

Antipasti

	porzione piccola	porzione
polpo in umido con crema di patate e porri ai ceci geschmorter Tintenfisch auf Kartoffel-Lauchcrème mit Kichererbsen		26
insalata di avocado e piselli con gamberi marinati e chutney al mango Avocadosalat mit Erbsen, marinierten Riesencrevetten und Mango-Chutney		24
tartara di ricciola al limone verde con panzanella alla mediterranea mit Limette mariniertes Kingfishtatar, toskanischer Brotsalat nach mediterraner Art		26
carpaccio classico di manzo klassisches Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern		29
tartare di filetto di manzo con uovo di quaglia e burro al tartufo Rindsfilettatar mit Wachtelei und hausgemachter Trüffelbutter	29	46
Culatello Cavazzutti dalla Berkel con mozzarella di bufala campana Culatello-Schinken Cavazzuti mit Büffelmozzarella	28	38
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	26	34

Minestre

crema di castagne con spugnole ripiene ^V Kastaniencrèmesuppe mit gefüllten Morcheln		18
vellutata di topinambur con tofu affumicato ^{V+} Topinamburcrèmesuppe mit geräuchertem Tofu		18
ravioli caserecci di pollo in brodo Hühnerbouillon nach Hausrezept mit Pouletravioli		16

Insalate

insalata di lattuga verde ^{V+} grüner Kopfsalat		12
insalata di campo ^{V+} gemischter Blattsalat		12
insalata di rucola con mele, uvetta, noci e pecorino stagionato ^V Rucolasalat mit Apfel, Rosinen, Walnüssen und gereiftem Pecorino-Käse		19
insalata di pomodori datterino con burrata pugliese ^V Datteltomatensalat mit apulischer Burrata und Basilikum		18

Le nostre paste fatte in casa	porzione piccola	porzione
tortellini di ricotta di bufala con burro al limone e timo ^v Büffelricotta-Tortellini an Zitronen-Thymian-Butter und Parmesansplittern	22	34
risotto al formaggio di Castelmagno con pere ^v Castelmagno-Risotto mit Birnen	26	38
bavette fatte in casa all'astice hausgemachte Bavette mit Hummer	38	62
spaghetti alle vongole veraci "gallina" Spaghetti mit Venusmuscheln	24	36
ravioli al brasato Ravioli mit Rindsschmorbratenfüllung	22	34
gnocchi di baccala al limone con patate viola Kabeljau-Gnocchi an Zitronensauce mit violetten Kartoffeln	26	38

Dal carrello al tavolo (solo a pranzo / nur zum Mittagessen)

lunedì	Roastbeef di manzo con patate schiacciate al burro e verdure miste Rinds-Roastbeef mit Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse	48
martedì	carré di vitello arrostito al rosmarino con purea di patate e spinaci a foglie Kalbskarreebraten mit Rosmarin, Kartoffelstock und Blattspinat	58
mercoledì	brasato di manzo al «Vino Nobile» con polenta Rindsschmorbraten an «Vino Nobile»-Rotweinsauce mit Polenta	44
giovedì	garretto di vitello brasato con risotto allo zafferano geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto	48
venerdì	zuppa di pesce (orata, branzino, rana pescatrice, vongole) al pomodoro e timo, spinaci e patate prezzemolate Fischsuppe (Goldbrasse, Seebarsch, Seeteufel, Muscheln) mit Tomaten und Thymian, Spinat und Petersilienkartoffeln	52

Dall'acqua

code di astice al forno con flan di couscous e peperonata gegarnte Hummerschwänze mit Couscous-Flan und Peperonata	69
misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Hummerschwanz, Goldbrasse, Wolfsbarsch, Steinbutt und Riesencrevetten vom Grill mit Blattspinat	58
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seezunge vom Grill oder nach «Müllerin Art» mit Zitronenrisotto	64
filetto di rombo con crema di fagioli neri, salicornia e risotto all'arancia di Sicilia gebratenes Steinbuttfilet an schwarzer Bohnencreme mit Meeresspargel und sizilianischem Orangenrisotto	58

Vegano

polpettino di bulghur con verdure di stagione ^{V+} 36
veganer Bulgur-Hackbraten mit saisonalem Gemüse

gulasch di tufo con patate, peperoni e riso bianco ^{V+} 36
Tofu-Gulasch mit Kartoffeln, Peperoni und Reis

porzione

Dalla terra

scaloppine al limone o panna con tagliolini 46
Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini

fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano 44
geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto

costoletta di vitello al timo con gnocchi al burro e salvia 62
mit Thymian gebratenes Kalbskotelett mit Gnocchi an Salbei-Butter

filetto di manzo in mantello di lardo di colonnata 64
con pasta sfoglia e crocchette di patate al tartufo
Rindsfilet im Colonnata-Speckmantel mit Blätterteig, dazu getrüffelte Kartoffelkroketten

Per due persone o più

branzino in crosta di sale marino o alla griglia 65
con risotto al limone e verdure (ca. 45 minuti) a persona
Wolfsbarsch in der Salzkruste oder vom Grill
mit Zitronenrisotto und Gemüse

coda di rospo alla mediterranea 65
con paccheri ripieni alle melanzane (ca. 25 minuti) a persona
ganzer, gegarter Seeteufel nach mediterraner Art,
mit Auberginenmousse gefüllte Paccheri

bistecca di Tomahawk alla griglia con patatine al rosmarino 56
e verdure alla griglia a persona
gegrilltes Tomahawk-Steak mit Rosmarin-Bratkartoffeln
und gegrilltem Gemüse

contorni

risotto al limone ^V o all'arancia ^V, riso bianco ^{V+}, verdura mista ^{V+}, tagliolini ^V,
spinaci a foglie ^{V+}, gnocchi ^V, peperonata ^{V+}, verdure alla griglia ^{V+},
crocchette al tartufo ^V, patate al forno ^{V+} 8

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.

Dolcezze

mousse amaretti ^v Amarettimousse		14
crema bruciata al latte di cocco e mango ^v Mango-Kokosmilch-Crème brûlée		14
mousse di kiwi con granella integrale e gocce di cioccolato amaro ^{v+} Kiwimousse mit Vollkornstreusel und dunklen Schokoladentropfen		16
cassata della casa ^v		14
granita romana ai frutti di bosco con panna e meringa ^v Waldbeeren-Granita nach romanischer Art mit Rahm und Meringue		16
tiramisù		14
bocconcini «Dai-Dai» panna, pinoli, cacao, caffè Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.	per pezzo	2.5
varietà di gelati ^v e sorbetti ^{v+} vaniglia, cioccolato, stracciatella, fior di latte, rosmarino, fragola, mokka, mango, limone, lampone, melone, arancia, ananas, uva, malaga	la pallina	4

Formaggi

testun al Barolo, pecorino stagionato, taleggio, gorgonzola, caciotta mit Honig und Senfrüchten		
un formaggio a scelta		10
assortito misto		18

v = vegetarisch

v+ = vegan

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.

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 dop – stagionatura di almeno 30 mesi

olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

am Tisch

olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Parmigiano reggiano dop, 30 mesi in der Käseraffel