

---

## ANTIPASTI

### BRUSCHETTE MISTE

9.- / 14.-

### INSALATINA AI FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat

19.- / 29.-

### CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO NERO

33.- / 53.-

### UOVO AL TARTUFO NERO

Spiegelei mit frischem schwarzem Trüffel

21.- / 32.-

### VERDURA ALLA GRIGLIA <sup>v+</sup>

Lauwarmes, gegrilltes Gemüse

17.-

### MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO <sup>v</sup>

17.-

### CALAMARETTI SALTATI IN PADELLA

24.- / 36.-

---

## MINESTRE

### MINISTRONE DI VERDURE

13.-

---

## PASTE

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <sup>v+</sup>

16.- / 24.-

### PENNE ALL'ARRABBIATA <sup>v+</sup>

16.- / 24.-

### SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI

20.- / 33.-

### PICI AL RAGU DI CARNE

24.- / 33.-

### CAPPELLACCI DI RICOTTA <sup>v</sup>

Hausgemacht, gefüllt mit Ricotta und Majoran

17.- / 29.-

### TAGLIOLINI O RISOTTO AL TARTUFO NERO

Hausgemachte Nudeln oder Risotto  
mit frischem schwarzem Trüffel

38.- / 58.-

---

## PIETANZE

### SOGLIOLA INTERA ALLA SALVIA

Ganze Seezunge vom Grill mit frischem Salbei,  
serviert mit Bratkartoffeln

53.-

### BRANZINO AL ROSMARINO

Wolfsbarschfilets mit frischem Rosmarin gebraten,  
serviert mit Bratkartoffeln und Spinat

43.-

### MISTO DI CROSTACEI E CAPESANTE ALLE ERBE PICCANTI

Gegrillter Hummerschwanz, Riesencrevetten, Scampi  
und Jakobsmuscheln an pikanter Kräutersauce,  
serviert mit Spinat

62.-

### GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Geschälte Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini  
in Olivenöl gebraten, serviert mit Trockenreis

47.-

### SCALOPPINE AL LIMONE CON TAGLIOLINI

42.-

### COSTOLETTA DI VITELLO ALLA SALVIA

Kalbskotelett mit frischem Salbei gebraten,  
serviert mit Risotto

58.-

### FILETTINI DI MANZO MARINATI

Marinierte Rindsfiletscheiben vom Grill  
auf Rucolasalat, serviert mit Bratkartoffeln

51.-

### FILETTO DI MANZO AL BALSAMICO

Rindsfilet an Balsamicosauce,  
serviert mit Bratkartoffeln

62.-

---

## ALTRI CONTORNI / BEILAGEN

### TAGLIOLINI <sup>v</sup>, RISOTTO <sup>v</sup>, PATATINE AL ROSMARINO <sup>v+</sup>, RISO IN BIANCO <sup>v</sup>, SPINACI <sup>v+</sup>, ZUCCHINE <sup>v+</sup>

7.-

### INSALATA DI STAGIONE <sup>v</sup>, POMODORI CON BASILICO <sup>v</sup>

9.-

---

### 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 DEN EINZELNEN LEBENSMITTELN

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzutti dop, 22 mesi – dalla Berkel  
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet, ausser den

Spaghettini und Penne 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 – Tenuta Pèppoli,  
Marchesi Antinori

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Grana Padano in der Käseraffel

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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne  
glutenfreie Spaghetti oder Penne.