

Liebe Gäste

Dem Vater der italienischen Oper.

Giuseppe Verdi.

Widmeten wir 1993 dieses Restaurant.

Wir pflegen die Tafelkultur.

Aus Verdis Heimat – der Emilia-Romagna.

Mit typischen Gerichten.

Und dazu harmonisierenden Weinen.

La vita è bella

Emilia Romagna – ... aus Verdis Heimat

I salumi

	porzione piccola	porzione
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi, con scaglie di parmigiano reggiano Parmaschinken Cavazzuti dop, 22 Monate gereift, mit Parmesansplittern	21	26

Antipasti ed insalate

	porzione piccola	porzione
Antipasti misti Gemischte Vorspeisen	18	24
Crostini ai pomodorini datterri Geröstete Brotscheiben mit frischen Datteltomaten, Schalotten und Basilikum	9	14
Insalata parmigiana Gemischter Blattsalat mit Parmaschinken und Parmesansplittern		16
Mozzarella di bufala con pomodorini datterri e basilico [∨] Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		18
Carpaccio di filetto di manzo Rindsfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	24	29

Zuppa

Cacciucco alla cilentana Fischsuppe mit Tomaten und Crostini		19
-----------------------------------------------------------------	--	----

Pasta fresca e risotto

Bucatini fatti in casa allo scoglio Hausgemachte Bucatini mit Meeresfrüchten	29	34
Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia [∨] Ricotta-Caramelle mit Spinat an Salbeibutter	22	27
Risotto al limone con gamberoni Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	27	32

Dall'orto

Verdure grigliate all'olio di oliva con mozzarella di bufala ^v Gegrilltes Gemüse an Olivenöl mit Büffelmozzarella	19	24
Gnocchi alla sorrentina ^v Hausgemachte Gnocchi mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	21	26

Vegano

Spaghetti all'aglio e olio e peperoncino ^{v+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	19	24
Risotto alla Trovatore ^{v+} Safranrisotto, Gemüse und Frühlingszwiebeln	21	26

Carni

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle		39
Fegato di vitello con cipolle e salvia Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei, Parmesanrisotto		36

Classici della cucina emiliana

Bollito misto Gekochtes Kalb-, Rind- und Pouletfleisch, italienische Wurst (Cotechino), Salsa Verde, Salzkartoffeln und Gemüse		39
Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» Gegrilltes Rindsfilet an Balsamico-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat		51

Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pepe Thunfischfilet mit Pistazien und Pfeffer, Zitronenrisotto und Spinat		40
Filetti di orata alla livornese Goldbrassenfilets mit Datteltomaten, Oliven und Kapern, dazu Zitronenrisotto		39

Contorni

Risotto al parmigiano o al limone ^v, tagliatelle ^v,
patatine arrosto ^{v+} spinaci a foglie ^{v+}
Parmesan- oder Limonenrisotto, Tagliatelle,
Bratkartoffeln, Blattspinat

5

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
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 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.

v vegetarisch

v+ vegan