

<b>ANTIPASTI</b>	piccola	porzione
Vitello tonnato	25	34
Variazione di mare	28	39
Insalata mista <sup>v+</sup>		16
Insalata di rucola con parmigiano e pomodorini <sup>v</sup>		19
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano		29
Mozzarella di bufala con pomodorini e basilico <sup>v</sup>		19
Carpaccio di branzino e finocchio		32
Prosciutto di Parma dalla Berkel	26	34
Involtoni di prosciutto di Parma al purè di tartufo bianco	per pezzo	22

## **PRIMI PIATTI**

La nostra pasta è «fatta in casa»

Unserer Pasta ist «fatta in casa»

Tortellini in brodo		13
Penne all'arrabbiata	20	28
Ravioli di ricotta e spinaci alla panna o al burro e salvia <sup>v</sup>	24	34
Ravioli di carne al sugo	24	34
Spaghetti alle vongole	25	36
Spaghetti ai frutti di mare con pomodorini	25	36
Coquille de scampi gratinée		38

## **VEGANO**

Panella al forno con verdure confit <sup>v+</sup>		29
---	--	----

**CARRELLO DEL GIORNO** solo a pranzo / nur über Mittag  
 inclusa la zuppa o l'insalata del giorno / inklusive Tagessuppe oder Salat

<b>Lunedì</b>	Bollito di manzo servito con salsa verde e verdure di stagione	46
<b>Martedì</b>	Carré di vitello servito con risotto e spinaci	58
<b>Mercoledì</b>	Stinco di vitello al forno servito con verdure miste e purea di patate	51
<b>Giovedì</b>	Manzo brasato servito con polenta e spinaci	47
<b>Venerdì</b>	Bouillabaisse accompagnata da crostini di pane e salsa rouille	42

## PESCE

incluso contorno a scelta/ inklusive Beilage nach Wahl

Filetto di branzino alla mediterranea		49
Sole grillée ou meunier		63
Sole au four		63
Scampi, sauce maison		65
Brochette de scampi grillés, sauce rémoulade		62
Branzino al forno	(2 pers.)	122

## CARNE

incluso contorno a scelta/ inklusive Beilage nach Wahl

Scaloppine di vitello al limone o rucola		47
Saltimbocca alla romana		49
Nodino di vitello al rosmarino		58
Costoletta alla milanese		64
Tournedos «rossini»		68
Ossobuco alla milanese		49
Paillard de veau		46
Scaloppina in purgatorio dello Chef		50
Médallions de veau, sauce aux morilles		62
Fegato di vitello alla veneziana		46
Chateaubriand, sauce béarnaise ou sauce poivre noir	(2 pers.)	135
Côte de veau double au romarin	(2 pers.)	130

## CONTORNI

Pommes allumettes <sup>v+</sup> aus Kartoffeln vom Bauernhof Markus Schäfer-Stettler in Hochwald

Spinaci freschi <sup>v+</sup>, risotto al parmigiano reggiano <sup>v</sup>, risotto allo zafferano <sup>v</sup>,  
misto di legumi del giorno <sup>v+</sup>, purea di patate <sup>v</sup>

Contorno supplemento 8

## DOLCI

Dal carrello Spezialitäten aus unserer eigenen Haus-Pasticceria	16	24
Gelato o sorbetto	la boule	5
Formaggi dal carrello Italienische und regionale Käsespezialitäten	18	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.

v vegetarisch v+ vegan

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 11.23