

## Insalate ed antipasti

	porzione piccola	porzione
Antipasti misti italiani	18	28
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	20	30
Crostini misti ai quattro sapori Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Oliven und Thunfischpaste		12
Caprino tiepido su rucola e radicchio al balsamico e miele <sup>V</sup> Lauwarmer Ziegenfrischkäse auf Rucola und rotem Chicorée an Balsamico-Honig-Dressing		18
Mozzarella di bufala campana e pomodorini datterati con basilico a foglie <sup>V</sup> Büffel-Mozzarella mit Datteltomaten und Basilikumblättern		18
Insalata «Amalfitana» Lauwarmer Meeresfrüchtesalat	25	35
Insalata di polpo e patate tiepida Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln	22	32
Carpaccio di manzo all'olio di oliva con rucola e parmigiano reggiano a scaglie Rindscarpaccio mit Olivenöl, Rucola und Parmesansplittern	22	30
Tartara di salmone con avocado Lachs-Tatar mit Avocado auf Jungspinat mit Rotweinzwiebeln	25	35

## Minestre

Zuppa di pomodorini datterati al basilico <sup>V+</sup> Datteltomaten-Suppe mit Basilikum		11
Zuppa di pesce ai frutti di mare e cubetti di pesce Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Fischfiletwürfeln und Datteltomaten		16

## Paste, risotto e gnocchi

	porzione piccola	porzione
Rigatoni all'arrabbiata con peperoncino fresco <sup>V</sup> Hausgemachte Rigatoni an pikanter Tomatensauce mit frischen Peperoncini und Pecorino		24
Scialiatelle vesuviane al pomodoro con melanzane e mozzarella di bufala <sup>V</sup> Hausgemachte Scialiatelle an Tomatensauce mit Auberginen und Büffel-Mozzarella		26
Scialiatelle al nero di seppia con calamari, peperoncino e pomodorini datterri Hausgemachte, schwarze Scialiatelle mit Calamari, Peperoncini und Datteltomaten		29
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce		31
Ravioloni fatti in casa ripieni di ricotta e tartufo su spinaci a foglie Hausgemachte Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Eigelb mit gehobeltem schwarzen Trüffel auf Blattspinat		34
Risotto al limone con gamberetti e capesante Zitronenrisotto mit Crevetten und Jakobsmuscheln		36
Gnocchi di patate al ragù di manzo, pomodorini datterri e pecorino Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleisch, Datteltomaten und Pecorino	22	30
Spaghetti all'aglio ed olio con peperoncino e gamberi Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Riesencrevetten	26	34

## Pesci e crostacei

Filetti di branzino alle erbe su spinaci a foglie Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl auf Blattspinat, Reis		40
Tagliata di tonno alla griglia su rucola Thunfisch vom Grill auf Rucola, Rosmarinkartoffeln		42
Gamberoni e capesante alla griglia su filetti di arancia ed indivia belga Gegrillte Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Orangenfilets und weissem Chicorée, schwarzer Venere-Reis		44
Polpo alla griglia su spinaci a foglie Gegrillter Oktopus auf Blattspinat, Rosmarinkartoffeln		39

## Vegan

Lasagne di melanzane <sup>v+</sup> Auberginen-Lasagne	29
Peperone ripieno al forno <sup>v+</sup> (20 minuti) Peperoni gefüllt mit Reis, Gemüse, Kapern und Oliven im Ofen gegart auf Tomatensauce	29

## Carni

Pollastrello ruspante al forno aromatizzato al timo (25 minuti) Mistkratzerli aus dem Ofen mit Thymian, Rosmarinkartoffeln	37
Costoletta di vitello alla griglia con burro e salvia Kalbskotelett (350 g) vom Grill an Butter und Salbei, Safranrisotto	49
Filetto di manzo grigliato all'Aglianico Rindsfilet (200 g) vom Grill an Aglianico-Rotweinsauce, Parmesanrisotto	49
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliolini	39
Scaloppine di vitello alla griglia su rucola Kalbsschnitzel vom Grill auf Rucola, Auberginen und Datteltomaten mit Parmesanspänen, Rosmarinkartoffeln	40
Costolette di agnello con scalogni al vino rosso Lammkoteletts mit Rotweinschalotten, Blumenkohl-Kartoffelpüree	44

## Contorni

Risotto al parmigiano o allo zafferano, riso, patatine al rosmarino, tagliolini Parmesanrisotto, Safranrisotto, Reis, Rosmarinkartoffeln, Tagliolini	6
Riso venere, spinaci a foglie Schwarzer Venere-Reis, Blattspinat	6

## Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

v: vegetarisch  
v+: vegan

## **Fleisch-Herkunft**

Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

## **Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln**

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel  
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,  
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi  
Olio extra vergine di oliva della italiano – Covan  
Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Condimento di mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Grana padano in der Käseraffel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti und Penne*.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.