
ANTIPASTI

BRUSCHETTE MISTE

9.- / 14.-

INSALATINA AI FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat

19.- / 29.-

VERDURA ALLA GRIGLIA ^{v+}

Lauwarmes, gegrilltes Gemüse

17.-

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO ^v

17.-

CALAMARETTI SALTATI IN PADELLA

24.- / 36.-

PASTE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^{v+}

16.- / 24.-

PENNE ALL'ARRABBIATA ^{v+}

16.- / 24.-

SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI

20.- / 33.-

PICI AL RAGU DI CARNE

24.- / 33.-

CAPPELLACCI DI RICOTTA ^v

Hausgemacht, gefüllt mit Ricotta und Majoran

17.- / 29.-

MINESTRE

MINISTRONE DI VERDURE

13.-

PAPPA AL POMODORO

12.-

TARTUFO BIANCO D'ALBA

CROSTINI AL TARTUFO BIANCO

Geröstetes Brot mit frischem weißem Alba-Trüffel

26.- / 35.-

UNO O DUE UOVA AL TARTUFO BIANCO

Ein oder Zwei Spiegeleier
mit frischem weißem Alba-Trüffel

27.- / 38.-

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO BIANCO

Rinds-Carpaccio mit frischem weißem Alba-Trüffel

45.- / 65.-

TAGLIOLINI O RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

Hausgemachte Nudeln
mit frischem weißem Alba-Trüffel

45.- / 76.-

SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO BIANCO

Kalbsschnitzel mit frischem weißem Alba-Trüffel
und Trüffelcrème, dazu hausgemachte Nudeln

86.-

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO BIANCO

Rindsfilet mit frischem weißem Alba-Trüffel
und Trüffelcrème, dazu hausgemachte Nudeln

95.-

TARTUFO D'ALBA SUPPLEMENTO

7.-

PIETANZE

SOGLIOLA INTERA ALLA SALVIA

Ganze Seezunge vom Grill mit frischem Salbei,
serviert mit Bratkartoffeln

53.–

BRANZINO AL ROSMARINO

Wolfsbarschfilets mit frischem Rosmarin gebraten,
serviert mit Bratkartoffeln und Spinat

43.–

MISTO DI CROSTACEI E CAPESANTE ALLE ERBE PICCANTI

Gegrillter Hummerschwanz, Riesencrevetten, Scampi und Jakobsmuscheln an pikanter Kräutersauce,
serviert mit Spinat

62.–

GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Geschälte Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl gebraten, serviert mit Trockenreis

47.–

SCALOPPINE AL LIMONE CON TAGLIOLINI

42.–

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA SALVIA

Kalbskotelett mit frischem Salbei gebraten,
serviert mit Risotto

58.–

FILETTINI DI MANZO MARINATI

Marinierte Rindfiletscheiben vom Grill
auf Rucolasalat, serviert mit Bratkartoffeln

51.–

FILETTO DI MANZO AL BALSAMICO

Rindfilet an Balsamicosauce,
serviert mit Bratkartoffeln

62.–

ALTRI CONTORNI / BEILAGEN

**TAGLIOLINI ^v, RISOTTO ^v,
PATATINE AL ROSMARINO ^{v+},
RISO IN BIANCO ^v, SPINACI ^{v+}, ZUCCHINE ^{v+}**

7.–

**INSALATA DI STAGIONE ^v,
POMODORI CON BASILICO ^v**

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.

HINWEISE ZU DEN EINZELNEN LEBENSMITTELN

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzutti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet, ausser den
Spaghettini und Penne aus Hartweizengriess – Barilla.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana – Tenuta Pèppoli,
Marchesi Antinori

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana Padano in der Käseraffel

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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
glutenfreie Spaghetti oder Penne.