

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

	porzione piccola	porzione
pomodorini datterini con mozzarella di bufala (v) Datteltomaten mit Büffelmozzarella	19	28
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla berkel Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Monate - von unserer Berkel, mit saisonaler Beilage	26	32
crostini con burrata, zucchine alla menta e nocciole tostate (v) Geröstete Brotscheiben mit Burrata, Zucchini an Minze und gerösteten Haselnüssen		18
insalata di polipo tiepido lauwarmer Oktopussalat	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 gemischte Vorspeisen	22	27

Le insalate

insalata verde o mista (v+) Grüner oder gemischter Blattsalat		12
insalata di rucola con pomodorini secchi, pecorino e mandorle (v) Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Pecorino und Mandeln		15
insalata di formentino con uovo in camicia e pancetta Nüsslisalat mit pochierem Ei und Speck		18

La minestra – per il fondo

minestrone alla fiorentina (v+) Gemüsesuppe nach Florentiner Art		14
pappa al pomodoro (v+) Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl		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 mit Butter und Salbei	23	29
ai pomodorini freschi e basilico mit Datteltomaten und Basilikum	23	29
alla panna mit Rahm	23	29
spaghetti all’aglio, pomodorini datterini, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini		36
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm «nach Art des Hauses»		27
spaghetti al pesto (v) Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl		27
topini alla livornese kleine Gnocchi mit Tintenfisch, Oktopus, Crevetten, Seeteufel und Miesmuscheln		36
pappardelle al sugo «Lorenzini» Pappardelle an hausgemachter Hackfleischsauce		32
risotto allo spumante toscano (v) Risotto an toskanischem Schaumwein		26
con gamberoni grigliati mit grillierten Riesencrevetten		36
Dall’orto		
involtoni di melanzane (v+) gefüllte Auberginenröllchen mit veganem Käse, Gemüse und Kräutern, an Tomatensauce		27
polenta grigliata con funghi stagionali ed erbe aromatiche (v+) grillierte Polenta mit saisonalen Pilzen und Kräutern		32



Dall'acqua

	porzione
codina di pescatrice alla mediterranea Seeteufel mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und Datteltomaten, dazu Spinat	47
gamberoni al forno im Ofen gegarte Riesencrevetten mit Parmesanrisotto	46
cacciucco toskanische Fisch-Krustentier-Suppe mit Tomaten und geröstetem Brot	40
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 agnello grigliate con patatine al rosmarino e verdure toscane grillierte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und toskanischem Gemüse	44
ossobuco di vitello al profumo dell'orto con risotto allo zafferano Kalbshaxe (300g) mit Gartenkräutern und Safranrisotto	42
galletto al forno con patatine al rosmarino (ca. 25 minuti) Mistkratzerli im Ofen gegart mit Rosmarinkartoffeln (ca. 25 Minuten Wartezeit)	39

I nostri contorni

verdure toscane (v+), spinaci (v+), risotto al parmigiano o allo zafferano (v), patatine al rosmarino (v+), pappardelle (v), verdure grigliate (v+), riso venere (v) toskanisches Gemüse, Blattspinat, Parmesan- oder Safranrisotto, Grillgemüse Rosmarinkartoffeln, Pappardelle, Venere-Reis	
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.

