

antipasti

	porzione piccola	porzione
crostini misti Geröstetes Brot mit Tomaten, Oliven- oder Thunfischpaste		per pezzo 3
carpaccio di manzo con parmigiano reggiano Rinds-Carpaccio mit Parmesan	21	25
insalata di mercato ^{v+} Gemischter Saisonsalat		9
mozzarella di bufala con pomodorini e basilico ^v Büffelmozzarella mit kleinen Tomaten und Basilikum	15	21
prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi con parmigiano reggiano	18	23

minestra

minestrone vegetariano ^{v+} oder Tagessuppe		10
--	--	----

paste e risotti

spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{v+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		20
spaghetti alla bolognese		24
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm		24
spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncini und Weisswein		28
casarecce alla mediterranea ^{v+} Casarecce mit Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten		23
casarecce al salmone Casarecce mit gebratenen Lachswürfeln an Zitronen-Rahmsauce mit Basilikum		24
rigatoni alla peperonata ^{v+} Rigatoni mit Auberginen, Zucchini und Peperoni an Tomatensauce		20
ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter		23
fagottini di Parma Fagottini gefüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken an Tomaten-Rahmsauce		23
risotto «Latini» Safran-Risotto mit geschnetztem Kalbfleisch		31
lasagne al forno		25

carni e pesci

porzione

filetti di branzino ai ferri con verdure e riso Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Saisongemüse und Reis	37
gamberoni in padella, spinaci Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, Spinat	41
pollastrello al timo, patatine al forno (ca. 20 Minuten) Mistkratzerli mit frischem Thymian im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	35
tagliata di manzo, spinaci, risotto Geschnittenes Rindsentrecôte, Spinat, Risotto	42
scaloppine di vitello al limone, tagliatelle Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle	39
carré di agnello al forno, patatine al forno Lammkarree mit frischen Kräutern im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	41

contorni

verdure di stagione ^{v+}, spinaci ^{v+}, riso in bianco ^{v+}, risotto ^v,
risotto allo zafferano ^v, patatine al forno ^v, tagliatelle ^v

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.

Zu unseren saisonalen Angeboten geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

formaggi ^v

taleggio	6	parmigiano reggiano	6
gorgonzola	6	tutto insieme	15

dolci fatti in casa

panna cotta	9	torta al cioccolato ^v	9
tiramisù	9	torta al limone ^v	9
mousse al cioccolato ^v	9	semifreddo stagionale	9

cioccolatini

bocconcini «Dai-Dai» ^v per pezzo	2.5
Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.	

gelati ^v e sorbetti ^{v+}

gelati per pallina	4
Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Pistazie, Erdbeer	
sorbetti per pallina	4
Zitrone, Himbeer, Saison-Sorbet	

coppe

coppa amarena	11	banana split	11
Vanille- und Pistazienglace, Amarena-Kirschen, Schlagrahm		Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm	
coppa stracciatella	11	coppa danimarca	11
Stracciatella- und Mokka- glace, Schlagrahm		Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm	
coppa al caffè	11	coppa limoncello	11
Mokka- glace, kräftiger Espresso, Schlagrahm		Zitronensorbet, Limoncello	

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

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 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

Preise in CHF inkl. MwSt./855/01.22