

CUCINA ITALIANA E CAFFÈ

Barattolo

PASSIONE · TRADIZIONE · GUSTO



Menu

Barattolo GmbH .Rathausgasse 16 . 5400 Baden





Le Specialità del Barattolo

Barattolo al Ragù 20.-

Pasta mit langsam geschmortem Schweizer Rinderragù, San-Marzano-Tomaten, Rotwein und Parmesan.

Barattolo di Mare 22.-

Pasta mit Polpo, Calamari und Black-Tiger-Crevetten in mediterranem Tomatensugo.

Barattolo Pesto Rosso – vegano 18.-

Pasta mit cremigem, hausgemachtem Pesto Rosso aus getrockneten Tomaten und Walnüssen.

Barattolo al Pomodoro per i Bambini 9.-

Kleine Portion Pasta mit hausgemachtem San-Marzano-Tomatensugo.

Colazione Italiana

Ein kleiner italienischer Genuss für den Start in den Tag.

Cornetti Burro Classico 2.80

Feines italienisches Buttergebäck

Cornetti Cioccolato 3.80

Mit Schokoladenfüllung

Cornetti vegan 3.80

Veganes Cornetto mit fein salziger Note

Sfogliatella Amalfi 2.50

Knuspriges Gebäck mit feiner Zitronencremefüllung

Deklaration

Fleisch: Schweiz / Brot & Backwaren: Schweiz / Gemüse: Schweiz

Allergene

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne bei unserem Service.

Antipasti & Taglieri

Mozzarella di Bufala Campana 15.-

Serviert mit fruchtigen Datterini-Tomaten, Basilikum & bestem Olivenöl.

Focaccia 5.-

Hausgebackene Focaccia mit Olivenöl, Rosmarin & Meersalz.

Tagliere Classico*

Auswahl an italienischen Spezialitäten, feinem Schinken, Salami, Käse, Oliven und Grillgemüse.

Für 2 Personen 39.-

Für 4 Personen 74.-

Für 6 Personen 109.-

Tagliere Deluxe*

Grosszügige Auswahl erlesener italienischer Salumi und Käsespezialitäten, durch weitere Fleischsorten und besondere Begleiter wie Trüffelhonig.

Für 2 Personen 49.-

Für 4 Personen 94.-

Für 6 Personen 139.-

*Tagliere vegetarisch auf Anfrage

Dolci

Tiramisu 9.-

Der klassische italienische Dessertgenuss.

Gelati Lepore 5.50

Italienisches Premium-Gelato in verschiedenen Sorten.

Buon appetito



Allergenliste

Ragù: Gluten, Milch, Sulfite

Mare: Gluten, Krebstiere, Weichtiere

Pesto Rosso: Gluten, Walnüsse

Pomodoro / Bambini: Gluten

Mozzarella di Bufala: Milch

Focaccia: Gluten

Taglieri: Milch, weitere Allergene je nach Produkten

Tiramisu: Gluten, Eier, Milch

Gelati: Milch, weitere Allergene je nach Sorte

Für weitere Fragen stehen wir dir gerne zur Verfügung.

Barattolo Team

CUCINA ITALIANA E CAFFÈ

Barattolo

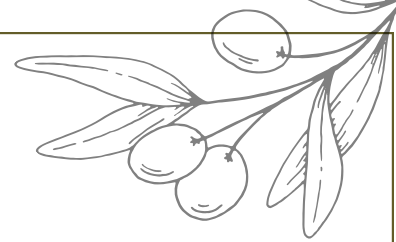
PASSIONE · TRADIZIONE · GUSTO



Bevande

Barattolo GmbH .Rathausgasse 16 . 5400 Baden





Dolce Vita im Glas

Unsere Drinks sind inspiriert von den Aromen der Amalfiküste und der italienischen Aperitivo-Kultur.

Cocktails

Amalfi Gin Tonic 15.-
Gin, Tonic Water und mediterrane Zitrusnoten.

Espresso Martini Salerno 13.50
Vodka, frischer Espresso und feiner Kaffeeликör.

Negroni Mediterraneo 16.-
Gin, aromatischer Vermouth, italienischer Bitter & Rosmarin.

Amalfi Mule 16.50
Vodka, Ginger Beer und frische Amalfi-Zitrone.

Capri Kiss 16.50
Amalfi Gin, fruchtiger Erdbeerlikör, frischer Limettensaft & Prosecco.

Spritz

Amalfi Spritz 13.50
Fruchtiger Limoncello, prickelnder Prosecco & Soda.

Pesca Spritz Mediterraneo 13.50
Fruchtiger Pfirsich trifft prickelnden Prosecco.

Spritz Salerno 13.50
Italienischer Bitter-Aperitivo, Prosecco & Soda.

Mocktails 0.0%

Arancia Amalfitana 8.50
Martini Vibrante, Blutorangensaft, frischer Zitronensaft & Soda.

Limone di Amalfi 8.50
Frische Amalfi-Zitrone – alkoholfrei und spritzig.

Capri Rosso 8.50
Martini Vibrante, Himbeersirup, frischer Limettensaft & Soda.

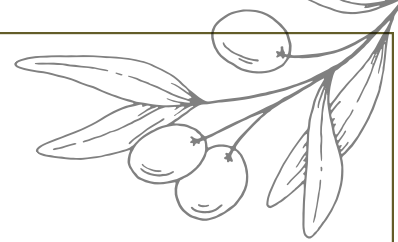
Dolce Amalfi 8.50
Martini Vibrante, fruchtige Pink Grapefruit & Tonic Water.

Caffè Freddo Salernitano 8.50
Frisch gebrühter Espresso, Eis & ein Hauch Zucker.

Grappa

Grappa Donnalaura 9.-
offen

Grappa Donnalaura 90.-
Flasche 75 cl



Freschezza all'italiana.

Ausgewählte Biere, frisch gebrühte Eistees und italienische Klassiker – für eine genussvolle Erfrischung zu jeder Tageszeit.

Birra	33cl	75cl
Anima Bionda Anastasia	8.-	18.-
Anima Bionda Leonardo	8.-	19.-
Anima Rossa Mozart	8.-	20.-
Birra Moretti	6.-	
Birra Moretti ZERO	5.50	
Peroni Nastro Azzurro	6.50	

Bibite

S.Pellegrino – frizzante, 50 cl	5.50
Acqua Panna – naturale, 50 cl	5.50
Aranciata, 20 cl	5.50
Limonata, 20 cl	5.50
Chinotto, 20 cl	5.50
Cola / Cola Zero, 33 cl	5.50
Crodino Aperitivo Biondo, 17.5 cl	5.50
San Bitter, 10 cl	5.-

Tè Freddo

Unsere hausgemachten Eistees entstehen mit den frisch gebrühten Teeaufgüssen – natürlich, erfrischend und mit wenig Zucker.

Pfirsich, 50 cl	6.-
Fruchtig · mild · erfrischend	
Hibiskus Minze, 50 cl	6.-
Blumig · frisch · leicht herb	
Rooibos Ingwer, 50 cl	6.-
Würzig · aromatisch · angenehm mild	

CUCINA ITALIANA E CAFFÈ

Barattolo

PASSIONE · TRADIZIONE · GUSTO



Caffè & Tè

Barattolo GmbH .Rathausgasse 16 . 5400 Baden





Barattolo caffè

Jede Tasse beginnt mit der richtigen Bohne. Wählen Sie Ihren Favoriten aus unseren italienischen Kaffeemischungen.

70 % Arabica • 30 % Robusta

Eine ausgewogene italienische Mischung mit vollmundigem Aroma, feiner Crema und angenehm wenig Säure.

100 % Robusta

Kräftig, intensiv und besonders cremig. Mit dichter Crema, kaum Säure und lang anhaltendem Geschmack.

Classici

Espresso	5.-
Espresso Doppio	5.50
Espresso Macchiato	5.50
Cappuccino	6.-
Caffè Crema	5.50
Flat White	6.50
Cortado	5.70

Tè

Diverse Sorten	4.50
----------------	------

Milch-Alternative (+ CHF 0.50)

***Unsere Barattolo-Kaffeemischungen können auch als ganze Bohnen zum Mitnehmen gekauft werden.**

Barattolo signature ♦

Unsere exklusive Kaffeekomposition, zubereitet mit besonderer A2-Urmilch. Sie enthält von Natur aus ausschliesslich das Milcheiweiss A2-Beta-Casein und verleiht dem Kaffee einen besonders cremigen, harmonischen Geschmack.

Espresso Signature ♦	6.-
Cappuccino Signature ♦	7.-
Flat White Signature ♦	7.50

Specialità

Besondere Kaffeekreationen.

Espresso Tonic	7.-
Espresso auf Tonic Water – erfrischend, spritzig und überraschend anders.	
Espresso Freddo di Capri	9.-
Eiskalt geschüttelter Espresso nach süditalienischer Art.	
Moka Espresso Salerno	8.-
Traditionell in der italienischen Moka-Kanne zubereitet – ideal zum Teilen.	
Für 2 Personen	8.-
Für 4 Personen	11.-
Marocchino	5.50
Espresso mit Kakao und cremigem Milchschaum.	

Goditi il momento

CUCINA ITALIANA E CAFFÈ

Barattolo

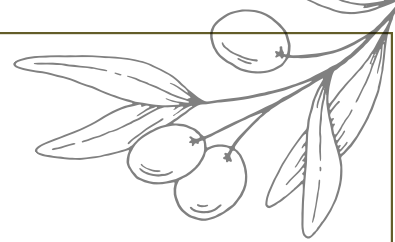
PASSIONE · TRADIZIONE · GUSTO



Vino

Barattolo GmbH .Rathausgasse 16 . 5400 Baden





I nostri vini – Masseria Frattasi

Alle Weine auf unserer Karte stammen von Masseria Frattasi, einem traditionsreichen Familienweingut aus Kampanien am Fusse des Monte Taburno.

Seit 1779 entstehen hier Weine in aussergewöhnlichen Höhenlagen, geprägt von kalkhaltigen und vulkanischen Böden, grossen Temperaturunterschieden und viel Handarbeit. Heimische Rebsorten wie Falanghina, Fiano und Aglianico erzählen dabei ihre ganz eigene Geschichte Süditaliens.

Vielleicht kennen Sie diese Weine noch nicht – genau deshalb sollten Sie sie probieren. Authentisch, charaktervoll und unverwechselbar italienisch.

Ein Stück Kampanien im Glas.

Vino rosso	1dl	2dl	75cl
Caudium Aglianico	8.-	14.-	45.-
Kottabos Merlot			49.-
Kyathos Barbera			49.-
Principato Aglianico			49.-

Vino bianco	1dl	2dl	75cl
Boneé Falanghina	8.-	14.-	42.-
Chardonnay			47.-
Donnalaura Falanghina			50.-
Sauvignon Blanc			47.-

Vino rosé	1dl	2dl	75cl
Orchis Purpurea Rosé	8.-	14.-	42.-

Bolcine

	1dl	2dl	75cl
Prestige Blanc	7.-	13.-	42.-
Prestige Rosé			42.-
Falanghina Zero Premium			50.-
Franciacorta Brut San Cristoforo			53.-
Louis Roederer Collection			85.-

Vini Signature ♦

Besondere Weine für besondere Momente – von Barattolo für Sie ausgewählt.

Caudium Magnum ♦	85.-
Kapnios ♦	90.-

Al buon vino!