



il Pomodoro

🦋 *La vita è bella* 🦋

*Herzlich Willkommen
im Il Pomodoro*



Antipasti

Tartar di manzo

Rindstatar aromatisiert nach Wahl

(mit Cognac oder Whiskey, mild oder scharf)

Garniert mit Salat, Kapern und Zwiebeln

halbe Port. 22.50

ganze Port. 34.50

Gamberetti pili pili

Knoblauchcrevetten mit Peperoncini, Tomatenwürfeln, Olivenöl

serviert mit Focacciabrot

17.50

Vitello tonnato

Zarte Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Zitronen

halbe Port. 22.50

ganze Port. 34.50

Vongole

Venusmuscheln mit Weissweinsauce und Focacciabrot

17.50

Gamberetti al forno

Black Tiger Crevetten mit Peperoni in Olivenöl, im Ofen gebacken

17.50

Bruschette di pomodoro

Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Olivenöl

8.50

Antipasti diverse

Antipastivariation ab 2 Personen

16.50

Minestre

Zuppa di pomodoro

Tomatencrèmesuppe "Il Pomodoro" serviert mit Tomatentarte 9.50

Zuppa di pesce

Reichhaltige Fischsuppe mit Forelle, Zander, Crevetten und Vongole 15.50

Zuppa mediterrana

Mediterrane Suppe mit Würfeln von Aubergine, Zucchini und Peperoni mit einer Crème fraîche Haube 12.50

Zuppa della casa

Tagessuppe 8.50

Insalata

Insalata verde

Knackiger Blattsalat der Saison an Hausdressing 8.50

Insalata mista

Gemischter Salat der Saison an Hausdressing 9.50

Insalata „Don Cesare“

Eisbergsalat mit Speck, Croutons, Cherrytomaten und Parmesan 11.50

Insalata „Pomodoro“

Cherrytomatensalat mit Mozzarellakugeln und Zwiebeln an Zitronen-Basilikum-Vinaigrette 14.50

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesanspänen, auserlesenem Olivenöl und Balsamico 12.50

Insalata con gamberetti

Flammierte Black Tiger Crevetten serviert mit knackigem Marktsalat 16.50

Pasta

Gnocchi al gorgonzola

Kartoffel-Gnocchi mit feiner Gorgonzola-Rahmsauce 18.50

Gnocchi al pomodoro

Kartoffel-Gnocchi mit leichter Tomatenrahmsauce 17.50

Lasagne classiche

Mit Hackfleisch, Bechamelsauce, Tomatensauce und Parmesan gratiniert 22.50

Penne all`arrabiata

Penne mit rassisger Tomatensauce, Kräutern und Knoblauch 17.50

Spaghetti all`aglio e olio

Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl 16.50

Spaghetti bolognese

Spaghetti mit Rindshackfleisch-Tomatensauce 18.50

Spaghetti con vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln und Weissweinsauce 22.50

Tagliatelle al salmone

Bandnudeln mit Rauchlachsauce 22.50

Galletti tricolore ai frutti di mare

Dreierlei Pasta mit sautierten Meeresfrüchten 19.50

Penne „Il Pomodoro“

Penne mit Streifen von getrockneten Tomaten, Parmaschinken, Parmesanspänen und frischem Rucola garniert 22.50

Risotto

Risotto mediterraneo

Cremiger Weissweinsrisotto mit
mit Zucchini, Aubergine, Peperoni und Tomaten 24.50

Risotto ai funghi

Klassisches Risotto mit Waldpilzen der Saison 23.50

Risotto milanese

Cremiger Safran-Risotto 25.50

Pesce

Trota alla griglia

Forellenfilet vom Grill mit mediterraner Polenta 29.50

Gamberoni alla griglia con riso nero

Black Tiger Crevetten vom Grill auf schwarzem Reis und Safranbutter 39.50

Filetto di lucioperca

Grilliertes Zanderfilet auf Ratatouille
serviert mit Kartoffelstock und Champagnerschaum 38.50

Carne

Piccata milanese

Kalbspätzli im Ei-Käsemantel mit Spaghetti an Tomatensauce 32.50

Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei und cremigem Safranrisotto 34.50

Filetto di manzo

Rindsfilet auf jungem Blattspinat an Amaronejus 43.50
mit Beilage nach Wahl

Paillard mediterraneo

Kalbspaillard an Rosmarinschaum mit reichlich Marktgemüse 32.50

Oso bucco

Kalbshaxe mit mediterranen Gemüsewürfeln und Polenta 29.50

Bistecca di maiale con gorgonzola

Schweinsrückensteak mit Gorgonzolasauce und mediterranem Gemüse 31.50
mit Beilage nach Wahl

Tagliato di manzo

Tranchiertes US-Ribeye-Steak auf mariniertem Rucolasalat 38.50
mit Beilage nach Wahl

Tipp – ein beliebter Klassiker der Schweizer Küche

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Klassisch zubereitet, serviert mit feinem Butterrösti 36.50

Rindsentrecôte „Café de Paris“

mit Pommes frites und Gemüse 39.50

Beilagen zur Wahl:

Weisseinrisotto, Tagliatelle, Pommes frites, Reis, Polenta

Pizze

Margherita classica

mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano 16.50

Napoli

mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern und Oliven 18.-

Prosciutto

mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken 17.50

Hawaii

mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas 18.-

Fiorentina

mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Speck und Knoblauch 18.50

Tonno e cipolla

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern und Zwiebelringen 19.-

Pescatora

mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten 20.50

Vegetariana

mit Tomatensauce, Mozzarella und verschiedenem Gemüse 19.50

Diavola

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Champignons und Oliven 20.-

Quattro stagioni

mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken und eingelegte Peperoni 20.50

Gorgonzola

mit Tomatensauce, Mozzarella und Gorgonzolakäse 18.50

Rustica

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken und gekochtem Ei 21.-

Calzone

mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ei und Champignons 20.50

Pizze speciali

Desiderio

mit oder ohne Tomatensauce, mit oder ohne Mozzarella
mit 4 verschiedenen Beilagen Ihrer Wahl! ab 22.-

Salmone

mit Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachsstreifen, Zwiebeln und Broccoli 22.-

Patrone

mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Kalbsgeschnetzeltem, Champignons,
dazu Peperoncini und Knoblauch 24.-

Rucola

mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola,
Cherry-Tomaten und Parmesanspänen 21.-

Passione del gusto

mit Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone und Parmaschinken 23.-

Bolognese

mit Mozzarella, Tomatenbolognesesauce und einem Spiegelei 19.-

Don Pepe

mit Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleischstreifen, Speckwürfeln,
frischen Champignons, frische Peperoni, Zwiebelringen und Knoblauch 24.50

Appenzell

mit Tomatensauce, Mozzarella, Appenzeller Käse und Mostbröckli 25.50

Speciale

mit Tomatensauce, Mozzarella, Black Tiger Crevetten, Knoblauch,
dazu Basilikum und Zitronenscheiben 26.-

Funghi porcini

mit Tomatensauce, Mozzarella und Steinpilzen 23.50

Golosa

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und scharfer Salami 23.50

Miss Italia

mit Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Rucola, Parmaschinken
Parmesanspänen und feinstem Trüffelöl verfeinert 25.50

Butta Fuoco

mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoncini und Knoblauch 21.-

Mamma mia

mit Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Champignons,
Zwiebeln und Knoblauch 22.-

Topicana

mit Tomatensauce, Mozzarella, Pouletfleisch, Ananas und Mais 23.-

Pizza XS

Für den kleinen Hunger, kleine Pizza - 3.-

Pizza-to-go

Jede Pizza zum Mitnehmen - 4.-

Dolci

Amore invernale

Lebkuchenparfait mit Zwetschgenkompott 11.50

Panna Cotta

nach Art des Hauses 9.50

Cassata

Typisch italienisches Eisgericht mit kandierten Früchten 11.50

Zabaione „Natale“

Feine Weinschaumcrème mit Zimtglacé und Orangenfilets 10.50

Tiramisu „Venezia“

Das Original aus Venedig 10.50

Formaggi diverse

Käsevariation aus der Schweiz und Italien mit Birnenbrot und Trauben 13.50

Gelati

Vanille, Stracciatella, Schokolade, Erdbeer, Pistazie, Zimt
Zitronensorbet, Aprikosensorbet, Blutorangensorbet

1 Kugel Fr. 3.20

2 Kugeln Fr. 6.20

Rahm Fr. 1.20

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt.

Herkunftsdeklaration:

Geflügel; Schweiz und Ungarn

Schweinefleisch; Schweiz und Italien

Rindfleisch; Schweiz; Brasilien, USA

Kalbfleisch; Schweiz

Frische Fische; je nach Art; Neuseeland, Nordsee, Ostsee

Crevetten; Thailand, Vietnam



Ristorante Il Pomodoro
Bahnhofstrasse 17
9100 Herisau
Tel. 071 351 13 33
www.ilpomodoro.ch