

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	19	24

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		25
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm		25
spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncini und Weisswein		29
casarecce alla mediterranea ^{v+} Casarecce mit Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten		24
casarecce al salmone Casarecce mit gebratenen Lachswürfeln an Zitronen-Rahmsauce mit Basilikum		25
rigatoni alla peperonata ^{v+} Rigatoni mit Auberginen, Zucchini und Peperoni an Tomatensauce		21
ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter		24
fagottini di Parma Fagottini gefüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken an Tomaten-Rahmsauce		25
gnocchi al pesto ^v		24
risotto «Latini» Safran-Risotto mit geschnetzeltem Kalbfleisch		32
lasagne al forno		26

carni e pesci	porzione
filetti di branzino ai ferri con verdure e riso Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Saisongemüse und Reis	38
tonno alla griglia con rucola e risotto al limone Grillierter Thunfisch auf Rucola, Zitronenrisotto	41
gamberoni in padella, spinaci Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, Spinat	43
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	45
scaloppine di vitello al limone, tagliatelle Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle	42
carré di agnello al forno, patatine al forno Lammkarree mit frischen Kräutern im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	43

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	11	torta al limone ^v	9
mousse al cioccolato ^v	9	semifreddo stagionale	9

cioccolatini

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

gelati ^v e sorbetti ^{v+}

gelati	per pallina	4.5
Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Pistazie, Erdbeer		
sorbetti	per pallina	4.5
Zitrone, Himbeer, Saison-Sorbet		

coppe

coppa amarena	12	banana split	12
Vanille- und Pistazienglace, Amarena-Kirschen, Schlagrahm		Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm	
coppa stracciatella	12	coppa danimarca	12
Stracciatella- und Mokka-glace, Schlagrahm		Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm	
coppa al caffè	12	coppa limoncello	12
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