

Insalate ed antipasti

	porzione piccola	porzione
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	22	30
Parmigiana di melanzane classica ^V Auberginen-Parmigiana	24	32
Mozzarella di bufala campana e pomodorini datterini con basilico a foglie ^V Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikumblättern		18
Fritto di calamari e gamberi con salsa all'aglio Frittierte Calamari und Crevetten mit Knoblauchsauce		38
Tartare di manzo classica Rindstatar an klassischer Tatarsauce mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Essiggurken	26	38
Insalata di mare «Amalfitana» tiepida Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Calamari, Venus- und Miesmuscheln, Sellerie und Karotten	26	36
Insalata di polpo e patate tiepida Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln und Oliven	26	36
Tartara di salmone con avocado Lachstatar mit Avocado auf Jungspinat mit Rotweinzwiebeln	28	38
Vitello tonnato Dünn aufgeschnittener kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce mit Kapern und Rucola	28	38

Zuppe

Zuppa di pomodorini datterini al basilico ^{V+} Datteltomatensuppe mit Basilikum		14
Zuppa di melone fredda con Prosecco ^V Kalte Melonensuppe mit Prosecco		18

Paste e risotto

	porzione piccola	porzione
Scialatielli vesuviane al pomodoro con melanzane e mozzarella di bufala ^V Hausgemachte Scialatielli an Tomatensauce mit Auberginen und Büffelmozzarella		26
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce		33
Gnocchi di patate al ragù di manzo, pomodorini datterini e pecorino Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleisch, Datteltomaten und Pecorino	24	30
Risotto allo zafferano con capesante e zucchine Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Zucchini		34
Tagliolini fatti in casa al tartufo nero estivo ^V Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Sommertrüffel		46
Risotto al limone con gamberi Zitronenrisotto mit Riesencrevetten		32
Raviolone fatto in casa con ricotta, uovo e spinaci con tartufo nero stagionale Hausgemachte Raviolone gefüllt mit Ricotta, Eigelb und Spinat an Trüffelrahmsauce und gehobeltem Trüffel	28	38
Ravioli di vitello fatti in casa con burro e salvia Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli an Salbeibutter	26	36

Pesce

Filetti di branzino alle erbe su spinaci a foglie Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl auf Blattspinat, Zitronenrisotto		43
Tagliata di tonno alla griglia su rucola, pomodorini e olio alle erbe Thunfisch vom Grill auf Rucola, Kirschtomaten und Kräuteröl mit Rosmarinkartoffeln		46
Polpo alla griglia su spinaci a foglie e patate al rosmarino Gegrillter Oktopus auf Blattspinat, Rosmarinkartoffeln		45
Sogliola alla griglia con risotto al limone Gegrillte Seezunge mit Zitronenrisotto		59

Carni

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliolini	46
Pollastrello ruspante al forno aromatizzato al timo (25 minuti) Mistkratzerli aus dem Ofen mit Thymianbutter und Rosmarinkartoffeln	38
Costoletta di vitello alla griglia con burro e salvia Kalbskotelett (350g) vom Grill an Butter und Salbei, dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse	65

Contorni

Risotto al parmigiano o allo zafferano ^V , patatine al rosmarino ^V , tagliolini ^V Parmesanrisotto, Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Tagliolini	8
Spinaci ^{V+} , verdure di stagione ^{V+} , verdure alla griglia ^{V+} 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.

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 – De Cecco.
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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 730 / 08.24

Hans Hunold

«Napoli - mondo unico»

Gemälde auf Umschlag

Amalfi.
Kraftort.
Und Italiens wohl faszinierendste Küstenlandschaft.
Das Meer leuchtet im Sonnenglanz.
Das Salzwasser duftet betörend.
Sapore di sale – sapore di mare.

Die Menschen hier geniessen das Leben.
Mit seinen einfachen Facetten.
 Draussen auf der Piazza, am Tisch der Osteria.
Amalfi – un pò d'Italia, di Campania, di Napoli.

la vita è bella



— Rolf Brem —

«Schönheit festhalten».
So fasst der 2014 Verstorbene seine Freude
an der Bildhauerei zusammen.
Wir widmen dieses Lokal.
Rolf Brems Welt der Porträts.

Sie sind da – all diese Köpfe.
Ganz still, edel, schlicht.
Und scheinen sich mit uns zu verständigen...
Mit ihnen sind wir nicht allein.

Mona Schwitter, Szenographin MAS.
Und Martin Fischer, feine Mechanik.
Zeichnen für die Präsentation dieser Werke verantwortlich.