



APERITIVO

Bellini		12
Prosecco, Pfirsichpüree		
<i>Prosecco, peach puree</i>		
Select Spritz		12
Select Aperitivo, Prosecco		
Negroni		15
Vermouth, Campari, Gin		
Vermouth	15° 4 cl	7
bianco / rosso		
Moxxé – Spumante brut		7.5
Birra Peroni	33 cl	5.5
	66 cl	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	4
Ricotta, Favabohnen, Zitrone	
<i>Ricotta, fava beans, lemon</i>	
Caprino ^v	4
Ziegenkäse, Feigen	
<i>Goat cheese, figs</i>	
Noci ^{v+}	4
Rucola-Walnusspesto	
<i>Rocket-walnut pesto</i>	
Piccante	4
'Nduja, Ricotta	

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

TRATTORIA SEMPRE



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

INSALATE

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

ANTIPASTI

Branzino crudo	19
Roher Wolfsbarsch, Zitrusdressing, Favabohnen	
<i>Raw sea bass, citrus dressing, fava beans</i>	
Fritto misto	13
Crevetten, Calamari, Kabeljau	
<i>Prawns, calamari, codfish</i>	
Polpette	11
Rindshackbällchen, Tomatensauce	
<i>Beef meatballs, tomato sauce</i>	
Arancini al tartufo ^v	13
Frittierte Risottobällchen, Trüffel	
<i>Fried risotto balls, truffle</i>	
Carciofo fritto ^{v+}	14
Frittierte Artischocken, Zitrusaioli	
<i>Fried artichokes, citrus aioli</i>	

TAGLIERE

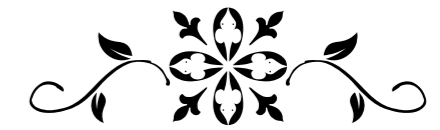
Auswahl von italienischen
Salumi & Formaggi
Italian salumi & cheese
22

VEGETARIANO & VEGANO

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

FORNO

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



PESCE

Gamberoni alla busara	24
Crevetten, Tomaten, Knoblauch	
<i>Prawns, tomatoes, garlic</i>	
Cozze	16
Miesmuscheln, Safransauce	
<i>Mussels, saffron sauce</i>	

CARNE

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

DOLCI

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