



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

porzione
piccola porzione

pomodorini datteri con mozzarella di bufala (v)	17	24
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan-Splittern	19	25
Insalata verde o mista (v+)		10

Pasta e risotto – il cuore della cucina italiana

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
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	18	23
spaghetti all'aglio, pomodorini datteri, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini	26	31

Dall'orto

melanzana ripiena con lenticchie miste su spinaci ai pinoli (v+) Aubergine gefüllt mit Linsen, dazu Spinat und Pinienkerne		23
risotto con asparagi verdi Risotto mit grünen Spargeln	20	25

Dall'aqua

gamberoni al forno con insalata mista im Ofen garte Riesencrevetten mit gemischtem Salat		41
codina di pescatrice con limone, pomodorini datteri e basilico Seeteufel mit Zitrone, Datteltomaten und Basilikum, dazu Blattspinat		43

Le carni

saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto	35	40
filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde Rindsfilet «Lorenzini» vom Grill (200 g) mit grüner Pfeffersauce, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse		53

Dolcezze

panna cotta con frutti di stagione Panna cotta mit saisonalen Früchten		10
tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù		10
gelati (v) e sorbetti (v+) stracciatella, cioccolato, pistacchio, vaniglia, moca, yogurt, nocciola, fior di latte, limone, mango, lampone, fragole	per pallina	3.5

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

v = vegetarisch / v+ = vegan Preise in CHF inkl. MwSt./05.20



Vini

bianco / weiss	10 cl	75 cl
Chardonnay Alto Adige doc 2018/19 Chardonnay – Alois Lageder, Alto Adige	7	49
Gemella – Toscana igt 2019 Sauvignon blanc – Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana	8	54
Roero Arneis docg 2018 Arneis – Bruno Giacosa, Piemonte	10	69
rosato / rosé	10 cl	75 cl
Gemella rosato – Toscana igt 2019 Sangiovese, Syrah – Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana	8	54
rosso / rot	10 cl	75 cl
Ampeleia – Costa Toscana igt 2014 (v+) Cabernet franc, Sangiovese, ergänzende Sorten – Ampeleia, Toscana	10.5	72
Bindella – Vino Nobile di Montepulciano docg 2016 Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero, Mammolo Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana	9	61
Celeste – Ribera del Duero do, Crianza 2017 Tinto fino (Tempranillo) – Torres, Ribera del Duero	8	56
Il Bruciato – Bolgheri doc 2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori, Toscana	9	61
Triusco – Primitivo di Manduria doc 2017 Primitivo – Rivera, Puglia	8	54