

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

	porzione piccola	porzione
pomodorini datterati con mozzarella di bufala ^v	17	24
prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel con fichi e formaggio di caprino	24	29
crostini misti della casa		14
insalata ai frutti di mare Meeresfrüchtesalat	17	24
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone e scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan-Splittem	19	25
antipasti misti	21	26

Le insalate

insalata verde o mista ^{v+}		10
insalata di rucola con parmigiano reggiano ^v Rucolasalat mit Parmesan		13
insalata valerianella all'uovo in camicia e pancetta grigliata Nüsslisalat mit pochierem Ei und gegrilltem Speck		14

Le minestre – per il fondo

minestrone alla fiorentina ^{v+} Gemüsesuppe nach Florentiner Art		10
zuppa del giorno Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.		7



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 all’aglio, pomodorini datteri, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini	26	31
spaghetti al pesto ^v Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl	18	23
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	18	23
pennette all’arrabbiata ^{v+} Pennette mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch	17	22
fusilli giganti alla garibaldina grosse Fusilli mit Rahm, Rohschinken und getrockneten Tomaten	22	27
tagliatelle al sugo «Lorenzini» Tagliatelle an hausgemachter Hackfleischsauce	22	27
risotto al Prosecco	18	23
con gamberoni grigliati	26	31
mit gegrillten Riesencrevetten		

Dall’orto

spiedino di verdure grigliato con polenta ^v gegrillter Gemüsespiess mit Polenta		23
timballo di melanzane e zucchine su riso venere ^v Auberginen-Zucchini-Gratin auf schwarzem Venere-Reis		25

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.



Dall'acqua

	porzione piccola	porzione
codina di pescatrice alla mediterranea con riso venere Seeteufel mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und kleinen Tomaten, dazu mit schwarzes Venere-Reis		43
gamberoni al forno con risotto al parmigiano im Ofen gegarte Riesencrevetten mit Parmesanrisotto		41
pesce del giorno Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.		nach Angebot

Le carni

petto di pollo ruspante ai funghi stagionale Maispouardenbrust mit saisonalen Pilzen, dazu Tagliatelle und Spinat		31
bistecca alla fiorentina Rindssteak am Knochen (500 g) nach Florentiner Art mit Beilage nach Wahl		58
filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde con patatine al rosmarino e verdure Rindsfilet «Lorenzini» vom Grill (200 g) mit grüner Pfeffersauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse		53
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
costolette di agnello grigliate con patatine al rosmarino e broccoli gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin-Kartoffeln und Broccoli	34	39
ossobuco di vitello al profumo dell'orto con risotto allo zafferano Kalbshaxe (300 g) mit Gartenkräutern und Safranrisotto		36

I nostri contorni

verdure miste, spinaci a foglie, broccoli, risotto al parmigiano o allo zafferano,
tagliatelle al burro, patatine al rosmarino, riso venere, polenta alla griglia
gemischtes Gemüse, Blattspinat, Broccoli, Parmesan- oder Safranrisotto,
gebutterte Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln, schwarzer Venere-Reis, gegrillte Polenta

contorno supplementare a richiesta zusätzliche Beilage auf Wunsch		6
--	--	---



Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.
riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
parmigiano reggiano dop – 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

v vegetarisch
v+ vegan

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

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

Preise in CHF inkl. MwSt./723/09.18

