

ANTIPASTI ED INSALATE

Crostini misti con zucchine, burrata, pomodori freschi e pesto di melanzane ^v	14
Geröstete Brotscheiben mit Zucchini, Burrata, frischen Tomaten und Auberginenpesto	
Antipasto misto all'italiana	27
Saisonal, italienischer Vorspeisenteller (auf Nachfrage auch vegetarisch erhältlich)	
Insalata verde o mista di stagione ^{v+}	12
Grüner oder gemischter Saisonsalat	
Insalata di finocchi con arance su rucola, parmigiano e mandorle ^v	15
Zweierlei vom Fenchel auf Rucola mit Orangenfilets, Parmesansplitter und gerösteten Mandeln an Orangen-Honig-Dressing	
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel	23
Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate gereift, von unserer Berkel mit Burrata	+8
Burrata e pomodorini dattero con basilico fresco ^v	18
Burrata mit Datteltomaten und frischem Basilikum	
Insalata frutti di mare	24 32
Sommerlicher Meeresfrüchtesalat	
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano	23 32
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	

ZUPPA

Zuppa fredda di pomodoro e yogurt con erbette ^v	12
Kalte Tomaten-Joghurtsuppe mit Kräutern	

VEGANO

Ravioli ripieni di verdure con salsa di pomodorini dattero e basilico ^{v+}	27
Ravioli gefüllt mit Gemüse an Datteltomatensauce und Basilikum	
Spaghetti al pesto Trapanese ^{v+}	26
Spaghetti mit Trapanese-Pesto aus reifen Tomaten, veganem Käse und Basilikum	
Mille foglie di verdure con mozzarella vegana e salsa di pomodorini dattero giallo ^{v+}	26
Gemüse-Millefeuille mit veganem Mozzarella und gelber Datteltomatensauce	

PRIMI

Risotto con calamaretti, mozzarella di bufala, lime e zenzero	28
Risotto mit gebratenen Calamari, Büffelmozzarella, Limette und Ingwer	
Ravioli ripieni di crema di bufala e spinaci al burro e salvia ^v	27
Ravioli gefüllt mit Büffelmozarellacrème und Spinat an Salbeibutter	
Paccheri con gamberi e scampi alla salsa agli agrumi	37
Paccheri mit Crevetten und Scampi an Zitrusauce	
Tagliatella paglia e fieno al ragout bianco e salsa di pomodorini datteri giallo	27
Zweifarbige Tagliatelle mit weissem Hackfleischragout und gelber Datteltomatensauce	

I NOSTRI SECONDI DI PESCE

Gamberoni alla griglia	46
Grillierte Riesencrevetten mit Zitronenrisotto	
Filetto di lampuga alla griglia con salsa jogurt e ravanelli	39
Grilliertes Goldmakrelenfilet an Radieschen-Joghurtsauce	
Grigliata misto di mare	45
Grillierte Goldmakrele, Crevetten und Calamari mit Spinat	

I NOSTRI SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo con patatine al forno	47
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Parmesansplittern, dazu Ofenkartoffeln	
Involtini di pollo ripieni alle erbe e spinaci, salsa al marsala e risotto	38
Pouletbrustrollchen gefüllt mit Kräutern und Spinat, an Marsalasaucce und Parmesanrisotto	
Fegato di vitello alla veneziana con risotto alla milanese	39
Kalbsleber «Venezianische Art» mit Safranrisotto	
Costolette di agnello marinate e grigliate con verdure grigliate	45
Marinierte und grillierte Lammkoteletts mit Grillgemüse	

CONTORNI COME SUPPLEMENTO

Risotto alla Parmigiano ^v , Patatine al forno ^{v+} , Spinaci ^{v+} , Verdure griglia ^{v+} , Insalata verde o mista ^{v+}	8
--	----------

DOLCI

Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù		13
Panna cotta alla vaniglia con salsa stagionale Hausgemachtes Vanille-Panna Cotta mit saisonaler Sauce		11
Cheesecake aromatizzato con frutti di stagione Hausgemachter Cheesecake mit saisonalen Früchten		13

DOLCI PICCOLI

Bocconcini «Gioia»^V Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur. Caffè, cioccolato, pistacchio, panna, fragola, caramello salato	per pezzo	2.5
--	------------------	------------

GELATI^V E SORBETTI^{V+}

Vaniglia, cioccolato, moca, raffaello, stracciatella, pistacchio fior di latte, cioccolato bianco e tartufo	per pallina	4.5
Limone, mango, fragola, melone	per pallina	4.5

COPPA

	kleine Portion	grosse Portion
Coppa Amarena Fior di latte-Glace, Amarenakirschen, Meringue, Schlagrahm	9	13
Affogato al caffè Vanilleglace mit kräftigem Espresso		9
Coppa al cioccolato bianco e tartufo con Baileys Weisses Schokoladen-Trüffelglace, Baileys, Schlagrahm	9	13
Coppa tropical e Malibu Raffaelloglace, karamellisierte Ananas, Malibu, Schlagrahm	9	13
Coppa Macedonia Vanilleglace, frische saisonale Früchte, Schlagrahm	9	13
Coppa fragola Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Schlagrahm	9	13
Coppa mocca Caffèglace, Schlagrahm	9	13
Coppa perugina Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm	9	13

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.

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 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.

v vegetarisch
v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./872/05.24