

Antipasti ed insalate

Bruschetta ai pomodori ^{V+} Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln	9
Antipasti misti della stagione Saisonal, italienischer Vorspeisenteller	23
Insalata mista del mercato ^{V+} Gemischter Marktsalat	10
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano-Splittern	18
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift	22
Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico ^V Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	17
Insalata tiepida di frutti di mare Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Rucola	21

Zuppa

Minestrone della Nonna ^V Italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren	9
Cacciucco alla cilentana Fischsuppe mit Tomaten und Crostini	16

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.

Intermezzi

Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln	23	28
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	17	22
Risotto ai porcini ^V Risotto mit Steinpilzen	24	29
con strisce di manzo arrostiti mit gebratenen Rindfleischstreifen	29	34

Paste fresche fatti in casa

Rigatoni all'arrabbiata con ricotta stagionata ^V Hausgemachte Rigatoni an pikanter Tomatensauce und gereiftem Ricotta	21	26
Rigatoni con ragù alla Marchigiana Hausgemachte Rigatoni mit Kalbshackfleisch, Zwiebeln, Sellerie und Fenchelsamen	24	29
Ravioli ripieni di ricotta e castagne con salsa alle noci ^V Hausgemachte Ricotta-Marroni-Ravioli mit Baumnußsauce	26	31

Vegano

Risotto alle verdure mantecato all'olio d'oliva ^{V+} Gemüserisotto mit Olivenöl	19	24
Barchette di zucchine ripiene con verdure dalla stagione ^{V+} Zucchinischiff gefüllt mit saisonalem Gemüse		27
Taglierini verdi con verdure e zafferano ^{V+} Grüne Taglierini mit Gemüse und Safran	23	28

I nostri secondi

Gamberoni all'aglio e peperoncino Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, dazu Grana Padano-Risotto	35	40
Filetto di orata in foglia croccante su risotto al basilico e verdure Doradenfilet im Teigmantel mit Basilikumrisotto und saisonalem Gemüse		39
Suprema di pollo e pancetta con salsa al rosmarino Poulet mit Pancetta und Rosmarinsauce, dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse		38
Saltimbocca di vitello al marsala con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Marsalasaucce und Safranrisotto	34	39
Filetto di manzo al Barolo con taglierini e verdure Rindsfilet mit Barolosauce, dazu Taglierini und saisonales Gemüse		49

Contorni

Verdure di stagione ^{v+}, risotto al Grana Padano o zafferano o basilico ^v,
taglierini fatte in casa ^v, patatine al rosmarino ^{v+}
Saisonales Gemüse, Grana Padano-, Safran- oder Basilikumrisotto,
hausgemachte Taglierini, Rosmarinkartoffeln

v vegetarisch

v+ vegan

Hinweise zu den 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 – 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* (20 Minuten Wartezeit).

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