

Antipasti ed insalate

	porzione piccola	porzione
Bruschetta con pane alle olive, pomodori e rucola^{V+} Geröstete Olivenbrotsscheiben mit Tomaten und Rucola		12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel con parmigiano reggiano Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift, von unserer Berkel mit Parmesan	24	29
Pomodorini datterati con mozzarella di bufala e basilico Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	17	22
Finissima di tonno e gamberoni Dünngeschnittener Thunfisch mit Riesencrevetten vom Grill und frischen Kräutern	24	29
Insalata verde o mista di stagione^{V+} Grüner oder gemischter Saisonsalat		11
Carpaccio di manzo all'olio di oliva e limone con scaglie di parmigiano reggiano e rucola Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Parmesansplittern und Rucola	19	24
Antipasti misti dal buffet^V Italienische Vorspeisen vom Buffet	19	24

Minestre

Pappa al pomodoro e basilico^{V+} Toskanische Tomatensuppe mit Basilikum		11
Ribollita alla toscana^{V+} Toskanische Gemüsesuppe		12

Primi piatti

	porzione piccola	porzione
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	18	23
Spaghetti «Cantinetta Bindella» ^V	19	24
Risotto ai funghi di stagione e zafferano ^V Risotto mit Saisonpilzen und Safran	26	31

Pasta fresca fatta in casa

Lasagne al forno Hausgemachte Lasagne		22
Fusilli all'arrabbiata ^V Fusilli mit pikanter Tomatensauce	24	29
Gnocchetti sardi con coda di aragosta e stravecchio Hausgemachte sardische Gnocchetti mit Hummerschwanz und Stravecchio	31	36
Ravioli ripieno di ricotta e agrumi con guanciale e pomodori secchi Ricotta-Zitrusfrüchte-Ravioli mit Schweinsbacken und getrockneten Tomaten	22	27
Tagliatelle con bocconcini di filetto di manzo Tagliatelle mit Rindsfiletwürfeln und Datteltomaten	31	36

Vegano

Spiedino di verdure al forno con patate al rosmarino (ca. 20 minuti) ^{V+} Im Ofen gebratener Gemüsespiess mit Rosmarinkartoffeln (ca. 20 Minuten)		26
Riso nero ai pomodorini datteri e spinaci ^{V+} Schwarzer Venere-Reis mit Datteltomaten und Spinat		21
Verdure alla griglia con olio di oliva ^{V+} Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl		16

v vegetarisch

v+ vegan

Secondi piatti

	porzione piccola	porzione
Filetti di branzino al limone e pistacchi Wolfsbarschfilet an Zitronensauce und Pistazien		39
I nostri gamberoni al profumo dell'orto Riesencrevetten aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern	36	41
Filetto di tonno con pomodorini datteri e olive taggiasche Thunfischfilet mit Datteltomaten und Taggiasche Oliven		40
Pollastrello al forno con rosmarino (ca. 20 minuti) Frisches Mistkratzerli mit Rosmarin im Ofen gebraten (ca. 20 Minuten)		32
Fegato di vitello alla veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln, Butter und Salbei	35	41
Tagliata di manzo al marsala e pepe nero Swiss Prime Rindsentrecôte (200 g) vom Grill an Marsalasauce und schwarzem Pfeffer		52

Contorni

Bitte wählen Sie Ihre Beilage

**Riso^V, risotto al parmigiano^V, tagliatelle fatte in casa^V
o patate al rosmarino^{V+}**
Reis, Parmesanrisotto, hausgemachte Tagliatelle oder Rosmarin-Kartoffeln

Verdure

Spinaci freschi a foglie all'aglio ed olio di oliva^{V+} 6
Frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl

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 werden täglich frisch zubereitet,

ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.

Riso superfino Carnaroli – Cascina Veneria

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

am Tisch

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

Aceto balsamico di Modena – Serego Alighieri, Masi

Fleisch / Fisch Herkunft

Rind, Geflügel und Kalb aus der Schweiz

Wolfsbarsch aus Griechenland

Thunfisch aus Philippinen

Riesencrevetten aus Vietnam, Hummer aus Kanada

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