

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 datterati con basilico a foglie ^V Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikumblättern		18
Burrata con pomodorini datterati e prosciutto di Parma Cavazzuti dop Burrata mit Datteltomaten und Parmaschinken		28
Carpaccio di ricciola al tartufo nero stagionale Getrüffeltes Kingfish-Carpaccio mit gehobeltem Trüffel und Rucolabouquet		28
Carpaccio di manzo con rucola e Grana Padano Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano Splitter	25	36
Insalata «Amalfitana» Lauwarmer Meeresfrüchtesalat	25	35
Insalata di polpo e patate tiepida Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln	25	35
Tartara di salmone con avocado Lachs-Tatar mit Avocado auf Jungspinat mit Rotweinzwiebeln	28	38
Crostini misti ai quattro sapori Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Oliven und Thunfischpaste		18

Zuppe

Zuppa di pomodorini datterati al basilico ^{V+} Datteltomaten-Suppe mit Basilikum		12
Zuppa di pesce con crostini all'aglio Fischsuppe mit Knoblauchcroûtons		19
Minestrone della nonna ^{V+} Klassische Gemüsesuppe nach süditalienischer Art		16

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		31
Gnocchi di patate al ragù di manzo, pomodorini datteri e pecorino Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleisch, Datteltomaten und Pecorino	22	30
Risotto allo zafferano con capesante e zucchini Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Zucchini		34
Tagliolini fatti in casa al tartufo nero stagionale ^V Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem saisonalem Trüffel		44
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
Scialatelli con calamari, vongole e bottarga Scialatelli mit Calamari, Venusmuscheln und Meeräschenrogen	32	38

Pesce

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

Carni

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

Contorni

Risotto al parmigiano o allo zafferano, patatine al rosmarino, tagliolini Parmesanrisotto, Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Tagliolini	8
Spinaci, verdure di stagione Spinat, saisonales Gemüse	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.