

## Antipasti ed insalate

Bruschette al pomodoro <sup>V+</sup> Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	9.5
Insalata mista del mercato <sup>V+</sup> Gemischter Marktsalat	11
Insalata di rucola con scaglie di Grana Padano <sup>V</sup> Rucolasalat mit Grana Padano Splitter	14
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano	19
Antipasti misti Gemischte, italienische Vorspeisen	23
Prosciutto di Parma Addobbo dop, 24 mesi – dalla Berkel Parmaschinken, 24 Monate gereift	22
Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico <sup>V</sup> Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	17

## Zuppa

Pappa al pomodoro <sup>V</sup> Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Basilikum	9
Minestrone alla genovese <sup>V</sup> Bouillon mit Gemüsewürfeln, Basilikumpesto Rigatoni	10

## 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.

## Intermezzi

Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln	23	28
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino <sup>∨</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	17	22
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Ei, Rahm und Speck	18	23
Penne all'arrabbiata <sup>∨</sup> Penne mit Basilikum, Peperoncini und Datteltomaten	17	22
Risotto agli spinaci freschi e mascarpone <sup>∨</sup> Spinatrisotto mit Mascarpone	24	29
con bocconcini di manzo arrostiti mit gebratenen Rindfleischwürfeln	29	34
Risotto al limone con gamberoni Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	27	32

## Paste fresche e gnocchi fatti in casa

Rigatoni al pesto genovese <sup>∨</sup> Rigatoni an Basilikum-Pesto	19	24
con straccetti di vitello arrostiti mit gebratenen Kalbfleischstreifen	28	33
Tagliatelle alla bolognese Hausgemachte Tagliatelle mit Rindshackfleisch und Tomatensauce	21	26
Cappellacci di ricotta al burro e salvia <sup>∨</sup> Ricotta-Cappellacci mit Butter und Salbei	20	25
Gnocchi alla sorrentina <sup>∨</sup> Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	19	24

## Dall'orto

Spiedino di verdure su risotto al limone <sup>v</sup> Gebratener Gemüsespiess auf Zitronenrisotto	24
Involtini di melanzane con mozzarella, basilico e pomodori <sup>v</sup> Auberginen-Röllchen gefüllt mit Mozzarella und Basilikum an frischer Tomatensauce	22

## I nostri secondi

Duetto di mare Gebratene Wolfsbarsch- und Goldbrassenfilets, Parmesanrisotto und Spinat	36
Gamberoni all'aglio e peperoncino Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, Parmesanrisotto	35 40
Involtini di pollo alle erbe con salsa al Marsala e cipolle Pouletbrust-Röllchen gefüllt mit Kräutern an Marsala-Zwiebelsauce, Parmesanrisotto und Spinat	31
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, hausgemachte Tagliatelle	42
Filetto di manzo al pepe verde Gebratenes Rindsfilet an grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln	49

## Contorni

Verdure al forno <sup>v+</sup>, spinaci a foglie freschi <sup>v+</sup>, risotto al parmigiano <sup>v</sup>,  
tagliatelle fatte in casa <sup>v</sup>, patatine al rosmarino <sup>v+</sup> o patatine arrostate <sup>v</sup>  
Ofengemüse, frischer Blattspinat, Parmesanrisotto, hausgemachte Tagliatelle,  
Rosmarinkartoffeln oder Bratkartoffeln

v vegetarisch

v+ vegan

### *Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln*

#### in der Küche

Prosciutto di Parma Addoppo dop, 24 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 italiano – Covan  
Grana Padano

#### am Tisch

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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne* (20 Minuten Wartezeit).

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