

## ANTIPASTI E ZUPPA

<b>Bruschette miste</b> Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Büffelmozzarella und Thunfisch	12
<b>Mozzarella di bufala con pomodorini datteri (v)</b> Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikumöl	15
<b>Insalata mista o verdi di stagione (v+)</b> Gemischter oder grüner Saisonsalat	11
<b>Prosciutto di Parma Addobbo dop, 24 mesi con parmigiano reggiano</b> Parmaschinken, 24 Monate gereift, mit Parmesan	19
<b>Carpaccio di manzo con parmigiano reggiano e rucola</b> Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola	19

## 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>alla bolognese</b> Rindfleisch, Tomaten	24
<b>alla carbonara</b> Speck, Eigelb, Rahm und Parmesan	23
<b>all'arrabiata (v+)</b> Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Basilikum	21
<b>alla calabrese</b> Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini	26
<b>tricolore (v)</b> Büffelmozzarella, Datteltomaten und Rucola	24
<b>al burro e salvia</b> Butter und Salbei	21

### 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**

## LO CHEF CONSIGLIO

<b>Zuppa di asparagi (v/g)</b> Spargelsuppe mit Spargelspitzen	<b>10</b>
<b>Lasagne di asparagi e salmone</b> Lasagne mit Spargeln, Lachs, Rahm, Parmesan	<b>28</b>
<b>Risotto allo zafferano con asparagi e funghi porcini (v/g)</b> Safranrisotto mit grünen Spargeln und Steinpilzen	<b>28</b>
<b>Asparagi verdi gratinata con prosciutto di Parma Addobbo dop 24 mesi (g)</b> Grüne Spargeln gratiniert mit Parmesan, Parmaschinken 24 Monate gereift	<b>32</b>
<b>Scaloppine di vitello alla primavera</b> Kalbschnitzel mit Spargel und kleinen Tomaten, hausgemachte Tagliatelle	<b>43</b>

## SPECIALITÀ FATTE A MANO

<b>Ravioli cacio e pepe (v)</b> Handgemachte Ravioli mit Pecorino, Ricotta, Pfeffer und Pecorinosplittern an Butter	<b>29</b>
<b>Manicotti gratinate (v)</b> Handgemachte Spinat-Ricotta Manicotti mit Tomaten, Rahm und Parmesan	<b>28</b>

## SECONDI

<b>Piccata di melanzane (v)</b> Auberginenschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel mit hausgemachten Spaghetti an Tomatensauce	<b>26</b>
<b>Pesce misti di mare (g)</b> Hummerschwanz, Riesencrevetten, Zander, Zucchetti, Kräutersauce und Rosmarinkartoffeln	<b>42</b>
<b>Filetti di luccioperca al livornese (g)</b> Zanderfilets mit Tomaten, Oliven, Kapern und Knoblauch, dazu Zitronenrisotto	<b>37</b>
<b>Scaloppine al limone</b> Kalbschnitzel mit Zitronensauce, hausgemachte Tagliatelle	<b>43</b>
<b>Medaglione di manzo con gamberoni, ragù ai funghi porcini e melanzane, tagliatelle</b> Rindsfiletmedaillon mit Riesencrevetten, Steinpilz-Auberginenragout und hausgemachten Tagliatelle	<b>43</b>
<b>Fegato di vitello (g)</b> Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräuter, Olivenöl, Weissweinsrisotto	<b>36</b>
<b>Filetto di manzo</b> Gegrilltes Schweizer Rindsfilet mit Aceto di Balsamicosauce und hausgemachten Tagliatelle	<b>49</b>

# HINWEISE ZU EINZELNEN LEBENSMITTELN

## **in der Küche**

Prosciutto di Parma Addobbo dop, 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

# DEKLARATION:

## **Fisch**

Branzino = (wild), Mittelmeer

Gamberoni = (zucht), Vietnam

Zander = (wild), PL

## **Cozze= (zucht), NL ,DK**

## **Fleisch:**

Kalb, Rind, Schwein, Poulet = CH

Parmaschinken = IT

Pollastrello = IT