

Le piccole tentazioni per svegliare un po' di voglia...

	porzione piccola	porzione
pomodorini datterati con mozzarella di bufala (v)	17	24
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel con melone	24	29
bruschette ai pomodorini datterati e basilico (v)		12
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitronen, Rucola und Parmesan-Splittern	19	25
vitello tonnato dünn aufgeschnittener, gekochter, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce	26	31
vitello al basilico dünn aufgeschnittener, gekochter, kalter Kalbsbraten mit Basilikumsauce	27	32

Le insalate

insalata verde o mista (v+)		10
insalata di rucola con melone e parmigiano reggiano (v) Rucolasalat mit Melone und Parmesan		13
piatto di insalata estiva (v) gemischter Blattsalat mit Gurken, Mais, Datteltomaten, Büffelmozzarella und Melone		22
insalata verde con gamberoni grigliati all'olio di limone grüner Salat mit gegrillten Riesencrevetten an Zitronenöl	19	24

v vegetarisch
v+ vegan



Paste e risotto – il cuore della cucina italiana

	porzione piccola	porzione
cappelletti – la specialità della casa (v) hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Parmesan, Ei und Petersilie		
al burro e salvia	21	26
ai pomodorini freschi e basilico	21	26
alla panna	21	26
spaghetti al pesto (v) Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl	18	23
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	18	23
tagliatelle al sugo «Lorenzini» Tagliatelle mit hausgemachter Hackfleischsauce	22	27
risotto al limone (v)	18	23
con gamberoni grigliati mit gegrillten Riesencrevetten	26	31
tagliatelle alla crudaiola (v) lauwarme Tagliatelle mit Datteltomaten, Basilikum und Büffelmozzarella-Würfel	21	26
spaghetti all'aglio, pomodorini datteri, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini	26	31

Vegano

verdure grigliate su fagioli misti (v+) grilliertes Saison Gemüse auf roten und weißen Bohnen		22
melanzana ripiena con lenticchie miste su spinaci ai pinoli (v+) Aubergine gefüllt mit Linsen, dazu Spinat und Pinienkerne		23
pennette con zucchini, pomodorini datteri, mais e mandorle (v+) Pennette mit Zucchini, Datteltomaten, Mais und Mandeln		26



Dall'acqua

porzione
piccola porzione

codina di pescatrice con limone, pomodorini datteri e basilico
Seeteufel mit Zitrone, Datteltomaten und Basilikum, dazu Blattspinat 43

gamberoni al forno con insalata mista
im Ofen gegarte Riesencrevetten mit gemischtem Salat 41

Le carni

galletto al forno con patatine al rosmarino (ca. 25 minuti)
im Ofen gebratenes Mistkratzerli mit Rosmarin-Kartoffeln 31

filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde
Rindsfilet «Lorenzini» vom Grill (200 g) mit grüner Pfeffersauce,
Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse 53

tagliata di manzo con rucola, pomodorini datteri e parmigiano reggiano
geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Datteltomaten, Parmesansplittern und
Rosmarin-Kartoffeln 43

saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto 35 40

scaloppine di vitello al limone con tagliatelle al burro
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Tagliatelle 34 39

I nostri contorni

verdure miste (v+), spinaci a foglie (v+), risotto al parmigiano o allo zafferano (v),
tagliatelle al burro (v), patatine al rosmarino (v+)
gemischtes Gemüse, Blattspinat, Parmesan- oder Safranrisotto,
gebutterte Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln

contorno supplementare a richiesta
zusätzliche Beilage auf Wunsch 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.

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren – Barilla und De Cecco.
riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 24 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
grana padano in der Käseraffel

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

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

Preise in CHF inkl. MwSt./723/07.20

