

## Insalate ed antipasti

|  | porzione<br>piccola | porzione |
|--|---------------------|----------|
| Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel  | 22                  | 30       |
| Parmigiana di melanzane classica <sup>V</sup><br>Auberginen-Parmigiana   | 24                  | 32       |
| Mozzarella di bufala campana e pomodorini datterini con basilico a foglie <sup>V</sup><br>Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikumblättern |                     | 18       |
| Burrata con verdure grigliate e prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi<br>Burrata mit grilliertem Gemüse und Parmaschinken von unserer Berkel  |                     | 31       |
| Carpaccio di ricciola al tartufo nero stagionale<br>Getrüffeltes Kingfish-Carpaccio mit gehobeltem Trüffel und Rucolabouquet                       |                     | 28       |
| Tartare di manzo classica<br>Rindstatar an klassischer Tatarsauce mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Essiggurken                                     | 26                  | 38       |
| Insalata di mare «Amalfitana»<br>Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Calamari, Venus- und Miesmuscheln, Sellerie und Karotten                      | 25                  | 35       |
| Insalata di polpo e patate tiepida<br>Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln und Oliven   | 25                  | 35       |
| Tartara di salmone con avocado<br>Lachs-Tatar mit Avocado auf Jungspinat mit Rotweinzwiebeln   | 28                  | 38       |
| Crostini misti ai quattro sapori<br>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Oliven und Thunfischpaste                                       |                     | 18       |
| Vitello tonnato<br>Dünn aufgeschnittener kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce mit Kapern und Rucola  | 28                  | 38       |

## Zuppe

|  |  |      |
|--|--|------|
| Zuppa di pomodorini datterini al basilico <sup>V+</sup><br>Datteltomaten-Suppe mit Basilikum |  | 12   |
| Zuppa di pesce con crostini all'aglio<br>Fischsuppe mit Knoblauchcroûtons                    |  | 19   |
| Gazpacho «Amalfitano» <sup>V+</sup><br>Gurken-Peperoni Gazpacho                              |  | 14.5 |
| con gamberoni alla griglia<br>mit grillierten Crevetten                                      |  | 19   |

## Paste e risotto

|  | porzione<br>piccola | porzione |
|--|---------------------|----------|
| Scialatielli vesuviane al pomodoro con melanzane e mozzarella di bufala <sup>V</sup><br>Hausgemachte Scialatielli an Tomatensauce mit Auberginen und Büffelmozzarella                          |                     | 26       |
| Spaghetti alle vongole veraci<br>Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce   |                     | 31       |
| Gnocchi di patate al ragù di manzo, pomodorini datteri e pecorino<br>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleisch, Datteltomaten und Pecorino  | 22                  | 30       |
| Risotto allo zafferano con capesante e zucchini<br>Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Zucchini   |                     | 34       |
| Tagliolini fatti in casa al tartufo nero stagionale <sup>V</sup><br>Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem saisonalem Trüffel   |                     | 44       |
| Risotto al limone con gamberi<br>Zitronenrisotto mit Riesencrevetten   |                     | 32       |
| Raviolone fatto in casa con ricotta, uovo e spinaci con tartufo nero stagionale<br>Hausgemachte Raviolone gefüllt mit Ricotta, Eigelb und Spinat an<br>Trüffelrahmsauce und gehobeltem Trüffel | 28                  | 38       |
| Scialatielli al nero di seppia con calamari, seppioline, cozze e vongole<br>Hausgemachte schwarze Scialatielli mit Calamari, Tintenfisch, Venus- und Miesmuscheln                              | 32                  | 38       |
| Ravioli di vitello fatti in casa con burro e salvia<br>Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter  | 26                  | 36       |

## Pesce

|  |  |    |
|--|--|----|
| Filetti di branzino alle erbe su spinaci a foglie<br>Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl auf Blattspinat, Zitronenrisotto |  | 42 |
| Fritto di calamari e gamberi con salsa all'aglio<br>Frittierte Calamari und Crevetten mit Knoblauchsauce                                   |  | 38 |
| Tagliata di tonno alla griglia su rucola<br>Thunfisch vom Grill auf Rucola, Rosmarinkartoffeln   |  | 46 |
| Polpo alla griglia su spinaci a foglie e patate al rosmarino<br>Gegrillter Oktopus auf Blattspinat, Rosmarinkartoffeln                     |  | 44 |
| Sogliola alla griglia con risotto al limone<br>Gegrillte Seezunge mit Zitronenrisotto  |  | 59 |

## Carni

|  |    |
|--|----|
| Scaloppine di vitello al limone<br>Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliolini  | 45 |
| Pollastrello ruspante al forno aromatizzato al timo (25 minuti)<br>Mistkratzerli aus dem Ofen mit Thymianbutter und Rosmarinkartoffeln | 37 |
| Costoletta di vitello alla griglia con burro e salvia<br>Kalbskotelett (350 g) vom Grill an Butter und Salbei, Safranrisotto           | 63 |
| Filetto di manzo con salsa al vino rosso e risotto al parmigiano<br>Rindsfilet an Rotweinsauce und Parmesanrisotto                     | 59 |

## Contorni

|  |   |
|--|---|
| Risotto al parmigiano o allo zafferano <sup>v</sup> , patatine al rosmarino <sup>v</sup> , tagliolini <sup>v</sup><br>Parmesanrisotto, Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Tagliolini | 8 |
| Spinaci <sup>v+</sup> , verdure di stagione <sup>v+</sup> , verdure alla griglia <sup>v+</sup><br>Spinat, saisonales Gemüse, Grillgemüse   | 9 |

## 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

## **Fleisch-Herkunft**

Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

## **Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln**

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 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 della italiano – Covan

Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento di mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana padano in der Käseraffel

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

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