

MADE IN SUD

INSALATE, ZUPPE E ANTIPASTI



INSALATE

Insalata verde 9.50
Grüner Salat ·
Green salad

Insalata mista 11.50
Gemischter Salat mit Tomaten,
Randen, Mais, Karotten, Gurken
*mixed salad with Tomato, mais,
carrot, cucumber, beetroot*

Insalata di Tonno 15.50
Insalata verde con tonno, cipolla,
pomodori, olive e peperoni
Thon Salat mit Grüner Salat,
Zwiebeln, Tomaten, Oliven und
Peperoni
*tuna salad, lettuce, onions, tomatoes,
olives and red pepper*

Insalata Greca 16.50
Insalata verde, formaggio Feta,
Pomodori, cetrioli, olive, cipolla
Tomaten, Gurken, Oliven, Feta-Käse,
Zwiebeln
*Greek salad tomatoes, cucumber,
olives, feta cheese and onions*

Condimenti per insalata · Salatsaucen · dressings Francese, italiana
o balsamico e olio ·
Französisch, Italienisch oder Balsamico und Olivenöl ·
French, Italian or Balsamic and olive oil

ZUPPE

Zuppa di pesce 17.50
Fischsuppe , mit Muscheln,
Venusmuscheln,
Krevetten, Meeresfrüchten
Fish Soup

Zuppa del giorno 10
Tagessuppe
Soup of the day

ANTIPASTI

Antipasto «Made in Sud» 27
**Antipasto misto freddo con affettati,
formaggi, verdure e fantasia dello chef**
Gemischte Antipasto «Made in Sud» mit
verschiedene aufschnitt, Käse, Gemüse und
Fantasie der Küchenchef (Empfohlen für 2
Personen)
*Mixed cold plate «Made in Sud» from the
chef*

Fiore di Caprese 12
Mozzarella di Bufala e pomodori
Tomaten, Büffelmozzarella
tomatoes, buffalo mozzarella

Tartar di manzo 70 gr. 19.50
Rindstartar 140 gr. 29.50
Beef tartar

**Carpaccio di Manzo con rucola e
scaglie di grana padano** 19.50
*Rindscarpaccio mit Rucola und
Grana-Scheiben Beef carpaccio with
rocket leaves and parmesan*

Carpaccio di Polpo 21.50
Tintenfischcarpaccio
Octopus carpaccio

Arancino (al Ragù o agli spinaci) 9.50
**Polpette di riso impanate con ripieno
di ragù o ripieno di spinaci**
Panierte Reiskugel (mit Bolognese-
Sauce oder Spinat)
*coated rice ball with a tomato-meat-
sauce or with spinach and mozzarella)*

Panzarotto vegetariano o prosciutto 10.50
**Mini calzone fritto fatto in casa con
pomodoro e mozzarella (o con prosciutto)**
Hausgemachte Pizza Teigtasche frittiert mit
Tomaten, Mozzarella (auf wunch mit
Schinken)

MADE IN SUD

PASTA ED AL FORNO

AL FORNO

Lasagna made in Sud 24,50

Tomatensauce Rindshackfleisch, Karotten, Bechamel, Mozzarella, Grana, *Tomato-meat-sauce with beef- meat, carrots, sauce bechamel, mozzarella and parmesan cheese*

Gnocchi alla Sorrentina 23.50

Gnocchi an Tomatensauce, mit Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Knoblauch Basilikum *Gnocchi with tomato, buffalo mozzarella, garlic and basil*

Parmigiana di melanzane 22.50

Melanzane al forno con pomodoro e mozzarella Aubergine, Mozzarella, Grana Padano, Tomatensauce *Eggplant, mozzarella, cheese, parmesan, tomato sauce*

SPECIALE DELLO CHEF

Polpo alla mediterranea con pomodoro, patate, capperi e olive 28.50

Tintenfisch nach mediterraner Art, mit Tomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln *Mediterranean-style octopus, with tomatoes, capers, olives, potatoes*

Trancio di salmone saltato in padella con patate, spinaci e cipolle caramellate 28.50

Gebratener Lachs mit Ofenkartoffeln, Spinat und caramelisierte Zwiebeln *Salmon on the grill, roasted potatoes, caramelized onions*

Frittura mista di pesce (consigliato anche come antipasto da dividere) 32.50

Tintenfisch Gemischter frittiertes Fisch (auch als Vorspeisen zum Teilen zu empfehlen) (Sardinen, calamari, Krevetten, Tintenfisch, Kleine Fisch) *Mixed fried fish (sardinen, calamari, prawns, squid, small fish)*



I CLASSICI

Tagliatelle bolognese 23.50

Sugo di pomodoro, carote, sedano, cipolla e carne di manzo Tomatensauce, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, und Rinds-Hackfleisch *tomato sauce, carrots, celery, onions and beef meat*

Spaghetti napoli 19.50

Sugo di pomodoro, pomodorini e basilico Tomatensauce, Cherry-Tomaten und Basilikum *tomato sauce, cherry.tomatoes and basill*

Penne all'arrabbiata 21.50

Sugo di pomodoro, pomodorini, basilico e peperoncino Tomatensauce Cherry-Tomaten, Basilikum und Peperoncino *Tomato sauce with cherry-tomatoes, basil and hot chili*

Spaghetti carbonara alla italiana 24.50

Speck, tuorlo d'uovo, pepe e Pecorino Speck, Pfeffer, Eigelb und Pecorino *sauce with bacon, egg yolk and pecorino cheese*

Gnocchi al pesto genovese 23.50

Salsa fatta in casa di basilico, pinoli, noce, aglio, grana padano e panna Hausgemachtes Basilikum-Rahmsauce mit Pinienkerne, Nussbaum, Knoblauch, *Homemade basil-pine nuts creamsauce with walnuts, garlic, parmesan cheese*

LA CARNE

Entrecôte di manzo tagliata, con rucola grana e patate al rosmarino 38.50

Rindsentrecôte geschnitten mit Rukola, Grana und Bratkartoffeln *Beef entrecôte with rocket, grana and rosemary potatoes*

MADE IN SUD

LA VERA ITALIA

Tagliatelle allo zafferano con porcini e gamberi 28,50

Porcini, gamberi, zafferano, panna, prezzemolo,
Tagliatelle mit Steinpilze, Garnelen, Safran, *Rahm*,
Petersilie, *tagliatelle with porcini, shrimps, safran,*
cream, parsley

Ravioli ricotta e spinaci alla salsa di Tartufo 25,50

Ravioli mit ricotta und spinat füllung, an
Trüffelcremesauce
Ravioli with ricotta and spinach, with truffle-
creamsauce,

Spaghetti ai frutti di mare 29,50

Spaghetti an leichter Tomatensauce mit Muscheln,
Venusmuscheln, Krevetten,
Meeresfrüchten
Spaghetti with light tomato sauce with mussels,
clams, shrimps and seafood

Tagliatelle salmone, porro e pachino al profumo di limone 24,50

Tagliatelle mit frischem Lachs, Cherry-Tomaten,
Lauch, an Zitronenparfum
Tagliatelle with salmon, Tomaten, leek on lemon
with lemon nuance

Spaghetti dello Chef 28,50

Spaghetti con polipo, pomodoro, capperi e aglio
Spaghetti mit Tintenfisch, Kapern und Knoblauch
Spaghetti with octopus, capers, chili and garlic

Spaghetti alle vongole 26,50

Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch und
einer price peperoncino
Tagliatelle with clams, garlic with a pinch of chili

Trofie alla norcina 25,50

Trofie salsiccia, porcini e panna e crema di tartufo
Trofie-Pasta anTrüffel-Rahmsauce mit italianische
Würst, Steinpilz,
Trofie wit cream, porcini mushrooms and
sausage

Risotto burrata e mirtilli 24,50

Burrata und Blaubeerenrisotto
Burrata-cheese and blueberry risotto



PIZZE SPECIALI

Pizza Mardo 28,50

Tomaten, fior di latte, Bresaola, Rucola,
Büffelmozz., Parmesansplitten,
Cherry Tomaten, Oregano
Tomates, mozzarella, bresaola, rocket, buffalo
mozz., parmesan chips, oregano

Pizza Spacca-Napoli 25,50

Pizza speciale con doppio ripieno
(Salsiccia e spinaci, e prosciutto e fior di latte)
fior latte e pachino al centro
Spezial Pizza mit doppelter Füllung (Wurst und
Spinat, und Schinken, Fior di latte)
fior di latte und Cherry Tomaten
Special with double filling (with sausage and
spinach, and with ham and mozzarella)

Pizza Donna Sofia 28,50

Calzo-Pizza ripiena di gamberi e zucchini, con
parma, bufala e grana e origano
Calzo-Pizza mit krevetten und Zucchini
füllung, mit Tomaten, Fior di latte, Bufala,
Parmaschinken, Grana, Oregano
Calzo-pizza stuffed with prawns and
zucchini, and tomatoes, mozzarella, smoked
ham, Buffel, Grana cheese, oregano

Pizza Don Pollo 25,50

Tomaten, fior di latte, Poulet, Peperoni,
Peperoncino, Origano
tomato, mozzarella, chicken, peppers, oregano

Pizza Bianca Piemontese 24,50

Fior di latte, Steinpilz, Peperoncino,
Trüffelcreme, Knoblauch, Petersilie
Mozzarella, Porcini mushrooms, garlic,
spyce, Truffle cream, parsley

MADE IN SUD

PIZZE CLASSICHE

Pizza Italia

Tomaten, Büffelmozzarella und Frisches Basilikum

tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil

24.00

Pizza Regina

Tomaten, fior di latte, Rohschinken, Rucola, Mascarpone, Oregano

tomatoes, mozzarella, smoked ham, rocket leaves, mascarpone cheese oregano

27.50

Pizza Made in Sud

Tomaten, fior di latte, Salami, Schinken, Speck, Peperoncino, Knoblauch, Oregano

tomatoes, mozzarella, salami, ham, bacon, spicy home, garlic, dressing, oregano

25.50

Pizza Margherita

Tomaten, fior di latte, Oregano

tomatoes, mozzarella, oregano

18.00

Pizza Lucifero (piccante· scharf· spicy)

Tomaten, fior di latte, scharfe Salami, Peperoncini, Knoblauch, Speck, Oregano

tomatoes, mozzarella, spicy salametti, chilli, garlic, bacon, oregano

24.50

Pizza Prosciutto

Tomaten, fior di latte, Schinken, Oregano

tomatoes, mozzarella, ham, oregano

21.50

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomaten, fior di latte, Schinken, Champignon, Oregano

tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

Pizza Tonno

Tomaten, fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano

tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano

23.50

Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, fior di latte, Schinken, Artischocken, Olive, Champignons, Oregano

tomatoes, mozzarella, ham, artichoke, mushrooms, oregano

25.50



Pizza Diavola (piccante· scharf· spicy)

Tomaten, fior di latte, scharfe Salami, Oliven, Oregano

tomatoes, mozzarella, spicy salametti, olives, oregano

22.50

Pizza Mare e Monti

Tomaten, fior di latte, Steinpilze, Crevetten Oregano

tomatoes, mozzarella, porcini, shrimps oregano

25.50

Pizza Frutti di Mare

Tomaten, fior di latte, Meeresfrüchte, Oregano

tomatoes, mozzarella, seafood, oregano

25.50

Pizza Napoli

Tomaten, fior di latte, Sardellen, Kapern, Oregano

tomatoes, mozzarella, anchovies, caper oregano

22.50

Pizza Vegetariana (auch für Veganer geeignet)

Tomaten, Zucchini, Artischocken, Aubergine, Peperoni, Oregano

tomatoes, mozzarella, zucchini, artichokes, aubergines, red pepper, oregano

24.50

Pizza Toscana

Tomaten, fior di latte, Speck, Spinat, Ei Oregano

mozzarella, bacon, spinach, egg, oregano

23.50

PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE DOMANDARE AL PERSONALE DI SALA

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE BITTE AN DAS RESTAURANTPERSONAL

ALLE PREISES IN CHF INKL. MWST.

MADE IN SUD

PIZZE CLASSICHE

Pizza Capricciosa 25.50

Tomaten, fior di latte, Champignon, Schinken, Artischocken, Olive, Ei, Origano
tomatoes, mozzarella, mushrooms, Egg, ham, Artichokes

Pizza Mascarpone 24.50

Tomaten, fior di latte, Rucola, Mascarpone, Speck
tomatoes, mozzarella, Rocket, Mascarpone, speck

Pizza Quattro Formaggi 24.50

Tomaten, fior di latte, Grana, Raclette, Gorgonzola, Oregano
tomatoes, mozzarella, Grana, Raklet, gorgonzola, oregano

Pizza Calzone 23.50

Tomaten, fior di latte, Schinken, Ei, Oregano
tomatoes, mozzarella, ham, egg, oregano

Pizza Svizzera 23.50

Tomaten, fior di latte, Schinken, Raclettekäse, Oregano
tomatoes, mozzarella, ham, raclette cheese, oregano

BIMBI / KINDER

Penne alla bolognese 12.00

Gnocchi pomodoro e basilico 12.00

Pizza topolino (Margherita o Prosciutto) 12.00



DOLCI / DESSERT

Fatti in Casa / Hausgemachte Dessert:

Tiramisu 11.00

Panna Cotta 9.50



Mousse al Cioccolato 9.50

Crema catalana 9.50

Speciali:

Cannolo siciliano 12.50



Baba napoletano 9.50

Gelati / Glacè

Vaniglia, fragola, cioccolato, stracciatella, pistacchio, Caffè, mango, limone, caramel

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Pistazien, Kaffee, Mango, Zitrone, Erdbeere, Karamel

Panna ° Schlagrahm ° Cream 1.50

CAFFE

Kaffee / Espresso 4.-

Latte Macchiato 6.-

Cappuccino / Caffelatte 5.-

Diverse Tees 4.-

Espresso corretto (mit grappa) 7.-



MADE IN SUD

BIRRE / BIER

Birra- Bier	3 dl	5 dl
Alla spina – vom Fass- on Tap		
Birra italiana Poretti	5.50	8.50
Birra Feldschlosschen	4.50	7.50
Birra Blanc 1664	(2.5 dl) 5.50	9.50
In bottiglia- in der Flasche-in the bottle		
Schneider Weiss Bier		7.50
Birra analcolica	5.00	
<i>Alkoholfree Bier</i>		
Birra del mese chiara	5.00	
<i>klares Bier des Monats</i>		
Birra del mese Rossa	5.00	
<i>Rotbier des Monats</i>		



Bevande in bottiglia - Soft Getränke	3 dl	5 dl	1 L
San Pellegrino			
(Acqua gassata, Wasser mit Kohlensäure)		5.00	8.50
Panna			
(Acqua non gassata, Wasser ohne Kohlensäure)		5.00	8.50
Succo di arancia – Orangensaft – Orange juice	5.00	8.00	
Succo di ananas – Ananassaft – Pineapple juice	5.00	8.00	
Coca Cola, Zero, Chinotto, Gazzosa, Aranciata	4.50		
Te freddo (limone, pesca)-Ice tea Lemon, Pfirsich	4.50		
Sprite, fanta, succo di mela (Apfelschörle)	4.50		
Schwepps Tonic, Lemon, Ginger Ale	5.00		
Rivella Rot, Blau	4.50		
San Bitter, Crodino	5.00		



PROVENIENZA CARNE E PESCE HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

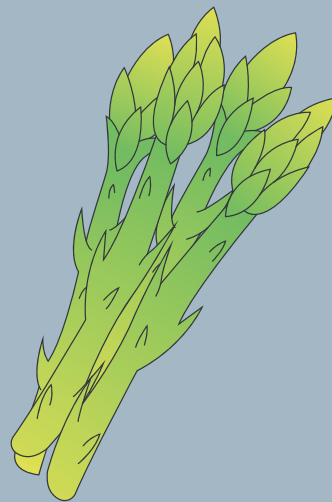
Carne macinata * Rinds-hackfleisch *Beaf	Schweiz
Manzo *Rinds *Beaf	Schweiz, Sud Amerika
Carne di maiale *Schweinenfleisch *Pork meat	Schweiz
Prosciutto *Schinken *Ham	Schweiz
Prosciutto crudo *Rohschinken *Smoked Ham	italien
Pancetta *Speck *Becon	Schweiz
Salmone *Lachs *Salmon	Norwegien
Polipo * Tintenfisch *Oktopus	Marocco

PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE DOMANDARE AL PERSONALE DI SALA
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE BITTE AN DAS RESTAURANTPERSONAL

ALLE PREIES IN CHF INKL. MWST.

MADE IN SUD

SPECIALITÀ DI PRIMAVERA FRÜLINGSSPEZIALITÄTEN



Zuppa di asparagi con olio tartufato Spargelsuppe mit Trüffelöl	CHF 15.50
Insalata «Primavera» Insalata valeriana con asparagi, speck, bufaline, uovo, e crostini Nüsslisalat mit Spargeln, Ei, Speck, Büffelmozzarelle und croutons	CHF 21.50
Risotto con asparagi e scamorza affumicata Spargelrisotto mit geräuchertem Scamorza-Käse	CHF 25.50
Scaloppine di pollo con salsa agli asparagi, servito con purè tartufato Poulet-Schnitzeln an Spargelsauce, serviert mit Getrüffeltes Kartoffelstoffs	CHF 34.50
Pizza «Primavera» Pizza bianca con crema di asparagi, speck, uovo, scamorza e taralli sbriciolati Pizza mit Spargelcremesauce (Keine Tomatensauce) mit Mozzarella, Speck, Ei, gerauchertem Scamorza-Käse und zebroäckelte Taralli	CHF 26.50
Coccomisù Tiramisu al cocco con scaglie di cioccolato Kokos-Tiramisu mit Schokoflocke	CHF 12.00