

I salumi

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi, con scaglie di parmigiano reggiano Parmaschinken Cavazzuti dop, 22 Monate gereift, mit Parmesansplittern	22
--	----

Antipasti ed insalate

Antipasti misti Gemischte Vorspeisen	19
Crostini ai pomodorini dattereri ^v Geröstete Brotscheiben mit frischen Datteltomaten, Schalotten und Basilikum	12
Insalata parmigiana Gemischter Blattsalat mit Parmaschinken und Parmesansplittern	16
Mozzarella di bufala con pomodorini dattereri e basilico ^v Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	21
Carpaccio di manzo Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	24

Zuppa

Tortellini di manzo in brodo Bouillon mit Rindfleisch-Tortellini	12
Pappa al pomodoro ^v Italienische Tomatensuppe mit Brot und Basilikum	12

Pasta fresca e risotto

Bucatini fatti in casa allo scoglio Hausgemachte Bucatini mit Tomatensauce, Datteltomaten und Meeresfrüchten	35
Tagliatelle alla «Traviata» ^v Hausgemachte Tagliatelle mit frischer Tomatensauce, Datteltomaten und Basilikum con bocconcini di filetto di manzo arrostiti mit gebratenen Rindsfiletwürfeln	26 38
Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v Ricotta-Caramelle mit Spinat an Salbeibutter	29
Risotto al limone con gamberoni Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	33

Dall'orto

Verdure grigliate all'olio di oliva con mozzarella di bufala ^v Gegrilltes Gemüse an Olivenöl mit Büffelmozzarella, Bratkartoffeln	28
Gnocchi alla sorrentina ^v Hausgemachte Gnocchi mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	29
Spaghetti all'aglio e olio e peperoncino ^{v+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	24
Risotto alla Trovatore ^{v+} Safranrisotto, Gemüse und Frühlingszwiebeln	26

Carni

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle	43
Fegato di vitello con cipolle e salvia Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei, Parmesanrisotto	40

Classici della cucina emiliana

Bollito misto Gekochtes Kalb-, Rind- und Pouletfleisch, italienische Wurst (Cotechino), Salsa Verde, Salzkartoffeln und Gemüse	41
Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» Gegrilltes Rindsfilet an Balsamico-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat	55

Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pepe Thunfischfilet mit Pistazien und Pfeffer, Zitronenrisotto und Spinat	44
Filetti di orata alla livornese Goldbrassenfilets mit Datteltomaten, Oliven und Kapern, dazu Zitronenrisotto	42
Gamberoni alla griglia piccanti con verdure Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, Zitronenrisotto und Spinat	46

Contorni

Risotto al parmigiano o al limone ^v, tagliatelle ^v,
patatine arrosto ^{v+} spinaci a foglie ^{v+}
Parmesan- oder Zitronenrisotto, Tagliatelle,
Bratkartoffeln, Blattspinat

8

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.

Acqua

Leitungswasser «Bärnerwasser»
75 cl à 2 Franken

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – De Cecco.
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*.

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

v vegetarisch
v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./871/11.23