

## 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 dattereri Geröstete Brotscheiben mit frischen Datteltomaten, Schalotten und Basilikum	9	14
Insalata parmigiana Gemischter Blattsalat mit Parmaschinken und Parmesansplittern		16
Insalata di spinaci con pere, noci e pecorino <sup>∨</sup> Junger Blattspinatsalat mit Birnen, Baumnüssen und Pecorino-Käse		16
Mozzarella di bufala con pomodorini dattereri e basilico <sup>∨</sup> Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		18
Carpaccio di filetto di manzo Rindsfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	24	29

### Zuppe

Tortellini di manzo in brodo Bouillon mit Rindfleisch-Tortellini		10
Pappa al pomodoro <sup>∨</sup> Italienische Tomatensuppe mit Brot und Basilikum		9

### Pasta fresca e risotto

Bucatini alla «Traviata» <sup>∨</sup> Hausgemachte Bucatini mit frischer Tomatensauce, Datteltomaten und Basilikum	21	26
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln	24	29
Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>∨</sup> 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 <sup>v</sup> Gegrilltes Gemüse an Olivenöl mit Büffelmozzarella	19	24
Gnocchi alla sorrentina <sup>v</sup> Hausgemachte Gnocchi mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	21	26

## Vegano

Spaghetti all'aglio e olio e peperoncino <sup>v+</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	19	24
Risotto alla Trovatore <sup>v+</sup> Safranrisotto, Gemüse und Frühlingszwiebeln	21	26
Spiedino di verdure <sup>v+</sup> Hausgemachter Gemüsespiess mit schwarzem Venere-Reis und Tomaten-Chutney		27

## 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
Carré di agnello al marsala Lammkarree an Marsalasauce, Bratkartoffeln und Spinat		46

## 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
Gamberoni alla griglia piccanti Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, Zitronenrisotto und Spinat		44
Pesce del giorno Tagesfisch – Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.		gemäss Angebot

## Contorni

Risotto al parmigiano o al limone <sup>v</sup>, tagliatelle <sup>v</sup>,  
patatine arrosto <sup>v+</sup> spinaci a foglie <sup>v+</sup>  
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