



PESCE

Gamberoni alla busara Crevetten, Tomaten, Knoblauch <i>Prawns, tomatoes, garlic</i>	24
Cozze Miesmuscheln, Safransauce <i>Mussels, saffron sauce</i>	16
Risotto al nero di seppia Tintenfisch, Risotto <i>Squid, risotto</i>	18

CARNE

Guancette di manzo Rindsbäggli, Selleriepüree <i>Beef cheek, celery puree</i>	18
Tagliata di manzo Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Schalotten <i>Beef, rocket, parmesan, shallots</i>	22
Pancia di maiale Schweinebauch, Bohnen, Salsa Verde <i>Pork belly, beans, Salsa Verde</i>	18

DOLCI

Tiramisù ^v Mascarpone, Löffelbisquit, Kaffee <i>Mascarpone, lady fingers, coffee</i>	9
Affogato ^v Espresso, Vanilleglace <i>Espresso, vanilla ice-cream</i>	7
Sgroppino ^{v+} Zitronensorbet, Prosecco <i>Lemon sorbet, prosecco</i>	9
Salame al cioccolato ^v Schokoladensalami <i>Chocolate salami</i>	8
Galani mille foglie ^v Vanillecrème, Amarenakirschen <i>Vanilla cream, Amarena cherries</i>	9
Gelati ^v & Sorbetti ^{v+}	4

DOLCE SPECIALE

Cantucci con Vin Santo ^v
10

V = vegetarisch/vegetarian · V+ = vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. · Prices in CHF incl. VAT · 883/04.21

TRATTORIA SEMPRE



Tavolata con amici

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht.
Pro Person empfehlen wir 2-3 Gerichte.

INSALATE

Panzanella ^v Brot, Tomaten, Gurken, Pecorino <i>Bread, tomatoes, cucumber, pecorino</i>	12
Insalata rucola ^v Feigen, Parmesan, Balsamico <i>Figs, parmesan, balsamic vinegar</i>	13
Insalata indivia ^v Gorgonzola, Honig-Senf Dressing <i>Gorgonzola, honey-mustard dressing</i>	13
Burrata ^v Frittiertes Burrata, konfierte Datteltomaten <i>Fried burrata, candied date tomatoes</i>	16

ANTIPASTI

Branzino crudo Roher Wolfsbarsch, Zitrusdressing, Favabohnen <i>Raw sea bass, citrus dressing, fava beans</i>	19
Fritto misto Crevetten, Calamari, Kabeljau <i>Prawns, calamari, codfish</i>	13
Polpette Rindshackbällchen, Tomatensauce <i>Beef meatballs, tomato sauce</i>	11
Midollo arrostito Knochenmark, Petersilie, Schalotten <i>Bone marrow, parsley, shallots</i>	14
Sardine fritte Frittierte Sardinen, Kapernmayonnaise <i>Fried sardines, capers mayonnaise</i>	13
Arancini al tartufo ^v Frittierte Risottobällchen, Trüffel <i>Fried risotto balls, truffle</i>	13
Carciofo fritto ^{v+} Frittierte Artischocken, Zitrusaioli <i>Fried artichokes, citrus aioli</i>	14

TAGLIERE

Auswahl von italienischen
Salumi & Formaggi
Italian salumi & cheese
22

VEGETARIANO & VEGANO

Friggitelli ^{v+} Pimientos, Mandeln, Urfa Chili, Aioli <i>Pimientos, almonds, Urfa chilli, aioli</i>	12
Melanzane ^{v+} Aubergine, Tomatensauce, Basilikum <i>Eggplant, tomato sauce, basil</i>	14
Gnudi ^v Spinat-Ricotta-Klösschen, Salbeibutter <i>Spinach-ricotta dumplings, sage-butter</i>	16
Gnocchi ^{v+} Kartoffelgnocchi, Blumenkohl bolognese <i>Potato gnocchi, cauliflower-bolognese</i>	16

FORNO

Focaccia ^{v+} Auberginenpüree, Tomaten, Basilikum <i>Eggplant puree, tomatoes, basil</i>	13
Focaccia 'Nduja, Burrata	14
Pizzetta bianca Fior di Latte, Parmaschinken, Parmesan, Rucola <i>Fior di Latte, parma ham, parmesan, rocket</i>	16
Pizzetta frita ^v Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	15



APERITIVO

Bellini Prosecco, Pfirsichpüree <i>Prosecco, peach puree</i>		12
Select Spritz Select Aperitivo, Prosecco		12
Negroni Vermouth, Campari, Gin		15
Vermouth bianco / rosso	15° 4 cl	7
Moxxé – Spumante brut		7.5
Birra Peroni	33 cl 66 cl	5.5 9.5

ACQUA

Wasser frizzante / naturale
à discretion 5 pro Person

VINO DELLA CASA

	10 cl	75 cl
Bianco – Masi fresco (Organico)	5.5	39
Rosso – Masi fresco (Organico)	6	42
	10 cl	150 cl
Rosso – Chianti Classico	4.9	69



CICCHETTI

Venezianische Bruschette

Ricotta ^v Ricotta, Favabohnen, Zitrone <i>Ricotta, fava beans, lemon</i>	4
Caprino ^v Ziegenkäse, Feigen <i>Goat cheese, figs</i>	4
Noci ^{v+} Rucola-Walnusspesto <i>Rocket-walnut pesto</i>	4
Venezia Baccala Mantecato	4
Piccante N'duja, Ricotta	4

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergens please ask our employees.