

## ANTIPASTI ED INSALATE

<b>Crostini misti con crema di olive, burrata, pomodoro fresco e crema di carciofi<sup>V</sup></b>	<b>12</b>
Geröstete Brotscheiben mit Oliventapenade, Burrata, Tomaten und Artischockencreme	
<b>Antipasti misti all'italiana</b>	<b>23</b>
Saisonal, italienischer Vorspeisenteller	
<b>Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel</b>	<b>22</b>
Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift	
mit Burrata und Datteltomaten	<b>28</b>
mit frischer Melone	<b>26</b>
<b>Insalata di rucola con pinoli tostati, pomodorini datteri e parmigiano reggiano</b>	<b>16</b>
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Datteltomaten und Parmesansplittern	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>28</b>
Dünn aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce	
mit Bratkartoffeln	<b>33</b>
<b>Rosa di manzo servito freddo con salsa verde di erbe</b>	<b>28</b>
Roastbeef mit Kräutersauce	
mit Bratkartoffeln	<b>33</b>
<b>Tartare di gamberi rossi all'olio e limone servito con insalata misticanza</b>	<b>26</b>
Sizilianisches Riesencrevetten-Tatar mit Zitronenöl und frischen Blattsalaten	

## 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.

## PRIMI

<b>Risotto con verdure, burrata e tartufo estivo<sup>v</sup></b> Risotto mit frischem Gemüse, Burrata und Sommertrüffel	29
<b>Garganelli al ragù</b> Hausgemachte Pasta mit Bolognesesauce	29
<b>Ravioli verdi ripieni con ricotta e spinaci al burro e salvia<sup>v</sup></b> Ricotta-Spinat Ravioli mit Butter und Salbei	28
<b>Paccheri al nero di seppia</b> Teigwaren mit Tintenfischsauce	28

## I NOSTRI SECONDI

<b>Bistecca di manzo alla Fiorentina con olio alle erbe, patate e verdure</b> Florentiner T-Bone Steak mit Kräuteröl, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	59
<b>Finissima di vitello alla piastra con salsa al limone su risotto e verdure</b> Dünn geklopftes Kalbschnitzel vom Grill mit Zitronensauce auf Risotto und saisonalem Gemüse	42
<b>Gamberoni giganti e scampi alla piastra serviti con risotto al parmigiano e verdure</b> Riesencrevetten und Scampi vom Grill mit Risotto und saisonalem Gemüse	49
<b>Filetto di dentice alla mediterranea servito con risotto e verdure</b> Red Snapperfilet mediterranische Art mit Risotto und saisonalem Gemüse	39

## VEGANO

<b>Spaghetti alla trapanese<sup>v+</sup></b> Spaghetti mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	24
<b>Ravioli melanzane, tofu e pomodori secchi<sup>v+</sup></b> Auberginen-Ravioli mit Tofu und getrockneten Tomaten	27
<b>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino<sup>v+</sup></b> Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	23

v vegetarisch  
v+ vegan

## DOLCI

<b>Tiramisù classico ricoperto al cioccolato bianco</b> Tiramisù im weissen Schokoladenmantel		<b>12</b>
<b>Panna cotta con frutti di bosco</b> Panna cotta mit Waldbeeren		<b>10</b>
<b>Delizie al limone</b> Bisquit mit Limoncellocrémé und Zitronenglasur		<b>12</b>

## DOLCI PICCOLI

<b>Bocconcini «Dai-Dai»<sup>v</sup></b> Drei Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur. Mit Espresso oder Caffè serviert.	<b>per pezzo</b>	<b>2.5</b>
		<b>10</b>

## GELATI<sup>v</sup>

Vaniglia, cioccolato, moca, yogurt, stracciatella, pistacchio, fragola	<b>per pallina</b>	<b>4</b>
--	--------------------	----------

## SORBETTI<sup>v+</sup>

Limone, mango, lampone	<b>per pallina</b>	<b>4</b>
------------------------	--------------------	----------

## COPPA

<b>Coppa alle fragole fresche</b> Vanilleglace, mit frischen Erdbeeren Schlagrahm	<b>8.5</b>	<b>12</b>
<b>Coppa Amarena</b> Vanille- und Pistazienglace, Amarenakirschen, Schlagrahm	<b>8.5</b>	<b>12</b>
<b>Affogato al caffè</b> Mokkaglace, kräftiger Espresso, Schlagrahm	<b>8.5</b>	<b>12</b>
<b>Coppa Danimarca</b> Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm	<b>8.5</b>	<b>12</b>

v vegetarisch  
v+ vegan

## I NOSTRI VINI DOLCI

<b>Vigna Senza Nome – Moscato d’Asti <sup>v+</sup></b> Braida, Piemonte	<b>10 cl</b>	<b>7</b>
<b>Vinsanto Tenute Marchese Antinori – Vinsanto del Chianti classico doc</b> Antinori, Toscana	<b>4 cl</b>	<b>8</b>
<b>Dolce Sinfonia – Vin Santo di Montepulciano doc</b> Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	<b>4 cl</b>	<b>9.5</b>
<b>Cantucci con Vinsanto</b> Cantucci mit Vinsanto	<b>4 cl</b>	<b>11</b>

## LA NOSTRA GRAPPA

<b>Oro, Grappa diVino Nobile di Montepulciano</b> Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	<b>43°</b>	<b>2 cl</b>	<b>11</b>
---	------------	-------------	-----------

### *Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln*

#### in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – 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

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne* (20 Minuten Wartezeit).

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