

<b>ANTIPASTI</b>	piccola	porzione
Vitello tonnato	25	34
Variazione di mare	28	39
Insalata mista <sup>V+</sup>		16
Insalata di rucola con parmigiano e pomodorini <sup>V</sup>	19	
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano		29
Mozzarella di bufala con pomodorini e basilico <sup>V</sup>		19
Carpaccio di branzino e finocchio		32
Prosciutto di Parma dalla Berkel	26	34
Involtoni di prosciutto di Parma al purè di tartufo bianco	per pezzo	22
<b>PRIMI PIATTI</b>		
Tortellini in brodo		13
Penne all'arrabbiata	20	28
Ravioli di ricotta e spinaci alla panna o al burro e salvia <sup>V</sup>	24	34
Ravioli di carne al sugo	24	34
Spaghetti alle vongole	25	36
Spaghetti ai frutti di mare con pomodorini	25	36
Coquille de scampi gratinée		38
<b>PESCE</b>		
Filetto di branzino alla mediterranea		49
Sole grillée ou meunier		63
Sole au four		63
Scampi, sauce maison		65
Brochette de scampi grillés, sauce rémoulade		62
Branzino al forno	(2 pers.)	122
<b>VEGANO</b>		
Panella al forno con verdure confit		29
<b>CARNE</b>		
Scaloppine di vitello al limone o rucola		47
Saltimbocca alla romana		49
Nodino di vitello al rosmarino		58
Costoletta alla milanese		64
Tournedos «rossini»		68
Ossobuco alla milanese		49
Paillard de veau		46
Scaloppina in purgatorio dello Chef		50
Médallions de veau, sauce aux morilles		62
Fegato di vitello alla veneziana		46
Chateaubriand, sauce béarnaise ou sauce poivre noir	(2 pers.)	135
Côte de veau double au romarin	(2 pers.)	130

## CARRELLO DEL GIORNO

<b>Lunedì</b>	Bollito di manzo servito con salsa verde e contorni di stagione	39	54
<b>Martedì</b>	Carré di vitello servito con contorni di stagione	44	60
<b>Mercoledì</b>	Stinco di vitello al forno servito con contorni di stagione	39	54
<b>Giovedì</b>	Manzo brasato servito con contorni di stagione	39	54
<b>Venerdì</b>	Bouillabaisse accompagnata da crostini di pane e salsa rouille	32	42

## CONTORNI

Pommes allumettes, spinaci freschi, risotto al parmigiano reggiano,  
risotto allo zafferano, misto di legumi del giorno

Contorno supplemento

8

## DOLCI

Dal carrello	16	24
Gelato o sorbetto	la boule	5
Formaggi dal carrello	18	26

## 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.

v vegetarisch v+ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 12.21