

# S·A·L·A·D·S

## FRESH & green

**Green Salad** <sup>V+</sup> 8  
Grüner Salat

**Mixed Salad** <sup>V+</sup> 9  
Gemischter Saisonsalat

**Rucola con Grana Padano** <sup>V</sup> 9.5  
Rucolasalat mit Parmesan-Käse an Balsamico-Olivenöl-Dressing

**Caesar Salad** 9.5/16.5  
Lattichsalat, Knoblauchcroûtons und knuspriger Speck an Caesar-Dressing

**Insalata Caprese** <sup>V</sup> 12/17  
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum

**Chicken Curry Salad** 18  
Pouletinnenfilet-Streifen, Pfirsich und Ananas an Currysauce

**Insalata ai Frutti di Mare** 19.5  
Meeresfrüchte mit Wakame-Salat

**Pasta Salad** <sup>V</sup> 19.5  
Vollkorn-Penne mit Rucola, Basilikumpesto, Parmesansplittern, Tomaten, Dörrtomaten, Artischocken und roten Zwiebeln an Olivenöl

**Classic Cobb Salad** 21  
Pouletinnenfilet-Streifen mit Mais paniert, Cheddar-Käse, Avocado, Tomaten, Ei, Speck und Blattsalat an Senf-Dressing

**King Prawn & Avocado Salad** 24  
Riesencrevetten, Avocado, Tomaten und Blattsalat an rotem Curry-Dressing

**Salad Dressings** Italian <sup>V+</sup> and French <sup>V</sup>

# S·O·U·P

## SNACKS & MEAT

**Minestrone vegetariano** <sup>V+</sup> 9.5  
Die beliebteste italienische Gemüsesuppe

**Bruschetta al pomodoro** <sup>V</sup> 9  
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl

**Regional Fries** <sup>V</sup> 11  
Mit zwei Dips nach Wahl

**Buffalo Chicken Wings** 12.5  
Mit Sweet&Chili-Dip

**Beefsteak Tatar** 19.5/25.5  
Mit Zwiebeln und Kapern garniert, Toast und Butter

**Scaloppine con patate fritte** 29  
Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter und Regional Fries

**Dips** Rose Island <sup>V</sup>, Tartar <sup>V</sup>, Sweet&Chili <sup>V+</sup>

**PER i BAMBINI** Kinder bis und mit 12 Jahren essen nach Lust und Laune für CHF 9.

# SPAGHETTI PENNETTE, GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

## È PENNE INTEGRALI

# ITALIAN CLASSICS

**Aglio, Olio e Peperoncino** <sup>V</sup> 17  
Peperoncini, gerösteter Knoblauch, Olivenöl. Scharf!

**Al Capone** 23  
Meat Balls aus Rindfleisch, Peperoni, Tomaten-Peperoncinsauce, Olivenöl

**Alla Bolognese** 19.5\*  
Mit reinem Rindfleisch und Tomaten

**All'Arrabbiata** <sup>V</sup> 17\*  
Tomatensauce, Peperoncini, gerösteter Knoblauch, Basilikum. Scharf!

**Al Limone** <sup>V</sup> 17  
Zitronenbutter, Basilikum

**Al Pesto** <sup>V</sup> 18\*  
Basilikum, Pinienkerne, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl

**Frutti di Mare** 23  
Meeresfrüchte, Weisswein, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

**Jimmy Carbonara** 21\*  
Gebratene Speckstreifen, verfeinert mit Eigelb und Rahm<sup>1</sup>

**Napoli – der beliebte Klassiker** <sup>V</sup> 17\*  
Tomatensauce

Alle Pasta-Gerichte sind auch als XL-Portionen erhältlich (+ CHF 3); die mit einem \* gekennzeichneten als S-Version (– CHF 3). Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Gerichte auch mit Penne, Penne integrali (gleicher Preis) oder mit Gnocchi (+ CHF 1).

<sup>1</sup> Mit pflanzlicher Crème ergänzt.

# AMERICAN HOME S·T·Y·L·E

**Alaska** 24.5  
Streifen von geräuchertem Lachs, frische Champignons, Basilikum, Weisswein, verfeinert mit Rahm<sup>1</sup>

**Bombay** 23.5  
Pouletinnenfilet-Streifen, Ananas, Champignons, Peperoni, Curry, Rahm<sup>1</sup>

**China Town** 23.5  
Pouletinnenfilet-Streifen, Goreng-Sauce, Asia-Gemüse

**Golden Eye** 19\*  
2 Spiegeleier, Speckstreifen

**O Salamio** 18.5\*  
Monte Brè-Salami, Zwiebeln, Parmesan, Petersilie, Rahm<sup>1</sup>

**San Diego** <sup>V</sup> 19\*  
Zucchini, Tomaten, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Kapernäpfel, Olivenöl

**Tennessee** 23.5  
Pouletbrust gebraten, Basilikum, Rahm<sup>1</sup>, Kräuterbutter

**Vermont** 18\*  
Speckstreifen, frische Champignons, Zwiebeln, Schnittlauch, Olivenöl

# WINES

10cl/75cl

## Sparkling

Prosecco Gancia, Piemonte 7.5/51

## White

Verdejo – Verdejo Torres, Rueda 5.8/40

Vernaccia di San Gimignano Teruzzi & Puthod, Toscana 6/42

Sauvignon blanc, Reserva Torres, Curicó (Chile) 6/42

Chardonnay Alois Lageder, Alto Adige 7/49

## Rosé

Cipresseto Santa Cristina, Toscana 6.5/45

## Red

Podere Montepulciano d'Abruzzo Umani Ronchi, Abruzzi 5.8/40

Nèprica Tormaresca, Puglia 6/42

Cannonau Sella & Mosca, Sardegna 6/42

Fiulot – Barbera d'Asti Prunotto, Piemonte 6.5/45

Le Maestrelle Santa Cristina, Toscana 6.5/45

Fossolupaio Bindella, Toscana 6.5/45

Altos Ibéricos Torres, Rioja 6.5/45

Cabernet Sauvignon, Reserva Torres, Curicó (Chile) 6/42

Merlot, Reserva Torres, Curicó (Chile) 6/42

3055 Merlot-Petit Verdot Jean Leon, Catalunya 7/49

Vino Nobile di Montepulciano Bindella, Toscana 7.5/52

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

**In der Küche:** Spaghetti und Penne aus Hartweizengriess von Barilla, Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

**Fleisch-Herkunft:** Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

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

v: vegetarisch v+: vegan