prima

Pizzeria Cucina Vincaffè

antipasti

	klein	
Bruschetta con pomodoro geröstete Panini mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum		11
Focaccia al rosmarino Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin und Parmesan		15
Focaccia con olive e pomodori secchi eingelegte Tomaten und Oliven		16
Insalata di rucola e scaglie di Parmigiano Rucola mit Parmesan-Splitter		14
Caprese di bufala e pomodorini Büffel-Mozzarella mit sardischen Datteltomaten	18	22
Insalatina verde grüner Salat als Vorspeise		10
Insalata mista gemischter Salat als Vorspeise		12
Carpaccio di manzo	24	30
Vitello tonnato	24	29
Piatto di prosciutto di Parma con nocette di Parmigiano Reggiano Parmaschinken mit Parmigiano Reggiano-Nocken	24	29
Melanzane alla Parmigiana gratinierte Auberginen		27
Selezione d'antipasti (ab 18.00 Uhr) Auswahl von unserem Antipasti-Buffet	25	30

Aeschenvorstadt 48 · 4051 Basel · Telefon 061 272 00 75

prima

Pizzeria Cucina Vincaffè

pizze classiche

Marinara 18
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl

Margherita 20
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Oregano

Napoli 22
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Oregano

All'aglio 21
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Knoblauch, Oregano

Prosciutto e funghi 24
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Pilze, Oregano

Quattro stagioni 25
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Artischocken, Pilze, Hinterschinken, Oliven, Oregano

Quattro formaggi 26
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan

Fiorentina 22
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Ei, Oregano

Calzone 27
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Ei, Oregano

Tonno 28
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Kapern, Oregano

Pizzazeit

Am Montagabend servieren wir Ihnen jede Pizza für 16 Franken.
Ganz egal wie viel sonst kosten. Reiche Auswahl für wenig Geld.
Angebot gilt für alle Pizze auf unserer Karte ohne Änderungswünsche
und die Konsumation vor Ort.
Kein Take Away.

Aufpreis für die glutenfreie Zubereitung der Pizze: 2 Franken.

Aeschenvorstadt 48 · 4051 Basel · Telefon 061 272 00 75

prima

Pizzeria Cucina Vincaffè

pizze bianche

Capri **24**
Bufala-Mozzarella, Datteltomaten, Pesto, Oregano

Norweghese **29**
Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone, Rauchlachs, Rucola, Oregano

pizze della casa

Gorgonzola e Speck **26**
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Speck, Oregano

Prosciutto di Parma **28**
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Oregano

Taleggio **25**
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Oregano, Hinterschinken, Spinat, Taleggio, Oregano

Salame Ventricina piccante **25**
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Oregano

Funghi porcini **29**
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Oregano

Sapore di mare **32**
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Meeresfrüchte, Vongole, Gamberoni, Oregano

Pizza Prima **30**
Tomaten, Bufala-Mozzarella, Parmaschinken, Gamberoni, Rucola, aromatisiertes Olivenöl, Oregano

Pizzazeit

Am Montagabend servieren wir Ihnen jede Pizza für 16 Franken.
Ganz egal wie viel sonst kosten. Reiche Auswahl für wenig Geld.
Angebot gilt für alle Pizze auf unserer Karte ohne Änderungswünsche
und die Konsumation vor Ort.
Kein Take Away.

Aufpreis für die glutenfreie Zubereitung der Pizze: 2 Franken.

Aeschenvorstadt 48 · 4051 Basel · Telefon 061 272 00 75

prima

Pizzeria Cucina Vincaffè

pasta

Spaghetti Prima 23
mit sardischen Datteltomaten und hausgemachtem Pesto

Spaghetti Carbonara 25
mit Speck, Eigelb und Rahm

Spaghetti Bolognese 26
mit Rindfleischsauce

Spaghetti allo scoglio 32
mit Meeresfrüchten, Weisswein und Pomodorini

Spaghetti alle vongole veraci 33
mit Venusmuscheln, Weisswein und Knoblauch

Penne al'arrabbiata 24
mit Pancetta, Tomaten, Peperoncini, Zwiebeln und Knoblauch

Tagliatelle ai porcini 30
mit Steinpilzen

pasta comme quella della nonna

immer dienstags servieren wir Ihnen unsere

Tagliatelle con polpette di carne al sugo 25
hausgemachte Hackfleischbällchen mit viel Liebe zubereitet
nach Nonnas Rezept mit Tomatensugo auf Tagliatelle

Aeschenvorstadt 48 · 4051 Basel · Telefon 061 272 00 75

prima

Pizzeria Cucina Vincaffè

pasta fresca

Agnolotti di magro al burro e salvia 27
mit Ricotta-Spinatfüllung an brauner Butter und Salbei

Rotolini alla Fiorentina gratinati 29
mit Spinat und Mortadella, gratiniert mit Mozzarella

Lasagne verde all'Emiliana 28
Lasagne mit Rindfleischfüllung

Tagliolini paglia e fieno al limone e salmone 32
mit frischem Lachs, Rahm und Limone

Tris di pasta Prima 33
fragen Sie nach unserem täglichen Angebot

risotto

Risotto ai profumi di bosco 30
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen

Risotto del pescatore 35
mit Weisswein, Pomodorini und Meeresfrüchten

Aeschenvorstadt 48 · 4051 Basel · Telefon 061 272 00 75

prima

Pizzeria Cucina Vincaffè

la tavolata prima

An unserer Tavola unbeschwert mit Freunden geniessen. Ab 10 Personen erleben Sie bei uns eine richtige Tavolata wie bei Nonna in bella Italia. Alle Gerichte werden in Schüsseln und Platten in die Mitte des Tisches gestellt und jeder bedient sich selbst.

Auf Vorbestellung abends ab 18 Uhr

Per l'aperitivo
gebrochene Parmesanstückchen und Salami

~

Antipasti dal nostro buffet
Vitello tonnato
Caprese di bufala e Pomodorini

~

Variazioni di pasta
Spaghetti Carbonara, Rotolini alla Fiorentina,
Agnolotti di Magro

Polpette al sugo
Italienische Hackfleischbällchen

~

Sorbetto al Moscato
Erfrischendes Sorbet mit Moscato

~

Pro Person 55
Kinder 25

Aeschenvorstadt 48 · 4051 Basel · Telefon 061 272 00 75

prima

Pizzeria Cucina Vincaffè

dall'acqua e dalla terra

Grigliata di pesci misti e crostace 46
frische Fischfilets und Krustentiere vom Grill

Saltimbocca alla Romana 49
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Scaloppine di vitello al limone 48
Kalbsschnitzel an Limonensauce

Scaloppine di vitello al Marsala 48
Kalbsschnitzel an Marsalasauce

Tagliolini, Risotto oder Gemüse als Beilage im Preis inbegriffen.

per i bambini

Für Kinder bis 12 Jahre 15
Pizza oder Pasta nach Wahl

Herkunftsdeklarationen
Unser Fleisch ist wenn immer möglich Swiss Garantie. Ausnahmen sind klar deklariert.
Parmaschinken & Wurstwaren Italien, Lamm – Neuseeland.

Lachs – Norwegen, Vongole – Frankreich, Miesmuscheln – Holland.
Meeresfrüchte und Thunfisch – Pazifischer Ozean.
Red Snapper – Pazifischer Ozean, Black Tiger Riesencrevetten – Vietnam.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Aeschenvorstadt 48 · 4051 Basel · Telefon 061 272 00 75