

Primi passi	<i>Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel</i>	25
	<i>con mozzarella di bufala</i> mit Büffelmozzarella	28
	<i>Antipasto misto</i>	23
	<i>Verdure alla griglia all’olio di oliva</i> ^{v+} Gegrilltes Gemüse an Olivenöl	19
	<i>Pâté di tonno</i> Thunfisch-Paste mit Crostini	15
	<i>Salmone marinato</i> Marinierter, schottischer Frischlachs	25
	<i>Carpaccio di manzo con parmigiano reggiano</i> Rindscarpaccio mit Parmesan	25
	<i>Carpaccio di polpo marinato alla vinagreta all’arancia</i> Oktopus-Carpaccio mariniert mit hausgemachter Orangenvinaigrette	23
Insalate	<i>Pomodorini e mozzarella di bufala</i> ^v	18
	<i>Rucola con parmigiano reggiano</i> ^v	14
	<i>Insalata mista</i> ^{v+}	12
	<i>Insalata verde</i> ^{v+}	10
Minestre	<i>Passata di pomodoro</i> ^{v+}	10
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.	

		<i>piccola porzione</i>	<i>porzione</i>
I n t e r m e z z i	<i>Linguine alla veneziana</i> Linguine mit Scampi, Riesencrevetten, Tomaten und Oliven	27	38
	<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> Spaghetti mit Venusmuscheln	23	30
	<i>Tagliolini al pesto di basilico e pinoli</i> ^v Tagliolini an Basilikumpesto mit Pinienkernen	19	26
	<i>Ravioli di melanzane ai pomodori e basilico</i> ^v Auberginen-Ravioli mit Tomaten und Basilikum	23	29
	<i>Risotto al salmone e limone</i> Risotto mit Lachs und Zitrone	22	29
D a l m a r e	<i>Branzino alla griglia con pomodori, olive taggiasche e cipollotti</i> Wolfsbarschfilet vom Grill mit Tomaten, Taggiasche-Oliven und Frühlingszwiebeln, Wildreis		42
	<i>Sogliola alla mugnaia</i> Ganze Seeszunge nach «Müllerinnen Art», Bratkartoffeln und Blattspinat		50
	<i>Gamberoni al tegamino all'aglio e peperoncino</i> Riesencrevetten im Pfännchen mit Knoblauch und Peperoncini, Wildreis		45

v = vegetarisch v+ = vegan

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.

C a r n i	<i>Scaloppine di vitello al limone</i>	42
	Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle	
	<i>Carré di agnello al forno</i>	46
	Lammkarree aus dem Ofen, Bratkartoffeln und mediterranes Gemüse	
	<i>Fegato di vitello alla veneziana</i>	39
	Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln, Risotto	
	<i>Filetto di manzo al tegamino alle erbette fresche</i>	52
	Rindsfilet im Pfännchen mit frischen Kräutern, Bratkartoffeln	
C o n t o r n i	<i>Tagliatelle ^v, patate ^v</i>	6
	Tagliatelle, Bratkartoffeln	
	<i>Risotto al limone ^v, riso selvatico ^{v+}</i>	6
	Zitronenrisotto, Wildreis	
	<i>Spinaci a foglie ^{v+}, verdure di stagione ^{v+}</i>	8
	Blattspinat, saisonales Gemüse	

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
 Selektion aus unserem Weingut Vallocaia in der Toscana

Condimento con mosto cotto di uva – Masi, Serego Alighieri
 Aus dem Weingut der Dante Alighieri-Familie!

Grana padano für die Käseraffel

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

