

ANTIPASTI E ZUPPA

Carne cruda alla piemontese Rindstatar, Parmesan (30 mesi), Thymianöl		26
Prosciutto di parma e burrata Prosciutto di Parma (24 mesi) mit Burrata	23	30
Zuppa di asparagi ^{v+} Spargelsuppe		13
Insalata caprese ^v Datteltomaten, Burrata, Basilikumöl		21
Insalata verde di stagione ^{v+} Grüner Saisonsalat		12
Insalata mista di stagione ^{v+} Gemischter Saisonsalat		13
Bruschette miste ^v Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Burrata-Crème und schwarzen Oliven		13
Verdure alla griglia Lauwarmes Grillgemüse mit Burrata		26

PASTE – TUTTE FATTE IN CASA

Spaghetti – all'uovo Tagliatelle – all'uovo Campanelle – all'uovo Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie, vegane Spaghetti oder Penne.		
con carciofi al profumo di agrumi ^v Artischockencrème und Zitronenzesten		25
alla carbonara Guanciale, Eigelb, Rahm und Parmesan		25
all'arrabbiata ^{v+} Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Basilikum		23
alla calabrese Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini		29
ai ragù bolognese Rindshackfleisch, Tomaten		26

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

SPECIALITÀ FATTE A MANO

Ravioli «Cantinetta» ^v

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitrone an Thymianbutter

34

PESCI E FRUTTI DI MARE

Branzino all'acqua pazza

Wolfsbarschfilets im Sud mit Gemüse im Ofen gebacken, Bratkartoffeln

39

Sogliola alla griglia

Ganze Seezunge mit frischem Salbei, Bratkartoffeln

53

I nostri gamberoni al profumo dell'ortono

Riesengarnelen aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern, Reis

42

CARNI

Scaloppine al limone

Schweizer Kalbschnitzel mit Zitronensauce, hausgemachte Tagliatelle

44

Saltimbocca alla romana

Schweizer Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Safranrisotto

44

Piccata di vitello

Schweizer Kalbschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel mit Safranrisotto

45

Filetto di manzo al tegamino alle erbe

Rindsfilet im Pfännchen mit frischen Gartenkräutern, Risotto

49

Pollastrello (ca. 20 minuti)

Mistkratzerli aus dem Ofen

39

alla diavola

Peperoncini butter, Thymian, Zitrone, Bratkartoffeln

al timo

Thymianbutter, Zitrone, Bratkartoffeln

VEGETARIANO

WIR BIETEN AUCH VEGANE ALTERNATIVEN AN. FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN.

Risotto agli asparagi e burrata ^v

Spargelrisotto mit Burrata

29

Piccata di melanzane ^v

Auberginenschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel mit hausgemachten Spaghetti an Tomatensauce

29

Manicotti alla fiorentina

Handgemachte Manicotti gefüllt mit Spinat-Ricotta, Tomaten, Rahm, Parmesan (30 mesi)

34

HINWEISE ZU EINZELNEN LEBENSMITTELN

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti, 24 mesi – dalla Berkel

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

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 Mitarbeiter.

Preise in CHF inkl. MwSt./873/03.25