

Primi passi	<i>Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel</i>	24
	<i>con mozzarella di bufala</i>	29
	mit Büffelmozzarella with buffalo mozzarella	
	<i>Antipasto misto</i>	25
	gemischte italienische Vorspeisen mixed Italian starters	
	<i>Verdure alla griglia all'olio di oliva</i> <sup>vt</sup>	21
	Gegrilltes Gemüse an Olivenöl grilled vegetables with olive oil	
	<i>Pâté di tonno</i>	16
Thunfisch-Paste mit Crostini tuna pâté with crostini		
<i>Salmone marinato</i>	27	
Marinierter, schottischer Frischlachs marinated fresh Scottish salmon		
<i>Carpaccio di manzo con parmigiano reggiano</i>	25	
Rindscarpaccio mit Parmesan beef carpaccio with parmesan		
<i>Carpaccio di polpo marinato alla vinagreta all'arancia</i>	26	
Oktopus-Carpaccio mariniert mit hausgemachter Orangenvinaigrette octopus carpaccio marinated with homemade orange vinaigrette		
Insalate	<i>Pomodorini e mozzarella di bufala</i> <sup>v</sup>	19
	kleine Tomaten mit Büffelmozzarella small tomatoes with buffalo mozzarella	
	<i>Rucola con parmigiano reggiano</i> <sup>v</sup>	16
	Rucola mit Parmesan rocket with parmesan	
<i>Insalata mista</i> <sup>vt</sup>	14	
gemischter Salat mixed salad		
<i>Insalata verde</i> <sup>vt</sup>	12	
grüner Salat green salad		
Minestre	<i>Passata di pomodoro</i> <sup>vt</sup>	13
	Tomatensuppe tomato soup	
<i>Zuppa di pesce al limone</i>	17	
Zitronen-Fischsuppe lemon-fish soup		

		<i>piccola porzione</i>	<i>porzione</i>
<b>I n t e r m e z z i</b>	<i>Linguine alla veneziana</i>	29	39
	Linguine mit Scampi, Riesencrevetten, Tomaten und Oliven linguine with scampi, king prawns, tomatoes and olives		
	<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	26	32
	Spaghetti mit Venusmuscheln spaghetti with clams		
	<i>Tagliolini al pesto di basilico e pinoli <sup>v</sup></i>	22	28
	Tagliolini an Basilikumpesto mit Pinienkernen tagliolini with basil pesto and pine nuts		
<i>Ravioli di melanzane al pomodoro e basilico <sup>v</sup></i>	27	32	
Auberginen-Ravioli mit Tomaten und Basilikum eggplant ravioli with tomatoes and basil			
<i>Risotto al salmone e limone</i>	26	32	
Risotto mit Lachs und Zitrone risotto with salmon and lemon			
<i>Polenta di grano saraceno e verdure di stagione su vellutata di pomodoro <sup>v+</sup></i>		29	
Polenta-Timbale mit Saisongemüse auf Tomatencoulis polenta-timbale with seasonal vegetables on tomato sauce			
<b>D a l m a r e</b>	<i>Branzino alla griglia con pomodori, olive taggiasche e cipollotti</i>		44
	Wolfsbarschfilet vom Grill mit Tomaten, Taggiasche-Oliven und Frühlingszwiebeln, Wildreis grilled sea bass fillet with tomatoes, taggiasche olives and spring onions, wild rice		
	<i>Sogliola alla mugnaia</i>		57
	Ganze Seezunge nach «Müllerinnen Art», Bratkartoffeln und Blattspinat whole sole «meunière», roast potatoes and leaf spinach		
	<i>Gamberoni al tegamino all'aglio e peperoncino</i>		49
Riesencrevetten im Pfännchen mit Knoblauch und Peperoncino, Wildreis king prawns in a pan with garlic and chilies, wild rice			
<i>Misto di pesce alla griglia</i>		51	
Thunfisch, Wolfbarsch, Lachs und Riesencrevetten vom Grill, Zitronen Risotto und saisonales Gemüse tuna, sea bass, salmon and king prawns from the grill, lemon risotto and seasonal vegetables			

*v = vegetarisch/ vegetarian v+ = vegan*

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.  
Upon request, we are happy to serve gluten-free spaghetti and penne.*

C a r n i	<i>Scaloppine di vitello al limone</i>	46
	Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle veal escalope on lemon sauce, tagliatelle	
	<i>Piccatine di vitello</i>	46
	Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, Tomatenspaghetti veal escalope in parmesan-egg coating, tomato spaghetti	
	<i>Carré di agnello al forno</i>	49
Lammkarree aus dem Ofen, Bratkartoffeln und mediterranes Gemüse lamb rack from the oven, roast potatoes and Mediterranean vegetables		
<i>Fegato di vitello alla veneziana</i>	44	
Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln, Risotto veal liver with sage and onions, risotto		
<i>Filetto di manzo al tegamino alle erbeffe fresche</i>	58	
Rindsfilet im Pfännchen mit frischen Kräutern, Risotto beef fillet in a pan with fresh herbs, risotto		
C o n t o r n i	<i>Tagliatelle <sup>v</sup>, patate <sup>v</sup></i>	9
	Tagliatelle, Bratkartoffeln tagliatelle, roast potatoes	
	<i>Risotto al limone <sup>v</sup>, riso selvatico <sup>v+</sup></i>	9
	Zitronenrisotto, Wildreis lemon risotto, wild rice	
<i>Spinaci a foglie <sup>v+</sup>, verdure di stagione <sup>v+</sup></i>	9	
Blattspinat, saisonales Gemüse spinach, seasonal vegetables		
<i>Risotto allo zafferano</i>	12	
Safranrisotto saffron risotto		
F o r m a g g i	<i>Parmigiano reggiano <sup>v</sup>, Taleggio <sup>v</sup>, Gorgonzola <sup>v</sup> Pecorino <sup>v</sup>, bel Paese <sup>v</sup></i>	
	<i>a scelta</i>	9
<i>assortito misto</i>	15	
P e r i b a m b i n i	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.	
	Children are invited to discover the diversity of Italian cuisine as well. Indulge their every whim. At a special price of CHF 15. Up to and including the age of 12 years – accompanied by an adult. Drinks are excluded.	

*Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln*  
*Reference to the used products*

*in der Küche*  
*in the kitchen*

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi  
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,  
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.  
All our pasta is daily home-made besides  
the spaghetti of durum wheat semolina – Barilla.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan  
Grana Padano

*am Tisch*  
*on the table*

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Selektion aus unserem Weingut Vallocaia in der Toscana  
selection from our vineyard Vallocaia in Tuscany

Condimento con mosto cotto di uva – Masi, Serego Alighieri  
Aus dem Weingut der Dante Alighieri-Familie!  
from the vineyard of Dante Alighieri-Familie!

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

*For information on allergens in the individual dishes, please contact our staff.*