b> Pâtes aux œufs, bolet, tomates fraîches, oignons, beurre, persil, huile de truffe blanche Egg noodles with porcini mushrooms, fresh tomatoes, onions, butter, parsley and white truffle oil	21.80	24.80
<b>LUNETTE RIPIENE AL TARTUFO</b> Raviolis farcis à la crème de truffe, huile de truffe blanche, sauce à la crème de truffe et aux cèpes, garni avec des truffes noires Ravioli pasta with truffle quark filling on a pureed porcini mushroom and truffle cream sauce, garnished with black truffles	22.80	25.80
<b>RISOTTO AL LIMONE E TARTUFO</b> Risotto au jus de citron et à la crème, huile de truffe blanche, garni de lamelles de citron et des truffes noires Risotto with lemon juice and cream, white truffle oil, garnished with strips of lemon and black truffles	21.80	24.80
<b>TAGLIOLINO TARTUFATO SU FONDUTA DI PARMIGIANO</b> Pâtes aux œufs, beurre, huile de truffes blanches, sur du parmesan fondu, garni avec des truffes noires Egg pasta with butter and white truffle oil on melted parmesan cheese, garnished with black truffles	22.50	25.50
<b>LASAGNE AL FORNO</b> Lasagnes, sauce à la bolognaise et béchamel, parmesan, cuit au four Lasagne with bolognaise and béchamel sauce, parmesan, baked in the oven		22.50



# PLATS PRINCIPAUX DE POISSONS *Frisches vom Meer*

## SECOND COURSE FISH

	<b>SPIEDINO DI GAMBERI E CALAMARI ALLA PESARESE</b> Brochettes de crevettes et calamars au four, selon la tradition de la maison House special prawn and calamari skewers in the oven typical house preparation	29.50
	<b>FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA</b> Filet de saumon grillés Grilled salmon fillet	30.50
	<b>CODA DI ROSPO ALLA RICCIONESE</b> Baudroie cuite au four selon la tradition de la maison House special monkfish in the oven typical house preparation	39.50
	<b>SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (500 – 600 g)</b> Sole meunière Sole fried in butter	48.50
	<b>SOGLIOLA ALLA RIMINESE (500 – 600 g)</b> Sole cuite au four selon la tradition de la maison House special sole in the oven typical house preparation	48.50
	<b>BRANZINO ALLA GRIGLIA O AL FORNO (500 – 600 g)</b> Loup de mer grillé ou cuit au four Sea bass from the grill or baked in the oven	46.00
	<b>FRITTO MISTO</b> ( <i>environ 20 – 25 minutes de préparation</i> ) Calamars de Patagonie, crevettes sauvage, anchois, deux grosses crevettes, garni avec une langoustine tout frit dans l'huile Calamari from Patagonia, wild caught shrimps, anchovies, two giant shrimps, garnished with scampi everything fried in oil	38.50
	<b>GRIGLIATA DI MARE ALLA ROMAGNOLA</b> ( <i>environ 20 – 25 minutes de préparation</i> ) Divers poissons et fruits de mer au four selon la tradition de la maison House special: various types of fish and seafood in the oven typical house preparation	49.50

**Tous les plats comprennent un accompagnement au choix:**

Pommes de terre sautées, pommes frites, polenta, risotto, tagliatelles,  
riz nature ou légumes du jour


**One of these side dishes of your choice is included with all fish dishes:**


Roast potatoes, chips, polenta, risotto, tagliatelle,  
plain rice or fresh vegetables

Supplément facturé pour le deuxième accompagnement / Extra charge for two side dishes

5.80

 **TRADITION DE LA MAISON  
TYPICAL OF THE HOUSE PREPARATION**

*Les plats mentionnés par le logo  sont typiques de la côte de l'Adriatique qui s'étend de Ravenna à Pesaro. Selon la recette traditionnelle, le poisson est préparé avec de la chapelure, du persil, de l'ail, du sel, du poivre et de l'huile d'olive pressée à froid.*

*Dishes marked with the logo  are typical for the part of the Adriatic coast which spans from Ravenna to Pesaro. The fish is prepared with breadcrumbs, parsley, garlic, salt, pepper and cold pressed olive oil according to a traditional recipe.*





# PLATS PRINCIPAUX DE LA TERRE *Feines vom Land*

## SECOND COURSE EARTH

☀	<b>PETTO DI POLLO ALLA BOLOGNESE</b>	29.50
	Blanc de poulet rôti, jambon de parme, gorgonzola, parmesan cuit au four Roasted chicken breast with Parma ham, gorgonzola and parmesan, baked in the oven	
	<b>GALLETTO ALLA GRIGLIA (20 – 25 Minuten)</b>	32.50
	Poulet grillé, préparé avec du romarin frais, de l'ail, de l'huile d'olive Grilled chicken, prepared with fresh rosemary, garlic and olive oil	
	<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE</b>	36.50
	Escaloppe de veau accompagnée d'une délicate sauce au citron Veal cutlet in a delicate lemon sauce	
	<b>PIATTO FIT</b>	34.80
	Paillard de veau grillé, servi avec diverses salades de saison (Accompagnement supplémentaire non inclus) Grilled veal paillard with various salads of the season (various sides not included)	
☀	<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL PROFUMO DI TARTUFO</b>	39.50
	Escaloppe de veau, sauce à la crème de truffe, huile de truffe blanche garnie avec des truffes noires Veal cutlet with truffles cream sauce and white truffle oil, garnished with black truffles	
	<b>LOMBATINA D'AGNELLO ALLA PIEMONTESE</b>	38.50
	Entrecôte d'agneau, champignons des bois, tomates fraîches sauce à la crème et herbes fraîches Lamb entrecote with wild mushrooms, fresh tomatoes, cream sauce and fresh herbs	
	<b>FILETTO DI MANZO BIO SIMMENTAL</b>	49.80
	Filet de bœuf bio simmental grillé Grilled bio simmental beef fillet	
	<b>TAGLIATA DI MANZO BIO SIMMENTAL CON RUCOLA E PARMIGIANO</b>	47.80
	Entrecôte de bœuf bio simmental grillé, découpée en tranches, servie avec de la roquette, des copeaux de parmesan, des tomates cerises et des champignons frais Grilled bio simmental beef entrecote, cut into slices, served with rocket, grated parmesan slices, cherry tomatoes and fresh mushrooms	
	<b>SCALOPPE DI MANZO BIO SIMMENTAL ALL'ACETO BALSAMICO</b>	49.80
	Filet de bœuf bio simmental à la sauce balsamique, accompagnés de roquette, tomates cerises et de tranche des parmesan Carved bio simmental beef fillet in a balsamico sauce, garnished with rocket, cherry tomatoes and slices of parmesan	
	<b>Tous les plats comprennent un accompagnement au choix:</b> Pommes de terre sautées, pommes frites, polenta, risotto, tagliatelles, riz nature ou légumes du jour <b>One of these side dishes of your choice is included with all meat dishes:</b> Roast potatoes, chips, polenta, risotto, tagliatelle, plain rice or fresh vegetables Supplément facturé pour le deuxième accompagnement / Extra charge for two side dishes	
		5.80

### Herkunft unserer Fleischwaren

Poulet / Chicken	Suisse / Switzerland
Veau / Veal	Suisse / Switzerland
Entrecôte de bœuf / Beef entrecote	Bio Suisse / Bio Switzerland
Filet de bœuf / Beef fillet	Bio Suisse / Bio Switzerland
Agneau / Lamb	Nouvelle-Zélande / New Zealand



# PIZZAS DE LA MER

Frisches vom Meer

# PIZZA DE LA TERRE vom Land

	<i>piccola</i>	<i>normale</i>
<b>21 NAPOLI</b> Tomates, mozzarella, sardines, câpres et origan	17.50	19.80
<b>22 TONNO</b> Tomates, mozzarella, thon, oignons et câpres	20.20	22.50
<b>23 GAMBERI E ZUCCHINE</b> Tomates, mozzarella, crevettes et courgettes	21.20	23.50
<b>24 DEL PESCATORE</b> Tomates, mozzarella, palourdes (sans coquille), tomates cerises mi-séchées, olives et romarin	20.20	22.50
<b>25 PRINCIPE</b> Tomates, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres garni avec de la roquette	23.20	25.50
<b>26 MARE E MONTI</b> Mozzarella, crevettes (sans coquille), cèpes, basilic frais	23.50	25.80
<b>27 FRUTTI DI MARE</b> Tomates, mozzarella, palourdes (sans coquille), moules, scampis, crevettes, poulpes, ail et persil	22.50	24.80

## SPECIALE AZZURRO

<b>31 TARTUFO NERO</b> Mozzarella, copeaux de parmesan, tranches de truffes noires, huile de truffes, garni avec de la roquette	27.20	29.50
<b>32 LA STRAMBATA</b> Mozzarella, scamorza, espadon fumé lamelles d'endives rouges, persil	23.20	25.50
<b>33 TERRA E MARE</b> Pizza roulée, rempli avec de la mozzarella, fromage taleggio, courgettes, aubergines coupées en morceaux. Garnie avec de la roquettes, des saumon fumé et du jambon de Parme (mûrit 24 mois)	23.50	25.80
<b>34 AI PISTACCHI</b> Tomates, mozzarella, oignons, aubergines grillées, poivrons cuits au four. Garni avec de la ricotta et des pistaches	20.50	22.80
<b>35 LA NORMA</b> Mozzarella, tomates cerises mi-séchées, aubergine assaisonné avec du fenouil sauvage cuit au four, garnie avec de la ricotta salée.	20.50	22.80
<b>36 PRIMO AMORE (pour 2 personnes)</b> Laissez-vous surprendre par notre Pizzaiolo!	48.00	
<b>Supplément de roquette</b>		3.80
<b>Supplément de mozzarella de buffle</b>		6.20

	<i>piccola</i>	<i>normale</i>
<b>1 FOCACCINA AL ROSMARINO</b> (accompagnement) Pâte à pizza, romarin frais, huile d'olive et sel		6.50
<b>2 FOCACCINA CAPRESE</b> Pâte à pizza, tomates raisins, mozzarella de buffle, basilic frais, huile d'olive, origan garnie avec de la roquette		20.50
<b>3 FOCACCINA RUCOLA, STRACCHINO E PROSCIUTTO DI PARMA</b> Pâte à pizza, roquette, stracchino et du jambon de Parme (mûrit 24 mois)		23.50
<b>4 MARGHERITA</b> Tomates, mozzarella et origan garni avec du basilic frais	14.50	16.80
<b>5 PROSCIUTTO</b> Tomates, mozzarella, jambon et origan	18.20	20.50
<b>6 DOLCE VITA</b> Tomates, mozzarella, jambon et ananas	20.20	22.50
<b>7 QUATTRO STAGIONI</b> Tomates, mozzarella, artichauts, jambon, champignons, poivrons, origan	20.20	22.50
<b>8 SALAME NOSTRANO</b> Tomates, mozzarella, salami nostrano et origan	19.20	21.50
<b>9 VESUVIO</b> Tomates, mozzarella, salami piquant, olives noires et origan	20.20	22.50
<b>10 SPECK</b> Tomates, mozzarella, lard fumé du Tirol, œuf	20.20	22.50
<b>11 AFFUMICATA</b> Tomates, mozzarella, fromage scamorza et lard fumé	22.20	24.50
<b>12 QUATTRO FORMAGGI</b> Tomates, mozzarella et 4 sortes de fromage	19.20	21.50
<b>13 TRICOLORE</b> Tranches de tomates, mozzarella, ricotta et épinard	18.20	20.50
<b>14 VEGETARIANA</b> Tomates, mozzarella, légumes frais	19.20	21.50
<b>15 PIEMONTESE</b> Tomates, mozzarella, cèpes, ail	21.50	23.80
<b>16 DEL PADRONE</b> Mozzarella, fromage stracchino, jambon, cèpes, huile d'olive de truffe	22.20	24.50
<b>17 PARMA</b> Tomates, mozzarella et du jambon de parme (mûrit 24 mois)	21.80	24.00
<b>18 CALZONE FARCITO</b> Pizza couverte rempli avec des tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et basilic frais garni avec de la roquette	21.20	23.50

## PIZZAS MARE

*Frisches vom Meer*

## PIZZA TERRA

*Feines vom Land*

	<i>piccola</i>	<i>normale</i>		<i>piccola</i>	<i>normale</i>
21 <b>NAPOLI</b> Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers and oregano	17.50	19.80	1  <b>FOCACCINA AL ROSMARINO</b> (as a side dish) Pizza dough with fresh rosemary, olive oil and salt		6.50
22 <b>TONNO</b> Tomatoes, mozzarella, tuna, onions and capers	20.20	22.50	2  <b>FOCACCINA CAPRESE</b> Pizza dough with grape tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil, olive oil and oregano, garnished with rocket		20.50
23 <b>GAMBERI E ZUCCHINE</b> Tomatoes, mozzarella, crevettes and zucchini	21.20	23.50	3 <b>FOCACCINA RUCOLA, STRACCHINO E PROSCIUTTO DI PARMA</b> Pizza dough with rocket, stracchino cheese and parma ham (matured 24 months)		23.50
24 <b>DEL PESCATORE</b> Tomatoes, mozzarella, venus clams (without shells), half-dried cherry tomatoes, black olives and parsley	20.20	22.50	4  <b>MARGHERITA</b> Tomatoes, mozzarella and oregano, garnished with fresh basil	14.50	16.80
25 <b>PRINCIPE</b> Tomatoes, mozzarella, smoked salmon, onions and capers, garnished with rocket	23.20	25.50	5 <b>PROSCIUTTO</b> Tomatoes, mozzarella, ham and oregano	18.20	20.50
26 <b>MARE E MONTI</b> Mozzarella, crevettes (without shells), porcini mushrooms and fresh basil	23.50	25.80	6 <b>DOLCE VITA</b> Tomatoes, mozzarella, ham and pineapple	20.20	22.50
27 <b>FRUTTI DI MARE</b> Tomatoes, mozzarella, Venus clams (without shells), mussels, scampi, crevettes, squid, garlic and parsley	22.50	24.80	7 <b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomatoes, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, pepperoni and oregano	20.20	22.50
<b>SPECIALE AZZURRO</b>			8 <b>SALAME NOSTRANO</b> Tomatoes, mozzarella, nostrano salami and oregano	19.20	21.50
31 <b>TARTUFO NERO</b> Mozzarella, grated parmesan, black pieces of truffle and truffle oil, garnished with rocket	27.20	29.50	9 <b>VESUVIO</b> Tomatoes, mozzarella, spicy salami, black olives and oregano	20.20	22.50
32 <b>LA STRAMBATA</b> Mozzarella, scamorza cheese, smoked swordfish, strips of red chicory and parsley	23.20	25.50	10 <b>SPECK</b> Tomatoes, mozzarella, smoked Tyroleon bacon and egg	20.20	22.50
33 <b>TERRA E MARE</b> Rolled pizza, filled with mozzarella, taleggio cheese, pieces of zucchini and aubergines, garnished with rocket, smoked salmon and parma ham (matured 24 months)	23.50	25.80	11 <b>AFFUMICATA</b> Tomatoes, mozzarella, scamorza cheese and smoked bacon	22.20	24.50
34  <b>AI PISTACCHI</b> Tomatoes, mozzarella, onions, grilled aubergines, cooked pepperoni, garnished with ricotta and pistachio kernels	20.50	22.80	12  <b>QUATTRO FORMAGGI</b> Tomatoes, mozzarella and different types of cheese	19.20	21.50
35  <b>LA NORMA</b> Mozzarella, half-dried cherry tomatoes, with wild fennel spiced aubergine cubes, garnished with salted ricotta	20.50	22.80	13  <b>TRICOLORE</b> Slices of tomato, mozzarella, ricotta and spinach	18.20	20.50
36 <b>PRIMO AMORE (for 2 persons)</b> Allow yourself to be surprised by our Pizzaiolo!		48.00	14  <b>VEGETARIANA</b> Tomatoes, mozzarella, fresh vegetables	19.20	21.50
<b>Supplemento / Extra</b>			15  <b>PIEMONTESE</b> Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, garlic and parsley	21.50	23.80
Rucola / rocket		3.80	16 <b>DEL PADRONE</b> Mozzarella, stracchino cheese, ham, porcini mushrooms and truffle oil	22.20	24.50
Buffalo mozzarella		6.20	17 <b>PARMA</b> Tomatoes, mozzarella and parma ham (matured 24 months)	21.80	24.00
			18 <b>CALZONE FARCITO</b> Folded pizza with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and fresh bail, garnished with rocket	21.20	23.50

 *Pizza vegetariana / vegetarian pizza*



**Le Ristorante Azzurro Terra e Mare a obtenu  
le label «Ospitalità Italiana»**

Le label «Ospitalità Italiana des restaurants italiennes à travers le monde» est un certificat délivré par les Chambres du commerce et de l'Industrie de Rome qui évaluent la qualité et les offres gastronomiques italiennes faites dans les restaurants du monde entier.

Elle distingue uniquement les établissements respectant un cahier des charges très exigeant et basé sur la haute qualité de l'accueil, de la cuisine italienne ainsi que des produits, des spécialités et des vins qui doivent être certifiés à 100% authentique.

Le respect des recettes culinaires italiennes traditionnelles doit également être garanti.



**Ristorante Azzurro Terra e Mare has received the Seal «Ospitalità Italiana».**

This «Italian Hospitality Seal» – Italian Restaurants in the World, is a certification of quality promoted by Unioncamere, with the support of the National Institute for Tourism Research (IS.NA.R.T.).

The aim of Italian Hospitality Seal is to preserve the quality of Italian cuisine that is the result of a centuries-old historical process of Italian society and has always been playing a significant role in human civilization. For an innate inclination to the attention of the Italians to human relationships and the quality of life, the culture of the table has become in the course of time the symbol of hospitality and welcome, the food has taken on a value like art and music. For these reasons, the Italian food should be considered a contribution to the heritage of humanity and should be defended and protected from adulteration and falsification to preserve its history, culture, quality and authenticity.

Le restaurant est ouvert 7 jours par semaine  
The Ristorante is open 7 days a week.

Repas chaude / Warm meal  
Lun – Sam / Mon – Sat 11.30 – 14.00 / 18.00 – 22.30  
Dim / Sun, 11.30 – 22.30 / petit menu / small menu 14.00 – 18.00

*Azzurro*  
*Terra e Mare*  
*Murtenstrasse 2*  
*3008 Bern*  
*Tél. +41 (0)31 385 85 85*  
*Fax +41 (0)31 385 85 86*

**Ristorante Azzurro – Oú le plaisir et la joie de vivre Italien se rencontre!**  
**Ristorante Azzurro – where pleasure and an Italian zest for life combine!**

*Azzurro*  
*Terra e Mare*