

Primi passi	<i>Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel</i>	23
	<i>con mozzarella di bufala</i> mit Büffelmozzarella	27
	<i>Antipasto misto</i>	22
	<i>Verdure alla griglia all'olio di oliva (v+)</i> Gegrilltes Gemüse an Olivenöl	19
	<i>Pâté di tonno</i> Thunfisch-Paste mit Crostini	14
	<i>Salmone marinato</i> Marinierter, schottischer Frischlachs	25
	<i>Carpaccio di manzo con parmigiano reggiano</i> Rindscarpaccio mit Parmesan	24
Insalate	<i>Pomodorini e mozzarella di bufala (v)</i>	18
	<i>Rucola con parmigiano reggiano (v)</i>	14
	<i>Insalata mista (v+)</i>	10
	<i>Insalata verde (v+)</i>	8
Minestre	<i>Passata di pomodoro (v+)</i>	10
	<i>Zuppa di pesce al limone</i> Zitronen-Fischsuppe	15

		<i>porzione piccola</i>	<i>porzione</i>
<b>I n t e r m e z z i</b>	<i>Linguine alla veneziana</i> Linguine mit Scampi, Riesencrevetten, Tomaten und Oliven	26	36
	<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> Spaghetti mit Venusmuscheln	21	27
	<i>Tagliolini al pesto di basilico e pinoli (v)</i> Tagliolini an Basilikum-Pesto mit Pinienkernen	18	25
	<i>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino (v+)</i> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		18
	<i>Ravioli di melanzane ai pomodori e basilico (v)</i> Auberginen-Ravioli mit Tomaten und Basilikum	21	27
	<i>Triangoli di patate, rucola e parmigiano con verdure mediterranee e pinoli (v)</i> Triangoli gefüllt mit Kartoffeln, Rucola und Parmesan an mediterranem Gemüse mit Pinienkernen	21	27
	<i>Risotto al salmone e limone</i> Risotto mit Lachs und Zitrone	19	26
<i>Polenta bianca e verdure di stagione su vellutata di pomodori (v)</i> Polenta-Timbale mit Saisongemüse auf Tomatencoulis		26	
<b>D a l m a r e</b>	<i>Branzino alla griglia con pomodori e sedano, riso selvatico</i> Wolfsbarschfilet vom Grill mit Tomaten und Stangensellerie, Wildreis		39
	<i>Sogliola alla mugnaia</i> Ganze Seezunge nach «Müllerinnen Art», Bratkartoffeln und Blattspinat		49
	<i>Gamberoni al tegamino all'aglio e peperoncino, riso selvatico</i> Riesencrevetten im Pfännchen mit Knoblauch und Peperoncini, Wildreis		42
	<i>Misto di pesce alla griglia</i> Thunfisch, Wolfsbarsch, Lachs und Riesencrevetten vom Grill, Zitronenrisotto und saisonales Gemüse		48
<b>P e r i b a m b i n i</b>	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.		

C a r n i	<i>Scaloppine di vitello al limone</i>		39
	Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle		
	<i>Piccatine di vitello</i>		39
	Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, Tomatenspaghetti		
	<i>Carré di agnello al forno</i>		44
Lammkarree aus dem Ofen, Bratkartoffeln und mediterranes Gemüse			
	<i>Fegato di vitello alla veneziana</i>		39
Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln, Risotto			
	<i>Filetto di manzo al tegamino alle erbette fresche</i>		49
Rindsfilet im Pfännchen mit frischen Kräutern, Bratkartoffeln			
C o n t o r n i	<i>Tagliatelle (v), patatine (v)</i>		6
	Tagliatelle, Bratkartoffeln		
	<i>Risotto (v), risotto allo zafferano (v) o al limone (v), riso selvatico (v)</i>		6
Risotto, Safran- oder Zitronenrisotto, Wildreis			
	<i>Spinaci a foglie (v), verdure di stagione (v)</i>		8
Blattspinat, saisonales Gemüse			
F o r m a g g i	<i>Parmigiano reggiano, Taleggio, Gorgonzola Pecorino, Testun al Barolo</i>	1 Sorte	8
	<i>Assortito misto</i>		15

(v) = vegetarisch (v+) = vegan

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

### *Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln*

#### *in der Küche*

Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi  
 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 Puglia – De Carlo  
 Grana padano

#### *Fleisch-Herkunft*

Kalb aus der Schweiz; Rind aus der Schweiz und Australien  
 Lamm aus Grossbritannien, Australien und Neuseeland

Aperitivi/ Bitter	<i>Campari 23°, Aperol 11°, Vermouth Gancia 16°</i>	4 cl	8
	<i>Ramazotti 30°, Averna 32°</i>	4 cl	8
	<i>Fernet Branca 40°, Pernod 40°</i>	2 cl	8
	<i>Porto 20°, Sherry Tio Pepe 15°</i>	5 cl	8
	<i>Absolut Vodka 40°, Beefeater Gin 40°</i>	4 cl	10
	<i>Sanbittèr (alkoholfrei)</i>	10 cl	5
Whiskey	<i>Ballantine's 40°, Johnnie Walker Red Label 40°</i>	4 cl	12
	<i>Canadian Club 40°</i>	4 cl	12
	<i>Johnnie Walker Black Label 40°, Chivas Regal 40°</i>	4 cl	14
	<i>Four Roses 40°</i>	4 cl	14
Longdrinks	<i>Hugo, Bellini</i>		10
	<i>Campari Orange</i>		14
	<i>Gin Tonic, Vodka Tonic</i>		14
Birra	<i>Eichhof Braugold Premium</i>	33 cl	5.5
	<i>Heineken, Birra Morretti</i>	33 cl	6
	<i>Eichhof (alkoholfrei)</i>	33 cl	5.5
Bibite fredde	<i>San Pellegrino, Acqua Panna</i>	50 cl	5.5
	<i>Chinotto, Aranciata</i>	20 cl	4.8
	<i>Coca-Cola, Sprite, Rivella</i>	33 cl	4.8
	<i>Apfelsaft</i>	30 cl	4.8
	<i>Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon</i>	20 cl	4.8
	<i>Eistee Lemon</i>	33 cl	4.8
	<i>Tomatensaft</i>	20 cl	6
	<i>Orangensaft, frisch gepresst</i>	20 cl	6.5
Caffè / Tè	<i>Caffè, Espresso, Hag, Tè</i>		4.2
	<i>Espresso doppio</i>		6
	<i>Cappuccino</i>		5.8
	<i>Latte macchiato</i>		6
	<i>Corretto Grappa o Brandy</i>		7
Liquori	<i>Amaretto di Saronno 28°, Sambuca Molinari 40°</i>	4 cl	8
	<i>Kirsch 37,5°, Williams 43°, Vecchia Romagna 38°</i>	2 cl	8
	<i>Vieille Prune 41°, Grand Marnier 40°</i>	2 cl	8
Cognac	<i>Rémy Martin 40°</i>	2 cl	12
	<i>Armagnac 40°</i>	2 cl	15
	<i>Hennessy XO 40°</i>	2 cl	21