

## Antipasti e Insalate

---

### Bruschetta

Classico-	Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter	CHF 8.—*
Pesce-	Rauchlachs, Zwiebeln, Oliven und Kapern	CHF 10.50 *

... beides servieren wir mit Olivenöl «extra vergine» auf hausgemachtem Pizzabrot

### Carpaccio di manzo

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, gehobelter Parmesan, Olivenöl «extra vergine» und «aceto balsamico»	primo piatto	CHF 17.50 *
	secondo	CHF 25.50 *

### Insalata «centro»

Blattsalate, Rucola, sautierte Champignons, gebratene Speckwürfel, Ei und Parmesan, serviert in der Tortilla-Schale	primo piatto	CHF 15.50 *
	secondo	CHF 25.50 *

### «Tartara» di manzo

Rindstatar, mild bis feurig, mit Toast und Butter serviert	piccolo	CHF 18.50 *
	porzione	CHF 31.50 *



### Die Parmesanraffel ist exklusiv bei uns erhältlich.

Das Holz wird in der Blindenwerkstätte in Horw verarbeitet.

Birnen-, Kirschen- oder Buchenholz CHF 59.—

## Buffet d'antipasti

---

reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet, bedienen Sie sich selbst

### kleiner Teller

primo piatto	CHF 12.50
secondo	CHF 15.50

### mittlerer Teller

primo piatto	CHF 14.50
secondo	CHF 19.50

### grosser Teller

secondo	CHF 23.50
---------	-----------

## Minestre

---

### Minestra alla milanese

Klassiker aus Italien

CHF 10.50 \*

### Zuppa di pomodoro

Tomatensuppe mit Rahm und frischem Basilikum

CHF 9.— \*

Suppe als Hauptgang Zuschlag von CHF 3.—

## Risotti, gnocchi e polenta

---

### Risotto al barbera con prosciutto crudo

Rotweinsrisotto mit Parma-Rohschinken und Mascarpone

CHF 24.50

### Gnocchi alla casa

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Steinpilzsauce mit frischem Thymian und Parmesansplittern

CHF 23.50

### Bramata polenta «Centro»

Polenta mit Bresaola, Mozzarella di Bufala und getrockneten Tomaten

CHF 26.50

### Cannelloni «Alfredo»

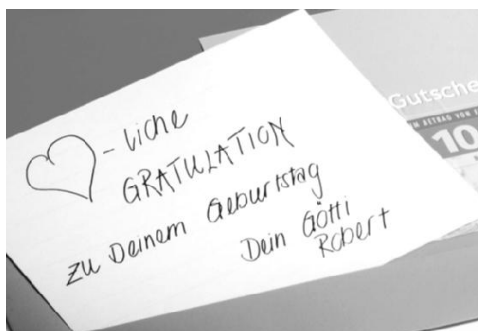
Teigwarenrollen mit Ricotta-Spinatfüllung gratiniert mit Tomaten-Käse-Rahmsauce

CHF 24.50

Alle obenstehenden Gerichte sind auch als Vorspeise (CHF 7.— günstiger)

oder als kleine Portion (CHF 3.—günstiger) erhältlich.

..... die Geschenkidee.....



### Edle Hülle mit genüsslicher Fülle !

Die Gutscheine sind im Betrag von CHF 20.—, CHF 30.—, CHF 50.— und CHF 100.— erhältlich und werden im goldfarbenen Geschenkcouvert geliefert.

## Pasta

---

<b>Penne all'arrabbiata</b> Penne an scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln und Peperoncini	CHF 22.50 *
<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti mit Venusmuscheln an einer Weissweinsauce mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern	CHF 27.— *
<b>Spaghetti Toscana</b> Spaghetti mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	CHF 23.50
<b>Linguine «aglio e olio» con gamberoni</b> Feine Nudeln mit gebratenen «Black Tiger» Riesencrevetten, Olivenöl «extra vergine», Knoblauch und Peperoncini	CHF 28.50
<b>Lasagne «Centro»</b> Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken	CHF 25.50

Alle obigen Pastagerichte sind auch als Vorspeise (CHF 7.— günstiger)  
oder als kleine Portion (CHF 3.— günstiger) erhältlich.

*Alle Pasta Gerichte servieren wir Ihnen gerne mit glutenfreien Spaghetti.*

**Pasta in quattro variazioni** (ab 18.00 Uhr) per persona CHF 31.50

ab vier Personen servieren wir Ihnen vier verschiedene Teigwaren à discrétion! Im Preis ist ein  
mittlerer Teller vom Antipasti-/Salatbuffet inbegriffen. «Buon appetito!»

## Carni

---

<b>Piccata alla Milanese</b> Schweinschnitzel in Ei und Parmesan gebraten mit Tomaten-Spaghetti und Gemüse	CHF 31.—
<b>Scaloppine di vitello</b> Kalbsschnitzel mit Balsamicosauce, Rosmarinpolenta und Gemüse	CHF 38.50
<b>Saltimbocca di pollo</b> Pouletbrust mit Rohschinken, Salbei, Prosecco-Risotto und Gemüse	CHF 29.50
<b>Entrecôte di manzo</b> Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, dazu neue Bratkartoffeln und buntes Gemüse	CHF 39.50

## Pesci

---

<b>Filetto di lavarello alle mandorle</b> Felchenfilet in Mandelbutter gebraten dazu Kräuter-Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 32.50
<b>Filetto di branzino</b> Gebratenes Seewolffilet mit Zitronensauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet	CHF 31.—

## Pizze classiche

---

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella, Oregano	CHF 17.50
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken*, Oregano	CHF 20.50
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken*, Pilze, Oregano	CHF 22.50
<b>Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	CHF 19.50
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken*, Oregano	CHF 21.—
<b>Quattro stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Pilze, Vorderschinken*, Oregano	CHF 22.—
<b>Quattro formaggi</b> Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Oregano	CHF 21.—

## Pizze speciali

---

<b>Don Giovanni</b> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano	CHF 21.—
<b>Calzone della casa</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken*, Pilze, Spinat, Artischocken, Ei, Oregano	CHF 22.50
<b>Gorgonzola e «Speck»</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speckstreifen, Oregano	CHF 21.50
<b>Luigi</b> Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan, Olivenöl	CHF 24.—
<b>Taleggio</b> Tomaten, Mozzarella, «Parma»-Rohschinken, Spinat, Taleggio, Oregano	CHF 24.50
<b>Siciliana</b> Tomaten, Mozzarella, grüner Pfeffer, Pouletbrustwürfel, Knoblauch, Peperoncini, Oregano	CHF 23.50
<b>Centro</b> Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Trüffelöl	CHF 25.50

Alle «Pizze» erhältlich ab 11.30 bis 23.00 Uhr. Auch zum Mitnehmen (CHF 3.— günstiger)!

## Pizze mare

---

<b>Frutti di mare</b> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Miesmuscheln, Basilikum	CHF 21.50
<b>Salmone</b> Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln	CHF 23.50
<b>Abruzzese</b> Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Basilikum	CHF 20.50

Pizza, so viel Sie mögen... (ab 18.00 Uhr)

### **Pizzamania<sup>®</sup>**

Pizzamania gibts ab 4 Personen. Es bedeutet, zusammen so viele «Pizze» zu essen, bis alle satt sind. Die «Pizze» werden nacheinander serviert und vorgeschnitten in die Mitte des Tisches gestellt. Im Preis von **CHF 31.50** pro Person ist ein mittlerer Teller vom Antipasti-/Salatbuffet inbegriffen. «Buon appetito!»

## Pizze vegetariane

---

<b>«Mafioso»</b> Tomaten, Mozzarella, Peperoncini, Knoblauch, Oregano	CHF 18.50
<b>Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano	CHF 19.50
<b>Fiorentina</b> Tomaten, Mozzarella, Pilze, Spinat, Ei, Oregano	CHF 21.—
<b>Verdura</b> Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Oregano	CHF 19.50
<b>Margheritissima</b> Tomaten, Mozzarella, Buffelmozzarella, Basilikum, Oregano	CHF 24.50

Wir verarbeiten Fleisch und Fischprodukte aus artgerechter Aufzucht von folgenden Herkunftsländern:

Rindfleisch	Schweiz, Brasilien, Argentinien
Schweinefleisch	Schweiz, Italien, Deutschland
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz, Frankreich*, Deutschland*, Brasilien*
Trutenfleisch	Frankreich*, Ungarn*
Perlhuhnfleisch	Frankreich*
Entenfleisch	Frankreich*, Ungarn*
Lammfleisch	Australien, Neuseeland
Straussenfleisch	Südafrika*
Kaninchenfleisch	Schweiz
Vorderschinken	Schweinefleischerzeugnis (EU-Norm)

\* Kann mit Antibiotika als Leistungsförderer produziert worden sein.

Felchenfilet	Estland, Irland
Forellen	Schweiz, Italien
Egli	Schweiz, Holland, Irland, Estland
Zander	Schweiz, Holland
Lachs	Norwegen, Irland
Saibling	Island
Pangasius	Vietnam, Global G.A.P. zertifiziert*
Seezunge	Holland, Frankreich, Dänemark
Heilbutt	Holland, Frankreich, Dänemark
Kabeljau	Holland, Frankreich, Dänemark
Merlans	Holland, Frankreich, Dänemark
Thunfisch	Ecuador
Riesencrevetten	Vietnam, Thailand, Kanada
Miesmuscheln	Italien, Spanien, Frankreich, Neuseeland
Eier	Schweiz, Holland

Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung).

Unser Engagement für nachhaltigen Genuss.

Die G. Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und übernimmt gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir unterstützen und berücksichtigen dieses Engagement bei der Kartengestaltung.

\*Global G.A.P. setzt in Kooperation mit dem WWF weltweit Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten. Produzenten können so ihren Nachweis zur Einhaltung von Lebensmittelsicherheit und nachhaltiger Bewirtschaftung erbringen. Für Sie als Gast bedeutet das garantiert höchste Produktqualität, frei von irgendwelchen Zusatzstoffen!

Alle Produkte werden in einwandfreiem Zustand angeliefert. Wir beachten die Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis. Diese beginnt bereits beim Rohprodukt. Jeder Lieferant bestätigt, dass die Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen: Einhalten der Kühlkette und der Temperaturvorschriften, einwandfreie Verpackung. Anlieferung der Waren nur in sauberen Gebinden. Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Ristorante Centro



Rita Ballat, Geschäftsführerin



Ibro Kentric, Küchenchef

Unsere Küche ist von 11.30 bis 23.00 Uhr geöffnet.