

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 Spargelcrèmesuppe, Parmaschinken-Chip			12
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, Artischockencreme und schwarzen Oliven			12
Carpaccio di manzo con parmigiano reggiano e rucola Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola			21

PASTE – TUTTI FATTE IN CASA

Spaghetti - all'uovo Tagliatelle - all'uovo Rigatoni - all'uovo Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie, vegane Spaghetti oder Penne.			
Polpettine di manzo Rindfleischbällchen, scharfe Tomatensauce			25
alla carbonara Guanciale, Eigelb, Rahm und Parmesan			24
all'arrabbiata ^{v+} Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Basilikum			22
alla calabrese Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini			28
ai carciofi al profumo di agrumi ^v Artischockencreme, Zitronenzeste			24

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 Zitrone und Ricotta, an Thymianbutter

32

PESCI E FRUTTI DI MARE

Branzino all'acqua pazza

Wolfsbarschfilets im Sud mit Gemüse im Ofen gebacken, Bratkartoffeln

39

Pesci misti

Hummerschwanz, Wolfsbarschfilet, Riesencrevetten vom Grill, Zucchini, Bratkartoffeln

46

I nostri gamberoni al profumo dell'ortono

Riesencrevetten aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern, Reis

42

CARNI

Scaloppine al limone

Schweizer Kalbschnitzel mit Zitronensauce, hausgemachte Tagliatelle

43

Saltimbocca alla romana

Schweizer Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Safranrisotto

43

Piccata di vitello

Schweizer Kalbschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel mit Safranrisotto

45

I nostro «Surf & Turf»

Schweizer Rindsfiletmedaillon mit Riesencrevetten und hausgemachten Tagliatelle

46

Pollastrello (ca. 20 minuti)

Mistkratzerli aus dem Ofen

37

alla divaola

Peperoncini butter, Thymian, Zitrone, Bratkartoffeln

al timo

Thymianbutter, Zitrone, Bratkartoffeln

VEGETARIANO

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

Parmigiano di melanzane classica ^v

Auberginen-Parmigiana

29

Risotto ai asparagi e burrata ^v

Spargelrisotto mit Burrata

28

Piccata di melanzane ^v

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

28

Manicotti alla fiorentina

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

32

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./873/04.24