

PASTE, RISOTTI E ANTIPASTI

antipasti	porzione piccola	porzione
crostini misti Geröstetes Brot mit Tomaten, Oliven- oder Thunfischpaste (pro Stück)		3
carpaccio di manzo con parmigiano reggiano Rinds-Carpaccio mit Parmesan	21	25
insalata di mercato ^{v+} Gemischter Saisonsalat		9
mozzarella di bufala con pomodorini e basilico ^v Büffelmozzarella mit kleinen Tomaten und Basilikum	14	18
prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi con parmigiano reggiano	18	23
minestra		
minestrone vegetariano ^{v+} oder Tagessuppe		10
paste e risotti		
spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{v+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		19
spaghetti alla bolognese		23
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm		23
spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncini und Weisswein		27
casarecce alla mediterranea ^{v+} Casarecce mit Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten		23
casarecce al salmone Casarecce mit gebratenen Lachswürfeln an Zitronen-Rahmsauce mit Basilikum		23
rigatoni alla peperonata ^{v+} Rigatoni mit Auberginen, Zucchini und Peperoni an Tomatensauce		20
ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter		23
fagottini di Parma Fagottini gefüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken an Tomaten-Rahmsauce		23
risotto «Latini» Safran-Risotto mit geschnetztem Kalbfleisch		29
lasagne al forno		25

v vegetarisch v+ vegan

CARNI E PESCI

carni e pesci	porzione
filetti di branzino ai ferri con verdure e riso Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Saisongemüse und Reis	35
gamberoni in padella, spinaci Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, Spinat	37
pollastrello al timo, patatine al forno (ca. 20 Minuten) Mistkratzerli mit frischem Thymian im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	31
tagliata di manzo, spinaci, risotto Geschnittenes Rindsentrecôte, Spinat, Risotto	38
scaloppine di vitello al limone, tagliatelle Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle	37
carré di agnello al forno, patatine al forno Lammkarree mit frischen Kräutern im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	37

contorni

verdure di stagione ^{v+}, spinaci ^{v+}, riso in bianco ^{v+}, risotto ^v,
risotto allo zafferano ^v, patatine al forno ^v, tagliatelle ^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.

Zu unseren saisonalen Angeboten geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

GELATI, DOLCI E FORMAGGI

formaggi ^v

taleggio	4	parmigiano reggiano	4
gorgonzola	4	tutto insieme	12

dolci fatti in casa

panna cotta	8.5	torta al cioccolato ^v	8.5
tiramisù	8.5	torta al limone ^v	8.5
mousse al cioccolato ^v	8.5	semifreddo stagionale	8.5

cioccolatini

bocconcini «Dai-Dai» ^v Drei Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.	7.5
---	-----

gelati ^v e sorbetti ^{v+}

gelati per pallina Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Pistazie, Erdbeer	3.5
sorbetti per pallina Zitrone, Himbeer, Saison-Sorbet	3.5

coppe

coppa amarena Vanille- und Pistazienglace, Amarena-Kirschen, Schlagrahm	9.5	banana split Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm	10.5
coppa stracciatella Stracciatella- und Mokka- glace, Schlagrahm	9.5	coppa danimarca Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm	9.5
coppa al caffè Mokka- glace, kräftiger Espresso, Schlagrahm	9.5	coppa limoncello Zitronensorbet, Limoncello	9.5

Unsere Coppe sind auch als kleine Portion erhältlich.

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

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 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