

Antipasti ed insalate

	porzione piccola	porzione
Bruschetta con pane alle olive, pomodori e rucola ^{v+} Geröstete Olivenbrotsscheiben mit Tomaten und Rucola		12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate	22	28
Pomodorini datterini con mozzarella di bufala e basilico ^v Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	17	22
Insalata verde o mista di stagione ^{v+} Grüner oder gemischter Saisonsalat		12
Carpaccio di manzo all'olio di oliva e limone con scaglie di parmigiano reggiano e rucola Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Parmesansplittern und Rucola	23	30
Vitello tonnato Dünn aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce	28	34

Minestra

Minestrone alla toscana ^{v+} Toskanische Gemüsesuppe		11
--	--	----

v vegetarisch

v+ vegan

Primi piatti

	porzione piccola	porzione
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20	26
Mezze Maniche all'arrabbiata con gamberoni Mezze Maniche an pikanter Tomatensauce mit Riesencrevetten	30	36
Lasagna al forno Hausgemachte Lasagne		25
Ravioli al parmigiano reggiano con salsa al limone e salvia Parmesanravioli an Zitronensauce und Salbei	22	27
Fusilli con crema di piselli e guanciale e pinoli Fusilli mit Erbsencreme, Guanciale und Pinienkernen	21	26

Vegano

Ravioli alle verdure alle erbe aromatiche, pomodorini datter e pistacchi ^{V+} Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Gemüsecaponata an Kräutersauce, Datteltomaten und Pistazien		26
Verdure alla griglia con olio di oliva ^{V+} Grilliertes Gemüse mit Olivenöl		21

v vegetarisch

v+ vegan

Secondi piatti

	porzione piccola	porzione
Filetti di branzino con pomodori, olive e capperi Wolfsbarschfilets mit Tomatenwürfeln, Oliven und Kapern	35	41
I nostri gamberoni al profumo dell'orto Riesencrevetten aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern	37	43
Scaloppine di vitello al limone e timo Kalbsschnitzel an Zitronensauce und Thymian	38	45
Tagliata di manzo con rucole e parmigiano Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola und Parmesan		56

Contorni

Wählen Sie Ihre Beilage:

Riso^{v+}, tagliatelle^v, patate al rosmarino^{v+}
Reis, Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln

Spinaci freschi all'aglio ed olio di oliva^{v+}
Frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl

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

v vegetarisch
v+ vegan

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,

ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – De Cecco.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Corona delle Puglie

am Tisch

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

Aceto balsamico di Modena — Serego Alighieri, Masi

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne*.

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