

<b>antipasti</b>	porzione piccola	porzione
<b>crostini misti</b> Geröstetes Brot mit Tomaten, Oliven- oder Thunfischpaste	per pezzo	<b>3</b>
<b>carpaccio di manzo con parmigiano reggiano</b> Rindscarpaccio mit Parmesan	<b>21</b>	<b>25</b>
<b>insalata di mercato <sup>v</sup></b> Gemischter Saisonsalat		<b>9</b>
<b>insalata di rucola con parmigiano reggiano</b> Rucolasalat mit Parmesan		<b>14</b>
<b>mozzarella di bufala con pomodorini e basilico <sup>v</sup></b> Büffelmozzarella mit kleinen Tomaten und Basilikum	<b>15</b>	<b>21</b>
<b>prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi con parmigiano reggiano</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
<b>minestra</b>		
<b>minestrone vegetariano <sup>v+</sup> oder Tagessuppe</b>		<b>11</b>
<b>paste e risotti</b>		
<b>spaghetti all'aglio, olio e peperoncino <sup>v+</sup></b> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		<b>21</b>
<b>spaghetti alla bolognese</b>		<b>25</b>
<b>spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm		<b>25</b>
<b>spaghetti alle vongole veraci</b> Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncini und Weisswein		<b>31</b>
<b>casarecce alla mediterranea <sup>v+</sup></b> Casarecce mit Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten		<b>24</b>
<b>casarecce al salmone</b> Casarecce mit gebratenen Lachswürfeln an Zitronen-Rahmsauce mit Basilikum		<b>26</b>
<b>rigatoni alla peperonata <sup>v+</sup></b> Rigatoni mit Auberginen, Zucchini und Peperoni an Tomatensauce		<b>22</b>
<b>ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup></b> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter		<b>24</b>
<b>fagottini di Parma</b> Fagottini gefüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken an Tomaten-Rahmsauce		<b>26</b>
<b>gnocchi all'amatriciana</b> Gnocchi mit Speck, Zwiebeln und Peperoncini an Tomatensauce		<b>26</b>
<b>risotto «Latini»</b> Safranrisotto mit geschnetzeltem Kalbfleisch		<b>32</b>
<b>lasagne al forno</b>		<b>26</b>

## **carni e pesci**

porzione

<b>filetti di branzino ai ferri con verdure e riso</b> Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Saisongemüse und Reis	<b>39</b>
<b>tonno alla griglia con rucola e risotto al limone</b> Grillierter Thunfisch auf Rucola, Zitronenrisotto	<b>42</b>
<b>gamberoni in padella, spinaci</b> Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, Spinat	<b>43</b>
<b>pollastrello al timo, patatine al forno (ca. 25 Minuten)</b> Mistkratzerli mit frischem Thymian im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	<b>35</b>
<b>tagliata di manzo, spinaci, risotto</b> Geschnittenes Rindsentrecôte, Spinat, Risotto	<b>45</b>
<b>scaloppine di vitello al limone, tagliatelle</b> Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle	<b>42</b>
<b>carré di agnello al forno, patatine al forno</b> Lammkarree mit frischen Kräutern im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	<b>45</b>

## **contorni**

**verdure di stagione <sup>v+</sup>, spinaci <sup>v+</sup>, riso in bianco <sup>v+</sup>, risotto <sup>v</sup>,  
risotto allo zafferano <sup>v</sup>, patatine al forno <sup>v</sup>, tagliatelle <sup>v</sup>**

## **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 <sup>v</sup>

<b>taleggio</b>	<b>6</b>	<b>parmigiano reggiano</b>	<b>6</b>
<b>gorgonzola</b>	<b>6</b>	<b>tutto insieme</b>	<b>15</b>

## dolci fatti in casa

<b>panna cotta</b>	<b>9</b>	<b>torta al cioccolato <sup>v</sup></b>	<b>9</b>
<b>tiramisù</b>	<b>11</b>	<b>torta al limone <sup>v</sup></b>	<b>9</b>
<b>mousse al cioccolato <sup>v</sup></b>	<b>9</b>	<b>semifreddo stagionale</b>	<b>9</b>

## cioccolatini

<b>bocconcini «Gioia» <sup>v</sup></b> per pezzo <b>2.5</b>
Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.

## gelati <sup>v</sup> e sorbetti <sup>v+</sup>

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

## coppe

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