

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</i> <sup>v+</sup> 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
	<i>Carpaccio di polpo marinato alla vinagreta all’arancia</i> Oktopus-Carpaccio mariniert mit hausgemachter Orangenvinaigrette	23
Insalate	<i>Pomodorini e mozzarella di bufala</i> <sup>v</sup>	18
	<i>Rucola con parmigiano reggiano</i> <sup>v</sup>	14
	<i>Insalata mista</i> <sup>v+</sup>	12
	<i>Insalata verde</i> <sup>v+</sup>	10
Minestre	<i>Passata di pomodoro</i> <sup>v+</sup>	10
	<i>Zuppa di pesce al limone</i> Zitronen-Fischsuppe	15
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.	

		<i>piccola porzione</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	28
	<i>Tagliolini al pesto di basilico e pinoli</i> <sup>v</sup> Tagliolini an Basilikum-Pesto mit Pinienkernen	19	26
	<i>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino</i> <sup>v+</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		19
	<i>Ravioli di melanzane ai pomodori e basilico</i> <sup>v</sup> Auberginen-Ravioli mit Tomaten und Basilikum	21	27
	<i>Triangoli di patate, rucola e parmigiano con verdure mediterranee e pinoli</i> <sup>v</sup> 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	27
	<i>Polenta di grano saraceno e verdure di stagione su vellutata di pomodori</i> <sup>v+</sup> Polenta-Timbale mit Saisongemüse auf Tomatencoulis		26
<b>D a l m a r e</b>	<i>Branzino alla griglia con pomodori, olive taggiasche e cipollotti</i> Wolfsbarschfilet vom Grill mit Tomaten, Taggiasche-Oliven und Frühlingszwiebeln, Wildreis		39
	<i>Sogliola alla mugnaia</i> Ganze Seezunge nach «Müllerinnen Art», Bratkartoffeln und Blattspinat		49
	<i>Gamberoni al tegamino all'aglio e peperoncino</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

(v) = vegetarisch (v+) = vegan

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.

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			
	<i>Suprema di faraona ripiena di tartufo nero alla salsa alla Vecchia Romagna</i>		42
Perlhuhnbrust gefüllt mit schwarzem Trüffel an Vecchia-Romagna-Sauce, Tagliatelle und Spinat			
C o n t o r n i	<i>Tagliatelle<sup>∨</sup>, patatine<sup>∨</sup></i>		6
	Tagliatelle, Bratkartoffeln		
	<i>Risotto<sup>∨</sup>, risotto allo zafferano<sup>∨</sup> o al limone<sup>∨</sup>, riso selvatico<sup>∨</sup></i>		6
Risotto, Safran- oder Zitronenrisotto, Wildreis			
	<i>Spinaci a foglie<sup>∨</sup>, verdure di stagione<sup>∨</sup></i>		8
Blattspinat, saisonales Gemüse			
F o r m a g g i	<i>Parmigiano reggiano<sup>∨</sup>, Taleggio<sup>∨</sup>, Gorgonzola<sup>∨</sup> Pecorino<sup>∨</sup>, Bel Paese<sup>∨</sup></i>	1 Sorte	8
	<i>Assortito misto</i>		15

*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 italiano – Covan  
Grana Padano