

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

| | porzione piccola | porzione |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
| pomodorini datteri con mozzarella di bufala (v) | 19 | 28 |
| prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla berkel mit saisonaler Beilage | 26 | 32 |
| crostini alla toscana Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Ricotta und Basilikum, Artischocken und Sardellen, Grillgemüse und Lardo | | 18 |
| insalata ai frutti di mare Meeresfrüchtesalat | 24 | 32 |
| carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan-Splittern | 24 | 32 |
| antipasti misti | 22 | 27 |
| vitello tonnato «Lorenzini» Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce, Kapernäpfel und Olivenöl | 26 | 34 |

Le insalate

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| insalate verde o mista (v+) | | 12 |
| insalata di rucola con pomodorini datteri, pinoli e parmigiano reggiano (v) Rucolasalat mit Datteltomaten, Pinienkerne und Parmesan | | 15 |
| panzanella toscana (v+) Brotsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln | | 18 |

La minestra – per il fondo

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------|--|----|
| pappa al pomodoro (v+) Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl | | 12 |
|--------------------------------------------------------------------------|--|----|



Pasta e risotto – il cuore della cucina italiana

| | porzione piccola | porzione |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
| tortelli alla maremmani – la specialità della casa (v) hausgemachte quadratische Pasta gefüllt mit Parmesan, Ei und Petersilie | | |
| al burro e salvia | 23 | 29 |
| ai pomodorini freschi e basilico | 23 | 29 |
| pici all’aglio, pomodorini datterti, gamberoni e peperoncino Pici mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini | | 36 |
| pappardelle cacio e pepe (v) Pappardelle mit Pecorino, Parmesan, Rahm und schwarzem Pfeffer | | 26 |
| pici all’aglione (v+) Pici mit Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl | | 27 |
| topini aretini kleine Gnocchi mit Artischocken, Speck, gesalzenem Ricotta und Zitrone | | 32 |
| pappardelle al sugo «Lorenzini» Pappardelle an hausgemachter Hackfleischsauce | | 32 |
| risotto al limone (v) | | 26 |
| con gamberoni grigliati mit gegrillten Riesencrevetten | | 36 |

Dall’orto

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| bistecca di cavolfiore (v+) Blumenkohl überbacken mit geröstetem Brot, Kräuter, Zitrone dazu Spinat, Mandeln und Tomaten | | 27 |
| carciofi grigliati (v+) Grillierte Artischocken mit Olivenöl und Zitrone mit Beilage nach Wahl | | 29 |



Dall'acqua

| | porzione |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| codina di pescatrice alla mediterranea con spinaci Seeteufel mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und kleinen Tomaten, dazu Spinat | 47 |
| gamberoni al forno im Ofen gegarte Riesencrevetten mit Beilage nach Wahl | 46 |
| pesce del giorno Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne. | nach Angebot |

Le carni

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde Rindsfilet «Lorenzini» (200 g) vom Grill mit grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse | 56 |
| saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto | 44 |
| scaloppine di vitello al limone con pappardelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Pappardelle | 42 |
| costolette di maialino da latte alla griglia con verdure toscane e jus al Vino Nobile Spanferkelkotelett vom Grill mit toskanischem Gemüse und Vino Nobile-Jus | 39 |
| tagliata di manzo geschnittenes Rindsentrecôte mit mariniertem Rucola und Parmesan, dazu Rosmarinkartoffeln | 50 |

I nostri contorni

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| verdure toscane (v+), spinaci (v+), risotto al parmigiano o allo zafferano (v), patatine al rosmarino (v+), pappardelle (v), verdure grigliate (v+) toskanisches Gemüse, Spinat, Parmesan- oder Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Pappardelle, Grillgemüse | |
| contorno supplementare a richiesta zusätzliche Beilage auf Wunsch | 8 |



Acqua

Leitungswasser «Bärnerwasser»

75 cl à 3 Franken

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, 24 mesi – dalla Berkel

riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 24 mesi

olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Parmigiano Reggiano

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 Penne*.

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

