

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	26	32
crostini al salmone affumicato, caprino, granella di pistacchi e crema di balsamico		18
insalata ai frutti di mare Meeresfrüchtesalat	24	31
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan-Splittern	24	29
antipasti misti	22	27

Le insalate

insalate verde o mista (v+)		12
insalata di rucola con ceci, fichi e parmigiano reggiano (v) Rucolasalat mit Kichererbsen, Feigen und Parmesan		15
insalata di formentino con uovo in camicia e pancetta grigliata Nüsslisalat mit pochiertem Ei und gegrilltem Speck		18

La minestra – per il fondo

minestrone alla fiorentina (v+) Gemüsesuppe nach Florentiner Art		12
---------------------------------------------------------------------	--	----



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	23	29
ai pomodorini freschi e basilico	23	29
alla panna	23	29
spaghetti all’aglio, pomodorini datteri, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini		34
spaghetti al pesto (v) Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Rahm		26
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm		26
spaghetti all’arrabbiata (v+) Spaghetti mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch		25
fusilli giganti alla garibaldina grosse Fusilli mit Rahm, Rohschinken und getrockneten Tomaten		30
tagliatelle al sugo «Lorenzini» Tagliatelle an hausgemachter Hackfleischsauce		31
risotto al Prosecco (v)		26
con gamberoni grigliati		34
mit gegrillten Riesencrevetten		

Dall’orto

melanzana ripiena con lenticchie miste su spinaci ai pinoli (v+) Aubergine gefüllt mit Linsen, dazu Spinat und Pinienkerne		26
fusilli giganti con zucchine, pomodorini datteri e mandorle (v+) grosse Fusilli mit Zucchini, Datteltomaten und Mandeln		29



Dall'acqua

	porzione
codina di pescatrice alla mediterranea con riso venere Seeteufel mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und kleinen Tomaten, dazu schwarzer Venere-Reis	47
gamberoni al forno con risotto al parmigiano im Ofen gegarte Riesencrevetten mit Parmesanrisotto	44
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 Gemüse	56
saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto	44
scaloppine di vitello al limone con tagliatelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Tagliatelle	42
costolette di agnello grigliate con patatine al rosmarino e broccoli gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und Broccoli	44
ossobuco di vitello al profumo dell'orto con risotto allo zafferano Kalbshaxe (300 g) mit Gartenkräutern und Safranrisotto	42

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	8



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 – 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.

