

Le piccole tentazioni per svegliare un po' di voglia...

	porzione piccola	porzione
pomodorini datterini con mozzarella di bufala (v)	19	28
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla berkel con fichi e formaggio di caprino	25	30
crostini misti della casa		15
insalata ai frutti di mare Meeresfrüchtesalat	21	26
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parminigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan-Splittern	22	27
antipasti misti	21	26

Le insalate

insalate verde o mista (v+)		11
insalata di rucola con ceci, fichi e parmigiano reggiano (v) Rucolasalat mit Kichererbsen, Feigen und Parmesan		14
insalata di formentino all'uovo affogato e pancetta grigliata Nüsslisalat mit pochiertem Ei und gegrilltem Speck		16

Le minestre – per il fondo

minestrone alla fiorentina (v+) Gemüsesuppe nach Florentiner Art		11
---	--	----



Pasta e risotto – il cuore della cucina italiana

	porzione piccola	porzione
cappelletti – la specialità della casa (v) hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Parmesan, Ei und Petersilie		
al burro e salvia	22	28
ai pomodorini freschi e basilico	22	28
alla panna	22	28
spaghetti all’aglio, pomodorini datterini, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini	27	33
spaghetti al pesto (v) Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl	19	25
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	19	25
spaghetti all’arrabbiata (v+) Spaghetti mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch	18	24
fusilli giganti alla garibaldina grosse Fusilli mit Rahm, Rohschinken und getrockneten Tomaten	23	29
tagliatelle al sugo «Lorenzini» Tagliatelle an hausgemachter Hackfleischsauce	23	29
risotto al Prosecco (v)	19	25
con gamberoni grigliati	27	33
mit gegrillten Riesencrevetten		

Dall’orto

melanzana ripiena con lenticchie miste su spinaci ai pinoli (v+) Aubergine gefüllt mit Linsen, dazu Spinat und Pinienkerne		25
millefoglie di pane carasau con ciambotta di verdure e semi di zucca (v+) sardisches Fladenbrot und Ratatouillegemüse mit Kürbiskernen, geschichtet		25



Dall'acqua

	porzione piccola	porzione
codina di pescatrice alla mediterranea con riso venere Seeteufel mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und kleinen Tomaten, dazu schwarzer Venere-Reis		45
gamberoni al forno con risotto al parmigiano im Ofen gegarte Riesencrevetten mit Parmesanrisotto		43
pesce del giorno Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.		nach Angebot

Le carni

bistecca alla fiorentina Rindssteak am Knochen (430 g) nach Florentiner Art mit Beilage nach Wahl		62
filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde Rindsfilet «Lorenzini» (200 g) vom Grill mit grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse		56
saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto	37	43
scaloppine di vitello al limone con tagliatelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Tagliatelle	35	41
costolette di agnello grigliate con patatine al rosmarino e broccoli gegrillte Lammkotelettes mit Rosmarinkartoffeln und Broccoli	36	42
ossobuco di vitello al profumo dell'orto con risotto allo zafferano Kalbshaxe (300 g) mit Gartenkräutern und Safranrisotto		39

I nostri contorni

verdure miste (v+), spinaci a foglie (v+), risotto al parmigiano o allo zafferano (v), tagliatelle al burro (v), patatine al rosmarino (v+), riso venere (v+) gemischtes Gemüse, Blattspinat, Parmesan- oder Safranrisotto, gebutterte Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, schwarzer Venere-Reis		
contorno supplementare a richiesta zusätzliche Beilage auf Wunsch		6



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.

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren – Barilla und De Cecco.
riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 24 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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne*.

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

