

Antipasti

	porzione piccola	porzione
tartare di branzino con salsa di pane e limone, ostrica croccante Wolfsbarschtatar mit Zitronen-Brotsauce und frittiertes Auster		26
carpaccio classico di manzo klassisches Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern		29
tartare di filetto di manzo Rindsfilettatar	28	44
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	26	34
burrata pugliese con pomodorini dattero e olio al basilico Apulische Burrata mit Datteltomaten und Basilikumöl		19

Minestre

zuppa di broccoli con seitan marinato e amaranto «pop corn» ^{V+} Brokkolisuppe mit mariniertem Seitan und Amarant-Popcorn		18
ravioli in brodo di pollo fatti in casa		16

Insalate

insalata di lattuga verde ^{V+} grüner Kopfsalat		12
insalata di campo ^{V+} gemischter Blattsalat		14

Le nostre paste fatte in casa

tortellini ripieni di parmigiana con pesto di basilico e pomodorini dattero canditi ^V Tortellini gefüllt mit Auberginenparmigiana, Basilikumpesto und kandierten Datteltomaten	24	36
risotto agli agrumi, granchio e pane aromatico alle erbe Zitrusfrüchterisotto mit Krabbenfleischragout und aromatisiertem Kräuterbrot	32	49
spaghetti all'astice	38	62
spaghetti alle vongole veraci "gallina"	24	36
ravioli al brasato Ravioli mit Rindsschmorbratenfüllung	22	34
tagliolini o risotto al tartufo nero* hausgemachte Tagliolini oder Risotto an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel	38	56

Vegano	porzione
insalate d'indivia marinata all'arancia, nocciole e tofu croccante ^{V+} mit Orangen mariniertes Chicoréesalat mit Haselnüssen und knusprigem Tofu	16
medaglioni di miglio e ceci con crema di fave e riso bianco ^{V+} Hirse-Kichererbsenmedaillon mit Favabohnencreme und Reis	38
Dall'acqua	
misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Wolfsbarsch, Steinbutt, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill, mit Blattspinat	56
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seezunge vom Grill oder nach «Müllerin Art» mit Zitronenrisotto	62
filetto di luccio perca in mantello di lardo con guazzetto di vongole, chips di verdure croccanti e riso selvatico gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit Venusmuschel-Guazzetto, Wildreis und Gemüse	48
Dalla terra	
scaloppine al limone o panna con tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini	46
scaloppine di vitello al tartufo nero* Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, dazu hausgemachte Tagliolini	64
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto	44
costoletta di vitello grigliata con burro nocciola al timo, gnocchi di pane e pomodori secchi gegrilltes Kalbskotelett mit Nussbutter, hausgemachten Brot-Gnocchi mit getrockneten Tomaten	63
filetto di manzo e vitello avvolto nella pancetta con romanesco all'aglio e olio jus all'acetosella e patate schiacciate Rinds- und Kalbsfilet im Pancettamantel, Romanesco an Knoblauchöl, Sauerampferjus und gestampfte Kartoffeln	64

* Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel

Per due persone o più

branzino in crosta di sale marino o alla griglia con risotto al limone e verdure (ca. 45 minuti) Wolfsbarsch in der Salzkruste oder vom Grill mit Zitronenrisotto und Gemüse	a persona	65
bistecca di Tomahawk alla griglia con patatine al rosmarino e parmigiana di zucchine (ca. 25 minuti) gegrilltes Tomahawk-Steak mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Zucchini-Parmigiana	a persona	68

Dal carrello al tavolo (solo a pranzo / nur zum Mittagessen) Oktober bis April

lunedì	Roastbeef di manzo con patate schiacciate al burro e verdure miste Roastbeef mit Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse	48
martedì	carré di vitello arrostito al rosmarino con purea di patate e spinaci a foglie Kalbskarreebraten mit Rosmarin, Kartoffelstock und Blattspinat	58
mercoledì	brasato di manzo alla spugnola con polenta Rindsschmorbraten an Morchelsauce mit Polenta	46
giovedì	garretto di vitello brasato con risotto allo zafferano geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto	49
venerdì	zuppa di pesce (orata, branzino, rana pescatrice, vongole) al pomodoro e timo, spinaci e patate prezzemolate Fischsuppe (Goldbrasse, Seebarsch, Seeteufel, Muscheln) mit Tomaten und Thymian, Spinat und Petersilienkartoffeln	52
contorni	risotto al limone ^v o parmigiano ^v , verdura mista ^{v+} , tagliolini ^v , spinaci a foglie ^{v+} , patate al forno ^{v+}	8

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.

Dolcezze

zuppetta di pere con Calvados, mandorle tostate e gelato stracciatella ai tartufi neri ^v kalte Birnensuppe mit Calvados, gerösteten Mandeln und Stracciatella-Trüffelglacé		14
crema bruciata al cioccolato bianco e sorbetto all'uva ^{v+} gebrannte Crème mit weisser Schokolade und Traubensorbet		16
zabaione con gelato vaniglia ^v Zabaione mit Vanilleglacé		14
cassata della casa ^v		14
tiramisù		14
bocconcini «Dai-Dai» panna, pinoli, cacao, caffè Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.	per pezzo	2.5
varietà di gelati ^v e sorbetti ^{v+} vaniglia, cioccolato, stracciatella ai tartufi neri, fior di latte, fragola, mokka, limone, uva americana	la pallina	4.5

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 unsere Mitarbeitenden.

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 – 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

Parmigiano reggiano dop, 30 mesi in der Käseraffel