

Ristorante Pizzeria



1588

RIALTO



Ristorante Pizzeria Rialto

Freienhofgasse 13 - 3600 Thun

*Telefon 033 221 71 51
rialto.thun@bluewin.ch
www.ristorante-rialto.ch*

ANTIPASTI / VORSPEISEN

FREDDI / KALT

Kleine Portionen werden nur als Vorspeise serviert!

Klein

- | | | | |
|---|--|-------|-------|
| 1 | <i>Bruschetta all'italiana</i> | | 10.80 |
| | <i>Knoblauchbrot (4 Stk.) mit Tomatenwürfel, Zwiebeln, frischem Basilikum und Olivenöl</i> | | |
| 2 | <i>Antipasti Rialto</i> | 19.50 | 23.50 |
| | <i>Grilliertes italienisches Gemüse in Olivenöl, mit Parmaschinken, Parmesan, mit Frischkäse gefüllte mini Paprika, Bruschetta und Knoblauchbrot</i> | | |
| 3 | <i>Cocktail di gamberetti</i> | 17.50 | 21.50 |
| | <i>Krevettencocktail, serviert mit Knoblauchbrot</i> | | |
| 4 | <i>Carpaccio di manzo</i> | 20.50 | 26.50 |
| | <i>Feingehacktes Rindsfilet im Kräutermantel, mit Zwiebelringen, Parmesansplitter und Olivenöl</i> | | |
| 5 | <i>Tatare di manzo</i> | 27.00 | 35.50 |
| | <i>Rindstatar mild oder scharf zubereitet, garniert mit Kapern, Silberzwiebeln und Cornichons, serviert mit Toast und Butter</i> | | |

MINESTRE / SUPPEN

- 14 *Pappa al pomodoro* 10.80
*Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Rahm
und frischem Basilikum*
- 15 *Zuppa di giardino* 11.80
Bouillon mit frischem Gemüse

INSALATE / SALATE

- 20 *Insalata verde* 9.80
Bunter Blattsalat
- 21 *Insalata mista* 11.80
Gemischter Salat
- 22 *Insalata di pomodori* 10.80
Tomatensalat mit Zwiebelringen und frischem Basilikum
- 23 *Rucola con grana* 11.80
Rucolasalat mit Parmesansplitter und Cherrytomaten
- 24 *Insalata di formentino con uovo (Saison)* 13.50
Nüsslersalat mit Ei
- 25 *Insalata caprese* 18.80
*Tomatenscheiben mit Burrata, an hausgemachter
Basilikum- Vinaigrette*
- 26 *Insalata campagnola* 21.50
Grosser gemischter Salatteller, garniert mit Ei

*Wählen Sie eine würzige hausgemachte italienische Sauce,
oder eine sämige hausgemachte französische Sauce*

PASTA / TEIGWAREN

SPAGHETTI

- 
- 28 *Spaghetti aglio e olio con peperoncini* 18.20
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
- 29 *Spaghetti aglio e olio con peperoncini e gamberetti* 23.80
Mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Cocktaillkrevetten
- 30 *Spaghetti pomodoro e basilico* 19.80
Mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum
- 31 *Spaghetti alla Rialto* 26.80
Mit Kalbfleisch, frischen Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, an Paprikarahmsauce
- 32 *Spaghetti alla Bolognese* 22.00
Mit hausgemachter Rindfleischsauce
- 33 *Spaghetti alla carbonara* 23.50
Mit gebratenen Speckwürfel, Rahm, Eigelb und Grana Padano

RIGATONI

- 34 *Rigatoni all'arrabbiata* 20.50
Mit hausgemachter Tomatensauce und Peperoncini
- 35 *Rigatoni alla fiamma* 26.80
Mit Peperoni, frischen Champignons, Zwiebeln und Kalbfleischstreifen, an Paprikarahmsauce, scharf zubereitet

TORTELLINI

- 38 *Tortellini alla panna* 21.80
Mit Rindfleischfüllung, an Rahmsauce
- 39 *Tortellini gorgonzola e noci* 22.50
*Mit Ricotta- Spinatfüllung, an Gorgonzolasauce,
mit Walnüssen garniert*

GNOCCHI

- 42 *Gnocchi della casa* 24.20
*Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, Spinat und Knoblauch,
an Rahmsauce*
- 43 *Gnocchi della Nonna* 24.20
*Kartoffelgnocchi mit Vorderschinken und frischen
Champignons, an Rahmsauce*

CARNAROLI-RISOTTO

- 44 *Risotto Milanese ai porcini* 25.20
Safranrisotto mit Steinpilzen
- 45 *Risotto gorgonzola* 24.80
Risotto mit Gorgonzola, Birnenschnitze und Frühlingszwiebeln
- 46 *Risotto Taverna* 27.20
Risotto mit geschnetzeltem Kalbfleisch und frischem Gemüse

PASTA FRESCA RIPIENI

FRISCHE GEFÜLLTE

EIERTEIGWAREN

- 48 *Ravioli al brasato con burro e salvia* 27.80
*FrISChe Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch,
an hausgemachter Salbeibutter*
- 49 *Raviolo al limone* 26.80
*FrISChe Teigtaschen gefüllt mit Zitronen-Ricotta,
an Zitronenrahmsauce mit Cherrytomaten*
- 50 *Tortellone al Tartufo* 29.50
*FrISChe Teigtaschen mit Trüffel- Ricottafüllung, an feiner
Steinpilzrahmsauce mit Tomatenwürfel und Trüffelöl,
garniert mit schwarzem Trüffel*



FRISCHE TAGLIATELLE

- 51 *Tagliatelle della casa* 28.50

Frische Nudeln mit Kalbfleisch, frischen Champignons, Knoblauch und Zwiebeln, an feiner Kräutersauce

- 52 *Tagliatelle al salmone* 27.80

Frische Nudeln mit Lachswürfel, Zwiebeln und Basilikum, an feiner Tomatensauce, mit Rahm und Vodka

- 53 *Tagliatelle ai funghi porcini* 29.50

Frische Nudeln mit Steinpilzen, Rahmsauce, Parmesansplitter und schwarzem Trüffel garniert

- 54 *Tagliatelle Giardinera* 27.20

Frische Nudeln mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Burrata

KLEINE PORTIONEN:

Teigwaren, Tortellini, Gnocchi und Risotto Fr. 3.- Reduktion

GRATINATE

- 60 *Le Lasagne casalinga* 24.80

Hausgemachte Lasagne mit Rindfleischsauce, überbacken mit Mozzarella und Grana Padano



CARNE / FLEISCHGERICHTE

- 
- 62 *Petto di pollo al burro verde* 29.80
Pouletbrust vom Grill, mit grüner Butter
- 63 *Bistecca di Maiale riempito* 33.80
Hausgemachtes Schweins- Cordon bleu 200 gr. gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzerkäse
- 64 *Filetto di maiale alle spugnole* 36.80
Schweinsfilet 180 gr. vom Grill, mit Morchelsauce
- 65 *Scaloppine di vitello ai salsa alla panna con funghi* 42.50
Rahmschnitzel, feine Kalbsschnitzel 180 gr. an Champignonsrahmsauce, garniert mit Ananas und Rahm
- 66 *Piccata alla Milanese* 42.50
Hausgemachtes Kalbsschnitzel 180 gr. im Parmesan- Eimantel, mit Schinkenwürfel und Pilzen garniert
- 67 *Scaloppine di vitello alla Viennese* 42.50
Hausgemachtes Wiener Schnitzel, feine Kalbsschnitzel 180 gr. paniert, mit Zitrone garniert
- 68 *Entrecôte di manzo ai ferri* 45.80
Entrecôte 200 gr. aus dem Simmental vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter

PESCE / FISCHGERICHTE

- 76 *Calamari alla Romana* 26.80
Frittierte Tintenfischringe mit Tartarsauce
- 77 *Filetto di persico fritti uel burro* 34.80
Eglifilets in Butter gebraten, mit Mandelsplitter garniert
- 78 *Filetto di persico fritti iu pastella di birra* 34.80
Eglifilets in feinem Bierteig frittiert, serviert mit Tartarsauce
- 79 *Filetto di lucioperca del Padrone* 34.80
In Butter gebratenes Zanderfilet, mit leichter Weisswein- Zitronensauce
- 80 *Gamberoni all'aglio* 35.80
Riesenkrevetten (5 Stk. ohne Schale) mit Knoblauch und Peperoncini, an Kräutersauce mit Rahm

I CONTORNI / BEILAGEN

Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine der folgenden Beilagen inbegriffen:

Spaghetti, frische Tagliatelle, Risotto, Pommes- frites,
Trockenreis, Tagesgemüse oder verschiedene Salate.

Herkunftsländer Fleisch:

Rind: Schweiz Kalb: Schweiz Schwein: Schweiz Poulet: Schweiz

Herkunftsländer Fisch:

Eglifilets: Polen Egli im Bierteig: Polen Lachs: Norwegen
Zanderfilet: Polen Riesenkrevetten: Vietnam aus nachhaltiger Zucht
Calamari: Spanien

PER I BAMBINI / NUR FÜR KINDER

BIS 12 JAHRE SPEZIALPREISE!

82 *Pizza Calimero* 13.00
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken

83 *Pinocchio* 12.50
Fischstäbli mit Pommes- frites

84 *Tom e Jerry* 12.80
Spaghetti mit Tomatensauce

85 *Harry Potter* 16.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites



PIZZE DEL FORNO A LEGNA / PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

- 
- 89 *Margherita* 18.20
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano
- 90 *Napolitana* 21.70
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven
- 91 *Funghi* 21.70
Tomatensauce, Mozzarella und frische Champignons
- 92 *Prosciutto* 22.00
Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken
- 93 *Prosciutto e funghi* 23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und frische Champignons
- 94 *Quattrostagioni* 24.80
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, frische Champignons und Peperoni
- 95 *Piccante* 24.80
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami
- 96 *Etna* 25.80
Tomatensauce, Mozzarella, Speckstreifen, scharfe Salami, Zwiebelringe und Knoblauch
- 97 *Ortolana* 24.70
Tomatensauce, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse

98 **Gorgonzola** 23.00

Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzola

99 **Italia** 24.80

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Ricotta und Spinat

100 **Marinara** 26.80

Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Meeresfrüchte

101 **Al Tonno** 23.80

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebelringe

102 **Rron** 24.80

Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleischsalami (100% Rindfleisch CH) und Zwiebelringe

103 **Dea** 24.80

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Birnenschnitze und Rucola

PIZZA SPECIALE

104 **Calzone *** 24.80

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons und Peperoni, zugedeckt

105 **Gondola *** 27.80

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Muscheln und Riesenkrevetten, garniert mit Cherrytomaten und Rucola

- 
- 106 *Carnevale* 27.00
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten, Oliven, Rucola und Parmesansplitter
- 107 *Rialto ** 27.80
Tomatensauce, Mozzarella und Burrata, Zwiebelringe, Auberginen, Zucchini, Kalbfleisch, halb zugedeckt und mit Peperoni gefüllt
- 108 *Via col Vento* 26.80
Tomatensauce, Mozzarella und Burrata, mit Rucola und Parmaschinken
- 109 *Venezia* 27.80
Tomatensauce, Mozzarella und Burrata, mit Riesenkrevetten (ohne Schale), Knoblauch und Rucola
- 110 *Caprese* 25.00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, mit Burrata und frischem Basilikum
- 111 *Paese* 24.80
Tomatensauce, Mozzarella, Speckstreifen, Blattspinat und Ricotta
- 112 *Maranello* 25.80
Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs und Zwiebelringe
- 113 *Calzone Italia ** 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Ricotta, Spinat und scharfe Salami, halb zugedeckt
- 114 *Messicana ** 26.80
Tomatensauce, Mozzarella, Rindshackfleisch, Mais, Peperoni und Zwiebelringe, halb zugedeckt

- 115 *Hawaii* 23.80
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas
- 116 *Bernese* 25.80
Tomatensauce, Mozzarella, Speckstreifen, Birnenschnitze, Ricotta und Zwiebelringe
- 117 *Quattro formaggi* 24.80
Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Gorgonzola und Parmesan



*Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer
Kleine Pizza Fr. 3.– Reduktion / ausser Spezial-Pizza mit Stern*
Pro Abänderung Zuschlag Fr. 1.50 bis Fr. 3.00*

Wir servieren keine Pizza auf zwei Teller

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
und/oder Intoleranz
auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!*



Die Rialtobrücke

Der Überlieferung nach wurde Venedig im Jahr 452 gegründet. Als die Hunnen Attila Italien erobern wollten, flohen die Bewohner vieler Städte Norditaliens auf die Inseln der Lagune, um ihr Leben zu retten. 697 wurde unter der Regentschaft der Dogen die Republik ausgerufen. Die Lagunenstadt Venedig hat 118 Inseln, über 400 Brücken und mehr als 160 Kanäle. In Antonio da Pontes (1512-1597) Entwurf spannte sich ein einziger, gewagter Bogen aus Werkstein über den Kanal, der in der Mitte gerade so hoch ist, dass Schiffe darunter passieren können. Die Rialtobrücke wurde in einer Bauzeit von dreieinhalb Jahren 1591 fertiggestellt.



*Ristorante Pizzeria Rialto -
Wo Genuss und Lebensfreude sich treffen!*

Guten Appetit wünscht Ihnen das Rialto-Team!