

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

	porzione piccola	porzione
pomodorini datteri con mozzarella di bufala (v)	21	26
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla berkel con melone	25	30
bruschette ai pomodorini datteri e basilico (v)		15
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parminigano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan-Splittern	22	27
vitello tonnato dünn aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce	26	31
vitello al basilico dünn aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten mit Basilikumsauce	27	32

Le insalate

insalate verde o mista (v+)		11
insalata di rucola con melone e parmigiano reggiano (v) Rucolasalat mit Melone und Parmesan		14
piatto di insalata estiva (v) gemischter Blattsalat mit Gurken, Mais, Datteltomaten, Büffelmozzarella und Melone		22
insalata verde con gamberoni grigliati all'olio di limone grüner Salat mit gegrillten Riesencrevetten an Zitronenöl	19	24



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	27
ai pomodorini freschi e basilico	22	27
alla panna	22	27
spaghetti al pesto (v) Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl	19	24
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	19	24
tagliatelle al sugo «Lorenzini» Tagliatelle an hausgemachter Hackfleischsauce	23	28
risotto al limone (v) con gamberoni grigliati mit gegrillten Riesencrevetten	19 27	24 32
tagliatelle alla crudaiola (v) lauwarme Tagliatelle mit Datteltomaten, Basilikum und Büffelmozzarella-Würfel	22	27
spaghetti all'aglio, pomodorini datter, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini	27	32

Vegano

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



Dall'acqua

	porzione piccola	porzione
codina di pescatrice alla mediterranea con riso venere Seeteufel mit Zitrone, Datteltomaten und Basilikum, dazu Blattspinat		45
gamberoni al forno con insalata mista im Ofen gegarte Riesencrevetten mit gemischtem Salat		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
tagliata di manzo con rucola, pomodorini datteri e parmigiano reggiano geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Datteltomaten, Parmesansplittern und Rosmarin-Kartoffeln		46
saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto	37	42
scaloppine di vitello al limone con tagliatelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Tagliatelle	35	40

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.

