

Antipasti	porzione piccola	porzione
polpo croccante su tartare di zucchine, provola affumicata e cipolla confit kross gebratener Oktopus auf Zucchini-Tatar, geräuchertem Provola-Käse, Zwieblconfit		22
carpaccio classico di manzo klassisches Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern		29
tartare di filetto di manzo Rindsfilettatar	28	44
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	26	34
burrata pugliese con pomodorini datteri e olio al basilico Apulische Burrata mit Datteltomaten und Basilikumöl		19
Minestre		
zuppa fredda di melone con crema di bufala e nocciole ^v Melonenkaltschale mit Büffelmozzarellacrème und Haselnüssen		18
ravioli in brodo di pollo fatti in casa		16
Insalate		
insalata di lattuga verde ^{v+} grüner Kopfsalat		12
insalata di campo ^{v+} gemischter Blattsalat		14
Le nostre paste fatte in casa		
tortellini ripieni di parmigiana con pesto di basilico e pomodorini datteri canditi ^v Tortellini gefüllt mit Auberginenparmigiana, Basilikumpesto und kandierten Datteltomaten	24	36
risotto frutti di mare Meeresfrüchterisotto mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Hummerschwanz, Wolfsbarsch und Crevetten	34	52
spaghetti all'astice	38	62
spaghetti alle vongole veraci "gallina"	24	36
ravioli al brasato Ravioli mit Rindsschmorbratenfüllung	22	34
tagliolini o risotto al tartufo nero* hausgemachte Tagliolini oder Risotto an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel	39	59

Vegano

	porzione
insalate d'indivia marinata all'arancia, nocciole e tofu croccante ^{V+} mit Orangen mariniertes Chicoréesalat mit Haselnüssen und knusprigem Tofu	19
medaglioni di miglio e ceci con crema di fave e riso bianco ^{V+} Hirse-Kichererbsenmedaillon mit Favabohnencreme und Reis	38

Dall'acqua

misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Wolfsbarsch, Steinbutt, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill, mit Blattspinat	56
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seeszunge vom Grill oder nach «Müllerin Art» mit Zitronenrisotto	62
branzino intero grigliato alla mediterranea con spinaci freschi ganzer grillierter Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit frischem Blattspinat	49

Dalla terra

scaloppine al limone o panna con tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini	46
scaloppine di vitello al tartufo nero* Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, dazu hausgemachte Tagliolini	67
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto	44
cotoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini datter e gnocchi di pane Kalbskotelett «Milanese» mit Rucola, Datteltomaten und hausgemacht Brot-Gnocchi	64
Rib-eye di manzo con crema di fave, baby carote, jus alle spugnole e gnocchi patate Rinds Rib Eye-Steak mit Favabohnencreme, Mini-Karotten, Morcheljus und hausgemachte Kartoffelgnocchi	58

* Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel

Per due persone o più

porzione

branzino in crosta di sale marino
con risotto al limone e verdure (ca. 45 minuti) a persona 65
Wolfsbarsch in der Salzkruste
mit Zitronenrisotto und Gemüse

bistecca di Tomahawk alla griglia con patatine al rosmarino
e parmigiana di zucchini (ca. 25 minuti) a persona 68
gegrilltes Tomahawk-Steak mit Rosmarin-Bratkartoffeln
und Zucchini-Parmigiana

contorni

8

risotto al limone ^V o parmigiano ^V, verdura mista ^{V+}, tagliolini ^V,
spinaci a foglie ^{V+}, patate al forno ^{V+}

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.

Dolcezze

crema bruciata all'albicocca con sorbetto all'uva americana ^{v+} gebrannte Aprikosencrème mit Traubensorbet		16
granita alle fragole con panna e meringa ^v Erdbeergranita mit Rahm und Meringue		14
zabaione con gelato vaniglia ^v Zabaione mit Vanilleglacé		14
cassata della casa ^v		14
tiramisù		14
bocconcini «Dai-Dai» panna, pinoli, cacao, caffè Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.	per pezzo	2.5
varietà di gelati ^v e sorbetti ^{v+} vaniglia, cioccolato, stracciatella ai tartufi neri, fior di latte, fragola, mokka, limone, uva americana	la pallina	4.5

v = vegetarisch

v+ = vegan

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti und Penne*.

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

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla – Garofalo
riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 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
Parmigiano reggiano dop, 30 mesi in der Käseraffel