

ANTIPASTI ED INSALATE

| | |
|---|-----------|
| Crostini misti con carciofi, burrata e pomodoro fresco ^v | 14 |
| Geröstete Brotscheiben mit Artischocken, Burrata und frischen Tomaten | |
| 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 | 18 |
| Zweierlei vom Fenchel auf Rucola mit Orangenfilets, Parmesansplitter und gerösteten Mandeln an Orangen-Honig-Dressing mit mariniertem Lachs | +6 |
| Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel | 23 |
| Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate gereift, von unserer Berkel mit Burrata | +8 |
| Burrata e pomodorini datterini con basilico fresco ^v | 18 |
| Burrata mit Datteltomaten und frischem Basilikum | |
| Carpaccio di manzo Swiss Wagyu con rucola e scaglie di parmigiano | 24 |
| Rindscarpaccio vom Swiss Wagyu mit Rucola und Parmesansplittern | 32 |

ZUPPA

| | |
|---|-----------|
| Zuppa fredda di pomodoro e jogurt con erbette ^v | 14 |
| Kalte Tomaten-Joghurtsuppe mit Kräutern und Brotcroûtons | |

VEGANO

| | |
|--|-----------|
| Ravioli ripieni di verdure con salsa di pomodorini datterini 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 | |

PRIMI

| | |
|--|-----------|
| Risotto con scampi, mozzarella di bufala, lime e zenzero | 30 |
| Risotto mit gebratenen Scampi, Büffelmozzarella, Limette und Ingwer | |
| Ravioli ripieni di crema di bufala e spinaci al burro e salvia ^v | 27 |
| Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarellacrème und Spinat an Salbeibutter | |
| Paccheri della Costiera Amalfitana | 29 |
| Paccheri an gelber Piennolo-Tomatensauce mit geräuchertem Provola-Käse aus Agerola, Kapernblättern, Colatura di Alici aus Cetara und Zitrone | |
| Tagliatella paglia e fieno al ragout bianco e salsa di pomodorini datteri giall | 29 |
| Zweifarbige Tagliatelle mit weißem Hackfleischragout und gelber Datteltomatensauce | |

I NOSTRI SECONDI DI PESCE

| | |
|--|-----------|
| Gamberoni alla griglia | 46 |
| Grillierte Riesencrevetten mit Zitronenrisotto | |
| Branzino alla griglia con timo e limone, servito con verdure di stagione (220g) | 43 |
| Grillierter Wolfsbarsch mit Thymian und Zitrone, serviert mit saisonalem Gemüse (220g) | |
| Grigliata di pesce della casa con spinaci | 47 |
| Fischgrillade mit Blattspinat | |

I NOSTRI SECONDI DI CARNE

| | |
|--|-----------|
| Tagliata di manzo con patatine al forno | 47 |
| Geschnittenes Rindsentrecôte mit Parmesansplittern und Rucola, dazu Ofenkartoffeln | |
| Involtini di pollo ripieni alle erbe e spinaci, salsa al marsala e risotto | 38 |
| Pouletbruströllchen gefüllt mit Kräutern und Spinat, an Marsalasauce und Parmesanrisotto | |
| Fegato di vitello alla veneziana con risotto alla milanese | 39 |
| Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei, dazu 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+} , Tagliolini al burro ^v | 6 |
|---|----------|

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 sasionalen Früchten | | 13 |

DOLCI PICCOLI

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

GELATI^V

| | | |
|---|--------------------|------------|
| Vaniglia, cioccolato, moca, raffaello, stracciatella, pistacchio fior di latte, nocciola | per pallina | 4.5 |
|---|--------------------|------------|

SORBETTI^{V+}

| | | |
|---|--------------------|------------|
| Limone, mango, fragola, lime e basilico | per pallina | 4.5 |
|---|--------------------|------------|

COPPA

| | kleine Portion | grosse Portion |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Coppa Amarena Fior di latte-Glace mit Amarenakirschen, Meringue und Schlagrahm | 9 | 13 |
| Affogato al caffè Vanilleglace mit kräftigem Espresso | | 9 |
| Coppa al cioccolato con Baileys Schokoladenglace mit Baileys und Schlagrahm | 9 | 13 |
| Coppa tropical e Malibu Raffaello-glace mit Ananas, Malibu und Schlagrahm | 9 | 13 |
| Coppa fragola Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm | 9 | 13 |
| Coppa mocca Caffè-glace mit 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./872/05.25