

Insalate ed antipasti

| | porzione piccola | porzione |
|--|---------------------|----------|
| Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 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 «Amalfitana» tiepida Lauwarmer 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 |
| Bruschette con crema al tartufo, guanciale e tartufo nero fresco Geröstete Brotscheiben mit Trüffelcrème, Guanciale und frischem Saisontrüffel | | 28 |

Zuppe

| | | |
|---|--|----|
| Zuppa di pomodorini datterini al basilico ^{V+} Datteltomatensuppe mit Basilikum | | 14 |
| Zuppa di pesce con crostini all'aglio Fischsuppe mit Knoblauchcroûtons | | 19 |

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 invernale ^V Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel | | 46 |
| Risotto al limone con gamberi Zitronenrisotto mit Riesencrevetten | | 32 |
| Raviolone fatto in casa con ricotta, uovo e spinaci con tartufo nero invernale Hausgemachte Raviolone gefüllt mit Ricotta, Eigelb und Spinat an Trüffelrahmsauce und gehobeltem Trüffel | 28 | 38 |
| Paccheri allo stracotto di cinghiale Paccheri an geschmortem Wildschweinragout | 32 | 38 |

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 e tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliolini | 46 |
| Pollastrello ruspante al forno con burro 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, dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse | 65 |
| Fegato di vitello alla salvia e cipolla, servito con risotto allo zafferano Kalbsleber mit Salbei, Zwiebeln und Safranrisotto | 42 |

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, 24 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 / 12.24

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.