

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>	27
	gemischte italienische Vorspeisen mixed Italian starters	
	<i>Verdure alla griglia all'olio di oliva</i> ^{vt}	23
	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>	26	
Rindscarpaccio mit Parmesan beef carpaccio with parmesan		
<i>Carpaccio di polpo marinato alla vinagreta all'arancia</i>	27	
Oktopus-Carpaccio mariniert mit hausgemachter Orangenvinaigrette octopus carpaccio marinated with homemade orange vinaigrette		
Insalate	<i>Pomodorini e mozzarella di bufala</i> ^v	21
	kleine Tomaten mit Büffelmozzarella small tomatoes with buffalo mozzarella	
	<i>Rucola con parmigiano reggiano</i> ^v	17
	Rucola mit Parmesan rocket with parmesan	
<i>Insalata mista</i> ^{vt}	15	
gemischter Salat mixed salad		
<i>Insalata verde</i> ^{vt}	13	
grüner Salat green salad		
Minestre	<i>Passata di pomodoro</i> ^{vt}	15
	Tomatensuppe tomato soup	
<i>Zuppa di pesce al limone</i>	18	
Zitronen-Fischsuppe lemon-fish soup		

		<i>piccola porzione</i>	<i>porzione</i>
I n t e r m e z z i	<i>Linguine alla veneziana</i> Linguine mit Scampi, Riesencrevetten, Tomaten und Oliven linguine with scampi, king prawns, tomatoes and olives	30	39
	<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> Spaghetti mit Venusmuscheln spaghetti with clams	27	33
	<i>Tagliolini al pesto di basilico e pinoli</i> ^v Tagliolini an Basilikumpesto mit Pinienkernen tagliolini with basil pesto and pine nuts	22	28
	<i>Ravioli di melanzane al pomodoro e basilico</i> ^v Auberginen-Ravioli mit Tomaten und Basilikum eggplant ravioli with tomatoes and basil	27	32
	<i>Risotto al salmone e limone</i> Risotto mit Lachs und Zitrone risotto with salmon and lemon	27	32
	<i>Polenta di grano saraceno e verdure di stagione su vellutata di pomodoro</i> ^{v+} Polenta-Timbale mit Saisongemüse auf Tomatencoulis polenta-timbale with seasonal vegetables on tomato sauce		
D a l m a r e	<i>Branzino alla griglia con pomodori, olive taggiasche e cipollotti</i> Wolfsbarschfilet vom Grill mit Tomaten, Taggiasche-Oliven und Frühlingszwiebeln, Wildreis grilled sea bass fillet with tomatoes, taggiasche olives and spring onions, wild rice		45
	<i>Sogliola alla mugnaia</i> Ganze Seezunge nach «Müllerinnen Art», Bratkartoffeln und Blattspinat whole sole «meunière», roast potatoes and leaf spinach		59
	<i>Gamberoni al tegamino all'aglio e peperoncino</i> Riesencrevetten im Pfännchen mit Knoblauch und Peperoncino, Wildreis king prawns in a pan with garlic and chilies, wild rice		49
	<i>Misto di pesce alla griglia</i> 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		54

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>	47
	Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle veal escalope on lemon sauce, tagliatelle	
	<i>Piccatine di vitello</i>	47
	Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, Tomatenspaghetti veal escalope in parmesan-egg coating, tomato spaghetti	
	<i>Carré di agnello al forno</i>	51
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>	45	
Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln, Risotto veal liver with sage and onions, risotto		
<i>Filetto di manzo al tegamino alle erbette fresche (200g)</i>	62	
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 [∨], patate [∨]</i>	9
	Tagliatelle, Bratkartoffeln tagliatelle, roast potatoes	
	<i>Risotto al limone [∨], riso selvatico ^{∨+}</i>	9
	Zitronenrisotto, Wildreis lemon risotto, wild rice	
<i>Spinaci a foglie ^{∨+}, verdure di stagione ^{∨+}</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 [∨], Taleggio [∨], Gorgonzola [∨] Pecorino [∨], bel Paese [∨]</i>	
	<i>a scelta</i>	9
	<i>assortito misto</i>	18
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.