

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

	porzione piccola	porzione
pomodorini datteri con mozzarella di bufala (v)	16	23
prosciutto di Parma Addobbo dop, 24 mesi – dalla Berkel con melone	24	29
bruschette ai pomodorini datteri e basilico (v)		10
insalata ai frutti di mare Meeresfrüchtesalat	16	23
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone e scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan-Splittern	18	25
vitello tonnato dünn aufgeschnittener, gekochter, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce	26	31
vitello al basilico dünn aufgeschnittener, gekochter, kalter Kalbsbraten mit Basilikumsauce	27	32

Le insalate

insalata verde o mista (v+)		10
insalata di rucola con melone e parmigiano reggiano (v) Rucolasalat mit Melone und Parmesan		12
piatto di insalata estiva (v) gemischter Blattsalat mit Gurken, Mais, Datteltomaten, Büffelmozzarella und Melone		21
insalata verde con gamberoni grigliati all'olio di limone grüner Salat mit gegrillten Riesencrevetten an Zitronenöl	16	22

v vegetarisch
v+ vegan



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
mezzelune al limone et menta con burro e maggiorana (v) Mezzelune gefüllt mit Zitrone, Minze und Ricotta an Butter und Majoran	21	26
spaghetti al pesto (v) Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl	17	22
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	18	23
pennette all'arrabbiata (v) Pennette mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch	16	21
paccheri alla bolognese di verdure (v) Paccheri mit Gemüse-Bolognese	21	26
trofie con zucchini, pomodorini datteri e burratina (v) Trofie mit Zucchini, Datteltomaten und Burratina	22	27
risotto al limone (v)	18	23
con gamberoni grigliati mit gegrillten Riesencrevetten	25	30

Dall'orto

pomodori «cuor di bue» ripieni di verdure estive su spinaci a foglie (v+) Ochsenherz-Tomaten gefüllt mit Sommergemüse auf Blattspinat		22
spiedino di verdure grigliato con riso venere (v+) gegrillter Gemüsespiess mit schwarzem Venere Reis		21

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 con limone, pomodorini datteri e basilico Seeteufel mit Zitrone, Datteltomaten und Basilikum, dazu Blattspinat		38
gamberoni al forno con insalata mista im Ofen gegarte Riesencrevetten mit gemischtem Salat		39
pesce del giorno Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.		nach Angebot

Le carni

galletto al forno con patatine al rosmarino (ca. 25 minuti) im Ofen gebratenes Mistkratzerli mit Rosmarin-Kartoffeln		31
bistecca alla fiorentina Rindssteak am Knochen (430 g) nach Florentiner Art mit Beilage nach Wahl		53
filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde Rindsfilet «Lorenzini» vom Grill (200 g) mit grüner Pfeffersauce, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse		52
tagliata di manzo con rucola, pomodorini datteri e parmigiano reggiano geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Datteltomaten, Parmesansplittern und Rosmarin-Kartoffeln		42
saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto	34	39
scaloppine di vitello al limone con tagliatelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Tagliatelle	33	38

I nostri contorni

verdure miste (v+), spinaci a foglie (v+), risotto al parmigiano o allo zafferano (v), tagliatelle al burro (v), patatine al rosmarino (v+), riso venere (v+) gemischtes Gemüse, Blattspinat, Parmesan- oder Safranrisotto, gebutterte Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln, schwarzer Venere Reis		
contorno supplementare a richiesta zusätzliche Beilage auf Wunsch		6



Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

prosciutto di Parma Addobbo dop, 24 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

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

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

Preise in CHF inkl. MwSt./723/04.18

