

## Antipasti

porzione  
piccola      porzione

|   |    |    |
|---|----|----|
| fette di polipo e patate con salsa verde e polvere di peperone affumicate<br>Tintenfisch- und Kartoffelscheiben mit Salsa Verde und geräuchertem Peperonipulver |    | 27 |
| carpaccio classico di manzo con scaglie di parmigiano<br>klassisches Rindscarpaccio mit Parmesansplittern   |    | 26 |
| tartare di manzo con burro alla senape<br>Rindstatar mit Senfbutten   | 29 | 45 |
| prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel   | 27 | 35 |
| burrata pugliese con pomodorini datterini e olio al pomodoro <sup>v</sup><br>Apulische Burrata mit Datteltomaten und Tomaten-Olivenöl                           |    | 22 |

## Minestre

|  |  |    |
|--|--|----|
| crema di crostacei con crostini di pane all'aglio e lamelle di astice<br>Krustentiercrème mit Knoblauchbrotcroûtons und Hummerstreifen |  | 24 |
| ravioli in brodo di manzo  |  | 16 |

## Insalate

|   |  |    |
|---|--|----|
| insalata mista con verdure croccanti, avocado, indivia e semi misti<br>gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Avocado, weissem Chicorée und gemischten Kernen |  | 17 |
|---|--|----|

\* Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel

## Le nostre paste fatte in casa/risotti

porzione  
piccola      porzione

|  |    |    |
|--|----|----|
| ravioli ripieni di melanzane alla parmigiana<br>con salsa di pomodorini datterini al forno e ricotta salata<br>hausgemachte Ravioli gefüllt mit Aubergine-Parmigiana<br>an gebackener Datteltomatensauce und geriebener salziger Ricotta | 26 | 38 |
| girasoli ripieni di ricotta di bufala e spinaci, al burro e salvia<br>con crema di pecorino allo zafferano <sup>V</sup><br>Girasoli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat, an Butter und Salbei mit Safran-Pecorinocrème                  | 29 | 41 |
| spaghetti all'astice   | 45 | 69 |
| spaghetti alle vongole veraci «gallina»  | 26 | 38 |
| ravioli al brasato   | 27 | 39 |
| tagliatelle o risotto al tartufo nero*<br>hausgemachte Tagliatelle oder Risotto an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel  | 44 | 62 |

## Vegano

|  |    |    |
|--|----|----|
| tartare vegana con lenticchie beluga a crema di fave verdi <sup>V+</sup><br>veganes Tatar mit Belugalinsen und grüner Favabohnencreme    | 27 | 43 |
| bistecca di melanzana arrosta con spinaci e hummus di ceci <sup>V+</sup><br>gebratenes Auberginensteak mit Spinat und Kichererbsenhummus |    | 33 |

## Dall'acqua

|   |  |    |
|---|--|----|
| misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie<br>Doradenfilet, Seezunge, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill, dazu Blattspinat                       |  | 59 |
| sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone<br>ganze Seezunge vom Grill oder nach "Müllerin Art" mit Zitronenrisotto                             |  | 71 |
| branzino alla butterfly con spinaci freschi, risotto allo zenzero e salsa alla senape<br>Butterfly-Wolfsbarsch mit frischem Spinat, Ingwerrisotto und Senfsauce |  | 48 |

## 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.

\* Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel

## Dalla terra

porzione

|   |  |    |
|---|--|----|
| costine di manzo cotte a bassa temperatura e grigliate,<br>con jus di manzo e patatine al rosmarino<br>niedergegarte, grillierte Rindsrippchen serviert mit Rindsjus und Rosmarinkartoffeln   |  | 52 |
| scaloppine al limone o panna con tagliolini<br>Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini  |  | 49 |
| scaloppine di vitello al tartufo nero*<br>Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, dazu hausgemachte Tagliolini  |  | 72 |
| fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano<br>geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto   |  | 49 |
| medaglione di manzo in crosta di parmigiano con carciofi saltati, patate al rosmarino<br>e riduzione di aceto balsamico bianco allo zafferano<br>Rindsfiletmedaillon in Parmesankruste mit sautierten Artischocken,<br>Rosmarinkartoffeln und weisser Balsamico-Safranreduktion |  | 65 |

## Per due persone

|  |                              |    |
|--|------------------------------|----|
| branzino in crosta di sale marino con risotto al limone e verdure miste<br>Wolfsbarsch in Salzkruste mit Zitronenrisotto und Gemüse                              | a persona<br>(ca. 45 minuti) | 67 |
| chateaubriand con salsa bernese, spinaci e patatine al rosmarino<br>Chateaubriand mit Sauce béarnaise, Spinat und Bratkartoffeln                                 | a persona                    | 76 |
| rombo al forno con lamelle di zucchine, salsa mediterranea e patate al timo<br>ganzer Steinbutt mit Zucchini-Lamellen, mediterraner Sauce und Thymian-Kartoffeln | a persona                    | 67 |

## contorni

risotto al limone <sup>V</sup> risotto parmigiano <sup>V</sup>, verdura di stagione <sup>V+</sup>, tagliolini <sup>V</sup>,  
spinaci a foglie <sup>V+</sup>, patatine al rosmarino <sup>V+</sup>

8

## Dal carrello al tavolo (solo a pranzo / nur zum Mittagessen) Oktober bis April

|           |  |    |
|-----------|--|----|
| martedì   | carré di vitello arrostito al rosmarino con salsa alle spugnole e purea di patate<br>Kalbskarreebraten mit Rosmarin, Morchelsauce und Kartoffelstock | 59 |
| mercoledì | brasato di manzo con salsa al barolo con polenta<br>Rindsschmorbraten an Barolo-Rotweinsauce mit Polenta   | 47 |
| giovedì   | stinco di vitello brasato con risotto allo zafferano<br>geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto   | 51 |
| venerdì   | bouillabaisse  | 42 |

## Dolcezze

|  |                             |          |
|--|-----------------------------|----------|
| tortino al pistacchio dal cuore morbido servito con gelato fior di latte e granella di pistacchio<br>Pistazientörtchen mit weichem Kern, serviert mit Fior di latte-Glace und gehackten Pistazien  |                             | 18       |
| crema bruciata alle nocciole con gelato al rum<br>gebrannte Haselnusscrème mit Rumglace  |                             | 16       |
| tiramisù   |                             | 16       |
| zabaione al marsala con gelato al fior di latte<br>Marsala-Zabaione mit Fior di latte-Glace  |                             | 15       |
| bocconcini «Gioia» panna, fragola, cacao, caffè  | per pezzo                   | 3.5      |
| varietà di gelati e sorbetti<br>vaniglia <sup>v</sup> , cioccolato <sup>v</sup> , stracciatella <sup>v</sup> , fior di latte, <sup>v</sup> caffè <sup>v+</sup><br>fragola <sup>v+</sup> , limone <sup>v+</sup> , arancia rossa <sup>v+</sup> , pistacchio <sup>v</sup> | la pallina                  | 5        |
| formaggi <sup>v</sup><br>pecorino toscano, taleggio, gorgonzola, parmigiano, brie<br>mit süssem Feigenbrot, Honig und Bitterorangenmarmelade   | a scelta<br>assortito misto | 15<br>26 |
| panna cotta vegana ai frutti di bosco <sup>v+</sup><br>vegane Panna cotta mit Waldbeeren   |                             | 16       |
| cassata della casa   |                             | 15       |

v = vegetarisch

v+ = vegan

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti und Penne*.

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

### 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 dop – stagionatura di almeno 30 mesi  
olio extra vergine di oliva italiano – Covan  
Parmigiano reggiano

am Tisch olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Parmigiano reggiano dop, 30 mesi in der Käseraffel