

## SPECIALITÀ DELLA STAGIONE

<b>Zuppa fredda alla toscana (v,g)</b> <b>Toskanische Gemüsekaltschale</b>	<b>10</b>
<b>Vitello tonnato (g)</b> Dünn aufgeschnittener kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern	<b>19 / 28</b>
<b>Melone con prosciutto di parma Addobbo, 24 mesi - dalla Berkel</b> Melonen mit Parmaschinken	<b>18 / 26</b>
<b>Piatto estivo (v,g)</b> Bunt gemischter Salatteller mit Avocado, Melone, Champignons, Datteltomaten, Gurken mit Kalbschnitzel an Kräutersauce (g)	<b>24</b> <b>34</b>
mit Riesencrevetten, Peperoncini und Knoblauch (g)	<b>34</b>

## SPECIALITÀ FATTE A MANO DELL'ANGELA

<b>Ravioli cacio e pepe (v)</b> Handgemachte Ravioli mit Pecorino, Ricotta, Pfeffer und Pecorinosplittern an Butter	<b>29</b>
--	-----------

Jeden Donnerstagabend zaubert unsere Angela handgemachte Pasta  
und italienische Spezialitäten auf den Teller

**Donnerstag ab 17.30 Uhr**

## ANTIPASTI

<b>Bruschette miste</b>	12
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Artischocken und Thunfisch	
<b>Mozzarella di bufala con pomodorini datteri (v)</b>	13
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	
<b>Insalata mista o verdi di stagione (v+)</b>	10
Gemischter oder grüner Saisonsalat	
<b>Prosciutto di Parma Addobbo dop, 24 mesi con parmigiano reggiano</b>	16
Parmaschinken, 24 Monate gereift, mit Parmesan	

## PASTE

**Spaghetti - all'uovo, fatte in casa**  
**Tagliatelle - all'uovo, fatte in casa**  
**Rigatoni - all'uovo, fatti in casa**

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie, vegane Spaghetti oder Penne.

<b>all'aglio, olio e peperoncini (v+)</b>	19
Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	
<b>alla carbonara</b>	22
Speck, Eigelb, Rahm und Parmesan	
<b>all'arrabiata (v+)</b>	20
Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Basilikum	
<b>alla calabrese</b>	26
Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini	
<b>al tartufo (v)</b>	26
Trüffelrahmsauce	
<b>tricolore (v)</b>	24
Büffelmozzarella, Datteltomaten und Rucola	

## SECONDI

<b>Piccata di melanzane (v)</b>	<b>26</b>
Auberginenschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel mit hausgemachten Spaghetti an Tomatensauce	
<b>Gamberoni alla griglia all'aglio, olio e peperoncino (g)</b>	<b>39</b>
Gegrillte Riesencrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini auf Spinat, dazu Reis	
<b>Filetti di branzino alla puttanesca</b>	<b>36</b>
Wolfsbarschfilets mit Tomaten, Oliven, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Zitronenrisotto	
<b>Scaloppine alla romana, al limone o marsala</b>	<b>42</b>
Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken, an Zitronensauce oder mit Marsala, dazu hausgemachte Tagliatelle	
<b>Medaglione di manzo con gamberoni, asparagi e tagliatelle</b>	<b>42</b>
Rindsfiletmedaillon mit Riesencrevetten, Steinpilz-Auberginenragout und hausgemachten Tagliatelle	
<b>Fegato di vitello alla veneziana (g)</b>	<b>34</b>
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräuter, Olivenöl, Weissweinrisotto	
<b>Filetto di manzo</b>	<b>49</b>
Gegrilltes Schweizer Rindsfilet mit Aceto di Balsamicosauce und hausgemachten Tagliatelle	

### 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.**