

Insalate ed antipasti

	porzione piccola	porzione
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	20	30
Parmigiana di melanzane classica ^V Auberginen-Parmigiana	22	32
Mozzarella di bufala campana e pomodorini datterini con basilico a foglie ^V Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikumblättern		18
Insalata «Amalfitana» Lauwarmer Meeresfrüchtesalat	25	35
Insalata di polpo e patate tiepida Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln	22	32
Tartara di salmone con avocado Lachs-Tatar mit Avocado auf Jungspinat mit Rotweinzwiebeln	25	35
Crostini misti ai quattro sapori Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Oliven und Thunfischpaste		14

Zuppa

Zuppa di pomodorini datterini al basilico ^{V+} Datteltomaten-Suppe mit Basilikum		11
Zuppa di pesce con crostini all'aglio Fischsuppe mit Knoblauchcroûtons		19

Paste e risotto

	porzione piccola	porzione
Scialatielli vesuviane al pomodoro con melanzane e mozzarella di bufala ^V Hausgemachte Scialatielli an Tomatensauce mit Auberginen und Büffelmozzarella		26
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce		31
Gnocchi di patate al ragù di manzo, pomodorini datteri e pecorino Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleisch, Datteltomaten und Pecorino	22	30
Spaghetti all'aglio e peperoncino con gamberi Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini und Riesencrevetten		34
Tagliolini fatti in casa al tartufo nero stagionale ^V Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem saisonalem Trüffel		40
Risotto al limone con gamberi Zitronenrisotto mit Riesencrevetten		32

Pesce

Filetti di branzino alle erbe su spinaci a foglie Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl auf Blattspinat, Zitronenrisotto		40
Fritto di calamari e gamberi con salsa all'aglio Frittierte Calamari und Crevetten mit Knoblauchsauce	26	36
Tagliata di tonno alla griglia su rucola Thunfisch vom Grill auf Rucola, Rosmarinkartoffeln		42
Polpo alla griglia su spinaci a foglie e patate al rosmarino Gegrillter Oktopus auf Blattspinat, Rosmarinkartoffeln		42

Carni

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliolini	40
Pollastrello ruspante al forno aromatizzato al timo (25 minuti) Mistkratzerli aus dem Ofen mit Thymianbutter und Rosmarinkartoffeln	37
Costoletta di vitello alla griglia con burro e salvia Kalbskotelett (350 g) vom Grill an Butter und Salbei, Safranrisotto	57

Contorni

Risotto al parmigiano o allo zafferano, patatine al rosmarino, tagliolini Parmesanrisotto, Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Tagliolini	7
Spinaci, verdure di stagione Spinat, saisonales Gemüse	7

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.

v: vegetarisch
v+: vegan

Fleisch-Herkunft

Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

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 – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva della italiano – Covan
Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento di mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana padano in der Käseraffel

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 730 / 10.20